

AR HU BG AL RU IT ES GE FR BIH CRO PL RO TR DE EN

Zilan

6L SafePlus Touch
Pressure Cooker
ZLN5298



INSTRUCTION MANUAL

www.zilan.com.tr

**6 Liter
Capacity**

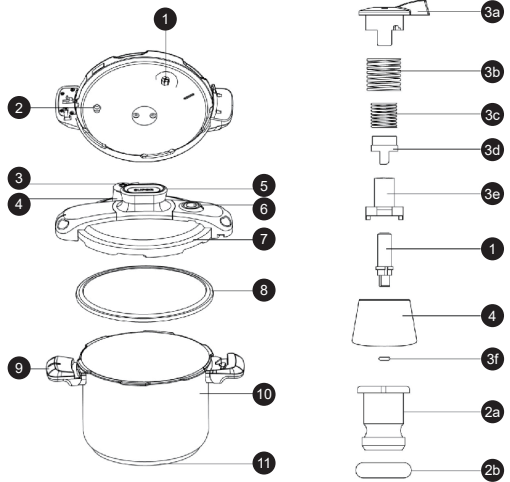
PLEASE NOTE THAT THE DEVICE MANUAL CAN BE CREATED FOR MORE THAN ONE MODEL.
INFORMATION YOUR DEVICE CAN NOT BE CONTAINING THE FUNCTION LISTED IN THE MANUAL.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS & WARNINGS

- All instructions must be read
- Your children should not be allowed to approach the pressure cooker when using your pressure cooker.
- Do not put your pressure cooker in the oven.
- The pressure cooker should be moved carefully. Do not touch the hot surfaces. Cooker holding handles and lid holder should be used. If necessary, protective equipment should be used.
- Do not use your pressure cooker for any other purpose.
- Your pressure cooker will cook under pressure. Due to inappropriate use, your pressure cooker can cause injuries. Before you start cooking with your pressure cooker, make sure the lid is completely closed. (See the lid opening closing section for this).
- Do not attempt to pen your pressure cooker with force. The cooker should not be opened before the pressure in the cooker decreases completely.
- Never use your pressure cooker without water inside. Otherwise, serious damages may occur.
- Use suitable heat sources for your pressure cooker.
- Do not fill your pressure cooker more than 2/3 (with food to be cooked). Do not fill more than half of the water while cooking cooked rice and other dried vegetables.
- It would be appropriate to have a few holes in them before cooking the skin-covered meat products (sausages, beef tongue, liver and etc.) that are likely to swell under the influence of pressure. If you have not done this operation before cooking! You can be boiled.
- After you have cooked the doughy food, shake it gently before opening your cooker.
- Make sure the valves work properly and comfortably before each use.
- Never fry any kind of food in your pressure cooker.
- Do not intervene in the safety systems of your pressure cooker except those specified in the instructions for use.
- Only spare parts recommended by the manufacturer should be used, Body and lids should be used together that are produced by the same manufacturer in accordance with each other.
- Do not use your cooker to store acidic, salty foods before and after cooking.
- Keep your pressure cooker under surveillance during cooking.

GET TO KNOW YOUR SAFEPLUS PRESSURE COOKER

1. Steam release device.
2. Safety valve: Controls the pressure below the limit by releasing air when the pressure exceeds the specified level. It also prevents the lid from opening while there is still pressure inside the pot.
 - 2a. Safety valve
 - 2b. Safety valve seal
3. Adjustable pressure control valve: Manual pressure adjustment device. It releases excess pressure once the selected operating level has been reached:
 - Low pressure level
 - High pressure level
 - 3a. Control selection wheel
 - 3b. Spring 1
 - 3c. Spring 2
 - 3d. Control shaft cover
 - 3e. Control axis
 - 3f. Sealing ring
4. Pressure control valve base.
5. Knob: Used to rotate the lid and open or close it.
6. Pressure indicator: Moves up when there is pressure inside the cooker.
7. Stainless steel lid.
8. Silicone seal.
9. Handles.
10. Stainless steel body: 6 L capacity. Inside, there are half-fill (1/2) and maximum (2/3) filling lines, which must not be exceeded under any circumstances.
11. Pot base diffuser: Ensures fast and uniform heat distribution. Suitable for the following types of heat sources, including magnetic induction.

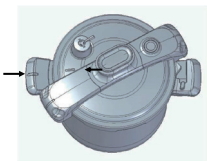


BENEFITS OF SAFEPLUS PRESSURE COOKER

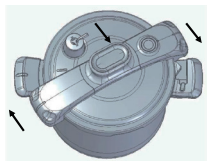
- The pressure cooker is made of high-quality 18/8 stainless steel, ensuring durability and corrosion resistance.
- The pressure cooker is equipped with multiple safety systems, making pressure cooking safe and easy, including a secure opening and closing system and an opening lock that activates when pressure is present inside.
- The pressure indicator is easy to check.
- Adjustable pressure level options:
 - Low pressure level for fast cooking or delicate foods.
 - High pressure level for ultra-fast cooking.
- Pressure cooking saves time and results in significant energy savings.
- Its heavy base and thin walls ensure fast and uniform heat distribution.
- With pressure cooking, less liquid is required and there is minimal loss during cooking, helping to preserve the maximum nutritional value of the food.

SECURITY SYSTEMS

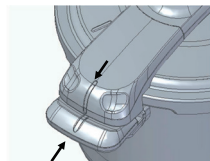
The pressure cooker is equipped with various automatic safety mechanisms to ensure safe operation. Before using the pressure cooker, and each time you use it, check that the following safety mechanisms are functioning properly. These mechanisms must never be modified. Ensure that the cooker controls and the lid handle are correctly positioned before starting to cook.



Match the 2 "I" marks on handle and lid.



Turn the cover by taking it from the top knob.



Make sure the cooker is tightly closed by matching the "I" marks, this time on the handle and the black part of the lid. You will hear a "click that guarantess closure

CORRECT COOKER CLOSURE

Pressure control valve (3)

Turn the pressure control valve from left to right several times to ensure that it moves freely. Leave it in the desired pressure position.

Safety valve (2)

Make sure that the pressure indicator pipe is not clogged.

Silicone seal (8)

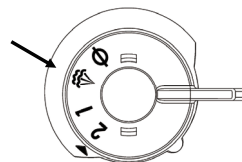
Ensure that the silicone seal and the lid edge are clean and that the seal is not damaged. Insert the seal so that it fits snugly into its groove in the steel lid.

SAFETY AND MAINTENANCE

- Whenever you use the pressure cooker, first ensure that none of the valves or safety mechanisms are damaged or dirty and that they function properly. This is essential to guarantee your safety during use.
- Do not modify the pressure cooker in any way, especially its safety mechanisms, except when carrying out the maintenance described in this instruction manual. Do not lubricate the valves.
- After approximately 400 uses of the pressure cooker, or at the latest after 2 years, replace any parts that may be damaged, such as the gasket or other plastic components. Parts showing visible signs of damage (e.g. breakage, discoloration, or deformation) or that do not fit properly must be replaced immediately. Otherwise, they may affect the correct operation and safety of the pressure cooker.
- Use only original manufacturer's replacement parts. It is important to use the same model of pot and lid, as well as replacement parts specifically designed for your pressure cooker.

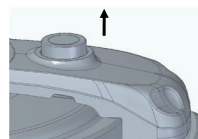
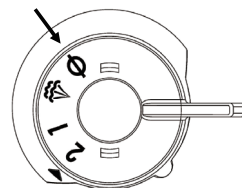
PRECAUTIONS WHEN OPENING THE COOKER

- Never attempt to force the pressure cooker open. Do not open it until it has been completely depressurized.
- Depressurization can be carried out by:
 - Allowing the cooker to cool down naturally.
 - Turning the pressure control valve to the steam release position.
- Always keep your hands, head, and body away from the danger zone. Ensure that you stay clear of any steam outlets when depressurizing the pressure cooker, as released steam may cause burns.
- Take special care when depressurizing the pressure cooker quickly using the depressurizing button or the pressure control valve.



INSTRUCTIONS FOR USE

- Before each use, ensure that the steam vent is clean. Press and turn the valve to the position shown in the illustration. Hold the lid and remove the pressure control valve by pulling it upward.
- Inspect the vent opening. Clean it with a small brush or a pipe-cleaning wire if it is blocked or partially clogged. Reinsert the pressure control valve onto the lid.
- Close the cooker properly until you hear a "click." Place the pressure control valve back onto the lid.
- Place the cooker on the heat source. Check that the pressure control valve is set to position 1 or 2.
- Set the heat intensity to high in order to heat the pressure cooker quickly. Steam and atmospheric oxygen will escape from the area around the lid handle. This process may take several minutes. When no more steam is released, the pressure will begin to build, and the pressure indicator will start to rise.
- The pressure cooker will begin to release steam in order to regulate the pressure.
- **IMPORTANT:** Reduce the heat intensity to limit the release of steam, depending on the type of cooking or food being prepared.



CLEANING AND MAINTENANCE

- Always wash the pressure cooker after you have finished using it.
- Do not leave any food residue inside the pressure cooker, and do not store food in it for long periods.
- Hand washing is recommended. Wash the pressure cooker with clean hot water, a sponge, and dishwashing liquid.
- Do not use industrial detergents or highly concentrated cleaning products.
- If the bottom is dirty or sticky, use the abrasive side of the sponge or steel wool.

When cleaning the individual parts, proceed as follows:

- Remove the silicone gasket from the lid and wash it by hand.
- Remove the pressure control valve and clean it with a damp cloth.
- Wash the lid by hand.
- Wash the cooker body and rinse it under running water.
- Dry all parts thoroughly.
- Hand washing is recommended to prolong the pressure cooker's service life.
- Store the pressure cooker in a cupboard or in a dry, clean place.
- Keep the silicone gasket in a dark place, away from direct sunlight and UV rays.
- The service life of the silicone gasket will be extended if the lid is stored upside down on the cooker body, preventing the gasket from being compressed.
- Parts of the pressure cooker that are subject to wear should be replaced regularly.

COOKING TIME

FOOD	WATER	TIME MINUTES	POSITION
Soups:			
Rice Soup	to taste	4-6	2
Vegetable Soup	to taste	4-5	2
Fish Soup	to taste	3-4	2
Cooked	1/2 cooker	15-25	2
Pasta and Rice:			
Chicken rice	2 cups per 1 cup rice	6-7	2
Paella	2 cups per 1 cup rice	6-8	2
Pasta	cover	4-5	2
Vegetables:			
Chard	cover	6-7	2
Artichokes	cover	5-6	2
Leeks	cover	3-5	2
Carrots	cover	5-6	2
Cabbage	2 cups	4-5	2
Cauliflower	2 cups	4-6	2
Spinach	cover	4	2
Broad beans	cover	3-4	2
Chickpeas	cover	20	2
Lentils	cover	15	2
Potato:			
Potatoes with Sauce	1 cup per 1 kg	5-7	2
Potatoes in Rioja's Style	3/4 cup per 1 kg	5-7	2

EN

Fish:			
Marmitako	to taste	10	2
Squid	2 cups	10	2
Octopus	cover	30	2
Trout	1 cup	10	1
Steamed Mussels	1/2L	5	1
Meat:			
Meatballs	2 cups	10-12	2
Round	cover	20-22	2
Kidneys at Jerez	2 glasses of jerez	5-6	2
Beef Tenderloin	1 cup per 1,5 kg	15-17	2
Callos	cover	25-35	2
Lamb	1/2L per 1 kg	10-12	2
Rabbit	1/2L	10-12	2
Quail in Sauce	1 cup	5-10	2
Chicken	1 cup	8-9	2
Hen	cover	15-20	2
Dessert:			
Rice Pudding	2 cups milk for 1 cup rice	6	1
Flan	1/2L milk	4-5	1

- Once the cooking time has elapsed, remove the pressure cooker from the heat source.
- Ensure that the cooker is fully depressurized before opening it, either by allowing it to cool naturally or by turning the pressure control valve to the steam release position, as described above.
- When the pressure indicator has dropped completely, you may turn the lid to open the cooker.

TROUBLESHOOTING

Problems	Cause	Solution
When pressure builds, steam comes out from under the lid.	The pressure cooker is not properly closed.	Close the pressure cooker properly. Ensure that there is a "click."
	The lid handle is loose.	Tighten the fastening screws of the handle located inside the lid.
	The silicone seal is not properly fitted.	Insert the silicone seal correctly.
	The silicone seal is torn, damaged, or worn.	Replace the silicone seal with a new one.
	The heat source is too low.	Increase the heat intensity.

The pressure cooker fails to reach cooking pressure.	The cooking zone on the hob is inadequate.	Select a cooking zone that matches the pressure cooker base.
	The pressure indicator or control valve is broken or damaged, or the steam outlet is blocked.	Replace the damaged part with a new one and ensure the steam outlet is clear.
The pressure cooker does not close easily.	The lid is not properly positioned or aligned with the body.	Do not force the lid. It must be easy to close. Align the lid with the body and apply slight downward pressure to position it correctly.
	The silicone seal is not properly inserted.	Insert the silicone seal correctly.
Steam is released through the safety valve even when the pressure indicator is raised.	The silicone seal is badly fitted.	Fit the silicone seal properly.
	The silicone seal is broken or worn.	Replace the silicone seal with a new one.
	The silicone seal has come loose as part of the final safety mechanism. This may occur if the pressure control valve is clogged or malfunctioning.	Clean all safety mechanism components and unclog the steam release pipe. Replace any damaged parts.
A lot of steam is released through the pressure control valve.	The heat source or heat setting is too high.	Reduce the heat intensity.
Steam and liquid come out through the pressure control valve.	The pressure cooker is overfilled or contains too much water.	Empty some contents or remove excess water. Refer to the times table for the maximum fill level.

Correct Disposal of this product



- This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU.
- To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.
- To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

BITTE BEACHTEN SIE, DASS DAS GERÄTEHANDBUCH, INFORMATIONEN FÜR MEHR ALS EIN MODELL BEINHALTEN KANN. IHR GERÄT KÖNNTE MÖGLICHERWEISE NICHT DIE IN DER BEDIENUNGSANLEITUNG ERWÄHNTEN FUNKTIONEN BESITZEN. DIESE SPRACHE WURDE MIT HILFE VON KÜNSTLICHER INTELLIGENZ ÜBERSETZT.

ALLGEMEINE SICHERHEITSANWEISUNGEN & WARNHINWEISE

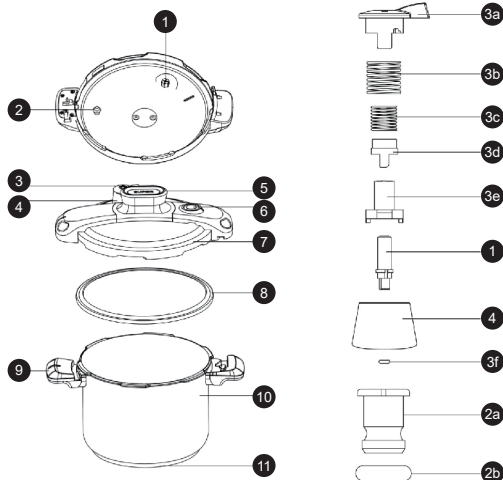
- Alle Anweisungen müssen gelesen werden.
- Ihre Kinder dürfen sich dem Schnellkochtopf während des Gebrauchs nicht nähern.
- Stellen Sie Ihren Schnellkochtopf nicht in den Backofen.
- Der Schnellkochtopf muss vorsichtig bewegt werden. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie die Haltegriffe und den Deckelhalter des Kochers. Falls erforderlich, verwenden Sie Schutzausrüstung.
- Verwenden Sie Ihren Schnellkochtopf nicht für andere Zwecke.
- Ihr Schnellkochtopf kocht unter Druck. Durch unsachgemäße Verwendung können Verletzungen entstehen. Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, stellen Sie sicher, dass der Deckel vollständig geschlossen ist. (Siehe Abschnitt "Öffnen und Schließen des Deckels").
- Versuchen Sie niemals, den Schnellkochtopf mit Gewalt zu öffnen. Der Kocher darf erst geöffnet werden, wenn der Druck im Inneren vollständig abgebaut ist.
- Benutzen Sie den Schnellkochtopf niemals ohne Wasser. Andernfalls können schwere Schäden entstehen.
- Verwenden Sie geeignete Wärmequellen für Ihren Schnellkochtopf.
- Füllen Sie den Schnellkochtopf nicht mehr als zu 2/3 mit Lebensmitteln. Beim Kochen von Reis und anderen Hülsenfrüchten darf er nur bis zur Hälfte mit Wasser gefüllt werden.
- Es ist ratsam, Fleischprodukte mit Haut (Würste, Rinderzunge, Leber usw.), die sich unter Druck aufblähen können, vor dem Kochen mehrfach einzustechen. Unterlassen Sie dies, besteht die Gefahr des Aufplatzens beim Kochen.
- Nach dem Garen von Teigwaren sollten Sie den Schnellkochtopf vor dem Öffnen leicht schütteln.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob die Ventile ordnungsgemäß und leichtgängig funktionieren.
- Frittieren Sie niemals Lebensmittel in Ihrem Schnellkochtopf.
- Verändern Sie die Sicherheitssysteme Ihres Schnellkochtopfs niemals, außer wie in der Gebrauchsanweisung angegeben.
- Es dürfen ausschließlich vom Hersteller empfohlene Ersatzteile verwendet werden. Korpus und Deckel müssen von demselben

Hersteller stammen und zueinander passen.

- Verwenden Sie den Kocher nicht zur Aufbewahrung von säurehaltigen oder salzigen Speisen vor oder nach dem Kochen.
- Behalten Sie Ihren Schnellkochtopf während des Kochens stets im Auge.

LERNEN SIE IHREN SAFEPLUS SCHNELLKOCHTOPF KENNEN

1. Dampfaustrittsvorrichtung.
2. Sicherheitsventil: Hält den Druck unterhalb des Grenzwerts, indem es Luft ablässt, wenn der Druck den festgelegten Wert überschreitet. Es verhindert außerdem das Öffnen des Deckels, solange sich noch Druck im Topf befindet.
 - 2a. Sicherheitsventil
 - 2b. Dichtung des Sicherheitsventils
3. Einstellbares Druckregelventil: Manuelle Vorrichtung zur Druckeinstellung. Gibt überschüssigen Druck ab, sobald die gewählte Betriebsstufe erreicht ist:
 - Niedrige Druckstufe
 - Hohe Druckstufe
 - 3a. Einstellrad
 - 3b. Feder 1
 - 3c. Feder 2
 - 3d. Abdeckung der Regelachse
 - 3e. Regelachse
 - 3f. Dichtungsring
4. Basis des Druckregelventils.
5. Knopf: Zum Drehen des Deckels sowie zum Öffnen und Schließen.
6. Druckanzeige: Bewegt sich nach oben, wenn sich Druck im Topf befindet.
7. Edelstahl-Deckel.
8. Silikondichtung.
9. Griffe.
10. Edelstahlgehäuse: 6-Liter-Fassungsvermögen. Im Inneren befinden sich eine Halbfüllmarkierung (1/2) und eine Maximalfüllmarkierung (2/3), die unter keinen Umständen überschritten werden dürfen.
11. Topfboden-Diffusor: Sorgt für eine schnelle und gleichmäßige Wärmeverteilung. Geeignet für folgende Herdarten, einschließlich magnetischer Induktion.

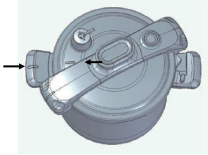


VORTEILE DES SAFEPLUS SCHNELLKOCHTOPFS

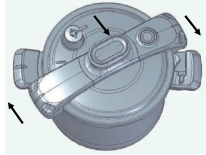
- Der Schnellkochtopf besteht aus hochwertigem 18/8-Edelstahl und bietet hohe Langlebigkeit sowie Korrosionsbeständigkeit.
- Der Schnellkochtopf ist mit mehreren Sicherheitssystemen ausgestattet, die das Kochen unter Druck sicher und einfach machen, darunter ein sicheres Öffnungs- und Schließsystem sowie eine Öffnungssperre, die aktiviert wird, wenn sich Druck im Inneren befindet.
- Die Druckanzeige ist leicht ablesbar.
- Einstellbare Druckstufen:
 - Niedrige Druckstufe für schnelles Garen oder empfindliche Lebensmittel.
 - Hohe Druckstufe für extrem schnelles Garen.
- Druckgaren spart Zeit und führt zu erheblichen Energieeinsparungen.
- Der schwere Boden und die dünnen Wände sorgen für eine schnelle und gleichmäßige Wärmeverteilung.
- Beim Druckgaren wird weniger Flüssigkeit benötigt und es geht nur wenig verloren, wodurch der maximale Nährwert der Lebensmittel erhalten bleibt.

SICHERHEITSSYSTEME

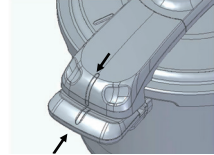
Der Schnellkochtopf ist mit verschiedenen automatischen Sicherheitsmechanismen ausgestattet, um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten. Überprüfen Sie vor der ersten Inbetriebnahme sowie bei jeder weiteren Verwendung, ob die folgenden Sicherheitsmechanismen einwandfrei funktionieren. Diese Mechanismen dürfen niemals verändert werden. Stellen Sie sicher, dass die Bedienelemente des Topfes und der Deckelgriff korrekt positioniert sind, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.



Richten Sie die beiden „I“-Markierungen an Griff und Deckel aus.



Drehen Sie den Deckel, indem Sie ihn am oberen Knopf halten.



Stellen Sie sicher, dass der Topf fest verschlossen ist, indem Sie diesmal die „I“-Markierungen am Griff und am schwarzen Teil des Deckels ausrichten. Sie hören ein „Klick“, das den sicheren Verschluss bestätigt.

KORREKTES SCHLIESSEN DES DRUCKKOCHERS

Druckregelventil (3)

Drehen Sie das Druckregelventil mehrmals von links nach rechts, um sicherzustellen, dass es sich frei bewegen lässt. Lassen Sie es anschließend in der gewünschten Druckposition.

Sicherheitsventil (2)

Stellen Sie sicher, dass das Rohr des Druckanzeigers nicht verstopft ist.

Silikondichtung (8)

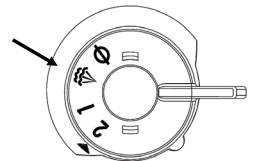
Vergewissern Sie sich, dass die Silikondichtung und der Rand des Deckels sauber sind und dass die Dichtung nicht beschädigt ist. Setzen Sie die Dichtung so ein, dass sie fest und passgenau in der Nut des Stahldeckels sitzt.

SICHERHEIT UND WARTUNG

- Vergewissern Sie sich bei jeder Verwendung des Druckkochers zunächst, dass keine Ventile oder Sicherheitsmechanismen beschädigt oder verschmutzt sind und dass sie einwandfrei funktionieren. Dies ist unerlässlich, um Ihre Sicherheit während des Gebrauchs zu gewährleisten.
- Nehmen Sie keinerlei Veränderungen am Druckkocher vor, insbesondere nicht an den Sicherheitsmechanismen, außer bei den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Wartungsarbeiten. Schmieren Sie die Ventile nicht.
- Nach etwa 400 Anwendungen des Druckkochers oder spätestens nach 2 Jahren ersetzen Sie alle möglicherweise beschädigten Teile, wie z. B. die Dichtung oder andere Kunststoffkomponenten. Teile mit sichtbaren Schäden (z. B. Bruch, Verfärbung oder Verformung) oder Teile, die nicht richtig passen, müssen sofort ersetzt werden. Andernfalls kann die korrekte Funktion und Sicherheit des Druckkochers beeinträchtigt werden.
- Verwenden Sie ausschließlich originale Ersatzteile des Herstellers. Es ist wichtig, dass Topf und Deckel vom gleichen Modell sind und dass nur Ersatzteile verwendet werden, die speziell für Ihren Druckkocher vorgesehen sind.

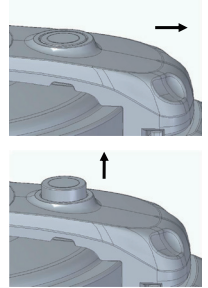
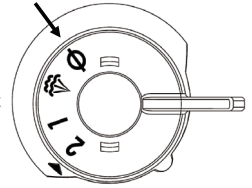
VORSICHTSMASSNAHMEN BEIM ÖFFNEN DES DRUCKKOCHERS

- Versuchen Sie niemals, den Druckkocher mit Gewalt zu öffnen. Öffnen Sie ihn erst, wenn er vollständig drucklos ist.
- Das Ablassen des Drucks kann erfolgen durch:
 - Natürliches Abkühlenlassen des Druckkochers.
 - Drehen des Druckregelventils in die Dampfablassposition.
- Halten Sie Hände, Kopf und Körper stets vom Gefahrenbereich fern. Achten Sie darauf, sich beim Ablassen des Drucks von allen Dampfaustrittsöffnungen fernzuhalten, da austretender Dampf Verbrennungen verursachen kann.
- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie den Druckkocher schnell entlüften, indem Sie den Entlüftungsknopf oder das Druckregelventil verwenden.



GEBRAUCHSANWEISUNG

- Stellen Sie vor jeder Verwendung sicher, dass die Dampföffnung sauber ist. Drücken und drehen Sie das Ventil in die in der Abbildung gezeigte Position. Halten Sie den Deckel fest und entfernen Sie das Druckregelventil, indem Sie es nach oben abziehen.
- Überprüfen Sie die Ventilöffnung. Reinigen Sie diese bei Verstopfung oder teilweiser Blockierung mit einer kleinen Bürste oder einem Pfeifenreiniger. Setzen Sie das Druckregelventil anschließend wieder auf den Deckel.
- Schließen Sie den Druckkocher ordnungsgemäß, bis Sie ein „Klick“-Geräusch hören. Setzen Sie das Druckregelventil wieder auf den Deckel.
- Stellen Sie den Druckkocher auf die Wärmequelle. Überprüfen Sie, ob das Druckregelventil auf Position 1 oder 2 eingestellt ist.
- Stellen Sie die Heizleistung auf eine hohe Stufe, um den Druckkocher schnell zu erhitzen. Dampf und atmosphärischer Sauerstoff entweichen dabei aus dem Bereich um den Deckelgriff. Dieser Vorgang kann mehrere Minuten dauern. Wenn kein Dampf mehr austritt, beginnt sich der Druck aufzubauen, und der Druckanzeiger steigt an.
- Der Druckkocher beginnt, Dampf abzulassen, um den Druck zu regulieren.
- **WICHTIG:** Reduzieren Sie die Heizleistung, um den Dampfaustritt je nach Art des Kochvorgangs oder der zuzubereitenden Speisen zu begrenzen.



REINIGUNG UND PFLEGE

- Reinigen Sie den Schnellkochtopf immer nach der Benutzung.
 - Lassen Sie keine Speisereste im Schnellkochtopf zurück und bewahren Sie keine Lebensmittel über längere Zeit darin auf.
 - Handwäsche wird empfohlen. Reinigen Sie den Schnellkochtopf mit sauberem heißem Wasser, einem Schwamm und Spülmittel.
 - Verwenden Sie keine industriellen Reinigungsmittel oder hochkonzentrierten Reinigungsprodukte.
 - Wenn der Boden verschmutzt oder klebrig ist, verwenden Sie die Scheuerseite des Schwamms oder Stahlwolle.
- Gehen Sie bei der Reinigung der einzelnen Teile wie folgt vor:
- Entfernen Sie die Silikondichtung vom Deckel und waschen Sie sie von Hand.
 - Entfernen Sie das Druckregelventil und reinigen Sie es mit einem feuchten Tuch.
 - Waschen Sie den Deckel von Hand.
 - Waschen Sie den Topfkörper und spülen Sie ihn unter fließendem Wasser ab.
 - Trocknen Sie alle Teile gründlich.
 - Um die Lebensdauer des Schnellkochtopfs zu verlängern, wird Handwäsche empfohlen.
 - Bewahren Sie den Schnellkochtopf in einem Schrank oder an einem trockenen, sauberen Ort auf.
 - Lagern Sie die Silikondichtung an einem dunklen Ort, geschützt vor direkter Sonneneinstrahlung und UV-Strahlen.
 - Die Lebensdauer der Silikondichtung wird verlängert, wenn der Deckel umgedreht auf dem Topfkörper aufbewahrt wird, sodass die Dichtung nicht zusammengedrückt wird.
 - Verschleißteile des Schnellkochtopfs sollten regelmäßig ausgetauscht werden.

GARZEITEN

SPEISE	WASSER	ZEIT (MINUTEN)	POSITION
Suppen:			
Reissuppe	nach Geschmack	4-6	2
Gemüsesuppe	nach Geschmack	4-5	2
Fischsuppe	nach Geschmack	3-4	2
Gekocht	1/2 Kocher	15-25	2
Pasta und Reis:			
Hähnchenreis	2 Tassen Wasser pro 1 Tasse Reis	6-7	2
Paella	2 Tassen Wasser pro 1 Tasse Reis	6-8	2
Pasta	bedecken	4-5	2

DE

Gemüse:			
Mangold	bedecken	6-7	2
Artischocken	bedecken	5-6	2
Lauch	bedecken	3-5	2
Karotten	bedecken	5-6	2
Kohl	2 Tassen	4-5	2
Blumenkohl	2 Tassen	4-6	2
Spinat	bedecken	4	2
Dicke Bohnen	bedecken	3-4	2
Kichererbsen	bedecken	20	2
Linsen	bedecken	15	2
Kartoffeln:			
Kartoffeln mit Soße	1 Tasse pro 1 kg	5-7	2
Kartoffeln nach Riojana-Art	3/4 Tasse pro 1 kg	5-7	2
Fisch:			
Marmitako	nach Geschmack	10	2
Tintenfisch	2 Tassen	10	2
Oktopus	bedecken	30	2
Forelle	1 Tasse	10	1
Gedämpfte Muscheln	1/2L	5	1
Fleisch:			
Frikadellen	2 Tassen	10-12	2
Rinderbraten	bedecken	20-22	2
Nieren nach Jerez-Art	2 Gläser Jerez	5-6	2
Rinderfilet	1 Tasse pro 1,5 kg	15-17	2
Kutteln	bedecken	25-35	2
Lamm	1/2L pro 1 kg	10-12	2
Kaninchen	1/2L	10-12	2
Wachtel in Soße	1 Tasse	5-10	2
Hähnchen	1 Tasse	8-9	2
Suppenhuhn	bedecken	15-20	2
Dessert:			
Milchreis	2 Tassen Milch pro 1 Tasse Reis	6	1
Flan	1/2L Milch	4-5	1

- Sobald die Garzeit abgelaufen ist, nehmen Sie den Schnellkochtopf von der Wärmequelle.
- Stellen Sie sicher, dass der Schnellkochtopf vollständig drucklos ist, bevor Sie ihn öffnen. Lassen Sie ihn entweder natürlich abkühlen oder drehen Sie das Druckregelventil in die Dampfauslassposition, wie oben beschrieben.
- Wenn der Druckanzeiger vollständig abgesunken ist, können Sie den Deckel drehen und den Schnellkochtopf öffnen.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Ursache	Lösung
Beim Druckaufbau tritt Dampf unter dem Deckel aus.	Der Schnellkochtopf ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie den Schnellkochtopf korrekt. Achten Sie darauf, dass ein „Klick“ zu hören ist.
	Der Griff am Deckel ist locker.	Ziehen Sie die Befestigungsschrauben des Griffs auf der Innenseite des Deckels fest.
	Die Silikondichtung ist nicht korrekt eingesetzt.	Setzen Sie die Silikondichtung richtig ein.
	Die Silikondichtung ist eingerissen, beschädigt oder abgenutzt.	Ersetzen Sie die Silikondichtung durch eine neue.
	Die Wärmequelle ist zu niedrig eingestellt.	Erhöhen Sie die Heizleistung.
Der Schnellkochtopf erreicht keinen Kochdruck.	Die Kochzone auf dem Herd ist ungeeignet.	Wählen Sie eine Kochzone, die zur Bodengröße des Schnellkochtopfs passt.
	Der Druckanzeiger oder das Regelventil ist defekt oder beschädigt, oder der Dampfauslass ist verstopft.	Ersetzen Sie das beschädigte Teil durch ein neues und stellen Sie sicher, dass der Dampfauslass frei ist.
Der Schnellkochtopf lässt sich nicht leicht schließen.	Der Deckel ist nicht korrekt positioniert oder nicht mit dem Topfkörper ausgerichtet.	Erzwingen Sie das Schließen des Deckels nicht. Der Deckel muss sich leicht schließen lassen. Richten Sie den Deckel am Topfkörper aus und üben Sie leichten Druck nach unten aus, um ihn korrekt zu positionieren.
	Die Silikondichtung ist nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie die Silikondichtung korrekt ein.
Dampf tritt über das Sicherheitsventil aus, obwohl der Druckanzeiger oben ist.	Die Silikondichtung ist falsch eingesetzt.	Ersetzen Sie die Silikondichtung durch eine neue.
	Die Silikondichtung ist beschädigt oder abgenutzt.	Replace the silicone seal with a new one.
	Die Silikondichtung hat sich als Teil des letzten Sicherheitsmechanismus gelöst. Dies kann auftreten, wenn das Druckregelventil verstopft ist oder nicht richtig funktioniert.	einigen Sie alle Komponenten des Sicherheitsmechanismus und befreien Sie das Dampfablassrohr von Verstopfungen. Ersetzen Sie beschädigte Teile.

<p>Es tritt viel Dampf über das Druckregelventil aus.</p>	<p>Die Wärmequelle bzw. die Heizstufe ist zu hoch eingestellt.</p>	<p>Reduzieren Sie die Heizleistung.</p>
<p>Dampf und Flüssigkeit treten über das Druckregelventil aus.</p>	<p>Der Schnellkochtopf ist überfüllt oder enthält zu viel Wasser.</p>	<p>Entnehmen Sie einen Teil des Inhalts oder gießen Sie überschüssiges Wasser ab. Beachten Sie die Zeit-/ Füllstandstabelle für den maximal zulässigen Füllstand.</p>

Importeur:
 Enstore GmbH, Rudolf-Diesel-Straße 7
 71154 Nufringen/Germany

Korrekte Entsorgung dieses Produkts



- Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt in der EU nicht mit anderem Hausmüll entsorgt werden darf.
- Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu verhindern, recyceln Sie es verantwortungsvoll, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern.
- Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder kontaktieren Sie den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Er kann dieses Produkt umweltgerecht recyceln.

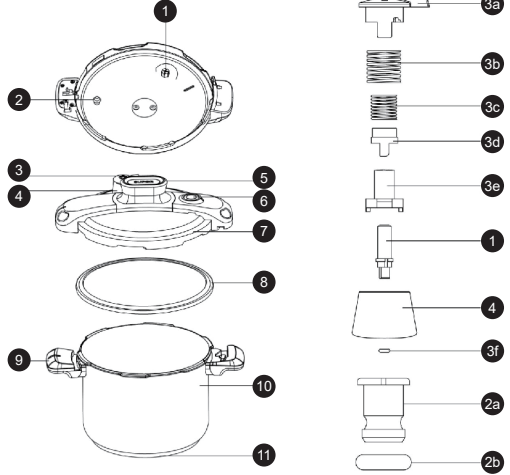
CİHAZ KILAVUZU BİR DEN FAZLA MODEL BİLGİSİ İÇİN OLUŞTURULMUŞ OLABİLECEĞİNİ LÜTFEN DİKKATE ALINIZ.
CİHAZINIZ, KILAVUZ İÇERİSİNDE BAHSEDİLEN ÖZELLİKLERİ İÇERMİYOR OLABİLİR.
BU DİL YAPAY ZEKA YARDIMI İLE ÇEVİRİLMİŞTİR.

