

SZYBKOWAR

WIELOFUNKCYJNY GARNEK CIŚNIENIOWY

ZLN4627

ZLN4610

ZLN1015

ZLN5617

ZLN6232



DO WSZYSTKICH RODZAJÓW KUCHNI, W TYM **INDUKCYJNYCH**.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ UŻYTKOWANIA

- 1) Przeczytaj uważnie wszystkie informacje zawarte w instrukcji.
- 2) Przechowuj urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 lat. Zachowaj szczególną ostrożność, gdy urządzenie jest używane przez dzieci lub w pobliżu urządzenia znajdują się dzieci! Nie pozwól dzieciom używać urządzenia, jako zabawki. Przy eksploatacji urządzenia w pobliżu dzieci konieczne jest zachowanie szczególnej ostrożności.
- 3) Niniejszy sprzęt może być użytkowany/czyszczony/konserwowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Nie pozwalaj dzieciom na zbliżanie się do pracującego szybkowaru.
- 4) Niniejsze urządzenie gotuje pod ciśnieniem. Nieprawidłowe stosowanie może powodować oparzenia. Przed rozpoczęciem gotowania, upewnij się, że garnek jest poprawnie zamknięty. Patrz „Instrukcja użytkowania”.
- 5) Nie używaj szybkowaru do innych celów niż te, do których został przeznaczony.
- 6) Stosuj odpowiednie źródła ciepła, zgodnie z instrukcją użytkowania.
- 7) Przenoszenie szybkowaru pod ciśnieniem z zachowaniem szczególnej ostrożności. Szybkowar należy przenosić, przestawiać, przesuwać delikatnie w płaszczyźnie poziomej zawsze chwytając za dwa uchwyty jednocześnie. Nie dotykaj gorących powierzchni. W razie potrzeby korzystaj z ochronnych rękawic.
- 8) Nigdy nie wkładaj szybkowaru do gorącego piekarnika.
- 9) W przypadku, gdy do gotowania używasz gazu, wówczas od samego początku kontroluj płomień, unikaj również, aby płomień wydostawał się poza podstawę szybkowaru. Dlatego też istotne jest, aby szybkowar znajdował się centralnie na płomieniu gazu.
- 10) Nigdy nie używaj szybkowaru bez wody, może to spowodować poważne uszkodzenia.
- 11) Nie napełniaj szybkowaru powyżej 2/3 jego pojemności. Podczas gotowania potraw zwiększających swoją objętość podczas gotowania, takich jak ryż lub suszone warzywa, nie napełniaj szybkowaru powyżej 1/2 jego pojemności. Niektóre warzywa, takie jak groch, fasola oraz suszone warzywa i owoce należy przed gotowaniem namoczyć w wodzie. Potrawy, które podczas gotowania wytwarzają pianę powinny być najpierw gotowane bez pokrywy, następnie odcedzone i dopiero wówczas można je gotować w szybkowarze.
- 12) Przed każdym użyciem sprawdź, czy zawory szybkowaru nie są zablokowane.
- 13) Nigdy nie używaj szybkowaru w trybie ciśnieniowym do smażenia w płytkim lub głębokim oleju.
- 14) Podczas gotowania zmiększonej żywności, po opadnięciu zaworu bezpieczeństwa i przed otwarciem pokrywy, należy delikatnie potrząsnąć szybkowarem aby uniknąć wyrzucenia potrawy.
- 15) Nigdy nie otwieraj szybkowaru, zanim nie upewnisz się, że wewnętrzne ciśnienie całkowicie spadło. Nigdy nie używaj siły do otwarcia pokrywy.
- 16) Nigdy nie należy myć pokrywy i uszczelki w zmywarce do naczyń.
- 17) Używaj tylko oryginalnych części zapasowych, odpowiednich do danego modelu szybkowaru. W szczególności używaj wyłącznie korpusu i pokrywy pochodzących od tego samego producenta, wskazanych jako wzajemnie kompatybilne.
- 18) Nie manipuluj żadnymi urządzeniami zabezpieczającymi poza wykonywaniem czynności obsługowych wymienionych w instrukcji obsługi.
- 19) Zachowaj niniejszą instrukcję.
- 20) Dla bezpieczeństwa dzieci nie zostawiaj swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.). Dzieci mogą zranić się w kontakcie z tymi materiałami. Istnieje również ryzyko uduszenia podczas zabawy na skutek połknięcia tych przedmiotów, opakowań.

