

# INSTRUKCJA OBSŁUGI -PL-

## WIELOFUNKCYJNY GARNEK CIŚNIENIOWY

ZLN3055 [8L]

ZLN3062 [10L]



Gazowa



Elektryczna



Ceramiczna



Indukcyjna



Halogenowa



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) Przenos szybkowar 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 ziarnistej 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.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za żadne szkody powstałe w wyniku nieprawidłowego, niezgodnego z niniejszą instrukcją użytkowania urządzenia.

## 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 spłukaniu dokładnie osusz szybkowar. Zawory powinny być zawsze czyste dla Twojego bezpieczeństwa.

## SPOSÓB UŻYCIA

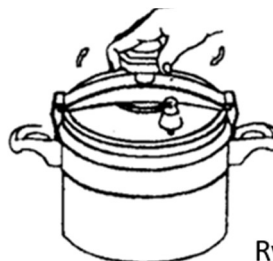
Przed pierwszym użyciem należy garnek, pokrywkę umyć łagodnym detergentem, następnie opłukać i wytrzeć do sucha.

**Zamykanie szybkowaru.** Najpierw obróć pokrętło w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Sprawdź położenie uszczelki w pokrywie. Umieść pokrywę na korpusie między uchwytami dociskowymi. Dociśnij pokrywę. Ramię pokrywy ( dociskowe ) i uchwyty dociskowe powinny znajdować się na tej samej linii.

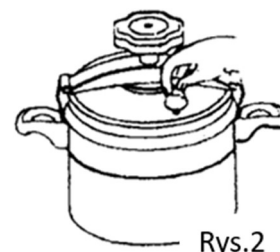
Obróć pokrętło w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Pozwól aby ramię dociskowe wzniosło się, aby dotknąć uchwytów dociskowych. Upewnij się, że nie ma luzów. Dokręć pokrywę do korpusu, obracając pokrętłem o jeden lub dwa obroty (jeden obrót to 360°).

Jeżeli podczas gotowania zauważysz, że para wydobywa się z krawędzi pod pokrywką, należy wypuścić całą parę z urządzenia, obracając pokrętło w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, a następnie dokręcić pokrywę, naciskając ją delikatnie, ale mocno, upewniając się, że z szybkowaru nie wydobywa się para (patrz rysunek 1).

Założ zawór ograniczający ciśnienie. Zawór należy umieścić pionowo na podstawie zaworu (patrz rysunek 2).



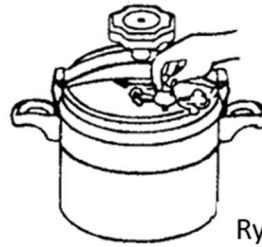
Rys.1



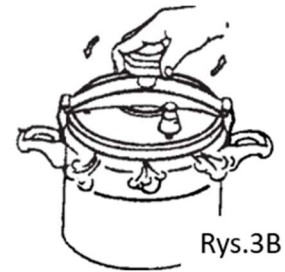
Rys.2

**Otwieranie szybkowaru.** Zmniejsz ciśnienie i otwórz pokrywę. Lekko i powoli podnieść zawór ograniczający ciśnienie, stopniowo uwalniając parę z szybkowaru. Jest to jeden ze sposobów bezpiecznego obniżenia ciśnienia (patrz rysunek 3A).

Innym sposobem zmniejszania ciśnienia jest stopniowe obracanie pokrętła, tak aby para również była wypuszczana stopniowo w małej skali. Zdejmij pokrywę, gdy ramię pokrywy opadnie (patrz rysunek 3B).



Rys.3



Rys.3B

## OSTRZEŻENIA

1. Podczas gotowania owsianki, widząc, że zawór ograniczający ciśnienie stale uwalnia parę, należy zmniejszyć ogień, aby uniknąć wytrysku owsianki z otworów. 2. Maksymalna jednorazowa ilość przygotowywanego jedzenia jest ograniczona. Jeśli gotujesz składniki, które pęcznią, np. fasolę, maksymalne napełnianie wody lub bulionu wynosi 1/3 wysokości. 3. Standardowe ciśnienie robocze wynosi 80 kPa. Zawór urządzenia jest przeznaczony do danego modelu, używaj tylko oryginalnego zaworu. **Nigdy nie dopuszczaj do zablokowania zaworu. Zawór i wszystkie ujęcia pary powinny być drożne!** 4. Śruba, tuleja śruby i łożysko na środku pokrywy zostały fabrycznie nasmarowane olejem, więc w razie potrzeby delikatnie umyj pokrywę kawałkiem miękkiej szmatki pod strumieniem wody. Nigdy nie zanurzaj jej w wodzie na dłuższy okres. 5. Jeżeli urządzenie jest przez jakiś czas nieużywane, należy czyścić i utrzymywać je w stanie suchym, aby żadne pozostałości nie spowodowały korozji zestawu.