GENEL GÜVENLİK TALİMATLARI VE UYARILAR

- Talimatların tamamı okunmalıdır.
- Kullanım esnasında çocukların düdüklü tencereye yaklaşmasına izin verilmemelidir.
- Düdüklü tencere ısıtılmış fırın üzerine konulmamalıdır.
- Basınç altındaki tencere dikkatli hareket ettirilmelidir.
- Sıcak yüzeylere dokunulmamalıdır; el tutamakları kullanılmalıdır. Gerekirse koruyucu eldiven kullanılmalıdır.
- Düdüklü tencere amacı dışında kullanılmamalıdır.
- Bu cihaz basınç altında pişirme yapar. Yanlış kullanım haşlanmalara neden olabilir. Isı verilmeden önce pişiricinin uygun şekilde kapatıldığından emin olunmalı ve kullanım talimatına bakılmalıdır.
- Düdüklü tencere asla zor kullanılarak açılmamalıdır. İç basınç tamamen düşmeden açılmamalıdır.
- Su eklenmeden düdüklü tencere kesinlikle kullanılmamalıdır. Bu ciddi hasara yol açabilir.
- Tencere kapasitesinin en fazla 2/3'ü doldurulmalıdır. Pişerken genişleyen pirinç veya kurutulmuş sebzeler gibi gıdalar için kapasitenin yarısı aşılmamalıdır.
- Kullanım talimatına uygun ısı kaynağı kullanılmalıdır.
- Basınç etkisi altında şişen üzeri deri kaplı et (örneğin sığır dili) pişirildikten sonra, deri hala sıcak iken delinmemelidir.
- Hamurlu yiyecekler pişirilirken, fırlamayı önlemek için açmadan önce tencere yavaşça sallanmalıdır.
- Her kullanımdan önce supapların tıkanıp tıkanmadığı kontrol edilmelidir.
- Düdüklü tencere, kızartma işlemleri için basınçlı modda kullanılmamalıdır.
- Kullanım kılavuzunda belirtilen bakım talimatları dışında emniyet sistemleri kesinlikle kurcalanmamalıdır.
- Yedek parça gerektiğinde yalnızca üretici tarafından sağlanan parçalar kullanılmalıdır. Özellikle gövde ve kapak, aynı üreticiye ait olmalı ve uyumlu olmalıdır.
- Bu kullanım talimatlarına mutlaka uyulmalıdır.

SAFEPLUS DÜDÜKLÜ TENCERENİZİ TANIYIN

- Buhar Tahliye Mekanizması
- Emniyet Valfi: Basınç, belirlenen sınırı aştığında fazla basıncı tahliye ederek tencere içindeki basıncı kontrol eder. Aynı zamanda tencere içinde basınç varken kapağın açılmasını önler.
 - Emniyet valfi gövdesi
 - Emniyet valfi contası
- Ayarlanabilir Basınç Kontrol Valfi: Seçilen pişirme basıncı seviyesine ulaştığında fazla basıncı manuel olarak tahliye eder.
 - Düşük basınç seviyesi
 - Yüksek basınç seviyesi
 - Basınç ayar düğmesi
 - Yay 1
 - Yay 2
 - Kontrol mili kapağı
 - Kontrol mili
 - Sızdırmazlık contası
- Basınç kontrol valfi tabanı
- Düğme: Kapağı döndürerek açmak veya kapatmak için kullanılır.
- Basınç göstergesi: Tencere içinde basınç oluştuğunda yukarı doğru yükselir.
- Paslanmaz çelik kapak
- Silikon conta
- Kulplar
- Paslanmaz çelik gövde: 6 L kapasiteye sahiptir. İç yüzeyde yarım dolum (1/2) ve maksimum dolum (2/3) çizgileri bulunmaktadır. Bu seviyeler kesinlikle aşılmamalıdır.
- Taban difüzörü: Isının hızlı ve eşit şekilde dağılmasını sağlar. İndüksiyon (manyetik) dahil olmak üzere tüm ısı kaynaklarıyla uyumludur.

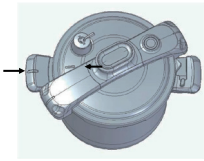


SAFEPLUS DÜDÜKLÜ TENCERENİN AVANTAJLARI

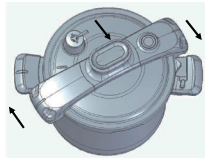
- Ürün, yüksek kaliteli 18/8 paslanmaz çelikten üretilmiştir; uzun ömürlü kullanım ve korozyon direnci sağlar.
- Birden fazla emniyet sistemi sayesinde güvenli ve kolay basınçlı pişirme sunar.
- Basınç altında açılmayı önleyen kilitli kapak sistemi ile güvenliği artırır.
- Basınç göstergesi, tencere içindeki durumu kolayca kontrol etmenizi sağlar.
- Ayarlanabilir basınç seviyeleri:
 - Düşük basınç: Hassas ve yavaş pişirilmesi gereken yiyecekler için
 - Yüksek basınç: Daha hızlı ve yoğun pişirme gerektiren yiyecekler için
- Basınçlı pişirme sayesinde zamandan ve enerjiden tasarruf sağlar.
- Kalın tabanı ve gövdesi, ısının eşit dağılmasını sağlar.
- Daha az suyla pişirme yapılır; bu sayede besin değerleri büyük ölçüde korunur.

GÜVENLİK SİSTEMLERİ

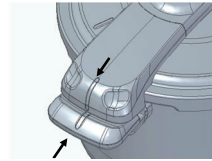
Düdüklü tencere, güvenli kullanım sağlamak amacıyla çeşitli otomatik emniyet mekanizmaları ile donatılmıştır. Her kullanımdan önce aşağıdaki güvenlik sistemlerinin doğru şekilde çalıştığını kontrol ediniz. Emniyet sistemleri kesinlikle değiştirilmemelidir veya devre dışı bırakılmamalıdır. Pişirmeye başlamadan önce tencere kapağının ve kapak kolunun doğru konumda olduğundan emin olunuz.



Kapak ve sap üzerindeki iki "I" işaretini hizalayın.



Üst düğmeden tutarak kapağı çevirin.



Kapak, sap üzerindeki "I" işareti ile kapak üzerindeki siyah bölüm hizalanacak şekilde sıkıca kapatılmalıdır.

TENCERENİN DOĞRU ŞEKİLDE KAPATILMASI

Basınç kontrol valfi (3)

Basınç kontrol valfini soldan sağa doğru birkaç kez çevirerek serbestçe hareket ettiğinden emin olunuz. Valfi, istediğiniz basınç konumunda bırakınız.

Emniyet valfi (2)

Basınç göstergesi borusunun tıkalı olmadığından emin olunuz.

Silikon conta (8)

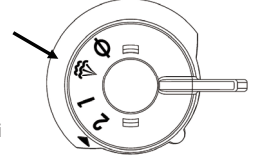
Silikon conta ve kapak kenarının temiz olduğundan, contanın hasarsız durumda bulunduğundan emin olunuz. Contayı, paslanmaz çelik kapak üzerindeki yuvasına tam ve düzgün şekilde yerleştiriniz.

GÜVENLİK VE BAKIM

- Düdüklü tencereyi her kullanımdan önce, valflerin ve emniyet mekanizmalarının temiz, hasarsız ve düzgün çalışma durumunda olduğundan emin olunuz. Bu kontrol, güvenli kullanım için zorunludur.
- Düdüklü tencerenin hiçbir parçasını değiştirmeyiniz veya üzerinde modifikasyon yapmayınız. Yalnızca bu kullanım kılavuzunda belirtilen bakım işlemlerini uygulayınız.
- Valfleri yağlamayınız.
- Yaklaşık 400 kullanımdan sonra veya en geç 2 yıl içinde conta ve plastik parçalar kontrol edilmelidir.
- Kırılma, renk değişimi veya deformasyon gibi gözle görülür hasar bulunan parçalar derhal değiştirilmelidir. Aksi hâlde tencerenin güvenli ve doğru çalışması olumsuz etkilenebilir.
- Yalnızca orijinal üretici yedek parçalarını kullanınız. Kapak, gövde ve yedek parçaların, düdüklü tencereniz için özel olarak tasarlanmış aynı model olması önemlidir.

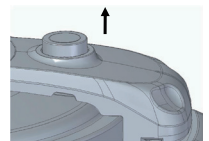
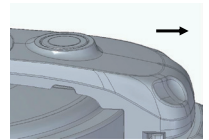
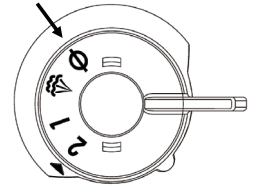
TENCEREYİ AÇARKEN DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR

- Tencere tamamen basınçtan arındırılmadan kesinlikle açmaya çalışmayınız.
- Basınç boşaltma işlemi şu yöntemlerle yapılabilir:
 - Tencerenin doğal olarak soğumasını bekleyerek,
 - Basınç kontrol valfini buhar tahliye konumuna getirerek.
- Basınç boşaltma sırasında ellerinizi, yüzünüzü ve vücudunuzu buhar çıkış noktalarından uzak tutunuz.
- Özel durum: Basıncı hızlı bir şekilde boşaltmanız gerekiyorsa, basınç boşaltma düğmesini veya basınç kontrol valfini dikkatle kullanınız.



KULLANIM TALİMATLARI

- Kullanmadan önce, buhar tahliye deliğinin temiz olduğundan emin olunuz.
- Basınç kontrol valfini, çizimde gösterildiği konuma getirerek kapağı tutunuz.
- Kapağı yavaşça açınız.
- Valf açıklığını kontrol ediniz. Gerekirse küçük bir fırça veya boru temizleyici ile temizleyiniz. Tıkalı veya kısmen tıkalıysa temizledikten sonra basınç kontrol valfini tekrar kapağa yerleştiriniz.
- Kapağı düzgün şekilde kapatınız. Doğru kapatma sağlandığında bir "klik" sesi duyarsınız.
- Basınç kontrol valfini tekrar kapak üzerine yerleştiriniz.
- Tencereyi ısı kaynağı üzerine yerleştiriniz ve basınç kontrol valfinin 1 veya 2 konumunda olduğundan emin olunuz.
- Isıyı yüksek seviyeye getiriniz. Tencere hızlı bir şekilde basınç oluşturmaya başlar. Buhar ve oksijen kapak kolu çevresinden dışarı çıkacaktır. Bu işlem birkaç dakika sürebilir.
- Buhar çıkışı azaldığında basınç artmaya başlar ve basınç göstergesi yükselir.
- Basınç ayarına ulaştığında basınç kontrol valfi buhar tahliye etmeye başlar.
- ÖNEMLİ:** Pişirilen yemeğin türüne bağlı olarak, buhar çıkışını kontrol altına almak için ısıyı düşürünüz.



TEMİZLİK VE BAKIM

- Düdüklü tencereyi her kullanımdan sonra mutlaka yıkayınız.
- Tencere içinde yemek artığı bırakmayınız ve yiyecekleri uzun süre tencere içinde saklamayınız.
- Elde yıkama önerilir. Ilık sıcak su, yumuşak bir sünger ve bulaşık deterjanı kullanınız.
- Endüstriyel deterjanlar veya yüksek konsantrasyonlu temizlik ürünleri kullanmayınız.
- Tencerenin tabanı kirli veya yapışkan ise, süngerin aşındırıcı yüzeyi veya çelik tel kullanılabilir.

Tek tek parçaları temizlerken aşağıdaki adımları izleyiniz:

- Silikon contayı kapaktan çıkarınız ve elde yıkayınız.
- Basınç kontrol valfini çıkarınız ve nemli bir bezle temizleyiniz.
- Kapağı elde yıkayınız.
- Tencere gövdesini yıkayınız ve akan su altında durulayınız.
- Tüm parçaları tamamen kurulayınız.
- Ürünün kullanım ömrünü uzatmak için elde yıkama tavsiye edilir.
- Düdüklü tencereyi kuru, temiz ve nemden uzak bir dolapta saklayınız.
- Silikon contayı doğrudan güneş ışığından ve UV ışınlarından uzak, karanlık bir ortamda muhafaza ediniz.
- Silikon contanın ömrü, kapağın tencere gövdesi üzerine ters çevrilmiş şekilde yerleştirilmesiyle uzatılabilir; bu sayede conta sürekli baskı altında kalmaz.
- Aşınmaya maruz kalan parçalar düzenli aralıklarla kontrol edilmeli ve gerektiğinde yenileriyle değiştirilmelidir.

PİŞİRME TABLOSU

GIDA	SIVI MİKTARI	SÜRE (DAKİKA)	KONUM
Çorbalar:			
Pirinç Çorbası	damak zevkine göre	4-6	2
Sebze Çorbası	damak zevkine göre	4-5	2
Balık Çorbası	damak zevkine göre	3-4	2
Çorba	tencerenin yarısına kadar	15-25	2
Makarna ve Pirinç:			
Tavuklu Pilav	1 ölçü pirinç için 2 su bardağı su	6-7	2
Paella	1 ölçü pirinç için 2 su bardağı su	6-8	2
Makarna	üzerini örtecek kadar	4-5	2
Sebzeler:			
Pazı	üzerini örtecek kadar	6-7	2
Enginar	üzerini örtecek kadar	5-6	2
Pırasa	üzerini örtecek kadar	3-5	2
Havuç	üzerini örtecek kadar	5-6	2
Lahana	2 su bardağı	4-5	2
Karnabahar	2 su bardağı	4-6	2
İspanak	üzerini örtecek kadar	4	2
Bakla	üzerini örtecek kadar	3-4	2
Nohut	üzerini örtecek kadar	20	2
Mercimek	üzerini örtecek kadar	15	2
Patates:			
Soslu Patates	1 kg için 1 su bardağı	5-7	2

TR

Rioja Usulü Patates	1 kg için 3/4 su bardağı	5-7	2
Fish:			
Marmitako	damak zevkine göre	10	2
Kalamar	2 su bardağı	10	2
Ahtapot	üzerini örtecek kadar	30	2
Alabalık	1 su bardağı	10	1
Midye (Buharda Pişmiş)	1/2 litre	5	1
Et ve Kümes Hayvanları:			
Köfte	2 su bardağı	10-12	2
Dana Rostoto	üzerini örtecek kadar	20-22	2
Jerez Usulü Böbrek	2 su bardağı Jerez şarabı	5-6	2
Dana Bonfile	1,5 kg için 1 su bardağı	15-17	2
İşkembe	üzerini örtecek kadar	25-35	2
Kuzu Eti	1 kg için 1/2 litre	10-12	2
Tavşan	1/2 litre	10-12	2
Soslu Bildircin	1 su bardağı	5-10	2
Tavuk	1 su bardağı	8-9	2
Köy Tavuğu	üzerini örtecek kadar	15-20	2
Tatlı:			
Sütlaç	1 ölçü pirinç için 2 su bardağı süt	6	1
Fransız Tartısı	1/2 litre süt	4-5	1

- Pişirme süresi sona erdiğinde düdüklü tencereyi ısı kaynağından alınız.
- Tencereyi açmadan önce, yukarıda açıklandığı şekilde ya doğal olarak soğumasını bekleyerek ya da basınç kontrol valfini buhar tahliye konumuna getirerek tencerenin tamamen basınçtan arındığından emin olunuz.
- Basınç göstergesi tamamen aşağı indiğinde, kapağı çevirerek tencereyi açabilirsiniz.

SORUN GİDERME

Problem	Nedeni	Çözümü
Basınç oluştuğunda kapak altından buhar çıkması	Düdüklü tencere doğru şekilde kapatılmamış	Tencereyi doğru şekilde kapatınız. Kapağın tam kapandığını gösteren bir "klik" sesi duyduğunuzdan emin olunuz.
	Kapak kolu gevşek	Kapağın iç kısmında bulunan kapak kolu bağlantı vidalarını sıkınız.
	Silikon conta doğru yerleştirilmemiş	Silikon contayı doğru şekilde yuvasına yerleştiriniz.
	Silikon conta yırtılmış, hasarlı veya aşınmış	Silikon contayı yenisiyle değiştiriniz.
	Isı kaynağı yetersiz	Isı seviyesini artırınız.

Düdüklü tencere pişirme basıncına ulaşmıyor	Ocak üzerindeki pişirme gözü tencere tabanı için uygun değil	Tencere tabanına uygun büyüklükte bir pişirme gözü seçiniz.
	Basınç göstergesi veya basınç kontrol valfi arızalı/hasarlı ya da buhar çıkış kanalı tıkalı	Hasarlı parçayı yenisiyle değiştiriniz ve buhar çıkış kanalının açık olduğundan emin olunuz.
Düdüklü tencere kolay kapanmıyor	Kapak gövde üzerine doğru konumlandırılmamış veya hizalanmamış.	Kapağı zorlamayınız. Kapak kolayca kapanmalıdır. Kapağı gövdeyle hizalayınız ve hafifçe bastırarak doğru konuma yerleştiriniz.
	Silikon conta doğru şekilde yerleştirilmemiş	Silikon contayı yuvasına düzgün şekilde yerleştiriniz.
Basınç göstergesi yukarıdayken emniyet valfinden buhar çıkması	Silikon conta yanlış yerleştirilmiş	Silikon contayı doğru şekilde yerleştiriniz.
	Silikon conta yırtılmış veya aşınmış	Silikon contayı yenisiyle değiştiriniz.
	Son güvenlik mekanizması devreye girmiş (basınç kontrol valfinin tıkalı veya arızalı olması durumunda görülebilir)	Tüm emniyet mekanizması parçalarını temizleyiniz, buhar tahliye borusunun tıkalı olmadığından emin olunuz. Hasarlı parçaları değiştiriniz.
Basınç kontrol valfinden aşırı miktarda buhar çıkması	Isı kaynağı veya ısı ayarı çok yüksek	Isı seviyesini düşürünüz.
Basınç kontrol valfinden buharla birlikte sıvı çıkması	Tencere aşırı doldurulmuş veya fazla sıvı eklenmiş	İçeriğin bir kısmını boşaltınız veya fazla sıvıyı azaltınız. Maksimum dolum seviyeleri için pişirme süreleri tablosuna bakınız.

İTHALATÇI: ZİLAN HOME

Mahmutbey Mahallesi, 2660 Sokak No:23/31

34218 Bağcılar/İstanbul, Türkiye zilanturkiye@zilan.com.tr

Uygun ürün imhası



- İşbu işaret, mevcut ürünün AB içerisinde diğer evsel atıklarla birlikte imha edilmemesi gerektiğini belirtmektedir.
- Kontrol edilmemiş atık bertarafının çevreye ve insan sağlığına verebileceği muhtemel zararları önlemek adına, ürünün sorumluluk içinde maddi kaynakların sürdürülebilir yeniden kullanımına teşvik adına geri dönüştürün.
- Kullandığınız cihazın iadesi için, lütfen iade ve toplama sistemlerini kullanın veya ürünün satın alındığı bayi ile iletişime geçin. Çevresel güvenli geri dönüşüm için mevcut ürünü sizden alacaklardır.

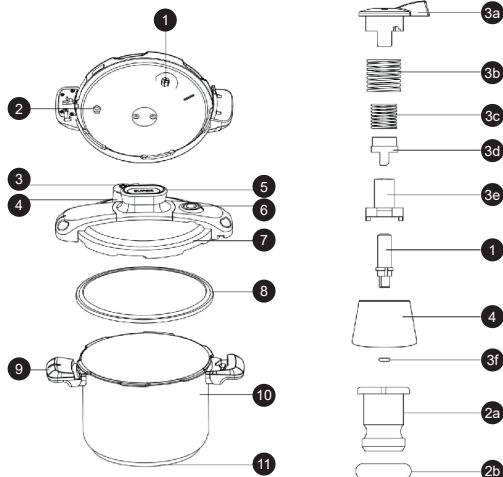
RENĂINĂI CĂ MANUALUL INFORMATIV A FOST CREAT PENTRU MAI MULTE MODELE ALE ACESTUI DISPOZITIV ESTE POSIBIL CA UNELE CARACTERISTICI MENȚIONATE ÎN MANUAL SĂ NU FIE DISPONIBILE PE DISPOZITIVULUI DVS. ACEASTĂ LIMBĂ A FOST TRADUSĂ CU AJUTORUL INTELIGENȚEI ARTIFICIALE.

INSTRUCȚIUNI ȘI AVERTISMENTE GENERALE DE SIGURANȚĂ

- Toate instrucțiunile trebuie citite.
- Copiii dumneavoastră nu trebuie să se apropie de oala sub presiune atunci când aceasta este folosită.
- Nu introduceți oala sub presiune în cuptor.
- Oala sub presiune trebuie mutată cu atenție. Nu atingeți suprafețele fierbinți. Folosiți mânerul de prindere și suportul pentru capac. Dacă este necesar, utilizați echipament de protecție.
- Nu folosiți oala sub presiune în alte scopuri.
- Oala dumneavoastră sub presiune gătește sub presiune. Din cauza utilizării necorespunzătoare, aceasta poate provoca răni. Înainte de a începe gătitul, asigurați-vă că capacul este complet închis. (Consultați secțiunea "Deschiderea și închiderea capacului").
- Nu încercați niciodată să deschideți oala sub presiune cu forța. Oala nu trebuie deschisă înainte ca presiunea din interior să scadă complet.
- Nu folosiți niciodată oala sub presiune fără apă în interior. În caz contrar, pot apărea daune grave.
- Folosiți surse de căldură adecvate pentru oala sub presiune.
- Nu umpleți oala sub presiune mai mult de 2/3 (cu alimente). Nu o umpleți mai mult de jumătate cu apă atunci când gătiți orez sau alte leguminoase uscate.
- Este recomandat să faceți câteva găuri în produsele din carne cu piele (cârnați, limbă de vită, ficat etc.), care se pot umfla sub efectul presiunii, înainte de gătit. Dacă nu efectuați această operațiune înainte de gătit, acestea pot exploda.
- După gătitul alimentelor cu aluat, agitați ușor oala înainte de a o deschide.
- Asigurați-vă înainte de fiecare utilizare că supapele funcționează corect și ușor.
- Nu prăjiți niciun fel de alimente în oala sub presiune.
- Nu interveniți în sistemele de siguranță ale oalei sub presiune, cu excepția celor specificate în instrucțiunile de utilizare.
- Trebuie utilizate numai piese de schimb recomandate de producător. Corpul și capacele trebuie să fie produse de același producător și să fie compatibile.
- Nu folosiți oala pentru a depozita alimente acide sau sărate înainte și după gătit.
- Supravegheați întotdeauna oala sub presiune în timpul gătitului.

CUNOAȘTEȚI OALA SUB PRESIUNE SAFEPLUS

1. Dispozitiv de evacuare a aburului.
2. Supapă de siguranță: Menține presiunea sub limita admisă prin eliberarea aerului atunci când presiunea depășește nivelul specificat. De asemenea, împiedică deschiderea capacului cât timp există presiune în interiorul oalei.
 - 2a. Supapă de siguranță
 - 2b. Garnitura supapei de siguranță
3. Supapă de control al presiunii reglabilă: Dispozitiv manual de reglare a presiunii. Eliberează excesul de presiune odată ce nivelul de funcționare selectat a fost atins:
 - Nivel de presiune scăzut
 - Nivel de presiune ridicat
 - 3a. Roată de selecție a controlului
 - 3b. Arc 1
 - 3c. Arc 2
 - 3d. Capac al axului de control
 - 3e. Ax de control
 - 3f. Inel de etanșare
4. Baza supapei de control al presiunii.
5. Buton: Utilizat pentru rotirea capacului și pentru deschiderea sau închiderea acestuia.
6. Indicator de presiune: Se ridică atunci când există presiune în interiorul oalei.
7. Capac din oțel inoxidabil.
8. Garnitură din silicon.
9. Mânere.
10. Corp din oțel inoxidabil: Capacitate de 6 L. În interior se află marcajele de umplere la jumătate (1/2) și maxim (2/3), care nu trebuie depășite în nicio circumstanță.
11. Difuzor al bazei oalei: Asigură o distribuție rapidă și uniformă a căldurii. Potrivit pentru următoarele tipuri de surse de căldură, inclusiv inducția magnetică.

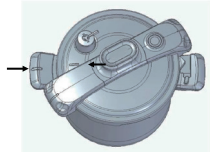


AVANTAJELE OALEI SUB PRESIUNE SAFEPLUS

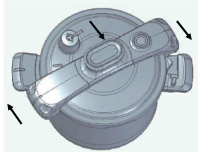
- Oala sub presiune este fabricată din oțel inoxidabil 18/8 de înaltă calitate, asigurând durabilitate și rezistență la coroziune.
- Oala sub presiune este echipată cu mai multe sisteme de siguranță, care fac gătitul sub presiune sigur și ușor, inclusiv un sistem sigur de deschidere și închidere și un mecanism de blocare a deschiderii care se activează atunci când există presiune în interior.
- Indicatorul de presiune este ușor de verificat.
- Opțiuni de nivel de presiune reglabil:
- Nivel de presiune scăzut pentru gătire rapidă sau alimente delicate.
- Nivel de presiune ridicat pentru gătire ultra-rapidă.
- Gătitul sub presiune economisește timp și conduce la economii semnificative de energie.
- Baza grea și pereții subțiri asigură o distribuție rapidă și uniformă a căldurii.
- În timpul gătitului sub presiune este necesară o cantitate mai mică de lichid și pierderile sunt minime, contribuind la păstrarea valorii nutritive maxime a alimentelor.

SISTEME DE SIGURANȚĂ

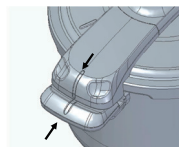
Oala sub presiune este echipată cu diverse mecanisme automate de siguranță pentru a asigura o funcționare sigură. Înainte de utilizarea oalei sub presiune și de fiecare dată când o folosiți, verificați dacă următoarele mecanisme de siguranță funcționează corect. Aceste mecanisme nu trebuie modificate niciodată. Asigurați-vă că elementele de control ale oalei și mânerul capacului sunt poziționate corect înainte de a începe gătitul.



Potrivii cele două marcaje „I” de pe mâner și capac.



Rotiți capacul ținându-l de butonul superior.



Asigurați-vă că oala este bine închisă, privind de această dată marcajele „I” de pe mâner și de pe partea neagră a capacului. Veți auzi un „clac” care garantează închiderea.

ÎNCHIDEREA CORECTĂ A OALEI SUB PRESIUNE

Supapă de control al presiunii (3)

Rotiți supapa de control al presiunii de la stânga la dreapta de mai multe ori pentru a vă asigura că se mișcă liber. Lăsați-o în poziția de presiune dorită.

Supapă de siguranță (2)

Asigurați-vă că tubul indicatorului de presiune nu este înfundat.

Garnitură din silicon (8)

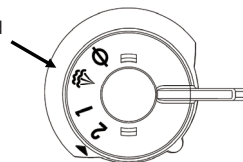
Asigurați-vă că garnitura din silicon și marginea capacului sunt curate și că garnitura nu este deteriorată. Introduceți garnitura astfel încât să se potrivească perfect în locașul său din capacul din oțel.

SIGURANȚĂ ȘI ÎNTREȚINERE

- De fiecare dată când utilizați oala sub presiune, asigurați-vă mai întâi că niciuna dintre supape sau mecanismele de siguranță nu este deteriorată sau murdară și că acestea funcționează corect. Acest lucru este esențial pentru a vă garanta siguranța în timpul utilizării.
- Nu modificați oala sub presiune în niciun fel, în special mecanismele de siguranță, cu excepția operațiunilor de întreținere descrise în acest manual de instrucțiuni. Nu lubrifiați supapele.
- După aproximativ 400 de utilizări ale oalei sub presiune sau cel târziu după 2 ani, înlocuiți orice piese care pot fi deteriorate, cum ar fi garnitura sau alte componente din plastic. Piesele care prezintă semne vizibile de deteriorare (de exemplu, rupere, decolorare sau deformare) sau care nu se potrivesc corect trebuie înlocuite imediat. În caz contrar, acestea pot afecta funcționarea corectă și siguranța oalei sub presiune.
- Utilizați numai piese de schimb originale ale producătorului. Este important să folosiți același model de oală și capac, precum și piese de schimb special concepute pentru oala dumneavoastră sub presiune.

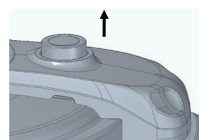
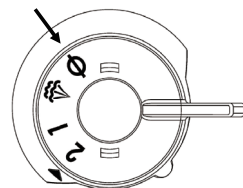
PRECAUȚII LA DESCHIDEREA OALEI SUB PRESIUNE

- Nu încercați niciodată să deschideți oala sub presiune cu forța. Nu o deschideți până când nu a fost complet depresurizată.
- Depresurizarea poate fi realizată prin:
 - Lăsarea oalei să se răcească în mod natural.
 - Rotiți supapa de control al presiunii în poziția de evacuare a aburului.
- Țineți întotdeauna mâinile, capul și corpul departe de zona de pericol. Asigurați-vă că stați departe de orice orificii de evacuare a aburului în timpul depresurizării oalei sub presiune, deoarece aburul eliberat poate provoca arsuri.
- Acordați o atenție deosebită atunci când depresurizați rapid oala sub presiune folosind butonul de depresurizare sau supapa de control al presiunii.



INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

- Înainte de fiecare utilizare, asigurați-vă că orificiul de evacuare a aburului este curat. Apăsăți și rotiți supapa în poziția indicată în ilustrație. Țineți capacul și îndepărtați supapa de control al presiunii trăgând-o în sus.
- Inspectați orificiul supapei. Curățați-l cu o perie mică sau cu un fir de curățare pentru țevi dacă este blocat sau parțial înfundat. Reintroduceți supapa de control al presiunii pe capac.
- Închideți corect oala sub presiune până când auziți un „clic”. Așezați din nou supapa de control al presiunii pe capac.
- Așezați oala sub presiune pe sursa de căldură. Verificați dacă supapa de control al presiunii este setată pe poziția 1 sau 2.
- Setati intensitatea căldurii la un nivel ridicat pentru a încălzi rapid oala sub presiune. Aburul și oxigenul atmosferic vor ieși din zona din jurul mânerului capacului. Acest proces poate dura câteva minute. Când nu mai este eliberat abur, presiunea va începe să crească, iar indicatorul de presiune va începe să se ridice.
- Oala sub presiune va începe să elibereze abur pentru a regla presiunea.
- **IMPORTANT:** Reduceți intensitatea căldurii pentru a limita eliberarea aburului, în funcție de tipul de gătire sau de alimentele preparate.



CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

- Spălați întotdeauna oala sub presiune după ce ați terminat de utilizat-o.
 - Nu lăsați resturi de alimente în interiorul oalei sub presiune și nu depozitați alimente în aceasta pentru perioade lungi de timp.
 - Se recomandă spălarea manuală. Spălați oala sub presiune cu apă caldă curată, un burete și detergent de vase.
 - Nu utilizați detergenți industriali sau produse de curățare foarte concentrate.
 - Dacă fundul este murdar sau lipicios, utilizați partea abrazivă a buretelui sau sârmă de oțel.
- La curățarea pieselor individuale, procedați după cum urmează:
- Îndepărtați garnitura din silicon de pe capac și spălați-o manual.
 - Îndepărtați supapa de control al presiunii și curățați-o cu o cârpă umedă.
 - Spălați capacul manual.
 - Spălați corpul oalei și clătiți-l sub jet de apă.
 - Uscați bine toate piesele.
 - Se recomandă spălarea manuală pentru a prelungi durata de viață a oalei sub presiune.
 - Depozitați oala sub presiune într-un dulap sau într-un loc uscat și curat.
 - Păstrați garnitura din silicon într-un loc întunecat, ferit de lumina directă a soarelui și de razele UV.
 - Durata de viață a garniturii din silicon va fi prelungită dacă capacul este depozitat invers pe corpul oalei, prevenind comprimarea garniturii.
 - Piesele oalei sub presiune supuse uzurii trebuie înlocuite periodic.

TIMP DE GĂTIRE

ALIMENT	APĂ	TIMP (MINUTE)	POZIȚIE
Supe:			
Supă de orez	după gust	4-6	2
Supă de legume	după gust	4-5	2
Supă de pește	după gust	3-4	2
Gătit	1/2 aparat	15-25	2
Paste și orez:			
Orez cu pui	2 căni de apă la 1 cană de orez	6-7	2
Paella	2 căni de apă la 1 cană de orez	6-8	2
Paste	acoperit	4-5	2
Legume:			
Mangold	acoperit	6-7	2
Anghinare	acoperit	5-6	2
Praz	acoperit	3-5	2
Morcovi	acoperit	5-6	2
Varză	2 căni	4-5	2
Conopidă	2 căni	4-6	2
Spanac	acoperit	4	2
Boabe de fasole	acoperit	3-4	2
Năut	acoperit	20	2
Linte	acoperit	15	2
Cartofi:			
Cartofi cu sos	1 cană la 1 kg	5-7	2
Cartofi în stil Riojana	3/4 cană la 1 kg	5-7	2

Pește:			
Marmitako	după gust	10	2
Calamar	2 căni	10	2
Caracatiță	acoperit	30	2
Păstrăv	1 cană	10	1
Midii la abur	1/2L	5	1
Carne:			
Chiftele	2 căni	10-12	2
Mușchi rotund	acoperit	20-22	2
Kidneys at Jerez	2 pahare de Jerez	5-6	2
Mușchi de vită	1 cană la 1,5 kg	15-17	2
Burtă	acoperit	25-35	2
Miel	1/2L la 1 kg	10-12	2
Iepure	1/2L	10-12	2
Prepeliță în sos	1 cană	5-10	2
Pui	1 cană	8-9	2
Găină	acoperit	15-20	2
Desert:			
Orez cu lapte	2 căni de lapte la 1 cană de orez	6	1
Cremă caramel	1/2L lapte	4-5	1

- După expirarea timpului de gătire, îndepărtați oala sub presiune de sursa de căldură.
- Asigurați-vă că oala este complet depresiurizată înainte de a o deschide, fie lăsând-o să se răcească natural, fie rotind supapa de control al presiunii în poziția de eliberare a aburului, așa cum este descris mai sus.
- Când indicatorul de presiune a coborât complet, puteți roti capacul pentru a deschide oala.

DEPANARE

Problemă	Cauză	Soluție
La acumularea presiunii, iese abur de sub capac.	Oala sub presiune nu este închisă corect.	Închideți corect oala sub presiune. Asigurați-vă că se aude un „clic”.
	Mânerul capacului este slăbit.	Strângeți șuruburile de fixare ale mânerului, aflate pe interiorul capacului.
	Garnitura din silicon nu este montată corect.	Montați corect garnitura din silicon.
	Garnitura din silicon este ruptă, deteriorată sau uzată.	Înlocuiți garnitura din silicon cu una nouă.
	Sursa de căldură este prea scăzută.	Măriți intensitatea căldurii.
Oala sub presiune nu atinge presiunea de gătire.	Zona de gătit a plitei este neadecvată.	Selectați o zonă de gătit care corespunde bazei oalei sub presiune.
	Indicatorul de presiune sau supapa de control este defectă ori deteriorată, sau orificiul de evacuare a aburului este blocat.	Înlocuiți piesa deteriorată cu una nouă și asigurați-vă că orificiul de evacuare a aburului este liber.

Oala sub presiune nu se închide ușor.	Capacul nu este poziționat corect sau nu este aliniat cu corpul oalei.	Nu forțați capacul. Capacul trebuie să se închidă ușor. Aliniați capacul cu corpul oalei și aplicați o ușoară presiune în jos pentru a-l poziționa corect.
	Garnitura din silicon nu este introdusă corect.	Introduceți corect garnitura din silicon.
Aburul este eliberat prin supapa de siguranță chiar și atunci când indicatorul de presiune este ridicat.	Garnitura din silicon este montată incorect.	Montați corect garnitura din silicon.
	Garnitura din silicon este deteriorată sau uzată.	Înlocuiți garnitura din silicon cu una nouă.
	Garnitura din silicon s-a desprins ca parte a mecanismului final de siguranță. Acest lucru poate apărea dacă supapa de control al presiunii este înfundată sau nu funcționează corect.	Curățați toate componentele mecanismului de siguranță și desfundați conducta de evacuare a aburului.
Înlocuiți orice piese deteriorate. Se eliberează mult abur prin supapa de control al presiunii.	Sursa de căldură sau setarea de încălzire este prea mare.	Reduceți intensitatea căldurii. Abur și lichid ies prin supapa de control al presiunii.
Oala sub presiune este prea plină sau conține prea multă apă.	Îndepărtați o parte din conținut sau eliminați excesul de apă.	Consultați tabelul de timp/umplere pentru nivelul maxim de umplere.

