

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

Zilan

6L SafePlus Touch
Pressure Coker
ZLN5304



INSTRUCTION MANUAL

www.zilan.com.tr

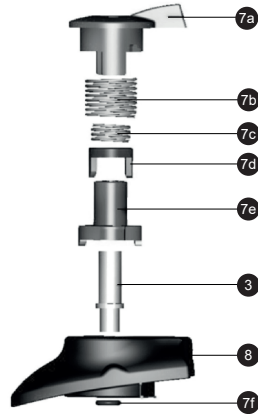
**6 Liter
Capacity**

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 PRESSURE COOKER



1. **Safety Plate:** This is activated with the locking valve to prevent opening of the lid when there is pressure in the cooker.
2. **Safety Valve:** Controls the pressure by releasing air when the pressure builds up more than the set level.
3. **Anti-Clogging Nut:** This effectively prevents food from plugging the steam outlet and allowing excess pressure to build within the pressure cooker.
4. **Lid Handle:** Used to remove the lid from the cooker, the lid handle contains important components vital for the use of pressure cooker.
5. **Pressure Safety Lock:** Used to lock the cover and cooker together. It can be opened when all the pressure has been completely released.
6. **Pressure Indicator:** Pressure indicator moves up a few minutes after the pressure cooker is heated and it returns to its original position when pressure is completely released.
7. **Pressure Regulator:** Pressure setting device: "1"=low-pressure level, "2"=high-pressure level.

- 7a. Valve shaft
7b. Large spring

- Replace the sealing ring and other rubber-made parts once a year or once two years.
- Use only the appropriate spare parts for your pressure cooker.

7c. Small spring

7d. Valve shaft cover

7e. Valve shaft core

7f. Sealing ring for pressure regulator

8. **Pressure Regulator Base:** Part of pressure control device.

9. **Lid:** Made of quality 18/8 stainless steel.

10. **Safety Window:** A safety device to release excess pressure by pushing the rubber gasket out when the cooking pressure is too high.

11. **Sealing Ring:** It must be completely clean.

12. **Side Handle:** This functions as a helping handle when moving the cooker.

13. **Body Base:** This is made up of three layers of material and allows quick and even heat conduction. It is suitable for gas, electric, ceramic or induction heating sources.

14. **Pressure Cooker Pot:** Made of quality 18/8 stainless steel.

15. **Body Long Handle:** "O" marks the right position where lid and pot fits together.

BENEFITS OF SAFEPLUS TOUCH PRESSURE COOKER

The structure of a pressure cooker consists of a standard cooking pot and a specially designed lid that securely locks onto the top of the pot. When the cooker is heated, steam is trapped inside, creating pressure. This increased pressure raises the internal temperature above the normal boiling point of water, resulting in a faster and healthier cooking process.

Faster

On average, a pressure cooker prepares food up to three times faster than conventional cooking methods. Meals that may take up to one hour using traditional cooking techniques can be ready in as little as 20 minutes with a pressure cooker.

Tastier

Food prepared in a pressure cooker tastes better thanks to the shorter cooking time, which helps preserve its natural flavor. Less seasoning is required-often up to half of what is normally used-and very little flavor is lost during cooking. Unlike microwave cooking, meat prepared in a pressure cooker can be beautifully golden brown. Simply sauté the ingredients first, then cook under pressure for delicious results.

Healthier

More vitamins and minerals are retained in food cooked in a pressure cooker. As is well known, the longer food is cooked, the more nutrients are lost. By using less water and shorter cooking times, a pressure cooker helps retain more than twice the vitamins and nutrients compared to conventional stovetop cooking.

Multi-functional

A pressure cooker can be used for steaming, simmering, stewing, roasting, and even defrosting. It saves cooking time for a wide range of dishes, from delicate soups and desserts to hearty meat-based meals.

BEFORE FIRST USE

Remove all accessory parts from the cooker pot. Pre-condition the pressure cooker by wiping a small amount of salad oil onto the surface of the rim and around the edge of the lid (F1). Fill the pressure cooker halfway with cold water. Then heat the cooker for 30 minutes, following the operating instructions under "Checking Before Closing," "Fitting the Lid onto the Pot," and "Cooking."

After heating, allow the pressure cooker to cool completely and ensure that all internal pressure has been fully released before opening the lid. Empty the cooker and dry it thoroughly with a soft cloth.