CZYSZCZENIE

Możesz używać wszystkich rodzajów detergentów. Nie używaj twardych, ziarnistych materiałów do czyszczenia zewnętrznej powierzchni. Nie używaj drucianych szczotek i innych środków czyszczących mogących spowodować zarysowanie produktu. Po splukaniu dokładnie osusz szybkowar. Zawory powinny być zawsze czyste dla Twojego bezpieczeństwa.

SPOSÓB UŻYCIA

Przed pierwszym użyciem należy garnek, pokrywkę umyć łagodnym detergentem, następnie opłukać i wytrzeć do sucha.

Czas gotowania odliczany jest po tym jak ciśnienie w urządzeniu osiągnie odpowiedni poziom. Gdy ciśnienie w urządzeniu wzrasta, strumień pary jest uwalniany z zaworu z gwizdzącym dźwiękiem. Teraz już ciśnienie osiągnęło wymagany poziom. Zamknij zawór upuszczania pary, ustawiając go w pozycji poziomej, zmniejsz temperaturę gotowania i wybierz wymagany czas gotowania.

- Wołowina 40-50 min, Cielęcina 35-40 min, Jagnięcina 20-25 min, Kura rosółowa 30-40 min, Kurczak 20-25 min
- Fasola, Groch, Soczewica – gotuj po namoczeniu przez noc
- ŚWIEŻE WARZYWA: Zielona fasolka 20-25 min, Bakłażan 10-15 min, Kalafior 10-15 min, Seler 10-15 min, Ziemniaki 8-10 min, Por 10-12 min, Fasola, Groch, Soczewica 15-20 min



1. Zawór bezpieczeństwa
2. Uchwyt pokrywy
3. Zawór ciśnieniowy (upuszczania pary)
4. Pokrywa
5. Wspornik
6. Uchwyt garnka
7. Uszczelka bezpieczeństwa
8. Podziałka
9. Linia streamera

PRZECZYTAJ DOKŁADNIE INSTRUKCJĘ OBSŁUGI PRZED PIĘRWYSZYM UŻYCIEM.



1 OTWIERANIE

Podnieś uchwyt pokrywy do pozycji pionowej, delikatnie przechyl uchwyt na lewą stronę.



2 UWAGA!

Upewnij się, czy pierścień na zaworze bezpieczeństwa lekko się podnosi.



3 NAPEŁNIANIE

Napełnij garnek do 2/3 objętości. Jeżeli żywność wytwarza pianę, pęcznieje podczas gotowania, nie może przekraczać 1/2 objętości. Zaleca się to szczególnie podczas gotowania zup, warzyw, grochu itp. Unikać należy parowania potraw.



4 SPRAWDŹ ZAWÓR

Sprawdź, czy zawór bezpieczeństwa działa, lekko naciśnij na zawór bezpieczeństwa i sprawdź czy zawór nie jest zablokowany.



5 ZAMYKANIE

Podnieś uchwyt pokrywy do pozycji pionowej, delikatnie przechyl i dociśnij uchwyt na prawą stronę.



6 GOTOWANIE

Ustaw zawór upuszczania pary w pozycji pionowej, postaw urządzenie na źródle grzania i odczekaj, aż para zacznie wydobywać się z zaworu upuszczania pary i usłyszysz gwizd. Od tego momentu rozpoczął się czas gotowania...



7 GOTOWANIE

Ciśnienie osiągnęło wymagany poziom. Zamknij zawór upuszczania pary, ustawiając go w pozycji poziomej, zmniejsz temperaturę gotowania i wybierz wymagany czas gotowania.



8 PO UGOTOWANIU

Poczekaj chwilę, aby ciśnienie w szybkowarze ulegnie zmniejszeniu, otwórz zawór upuszczania pary i wypuść parę.



9 SZYBKE CHŁODZENIE

Jeśli nie chcesz czekać, umieść szybkowar pod strumieniem zimnej wody, ciśnienie w urządzeniu gwałtownie spadnie. Następnie otwórz zawór upuszczania pary i wypuść parę.

Türkiye
Wyprodukowano w Turcji

IMPORTER:

iBE Technologies Sp. z o.o.
ul. gen. Ryszarda Kuklińskiego 14, 08-110 Siedlce
tel: (+48) 789 440 800, www.ibe-technologies.com

SERWIS:

iBE Technologies Sp. z o.o.
ul. gen. Ryszarda Kuklińskiego 14, 08-110 Siedlce
tel: (+48) 606 286 900, e-mail: serwis@ibe-technologies.com

Zilan® FLORIA®

PRODUCENT: ZILAN GROUP, Aksaray Mahallesi, Katip Kasım Bostanı Sk. No:6, 34096 Fatih/İstanbul, Türkiye, tel: +90 212 632 23 23, e-mail: info@zilangroup.com