Importator: •S.C. Zilanrom Trading S.r.l. Sos. Bucuresti-Urzceni nr 64B, Afumati, Jud ilfov (office@zilan.ro)
 •S.C. Scule si Unele Design S.r.l. Strada 3, nr 11A, Afumati, jud ilfov (office@zilanoffical.ro)

Eliminarea corectă a acestui produs



- Această marcă indică faptul că acest produs nu trebuie eliminat împreună cu alte deșeuri menajere în întreaga UE.
- Pentru a preveni posibilele daune aduse mediului înconjurător sau sănătății umane prin eliminarea necontrolată a deșeurilor, reciclați-l responsabil pentru a promova reutilizarea durabilă a resurselor materiale.
- Pentru a returna dispozitivul utilizat, vă rugăm să utilizați sistemele de returnare și colectare sau să contactați comerciantul de la care ați achiziționat produsul. Aceștia pot prelua acest produs pentru reciclarea sigură a mediului înconjurător.

OGÓLNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA I OSTRZEŻENIA

- Nie używaj produktu do celów innych niż te, do których jest przeznaczony. Nigdy nie używaj szybkowaru bez wody, może to spowodować poważne niebezpieczeństwo i uszkodzenia.
- Przed każdym użyciem upewnij się, że zawory nie są zatkane.
- Nie manipuluj żadnymi urządzeniami zabezpieczającymi poza wykonywaniem czynności obsługowych wymienionych w instrukcji obsługi. W sprawie części zamiennych kontaktuj się wyłącznie z producentem lub jego autoryzowanym serwisem.
- Niniejsze urządzenie gotuje pod ciśnieniem. Nieprawidłowe stosowanie może powodować oparzenia. Przed rozpoczęciem gotowania, upewnij się, że szybkowar został poprawnie zamknięty.
- Szybkowar należy przenosić, przestawiać, przesuwać z zachowaniem szczególnej ostrożności, delikatnie w płaszczyźnie poziomej zawsze chwytając za dwa uchwyty jednocześnie. Nie dotykaj gorących powierzchni. W razie potrzeby korzystaj z ochronnych rękawic.
- Nie otwieraj pokrywy na siłę. Upewnij się, że ciśnienie wewnętrzne zostało całkowicie uwolnione.
- Używaj wyłącznie z odpowiednim rodzajem kuchenki.
- Nigdy nie wkładaj szybkowaru do gorącego piekarnika.
- 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.
- W przypadku, gdy do gotowania używasz gazu, wówczas od samego początku kontroluj płomień, unikaj również, aby płomień wydostawał się poza podstawę szybkowaru.
- Nigdy 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

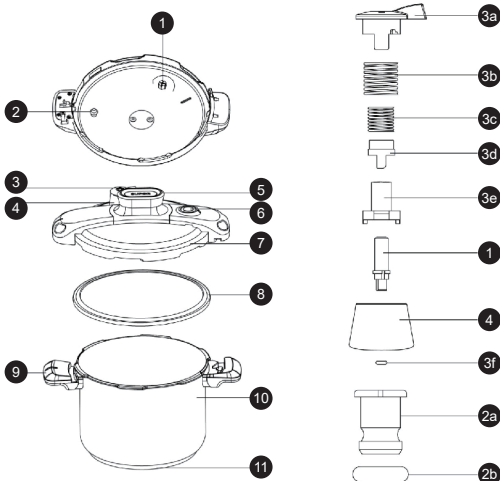
być najpierw gotowane bez pokrywy, następnie odcedzone i dopiero wówczas można je gotować w szybkowarze.

- Nigdy nie używaj szybkowaru do smażenia w płytkim lub głębokim oleju.
- Podczas gotowania ziarnistej żywności, po opadnięciu zaworu bezpieczeństwa i przed otwarciem pokrywy, należy delikatnie potrząsnąć szybkowarem aby uniknąć wyrzucenia potrawy.

Ostrzeżenie: Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego. Nie nadaje się do użytku przemysłowego. Pod żadnym pozorem nie należy używać go na kuchenkach przemysłowych.

POZNAJ SWÓJ SZYBKOWAR SAFEPLUS

1. Zawór spustowy pary.
2. Zawór bezpieczeństwa: Kontroluje ciśnienie poniżej dopuszczalnego poziomu, wypuszczając parę, gdy ciśnienie przekroczy określony poziom. Zapobiega również otwarciu pokrywy, gdy w garnku nadal panuje ciśnienie.
 - 2a. Zawór bezpieczeństwa
 - 2b. Uszczelka zaworu bezpieczeństwa
3. Regulowany zawór regulacji ciśnienia: Ręczny regulator ciśnienia. Uwalnia nadmiar ciśnienia po osiągnięciu wybranego poziomu roboczego:
 - Niski poziom ciśnienia
 - Wysoki poziom ciśnienia
 - 3a. Pokrętko wyboru regulacji
 - 3b. Sprężyna 1
 - 3c. Sprężyna 2
 - 3d. Osłona wałka regulacyjnego
 - 3e. Oś regulacji
4. Podstawa zaworu regulacji ciśnienia.
5. Pokrętko: Służy do obracania pokrywy i jej otwierania lub zamykania.
6. Wskaźnik ciśnienia: Przesuwa się w górę, gdy wewnątrz garnka panuje ciśnienie.
7. Pokrywa ze stali nierdzewnej.
8. Silikonowa uszczelka.
9. Uchwyt.
10. Korpus ze stali nierdzewnej: Pojemność 6l. Wewnątrz znajdują się linie oznaczające połowę (1/2) i maksimum (2/3) napełnienia, których pod żadnym pozorem nie wolno przekraczać.
11. Dyfuzor na dnie garnka: Zapewnia szybką i równomierną dystrybucję ciepła. Nadaje się do następujących rodzajów źródeł ciepła, w tym indukcji magnetycznej.

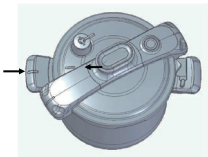


ZALETY SZYBKOWARU SAFEPLUS

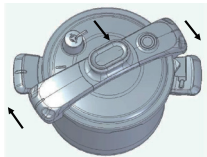
- Szybkowar wykonany jest z wysokiej jakości stali nierdzewnej 18/8, co zapewnia trwałość i odporność na korozję.
- Szybkowar wyposażony jest w liczne systemy bezpieczeństwa, które sprawiają, że gotowanie pod ciśnieniem jest bezpieczne i łatwe, w tym bezpieczny system otwierania i zamykania oraz blokadę otwarcia, która aktywuje się, gdy wewnątrz znajduje się ciśnienie.
- Wskaźnik ciśnienia jest łatwy do sprawdzenia.
- Opcje regulacji poziomu ciśnienia:
 - Niski poziom ciśnienia do szybkiego gotowania lub delikatnych potraw.
 - Wysoki poziom ciśnienia do ultraszybkiego gotowania.
- Gotowanie pod ciśnieniem oszczędza czas i zapewnia znaczną oszczędność energii.
- Ciężkie dno i cienkie ścianki zapewniają szybką i równomierną dystrybucję ciepła.
- Gotowanie pod ciśnieniem wymaga mniejszej ilości płynu i minimalizuje straty podczas gotowania, co pomaga zachować maksymalną wartość odżywcza potraw.

SYSTEMY BEZPIECZEŃSTWA

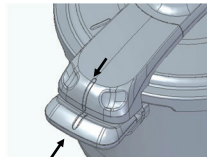
Szybkowar jest wyposażony w szereg automatycznych mechanizmów bezpieczeństwa, zapewniających bezpieczną pracę. Przed użyciem szybkowaru i po każdym jego użyciu należy sprawdzić, czy poniższe mechanizmy bezpieczeństwa działają prawidłowo. Mechanizmów tych nie wolno modyfikować. Przed rozpoczęciem gotowania należy upewnić się, że elementy sterujące szybkowaru i uchwyt pokryw są prawidłowo ustawione.



Dopasuj 2 znaki „I” na uchwycie i pokrywie.



Obróć pokrywę, zdejmując ją z górnego pokręta.



Upewnij się, że szybkowar jest szczelnie zamknięty, dopasowując znaki „I” na uchwycie i czarnej części pokrywki. Usłyszysz kliknięcie gwarantujące zamknięcie.

PRAWIDŁOWE ZAMKNIĘCIE SZYBKOWARU

Zawór regulacji ciśnienia (3)

Kilukrotnie obróć zawór regulacji ciśnienia z lewej do prawej, aby upewnić się, że porusza się swobodnie. Pozostaw go w żądanej pozycji ciśnienia.

Zawór bezpieczeństwa (2)

Upewnij się, że rurka wskaźnika ciśnienia nie jest zatkana.

Uszczelka silikonowa (8)

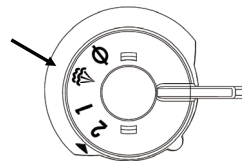
Upewnij się, że uszczelka silikonowa i krawędź pokrywki są czyste, a uszczelka nie jest uszkodzona. Włóż uszczelkę tak, aby ściśle przylegała do rowka w stalowej pokrywce.

BEZPIECZEŃSTWO I KONSERWACJA

- Przed każdym użyciem szybkowaru należy upewnić się, że żaden z zaworów ani mechanizmów bezpieczeństwa nie jest uszkodzony ani zabrudzony i że działają prawidłowo. Jest to niezbędne dla zapewnienia bezpieczeństwa podczas użytkowania.
- Nie modyfikuj szybkowaru w żaden sposób, a zwłaszcza jego mechanizmów bezpieczeństwa, z wyjątkiem czynności konserwacyjnych opisanych w niniejszej instrukcji obsługi. Nie smaruj zaworów.
- Po około 400 użyciach szybkowaru, najpóźniej po 2 lata, należy wymienić wszystkie uszkodzone części, takie jak uszczelka lub inne elementy plastikowe. Części z widocznymi uszkodzeniami (np. pęknięciem, przebarwieniami lub odkształceniami) lub niepasujące należy natychmiast wymienić. W przeciwnym razie mogą one wpłynąć na prawidłowe działanie i bezpieczeństwo szybkowaru.
- Używaj wyłącznie oryginalnych części zamiennych producenta. Ważne jest, aby używać tego samego modelu garnka i pokrywki, a także części zamiennych przeznaczonych specjalnie do Twojego szybkowaru.

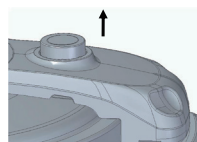
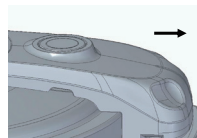
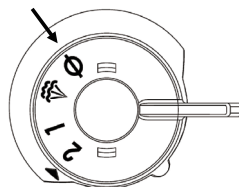
ŚRODKI OSTROŻNOŚCI PODCZAS OTWIERANIA SZYBKOWARU

- Nigdy nie próbuj otwierać szybkowaru na siłę. Nie otwieraj go, dopóki nie zostanie całkowicie rozhermetyzowany.
- Rozhermetyzowywanie można przeprowadzić poprzez:
 - Pozostawienie szybkowaru do naturalnego ostygnięcia.
 - Obrócenie zaworu regulacji ciśnienia do pozycji uwalniania pary.
- Zawsze trzymaj ręce, głowę i ciało z dala od strefy zagrożenia. Podczas rozhermetyzowywania szybkowaru upewnij się, że nie zbliżasz się do ujęcia pary, ponieważ uwalniana para może spowodować oparzenia.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas rozhermetyzowywania szybkowaru. Szybkowar za pomocą przycisku obniżającego ciśnienie lub zaworu regulującego ciśnienie.



INSTRUKCJA OBSŁUGI

- Przed każdym użyciem należy upewnić się, że otwór odpowietrzający pary jest czysty. Naciśnij i obróć zawór do pozycji pokazanej na ilustracji. Przytrzymaj pokrywę i zdejmij zawór regulacji ciśnienia, pociągając go do góry.
- Sprawdź otwór odpowietrzający. Wyczyść go małą szczoteczką lub drucikiem do czyszczenia rur, jeśli jest zablokowany lub częściowo zatkany. Załóż zawór regulacji ciśnienia z powrotem na pokrywę.
- Zamknij garnek, aż usłyszysz kliknięcie. Załóż zawór regulacji ciśnienia z powrotem na pokrywę.
- Postaw garnek na źródle ciepła. Sprawdź, czy zawór regulacji ciśnienia jest ustawiony w pozycji 1 lub 2.
- Ustaw wysoką intensywność grzania, aby szybko nagrzać garnek. Para i tlen atmosferyczny będą wydobywać się z okolic uchwyty pokrywy. Ten proces może potrwać kilka minut. Gdy para przestanie wydobywać się, ciśnienie zacznie rosnąć, a wskaźnik ciśnienia zacznie się podnosić.
- Szybkowar zacznie uwalniać parę, aby regulować ciśnienie.
- **WAŻNE:** Zmniejsz intensywność grzania, aby ograniczyć wydzielanie pary, w zależności od rodzaju gotowania lub przygotowywanej potrawy.



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Zawsze myj szybkowar po zakończeniu użytkowania.
- Nie pozostawiaj resztek jedzenia wewnątrz szybkowaru i nie przechowuj w nim żywności przez dłuższy czas.
- Zaleca się mycie ręczne. Szybkowar myj czystą, gorącą wodą, gąbką i płynem do mycia naczyń.
- Nie używaj detergentów przemysłowych ani silnie skoncentrowanych środków czyszczących.
- Jeśli dno jest brudne lub lepkie, użyj szorstkiej strony gąbki lub wełny stalowej.

Podczas czyszczenia poszczególnych części postępuj w następujący sposób:

- Zdejmij silikonową uszczelkę z pokrywy i umyj ją ręcznie.
- Zdejmij zawór regulacji ciśnienia i wyczyść go wilgotną ściereczką.
- Umyj pokrywę ręcznie.
- Umyj korpus szybkowaru i oplucz go pod bieżącą wodą.
- Dokładnie osusz wszystkie części.
- Zaleca się mycie ręczne, aby przedłużyć żywotność szybkowaru.
- Przechowuj szybkowar w szafce lub w suchym, czystym miejscu.
- Przechowuj silikonową uszczelkę w ciemnym miejscu, z dala od bezpośredniego światła słonecznego i promieni UV.
- Żywotność silikonowej uszczelki wydłuży się, jeśli pokrywka będzie przechowywana do góry dnem na korpusie szybkowaru, co zapobiegnie jej ściśnięciu.
- Części szybkowaru narażone na zużycie należy regularnie wymieniać.

CZAS PRZYGOTOWANIA

RODZAJ ŻYWNOCI	IŁOŚĆ WODY	CZAS W MINUTACH	POZYCJA
Zupy :			
Zupa ryżowa	do smaku	4-6	2
Zupa jarzynowa	do smaku	4-5	2
Zupa rybna	do smaku	3-4	2
Gotowanie	1/2 1/2 pojemności szybkowaru	15-25	2

Makaron i ryż:			
Kurczak z ryżem	2 szklanki na 1 porcję ryżu	6-7	2
Paella	2 szklanki na 1 porcję ryżu	6-8	2
Makaron	Pokrywająca produkt	4-5	2
Warzywa:			
Boćwina	Pokrywająca produkt	6-7	2
Karczochy	Pokrywająca produkt	5-6	2
Por	Pokrywająca produkt	3-5	2
Marchewki	Pokrywająca produkt	5-6	2
Kapusta	2 szklanki	4-5	2
Kalafior	2 szklanki	4-6	2
Szpinak	Pokrywająca produkt	4	2
Bób	Pokrywająca produkt	3-4	2
Ciecierzycza	Pokrywająca produkt	20	2
Soczewica	Pokrywająca produkt	15	2
Ziemniaki:			
Ziemniaki z sosem	1 szklanka na 1kg	5-7	2
Ziemniaki po riojańsku	3/4 szklanki na 1kg	5-7	2
Ryby i owoce morza:			
Marmitako	do smaku	10	2
Kalamarnica	2 szklanki	10	2
Ośmiornica	Pokrywająca produkt	30	2
Pstrąg	1 szklanka	10	1
Gotowane na parze małże	1/2L	5	1
Mięso:			
Klopsiki	2 szklanki	10-12	2
Mięso mielone	Pokrywająca produkt	20-22	2
Nerki w Jerezie	2 szklanki jerezu	5-6	2
Polędwica wołowa	1 szklanka na 1,5 kg	15-17	2
Callos (gulasz hiszpański)	Pokrywająca produkt	25-35	2
Jagnięcina	1/2L na 1 kg	10-12	2
Królik	1/2L	10-12	2
Przepiórka w sosie	1 szklanka	5-10	2
Kurczak	1 szklanka	8-9	2

Kura	Pokrywająca produkt	15-20	2
Desery:			
Budyń ryżowy	2 szklanki mleka na 1 porcję ryżu	6	1
Flan	1/2L mleka	4-5	1

- Po upływie czasu gotowania zdejmij szybkowar ze źródła ciepła.
- Przed otwarciem garnka należy upewnić się, że został on całkowicie rozhermetyzowany. W tym celu należy pozwolić mu ostygnąć naturalnie lub przekręcić zawór regulacji ciśnienia do pozycji uwalniania pary, jak opisano powyżej.
- Gdy wskaźnik ciśnienia całkowicie opadnie, możesz obrócić pokrywę, aby otworzyć szybkowar.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problemy	Przyczyna	Rozwiązanie
Gdy ciśnienie wzrośnie, spod pokrywki zacznie wydobywać się para.	Szybkowar nie jest dokładnie zamknięty.	Zamknij szybkowar prawidłowo. Upewnij się, że słychać „kliknięcie”.
	Uchwyt pokrywy jest luźny.	Dokręć śruby mocujące uchwyt znajdujący się wewnątrz pokrywy.
	Uszczelka silikonowa nie jest prawidłowo założona.	Prawidłowo załóż uszczelkę silikonową.
	Uszczelka silikonowa jest rozerwana, uszkodzona lub zużyta.	Wymień uszczelkę silikonową na nową.
	Źródło ciepła jest za słabe.	Zwiększ intensywność ciepła.
Szybkowar nie jest w stanie osiągnąć ciśnienia potrzebnego do gotowania.	Strefa gotowania na płycie kuchennej jest niewystarczająca.	Wybierz strefę gotowania, która pasuje do podstawy szybkowaru.
	Wskaźnik ciśnienia lub zawór sterujący jest zepsuty lub uszkodzony, albo wylot pary jest zablokowany.	Wymień uszkodzoną część na nową i upewnij się, że wylot pary jest drożny.
Szybkowar nie zamyka się łatwo.	Pokrywa nie jest prawidłowo założona lub wyrównana z korpusem.	Nie zamykaj pokrywy na siłę. Musi się łatwo zamykać. Dopasuj pokrywę do korpusu i delikatnie dociśnij, aby ją prawidłowo umieścić.
	Uszczelka silikonowa nie została prawidłowo założona.	Prawidłowo załóż uszczelkę silikonową.

Para jest uwalniana przez zawór bezpieczeństwa nawet wtedy, gdy wskaźnik ciśnienia jest podniesiony.	Uszczelka silikonowa jest źle dopasowana.	Założ prawidłowo uszczelkę silikonową.
	Uszczelka silikonowa jest uszkodzona lub zużyta.	Wymień uszczelkę silikonową na nową.
	Silikonowa uszczelka poluzowała się w końcowym mechanizmie bezpieczeństwa. Może się to zdarzyć, jeśli zawór regulacji ciśnienia jest zatkany lub działa nieprawidłowo.	Wyczyść wszystkie elementy mechanizmu bezpieczeństwa i udrożnij rurę spustową pary. Wymień uszkodzone części.
Przez zawór regulacji ciśnienia uwalniana jest duża ilość pary.	Źródło ciepła lub ustawienie temperatury jest zbyt wysokie.	Zmniejsz intensywność ciepła.
Para i ciecz wydostają się przez zawór regulacji ciśnienia.	Szybkowar jest przepelniony lub zawiera zbyt dużo wody.	Wylej część zawartości lub usuń nadmiar wody. Maksymalny poziom napełnienia znajdziesz w tabeli.

Importer: Zilan Polska Sp. z o.o., ul. gen. R. Kuklińskiego zilanpolska@zilan.com.tr
 SERWIS: IBE Technologies Sp. z o.o., ul. gen. R. Kuklińskiego 14, 08-110 Siedlce

Prawidłowa utylizacja tego produktu



- To oznaczenie oznacza, że tego produktu nie należy utylizować razem z innymi odpadami domowymi w całej UE.
- Aby zapobiec potencjalnym szkodom dla środowiska lub zdrowia ludzkiego wynikającym z niekontrolowanej utylizacji odpadów, należy go poddawać recyklingowi w sposób odpowiedzialny, promując zrównoważone ponowne wykorzystanie zasobów materialnych.
- Aby zwrócić zużyte urządzenie, należy skorzystać z systemu zwrotu i zbiórki lub skontaktować się ze sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony. Produkt powinien zostać poddany recyklingowi w sposób bezpieczny dla środowiska.

MOLIMO DA IMATE U VIDU DA PRIRUČNIK UREDAJA MOŽE BITI IZRADEN ZA NA INFORMACIJE O VIŠE OD JEDNOG MODELA.
VAŠ UREDAJ, MOŽDA NE SADRŽI ZNAČAJKE OPISANE U PRIRUČNIKU.
OVAJ JEZIK JE PREVEDEN UZ POMOĆ UMJETNE INTELIGENCIJE.

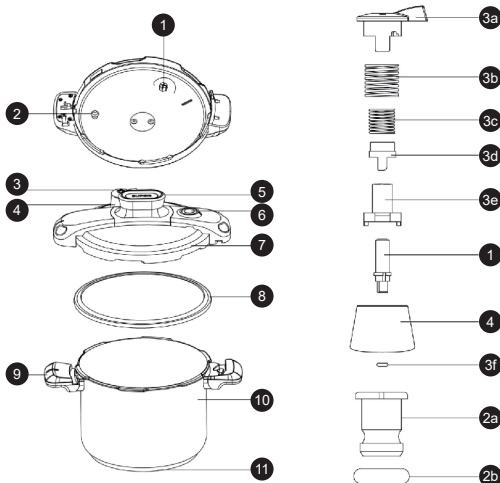
OPĆE SIGURNOSNE UPUTE I UPOZORENJA

- Sve upute moraju se pročitati.
- Vaša djeca ne smiju prilaziti ekspres loncu dok ga koristite.
- Ne stavljajte ekspres lonac u pećnicu.
- Ekspres lonac treba pažljivo premještati. Ne dodirujte vruće površine. Koristite ručke za držanje i držač poklopca. Ako je potrebno, koristite zaštitnu opremu.
- Ne koristite ekspres lonac ni u kakve druge svrhe.
- Vaš ekspres lonac kuha pod tlakom. Zbog nepravilne uporabe može doći do ozljeda. Prije nego što počnete kuhati, provjerite je li poklopac potpuno zatvoren. (Pogledajte odjeljak "Otvaranje i zatvaranje poklopca").
- Nikada ne pokušavajte otvoriti ekspres lonac silom. Lonac se ne smije otvarati dok se tlak u njemu potpuno ne smanji.
- Nikada ne koristite ekspres lonac bez vode unutra. U protivnom može doći do ozbiljnih oštećenja.
- Upotrebljavajte odgovarajuće izvore topline za svoj ekspres lonac.
- Nemojte puniti ekspres lonac više od 2/3 (s namirnicama). Ne punite ga više od pola s vodom prilikom kuhanja riže i drugih suhih mahunarki.
- Prije kuhanja preporučuje se napraviti nekoliko rupa u mesnim proizvodima s kožom (kobasice, goveđi jezik, jetra itd.) koji se mogu napuhn timer pod utjecajem tlaka. Ako to ne učinite, mogu puknuti tijekom kuhanja.
- Nakon kuhanja tijestastih namirnica lagano protresite lonac prije otvaranja.
- Prije svake upotrebe provjerite rade li ventili ispravno i bez poteškoća.
- Nikada ne pržite hranu u ekspres loncu.
- Ne intervenirajte u sigurnosne sustave ekspres lonca osim onih navedenih u uputama za uporabu.
- Smiju se koristiti samo rezervni dijelovi koje preporučuje proizvođač. Tijelo i poklopci moraju biti proizvodi istog proizvođača i međusobno kompatibilni.
- Nemojte koristiti lonac za čuvanje kisele ili slane hrane prije i nakon kuhanja.
- Tijekom kuhanja uvijek nadzirite ekspres lonac.

CRO-BIH

UPOZNAJTE SVOJ SAFEPLUS LONAC POD TLAKOM

1. Uređaj za ispuštanje pare.
2. Sigurnosni ventil: Održava tlak ispod dopuštene granice ispuštanjem zraka kada tlak prijeđe zadanu razinu. Također sprječava otvaranje poklopca dok u loncu još uvijek ima tlaka.
 - 2a. Sigurnosni ventil
 - 2b. Brtva sigurnosnog ventila
3. Podesivi ventil za regulaciju tlaka: Ručni uređaj za podešavanje tlaka. Ispušta višak tlaka kada se dosegne odabrana radna razina:
 - Niska razina tlaka
 - Visoka razina tlaka
 - 3a. Kotačić za odabir
 - 3b. Opruga 1
 - 3c. Opruga 2
 - 3d. Poklopac upravljačke osovine
 - 3e. Upravljačka osovina
 - 3f. Brtveni prsten
4. Baza ventila za regulaciju tlaka.
5. Gumb: Koristi se za okretanje poklopca te za njegovo otvaranje i zatvaranje.
6. Pokazivač tlaka: Podiže se kada u loncu ima tlaka.
7. Poklopac od nehrđajućeg čelika.
8. Silikonska brtva.
9. Ručke.
10. Tijelo od nehrđajućeg čelika: Kapacitet 6 L. Unutar lonca nalaze se oznake za polupuno punjenje (1/2) i maksimalno punjenje (2/3), koje se ni u kojem slučaju ne smiju prekoračiti.
11. Difuzor dna lonca: Osigurava brzu i ravnomjernu raspodjelu topline. Prikladan za sljedeće vrste izvora topline, uključujući magnetsku indukciju.

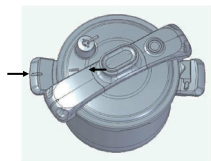


PREDNOSTI SAFEPLUS LONCA POD TLAKOM

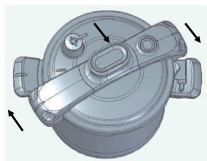
- Lonac pod tlakom izrađen je od visokokvalitetnog 18/8 nehrđajućeg čelika, što osigurava trajnost i otpornost na koroziju.
- Lonac pod tlakom opremljen je s više sigurnosnih sustava koji čine kuhanje pod tlakom sigurnim i jednostavnim, uključujući siguran sustav otvaranja i zatvaranja te blokadu otvaranja koja se aktivira kada u loncu postoji tlak.
- Pokazivač tlaka je jednostavan za provjeru.
- Mogućnosti podešavanja razine tlaka:
 - Niska razina tlaka za brzo kuhanje ili osjetljivije namirnice.
 - Visoka razina tlaka za izuzetno brzo kuhanje.
- Kuhanje pod tlakom štedi vrijeme i donosi značajne uštede energije.
- Teško dno i tanke stijenke osiguravaju brzu i ravnomjernu raspodjelu topline.
- Pri kuhanju pod tlakom potrebna je manja količina tekućine i gubici su minimalni, što pomaže u očuvanju maksimalne nutritivne vrijednosti hrane.

SIGURNOSNI SUSTAVI

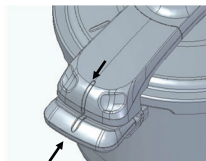
Lonac pod tlakom opremljen je različitim automatskim sigurnosnim mehanizmima kako bi se osigurao siguran rad. Prije uporabe lonca pod tlakom i pri svakoj sljedećoj uporabi provjerite rade li sljedeći sigurnosni mehanizmi ispravno. Ovi se mehanizmi nikada ne smiju mijenjati. Prije početka kuhanja provjerite jesu li upravljački elementi lonca i ručka poklopca pravilno postavljene.



Poravnajte dvije oznake „L” na ručki i poklopcu.



Okrenite poklopac držeći ga za gornji gumb.



Provjerite je li lonac čvrsto zatvoren poravnavanjem oznaka „L” na ručki i crnom dijelu poklopca. Čut ćete „klik” koji jamči pravilno zatvaranje.

CRO-BIH

ISPRAVNO ZATVARANJE LONCA POD TLAKOM

Ventil za regulaciju tlaka (3)

Okrenite ventil za regulaciju tlaka nekoliko puta s lijeva na desno kako biste se uvjerali da se slobodno pomiče. Ostavite ga u željenom položaju tlaka.

Sigurnosni ventil (2)

Provjerite da cijev indikatora tlaka nije začepljena.

Silikonska brtva (8)

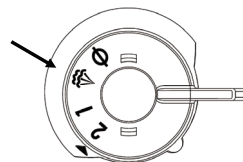
Provjerite jesu li silikonska brtva i rub poklopca čisti te da brtva nije oštećena. Umetnite brtvu tako da čvrsto i pravilno sjedne u svoj utvor u čeličnom poklopcu.

SIGURNOST I ODRŽAVANJE

- Svaki put kada koristite lonac pod tlakom, najprije provjerite da nijedan ventil ili sigurnosni mehanizam nije oštećen ili zaprjigan te da ispravno funkcioniraju. To je ključno za vašu sigurnost tijekom uporabe.
- Ne mijenjajte lonac pod tlakom ni na koji način, posebno njegove sigurnosne mehanizme, osim pri izvođenju održavanja opisanog u ovom priručniku za uporabu. Ne podmazujte ventile.
- Nakon približno 400 korištenja lonca pod tlakom ili najkasnije nakon 2 godine, zamijenite sve dijelove koji mogu biti oštećeni, poput brtve ili drugih plastičnih komponenti. Dijelovi koji pokazuju vidljive znakove oštećenja (npr. lom, promjenu boje ili deformaciju) ili koji ne pristaju pravilno moraju se odmah zamijeniti. U suprotnom mogu utjecati na ispravan rad i sigurnost lonca pod tlakom.
- Koristite isključivo originalne rezervne dijelove proizvođača. Važno je koristiti isti model lonca i poklopca te rezervne dijelove posebno namijenjene vašem loncu pod tlakom.

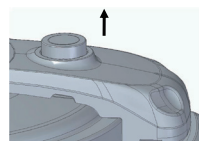
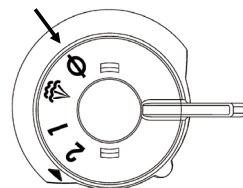
MJERE OPREZA PRI OTVARANJU LONCA POD TLAKOM

- Nikada ne pokušavajte silom otvoriti lonac pod tlakom. Ne otvarajte ga dok nije potpuno rasterećen tlaka.
- Rasterećenje tlaka može se provesti na sljedeće načine:
 - Ostavljanjem lonca da se prirodno ohladi.
 - Okretanjem ventila za regulaciju tlaka u položaj za ispuštanje pare.
- Uvijek držite ruke, glavu i tijelo podalje od opasnog područja. Pazite da se tijekom rasterećenja tlaka ne nalazite u blizini otvora za ispuštanje pare, jer ispuštena para može uzrokovati opekline.
- Budite posebno oprezni pri brzom rasterećenju tlaka pomoću gumba za rasterećenje ili ventila za regulaciju tlaka.



UPUTE ZA UPORABU

- Prije svake uporabe provjerite je li otvor za paru čist. Pritisnite i okrenite ventil u položaj prikazan na ilustraciji. Držeći poklopac, uklonite ventil za regulaciju tlaka povlačenjem prema gore.
- Pregledajte otvor ventila. Očistite ga malom četkicom ili žicom za čišćenje cijevi ako je začepljen ili djelomično začepljen. Vratite ventil za regulaciju tlaka natrag na poklopac.
- Ispravno zatvorite lonac pod tlakom dok ne čujete „klik“. Vratite ventil za regulaciju tlaka na poklopac.
- Postavite lonac pod tlakom na izvor topline. Provjerite je li ventil za regulaciju tlaka postavljen na položaj 1 ili 2.
- Postavite jačinu topline na visoku razinu kako biste brzo zagrijali lonac pod tlakom. Para i atmosferski kisik izlazit će iz područja oko ručke poklopca. Ovaj postupak može trajati nekoliko minuta. Kada para više ne izlazi, tlak će se početi povećavati, a indikator tlaka će se početi podizati.
- Lonac pod tlakom počeo će ispuštati paru kako bi regulirao tlak.
- **VAŽNO:** Smanjite jačinu topline kako biste ograničili ispuštanje pare, ovisno o vrsti kuhanja ili pripremljenoj hrani.



ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Uvijek operite ekspres-lonac nakon završetka upotrebe.
- Ne ostavljajte ostatke hrane unutar ekspres-lonca i ne pohranjujte hranu u njemu dulje vrijeme.
- Preporučuje se ručno pranje. Operite ekspres-lonac čistom toplom vodom, spužvom i deterdžentom za posuđe.
- Nemojte koristiti industrijske deterdžente ili jako koncentrirana sredstva za čišćenje.
- Ako je dno prljivo ili ljepljivo, upotrijebite abrazivnu stranu spužve ili čeličnu vunu.

Prilikom čišćenja pojedinih dijelova postupajte na sljedeći način:

- Uklonite silikonsku brtvu s poklopca i operite je ručno.
- Uklonite ventil za regulaciju tlaka i očistite ga vlažnom krpom.
- Operite poklopac ručno.
- Operite tijelo lonca i isperite ga pod tekućom vodom.
- Temeljito osušite sve dijelove.
- Ručno pranje preporučuje se radi produljenja vijeka trajanja ekspres-lonca.
- Spremite ekspres-lonac u ormarić ili na suho i čisto mjesto.
- Čuvajte silikonsku brtvu na tamnom mjestu, zaštićenu od izravne sunčeve svjetlosti i UV zraka.
- Vijek trajanja silikonske brtve produljuje se ako se poklopac pohranjuje okrenut naopako na tijelu lonca, čime se sprječava pritisak na brtvu.
- Dijelove ekspres-lonca koji su podložni trošenju potrebno je redovito mijenjati.

VRIJEME KUHANJA

HRANA	VODA	VRIJEME (MINUTE)	POZICIJA
Juhe:			
Juha od riže	po ukusu	4-6	2
Juha od povrća	po ukusu	4-5	2
Juha od ribe	po ukusu	3-4	2
Kuhano	1/2 kuhala	15-25	2
Tjestenina i riža:			
Riža s piletinom	2 šalice vode na 1 šalicu riže	6-7	2
Paella	2 šalice vode na 1 šalicu riže	6-8	2
Tjestenina	prekriti	4-5	2
Povrće:			
Blitva	prekriti	6-7	2
Artičoke	prekriti	5-6	2
Poriluk	prekriti	3-5	2
Mrkva	prekriti	5-6	2
Kupus	2 šalice	4-5	2
Cvjetača	2 šalice	4-6	2
Špinat	prekriti	4	2
Bob	prekriti	3-4	2
Slanutak	prekriti	20	2
Leća	prekriti	15	2
Krumpir:			
Krumpir s umakom	1 šalica na 1 kg	5-7	2
Krumpir na Riojana način	3/4 šalice na 1 kg	5-7	2

CRO-BIH

Riba:			
Marmitako	to taste	10	2
Lignje	2 šalice	10	2
Hobotnica	prekriti	30	2
Pastrva	1 šalica	10	1
Dagnje na pari	1/2L	5	1
Meat:			
Meatballs	2 šalice	10-12	2
Round	prekriti	20-22	2
Kidneys at Jerez	2 čaše Jereza	5-6	2
Beef Tenderloin	1 šalica na 1,5 kg	15-17	2
Callos	prekriti	25-35	2
Lamb	1/2L na 1 kg	10-12	2
Rabbit	1/2L	10-12	2
Quail in Sauce	1 šalica	5-10	2
Chicken	1 šalica	8-9	2
Hen	prekriti	15-20	2
Dessert:			
Rice Pudding	2 2 šalice mlijeka na 1 šalicu riže	6	1
Flan	1/2L mlijeka	4-5	1

- Nakon isteka vremena kuhanja, maknite ekspres-lonac s izvora topline.
- Prije otvaranja provjerite je li lonac potpuno rasterećen tlaka, bilo tako da ga ostavite da se prirodno ohladi ili okretanjem ventila za regulaciju tlaka u položaj za ispuštanje pare, kako je gore opisano.
- Kada indikator tlaka potpuno padne, možete okrenuti poklopac i otvoriti lonac.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Uzrok	Rješenje
Tijekom stvaranja tlaka para izlazi ispod poklopca.	Ekspres-lonac nije pravilno zatvoren.	Pravilno zatvorite ekspres-lonac. Provjerite da se čuje „klik“.
	Ručka poklopca je labava.	Zategnite pričvrstne vijke ručke koji se nalaze s unutarnje strane poklopca.
	Silikonska brtva nije pravilno postavljena.	Pravilno postavite silikonsku brtvu.
	Silikonska brtva je poderana, oštećena ili istrošena.	Zamijenite silikonsku brtvu novom.
	Izvor topline je preslab.	Povećajte jačinu zagrijavanja.