SAFE OPERATION**Adding food and liquid**

When cooking with a pressure cooker, it is essential to add a sufficient amount of liquid that can release steam when boiling. Suitable liquids include water, soup, or wine. Never fill the pressure cooker more than two-thirds full with food and liquid, regardless of the model (F2).

Fill the pressure cooker only halfway when cooking foods that expand in size and/or produce foam during cooking, such as dried vegetables, beans, or corn (F3).

Checking Before Locking

Before locking the pressure cooker, always ensure that the vent pipe and the safety valve are clean and properly positioned. To check whether the safety valve is clean and functioning correctly, make sure that the ball inside the valve moves freely.

(For detailed instructions, please refer to the Care and Maintenance of the Pressure Cooker section.)

FITTING OF LID ONTO THE POT

Align the "O" mark on the lid with the "O" mark on the support handle (F4).



Press down gently on the lid and turn it clockwise until the two handles align and lock together (F5).



When the lid reaches the locked position, the pressure lock button automatically slides outward and an audible click is heard (F6).

Moving and Positioning the Pressure Cooker

Place the pressure cooker securely on the heat source and ensure it is stable before use (F7).



Pressure Setting

The selector has four positions. In most cases, use Position 2 for normal cooking. Use Position 1 for quick cooking of foods that cook easily (F8).

Control Module of Pressure Control Valve

2 - 90kPa

1 - 50kPa



Steam Release Position



Removing the Module

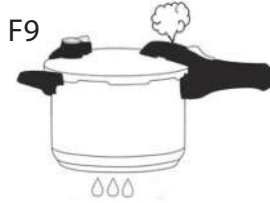


F8

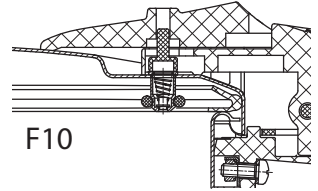
Cooking

Place the pressure cooker on the stovetop. Small amounts of steam may occasionally escape from the steam outlet. When the pressure indicator rises, pressure is beginning to build (F9 & F10).

Care must be taken to adjust the heat setting so that flames do not reach the sides of the cooker.



F9



F10

Pressure cooking

Cooking starts when the steam escapes steadily from the outlet. Lower the heat and start the timing after setting the cooking time as indicated in your recipe book or according to your own choice. (F11)



F11

OPENING

After the heat has been turned off, you have two alternatives:

- **Slow pressure release and opening.**

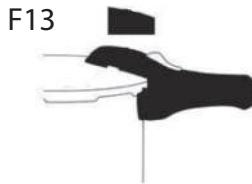
Level the pressure cooker and leave it to cool down naturally. (F12). This is a way used for stewing foods when high temperature remains in the unit for certain time after heat is turned off.

- **Use pressure regulator for fast pressure release.**

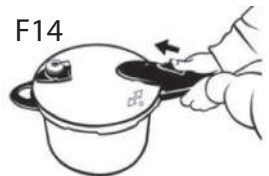


F12

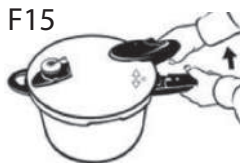
- When pressure indicator is down in the normal position, all pressure has been released from the pressure cooker; the pressure cooker cover can be opened. (F13)
- Slide the pressure safety lock towards the cover centre as shown in F14.
- Rotate the upper handle anticlockwise. (F15)
- Match "o" on the cover and "o" on the lifting handle correctly and open the cover (F16).



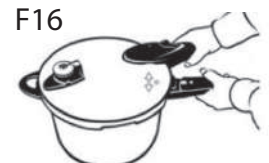
F13



F14



F15



F16

CLEANING AND MAINTENANCE

Simple Cleaning

To extend the life of pressure cooker, remove foods in time after each use. Wash clean and towel dry in order to avoid food residue stain in the unit, especially acid or alkali foods. The pressure cooker pot and lid should be washed with warm water and mild detergent and a non-abrasive cleaning pad. Special cautions must be taken so as not to damage the rubber seal in the lid.

