

## Instrukcja obsługi szybkowarów



Importer  
**Ensila GROUP**

**Ensila GROUP Sp. z o.o. Sp.K.**  
ul. Ogrodowa 6/206  
59-700 Bolesławiec  
Polska

Adres korespondencyjny producenta:  
Hascevher Metal San. ve Tic. A.Ş.  
Organize Sanayi Bölgesi 4.Cadde, No:151  
PK:46000 Kahramanmaraş / TÜRCJA

Kontakt do serwisu:  
tel: +48 519 822 901  
e-mail: biuro@tureckiegarnki.pl



Prosimy przeczytać uważnie instrukcję przed rozpoczęciem użytkowania szybkowarów.

### Ważne!

- ✓ Nie zmieniaj nic z garnkiem lub jego częściami.
- ✓ Zniszczenia, zepsute części zmieniaj tylko oryginałami.
- ✓ Jeśli masz problem z częściami, których nie da się wymienić, skontaktuj się ze sklepem, w którym kupiłeś produkt lub z autoryzowanymi serwisami.
- ✓ Bakelitowe uchwyty mogą ulec zniszczeniu poprzez upadek, uderzenie lub podgrzanie.
- ✓ Nie zostawiaj pustego garnka na rozgrzanej kuchence.
- ✓ Gwarancja nie obejmuje produktów spalonych, szerniałych lub zdeformowanych przez użytkowanie, mając jednocześnie świadomość występujących usterek.
- ✓ Prosimy wypełnić niezbędne pola w formularzu gwarancyjnym oraz poprosić o podpis i pieczętą pracownika autoryzowanego sklepu. Bez podpisu na gwarancji lub bez wypełnionego formularza gwarancja nie jest ważna.

### Bezpieczeństwo

- ✓ Czytaj wszystkie instrukcje.
- ✓ Nie dotykaj gorących powierzchni. Używaj uchwytów lub przycisków.
- ✓ Zachowaj ostrożność podczas użytkowania szybkowarów przy dzieciach.
- ✓ Nie wkładaj szybkowaru do gorącego piekarnika.
- ✓ Zachowaj ostrożność przy przenoszeniu szybkowaru z gorącą cieczą.
- ✓ Nie używaj szybkowaru w celu innym niż do czego został stworzony.
- ✓ Szybkowar powoduje zmiany ciśnienia w jego wnętrzu. Jeśli będzie on używany nieostrożnie, może spowodować wypadki typu wystrzał pokrywy. Przed rozpoczęciem gotowania prosimy sprawdzić, czy pokrywa została odpowiednio domknięta.
- ✓ W szybkowarze nie wolno gotować: zacieru z jabłek, derenia jadalnego, wiśni, jęczmienia, groszku lub innych potraw zwiększających objętość podczas gotowania, np. makaronu.
- ✓ Przed użyciem prosimy o sprawdzenie wszystkich wentylów, czy działają prawidłowo.
- ✓ Nie używaj szybkowaru do smażenia potraw przy użyciu oleju.
- ✓ Nie gotuj potraw, które mogą przylegnąć do dna szybkowaru.

### Ogólne sugestie

- ✓ Nie używaj szybkowaru bez cieczy. Może to spowodować poważne zagrożenie. Należy przynajmniej jedną szklankę wody.
- ✓ Gotuj w szybkowarze tylko na odpowiedniej kuchence.
- ✓ Jeśli używasz kuchenki gazowej, zwróć uwagę na płomień. Nie mogą one wychodzić poza dno szybkowaru.
- ✓ Jeśli gotujesz w szybkowarze przy użyciu płyty grzewczej, zwróć uwagę na średnicę gorącej powierzchni.
- ✓ Wentyle szybkowaru są bardzo czułe. Stosuj się instrukcji i zasad bezpieczeństwa. Używaj tylko oryginalnych części.
- ✓ Bardzo ważne jest, aby szybkowar był czyszczony systematycznie.
- ✓ Jeśli wentyle są niesprawne, niezwłocznie skontaktuj się z najbliższymi serwisem.

**W żadnym wypadku nie gotować soczewicy!**

### Często zadawane pytania

#### Ciśnienie nie wzrasta. Co może być problemem?

- ✓ Moc grzewcza może być niewystarczająca. Zwiększ moc.
- ✓ Poziom cieczy może być za niski. Dolej cieczy.
- ✓ Zawór do gotowania może być zatkany. Wyczyść zawór.
- ✓ Pokrywa może nie być odpowiednio zamknięta. Sprawdź szczelność.

#### Z pokrywy wycieka para. Co może być problemem?

- ✓ Wewnętrzna uszczelka może być uszkodzona. Skontaktuj się z serwisem.
- ✓ Górne krawędzie szybkowaru mogą być uszkodzone. Skontaktuj się z serwisem.