CRO-BIH

Ekspres-lonac ne postiže tlak kuhanja.	Zona za kuhanje na ploči je neodgovarajuća.	Odaberite zonu za kuhanje koja odgovara dnu ekspres-lonca.
	Indikator tlaka ili regulacijski ventil je neispravan ili oštećen, ili je otvor za paru začepljen.	Zamijenite oštećeni dio novim i provjerite da je otvor za paru prohodan.
Ekspres-lonac se ne zatvara lako.	Poklopac nije pravilno postavljen ili poravnat s tijelom lonca.	Ne forsirajte poklopac. Poklopac se mora lako zatvoriti. Poravnajte poklopac s tijelom lonca i lagano pritisnite prema dolje kako biste ga pravilno postavili.
	Silikonska brtva nije pravilno umetnuta.	Pravilno umetnite silikonsku brtvu.
Para izlazi kroz sigurnosni ventil čak i kada je indikator tlaka podignut.	Silikonska brtva je loše postavljena.	Pravilno postavite silikonsku brtvu.
	Silikonska brtva je oštećena ili istrošena.	Zamijenite silikonsku brtvu novom.
	Silikonska brtva se otpustila kao dio završnog sigurnosnog mehanizma. To se može dogoditi ako je ventil za regulaciju tlaka začepljen ili neispravan.	Očistite sve dijelove sigurnosnog mehanizma i odčepite cijev za ispuštanje pare. Zamijenite sve oštećene dijelove.
Velika količina pare izlazi kroz ventil za regulaciju tlaka.	Izvor topline ili razina zagrijavanja je previsoka.	Smanjite jačinu zagrijavanja.
Para i tekućina izlaze kroz ventil za regulaciju tlaka.	Ekspres-lonac je prepunjen ili sadrži previše vode.	Izvadite dio sadržaja ili uklonite višak vode. Pogledajte tablicu vremena/razine punjenja za maksimalnu dopuštenu razinu punjenja.

Uvoznik za HR: • ZED d.o.o. Industrijska cesta 5, 10360 Sesvete-HR Tel: +385 01 2006 148
 Uvoznik za BIH: • Digitalis d.o.o. M.Spahe 2A/30, 72290 Novi Travnik-BiH Tel: +387 61 095 095

Pravilno odlaganje ovog proizvoda



- Ovaj znak označava da se ovaj proizvod ne smije odlagati s drugim kućanskim otpadom u cijeloj EU.
- Kako biste spriječili moguću štetu okolišu ili ljudskom zdravlju od nekontroliranog odlaganja otpada, odložite ga odgovorno kako biste promicali održivo ponovno korištenje materijalnih resursa.
- Za povrat vašeg korištenog uređaja koristite sustave za povrat i prikupljanje ili se obratite trgovcu kod kojeg je proizvod kupljen. Oni mogu preuzeti ovaj proizvod za ekološki sigurno recikliranje.

VEUILLEZ PRENDRE EN CONSIDERATION QUE LE MANUEL UTILISATEUR DE L'APPAREIL PEUT ETRE PREPARE POUR PLUS QU'UN MODELE IL SE PEUT QUE VOTRE APPAREIL NE POSSEDE PAS LES CARACTERISTIQUES QUI SONT CITEES DANS LE MANUEL UTILISATEUR. CETTE LANGUE A ÉTÉ TRADUITE AVEC L'AIDE DE L'INTELLIGENCE ARTIFICIELLE.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES & AVERTISSEMENTS

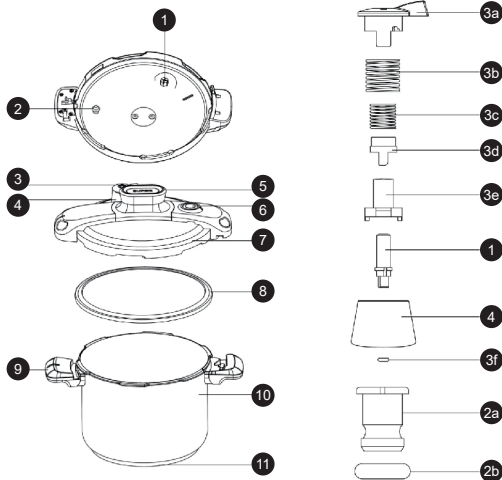
- Toutes les instructions doivent être lues.
- Les enfants ne doivent pas s'approcher de l'autocuiseur lorsqu'il est utilisé.
- Ne mettez pas l'autocuiseur au four.
- L'autocuiseur doit être déplacé avec précaution. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées de maintien et le support du couvercle. Si nécessaire, utilisez un équipement de protection.
- Ne pas utiliser l'autocuiseur à d'autres fins.
- Votre autocuiseur cuit sous pression. Une utilisation incorrecte peut entraîner des blessures. Avant de commencer à cuisiner, assurez-vous que le couvercle est complètement fermé. (Voir la section "Ouverture et fermeture du couvercle").
- N'essayez jamais d'ouvrir l'autocuiseur de force. Il ne doit pas être ouvert tant que la pression à l'intérieur n'est pas complètement retombée.
- N'utilisez jamais l'autocuiseur sans eau à l'intérieur. Sinon, de graves dommages peuvent survenir.
- Utilisez des sources de chaleur adaptées à votre autocuiseur.
- Ne remplissez pas l'autocuiseur à plus de 2/3 (avec les aliments). Ne le remplissez pas à plus de la moitié d'eau lors de la cuisson du riz ou d'autres légumineuses sèches.
- Il est recommandé de percer quelques trous dans les produits carnés recouverts de peau (saucisses, langue de bœuf, foie, etc.) susceptibles de gonfler sous l'effet de la pression, avant la cuisson. Si vous ne le faites pas, ils risquent d'éclater.
- Après avoir cuit des aliments à base de pâte, secouez doucement l'autocuiseur avant de l'ouvrir.
- Avant chaque utilisation, assurez-vous que les valves fonctionnent correctement et facilement.
- Ne faites jamais frire d'aliments dans l'autocuiseur.
- Ne modifiez pas les systèmes de sécurité de l'autocuiseur, sauf ceux spécifiés dans le mode d'emploi.
- Seules les pièces de rechange recommandées par le fabricant doivent

être utilisées. La cuve et les couvercles doivent provenir du même fabricant et être compatibles.

- Ne pas utiliser l'autocuiseur pour stocker des aliments acides ou salés avant ou après cuisson.
- Surveillez toujours l'autocuiseur pendant la cuisson.

DÉCOUVREZ VOTRE AUTOCUISEUR SAFEPLUS

1. Dispositif d'évacuation de la vapeur.
2. Soupape de sécurité : Maintient la pression en dessous de la limite autorisée en libérant l'air lorsque la pression dépasse le niveau spécifié.
 - 2a. Soupape de sécurité
 - 2b. Joint de la soupape de sécurité
3. Soupape de régulation de pression réglable : Dispositif manuel de réglage de la pression. Elle libère l'excès de pression une fois le niveau de fonctionnement sélectionné atteint :
 - Niveau de pression bas
 - Niveau de pression élevé
 - 3a. Molette de sélection
 - 3b. Ressort 1
 - 3c. Ressort 2
 - 3d. Couvercle de l'axe de commande
 - 3e. Axe de commande
 - 3f. Joint d'étanchéité
4. Base de la soupape de régulation de pression.
5. Bouton : Utilisé pour faire pivoter le couvercle et pour l'ouvrir ou le fermer.
6. Indicateur de pression : S'élève lorsqu'il y a de la pression à l'intérieur de l'autocuiseur.
7. Couvercle en acier inoxydable.
8. Joint en silicone.
9. Poignées.
10. Corps en acier inoxydable : Capacité de 6 L. À l'intérieur se trouvent des repères de remplissage à mi-hauteur (1/2) et maximum (2/3), qui ne doivent en aucun cas être dépassés.
11. Diffuseur de fond de la cuve : Assure une répartition rapide et uniforme de la chaleur. Convient aux types de sources de chaleur suivants, y compris l'induction magnétique.



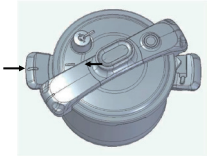
AVANTAGES DE L'AUTOCUISEUR SAFEPLUS

- L'autocuiseur est fabriqué en acier inoxydable 18/8 de haute qualité, garantissant durabilité et résistance à la corrosion.
- L'autocuiseur est équipé de plusieurs systèmes de sécurité rendant la cuisson sous pression sûre et facile, notamment un système d'ouverture et de fermeture sécurisé ainsi qu'un dispositif de verrouillage qui s'active en présence de pression à l'intérieur.
- L'indicateur de pression est facile à contrôler.
- Options de niveaux de pression réglables :
 - Niveau de pression bas pour une cuisson rapide ou des aliments délicats.
 - Niveau de pression élevé pour une cuisson ultra-rapide.
- La cuisson sous pression permet de gagner du temps et d'importantes économies d'énergie.
- Le fond épais et les parois fines assurent une diffusion rapide et homogène de la chaleur.
- La cuisson sous pression nécessite moins de liquide et entraîne des pertes minimales, contribuant ainsi à préserver au maximum la valeur nutritionnelle des aliments.

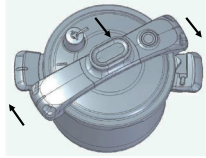
SYSTÈMES DE SÉCURITÉ

L'autocuiseur est équipé de différents mécanismes de sécurité automatiques afin de garantir une utilisation en toute sécurité. Avant d'utiliser l'autocuiseur, et à chaque utilisation, vérifiez que les mécanismes de sécurité suivants fonctionnent correctement. Ces mécanismes ne doivent jamais être modifiés. Assurez-vous que les commandes de l'appareil et la poignée du couvercle sont correctement positionnées avant de commencer la cuisson.

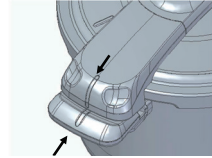
FR



Faites correspondre les deux repères "I" sur la poignée et le couvercle.



Tournez le couvercle en le tenant par le bouton supérieur.



Assurez-vous que l'autocuiseur est bien fermé en faisant correspondre cette fois les repères "I" sur la poignée et la partie noire du couvercle. Vous entendrez un "clic" garantissant la fermeture.

FERMETURE CORRECTE DE L'AUTOUCISEUR

Souape de régulation de la pression (3)

Tournez plusieurs fois la soupape de régulation de la pression de gauche à droite afin de vous assurer qu'elle se déplace librement. Laissez-la ensuite dans la position de pression souhaitée.

Souape de sécurité (2)

Assurez-vous que le tube de l'indicateur de pression n'est pas obstrué.

Joint en silicone (8)

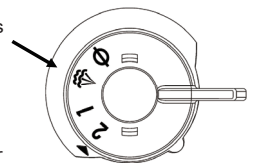
Assurez-vous que le joint en silicone et le bord du couvercle sont propres et que le joint n'est pas endommagé. Insérez le joint de manière à ce qu'il s'adapte parfaitement dans sa rainure du couvercle en acier.

SÉCURITÉ ET ENTRETIEN

- À chaque utilisation de l'autocuiseur, assurez-vous d'abord qu'aucune soupape ni aucun mécanisme de sécurité n'est endommagé ou sale et qu'ils fonctionnent correctement. Ceci est essentiel pour garantir votre sécurité pendant l'utilisation.
- Ne modifiez l'autocuiseur d'aucune manière, en particulier ses mécanismes de sécurité, sauf lors des opérations d'entretien décrites dans ce mode d'emploi. Ne lubrifiez pas les soupapes.
- Après environ 400 utilisations de l'autocuiseur, ou au plus tard après 2 ans, remplacez toutes les pièces susceptibles d'être endommagées, telles que le joint ou d'autres composants en plastique. Les pièces présentant des signes visibles de détérioration (par ex. fissures, décoloration ou déformation) ou qui ne s'ajustent pas correctement doivent être remplacées immédiatement. Dans le cas contraire, elles peuvent affecter le bon fonctionnement et la sécurité de l'autocuiseur.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine du fabricant. Il est important d'utiliser le même modèle de cuve et de couvercle, ainsi que des pièces de rechange spécialement conçues pour votre autocuiseur.

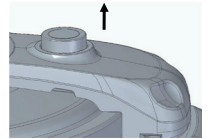
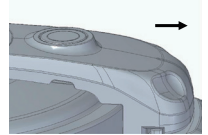
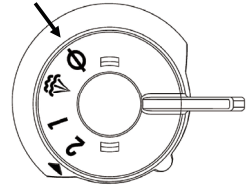
PRÉCAUTIONS LORS DE L'OUVERTURE DE L'AUTOUCISEUR

- N'essayez jamais de forcer l'ouverture de l'autocuiseur. Ne l'ouvrez pas tant qu'il n'est pas complètement dépressurisé.
- La dépressurisation peut être effectuée de la manière suivante :
 - Laisser l'autocuiseur refroidir naturellement.
 - Tourner la soupape de régulation de la pression en position d'évacuation de la vapeur.
- Gardez toujours les mains, la tête et le corps à l'écart de la zone de danger. Veillez à rester à distance de toute sortie de vapeur lors de la dépressurisation de l'autocuiseur, car la vapeur libérée peut provoquer des brûlures.
- Faites particulièrement attention lorsque vous dépressurisez rapidement l'autocuiseur à l'aide du bouton de dépressurisation ou de la soupape de régulation de la pression.



MODE D'EMPLOI

- Avant chaque utilisation, assurez-vous que l'orifice d'évacuation de la vapeur est propre. Appuyez et tournez la soupape dans la position indiquée sur l'illustration. Maintenez le couvercle et retirez la soupape de régulation de la pression en la tirant vers le haut.
- Inspectez l'ouverture de la soupape. Nettoyez-la à l'aide d'une petite brosse ou d'un fil de nettoyage pour tuyaux si elle est obstruée ou partiellement bouchée. Remettez ensuite la soupape de régulation de la pression sur le couvercle.
- Fermez correctement l'autocuiseur jusqu'à entendre un "clic". Remplacez la soupape de régulation de la pression sur le couvercle.
- Placez l'autocuiseur sur la source de chaleur. Vérifiez que la soupape de régulation de la pression est réglée sur la position 1 ou 2.
- Réglez l'intensité de la chaleur sur un niveau élevé afin de chauffer rapidement l'autocuiseur. De la vapeur et de l'oxygène atmosphérique s'échapperont de la zone autour de la poignée du couvercle. Ce processus peut prendre plusieurs minutes. Lorsque plus aucune vapeur ne s'échappe, la pression commence à augmenter et l'indicateur de pression commence à monter.
- L'autocuiseur commencera à libérer de la vapeur afin de réguler la pression.
- **IMPORTANT** : Réduisez l'intensité de la chaleur afin de limiter la libération de vapeur, en fonction du type de cuisson ou des aliments préparés.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez toujours l'autocuiseur après chaque utilisation.
- Ne laissez aucun résidu alimentaire à l'intérieur de l'autocuiseur et n'y conservez pas d'aliments pendant de longues périodes.
- Le lavage à la main est recommandé. Lavez l'autocuiseur avec de l'eau chaude propre, une éponge et du liquide vaisselle.
- N'utilisez pas de détergents industriels ni de produits de nettoyage fortement concentrés.
- Si le fond est sale ou collant, utilisez le côté abrasif de l'éponge ou de la laine d'acier.

Lors du nettoyage des différentes pièces, procédez comme suit :

- Retirez le joint en silicone du couvercle et lavez-le à la main.
- Retirez la soupape de régulation de la pression et nettoyez-la avec un chiffon humide.
- Lavez le couvercle à la main.
- Lavez le corps de l'autocuiseur et rincez-le sous l'eau courante.
- Séchez soigneusement toutes les pièces.
- Le lavage à la main est recommandé afin de prolonger la durée de vie de l'autocuiseur.
- Rangez l'autocuiseur dans un placard ou dans un endroit sec et propre.
- Conservez le joint en silicone dans un endroit sombre, à l'abri de la lumière directe du soleil et des rayons UV.
- La durée de vie du joint en silicone sera prolongée si le couvercle est rangé à l'envers sur le corps de l'autocuiseur, ce qui évite la compression du joint.
- Les pièces de l'autocuiseur soumises à l'usure doivent être remplacées régulièrement.

TEMPS DE CUISSON

ALIMENT	EAU	TEMPS (MINUTES)	POSITION
Soupes:			
Soupe de riz	selon le goût	4-6	2
Soupe de légumes	selon le goût	4-5	2
Soupe de poisson	selon le goût	3-4	2
Cuit	1/2 cuiseur	15-25	2

FR

Pâtes et riz:			
Riz au poulet	2 tasses d'eau pour 1 tasse de riz	6-7	2
Paella	2 tasses d'eau pour 1 tasse de riz	6-8	2
Pâtes	couvrir	4-5	2
Légumes:			
Blette	couvrir	6-7	2
Artichauts	couvrir	5-6	2
Poireaux	couvrir	3-5	2
Carottes	couvrir	5-6	2
Chou	2 tasses	4-5	2
Chou-fleur	2 tasses	4-6	2
Épinards	couvrir	4	2
Fèves	couvrir	3-4	2
Pois chiches	couvrir	20	2
Lentilles	couvrir	15	2
Pommes de terre:			
Pommes de terre en sauce	1 tasse pour 1 kg	5-7	2
Pommes de terre à la Riojana	3/4 tasse pour 1 kg	5-7	2
Poisson:			
Marmitako	selon le goût	10	2
Calamar	2 tasses	10	2
Poulpe	couvrir	30	2
Truite	1 tasse	10	1
Moules à la vapeur	1/2L	5	1
Viande:			
Boulettes de viande	2 tasses	10-12	2
Rôti de bœuf	couvrir	20-22	2
Rognons au Jerez	2 verres de Jerez	5-6	2
Filet de bœuf	1 tasse pour 1,5 kg	15-17	2
Tripes	couvrir	25-35	2
Agneau	1/2L pour 1 kg	10-12	2
Lapin	1/2L	10-12	2
Caille en sauce	1 tasse	5-10	2
Poulet	1 tasse	8-9	2
Poule	couvrir	15-20	2

Dessert:			
Riz au lait	2 tasses de lait pour 1 tasse de riz	6	1
Flan	1/2L lait	4-5	1

- Une fois le temps de cuisson écoulé, retirez l'autocuiseur de la source de chaleur.
- Assurez-vous que l'autocuiseur est complètement dépressurisé avant de l'ouvrir, soit en le laissant refroidir naturellement, soit en tournant la soupape de régulation de la pression sur la position de libération de la vapeur, comme décrit ci-dessus.
- Lorsque l'indicateur de pression est complètement redescendu, vous pouvez tourner le couvercle et ouvrir l'autocuiseur.

DÉPANNAGE

Problème	Cause	Solution
Lors de la montée en pression, de la vapeur s'échappe par le dessous du couvercle.	L'autocuiseur n'est pas correctement fermé.	Fermez correctement l'autocuiseur. Assurez-vous d'entendre un "clic".
	La poignée du couvercle est desserrée.	Serrez les vis de fixation de la poignée situées à l'intérieur du couvercle.
	Le joint en silicone n'est pas correctement installé.	Installez correctement le joint en silicone.
	Le joint en silicone est déchiré, endommagé ou usé.	Remplacez le joint en silicone par un neuf.
	La source de chaleur est trop faible.	Augmentez l'intensité de la chaleur.
L'autocuiseur n'atteint pas la pression de cuisson.	La zone de cuisson de la plaque est inadaptée.	Sélectionnez une zone de cuisson correspondant à la base de l'autocuiseur.
	L'indicateur de pression ou la soupape de régulation est cassé(e) ou endommagé(e), ou l'orifice d'évacuation de la vapeur est obstrué.	Remplacez la pièce endommagée par une neuve et assurez-vous que l'orifice d'évacuation de la vapeur est dégagé.
L'autocuiseur ne se ferme pas facilement.	Le couvercle n'est pas correctement positionné ou aligné avec le corps de l'autocuiseur.	Ne forcez pas le couvercle. Le couvercle doit se fermer facilement. Alignez le couvercle avec le corps de l'autocuiseur et appliquez une légère pression vers le bas pour le positionner correctement.
	Le joint en silicone n'est pas correctement inséré.	Insérez correctement le joint en silicone.

De la vapeur s'échappe par la soupape de sécurité même lorsque l'indicateur de pression est levé.	Le joint en silicone est mal installé.	Installez correctement le joint en silicone.
	Le joint en silicone est cassé ou usé.	Remplacez le joint en silicone par un neuf.
	Le joint en silicone s'est détaché dans le cadre du mécanisme de sécurité final. Cela peut se produire si la soupape de régulation de la pression est obstruée ou fonctionne mal.	Nettoyez tous les composants du mécanisme de sécurité et débouchez le conduit d'évacuation de la vapeur. Remplacez toute pièce endommagée.
Une grande quantité de vapeur s'échappe par la soupape de régulation de la pression.	La source de chaleur ou le réglage de chauffe est trop élevé.	Réduisez l'intensité de la chaleur.
De la vapeur et du liquide s'échappent par la soupape de régulation de la pression.	Retirez une partie du contenu ou éliminez l'excès d'eau.	Reportez-vous au tableau des temps/ niveaux de remplissage pour le niveau de remplissage maximal.

IMPORTATEUR: ZILAN FRANCE 9, Rue des Colonnes, 75002 Paris, France
 N° TVA : FR72953802378 N° SIRET : 95380237800018 zilanfrance2023@gmail.com

Élimination correcte de ce produit



- Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec d'autres déchets ménagers dans l'UE.
- Pour éviter tout dommage possible à l'environnement ou à la santé humaine dû à une élimination incontrôlée des déchets, recyclez-le de manière responsable pour favoriser la réutilisation durable des ressources matérielles.
- Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter le détaillant où le produit a été acheté. Ils peuvent prendre ce produit pour un recyclage écologique sûr.

გთხოვთ, გაითვალისწინოთ, რომ მოწყობილობის სახელმძღვანელო შეიძლება შეიქმნას ერთზე მეტი მოდელის ინფორმაციისთვის. თქვენი მოწყობილობა შეიძლება არ მოიცავდეს სახელმძღვანელოში მითითებულ ფუნქციებს.

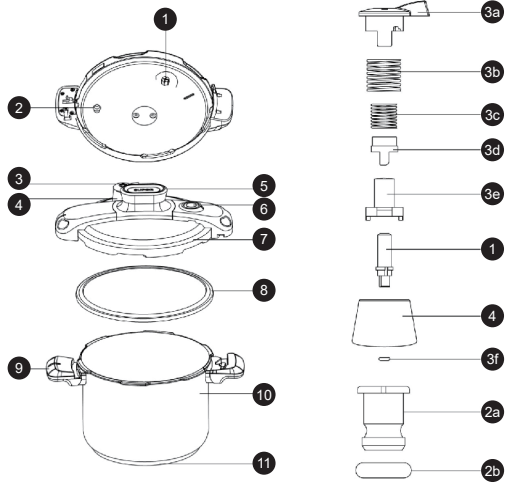
უსაფრთხოების ზოგადი ინსტრუქციები და გაფრთხილებები

- ყველა ინსტრუქცია აუცილებლად უნდა წაიკითხოთ.
- წნევის ქვაბის გამოყენების დროს ბავშვებს არ უნდა მიეცეთ მასთან მიახლოების უფლება.
- არ მოათავსოთ წნევის ქვაბი ღუმელში.
- წნევის ქვაბი ფრთხილად უნდა გადაიტანოთ. არ შეეხოთ ცხელ ზედაპირებს. გამოიყენეთ ქვაბის სახელურები და თავსახურის დამჭერი. საჭიროების შემთხვევაში გამოიყენეთ დამცავი საშუალებები.
- არ გამოიყენოთ წნევის ქვაბი სხვა დანიშნულებით.
- წნევის ქვაბი ამზადებს საკვებს წნევის ქვეშ. არასწორმა გამოყენებამ შეიძლება გამოიწვიოს დაზიანებები. მომზადების დაწყებამდე დარწმუნდით, რომ თავსახური სრულად არის დახურული. (იხილეთ თავსახურის გახსნა-დახურვის განყოფილება).
- არასდროს სცადოთ წნევის ქვაბის ძალით გახსნა. ქვაბი არ უნდა გაიხსნას მანამ, სანამ შიგნით არსებული წნევა სრულად არ შემცირდება.
- არასდროს გამოიყენოთ წნევის ქვაბი წყლის გარეშე. წინააღმდეგ შემთხვევაში შეიძლება სერიოზული დაზიანება მოხდეს.
- გამოიყენეთ წნევის ქვაბისთვის შესაფერისი სითბოს წყაროები.
- არ შეავსოთ წნევის ქვაბი მისი მოცულობის 2/3-ზე მეტით (მოსამზადებელი საკვებით). ბრინჯისა და სხვა გამხმარი პარკოსნების მომზადებისას წყლის რაოდენობა არ უნდა აღემატებოდეს ნახევარს.
- კანის მქონე ხორცპროდუქტები (სოსისი, ძროხის ენა, ღვიძლი და სხვ.), რომლებიც წნევის ზემოქმედებით შეიძლება გაიბეროს, მომზადებამდე სასურველია რამდენიმე ადგილას ჩაჩხვლეტა. თუ ეს პროცედურა მომზადებამდე არ შესრულდება, საკვები შეიძლება გადმოდუღდეს.
- ცომოვანი საკვების მომზადების შემდეგ, ქვაბის გახსნამდე ნაზად შეანჯღრიეთ იგი.
- ყოველი გამოყენების წინ დარწმუნდით, რომ სარქველები სწორად და თავისუფლად მუშაობს.
- არასდროს შეწვათ ნებისმიერი სახის საკვები წნევის ქვაბში.

- არ ჩაერიოთ წნევის ქვაბის უსაფრთხოების სისტემებში, გარდა იმ შემთხვევებისა, რომლებიც მითითებულია გამოყენების ინსტრუქციაში.
- გამოიყენეთ მხოლოდ მწარმოებლის მიერ რეკომენდებული სათადარიგო ნაწილები. კორპუსი და თავსახური უნდა გამოიყენებოდეს ერთად და იყოს ერთი და იმავე მწარმოებლის მიერ დამზადებული და ერთმანეთთან თავსებადი.
- არ გამოიყენოთ წნევის ქვაბი მუჟავე ან მარილიანი საკვების შესანახად მომზადებამდე და მომზადების შემდეგ.
- მომზადების პროცესში ყოველთვის აკონტროლეთ წნევის ქვაბი.

გაიცანით SAFEPLUS-ის წნევით სახარში ქვაბი

1. ორთქლის გამომშვების მექანიზმი
2. უსაფრთხოების სარქველი: როდესაც წნევა აჭარბებს დადგენილ ზღვარს, იგი უზრუნველყოფს ზედმეტი წნევის გამოშვებას და აკონტროლებს ქვაბში არსებულ წნევას. ამავდროულად, იგი ხელს უშლის თავსახურის გახსნას, სანამ ქვაბში წნევაა შენარჩუნებული.
 - 2ა. უსაფრთხოების სარქველის კორპუსი
 - 2ბ. უსაფრთხოების სარქველის შუასადები
3. რეგულირებადი წნევის კონტროლის სარქველი: არჩეული წნევის დონის მიღწევისას ხელით ახდენს ზედმეტი წნევის გამოშვებას.
 - დაბალი წნევის დონე
 - მაღალი წნევის დონე
- 3ა. წნევის რეგულირების ღილაკი
- 3ბ. ზამბარა 1
- 3გ. ზამბარა 2
- 3დ. საკონტროლო ღერძის თავსახური
- 3ე. საკონტროლო ღერძი
- 3ვ. ჰერმეტიული შუასადები
4. წნევის კონტროლის სარქველის ფუძე
5. ღილაკი: გამოიყენება თავსახურის მოსატრიალებლად, გასახსნელად ან დასაკეტად.
6. წნევის ინდიკატორი: როდესაც ქვაბში წნევა წარმოიქმნება, იგი ზემოთ იწევა.
7. უჟანგავი ფოლადის თავსახური
8. სილიკონის შუასადები
9. სახელურები
10. უჟანგავი ფოლადის კორპუსი: მას აქვს 6 ლიტრიანი მოცულობა. შიდა ზედაპირზე დატანილია ნახევრად შევსების (1/2) და მაქსიმალური შევსების (2/3) ნიშნულები. ამ დონეების გადაჭარბება კატეგორიულად აკრძალულია.
11. ძირის დიფუზორი: უზრუნველყოფს სითბოს სწრაფ და თანაბარ განაწილებას. თავსებადია სითბოს ყველა წყაროსთან, მათ შორის ინდუქციურ (მაგნიტურ) ქურასთან.

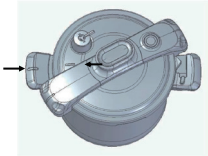


SAFEPLUS-ის წნევით სახარში ქვების უპირატესობები

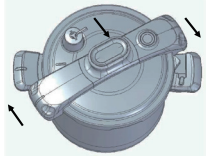
- პროდუქტი დამზადებულია მაღალი ხარისხის 18/8 უჟანგავი ფოლადისგან; რაც უზრუნველყოფს ხანგრძლივ გამოყენებას და კოროზიის მიმართ მდგრადობას.
- უსაფრთხო და მარტივ წნევით მომზადებას გთავაზობთ მრავალი უსაფრთხოების სისტემის წყალობით.
- აუმჯობესებს უსაფრთხოებას ჩაკეტილი თავსახურის სისტემით, რომელიც ხელს უშლის მის გახსნას წნევის ქვეშ.
- წნევის ინდიკატორი საშუალებას გაძლევთ მარტივად აკონტროლოთ ქვაში არსებული მდგომარეობა.
- რეგულირებადი წნევის დონეები:
- დაბალი წნევა: ნაზი და ნელა მოსამზადებელი საკვებისთვის
- მაღალი წნევა: საკვებისთვის, რომელიც საჭიროებს უფრო სწრაფ და ინტენსიურ მომზადებას
- წნევით მომზადების წყალობით ზოგავს დროსა და ენერჯიას.
- სქელი ძირი და კორპუსი უზრუნველყოფს სითბოს თანაბარ განაწილებას.
- მომზადება ხდება ნაკლები წყლის გამოყენებით, რაც მნიშვნელოვნად ინარჩუნებს საკვებ დიეტებულებას.

უსაფრთხოების სისტემები

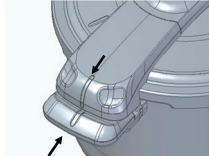
წნევით სახარში ქვაბი აღჭურვილია სხვადასხვა ავტომატური უსაფრთხოების მექანიზმით, უსაფრთხო გამოყენების უზრუნველსაყოფად. ყოველ გამოყენებამდე შეამოწმეთ, მუშაობს თუ არა გამართულად შემდეგი უსაფრთხოების სისტემები. უსაფრთხოების სისტემების შეცვლა ან დაექტივაცია კატეგორიულად აკრძალულია. მომზადების დაწყებამდე დარწმუნდით, რომ ქვების თავსახური და სახელური სწორ პოზიციაშია.



გაასწორეთ თავსახურსა და სახელურზე არსებული ორი „I“ ნიშნული.



მოჰკიდეთ ხელი ზედა დილაკს და მოატრიალეთ თავსახური.



თავსახური მჭიდროდ უნდა დაიკეტოს ისე, რომ სახელურზე არსებული „I“ ნიშნული და თავსახურის შავი ნაწილი ერთმანეთს გაუსწორდეს.

ქვების სწორად დაკეტვა

წნევის კონტროლის სარქველი (3)

რამდენჯერმე მოატრიალეთ წნევის კონტროლის სარქველი მარცხნიდან მარჯვნივ და დარწმუნდით, რომ იგი თავისუფლად მოძრაობს. დატოვეთ სარქველი თქვენთვის სასურველ წნევის პოზიციაში.

უსაფრთხოების სარქველი (2)

დარწმუნდით, რომ წნევის ინდიკატორის მილი არ არის გაჭედილი.

სილიკონის შუასადები (8)

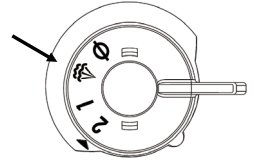
დარწმუნდით, რომ სილიკონის შუასადები და თავსახურის კიდე სუფთაა, ხოლო შუასადები დაუზიანებელ მდგომარეობაშია. მოათავსეთ შუასადები უჟანგავი ფოლადის თავსახურის ბუდეში სრულად და სწორად.

უსაფრთხოება და მოვლა

- წნევით სახარში ქვების ყოველ გამოყენებამდე დარწმუნდით, რომ სარქველები და უსაფრთხოების მექანიზმები არის სუფთა, დაუზიანებელი და მუშაობს გამართულად. ეს შემოწმება საკვალდებულოა უსაფრთხო გამოყენებისათვის.
- არ შეცვალოთ წნევით სახარში ქვების არცერთი ნაწილი და არ მოახდინოთ მასზე მოდიფიკაცია. შეასრულეთ მხოლოდ მოცემულ გამოყენების ინსტრუქციაში მითითებული მოვლის პროცედურები.
- არ შეხეთოთ სარქველები.
- დაახლოებით 400 გამოყენების შემდეგ ან მაქსიმუმ 2 წელიწადში ერთხელ, აუცილებელია შუასადებისა და პლასტმასის ნაწილების შემოწმება.
- ნაწილები, რომლებზეც აღინიშნება თვალსაჩინო დაზიანება, როგორცაა გატეხვა, ფერის შეცვლა ან დეფორმაცია, დაუყოვნებლივ უნდა შეიცვალოს. წინააღმდეგ შემთხვევაში, ამან შესაძლოა უარყოფით გავლენა მოახდინოს ქვების უსაფრთხო და გამართულ მუშაობაზე.
- გამოიყენეთ მხოლოდ მწარმოებლის ორიგინალი სათადარიგო ნაწილები. მნიშვნელოვანია, რომ თავსახური, კორპუსი და სათადარიგო ნაწილები იყოს ერთი და იმავე მოდელის, რომელიც სპეციალურად თქვენი წნევით სახარში ქვებისთვის არის შექმნილი.

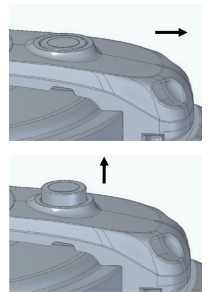
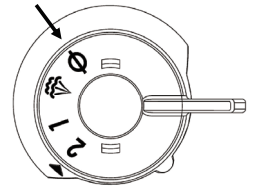
ქვების გახსნისას გასათვალისწინებელი წესები

- კატეგორიულად არ სცადოთ ქვების გახსნა, სანამ წნევა სრულად არ დაიცლება.
- წნევის დაცლის პროცედურა შეიძლება განხორციელდეს შემდეგი მეთოდებით:
 - ქვების ბუნებრივად გაგრძობის ლოდინით,
 - წნევის კონტროლის სარქველის ორთქლის გამოშვების პოზიციაში გადაყვანით.
- წნევის დაცლისას მოარიდეთ ხელები, სახე და სხეული ორთქლის გამოსასვლელ წერტილებს.
- განსაკუთრებული შემთხვევა: თუ საჭიროა წნევის სწრაფი დაცლა, ფრთხილად გამოიყენეთ წნევის დაცლის დილაკი ან წნევის კონტროლის სარქველი.