## PROBLEMY I ROZWIĄZANIA

**Problem:** Para wydostaje się z krawędzi pod pokrywą.

**Możliwa przyczyna [1]** Pokrywa nie jest dopasowana prawidłowo lub nie jest odpowiednio dociśnięta. **Rozwiązanie:** Wypuść całą parę, obracając pokrętło, a następnie spróbuj ponownie wykonać tę czynność, aż para przestanie się wydobywać. **Możliwa przyczyna [2]** Podstawa zaworu jest zatkana, nie jest drożna. **Rozwiązanie:** Otwórz pokrywę i sprawdź. **[3]** W gumowym pierścieniu znajdują się cząstki stałe. **Rozwiązanie:** Otwórz pokrywę i przemij pierścień. **[4]** Pierścień jest zużyty. **Rozwiązanie:** Wymień na nowy. **[5]** Ciśnienie w szybkowarze jest zbyt wysokie. **Rozwiązanie:** Obniż temperaturę.

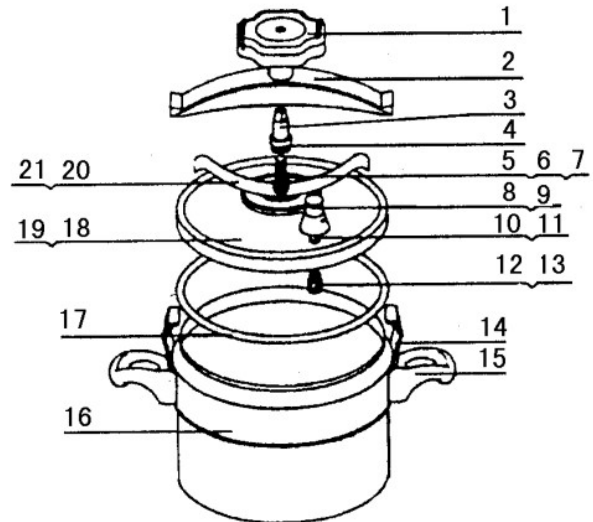
**Problem:** Zawór nie działa prawidłowo

**Możliwa przyczyna: [1]** Zbyt mała ilość wody w szybkowarze. **Rozwiązanie:** Dolej wody do urządzenia. **[2]** Ciśnienie jest zbyt niskie. **Rozwiązanie:** Podnieś temperaturę gotowania. **[3]** Podstawa zaworu jest zatkana. **Rozwiązanie:** Przeczyść zawór.

**Problem:** Nie można otworzyć pokrywy

**Możliwa przyczyna: [1]** Kuchenka ostygła, wewnątrz urządzenia panuje podciśnienie. **Rozwiązanie:** Podnieś zawór i wpuść do urządzenia powietrze.

1. Pokrętło
2. Ramię pokrywy ( dociskowe )
3. Tuleja
4. Łożysko kulkowe
5. Śruba prowadząca
6. Dystans środkowy
7. Centralna nakrętka zabezpieczająca
8. Zawór ograniczający ciśnienie
9. Sprężyna blokująca zaworu
10. Podstawa zaworu
11. Podkładka zaworu
12. Nakrętka zapobiegająca blokowaniu zaworu
13. Przekładka
14. Uchwyty dociskowe
15. Rączki transportowe
16. Korpus
17. Pierścień zabezpieczający ( uszczelka )
18. Pokrywa
19. Duża przekładka
20. Podkładka górna
21. Sprężyna



## CZAS PRZYGOTOWANIA POTRAW

Produkt	Masa produktu (kg)	Woda (l)	Czas (minuty)	Stopień przygotowania
Wieprzowina	1.0	0.5	16 - 18	ugotowane
Kurczak (cały)	1.5	1.0	8 - 10	odchodzi od kości
Żeberka	1.0	0.7	6 - 8	odchodzi od kości
Wołowina (grubość kawałków 3cm)	1.0	0.5	12 - 15	smashed
Ryż	0.5	Zgodnie z preferencjami	3 - 4	ugotowany
Owsianka	0.25	Zgodnie z preferencjami	2-3	ugotowany



**RECYKLING OCHRONA ŚRODOWISKA** Urządzenia nie należy wyrzucać razem z zwykłymi odpadami komunalnymi. Po zakończeniu okresu eksploatacji urządzenie musi być dostarczone do właściwego punktu zbiorczego w celu recyklingu sprzętu elektronicznego i elektrycznego. Dzięki recyklingowi starych urządzeń, w znacznym stopniu przyczyniasz się do ochrony zasobów naturalnych i zapewniasz bezpieczną dla środowiska i zdrowia utylizację.

**IMPORTER:** ZILAN POLSKA Sp. z o.o., ul. gen. Ryszarda Kuklińskiego 14, 08-110 Siedlce, tel: (+48) 789 440 800.

**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](mailto:serwis@ibe-technologies.com)

**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](mailto:info@zilangroup.com)

**Zilan®**