#### Przez przypadek zacząłem/łam gotować bez dodania cieczy. Co zrobić?

- ✓ Wyłącz kuchenkę. Poczekaj, aż szybkowar zmniejszy temperaturę i ciśnienie. Otwórz pokrywę, dodaj odpowiednią ilość cieczy.

#### Pokrywa się nie zamyka. Co zrobić?

- ✓ Upewnij się, że postępujesz zgodnie ze wskazówkami użytkownika produktu. Jeśli to nie pomoże, skontaktuj się z serwisem.

## Instrukcja użytkowania

### Otwieranie szybkowaru.

Przetwórz uchwyt pokrywy w przeciwnym kierunku (na drugą stronę). Pokrywa zostanie uwolniona. Możesz wyciągnąć pokrywę ustawiając ją pod kątem 45°.



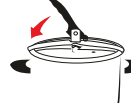
### Wypełnianie szybkowaru.

Wypełnij szybkowar maksymalnie do znaku poziomu (2/3 pojemności). Nie wypełniaj go więcej niż połowę, jeśli produkty w niech umieszczone ulegają powiększeniu objętości, np. ciecierzycy i fasola.



### Zamykanie szybkowaru.

Uchwyt powinien być w pozycji otwartej. Umieść pokrywę z zachowaniem małego kąta (ok. 45°) na górę szybkowaru. Przetwórz uchwyt pokrywy w przeciwnym kierunku.



### Bądź ostrożny!

Przed rozpoczęciem gotowania upewnij się, czy zawory zabezpieczające z łatwością poruszają do góry i do dołu.



### Rozpoczęcie gotowania.

Umieść szybkowar na dużym ogniu. Zawór gotowania powinien być skierowany ku górze. Poczekaj, aż para silnie wydostanie się na zewnątrz wraz z charakterystycznym, tryskającym dźwiękiem. Oznacza to, że w szybkowarze zostało wytworzone odpowiednie ciśnienie.



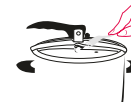
### Kiedy para się wydostaje.

Umieść zawór gotowania w pozycji poziomej i zredukuj ciepło pod szybkowarem (szacując pozostały czas gotowania).



### Podczas gotowania.

Sprawdź działanie zaworu gotowania poprzez delikatne naciskanie na niego (kiedy naciskasz, silne i nagłe ciśnienie powinno być odczuwalne).



### Pod koniec gotowania.

Wyłącz ogień spod szybkowaru. Poczekaj chwilę i następnie przesuń zawór gotowania ku górze. W celu zmniejszenia jedzenia, delikatnie potrząśnij szybkowarem. Następnie otwórz pokrywę.



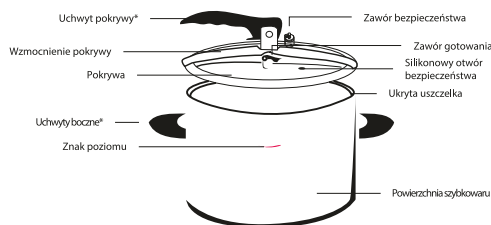
## Czyszczenie

- ✓ Dozwolone są wszelkie rodzaje detergentów.
- ✓ Nie używaj mocno granulowanych materiałów na zewnętrznej powierzchni.
- ✓ Nie używaj druczianych szczotek.
- ✓ Możesz użyć np. octu do czyszczenia ciężkich zabrudzeń.
- ✓ Zawory zawsze muszą być czyste dla Twojego bezpieczeństwa.

## Przykładowy czas gotowania posiłków w szybkowarze

Mięso	Osuszone warzywa	Świeże warzywa			
Wołowina	45-50 min.	Suszona fasola	20-25 min.	Fasola	20-25 min.
Cielęcina	35-40 min.	Ciecierzycy	20-25 min.	Bakłażan	10-15 min.
Jagnięcina	20-25 min.	Bób	20-25 min.	Kalafor	10-15 min.
Drób	35-40 min.			Ziemniaki	8-10 min.
Młody kurczak	20-25 min.			Groszek	15-20 min.

## Części szybkowaru



\* Uchwyt mogą być metalowe, bakelitowe lub metalowo-bakelitowe

## Specyfikacja szybkowarów ze stali nierdzewnej

Średnica	Ø 20 cm	Ø 22 cm	Ø 24 cm
Pojemność	3,5 - 5 l	7 - 9 - 10 l	12 - 15 - 17 l
Ciśnienie nominalne	55 kPa (0,55 Bar)	55 kPa (0,55 Bar)	55 kPa (0,55 Bar)
Ciśnienie maksymalne	110 kPa (1,1 Bar)		