გამოყენების ინსტრუქცია

- გამოყენებამდე დარწმუნდით, რომ ორთქლის გამოსაშვები ხვრელი სუფთაა.
- დაიკავით თავსახური წნევის კონტროლის სარქველის ნახაზზე ნაჩვენებ პოზიციაში მოყვანით.
- ნელა გახსენით თავსახური.
- შეამოწმეთ სარქველის დონე. საჭიროების შემთხვევაში, გაწმინდეთ პატარა ჯაგრისით ან მისის საწმინდით. თუ ის გაჭედლია ან ნაწილობრივ გაჭედლია, გაწმინდის შემდეგ კვლავ დაამაგრეთ წნევის კონტროლის სარქველი თავსახურზე.
- სწორად დახურეთ თავსახური. სწორად დაკეტვისას გაიგონებთ დაწკაპუნების („კლიკის“) ხმას.
- კვლავ დაამაგრეთ წნევის კონტროლის სარქველი თავსახურზე.
- მოათავსეთ ქვაბი სითბოს წყაროზე და დარწმუნდით, რომ წნევის კონტროლის სარქველი არის 1 ან 2 პოზიციაში.
- აუწიეთ სითბოს მაღალ დონეზე. ქვაბი დაიწყებს წნევის სწრაფად წარმოქმნას. ორთქლი და ჟანგბადი გამოვა თავსახურის სახელურის გარშემო. ეს პროცესი შეიძლება გაგრძელდეს რამდენიმე წუთს.
- როდესაც ორთქლის გამოშვება შეწყვიტდება, წნევა დაიწყებს მატებას და წნევის ინდიკატორი მაღლა აიწევს.
- წნევის შერჩეული დონის მიღწევისას, წნევის კონტროლის სარქველი იწყებს ორთქლის გამოშვებას.
- მნიშვნელოვანია: მოსამზადებელი კერძის ტიპიდან გამომდინარე, დაუწიეთ სითბოს ორთქლის გამოყოფის გასაკონტროლებლად.



გაწმენდა და მოვლა

- აუცილებლად გარეცხეთ წნევით სახარში ქვაბი ყოველი გამოყენების შემდეგ.
- არ დატოვოთ საკვების ნარჩენები ქვაბში და არ შეინახოთ საკვები მასში დიდი ხნით.
- რეკომენდებულია ხელით გარეცხვა. გამოიყენეთ ნელთბილი წყალი, რბილი ღრუბელი და ჭურჭლის საარეცხი საშუალება.
- არ გამოიყენოთ ინდუსტრიული საარეცხი საშუალებები ან მაღალი კონცენტრაციის მქონე გამწმენდი პროდუქტები.
- თუ ქვაბის ძირი ჭუჭყიანია ან წებოვანი, შეიძლება გამოყენებულ იქნას ღრუბლის აბრაზიული ზედაპირი ან ფოლადის სახეხი.

ცალკეული ნაწილების გაწმენდისას მიჰყევით შემდეგ ნაბიჯებს:

- მოხსენით სილიკონის შუასადები თავსახურს და გარეცხეთ ხელით.
- მოხსენით წნევის კონტროლის სარქველი და გაწმინდეთ ნესტიანი ქსოვილით.
- თავსახური გარეცხეთ ხელით.
- გარეცხეთ ქვაბის კორპუსი და გაავლეთ გამდინარე წყლის ქვეშ.
- სრულად გაამშრალეთ ყველა ნაწილი.
- შორდუქტის ექსპლუატაციის ვადის გასახანგრძლივებლად რეკომენდებულია ხელით გარეცხვა.
- შეინახეთ წნევით სახარში ქვაბი მშრალ, სუფთა და ნესტისგან დაცულ კარადაში.
- შეინახეთ სილიკონის შუასადები ბნელ გარემოში, მზის პირდაპირი სხივებისა და ულტრაიისფერი გამოსხივებისგან დაცულ ადგილას.
- სილიკონის შუასადების ექსპლუატაციის ვადა შეიძლება გახანგრძლივდეს თავსახურის ქვაბის კორპუსზე ამოტრიალებული სახით მოთავსებით; ამგვარად, შუასადები არ იქნება მუდმივი ზეწოლის ქვეშ.
- ცვეთადი ნაწილები რეგულარულად უნდა შემოწმდეს და საჭიროების შემთხვევაში შეიცვალოს ახლით.

მომზადების ცხრილი

საკვები	სითხის რაოდენობა	დრო (წუთი)	პოზიცია
წვნიანები:			
ბრინჯის წვნიანი	გემოვნების მიხედვით	4-6	2
ბოსტნეულის წვნიანი	გემოვნების მიხედვით	4-5	2
თევზის წვნიანი	გემოვნების მიხედვით	3-4	2
წვნიანი	ქვების ნახევრამდე	15-25	2
მაკარონი და ბრინჯი:			
ფლავი ქათმით	1 წილი ბრინჯი და 2 ჭიქა წყალი	6-7	2
პაელია	1 წილი ბრინჯი და 2 ჭიქა წყალი	6-8	2
მაკარონი	ზემოდან დაფარვამდე	4-5	2
ბოსტნეული:			
მანგოლდი	ზემოდან დაფარვამდე	6-7	2
არტიშოკი	ზემოდან დაფარვამდე	5-6	2
პრასი	ზემოდან დაფარვამდე	3-5	2
სტაფილო	ზემოდან დაფარვამდე	5-6	2
კომბოსტო	2 ჭიქა წყალი	4-5	2
ყვავილოვანი კომბოსტო	2 ჭიქა წყალი	4-6	2
ისპანახი	ზემოდან დაფარვამდე	4	2
ფართო ლობიო	ზემოდან დაფარვამდე	3-4	2
მუხუდო	ზემოდან დაფარვამდე	20	2
ოსპი	ზემოდან დაფარვამდე	15	2
კარტოფილი:			
კარტოფილი სოუსით	1 კილოზე 1 ჭიქა	5-7	2
რიოხას სტილის კარტოფილი	1 კილოზე სამი მეოთხედი ჭიქა	5-7	2
თევზი:			
მარმიტაკო	გემოვნების მიხედვით	10	2

GE

კალმარი	2 ჭიქა წყალი	10	2
რვაფეხა	ზემოდან დაფარვამდე	30	2
კალმახი	1 ჭიქა წყალი	10	1
მიდიები (ორთქლზე მომზადებული)	ნახევარი ლიტრი	5	1
ხორცი და ფრინველი:			
კატლეთი	2 ჭიქა წყალი	10-12	2
ძროხის ხორცის როსტო	ზემოდან დაფარვამდე	20-22	2
ხერესის სტილის თირკმელი	2 ჭიქა ხერესის ღვინო	5-6	2
ძროხის ფილე	კილონახევარზე ერთი ჭიქა	15-17	2
ფაშვი	ზემოდან დაფარვამდე	25-35	2
ბატკნის ხორცი	1 კილოზე ნახევარი ლიტრი	10-12	2
კურდღელი	ნახევარი ლიტრი	10-12	2
მწყერი სოუსით	1 ჭიქა წყალი	5-10	2
ქათამი	1 ჭიქა წყალი	8-9	2
სოფლის ქათამი	ზემოდან დაფარვამდე	15-20	2
ტკბილეული:			
ბრინჯის პუდინგი	1 ზილ ბრინჯზე 2 ჭიქა რძე	6	1
ფრანგული ტარტი	ნახევარი ლიტრი რძე	4-5	1

- მომზადების დროის დასრულების შემდეგ, გამოიღეთ წნევით სახარში ქვაბი სითბოს წყაროდან.
- ქვაბის გახსნამდე დარწმუნდით, რომ მასში წნევა სრულიად თავისუფალია, ან ზემოთ აღწერილი წესით ბუნებრივად გაგრილებით, ან წნევის მარეგულირებელი სარქველი ორთქლის გამოყოფის პოზიციაზე დააყენეთ.
- მას შემდეგ, რაც წნევის საზომი მთლიანად დაეცემა, შეგიძლიათ გახსნათ ქვაბი თავსახურის მობრუნებით.

პრობლემების მოგვარება

Problems	Cause	Solution
წნევის მატებისას სახურავის ქვეშიდან ორთქლი გამოდის.	წნევით სახარში ქვაბი სათანადოდ არ იყო დალუქული.	ქვაბი სათანადოდ დახურეთ. დარწმუნდით, რომ გაიგონებთ “კლიკ,, ხმას, რაც მიუთითებს, რომ სახურავი სრულად დახურულია.
	თავსახურის სახელური მოშვებულია.	გამკაცრეთ ხრახნები, რომლებიც სახურავის სახელურს სახურავის შიდა მხარეს ამაგრებს.
	სილიკონის შუასადები სწორად არ არის დამონტაჟებული.	სილიკონის დამცავი სწორად ჩადეთ მის კორპუსში.
	სილიკონის შუასადები დახეული, დაზიანებული ან გაცვეთილია.	სილიკონის შუასადები შეცვალეთ ახლით.
	სითბოს წყარო არასაკმარისია.	გაზარდეთ სითბოს დონე.
წნევით სახარში ქვაბი ვერ აღწევს საჭირო მომზადების წნევას.	ქურის ზედაპირზე არსებული სამზარეულო ზონა ქვაბის ძირისთვის შესაფერისი არ არის.	აირჩიეთ სამზარეულოს ზონა, რომლის ზომაც შესაბამისია ქვაბის ძირისთვის.
	წნევის საბოში ან წნევის მარეგულირებელი სარქველი გაუმართავი/დაზიანებულია, ან ორთქლის გამოსასვლელი მილი დაბლოკილია.	დაზიანებული ნაწილი ახლით შეცვალეთ და დარწმუნდით, რომ ორთქლის გამოსასვლელი თავისუფალია.
წნევით სახარში ქვაბი ადვილად არ იხურება.	საფარი სწორად არ არის განთავსებული ან კორპუსთან არ არის გასწორებული.	თავსახური ძალით არ დააჭიროთ. თავსახური ადვილად უნდა დაიხუროს. თავსახური კორპუსს გაუსწორეთ და ფრთხილად დააჭირეთ სწორ პოზიციაზე.
	სილიკონის შუასადები სწორად არ იყო დამონტაჟებული.	სწორად მოათავსეთ სილიკონის დამცავი შუასადები თავის კორპუსში.

<p>როდესაც წნევის საზომი ზემოთაა მიმართული, დამცავი სარქველიდან ორთქლი გამოდის.</p>	<p>სილიკონის შუასადები არასწორად არის დამონტაჟებული.</p>	<p>სწორად დაამონტაჟეთ სილიკონის შუასადები.</p>
	<p>სილიკონის შუასადები დაზიანებულია ან დაზიანებულია.</p>	<p>სილიკონის შუასადები შეცვალეთ ახლით.</p>
	<p>საბოლოო უსაფრთხოების მექანიზმი გააქტიურებულია (ეს ჩანს, თუ წნევის კონტროლის სარქველი გაჭედილია ან გაუმართავად მუშაობს).</p>	<p>გაწმინდეთ უსაფრთხოების მექანიზმის ყველა კომპონენტი და დარწმუნდით, რომ ორთქლის გამწოვი მილი არ არის გაჭედილი. შეცვალეთ დაზიანებული ნაწილები.</p>
<p>წნევის მარეგულირებელი სარქველიდან ზედმეტი ორთქლი გამოდის.</p>	<p>სითბოს წყარო ან გათბობის პარამეტრი ძალიან მაღალია.</p>	<p>შეამცირეთ სითბოს დონე.</p>
<p>სითხე ორთქლთან ერთად გამოდის წნევის მარეგულირებელი სარქველიდან.</p>	<p>ქვაბი გადატვირთულია ან ძალიან ბევრი სითხეა დამატებული.</p>	<p>შიგთავსის ნაწილი გადაღვარეთ ან ზედმეტი სითხე შეამცირეთ. მაქსიმალური შემცველობის სანახავად იხილეთ მომზადების დროის ცხრილი.</p>

წარმოშობის ქვეყანა: ჩინეთი
 იმპორტიორი : შპს ტექნოპაუს ,
 205277608, ფარსადანის 5, 0131,
 თბილისი, საქართველო
 ზილან ევ გერეჩლერი სან.თიჯ. ა.შ. ,
 სტამბოლი, თურქეთი-ის დაკვეთით

პროდუქტის სათანადო განკარგვა



- ეს მარკირება მიუთითებს, რომ წინამდებარე პროდუქტი არ უნდა განადგურდეს სხვა საყოფაცხოვრებო ნარჩენებთან ერთად ევროკავშირის ფარგლებში.
- გარემოს და ადამიანის ჯანმრთელობისთვის შესაძლო ზიანის თავიდან ასაცილებლად ნარჩენების უკონტროლო განადგურებისგან, პროდუქტის პასუხისმგებლობით გადამუშავება და მატერიალური რესურსების მდგრადი ხელახალი გამოყენების ხელშეწყობა.
- თქვენ მიერ გამოყენებული მოწყობილობის დასაბრუნებლად გთხოვთ, გამოიყენოთ დაბრუნებისა და შეგროვების სისტემები ან დაუკავშირდით დილერს, ვისგანაც შეიძინეთ პროდუქტი. ისინი შეაგროვებენ თქვენგან არსებულ პროდუქტს ეკოლოგიურად უსაფრთხო გადამუშავებისთვის.

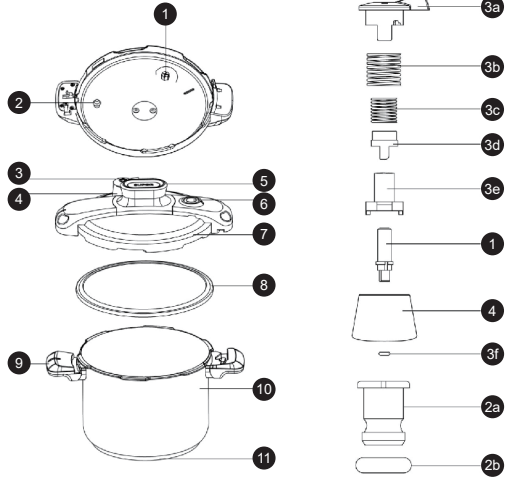
POR FAVOR CONSIDERE QUE EL MANUAL DEL PISPOSITIVO PUEDE SER ELABORADO CON INFORMACIÓN DE MÁS DE UN MODELO ES POSIBLE QUE SU DISPOSITIVO NO CONTenga LAS CARACTERÍSTICAS MENCIONADAS EN EL MANUAL. ESTE IDIOMA HA SIDO TRADUCIDO CON LA AYUDA DE INTELIGENCIA ARTIFICIAL.

INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS

- Deben leerse todas las instrucciones.
- No se debe permitir que los niños se acerquen a la olla a presión mientras esté en uso.
- No coloque la olla a presión en el horno.
- La olla a presión debe moverse con cuidado. No toque las superficies calientes. Utilice las asas de sujeción y el soporte de la tapa. Si es necesario, use equipo de protección.
- No utilice la olla a presión para ningún otro propósito.
- Su olla a presión cocina bajo presión. Un uso inadecuado puede causar lesiones. Antes de comenzar a cocinar, asegúrese de que la tapa esté completamente cerrada. (Véase la sección “Apertura y cierre de la tapa”).
- Nunca intente abrir la olla a presión a la fuerza. No debe abrirse antes de que la presión en su interior haya disminuido por completo.
- Nunca use la olla a presión sin agua en su interior. De lo contrario, podrían producirse daños graves.
- Use fuentes de calor adecuadas para su olla a presión.
- No llene la olla a presión más de 2/3 (con alimentos). No la llene con más de la mitad de agua al cocinar arroz u otras legumbres secas.
- Se recomienda hacer algunos agujeros en los productos cárnicos con piel (salchichas, lengua de res, hígado, etc.) que puedan hincharse bajo el efecto de la presión, antes de cocinarlos. Si no lo hace, podrían reventar durante la cocción.
- Después de cocinar alimentos con masa, agite suavemente la olla antes de abrirla.
- Asegúrese antes de cada uso de que las válvulas funcionen correctamente y con facilidad.
- Nunca fría ningún tipo de alimento en la olla a presión.
- No intervenga en los sistemas de seguridad de la olla a presión, excepto en lo indicado en las instrucciones de uso.
- Solo deben utilizarse repuestos recomendados por el fabricante. El cuerpo y las tapas deben ser producidos por el mismo fabricante y ser compatibles entre sí.
- No utilice la olla para almacenar alimentos ácidos o salados antes ni después de la cocción.
- Mantenga la olla a presión bajo vigilancia durante la cocción.

CONOZCA SU OLLA A PRESIÓN SAFEPLUS

- Dispositivo de liberación de vapor.
- Válvula de seguridad: Mantiene la presión por debajo del límite permitido liberando aire cuando la presión supera el nivel especificado. También impide la apertura de la tapa mientras aún haya presión en el interior de la olla.
 - Válvula de seguridad
 - Junta de la válvula de seguridad
- Válvula de control de presión ajustable: Dispositivo manual de ajuste de la presión. Libera el exceso de presión una vez alcanzado el nivel de funcionamiento seleccionado:
 - Nivel de presión bajo
 - Nivel de presión alto
 - Rueda de selección de control
 - Muelle 1
 - Muelle 2
 - Cubierta del eje de control
 - Eje de control
 - Anillo de sellado
- Base de la válvula de control de presión.
- Pomo: Se utiliza para girar la tapa y para abrirla o cerrarla.
- Indicador de presión: Se eleva cuando hay presión en el interior de la olla.
- Tapa de acero inoxidable.
- Junta de silicona.
- Asas.
- Cuerpo de acero inoxidable: Capacidad de 6 L. En el interior hay marcas de llenado a la mitad (1/2) y máximo (2/3), que no deben superarse bajo ninguna circunstancia.
- Difusor de la base de la olla: Garantiza una distribución rápida y uniforme del calor. Apto para los siguientes tipos de fuentes de calor, incluida la inducción magnética.

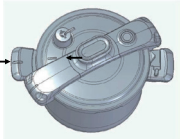


VENTAJAS DE LA OLLA A PRESIÓN SAFEPLUS

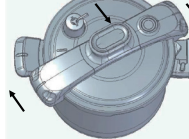
- La olla a presión está fabricada en acero inoxidable 18/8 de alta calidad, lo que garantiza durabilidad y resistencia a la corrosión.
- La olla a presión está equipada con múltiples sistemas de seguridad que hacen que la cocción a presión sea segura y sencilla, incluido un sistema seguro de apertura y cierre y un bloqueo de apertura que se activa cuando hay presión en el interior.
- El indicador de presión es fácil de comprobar.
- Opciones de nivel de presión ajustable:
 - Nivel de presión bajo para una cocción rápida o alimentos delicados.
 - Nivel de presión alto para una cocción ultra rápida.
- La cocción a presión ahorra tiempo y permite un ahorro significativo de energía.
- Su base pesada y sus paredes finas garantizan una distribución rápida y uniforme del calor.
- La cocción a presión requiere menos líquido y presenta pérdidas mínimas durante la cocción, lo que ayuda a conservar el máximo valor nutricional de los alimentos.

SISTEMAS DE SEGURIDAD

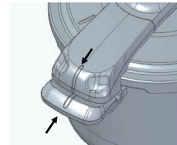
La olla a presión está equipada con diversos mecanismos de seguridad automáticos para garantizar un funcionamiento seguro. Antes de utilizar la olla a presión y cada vez que la utilice, compruebe que los siguientes mecanismos de seguridad funcionan correctamente. Estos mecanismos no deben modificarse nunca. Asegúrese de que los controles de la olla y el asa de la tapa estén correctamente colocados antes de comenzar a cocinar.



Haga coincidir las dos marcas "I" del asa y la tapa.



Gire la tapa sujetándola por el pomo superior.



Asegúrese de que la olla esté bien cerrada haciendo coincidir esta vez las marcas "I" del asa y de la parte negra de la tapa. Oirá un "clic" que garantiza el cierre.

CIERRE CORRECTO DE LA OLLA A PRESIÓN

Válvula de control de presión (3)

Gire la válvula de control de presión varias veces de izquierda a derecha para asegurarse de que se mueve libremente. Déjela en la posición de presión deseada.

Válvula de seguridad (2)

Asegúrese de que el tubo del indicador de presión no esté obstruido.

Junta de silicona (8)

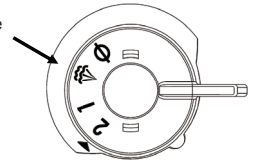
Asegúrese de que la junta de silicona y el borde de la tapa estén limpios y de que la junta no esté dañada. Coloque la junta de modo que encaje de forma firme y correcta en su ranura en la tapa de acero.

SEGURIDAD Y MANTENIMIENTO

- Cada vez que utilice la olla a presión, asegúrese primero de que ninguna válvula ni mecanismo de seguridad esté dañado o sucio y de que funcionen correctamente. Esto es esencial para garantizar su seguridad durante el uso.
- No modifique la olla a presión de ninguna manera, especialmente sus mecanismos de seguridad, salvo para realizar el mantenimiento descrito en este manual de instrucciones. No lubrique las válvulas.
- Después de aproximadamente 400 usos de la olla a presión, o como máximo después de 2 años, sustituya cualquier pieza que pueda estar dañada, como la junta u otros componentes de plástico. Las piezas que presenten signos visibles de daño (p. ej., rotura, decoloración o deformación) o que no encajen correctamente deben sustituirse de inmediato. De lo contrario, pueden afectar al funcionamiento correcto y a la seguridad de la olla a presión.
- Utilice únicamente piezas de repuesto originales del fabricante. Es importante usar el mismo modelo de olla y tapa, así como piezas de repuesto diseñadas específicamente para su olla a presión.

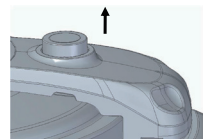
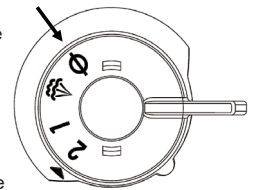
PRECAUCIONES AL ABRIR LA OLLA A PRESIÓN

- Nunca intente abrir la olla a presión a la fuerza. No la abra hasta que esté completamente despresurizada.
- La despresurización puede realizarse de las siguientes maneras:
 - Dejando que la olla se enfríe de forma natural.
 - Girando la válvula de control de presión a la posición de liberación de vapor.
- Mantenga siempre las manos, la cabeza y el cuerpo alejados de la zona de peligro. Asegúrese de mantenerse alejado de cualquier salida de vapor durante la despresurización de la olla a presión, ya que el vapor liberado puede causar quemaduras.
- Tenga especial cuidado al despresurizar rápidamente la olla a presión utilizando el botón de despresurización o la válvula de control de presión.



INSTRUCCIONES DE USO

- Antes de cada uso, asegúrese de que el orificio de salida de vapor esté limpio. Presione y gire la válvula a la posición indicada en la ilustración. Sujete la tapa y retire la válvula de control de presión tirando de ella hacia arriba.
- Inspeccione la abertura de la válvula. Limpiela con un cepillo pequeño o un limpiador de tubos si está bloqueada o parcialmente obstruida. Vuelva a colocar la válvula de control de presión en la tapa.
- Cierre correctamente la olla a presión hasta escuchar un «clíc». Coloque nuevamente la válvula de control de presión en la tapa.
- Coloque la olla a presión sobre la fuente de calor. Compruebe que la válvula de control de presión esté ajustada en la posición 1 o 2.
- Ajuste la intensidad del calor a un nivel alto para calentar rápidamente la olla a presión. El vapor y el oxígeno atmosférico saldrán de la zona alrededor del asa de la tapa. Este proceso puede tardar varios minutos. Cuando deje de salir vapor, la presión comenzará a aumentar y el indicador de presión empezará a subir.
- La olla a presión comenzará a liberar vapor para regular la presión.
- **IMPORTANTE:** Reduzca la intensidad del calor para limitar la liberación de vapor, según el tipo de cocción o los alimentos que se estén preparando.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Limpie siempre la olla a presión después de cada uso.
- No deje restos de comida dentro de la olla a presión ni almacene alimentos en su interior durante largos períodos de tiempo.
- Se recomienda el lavado a mano. Lave la olla a presión con agua caliente limpia, una esponja y detergente para lavar platos.
- No utilice detergentes industriales ni productos de limpieza altamente concentrados.
- Si el fondo está sucio o pegajoso, utilice el lado abrasivo de la esponja o lana de acero.

Al limpiar las piezas individuales, proceda de la siguiente manera:

- Retire la junta de silicona de la tapa y lávela a mano.
- Retire la válvula de control de presión y límpiela con un paño húmedo.
- Lave la tapa a mano.
- Lave el cuerpo de la olla y enjuáguelo bajo el grifo.
- Seque bien todas las piezas.
- Se recomienda el lavado a mano para prolongar la vida útil de la olla a presión.
- Guarde la olla a presión en un armario o en un lugar seco y limpio.
- Mantenga la junta de silicona en un lugar oscuro, protegida de la luz solar directa y de los rayos UV.
- La vida útil de la junta de silicona se prolongará si la tapa se guarda boca abajo sobre el cuerpo de la olla, evitando que la junta se comprima.
- Las piezas de la olla a presión sujetas a desgaste deben sustituirse regularmente.

TIEMPO DE COCCIÓN

ALIMENTO	AGUA	TIEMPO (MINUTOS)	POSICIÓN
Sopas:			
Sopa de arroz	al gusto	4-6	2
Sopa de verduras	al gusto	4-5	2
Sopa de pescado	al gusto	3-4	2
Cocido	1/2 cocedor	15-25	2
Pasta y arroz:			
Arroz con pollo	2 tazas de agua por 1 taza de arroz	6-7	2
Paella	2 tazas de agua por 1 taza de arroz	6-8	2
Pasta	cubrir	4-5	2
Verduras:			
Acelga	cubrir	6-7	2
Alcachofas	cubrir	5-6	2
Puerros	cubrir	3-5	2
Zanahorias	cubrir	5-6	2
Col	2 tazas	4-5	2
Coliflor	2 tazas	4-6	2
Espinacas	cubrir	4	2
Habas	cubrir	3-4	2
Garbanzos	cubrir	20	2
Lentejas	cubrir	15	2

Patatas:			
Patatas con salsa	1 taza por 1 kg	5-7	2
Patatas a la Riojana	3/4 de taza por 1 kg	5-7	2
Pescado:			
Marmitako	to taste	10	2
Calamar	2 cups	10	2
Pulpo	cover	30	2
Trucha	1 cup	10	1
Mejillones al vapor	1/2L	5	1
Carne:			
Albóndigas	2 tazas	10-12	2
Redondo de ternera	cubrir	20-22	2
Riñones al Jerez	2 vasos de Jerez	5-6	2
Solomillo de ternera	1 cup por 1,5 kg	15-17	2
Callos	cubrir	25-35	2
Cordero	1/2L por 1 kg	10-12	2
Conejo	1/2L	10-12	2
Codorniz en salsa	1 taza	5-10	2
Pollo	1 taza	8-9	2
Gallina	cubrir	15-20	2
Postre:			
Arroz con leche	2 tazas de leche por 1 taza de arroz	6	1
Flan	1/2 L de leche	4-5	1

- Una vez transcurrido el tiempo de cocción, retire la olla a presión de la fuente de calor.
- Asegúrese de que la olla esté completamente despresurizada antes de abrirla, ya sea dejándola enfriar de forma natural o girando la válvula de control de presión a la posición de liberación de vapor, como se describe anteriormente.
- Cuando el indicador de presión haya bajado completamente, puede girar la tapa para abrir la olla.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solución
Cuando se genera presión, sale vapor por debajo de la tapa.	La olla a presión no está correctamente cerrada.	Cierre correctamente la olla a presión. Asegúrese de que se escuche un «clic».
	El mango de la tapa está flojo.	Apriete los tornillos de fijación del mango situados en el interior de la tapa.
	La junta de silicona no está colocada correctamente.	Coloque correctamente la junta de silicona.
	La junta de silicona está rota, dañada o desgastada.	Sustituya la junta de silicona por una nueva.
	La fuente de calor es demasiado baja.	Aumente la intensidad del calor.

La olla a presión no alcanza la presión de cocción.	La zona de cocción de la placa es inadecuada.	Seleccione una zona de cocción que coincida con la base de la olla a presión.
	El indicador de presión o la válvula de control está rota o dañada, o la salida de vapor está obstruida.	Sustituya la pieza dañada por una nueva y asegúrese de que la salida de vapor esté despejada.
La olla a presión no se cierra fácilmente.	La tapa no está colocada correctamente o no está alineada con el cuerpo de la olla.	No fuerce la tapa. La tapa debe cerrarse fácilmente. Alinee la tapa con el cuerpo de la olla y aplique una ligera presión hacia abajo para colocarla correctamente.
	La junta de silicona no está correctamente insertada.	Inserte correctamente la junta de silicona.
Sale vapor por la válvula de seguridad incluso cuando el indicador de presión está levantado.	La junta de silicona está mal colocada.	Coloque correctamente la junta de silicona.
	La junta de silicona está rota o desgastada.	Sustituya la junta de silicona por una nueva.
	La junta de silicona se ha soltado como parte del mecanismo de seguridad final. Esto puede ocurrir si la válvula de control de presión está obstruida o no funciona correctamente.	Limpie todos los componentes del mecanismo de seguridad y desatasque el conducto de salida de vapor. Sustituya cualquier pieza dañada.
Sale una gran cantidad de vapor por la válvula de control de presión.	La fuente de calor o el ajuste de calor es demasiado alto.	Reduzca la intensidad del calor.
Salen vapor y líquido por la válvula de control de presión.	La olla a presión está demasiado llena o contiene demasiada agua.	Retire parte del contenido o elimine el exceso de agua. Consulte la tabla de tiempos/niveles de llenado para conocer el nivel máximo de llenado.

Disposición correcta de este producto



- Esta marca indica que este producto no debe desecharse con otros residuos domésticos en toda la UE.
- Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana debido a una disposición de residuos no controlada, recíclalo de manera responsable para promover el reuso sostenible de los recursos materiales.
- Para devolver tu dispositivo usado, utiliza los sistemas de devolución y recolección o contacta al minorista donde se compró el producto. Pueden llevar este producto para su reciclaje ambiental seguro.

SI PREGA DI NOTARE CHE IL MANUALE DI ISTRUZIONI POTREBBE ESSERE STATO CREATO PER LE INFORMAZIONI DI PIU' DI UN MODELLO. IL VOSTRO APPARECCHIO POTREBBE NON INCLUDERE LE CARATTERISTICHE DESCRITTE NEL MANUALE. QUESTA LINGUA È STATA TRADOTTA CON L'AUTO DELL'INTELLIGENZA ARTIFICIALE.

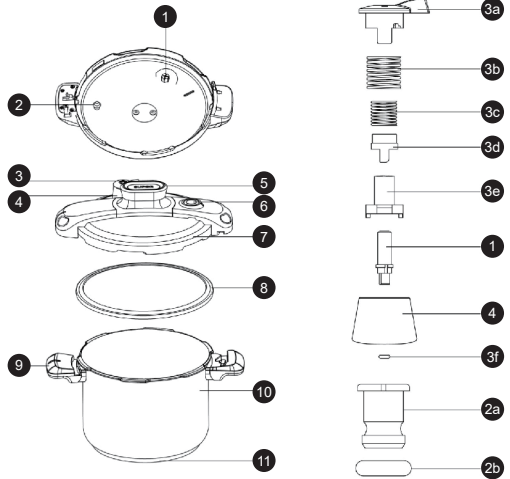
ISTRUZIONI GENERALI PER LA SICUREZZA E AVVERTENZE

- Tutte le istruzioni devono essere lette.
- I bambini non devono avvicinarsi alla pentola a pressione mentre è in uso.
- Non mettere la pentola a pressione nel forno.
- La pentola a pressione deve essere spostata con cautela. Non toccare le superfici calde. Utilizzare le maniglie e il supporto del coperchio. Se necessario, usare dispositivi di protezione.
- Non utilizzare la pentola a pressione per altri scopi.
- La pentola a pressione cucina sotto pressione. Un uso improprio può causare lesioni. Prima di iniziare la cottura, assicurarsi che il coperchio sia completamente chiuso. (Vedi sezione “Apertura e chiusura del coperchio”).
- Non tentare mai di aprire la pentola a pressione con la forza. Non deve essere aperta finché la pressione interna non è completamente diminuita.
- Non utilizzare mai la pentola a pressione senza acqua all'interno. In caso contrario, possono verificarsi gravi danni.
- Usare fonti di calore adatte alla pentola a pressione.
- Non riempire la pentola a pressione oltre i 2/3 (con alimenti). Non riempirla oltre la metà d'acqua quando si cucina riso o altri legumi secchi.
- È consigliabile praticare alcuni fori nei prodotti a base di carne con pelle (salsicce, lingua di manzo, fegato, ecc.), che potrebbero gonfiarsi sotto l'effetto della pressione, prima della cottura. Se non lo si fa, possono scoppiare durante la cottura.
- Dopo aver cucinato alimenti a base di pasta, agitare delicatamente la pentola prima di aprirla.
- Prima di ogni utilizzo, assicurarsi che le valvole funzionino correttamente e senza difficoltà.
- Non friggere mai alcun tipo di alimento nella pentola a pressione.
- Non manomettere i sistemi di sicurezza della pentola a pressione, salvo quanto specificato nelle istruzioni per l'uso.
- Devono essere utilizzati solo i pezzi di ricambio raccomandati dal produttore. Corpo e coperchi devono provenire dallo stesso produttore ed essere compatibili.

- Non usare la pentola per conservare cibi acidi o salati prima o dopo la cottura.
- Controllare sempre la pentola a pressione durante la cottura.

CONOSCI LA TUA PENTOLA A PRESSIONE SAFEPLUS

1. Dispositivo di rilascio del vapore.
2. Valvola di sicurezza: Mantiene la pressione al di sotto del limite consentito rilasciando aria quando la pressione supera il livello specificato. Impedisce inoltre l'apertura del coperchio finché è presente pressione all'interno della pentola.
 - 2a. Valvola di sicurezza
 - 2b. Guarnizione della valvola di sicurezza
3. Valvola di controllo della pressione regolabile: Dispositivo manuale per la regolazione della pressione. Rilascia la pressione in eccesso una volta raggiunto il livello di funzionamento selezionato:
 - Livello di pressione basso
 - Livello di pressione alto
 - 3a. Ghiera di selezione
 - 3b. Molla 1
 - 3c. Molla 2
 - 3d. Coperchio dell'asse di controllo
 - 3e. Asse di controllo
 - 3f. Anello di tenuta
4. Base della valvola di controllo della pressione.
5. Pomello: Utilizzato per ruotare il coperchio e per aprirlo o chiuderlo.
6. Indicatore di pressione: Si solleva quando c'è pressione all'interno della pentola.
7. Coperchio in acciaio inox.
8. Guarnizione in silicone.
9. Manici.
10. Corpo in acciaio inox: Capacità di 6 L. All'interno sono presenti le linee di riempimento a metà (1/2) e massimo (2/3), che non devono essere superate in nessun caso.
11. Diffusore del fondo della pentola: Garantisce una distribuzione rapida e uniforme del calore. Adatto ai seguenti tipi di fonti di calore, inclusa l'induzione magnetica.

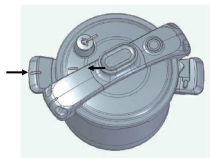


VANTAGGI DELLA PENTOLA A PRESSIONE SAFEPLUS

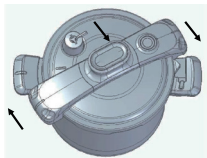
- La pentola a pressione è realizzata in acciaio inox 18/8 di alta qualità, garantendo durata e resistenza alla corrosione.
- La pentola a pressione è dotata di molteplici sistemi di sicurezza che rendono la cottura a pressione sicura e semplice, tra cui un sistema di apertura e chiusura sicuro e un blocco di apertura che si attiva quando è presente pressione all'interno.
- L'indicatore di pressione è facile da controllare.
- Opzioni di livello di pressione regolabile:
 - Livello di pressione basso per una cottura rapida o per alimenti delicati.
 - Livello di pressione alto per una cottura ultra rapida.
- La cottura a pressione consente di risparmiare tempo e di ottenere significativi risparmi energetici.
- Il fondo pesante e le pareti sottili assicurano una distribuzione rapida e uniforme del calore.
- La cottura a pressione richiede meno liquido e comporta perdite minime durante la cottura, contribuendo a preservare il massimo valore nutrizionale degli alimenti.

SISTEMI DI SICUREZZA

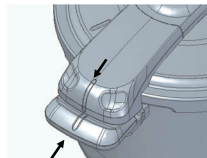
La pentola a pressione è dotata di vari meccanismi di sicurezza automatici per garantire un utilizzo sicuro. Prima di utilizzare la pentola a pressione e a ogni utilizzo successivo, verificare che i seguenti meccanismi di sicurezza funzionino correttamente. Questi meccanismi non devono mai essere modificati. Assicurarsi che i comandi della pentola e il manico del coperchio siano posizionati correttamente prima di iniziare la cottura.



Allineare le due tacche "I" sul manico e sul coperchio.



Ruotare il coperchio tenendolo dal pomello superiore.



Assicurarsi che la pentola sia ben chiusa allineando questa volta le tacche "I" sul manico e sulla parte nera del coperchio. Si sentirà un "clic" che garantisce la chiusura.

CHIUSURA CORRETTA DELLA PENTOLA A PRESSIONE

Valvola di controllo della pressione (3)

Ruotare la valvola di controllo della pressione più volte da sinistra a destra per assicurarsi che si muova liberamente. Lasciarla nella posizione di pressione desiderata.

Valvola di sicurezza (2)

Assicurarsi che il tubo dell'indicatore di pressione non sia ostruito.

Guarnizione in silicone (8)

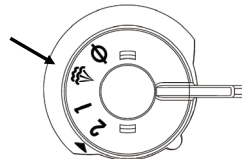
Assicurarsi che la guarnizione in silicone e il bordo del coperchio siano puliti e che la guarnizione non sia danneggiata. Inserire la guarnizione in modo che aderisca perfettamente alla propria sede nel coperchio in acciaio.

SICUREZZA E MANUTENZIONE

- Ogni volta che si utilizza la pentola a pressione, assicurarsi innanzitutto che nessuna valvola o meccanismo di sicurezza sia danneggiato o sporco e che funzioni correttamente. Questo è essenziale per garantire la sicurezza durante l'uso.
- Non modificare la pentola a pressione in alcun modo, in particolare i suoi meccanismi di sicurezza, salvo per le operazioni di manutenzione descritte in questo manuale di istruzioni. Non lubrificare le valvole.
- Dopo circa 400 utilizzi della pentola a pressione, o al più tardi dopo 2 anni, sostituire eventuali parti che potrebbero essere danneggiate, come la guarnizione o altri componenti in plastica. Le parti che presentano segni visibili di danno (ad es. rottura, scolorimento o deformazione) o che non si adattano correttamente devono essere sostituite immediatamente. In caso contrario, potrebbero compromettere il corretto funzionamento e la sicurezza della pentola a pressione.
- Utilizzare esclusivamente parti di ricambio originali del produttore. È importante usare lo stesso modello di pentola e coperchio, nonché parti di ricambio progettate specificamente per la propria pentola a pressione.

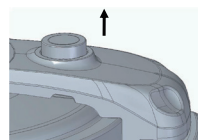
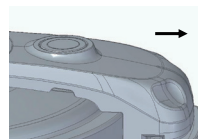
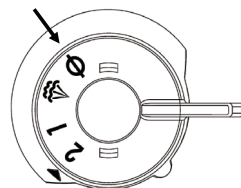
PRECAUZIONI PER L'APERTURA DELLA PENTOLA A PRESSIONE

- Non tentare mai di aprire la pentola a pressione con la forza. Non aprirla finché non è stata completamente depressurizzata.
- La depressurizzazione può essere effettuata nei seguenti modi:
 - Lasciando raffreddare la pentola in modo naturale.
 - Ruotando la valvola di controllo della pressione nella posizione di rilascio del vapore.
- Tenere sempre mani, testa e corpo lontani dalla zona di pericolo. Assicurarsi di rimanere lontani da qualsiasi uscita di vapore durante la depressurizzazione della pentola a pressione, poiché il vapore rilasciato può causare ustioni.
- Prestare particolare attenzione quando si depressurizza rapidamente la pentola a pressione utilizzando il pulsante di depressurizzazione o la valvola di controllo della pressione.



ISTRUZIONI PER L'USO

- Prima di ogni utilizzo, assicurarsi che lo sfianto del vapore sia pulito. Premere e ruotare la valvola nella posizione indicata nell'illustrazione. Tenere il coperchio e rimuovere la valvola di controllo della pressione tirandola verso l'alto.
- Ispezionare l'apertura della valvola. Pulirla con una piccola spazzola o con uno scovolino se è bloccata o parzialmente ostruita. Reinserrire la valvola di controllo della pressione sul coperchio.
- Chiudere correttamente la pentola a pressione finché non si sente un «click».
- Riposizionare la valvola di controllo della pressione sul coperchio.
- Posizionare la pentola a pressione sulla fonte di calore. Verificare che la valvola di controllo della pressione sia impostata sulla posizione 1 o 2.
- Impostare l'intensità del calore su un livello elevato per riscaldare rapidamente la pentola a pressione. Vapore e ossigeno atmosferico fuoriusciranno dall'area intorno alla maniglia del coperchio. Questo processo può richiedere diversi minuti. Quando non viene più rilasciato vapore, la pressione inizierà ad aumentare e l'indicatore di pressione comincerà a salire.
- La pentola a pressione inizierà a rilasciare vapore per regolare la pressione.
- **IMPORTANTE:** Ridurre l'intensità del calore per limitare il rilascio di vapore, a seconda del tipo di cottura o degli alimenti da preparare.



PULIZIA E MANUTENZIONE

- Lavare sempre la pentola a pressione dopo ogni utilizzo.
- Non lasciare residui di cibo all'interno della pentola a pressione e non conservare alimenti al suo interno per lunghi periodi.
- Si consiglia il lavaggio a mano. Lavare la pentola a pressione con acqua calda pulita, una spugna e detersivo per piatti.
- Non utilizzare detergenti industriali o prodotti di pulizia altamente concentrati.
- Se il fondo è sporco o appiccicoso, utilizzare il lato abrasivo della spugna o lana d'acciaio.

Durante la pulizia delle singole parti, procedere come segue:

- Rimuovere la guarnizione in silicone dal coperchio e lavarla a mano.
- Rimuovere la valvola di controllo della pressione e pulirla con un panno umido.
- Lavare il coperchio a mano.
- Lavare il corpo della pentola e sciacquarlo sotto acqua corrente.
- Asciugare accuratamente tutte le parti.
- Il lavaggio a mano è consigliato per prolungare la durata della pentola a pressione.
- Conservare la pentola a pressione in un armadietto o in un luogo asciutto e pulito.
- Conservare la guarnizione in silicone in un luogo buio, lontano dalla luce solare diretta e dai raggi UV.
- La durata della guarnizione in silicone sarà prolungata se il coperchio viene conservato capovolto sul corpo della pentola, evitando la compressione della guarnizione.
- Le parti della pentola a pressione soggette a usura devono essere sostituite regolarmente.

TEMPI DI COTTURA

ALIMENTO	ACQUA	TEMPO (MINUTI)	POSIZIONE
Zuppe:			
Zuppa di riso	a piacere	4-6	2
Zuppa di verdure	a piacere	4-5	2
Zuppa di pesce	a piacere	3-4	2
Cotto	1/2 cuocitore	15-25	2

Pasta e riso:			
Riso con pollo	2 tazze d'acqua per 1 tazza di riso	6-7	2
Paella	2 tazze d'acqua per 1 tazza di riso	6-8	2
Pasta	coprire	4-5	2
Verdure:			
Bietola	coprire	6-7	2
Carciofi	coprire	5-6	2
Porri	coprire	3-5	2
Carote	coprire	5-6	2
Cavolo	2 tazze	4-5	2
Cavolfiore	2 tazze	4-6	2
Spinaci	coprire	4	2
Fave	coprire	3-4	2
Ceci	coprire	20	2
Lenticchie	coprire	15	2
Potato:			
Patate con salsa	1 tazza per 1 kg	5-7	2
Patate alla Riojana	3/4 tazza per 1 kg	5-7	2
Pesce:			
Marmitako	a piacere	10	2
Calamari	2 tazze	10	2
Polpo	coprire	30	2
Trota	1 tazza	10	1
Cozze al vapore	1/2L	5	1
Carne:			
Polpette	2 tazze	10-12	2
Girello di manzo	coprire	20-22	2
Rognoni al Jerez	2 bicchieri di Jerez	5-6	2
Filetto di manzo	1 tazza per 1,5 kg	15-17	2
Trippa	coprire	25-35	2
Agnello	1/2L per 1 kg	10-12	2
Coniglio	1/2L	10-12	2
Quaglia in salsa	1 tazza	5-10	2
Pollo	1 tazza	8-9	2

Gallina	coprire	15-20	2
Dessert:			
Riso al latte	2 tazze di latte per 1 tazza di riso	6	1
Flan	1/2L di latte	4-5	1

- Una volta trascorso il tempo di cottura, rimuovere la pentola a pressione dalla fonte di calore.
- Assicurarsi che la pentola sia completamente depressurizzata prima di aprirla, lasciandola raffreddare naturalmente oppure ruotando la valvola di controllo della pressione in posizione di rilascio del vapore, come descritto sopra.
- Quando l'indicatore di pressione è completamente abbassato, è possibile ruotare il coperchio e aprire la pentola.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Cause	Soluzione
Durante l'aumento della pressione, il vapore fuoriesce da sotto il coperchio.	La pentola a pressione non è chiusa correttamente.	Chiudere correttamente la pentola a pressione. Assicurarsi di sentire un «clic».
	Il manico del coperchio è allentato.	Serrare le viti di fissaggio del manico situate all'interno del coperchio.
	La guarnizione in silicone non è posizionata correttamente.	Posizionare correttamente la guarnizione in silicone.
	La guarnizione in silicone è strappata, danneggiata o usurata.	Sostituire la guarnizione in silicone con una nuova.
	La fonte di calore è troppo bassa.	Aumentare l'intensità del calore.
La pentola a pressione non raggiunge la pressione di cottura.	La zona di cottura del piano è inadeguata.	Selezionare una zona di cottura che corrisponda alla base della pentola a pressione.
	L'indicatore di pressione o la valvola di controllo è rotta o danneggiata, oppure l'uscita del vapore è ostruita.	Sostituire il componente danneggiato con uno nuovo e assicurarsi che l'uscita del vapore sia libera.
La pentola a pressione non si chiude facilmente.	Il coperchio non è posizionato correttamente o non è allineato con il corpo della pentola.	Non forzare il coperchio. Il coperchio deve chiudersi facilmente. Allineare il coperchio con il corpo della pentola e applicare una leggera pressione verso il basso per posizionarlo correttamente.
	La guarnizione in silicone non è inserita correttamente.	Inserire correttamente la guarnizione in silicone.

Il vapore viene rilasciato attraverso la valvola di sicurezza anche quando l'indicatore di pressione è sollevato.	La guarnizione in silicone è montata in modo errato.	Montare correttamente la guarnizione in silicone.
	La guarnizione in silicone è rotta o usurata.	Sostituire la guarnizione in silicone con una nuova.
	La guarnizione in silicone si è staccata come parte del meccanismo di sicurezza finale. Ciò può verificarsi se la valvola di controllo della pressione è ostruita o non funziona correttamente.	Pulire tutti i componenti del meccanismo di sicurezza e liberare il condotto di uscita del vapore. Sostituire eventuali parti danneggiate.
Una grande quantità di vapore fuoriesce dalla valvola di controllo della pressione.	La fonte di calore o l'impostazione del calore è troppo alta.	Ridurre l'intensità del calore.
Vapore e liquido fuoriescono dalla valvola di controllo della pressione.	La pentola a pressione è eccessivamente piena o contiene troppa acqua.	Rimuovere parte del contenuto o eliminare l'acqua in eccesso. Fare riferimento alla tabella dei tempi/livelli di riempimento per il livello massimo di riempimento.

Smaltimento corretto di questo prodotto



- Questa marcatura indica che questo prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici in tutta l'UE.
- Per evitare possibili danni all'ambiente o alla salute umana derivanti da uno smaltimento non controllato dei rifiuti, riciclarlo responsabilmente per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.
- Per restituire il dispositivo usato, utilizzare i sistemi di ritorno e raccolta o contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. Possono prendere questo prodotto per un riciclo sicuro per l'ambiente.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ, ЧТО ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ УСТРОЙСТВА ПОДГОТОВЛЕНО ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ МОДЕЛЕЙ. В ВАШЕМ УСТРОЙСТВЕ МОГУТ ОТСУТСТВОВАТЬ НЕКОТОРЫЕ ФУНКЦИИ, ОПИСАННЫЕ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ. ЭТОТ ЯЗЫК БЫЛ ПЕРЕВЕДЁН С ПОМОЩЬЮ ИСКУССТВЕННОГО ИНТЕЛЛЕКТА.

ОБЩИЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

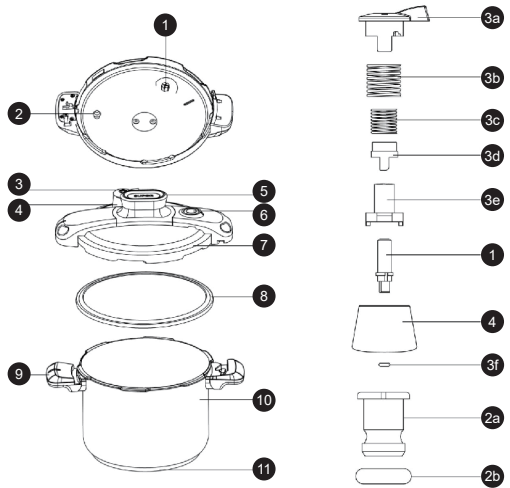
- Необходимо прочитать все инструкции.
- Не допускайте, чтобы дети приближались к скороварке во время её использования.
- Не ставьте скороварку в духовку.
- Скороварку следует перемещать осторожно. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте ручки и держатель крышки. При необходимости используйте защитное оборудование.
- Не используйте скороварку для других целей.
- Ваша скороварка готовит под давлением. Неправильное использование может привести к травмам. Перед началом приготовления убедитесь, что крышка полностью закрыта. (См. раздел “Открытие и закрытие крышки”).
- Никогда не пытайтесь открыть скороварку силой. Она не должна открываться, пока давление внутри полностью не снизится.
- Никогда не используйте скороварку без воды внутри. В противном случае могут возникнуть серьёзные повреждения.
- Используйте только подходящие источники тепла для скороварки.
- Не наполняйте скороварку более чем на 2/3 (продуктами). При приготовлении риса и других сухих бобовых не наполняйте её более чем наполовину водой.
- Перед приготовлением рекомендуется проколоть мясные продукты с кожей (колбасы, говяжий язык, печень и т.д.), которые могут раздуваться под давлением. Если этого не сделать, они могут разорваться при готовке.
- После приготовления продуктов из теста слегка встряхните скороварку перед открытием.
- Перед каждым использованием убедитесь, что клапаны работают правильно и свободно.
- Никогда не жарьте продукты в скороварке.
- Не вмешивайтесь в работу систем безопасности скороварки, кроме указанных в инструкции по эксплуатации.
- Используйте только запасные части, рекомендованные производителем. Корпус и крышки должны быть произведены одним и тем же производителем и быть совместимыми.
- Не используйте скороварку для хранения кислых или солёных

продуктов до и после приготовления.

- Во время приготовления всегда контролируйте работу скороварки.

ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ВАШЕЙ СКОРОВАРКОЙ SAFEPLUS

1. Устройство выпуска пара.
2. Предохранительный клапан: Поддерживает давление ниже допустимого предела, выпуская воздух, когда давление превышает установленный уровень. Также предотвращает открытие крышки, пока внутри кастрюли сохраняется давление.
 - 2a. Предохранительный клапан
 - 2b. Уплотнитель предохранительного клапана
3. Регулируемый клапан контроля давления: Ручное устройство регулировки давления. Выпускает избыточное давление после достижения выбранного рабочего уровня:
 - Низкий уровень давления
 - Высокий уровень давления
 - 3a. Колесо выбора регулировки
 - 3b. Пружина 1
 - 3c. Пружина 2
 - 3d. Крышка оси управления
 - 3e. Ось управления
 - 3f. Уплотнительное кольцо
4. Основание клапана контроля давления.
5. Ручка: Используется для поворота крышки, а также для её открытия и закрытия.
6. Индикатор давления: Поднимается при наличии давления внутри скороварки.
7. Крышка из нержавеющей стали.
8. Силиконовый уплотнитель.
9. Ручки.
10. Корпус из нержавеющей стали: Объём 6 л. Внутри имеются линии половинного заполнения (1/2) и максимального заполнения (2/3), которые ни в коем случае нельзя превышать.
11. Теплораспределительный диск дна: Обеспечивает быстрое и равномерное распределение тепла. Подходит для следующих типов источников нагрева, включая магнитную индукцию.

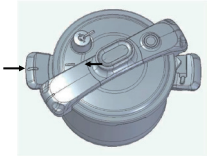


ПРЕИМУЩЕСТВА СКОРОВАРКИ SAFEPLUS

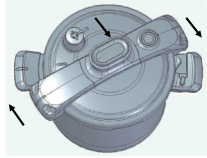
- Скороварка изготовлена из высококачественной нержавеющей стали 18/8, что обеспечивает долговечность и устойчивость к коррозии.
- Скороварка оснащена несколькими системами безопасности, обеспечивающими безопасное и удобное приготовление под давлением, включая надёжную систему открытия и закрытия, а также блокировку открытия, которая активируется при наличии давления внутри.
- Индикатор давления легко контролировать.
- Регулируемые уровни давления:
 - Низкий уровень давления для быстрого приготовления или деликатных продуктов.
 - Высокий уровень давления для сверхбыстрого приготовления.
- Приготовление под давлением экономит время и приводит к значительной экономии энергии.
- Тяжёлое дно и тонкие стенки обеспечивают быстрое и равномерное распределение тепла.
- Приготовление под давлением требует меньшего количества жидкости и сопровождается минимальными потерями, что помогает сохранить максимальную питательную ценность продуктов.

СИСТЕМЫ БЕЗОПАСНОСТИ

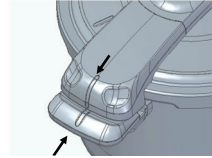
Скороварка оснащена различными автоматическими механизмами безопасности для обеспечения безопасной эксплуатации. Перед использованием скороварки и при каждом последующем использовании убедитесь, что следующие механизмы безопасности функционируют исправно. Эти механизмы ни в коем случае нельзя модифицировать. Перед началом приготовления убедитесь, что элементы управления скороварки и ручка крышки расположены правильно.



Совместите две отметки «I» на ручке и крышке.



Поверните крышку, удерживая её за верхнюю ручку.



Убедитесь, что скороварка плотно закрыта, совместив на этот раз отметки «I» на ручке и на чёрной части крышки. Вы услышите «щелчок», подтверждающий надёжное закрытие.

ПРАВИЛЬНОЕ ЗАКРЫТИЕ СКОРОВАРКИ

Клапан регулировки давления (3)

Поверните клапан регулировки давления несколько раз слева направо, чтобы убедиться, что он свободно движется. Оставьте его в требуемом положении давления.

Предохранительный клапан (2)

Убедитесь, что трубка индикатора давления не засорена.

Силиконовое уплотнение (8)

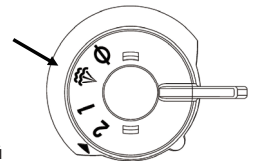
Убедитесь, что силиконовое уплотнение и край крышки чистые и что уплотнение не повреждено. Установите уплотнение так, чтобы оно плотно и правильно входило в свой паз в стальной крышке.

БЕЗОПАСНОСТЬ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Каждый раз при использовании скороварки сначала убедитесь, что ни один клапан или предохранительный механизм не повреждён и не загрязнён и что они функционируют должным образом. Это необходимо для обеспечения вашей безопасности во время использования.
- Не вносите никаких изменений в конструкцию скороварки, особенно в её предохранительные механизмы, за исключением операций по техническому обслуживанию, описанных в данном руководстве по эксплуатации. Не смазывайте клапаны.
- После приблизительно 400 использований скороварки или не позднее чем через 2 года замените любые детали, которые могут быть повреждены, такие как уплотнительное кольцо или другие пластиковые компоненты. Детали с видимыми признаками повреждения (например, трещины, изменение цвета или деформация) либо детали, которые не подходят должным образом, должны быть заменены немедленно. В противном случае это может повлиять на правильную работу и безопасность скороварки.
- Используйте только оригинальные запасные части производителя. Важно использовать одну и ту же модель кастрюли и крышки, а также запасные части, специально предназначенные для вашей скороварки.

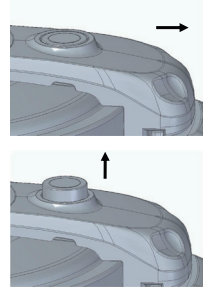
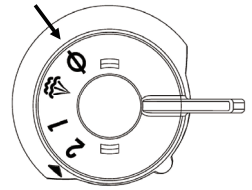
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ОТКРЫТИИ СКОРОВАРКИ

- Никогда не пытайтесь открыть скороварку силой. Не открывайте её, пока она полностью не сбросит давление.
- Сброс давления может выполняться следующими способами:
 - Дать скороварке остыть естественным образом.
 - Повернуть клапан регулировки давления в положение выпуска пара.
- Всегда держите руки, голову и тело подальше от опасной зоны. При сбросе давления держитесь подальше от любых отверстий выхода пара, так как выходящий пар может вызвать ожоги.
- Соблюдайте особую осторожность при быстром сбросе давления с помощью кнопки сброса давления или клапана регулировки давления.



ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- Перед каждым использованием убедитесь, что отверстие выхода пара чистое. Нажмите и поверните клапан в положение, указанное на иллюстрации. Удерживая крышку, снимите клапан регулировки давления, потянув его вверх.
- Осмотрите отверстие клапана. Очистите его небольшой щёткой или проволокой для прочистки труб, если оно засорено или частично заблокировано. Установите клапан регулировки давления обратно на крышку.
- Правильно закройте скороварку до щелчка. Установите клапан регулировки давления обратно на крышку.
- Поставьте скороварку на источник тепла. Убедитесь, что клапан регулировки давления установлен в положение 1 или 2.
- Установите интенсивность нагрева на высокий уровень, чтобы быстро нагреть скороварку. Пар и атмосферный кислород будут выходить из области вокруг ручки крышки. Этот процесс может занять несколько минут. Когда пар перестанет выходить, давление начнёт повышаться, а индикатор давления поднимется.
- Скороварка начнёт выпускать пар для регулирования давления.
- **ВАЖНО:** Уменьшите интенсивность нагрева, чтобы ограничить выпуск пара, в зависимости от типа приготовления или готовящихся продуктов.



ОЧИСТКА И УХОД

- Всегда мойте скороварку после каждого использования.
- Не оставляйте остатки пищи внутри скороварки и не храните в ней продукты в течение длительного времени.
- Рекомендуется ручная мойка. Мойте скороварку чистой горячей водой, губкой и средством для мытья посуды.
- Не используйте промышленные моющие средства или сильно концентрированные чистящие продукты.
- Если дно загрязнено или липкое, используйте абразивную сторону губки или стальную вату.

При очистке отдельных деталей действуйте следующим образом:

- Снимите силиконовую прокладку с крышки и вымойте её вручную.
- Снимите клапан регулировки давления и очистите его влажной тканью.
- Вымойте крышку вручную.
- Вымойте корпус скороварки и ополосните его под проточной водой.
- Тщательно высушите все детали.
- Ручная мойка рекомендуется для продления срока службы скороварки.
- Храните скороварку в шкафу или в сухом, чистом месте.
- Храните силиконовую прокладку в тёмном месте, вдали от прямых солнечных лучей и УФ-излучения.
- Срок службы силиконовой прокладки увеличится, если крышка хранится перевернутой на корпусе скороварки, что предотвращает сжатие прокладки.
- Детали скороварки, подверженные износу, следует регулярно заменять.

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ПРОДУКТ	ВОДА	ВРЕМЯ (МИНУТЫ)	ПОЗИЦИЯ
Супы:			
Рисовый суп	по вкусу	4-6	2
Овощной суп	по вкусу	4-5	2
Рыбный суп	по вкусу	3-4	2
Отварное	1/2 объёма скороварки	15-25	2
Паста и рис:			
Рис с курицей	2 чашки воды на 1 чашку риса	6-7	2
Паэлья	2 чашки воды на 1 чашку риса	6-8	2
Паста	покрыть водой	4-5	2

Овощи:			
Мангольд	покрыть водой	6-7	2
Артишоки	покрыть водой	5-6	2
Лук-порей	покрыть водой	3-5	2
Морковь	покрыть водой	5-6	2
Капуста	2 чашки	4-5	2
Цветная капуста	2 чашки	4-6	2
Шпинат	покрыть водой	4	2
Бобы	покрыть водой	3-4	2
Нут	покрыть водой	20	2
Чечевица	покрыть водой	15	2
Картофель:			
Картофель с соусом	1 чашка на 1 кг	5-7	2
Картофель по-риохски	3/4 чашка на 1 кг	5-7	2
Рыба:			
Мармитако	по вкусу	10	2
Кальмар	2 чашки	10	2
Осьминог	покрыть водой	30	2
Форель	1 чашка	10	1
Мидии на пару	1/2л	5	1
Мясо:			
Фрикадельки	2 чашки	10-12	2
Говяжий окорок	покрыть водой	20-22	2
Почки по-хересски	2 стакана хереса	5-6	2
Говяжья вырезка	1 чашка на 1,5 кг	15-17	2
Рубец	покрыть водой	25-35	2
Баранина	1/2л л на 1 кг	10-12	2
Кролик	1/2л	10-12	2
Перепёлка в соусе	1 чашка	5-10	2
Курица	1 чашка	8-9	2
Курица	покрыть водой	15-20	2
Десерт:			
Рисовый пудинг	2 чашки молока на 1 чашку риса	6	1
Флан	1/2л молока	4-5	1

- По истечении времени приготовления снимите скороварку с источника тепла.
- Перед открытием убедитесь, что скороварка полностью сбросила давление: либо дайте ей остыть естественным образом, либо поверните клапан регулировки давления в положение выпуска пара, как описано выше.
- Когда индикатор давления полностью опустится, можно повернуть крышку и открыть скороварку.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Причина	Решение
При наборе давления пар выходит из-под крышки.	Скороварка закрыта неправильно.	Закройте скороварку правильно. Убедитесь, что слышен «щелчок».
	Ручка крышки ослаблена.	Затяните крепёжные винты ручки, расположенные с внутренней стороны крышки.
	Силиконовое уплотнение установлено неправильно.	Установите силиконовое уплотнение правильно.
	Силиконовое уплотнение порвано, повреждено или изношено.	Замените силиконовое уплотнение на новое.
	Источник тепла слишком слабый.	Увеличьте интенсивность нагрева.
Скороварка не достигает рабочего давления.	Конфорка на плите не подходит.	Выберите конфорку, соответствующую основанию скороварки.
	Индикатор давления или регулирующий клапан сломан или повреждён, либо отверстие для выхода пара засорено.	Замените повреждённую деталь на новую и убедитесь, что отверстие для выхода пара свободно.
Скороварка закрывается с трудом.	Крышка установлена неправильно или не выровнена относительно корпуса.	Не применяйте силу при закрытии крышки. Крышка должна закрываться легко. Совместите крышку с корпусом и слегка надавите вниз, чтобы правильно её установить.
	Силиконовое уплотнение установлено неправильно.	Установите силиконовое уплотнение правильно. Пар выходит через предохранительный клапан, даже когда индикатор давления поднят.
Пар выходит через предохранительный клапан, даже когда индикатор давления поднят.	Силиконовое уплотнение установлено неправильно.	Установите силиконовое уплотнение правильно.
	Силиконовое уплотнение повреждено или изношено	Замените силиконовое уплотнение на новое.
	Силиконовое уплотнение вышло из посадочного места как часть последнего защитного механизма. Это может произойти, если клапан регулировки давления засорён или неисправен.	Очистите все компоненты защитного механизма и прочистите трубку выпуска пара. Замените все повреждённые детали.
Через клапан регулировки давления выходит большое количество пара.	Источник тепла или уровень нагрева слишком высокий.	Уменьшите интенсивность нагрева.

<p>Через клапан регулировки давления выходят пар и жидкость.</p>	<p>Сковорода переполнена или содержит слишком много воды.</p>	<p>Удалите часть содержимого или слейте излишки воды. Обратитесь к таблице времени/уровня наполнения для определения максимального допустимого уровня заполнения.</p>
--	---	---

Правильная утилизация этого продукта



- Эта маркировка указывает, что этот продукт не должен утилизироваться вместе с другими бытовыми отходами во всей Европейской Союзе.
- Чтобы предотвратить возможный вред для окружающей среды или здоровья человека от неуправляемой утилизации отходов, утилизируйте его ответственно для продвижения устойчивого повторного использования материальных ресурсов.
- Чтобы вернуть свое использованное устройство, воспользуйтесь системами возврата и сбора или свяжитесь с розничным продавцом, где был приобретен продукт. Они могут принять этот продукт для безопасной утилизации среды.

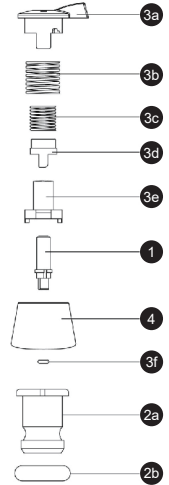
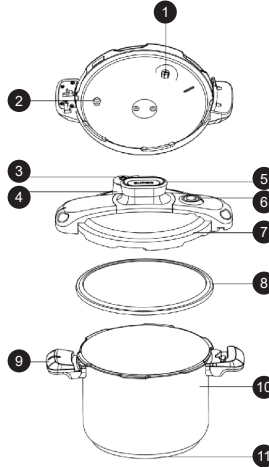
JU LUTEM KUJDES SE MANUALI I PAJISJES MUND TË KRIJOHET PËR MË SHUMË SE NJË MODEL.
INFORMACION PAJISJA JU AJ NUK MUND TË PËRMBANË FUNKSIONIN E LENDUAR NË MANUAL.
KJO GJUHË ËSHTË PËRKTHYER ME NDIHMËN E INTELIGJENCËS ARTIFICIALE.

UDHËZIME TË PËRGJITHSHME PËR SIGURINË DHE PARALAJMËRIME

- Të gjitha udhëzimet duhet të lexohen.
- Fëmijët tuaj nuk duhet t'i afrohen tenxheres me presion gjatë përdorimit.
- Mos vendosni tenxheren me presion në furrë.
- Tenxherja me presion duhet të lëvizet me kujdes. Mos prekni sipërfaqet e nxehta. Përdorni dorezat dhe mbajtësen e kapakut. Nëse është e nevojshme, përdorni pajisje mbrojtëse.
- Mos e përdorni tenxheren me presion për ndonjë qëllim tjetër.
- Tenxherja juaj me presion gatuan nën presion. Përdorimi i gabuar mund të shkaktojë lëndime. Para se të filloni gatimin, sigurohuni që kapaku të jetë mbyllur plotësisht. (Shihni seksionin “Hapja dhe mbyllja e kapakut”).
- Mos u përpiqni kurrë të hapni me forcë tenxheren me presion. Ajo nuk duhet të hapet para se presioni brenda të bjerë plotësisht.
- Mos e përdorni kurrë tenxheren me presion pa ujë brenda. Përndryshe, mund të ndodhin dëmtime serioze.
- Përdorni burime të përshtatshme nxehtësie për tenxheren me presion.
- Mos e mbushni tenxheren me presion më shumë se 2/3 (me ushqime). Mos e mbushni më shumë se gjysmën me ujë gjatë gatimit të orizit dhe bishtajoreve të thata.
- Është e këshillueshme të bëni disa vrima në produktet e mishit me lëkurë (suxhukë, gjuhë viçi, mëlçi etj.), të cilat mund të fryhen nën ndikimin e presionit, para gatimit. Nëse nuk e bëni këtë, ato mund të shpërthejnë gjatë gatimit.
- Pas gatimit të ushqimeve me brumë, tundeni lehtë tenxheren para se ta hapni.
- Sigurohuni para çdo përdorimi që valvulat të funksionojnë siç duhet dhe pa vështirësi.
- Mos skuqni kurrë asnjë lloj ushqimi në tenxheren me presion.
- Mos ndërhyini në sistemet e sigurisë së tenxheres me presion, përveç atyre të përcaktuara në udhëzimet e përdorimit.
- Duhet përdorur vetëm pjesë këmbimi të rekomanduara nga prodhuesi. Trupi dhe kapakët duhet të jenë të prodhuar nga i njëjti prodhues dhe të jenë të përputhshëm.
- Mos e përdorni tenxheren për të ruajtur ushqime acidike ose të kripura para dhe pas gatimit.
- Monitoroni gjithmonë tenxheren me presion gjatë gatimit.

NJIHUNI ME TENXHEREN ME PRESION SAFEPLUS

1. Pajisje për çlirimin e avullit.
2. Valvul sigurie: Mban presionin nën kufirin e lejuar duke liruar ajrin kur presioni tejkalon nivelin e përcaktuar. Gjithashtu parandalon hapjen e kapakut për sa kohë që ka ende presion brenda tenxheres.
 - 2a. Valvul sigurie
 - 2b. Guarnicioni i valvulës së sigurisë
3. Valvul e rregullueshme e kontrollit të presionit: Pajisje manuale për rregullimin e presionit. Liron presionin e tepërt sapo të arrihet niveli i zgjedhur i funksionimit:
 - Nivel i ulët presioni
 - Nivel i lartë presioni
 - 3a. Rrotë përzgjedhjeje e kontrollit
 - 3b. Sustë 1
 - 3c. Sustë 2
 - 3d. Kapak i boshtit të kontrollit
 - 3e. Boshti i kontrollit
 - 3f. Unazë izoluese
4. Baza e valvulës së kontrollit të presionit.
5. Buton: Përdoret për rrotullimin e kapakut dhe për hapjen ose mbylljen e tij.
6. Tregues presioni: Ngrihet kur ka presion brenda tenxheres.
7. Kapak prej çeliku inox.
8. Guarnicioni silikoni.
9. Doreza.
10. Trup prej çeliku inox: Kapacitet 6 L. Brenda ndodhen shenjat e mbushjes gjysmë (1/2) dhe maksimale (2/3), të cilat nuk duhet të tejkalohen në asnjë rrethanë.
11. Difuzor i bazës së tenxheres: Siguron shpërndarje të shpejtë dhe të njëtrajtshme të nxehtësisë. I përshtatshëm për llojet e mëposhtme të burimeve të nxehtësisë, përfshirë induksionin magnetik.

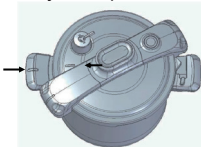


PËRPARËSITË E TENXHERES ME PRESION SAFEPLUS

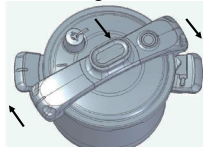
- Tenxherja me presion është prodhuar nga çelik inox 18/8 me cilësi të lartë, duke garantuar qëndrueshmëri dhe rezistencë ndaj korrozionit.
- Tenxherja me presion është e pajisur me disa sisteme sigurie që e bëjnë gatimin me presion të sigurt dhe të lehtë, duke përfshirë një sistem të sigurt hapjeje dhe mbylljeje si dhe një bllokim hapjeje që aktivizohet kur ka presion brenda.
- Treguesi i presionit është i lehtë për t'u kontrolluar.
- Opcione të rregullueshme të nivelit të presionit:
 - Nivel i ulët presioni për gatim të shpejtë ose ushqime delikate.
 - Nivel i lartë presioni për gatim ultra të shpejtë.
- Gatimi me presion kursen kohë dhe siguron kursime të konsiderueshme energjie.
- Baza e rëndë dhe muret e holla sigurojnë shpërndarje të shpejtë dhe të njëtrajtshme të nxehtësisë.
- Gatimi me presion kërkon më pak lëng dhe humbjet gjatë gatimit janë minimale, duke ndihmuar në ruajtjen e vlerës maksimale ushqyese të ushqimit.

SISTEMET E SIGURISË

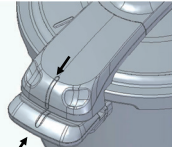
Tenxherja me presion është e pajisur me mekanizma të ndryshëm automatikë sigurie për të garantuar përdorim të sigurt. Para përdorimit të tenxheres me presion dhe në çdo përdorim, kontrolloni që mekanizmat e mëposhtëm të sigurisë të funksionojnë siç duhet. Këta mekanizma nuk duhet të modifikohen kurrë. Sigurohuni që kontrollat e tenxheres dhe doreza e kapakut të jenë të pozicionuara saktë përpara se të filloni gatimin.



Përputhni dy shenjat "I" në dorezë dhe në kapak.



Rrotulloni kapakun duke e mbajtur nga butoni i sipërm.



Sigurohuni që tenxherja të jetë e mbyllur fort duke përpunur këtë herë shenjat "I" në dorezë dhe në pjesën e zezë të kapakut. Do të dëgjoni një "klik" që garanton mbylljen.

MBYLLJA E SAKTË E TENXHERES ME PRESION

Valvula e kontrollit të presionit (3)

Rotulloni valvulën e kontrollit të presionit disa herë nga e majta në të djathtë për t'u siguruar që lëviz lirshëm. Lëreni në pozicionin e dëshiruar të presionit.

Valvula e sigurisë (2)

Sigurohuni që tubi i treguesit të presionit të mos jetë i bllokuar.

Guarnicioni prej silikoni (8)

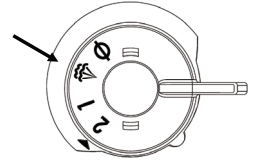
Sigurohuni që guarnicioni prej silikoni dhe buza e kapakut të jenë të pastra dhe që guarnicioni të mos jetë i dëmtuar. Vendoseni guarnicionin në mënyrë që të përshtatet fort dhe saktë në brazdën e tij në kapakun prej çeliku.

SIGURIA DHE MIRËMBAJTJA

- Sa herë që përdorni tenxheren me presion, sigurohuni fillimisht që asnjë valvul apo mekanizëm sigurie të mos jetë i dëmtuar ose i ndotur dhe që të funksionojë siç duhet. Kjo është thelbësore për të garantuar sigurinë tuaj gjatë përdorimit.
- Mos e modifikoni tenxheren me presion në asnjë mënyrë, veçanërisht mekanizmat e saj të sigurisë, përveç rasteve të mirëmbajtjes të përshkruara në këtë manual përdorimi. Mos i lubrifikoni valvulat.
- Pas rreth 400 përdorimeve të tenxheres me presion, ose më së voni pas 2 vitesh, zëvendësoni çdo pjesë që mund të jetë e dëmtuar, si p.sh. guarnicionin ose komponentë të tjerë plastikë. Pjesët që shfaqin shenja të dukshme dëmtimi (p.sh. thyerje, çngjyrosje ose deformim) ose që nuk përshtaten siç duhet duhet të zëvendësohen menjëherë. Përndryshe, ato mund të dikojnë në funksionimin e saktë dhe sigurinë e tenxheres me presion.
- Përdorni vetëm pjesë këmbimi origjinale të prodhuesit. Është e rëndësishme të përdorni të njëjtin model tenxhereje dhe kapaku, si dhe pjesë këmbimi të dizajnuara posaçërisht për tenxheren tuaj me presion.

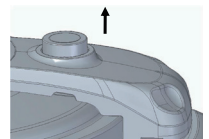
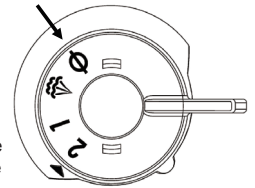
MASA PARAPRAKE GJATË HAPJES SË TENXHERES ME PRESION

- Mos u përpini kurrë ta hapni tenxheren me presion me forcë. Mos e hapni atë derisa të jetë plotësisht e çpresionuar.
- Çpresionimi mund të kryhet duke:
 - E lënë tenxheren të ftohet në mënyrë natyrale.
 - Duke e rotulluar valvulën e kontrollit të presionit në pozicionin e lirimit të avullit.
- Mbani gjithmonë duart, kokën dhe trupin larg zonës së rrezikut. Sigurohuni që të qëndroni larg çdo daljeje të avullit gjatë çpresionimit të tenxheres me presion, pasi avulli i liruar mund të shkaktojë djegie.
- Tregoni kujdes të veçantë kur çpresiononi shpejt tenxheren me presion duke përdorur butonin e çpresionimit ose valvulën e kontrollit të presionit.



UDHËZIME PËR PËRDORIM

- Para çdo përdorimi, sigurohuni që gryka e daljes së avullit të jetë e pastër. Shtypni dhe rotulloni valvulën në pozicionin e treguar në ilustrim. Mbajeni kapakun dhe hiqni valvulën e kontrollit të presionit duke e tërhequr lart.
- Inspektoni hapjen e valvulës. Pastroni atë me një furçë të vogël ose me tel për pastrimin e tubave nëse është e bllokuar ose pjesërisht e bllokuar. Rivendoseni valvulën e kontrollit të presionit në kapak.
- Mbylleni saktë tenxheren me presion derisa të dëgjoni një "klik". Vendoseni sërish valvulën e kontrollit të presionit në kapak.
- Vendoseni tenxheren me presion mbi burimin e nxehtësisë. Kontrolloni që valvula e kontrollit të presionit të jetë vendosur në pozicionin 1 ose 2.
- Vendoseni intensitetin e nxehtësisë në nivel të lartë për të ngrohur shpejt tenxheren me presion. Avulli dhe oksigjeni atmosferik do të dalin nga zona përreth dorezës së kapakut. Ky proces mund të zgjasë disa minuta. Kur avulli të mos dalë më, presioni do të fillojë të rritet dhe treguesi i presionit do të ngrihet.
- Tenxherja me presion do të fillojë të lëshojë avull për të rregulluar presionin.
- **E RËNDËSISHME:** Ulni intensitetin e nxehtësisë për të kufizuar lirimin e avullit, në varësi të llojit të gatimit ose ushqimit që po përgatitet.



PASTRIMI DHE MIRËMBAJTJA

- Pastroni gjithmonë tenxheren me presion pas çdo përdorimi.
- Mos lini mbetje ushqimi brenda tenxheres me presion dhe mos ruani ushqim në të për periudha të gjata kohe.
- Rekomandohet larja me dorë. Lani tenxheren me presion me ujë të ngrohtë të pastër, një sfungjer dhe detergjent për enë.
- Mos përdorni detergjentë industrialë ose produkte pastrimi shumë të përqendruara.
- Nëse fundi është i ndotur ose ngjitur, përdorni anën abrazive të sfungjerit ose lesh çeliku.

Gjatë pastrimit të pjesëve individuale, veproni si më poshtë:

- Hiqni guarnicionin prej silikoni nga kapaku dhe lajeni me dorë.
- Hiqni valvulën e kontrollit të presionit dhe pastrojeni me një leckë të lagur.
- Lani kapakun me dorë.
- Lani trupin e tenxheres dhe shpëlajeni nën ujë të rrjedhshëm.
- Thajini të gjitha pjesët mirë.
- Rekomandohet larja me dorë për të zgjatur jetëgjatësinë e tenxheres me presion.
- Ruajeni tenxheren me presion në një dollap ose në një vend të thatë dhe të pastër.
- Mbajeni guarnicionin prej silikoni në një vend të errët, larg rrezeve të drejtpërdrejta të diellit dhe rrezeve UV.
- Jetëgjatësia e guarnicionit prej silikoni do të zgjatet nëse kapaku ruhet i kthyer përmbys mbi trupin e tenxheres, duke parandaluar ngjeshjen e guarnicionit.
- Pjesët e tenxheres me presion që i nënshtrohen konsumimit duhet të zëvendësohen rregullisht.

KOHA E GATIMIT

USHQIMI	UJË	KOHA (MINUTA)	POZICIONI
Supa:			
Supë me oriz	sipas shijes	4-6	2
Supë me perime	sipas shijes	4-5	2
Supë peshku	sipas shijes	3-4	2
I gatuar	1/2 tenxhere	15-25	2
Makarona dhe oriz:			
Oriz me pulë	2 gota ujë për 1 gotë oriz	6-7	2
Paella	2 gota ujë për 1 gotë oriz	6-8	2
Makarona	mbulohet	4-5	2
Perime:			
Mangold	mbulohet	6-7	2
Angjinare	mbulohet	5-6	2
Presh	mbulohet	3-5	2
Carrots	mbulohet	5-6	2
Lakër	2 gota	4-5	2
Lulelakër	2 gota	4-6	2
Spinaq	mbulohet	4	2
Bathë	mbulohet	3-4	2
Qiqra	mbulohet	20	2
Thjerrëza	mbulohet	15	2
Patate:			
Patate me salcë	1 gotë për 1 kg	5-7	2
Patate në stilin Riojana	3/4 gotë për 1 kg	5-7	2

AL

Peshk:			
Marmitako	sipas shijes	10	2
Kallamar	2 gota	10	2
Oktapod	mbulohet	30	2
Troftë	1 gotë	10	1
Midhe në avull	1/2L	5	1
Mish:			
Qofte	2 gota	10-12	2
Mish viçi	mbulohet	20-22	2
Veshka në stilin Jerez	2 gota Jerez	5-6	2
Fileto viçi	1 gotë për 1,5 kg	15-17	2
Stomak	mbulohet	25-35	2
Qengj	1/2L për 1 kg	10-12	2
Lepur	1/2L	10-12	2
Thëllëzë me salcë	1 gotë	5-10	2
Pulë	1 gotë	8-9	2
Rosë	mbulohet	15-20	2
Ëmbëlsirë:			
Oriz me qumësht	2 gota qumësht për 1 gotë oriz	6	1
Flan	1/2L qumësht	4-5	1

- Pas përfundimit të kohës së gatimit, hiqeni tenxheren me presion nga burimi i nxehtësisë.
- Sigurohuni që tenxherja të jetë plotësisht e çliruar nga presioni përpara se ta hapni, ose duke e lënë të ftohet natyrshëm, ose duke e rrotulluar valvulën e kontrollit të presionit në pozicionin e lirimit të avullit, siç përshkruhet më sipër.
- Kur treguesi i presionit të ketë rënë plotësisht, mund ta rrotulloni kapakun dhe ta hapni tenxheren.

ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

Problemi	Shkaku	Zgjidhja
Gjatë rritjes së presionit, avulli del nga poshtë kapakut.	Tenxherja me presion nuk është mbyllur siç duhet.	Mbylleni tenxheren me presion në mënyrë korrekte. Sigurohuni që të dëgjohet një "klik".
	Doreza e kapakut është e lirshme.	Shtrengoni vidat e fiksimit të dorezës që ndodhen në pjesën e brendshme të kapakut.
	Guarnicioni prej silikoni nuk është vendosur siç duhet.	Vendoseni guarnicionin prej silikoni në mënyrë korrekte.
	Guarnicioni prej silikoni është i çarë, i dëmtuar ose i konsumuar.	Zëvendësoni guarnicionin prej silikoni me një të ri.
	Burimi i nxehtësisë është shumë i ulët.	Rritni intensitetin e nxehtësisë.

Tenxherja me presion nuk arrin presionin e gatimit.	Zona e gatimit në pianurë është e papërshtatshme.	Zgjidhni një zonë gatimi që përputhet me bazën e tenxheres me presion.
	Treguesi i presionit ose valvula e kontrollit është e prishur ose e dëmtuar, ose dalja e avullit është e bllokuar.	Zëvendësoni pjesën e dëmtuar me një të re dhe sigurohuni që dalja e avullit të jetë e lirë.
Tenxherja me presion nuk mbyllet lehtë.	Kapaku nuk është vendosur siç duhet ose nuk është i rreshtuar me trupin e tenxheres.	Mos e detyroni kapakun. Kapaku duhet të mbyllet lehtësisht. Rreshtoni kapakun me trupin e tenxheres dhe ushtroni një presion të lehtë poshtë për ta vendosur saktë.
	Guarnicioni prej silikoni nuk është futur siç duhet.	Futeni guarnicionin prej silikoni në mënyrë korrekte.
Avulli del përmes valvulës së sigurisë edhe kur treguesi i presionit është ngritur.	Guarnicioni prej silikoni është vendosur gabim.	Vendoseni guarnicionin prej silikoni në mënyrë korrekte.
	Guarnicioni prej silikoni është i dëmtuar ose i konsumuar.	Zëvendësoni guarnicionin prej silikoni me një të ri.
	Guarnicioni prej silikoni është liruar si pjesë e mekanizmit përfundimtar të sigurisë. Kjo mund të ndodhë nëse valvula e kontrollit të presionit është e bllokuar ose nuk funksionon siç duhet.	Pastroni të gjithë komponentët e mekanizmit të sigurisë dhe zhblokoni tubin e lirim të avullit. Zëvendësoni çdo pjesë të dëmtuar.
Një sasi e madhe avulli del përmes valvulës së kontrollit të presionit.	Burimi i nxehtësisë ose niveli i nxehtësisë është shumë i lartë.	Ulni intensitetin e nxehtësisë.
Avull dhe lëng dalin përmes valvulës së kontrollit të presionit.	Tenxherja me presion është e mbushur tepër ose përmban shumë ujë.	Hiqni një pjesë të përmbajtjes ose largoni ujin e tepërt. Referojuni tabelës së kohës/nivelit të mbushjes për nivelin maksimal të lejuar të mbushjes.

Ndalimi i saktë i këtij produkti



- Kjo shenjë tregon se ky produkt nuk duhet të hedhet me mbeturinat e tjera shtëpiake në të gjithë BE-në.
- Për të parandaluar dëmtimin e mundshëm të mjedisit ose shëndetit njerëzor nga hedhja e pa kontrolluar e mbeturinave, ricikloni atë me përgjegjësi për të promovuar rihvendosjen e qëndrueshme të burimeve materiale.
- Për të kthyer pajisjen tuaj të përdorur, ju lutemi përdorni sistemeshin e kthimit dhe mbledhjes ose kontaktoni shitësin ku është blerë produkti. Ata mund të marrin këtë produkt për riciklim të sigurt të mjedisit.

МОЛЯ ВНИМАТЕЛНО ПРОЧЕТЕ РЪКОВОДСТВОТО ЗА УПОТРЕБА НА УРЕДА ТЪЙ КАТО МОЖЕ ДА СЪДЪРЖА ИНФОРМАЦИЯ ЗА РАЗЛИЧНИ МОДЕЛИ ВАШИЯТ УРЕД Е ВЪЗМОЖНО ДА НЕ СЪДЪРЖА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ФУНКЦИИТЕ, СОПОМЕНЕНИ В ТОВА РЪКОВОДСТВО. ТОЗИ ЕЗИК Е ПРЕВЕДЕН С ПОМОЩТА НА ИЗКУСТВЕН ИНТЕЛЕКТ.

ОБЩИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

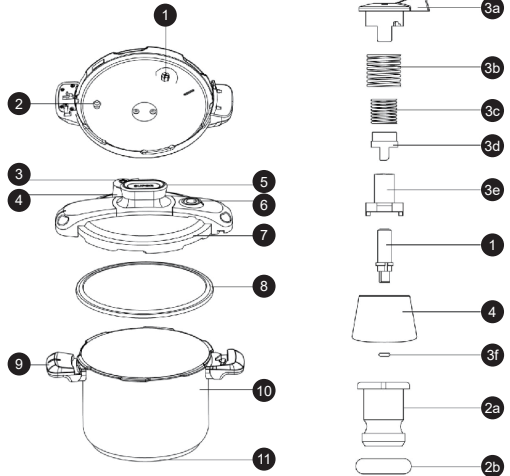
- Всички инструкции трябва да бъдат прочетени.
- Децата ви не трябва да се доближават до тенджерата под налягане, когато тя се използва.
- Не поставяйте тенджерата под налягане във фурната.
- Тенджерата под налягане трябва да се премества внимателно. Не докосвайте горещите повърхности. Използвайте дръжките и държача на капака. При необходимост използвайте предпазни средства.
- Не използвайте тенджерата под налягане за други цели.
- Вашата тенджера под налягане готви под налягане. Неправилната употреба може да доведе до наранявания. Преди да започнете да готвите, уверете се, че капакът е напълно затворен. (Вижте раздела “Отваряне и затваряне на капака”).
- Никога не се опитвайте да отворите тенджерата под налягане със сила. Тя не трябва да се отваря, докато налягането вътре не спадне напълно.
- Никога не използвайте тенджерата под налягане без вода вътре. В противен случай могат да настъпят сериозни повреди.
- Използвайте подходящи източници на топлина за тенджерата под налягане.
- Не пълнете тенджерата под налягане повече от 2/3 (с храна). Не я пълнете с повече от половината вода при готвене на ориз и други сухи бобови растения.
- Препоръчително е да направите няколко дупки в месни продукти с кожа (наденици, говежди език, дроб и др.), които могат да се подуят под въздействие на налягането, преди готвене. Ако не го направите, те могат да се спукат при готвене.
- След като пригответе тестени храни, разклатете внимателно тенджерата преди да я отворите.
- Уверете се преди всяка употреба, че клапаните работят правилно и без усилие.
- Никога не пържете храна в тенджерата под налягане.
- Не променяйте системите за безопасност на тенджерата под налягане, освен посочените в инструкциите за употреба.
- Трябва да се използват само резервни части, препоръчани от производителя. Купата и капациите трябва да са произведени от

един и същи производител и да са съвместими.

- Не използвайте тенджерата за съхранение на кисели или солени храни преди и след готвене.
- По време на готвене винаги наблюдавайте тенджерата под налягане.

ЗАПОЗНАЙТЕ СЕ С ВАШАТА ТЕНДЖЕРА ПОД НАЛЯГАНЕ SAFEPLUS

1. Устройство за изпускане на пара.
2. Предпазен клапан: Поддържа налягането под допустимата граница, като изпуска въздух, когато налягането надвиши зададеното ниво. Също така предотвратява отварянето на капака, докато в тенджерата все още има налягане.
 - 2a. Предпазен клапан
 - 2b. Уплътнение на предпазния клапан
3. Регулируем клапан за контрол на налягането: Ръчно устройство за регулиране на налягането. Изпуска излишното налягане, след като бъде достигнато избраното работно ниво:
 - Ниско ниво на налягане
 - Високо ниво на налягане
 - 3a. Колело за избор на настройка
 - 3b. Пружина 1
 - 3c. Пружина 2
 - 3d. Капак на управляващата ос
 - 3e. Управляваща ос
 - 3f. Уплътнителен пръстен
4. Основа на клапана за контрол на налягането.
5. Дръжка: Използва се за завъртане на капака и за неговото отваряне и затваряне.
6. Индикатор за налягане: Повдига се, когато има налягане вътре в тенджерата.
7. Капак от неръждаема стомана.
8. Силиконово уплътнение.
9. Дръжки.
10. Корпус от неръждаема стомана: Капацитет 6 L. Вътре има маркировки за половин пълнене (1/2) и максимално пълнене (2/3), които в никакъв случай не трябва да се превишават.
11. Дифузер на дъното на тенджерата: Осигурява бързо и равномерно разпределение на топлината. Подходящ за следните видове източници на топлина, включително магнитна индукция.



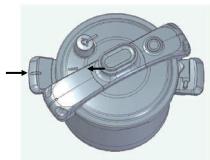
ПРЕДИМСТВА НА ТЕНДЖЕРАТА ПОД НАЛЯГАНЕ SAFEPLUS

- Тенджерата под налягане е изработена от висококачествена неръждаема стомана 18/8, осигуряваща дълготрайност и устойчивост на корозия.
- Тенджерата под налягане е оборудвана с множество системи за безопасност, които правят готвенето под налягане безопасно и лесно, включително надеждна система за отваряне и затваряне и блокировка на отварянето, която се активира при наличие на налягане вътре.
- Индикаторът за налягане е лесен за проверка.
- Регулируеми нива на налягане:
 - Ниско ниво на налягане за бързо готвене или деликатни храни.
 - Високо ниво на налягане за ултрабързо готвене.
- Готвенето под налягане спестява време и води до значителни икономии на енергия.
- Тежкото дъно и тънките стени осигуряват бързо и равномерно разпределение на топлината.
- Готвенето под налягане изисква по-малко течност и води до минимални загуби по време на готвене, което помага за запазване на максималната хранителна стойност на храната.

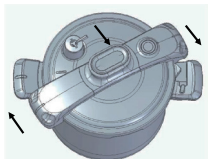
СИСТЕМИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Тенджерата под налягане е оборудвана с различни автоматични механизми за безопасност, за да осигури безопасна работа. Преди използване на тенджерата под налягане и при всяка употреба проверявайте дали следните механизми за безопасност функционират правилно. Тези механизми никога не трябва да бъдат модифицирани. Уверете се, че управляващите елементи на тенджерата и дръжката на капака са правилно позиционирани, преди да започнете готвене.

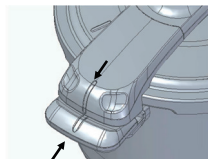
BG



Съвпаднете двете маркировки „|“ на дръжката и капака.



Завъртете капака, като го държите за горната дръжка.



Уверете се, че тенджерата е плътно затворена, като този път съвпаднете маркировките „|“ на дръжката и на черната част на капака. Ще чуете „клик“, който гарантира затварянето.

ПРАВИЛНО ЗАТВАРЯНЕ НА ТЕНДЖЕРАТА ПОД НАЛЯГАНЕ

Клапан за контрол на налягането (3))

Завъртете клапана за контрол на налягането няколко пъти отляво надясно, за да се уверите, че се движи свободно. Оставете го в желаната позиция на налягане.

Предпазен клапан (2)

Уверете се, че тръбата на индикатора за налягане не е запушена.

Силиконово уплътнение (8)

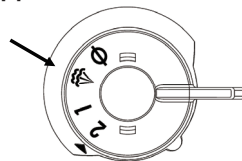
Уверете се, че силиконовото уплътнение и ръбът на капака са чисти и че уплътнението не е повредено. Поставете уплътнението така, че да прилепне плътно и правилно в жлеба си на стоманения капак.

БЕЗОПАСНОСТ И ПОДДРЪЖКА

- Всеки път, когато използвате тенджерата под налягане, първо се уверете, че нито един клапан или предпазен механизъм не е повреден или замърсен и че функционира правилно. Това е от съществено значение за гарантиране на вашата безопасност по време на употреба.
- Не извършвайте никакви промени по тенджерата под налягане, особено по предпазните ѝ механизми, освен при извършване на поддръжката, описана в това ръководство за употреба. Не смазвайте клапаните.
- След приблизително 400 използвания на тенджерата под налягане или най-късно след 2 години подменете всички части, които могат да бъдат повредени, като уплътнението или други пластмасови компоненти. Части с видими признаци на повреда (напр. счупване, обезцветяване или деформация) или които не пасват правилно, трябва да бъдат заменени незабавно. В противен случай те могат да повлияят на правилната работа и безопасността на тенджерата под налягане.
- Използвайте само оригинални резервни части на производителя. Важно е да използвате същия модел тенджера и капак, както и резервни части, специално предназначени за вашата тенджера под налягане.

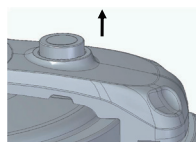
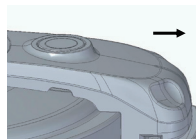
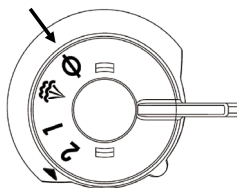
ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ ПРИ ОТВАРЯНЕ НА ТЕНДЖЕРАТА ПОД НАЛЯГАНЕ

- Никога не се опитвайте да отворите тенджерата под налягане със сила. Не я отваряйте, докато не бъде напълно освободена от налягане.
- Освобождаването на налягането може да се извърши чрез:
 - Оставяне на тенджерата да се охлади естествено.
 - Завъртане на клапана за контрол на налягането в позиция за изпускане на парата.
- Винаги дръжте ръцете, главата и тялото си далеч от опасната зона. Уверете се, че стоите далеч от всички отвори за изпускане на пара по време на освобождаването на налягането, тъй като отделената пара може да причини изгаряния.
- Бъдете особено внимателни при бързо освобождаване на налягането чрез бутона за освобождаване или клапана за контрол на налягането.



ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

- Преди всяка употреба се уверете, че отворът за пара е чист. Натиснете и завъртете клапана в позицията, показана на илюстрацията. Дръжте капака и свалете клапана за контрол на налягането, като го издърпате нагоре.
- Проверете отвора на клапана. Почистете го с малка четка или тел за почистване на тръби, ако е запушен или частично запушен. Поставете отново клапана за контрол на налягането върху капака.
- Затворете правилно тенджерата под налягане, докато чуете „щрак“. Поставете отново клапана за контрол на налягането върху капака.
- Поставете тенджерата под налягане върху източника на топлина. Проверете дали клапанът за контрол на налягането е настроен на позиция 1 или 2.
- Настройте интензивността на топлината на високо ниво, за да загреете бързо тенджерата под налягане. Пара и атмосферен кислород ще излизат от зоната около дръжката на капака. Този процес може да отнеме няколко минути. Когато парата спре да излиза, налягането ще започне да се повишава и индикаторът за налягане ще се издигне.
- Тенджерата под налягане ще започне да изпуска пара, за да регулира налягането.
- **ВАЖНО:** Намалете интензивността на топлината, за да ограничите изпускането на пара, в зависимост от вида на готвенето или приготвяната храна.



ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Винаги почиствайте тенджерата под налягане след всяка употреба.
- Не оставяйте остатъци от храна в тенджерата под налягане и не съхранявайте храна в нея за дълги периоди от време.
- Препоръчва се ръчно миене. Измийте тенджерата под налягане с чиста гореща вода, гъба и препарат за миене на съдове.
- Не използвайте индустриални препарати или силно концентрирани почистващи продукти.
- Ако дъното е замърсено или лепкаво, използвайте абразивната страна на гъбата или стоманена тел.

При почистване на отделните части процедирайте по следния начин:

- Свалете силиконовото уплътнение от капака и го измийте на ръка.
- Свалете клапана за регулиране на налягането и го почистете с влажна кърпа.
- Измийте капака на ръка.
- Измийте корпуса на тенджерата и го изплакнете под течаща вода.
- Подсушете добре всички части.
- Ръчното миене се препоръчва за удължаване на експлоатационния живот на тенджерата под налягане.
- Съхранявайте тенджерата под налягане в шкаф или на сухо и чисто място.
- Съхранявайте силиконовото уплътнение на тъмно място, далеч от пряка слънчева светлина и UV лъчи.
- Експлоатационният живот на силиконовото уплътнение ще бъде удължен, ако капакът се съхранява обърнат върху корпуса на тенджерата, като се предотвратява притискането на уплътнението.
- Частите на тенджерата под налягане, които са подложени на износване, трябва да се подменят редовно.

ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ

ХРАНА	ВОДА	ВРЕМЕ (МИНУТИ)	ПОЗИЦИЯ
Супи:			
Ориз с пиле	на вкус	4-6	2
Зеленчукова супа	на вкус	4-5	2
Рибена супа	на вкус	3-4	2
Сварено	1/2 от съда	15-25	2
Паста и ориз:			
Chicken rice	2 чаши вода за 1 чаша ориз	6-7	2
Паеля	2 чаши вода за 1 чаша ориз	6-8	2
Паста	да се покрие	4-5	2

Зеленчуци:			
Манголд	да се покрие	6-7	2
Артишок	да се покрие	5-6	2
Праз	да се покрие	3-5	2
Моркови	да се покрие	5-6	2
Зеле	2 чаши	4-5	2
Карфиол	2 чаши	4-6	2
Спанак	да се покрие	4	2
Боб	да се покрие	3-4	2
Нахут	да се покрие	20	2
Леща	да се покрие	15	2
Картофи:			
Картофи със сос	1 чаша за 1 кг	5-7	2
Картофи по Риохански	3/4 чаша за 1 кг	5-7	2
Риба:			
Мармитако	на вкус	10	2
Калмари	2 чаши	10	2
Октопод	да се покрие	30	2
Пъстърва	1 чаша	10	1
Миди на пара	1/2л	5	1
Месо:			
Кюфтета	2 cups	10-12	2
Говеждо месо	да се покрие	20-22	2
Бъбреци по Херес	2 чаши херес	5-6	2
Говеждо филе	1 чаша за 1,5 кг	15-17	2
Шкембе	да се покрие	25-35	2
Агнешко	1/2Лл за 1 кг	10-12	2
Заек	1/2л	10-12	2
Пъдпъдък в сос	1 чаша	5-10	2
Пиле	1 чаша	8-9	2
Кокошка	да се покрие	15-20	2
Десерт:			
Ориз с мляко	2 чаши мляко за 1 чаша ориз	6	1
Флан	1/2л мляко	4-5	1

- След изтичане на времето за готвене, отстранете тенджерата под налягане от източника на топлина.
- Уверете се, че тенджерата е напълно обезналягана, преди да я отворите – като я оставите да се охлади естествено или като завъртите вентила за регулиране на налягането в положение за изпускане на пара, както е описано по-горе.
- Когато индикаторът за налягане спадне напълно, можете да завъртите капака и да отворите тенджерата.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Причина	Решение
При повишаване на налягането излиза пара изпод капака.	Тенджерата под налягане не е затворена правилно.	Затворете тенджерата под налягане правилно. Уверете се, че се чува „щракване“.
	Дръжката на капака е разхлабена.	Затегнете закрепващите винтове на дръжката, разположени от вътрешната страна на капака.
	Силиконовото уплътнение не е поставено правилно.	Поставете силиконовото уплътнение правилно.
	Силиконовото уплътнение е скъсано, повредено или износено.	Сменете силиконовото уплътнение с ново.
	Източникът на топлина е твърде слаб.	Увеличете интензивността на нагряване.
Тенджерата под налягане не достига работно налягане.	Котлонът на плота е неподходящ.	Изберете котлон, който съответства на дъното на тенджерата под налягане.
	Индикаторът за налягане или регулиращият вентил е счупен или повреден, или отворът за пара е запушен.	Сменете повредената част с нова и се уверете, че отворът за пара е свободен.
Тенджерата под налягане не се затваря лесно.	Капакът не е поставен правилно или не е подравнен с корпуса.	Не насилвайте капака. Капакът трябва да се затваря лесно. Подравнете капака с корпуса и приложете лек натиск надолу, за да го позиционирате правилно.
	Силиконовото уплътнение не е поставено правилно.	Поставете силиконовото уплътнение правилно.
Пара излиза през предпазния вентил, дори когато индикаторът за налягане е вдигнат.	Силиконовото уплътнение е поставено неправилно.	Поставете силиконовото уплътнение правилно.
	Силиконовото уплътнение е повредено или износено.	Сменете силиконовото уплътнение с ново.
	Силиконовото уплътнение се е освободило като част от крайния предпазен механизъм. Това може да се случи, ако регулиращият вентил за налягане е запушен или не функционира правилно.	Почистете всички компоненти на предпазния механизъм и отпушете тръбата за изпускане на пара. Сменете всички повредени части.

Голямо количество пара излиза през регулиращия вентил за налягане.	Източникът на топлина или степента на нагряване е твърде висока.	Намалете интензивността на нагряване.
Пара и течност излизат през регулиращия вентил за налягане.	Тенджерата под налягане е препълнена или съдържа твърде много вода.	Отстранете част от съдържанието или излейте излишната вода.Обърнете се към таблицата с времена/нива на пълнене за максимално допустимото ниво на пълнене.

Правилно изхвърляне на този продукт



- Тази маркировка показва, че този продукт не трябва да се изхвърля с другите битови отпадъци в цяла Европейския съюз.
- За да се предотврати възможно вреди за околната среда или човешкото здраве от неконтролирано изхвърляне на отпадъци, рециклирайте го отговорно, за да се насърчи устойчивото повторно използване на материалните ресурси.
- За връщане на използвания от вас уред, моля, използвайте системите за връщане и събиране или се свържете с търговеца, от който сте закупили продукта. Те могат да вземат този продукт за екологично безопасно рециклиране.

KÉRJÜK VEGYE FIGYELEMBE, HOGY A HÁZI KÉSZÜLÉK KÉZIKÖNYVE TÖBB KÜLÖBÖZŐ KÉSZÜLÉKÉRT IS HASZNALHATÓ ILLETHET. AZ ŐN HÁZI KÉSZÜLÉKE NEM TARTALMAZHATJA A KÉZIKÖNYVBEN EMLÍTETT TULAJDONSÁGOKAT. EZT A NYELVET MESTERSÉGES INTELLIGENCIA SEGÍTSÉGÉVEL FORDÍTOTTÁK.

ÁLTALÁNOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK ÉS FIGYELMEZTETÉSEK

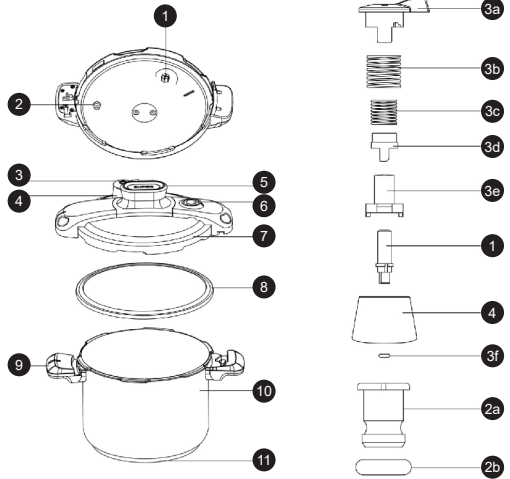
- Minden utasítást el kell olvasni.
- Gyermekeket nem szabad a nyomásfőző közelébe engedni használat közben.
- Ne helyezze a nyomásfőzőt a sütőbe.
- A nyomásfőzőt óvatosan kell mozgatni. Ne érintse meg a forró felületeket. A fogantyúkat és a fedél fogóját kell használni. Szükség esetén védőfelszerelést kell alkalmazni.
- A nyomásfőzőt kizárólag rendeltetésszerű célra használja.
- A nyomásfőző nyomás alatt főz. Nem megfelelő használat esetén sérülést okozhat. A főzés megkezdése előtt győződjön meg arról, hogy a fedél teljesen le van zárva. (Lásd a fedél nyitása és zárása című részt.)
- Ne próbálja erővel kinyitni a nyomásfőzőt. A készüléket nem szabad kinyitni addig, amíg a benne lévő nyomás teljesen le nem csökken.
- Soha ne használja a nyomásfőzőt víz nélkül. Ellenkező esetben súlyos károsodás léphet fel.
- A nyomásfőzőhöz megfelelő hőforrást használjon.
- Ne töltsen meg a nyomásfőzőt az elkészítendő étellel a térfogat 2/3-ánál jobban. Rizs és egyéb szárított hüvelyesek főzésekor a víz mennyisége ne haladja meg az edény felét.
- A bőrös húsféléket (kolbász, marhanyelv, máj stb.), amelyek nyomás hatására megduzzadhatnak, főzés előtt célszerű néhány helyen megszurkálni. Ha ezt a műveletet főzés előtt nem végzi el, az étel kifuthat.
- Tésztás ételek elkészítése után a nyomásfőzőt óvatosan rázza meg a kinyitás előtt.
- Minden használat előtt ellenőrizze, hogy a szelepek megfelelően és akadálymentesen működnek-e.
- Soha ne süssön semmilyen ételt a nyomásfőzőben.
- A nyomásfőző biztonsági rendszereibe ne avatkozzon bele, kivéve azokat a műveleteket, amelyeket a használati útmutató kifejezetten megenged.
- Kizárólag a gyártó által ajánlott pótalkatrészeket használja. A testet és a fedelet azonos gyártótól származó, egymással kompatibilis kivitelben kell együtt használni.
- Ne használja a nyomásfőzőt savas vagy sós ételek tárolására főzés

előtt és után.

- Főzés közben mindig tartsa felügyelet alatt a nyomásfőzőt.

ISMERJE MEG A SAFEPLUS NYOMÁSFŐZŐT

- Gőzkiengedő berendezés.
- Biztonsági szelep: A megengedett határ alatt tartja a nyomást, levegő kiengedésével, amikor a nyomás meghaladja az előírt szintet. Emellett megakadályozza a fedél kinyitását, amíg nyomás van az edény belsejében.
 - Biztonsági szelep
 - Biztonsági szelep tömítése
- Állítható nyomásszabályozó szelep: Kézi nyomásállító eszköz. A kiválasztott működési szint elérésekor kiengedi a felesleges nyomást:
 - Alacsony nyomásszint
 - Magas nyomásszint
 - Választókerék
 - Rugó 1
 - Rugó 2
 - A vezérlőtengely fedele
 - Vezérlőtengely
 - Tömítőgyűrű
- A nyomásszabályozó szelep alapja.
- Fogantyú: A fedél elforgatására, valamint nyitására és zárására szolgál.
- Nyomásjelző: Megemelkedik, amikor nyomás van a nyomásfőző belsejében.
- Rozsdamentes acél fedél.
- Szilikon tömítés.
- Fogantyúk.
- Rozsdamentes acél test: 6 L űrtartalom. Belül fél (1/2) és maximális (2/3) töltési jelölések találhatók, amelyeket semmilyen körülmények között nem szabad túllépni.
- Az edény aljának hőelosztója: Gyors és egyenletes hőeloszlást biztosít. Alkalmos a következő hőforrás-típusokhoz, beleértve a mágneses indukciót is.

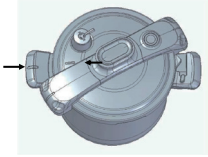


A SAFEPLUS NYOMÁSFŐZŐ ELŐNYEI

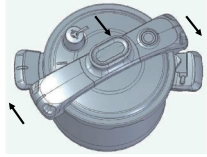
- A nyomásfőző kiváló minőségű 18/8 rozsdamentes acélból készült, amely tartósságot és korrózióállóságot biztosít.
- A nyomásfőző több biztonsági rendszerrel van felszerelve, amelyek biztonságossá és egyszerűvé teszik a nyomás alatti főzést, beleértve a biztonságos nyitó- és zárórendszert, valamint a nyitásgátlót, amely nyomás jelenlétekor aktiválódik.
- A nyomásjelző könnyen ellenőrizhető.
- Állítható nyomásszint-beállítások:
 - Alacsony nyomásszint gyors főzéshez vagy kényes ételekhez.
 - Magas nyomásszint rendkívül gyors főzéshez.
- A nyomás alatti főzés időt takarít meg, és jelentős energiamegtakarítást eredményez.
- A nehéz alj és a vékony falak gyors és egyenletes hőeloszlást biztosítanak.
- A nyomás alatti főzés kevesebb folyadékot igényel, és minimális veszteséggel jár, ami segít megőrizni az ételek maximális tápértékét.

BIZTONSÁGI RENDSZEREK

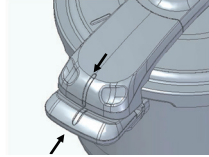
A nyomásfőző különböző automatikus biztonsági mechanizmusokkal van ellátva a biztonságos működés érdekében. A nyomásfőző használata előtt, valamint minden használat alkalmával ellenőrizze, hogy az alábbi biztonsági mechanizmusok megfelelően működnek-e. Ezeket a mechanizmusokat soha nem szabad módosítani. A főzés megkezdése előtt győződjön meg arról, hogy a készülék kezelésszervei és a fedél fogantyúja megfelelően vannak elhelyezve.



Igazítsa egymáshoz a fogantyún és a fedélen található két „I” jelölést.



Forgassa el a fedelet a felső fogantyúnál fogva.



Győződjön meg arról, hogy a nyomásfőző megfelelően le van zárva úgy, hogy ezúttal a fogantyún és a fedél fekete részén található „I” jelölések illeszkednek egymáshoz. Egy „kattanást” fog hallani, amely a záródást igazolja.

A NYOMÁSALATT FŐZŐ EDÉNY HELYES LEZÁRÁSA

Nyomásszabályozó szelep (3)

Forgassa el a nyomásszabályozó szelepet többször balról jobbra, hogy meggyőződjön arról, hogy szabadon mozog. Hagyja a kívánt nyomásállásban.

Biztonsági szelep (2)

Győződjön meg arról, hogy a nyomásjelző csöve nincs eltömődve.

Szilikon tömítés (8)

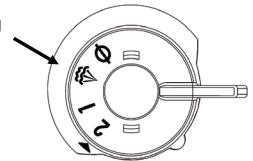
Győződjön meg arról, hogy a szilikon tömítés és a fedél pereme tiszta, és hogy a tömítés nem sérült. Helyezze be a tömítést úgy, hogy szorosan és pontosan illeszkedjen az acélfedél hornyaiba.

BIZTONSÁG ÉS KARBANTARTÁS

- A nyomás alatti főzőedény minden használatakor először győződjön meg arról, hogy egyik szelep vagy biztonsági mechanizmus sem sérült vagy szennyezett, és megfelelően működnek. Ez elengedhetetlen a használat közbeni biztonság garantálásához.
- Ne végezzen semmilyen módosítást a nyomás alatti főzőedényen, különösen a biztonsági mechanizmusokon, kivéve az ebben a használati útmutatóban leírt karbantartási munkálatokat. Ne kenje meg a szelepeket.
- Körülbelül 400 használat után, vagy legkésőbb 2 év elteltével cserélje ki az esetlegesen sérült alkatrészeket, például a tömítést vagy más műanyag elemeket. Azok az alkatrészek, amelyek látható sérülés jeleit mutatják (pl. törés, elszíneződés vagy deformáció), vagy nem illeszkednek megfelelően, azonnali cserére szorulnak. Ellenkező esetben befolyásolhatják a nyomás alatti főzőedény helyes működését és biztonságát.
- Kizárólag a gyártó eredeti pótalkatrészeit használja. Fontos, hogy az edény és a fedél azonos modell legyen, valamint hogy kizárólag az adott nyomás alatti főzőedényhez tervezett pótalkatrészeket használja.

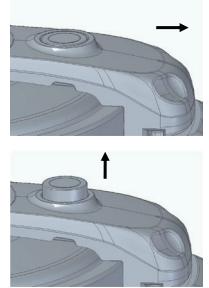
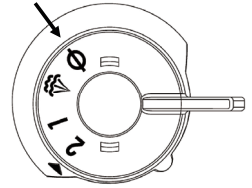
ÓVINTÉZKEDÉSEK A NYOMÁSALATT FŐZŐ EDÉNY KINYITÁSÁKOR

- Soha ne próbálja meg erővel kinyitni a nyomás alatti főzőedényt. Ne nyissa ki addig, amíg teljesen nyomásmentes nem lesz.
- A nyomás leengedése az alábbi módokon végezhető el:
 - Hagyja az edényt természetes módon lehűlni.
 - Fordítsa a nyomásszabályozó szelepet a gőz kiengedésére szolgáló állásba.
- Mindig tartsa távol a kezét, fejét és testét a veszélyzónától. Ügyeljen arra, hogy a nyomás leengedése közben távol maradjon minden gőzkieresztő nyílástól, mivel a kiáramló gőz égési sérüléseket okozhat.
- Különösen legyen óvatos, amikor a nyomást gyorsan engedi le a nyomásleeresztő gomb vagy a nyomásszabályozó szelep segítségével.



HASZNÁLATI UTASÍTÁS

- Minden használat előtt győződjön meg arról, hogy a gőzkieresztő nyílás tiszta. Nyomja meg és fordítsa a szelepet az ábrán jelzett állásba. Tartsa a fedelet, és húzza felfelé a nyomásszabályozó szelepet annak eltávolításához.
- Ellenőrizze a szelep nyílását. Tisztítsa meg egy kis kefével vagy csőtisztító dróttal, ha eltömődött vagy részben elzáródott. Helyezze vissza a nyomásszabályozó szelepet a fedélre.
- Zárja le megfelelően a nyomás alatti főzőedényt, amíg egy „kattanást” nem hall. Helyezze vissza a nyomásszabályozó szelepet a fedélre.
- Helyezze a nyomás alatti főzőedényt a hőforrásra. Ellenőrizze, hogy a nyomásszabályozó szelep az 1-es vagy 2-es állásban van-e.
- Állítsa a hőfokot magas szintre, hogy gyorsan felmelegítse a nyomás alatti főzőedényt. Gőz és légköri oxigén távozik a fedél fogantyúja körüli területről. Ez a folyamat néhány percig is eltarthat. Amikor már nem távozik gőz, a nyomás növekedni kezd, és a nyomásjelző felemelkedik.
- A nyomás alatti főzőedény gőzt kezd kibocsátani a nyomás szabályozása érdekében.
- **FONTOS:** Csökkentse a hőfokot a gőzkibocsátás korlátozása érdekében, a főzés típusától vagy az elkészítendő ételtől függően.



TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- A kuktát minden használat után mindig mossa el.
- Ne hagyjon ételmaradékokat a kukta belsejében, és ne tároljon benne élelmiszert hosszabb ideig.
- A kézi mosogatás ajánlott. A kuktát tiszta, forró vízzel, szivaccsal és mosogatószerrel mossa el.
- Ne használjon ipari tisztítószerkeket vagy erősen koncentrált tisztítószerkeket.
- Ha az alja szennyezett vagy ragacsos, használja a szivacs dörzsölő oldalát vagy acélgyapotot.

Az egyes alkatrészek tisztításakor az alábbiak szerint járjon el:

- Távolítsa el a szilikon tömitést a fedélről, és mossa el kézzel.
- Távolítsa el a nyomásszabályozó szelepet, és tisztítsa meg nedves ruhával.
- A fedelet kézzel mossa el.
- Mossa el a kukta testét, majd öblítse le folyó víz alatt.
- Szárítsa meg alaposan az összes alkatrészt.
- A kézi mosogatás ajánlott a kukta élettartamának meghosszabbítása érdekében.
- A kuktát szekrényben vagy száraz, tiszta helyen tárolja.
- A szilikon tömitést sötét helyen, közvetlen napfénytől és UV-sugaraktól védve tárolja.
- A szilikon tömités élettartama meghosszabbodik, ha a fedelet fejjel lefelé helyezve tárolja a kukta testén, így elkerülhető a tömités összenyomódása.
- A kukta kopásnak kitétt alkatrészeit rendszeresen cserélni kell.

FŐZÉSI IDŐ

ÉTEL	VÍZ	IDŐ (PERC)	POZÍCIÓ
Levesek:			
Rizsleves	ízlés szerint	4-6	2
Zöldségleves	ízlés szerint	4-5	2
Halászlé	ízlés szerint	3-4	2
Főtt	1/2 éig	15-25	2

Tészta és rizs:			
Csirkés rizs	2 csésze víz 1 csésze rizshez	6-7	2
Paella	2 csésze víz 1 csésze rizshez	6-8	2
Tészta	ellepni	4-5	2
Zöldségek:			
Mángold	ellepni	6-7	2
Articsóka	ellepni	5-6	2
Póréhagyma	ellepni	3-5	2
Sárgarépa	ellepni	5-6	2
Káposzta	2 csésze	4-5	2
Karfiol	2 csésze	4-6	2
Spenót	ellepni	4	2
Bab	ellepni	3-4	2
Csicseriborsó	ellepni	20	2
Lencse	ellepni	15	2
Burgonya:			
Burgonya szósszal	1 csésze 1 kg	5-7	2
Burgonya riojanai módra	3/4 csésze 1 kg	5-7	2
Hal:			
Marmitako	ízlés szerint	10	2
Tintahal	2 csésze	10	2
Polip	ellepni	30	2
Pisztráng	1 csésze	10	1
Párolt kagyló	1/2L	5	1
Hús:			
Húsgombóc	2 csésze	10-12	2
Marhahús	ellepni	20-22	2
Vese jerezi módra	2 pohár jerez	5-6	2
Marhafilet	1 csésze 1,5 kg	15-17	2
Pacal	ellepni	25-35	2
Bárány	1/2L per 1 kg	10-12	2
Nyúl	1/2L	10-12	2
Fürj szószban	1 csésze	5-10	2
Csirke	1 csésze	8-9	2

Tyúk	ellepni	15-20	2
Desszert:			
Tejberizs	2 csésze tej 1 csésze rizshez	6	1
Flan	1/2L tej	4-5	1

- A főzési idő letelte után vegye le a kuktát a hőforrásról.
- A kinyitás előtt győződjön meg arról, hogy a kukta teljesen nyomásmentes, erre természetes módon hagyja kihűlni, erre a nyomásszabályozó szelepet a gőz kiengedésének állásába fordítja, a fent leírtak szerint.
- Amikor a nyomásjelző teljesen leereszkedett, elfordíthatja a fedelet és kinyithatja a kuktát.

HIBAELHÁRÍTÁS

Probléma	Ok	Megoldás
Nyomásnövekedéskor gőz szivárog ki a fedél alól.	A kukta nincs megfelelően lezárva.	Zárja le megfelelően a kuktát. Győződjön meg róla, hogy hallható egy „kattanás”.
	A fedél fogantyúja laza.	Húzza meg a fedél belső oldalán található rögzítőcsavarokat.
	A szilikon tömítés nincs megfelelően behelyezve.	Helyezze be megfelelően a szilikon tömítést.
	A szilikon tömítés elszakadt, sérült vagy elhasználódott.	Cserélje ki a szilikon tömítést egy újra.
	A hőforrás túl alacsony.	Növelje a fűtési teljesítményt.
A kukta nem éri el a főzési nyomást.	A főzőlap főzőzónája nem megfelelő.	Válasszon olyan főzőzónát, amely megfelel a kukta aljának.
	A nyomásjelző vagy a szabályozó szelep meghibásodott vagy sérült, illetve a gőzkivezető nyílás eltömődött.	Cserélje ki a sérült alkatrészt egy újra, és győződjön meg róla, hogy a gőzkivezető nyílás szabad.
A kukta nehezen zárható.	A fedél nincs megfelelően elhelyezve vagy nem illeszkedik a kukta testéhez.	Ne erőltesse a fedelet. A fedélnek könnyen kell záródnia. Igazítsa a fedelet a kukta testéhez, és enyhe lefelé irányuló nyomással helyezze a megfelelő pozícióba.
	A szilikon tömítés nincs megfelelően behelyezve.	Helyezze be megfelelően a szilikon tömítést.

A biztonsági szelepen keresztül gőz távozik, még akkor is, amikor a nyomásjelző fent van.	A szilikon tömítés rosszul van behelyezve.	Helyezze be megfelelően a szilikon tömítést.
	A szilikon tömítés sérült vagy elhasználódott.	Cserélje ki a szilikon tömítést egy újra.
	A szilikon tömítés a végső biztonsági mechanizmus részeként kilazult. Ez akkor fordulhat elő, ha a nyomásszabályozó szelep eltömődött vagy nem működik megfelelően.	Tisztítsa meg a biztonsági mechanizmus minden alkatrészét, és tisztítsa ki a gőzkivezető csövet. Cserélje ki az összes sérült alkatrészt.
Nagy mennyiségű gőz távozik a nyomásszabályozó szelepen keresztül.	A hőforrás vagy a fűtési fokozat túl magas.	Csökkentse a fűtési teljesítményt.
Gőz és folyadék távozik a nyomásszabályozó szelepen keresztül.	A kukta túl van töltve, vagy túl sok vizet tartalmaz.	Távolítson el a tartalomból, illetve öntse le a felesleges vizet. A maximális töltési szinthez tekintse meg az idő-/töltési táblázatot.

Правилно отстранување на овој производ



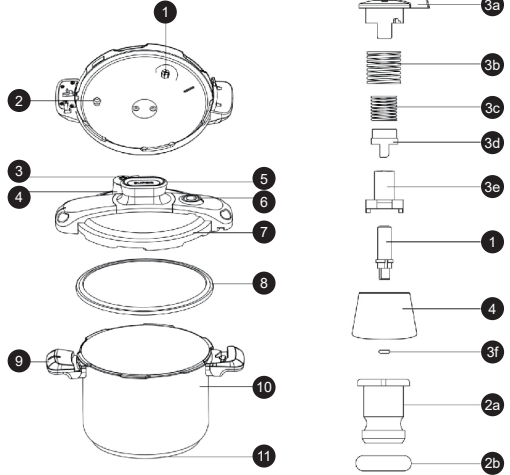
- Оваа ознака покажува дека овој производ не треба да се отстранува со други домашни отпадоци низ ЕУ.
- За да се спречи можната штета на животната средина или човечкото здравје од неконтролирано отстранување на отпадоци, одговорно рециклирајте го за да се промовира одржливото повторно користење на материјалните ресурси.
- За враќање на вашата користена опрема, ве молиме користете ги системите за враќање и собирање или контактирајте го продавачот каде што производот бил купен. Тие можат да го преземат овој производ за безбедно рециклирање на животната средина.

تعليمات السلامة العامة والعربية

- يجب قراءة جميع التعليمات
- يجب عدم السماح للأطفال بالاقتراب من قدر الضغط أثناء استخدامه
- لا تضع قدر الضغط داخل الفرن
- يجب تحريك قدر الضغط بعناية. لا تلمس الأسطح الساخنة. استخدم مقابض الإمساك وحامل الغطاء. عند الحاجة، استخدم معدات الوقاية
- لا تستخدم قدر الضغط لأي غرض آخر
- قدر الضغط الخاص بك يطبخ تحت الضغط. قد يؤدي الاستخدام غير الصحيح إلى إصابات. قبل بدء الطهي، تأكد من أن ("الغطاء مغلق تمامًا. (انظر قسم "فتح وإغلاق الغطاء")
- لا تحاول أبدًا فتح قدر الضغط بالقوة. لا يجب فتحه حتى ينخفض الضغط داخله تمامًا
- لا تستخدم قدر الضغط أبدًا بدون ماء بداخله. وإلا فقد تحدث أضرار جسيمة
- استخدم مصادر حرارة مناسبة لقدرك الضاغط
- لا تملأ قدر الضغط أكثر من 2/3 (بالطعام). لا تملأه بأكثر من نصف كمية الماء عند طهي الأرز أو البقوليات الجافة الأخرى
- يُنصح بعمل بعض الثقوب في منتجات اللحوم المغطاة بالجلد (مثل النقانق، لسان البقر، الكبدة، إلخ) التي قد تنتفخ تحت تأثير الضغط، قبل الطهي. إذا لم تفعل ذلك، فقد تنفجر أثناء الطهي
- بعد طهي الأطعمة العجينية، قم بهز القدر برفق قبل فتحه
- تأكد قبل كل استخدام من أن الصمامات تعمل بشكل صحيح وسلس
- لا تقم أبدًا بقلبي أي نوع من الطعام في قدر الضغط
- لا تعبث بأنظمة أمان قدر الضغط إلا كما هو محدد في تعليمات الاستخدام
- يجب استخدام قطع الغيار الموصى بها فقط من قبل الشركة المصنعة. يجب أن يكون الجسم والأغطية من إنتاج نفس الشركة ومتوافقة مع بعضها
- لا تستخدم القدر لتخزين الأطعمة الحمضية أو المالحة قبل الطهي أو بعده
- يجب مراقبة قدر الضغط دائمًا أثناء الطهي

الخاص بك SAFEPLUS تعرّف على قدر الضغط

1. جهاز تصريف البخار.
2. صمام الأمان: يحافظ على الضغط دون الحد المسموح به من خلال تحرير الهواء عندما يتجاوز الضغط المستوى المحدد. كما يمنع فتح الغطاء طالما يوجد ضغط داخل القدر.
- 2.a صمام الأمان
- 2.b حشية صمام الأمان
3. صمام التحكم في الضغط القابل للتعديل: جهاز يدوي لضبط الضغط. يقوم بتحرير الضغط الزائد بمجرد الوصول إلى مستوى التشغيل المحدد:
- مستوى ضغط منخفض
- مستوى ضغط مرتفع
- 3.a عجلة اختيار التحكم
- 3.b زنبرك 1
- 3.c زنبرك 2
- 3.d غطاء محور التحكم
- 3.e محور التحكم
- 3.f حلقة إحكام
4. قاعدة صمام التحكم في الضغط
5. مقبض: يُستخدم لتدوير الغطاء وفتحه أو إغلاقه
6. مؤشر الضغط: يرتفع عند وجود ضغط داخل القدر
7. غطاء من الفولاذ المقاوم للصدأ
8. حشية سيليكون
9. مقبض
10. هيكل من الفولاذ المقاوم للصدأ: سعة 6 لترات. يوجد بالداخل علامتا تعبئة نصفية (1/2) وقصوى (2/3) لا يجوز تجاوزهما تحت أي ظرف
11. مؤرّع قاعدة القدر: يضمن توزيعًا سريعًا ومتساويًا للحرارة. مناسب لمصادر الحرارة التالية، بما في ذلك الحثّ المغناطيسي



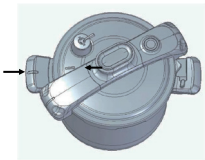
SAFEPLUS مزايا قدر الضغط

- صنع قدر الضغط من فولاذ مقاوم للصدأ عالي الجودة 18/8، مما يضمن المتانة ومقاومة التآكل
- تم تجهيز قدر الضغط بعدة أنظمة أمان تجعل الطهي بالضغط آمنًا وسهلاً، بما في ذلك نظام فتح وإغلاق آمن وقفل يمنع الفتح عند وجود ضغط داخل القدر
- مؤشر الضغط سهل المراقبة
- خيارات مستوى الضغط القابل للتعديل

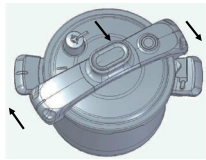
- مستوى ضغط منخفض للطهي السريع أو للأطعمة الحساسة
- مستوى ضغط مرتفع للطهي فائق السرعة
- يوفر الطهي بالضغط الوقت ويؤدي إلى توفير كبير في الطاقة
- تضمن القاعدة الثقيلة والجدران الرفيعة توزيعًا سريعًا ومتساويًا للحرارة
- يتناسب الطهي بالضغط كمية أقل من السوائل مع فقدان ضئيل أثناء الطهي، مما يساعد على الحفاظ على القيمة الغذائية القصوى للطعام

أنظمة الأمان

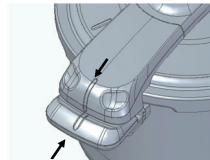
تم تجهيز قدر الضغط بأليات أمان ثلثانية متعددة لضمان التشغيل الآمن. قبل استخدام قدر الضغط، وفي كل مرة تستخدمه، تأكد من أن آليات الأمان التالية تعمل بشكل صحيح. لا يجوز تعديل هذه الآليات تحت أي ظرف. تأكد من أن عناصر التحكم في القدر ومقبض الغطاء في الوضع الصحيح قبل البدء في الطهي



قم بمحاذاة علامتي "I" الموجودتين على المقبض والغطاء



قم بتدوير الغطاء مع الإمساك بالمقبض العلوي



تأكد من أن القدر مغلق بإحكام من خلال محاذاة علامتي "I" على المقبض والجزء الأسود من الغطاء. هذه المرة، ستسمع صوت «نقرة» يؤكد الإغلاق

الإغلاق الصحيح لقدر الضغط

(صمام التحكم في الضغط 3)

قم بتدوير صمام التحكم في الضغط عدة مرات من اليسار إلى اليمين للتأكد من أنه يتحرك بحرية. اتركه في وضع الضغط المطلوب.

(صمام الأمان 2)

تأكد من أن أنبوب مؤشر الضغط غير مسدود.

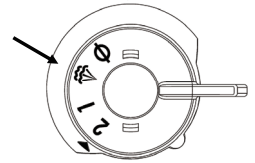
(حلقة الإحكام المصنوعة من السيليكون 8)

تأكد من أن حلقة الإحكام المصنوعة من السيليكون وحافة الغطاء، نظيفتان، وأن الحلقة غير تالفة. أدخل حلقة الإحكام بحيث تثبت بإحكام وتتلامح تمامًا مع مجراها في الغطاء الفولاذي.

السلامة والصيانة

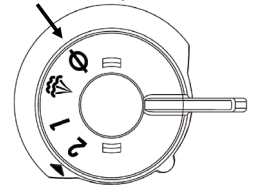
- في كل مرة تستخدم فيها قدر الضغط، تأكد أولاً من أن جميع الصمامات وآليات الأمان غير تالفة أو متسخة، وأنها تعمل بشكل صحيح. هذا ضروري لضمان سلامتك أثناء الاستخدام.
- لا تقم بتعديل قدر الضغط بأي شكل من الأشكال، وخصوصاً آليات الأمان، إلا عند إجراء أعمال الصيانة الموضحة في دليل الاستخدام هذا. لا تقم بتزييت الصمامات بعد حوالي 400 استخدام لقدر الضغط، أو على أقصى تقدير بعد سنتين. استبدل أي أجزاء قد تكون تالفة، مثل حلقة الإحكام أو المكونات البلاستيكية الأخرى. يجب استبدال الأجزاء التي تظهر عليها علامات تلف واضحة (مثل الكسر أو تغير اللون أو التشوّه) أو التي لا تلائم بشكل صحيح فوراً، وإلا فقد تؤثر على التشغيل الصحيح وسلامة قدر الضغط.
- استخدم فقط قطع الغيار الأصلية من الشركة المصنّعة. من المهم استخدام نفس طراز القدر والغطاء، وكذلك قطع الغيار المصممة خصيصاً لقدر الضغط الخاص بك.

احتياطات عند فتح قدر الضغط

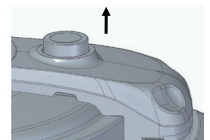
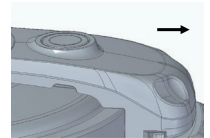


- لا تحاول أبداً فتح قدر الضغط بالقوة، لا تفتحه حتى يتم تفريغ الضغط بالكامل.
- يمكن تفريغ الضغط بإحدى الطرق التالية
- ترك القدر ليبرد بشكل طبيعي
- تدوير صمام التحكم في الضغط إلى وضع إخراج البخار
- احرص دائماً على إبعاد يديك ورأسك وجسمك عن منطقة الخطر، تأكد من الابتعاد عن أي فتحات لخروج البخار أثناء تفريغ الضغط، حيث إن البخار المنبعث قد يسبب حروقاً
- توخّ الحذر الشديد عند تفريغ الضغط بسرعة باستخدام زر تفريغ الضغط أو صمام التحكم في الضغط

إرشادات الاستخدام



- قبل كل استخدام، تأكد من أن فتحة خروج البخار نظيفة، اضغط ودوّر الصمام إلى الوضع الموضح في الرسم التوضيحي. أمسك الغطاء وأزل صمام التحكم في الضغط بسحبه إلى الأعلى
- افحص فتحة الصمام، نظّفها بفرشاة صغيرة أو بسلك تنظيف الأنايب إذا كانت مسدودة أو مسدودة جزئياً. أعد تركيب صمام التحكم في الضغط على الغطاء
- أغلق قدر الضغط بشكل صحيح حتى تسمع صوت «نقرة». أعد وضع صمام التحكم في الضغط على الغطاء
- ضع قدر الضغط على مصدر الحرارة، تأكد من أن صمام التحكم في الضغط مضبوط على الوضع 1 أو 2
- اضبط شدة الحرارة على مستوى عالٍ لتسخين قدر الضغط بسرعة. سيخرج البخار والأكسجين الجوي من المنطقة المحيطة بمقبض الغطاء، قد تستغرق هذه العملية عدة دقائق. عند توقف خروج البخار، يبدأ الضغط في الارتفاع ويبدأ مؤشر الضغط في الصعود
- سيبدأ قدر الضغط في إطلاق البخار لتنظيم الضغط
- هام: خفّض شدة الحرارة للحد من خروج البخار، وذلك حسب نوع الطهي أو الطعام الذي يتم تحضيره



التنظيف والصيانة

- احرص دائماً على تنظيف قدر الضغط بعد كل استخدام
- لا تترك بقايا طعام داخل قدر الضغط ولا تقم بتخزين الطعام فيه لفترات طويلة
- يُنصح بالغسل اليدوي. اغسل قدر الضغط بالماء الساخن التنظيف، باستخدام إسفنجة وسائل غسل الصحون
- لا تستخدم المنظفات الصناعية أو منتجات التنظيف عالية التركيز
- إذا كان القاع متسخاً أو لزوجاً، استخدم الجانب الخشن من الإسفنجة أو سلك الجلي
- عند تنظيف الأجزاء الفردية، اتبع الخطوات التالية
- أزل الحشية المصنوعة من السيليكون من الغطاء واغسلها يدوياً
- أزل صمام التحكم في الضغط ونظفه بقطعة قماش مبللة
- اغسل الغطاء يدوياً
- اغسل جسم القدر واشطفه تحت ماء جارٍ
- جفف جميع الأجزاء جيداً
- يُنصح بالغسل اليدوي لإزالة العمر الافتراضي لقدر الضغط
- خزّن قدر الضغط في خزانة أو في مكان جاف ونظيف
- احفظ الحشية المصنوعة من السيليكون في مكان مظلم، بعيداً عن أشعة الشمس المباشرة والأشعة فوق البنفسجية
- يطول العمر الافتراضي لحشية السيليكون إذا تم تخزين الغطاء مقلوباً على جسم القدر، مما يمنع انضغاط الحشية
- يجب استبدال أجزاء قدر الضغط المعرضة للتآكل بانتظام

وقت الطهي

الطعام	الماء	(الوقت) (بالدقائق)	الوضع
الشوربات:			
شورية الأرز	حسب الرغبة	4-6	2
شورية الخضار	حسب الرغبة	4-5	2
شورية السمك	حسب الرغبة	3-4	2
مطبوخ	نصف القدر 1/2	15-25	2
المعكرونة والأرز:			
أرز بالدجاج	كوبان ماء لكل كوب أرز	6-7	2
بايئنا	كوبان ماء لكل كوب أرز	6-8	2
معكرونة	يُغطى بالماء	4-5	2
الخضار:			
السلق	يُغطى بالماء	6-7	2
الخرشوف	يُغطى بالماء	5-6	2
الكراث	يُغطى بالماء	3-5	2
الجزر	يُغطى بالماء	5-6	2
الملفوف	كوبان 2	4-5	2
القرنبيط	كوبان 2	4-6	2
السبانخ	يُغطى بالماء	4	2
الفول	يُغطى بالماء	3-4	2
الحمص	يُغطى بالماء	20	2
العقدس	يُغطى بالماء	15	2
البطاطس:			
بطاطس بالصلصة	كوب واحد لكل 1 كغ	5-7	2
بطاطس على طريقة ريوخانا	كوب لكل 1 كغ 3/4	5-7	2

السلك:			
مارميتاكو	حسب الرغبة	10	2
الحبار	كوبان 2	10	2
الأخطبوط	يُغطى بالماء	30	2
السلمون المرقط	كوب واحد 1	10	1
بلح البحر المطهو على البخار	لتر 1/2	5	1
اللحوم:			
كرات اللحم	كوبان 2	10-12	2
(لحم بقري (قطعة مستديرة	يُغطى بالماء	20-22	2
كلى على طريقة خيريث	كأسان من خيريث 2	5-6	2
فيليه لحم بقري	كوب واحد لكل 1.5 كغ 1	15-17	2
كرشة	يُغطى بالماء	25-35	2
لحم ضأن	لتر لكل 1 كغ 1/2	10-12	2
أرنب	لتر 1/2	10-12	2
سمان بالصلصة	كوب واحد 1	5-10	2
دجاج	كوب واحد 1	8-9	2
(دجاجة (كبيرة/مسنة	يُغطى بالماء	15-20	2
الحلويات:			
أرز بالحليب	كوبان حليب لكل كوب أرز	6	1
فلان	لتر حليب 1/2	4-5	1

- بعد انتهاء وقت الطهي، أزل قدر الضغط من مصدر الحرارة
- تأكد من أن قدر الضغط قد تم تفريغ الضغط بالكامل قبل فتحه، إما بتركه يبرد بشكل طبيعي أو بتدوير صمام التحكم في الضغط إلى وضع إخراج البخار، كما هو موضح أعلاه
- عندما ينخفض مؤشر الضغط بالكامل، يمكنك تدوير الغطاء وفتح قدر الضغط

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة	السبب	الحل
عند تراكم الضغط، يخرج البخار من أسفل الغطاء	قدر الضغط غير مغلق بشكل صحيح	«أغلق قدر الضغط بشكل صحيح. تأكد من سماع صوت «نقرة»
	مقبض الغطاء غير محكم	شد مسامير تثبيت المقبض الموجودة في الجهة الداخلية للغطاء
	حلقة السيليكون غير مثبتة بشكل صحيح	ثبت حلقة السيليكون بشكل صحيح
	حلقة السيليكون ممزقة أو تالفة أو مهترئة	استبدل حلقة السيليكون بأخرى جديدة
	مصدر الحرارة منخفض جداً	زد شدة الحرارة
لا يصل قدر الضغط إلى ضغط الطهي	منطقة الطهي على الموقد غير مناسبة	اختر منطقة طهي تتناسب مع قاعدة قدر الضغط
	مؤشر الضغط أو صمام التحكم مكسور أو تالف، أو أن مخرج البخار مسدود	استبدل الجزء التالف بأخر جديد وتأكد من أن مخرج البخار غير مسدود

لا يُغلق قدر الضغط بسهولة	الغطاء غير موضوع بشكل صحيح أو غير محاذاً لجسم القدر	لا تُغبر الغطاء على الإغلاق. يجب أن يُغلق الغطاء بسهولة. قم بمحاذاة الغطاء مع جسم القدر واضغط قليلاً إلى الأسفل لتثبيتته بشكل صحيح
	حلقة السيليكون غير مُدخلة بشكل صحيح	أدخل حلقة السيليكون بشكل صحيح
يزخر البخار من صمام الأمان حتى عندما يكون مؤشر الضغط مرفوعاً	حلقة السيليكون مثبتة بشكل غير صحيح	تُبث حلقة السيليكون بشكل صحيح
	حلقة السيليكون تالفة أو مهترئة	استبدل حلقة السيليكون بأخرى جديدة
	تحررت حلقة السيليكون كجزء من آلية الأمان النهائية قد يحدث ذلك إذا كان صمام التحكم في الضغط مسدوداً أو لا يعمل بشكل صحيح	نظف جميع مكونات آلية الأمان وأزل الانسداد من أنبوب إخراج البخار. استبدل أي أجزاء تالفة
يزخر مقدار كبير من البخار من صمام التحكم في الضغط	مصدر الحرارة أو مستوى التسخين مرتفع جداً	خُفض شدة الحرارة
يزخر البخار والسائل من صمام التحكم في الضغط	قدر الضغط ممتلئ أكثر من اللازم أو يحتوي على كمية زائدة من الماء	أفرغ جزءاً من المحتويات أو أزل الماء الزائد. راجع جدول الأوقات/مستويات التعبئة لمعرفة الحد الأقصى المسموح به للتعبئة

تصريف صحيح لهذا المنتج



تشير هذه العلامة إلى أنه يجب عدم التخلص من هذا المنتج مع النفايات المنزلية الأخرى في جميع أنحاء الاتحاد الأوروبي لمنع الضرر المحتمل للبيئة أو الصحة البشرية نتيجة التخلص غير المضبوط من النفايات، يُرجى إعادة تدويره بشكل مسؤول لتعزيز إعادة استخدام الموارد المادية بشكل مستدام لإرجاع جهازك المستخدم، يرجى استخدام أنظمة الإرجاع والتجميع أو الاتصال بالبايع حيث تم شراء المنتج. يمكنهم أخذ هذا المنتج لإعادة تدويره بطريقة صديقة للبيئة



www.zilan.com.tr



@zilanhome