Complete Cleaning

1) Pressure Regulator Cleaning

Remove the pressure control valve after each use by rotating part 7a anticlockwise to the removing position as shown in fig 8, and remove the pressure control valve. Rotate the part 7a until it is separated from the valve. Take care that the spring remains in the valve. Rinse every part carefully in water and reassemble them together. Press part 7a to confirm whether it turns smoothly; if not, it means that the spring is not correctly fitted.

2) Pressure Regulator Base and Anti Clogging Nut Cleaning

Check whether the venting devices are clean after each use. Venting devices can be cleaned in warm water and as shown in F17 below. Remove the valve and valve base and confirm that the valve-sealing ring is clean and not broken or worn out. Replace the valve-sealing ring if it is found to be broken or worn out. Wash every part in warm water. Reassemble all parts as original.

3) Safety Valve

Check whether the safety valve is clean after each use. Rinse it in warm water when necessary and further cleaning can be done as shown in F17 below.

4) Sealing ring

Wash in warm water or warm sudsy water after each use then reassembled into the cover.



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
Noodle Soup	to taste	3-5	1
Pasta and Rice:			
Chicken and rice	2 cups per 1 cup rice	6-7	2
Spaghettis, macaroni	cover	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

EN

Cauliflower	2 cups	4-6	2
Spinach	cover	4	2
Pea	cover	3-4	2
Legume:			
Checkpea	cover	20	2
Lentils	cover	15-20	2
Potato:			
Potatoes with sauce	1 cup per 1 kg	5-7	2
Potatoes with tomato	3/4 cup per 1 kg	5-7	2
Fish:			
Squid	2 cups	10	2
Octopus	cover	30	2
Hake	1 cup	30	1
Mussels	1/2	20	1
Meat:			
Meatballs	2 cups	10-12	2
Round of beef	cover	20	2
Beef loin	1 cup per 1,5 kg	15-17	2
Tripe	cover	25-35	2
Lamb	1/2 per 1 kg	10-12	2
Rabbit	1/2 per 1 kg	10-12	2
Quail in sauce	1 cup	5-10	2
Chicken and rice	1 cup	8-9	2
Turkey	cover	15-20	2
Desserts:			
Rice pudding	2 cups milk, 1 cup rice	6	1
Crepe caramel	1/2 milk	4-5	1

TROUBLESHOOTING

Problems	Cause	Solution
No steam escapes from the pressure regulator.	There is not enough liquid inside the cooker.	Add at least the minimum amount (0.25 litre) of liquid.
Steam escapes around the pressure regulator.	This is normal; however, if a very large amount of steam escapes, you should reduce the temperature.	Turn down the heat and then continue cooking as usual. Decrease the quantity of liquid as per the instructions.

A lot of steam leaks from the pressure indicator valve.	The O-ring of the pressure indicator valve is not installed properly.	Install the O-ring properly in the groove.
Steam escapes at the edge of the lid.	The rubber gasket is not properly in place. The rubber gasket is dirty or damaged.	Insert the gasket properly. Clean or replace the gasket.
The indicator rod does not rise.	<ul style="list-style-type: none"> - The heating temperature is too low. - The cooker is not closed properly. - There is not enough liquid in the cooker. - The rubber gasket is damaged or hardened. - The pressure regulator is not attached correctly and firmly. 	<ul style="list-style-type: none"> - Increase heat. - Close the cooker properly by making sure the push plate is in the locking position. - Add at least the minimum amount (0.25 litre) of liquid. - Replace the gasket. - Insert the pressure regulator correctly and select a pressure setting.
The indicator rod does not go down.	There is still pressure inside the pressure cooker.	Wait until the pressure releases from the cooker or turn the pressure control device to steam release setting.
Opening and closing system does not work.	The open button does not match with the marking "O".	Make sure to match them.

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.

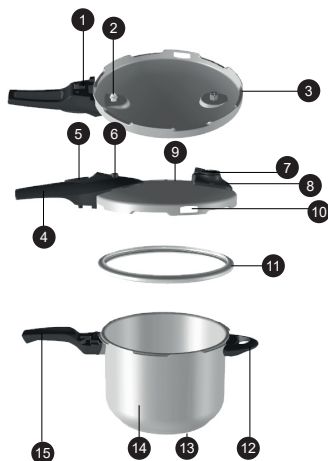
ALLGEMEINE SICHERHEITSANWEISUNGEN & WARNHINWEISE

- 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

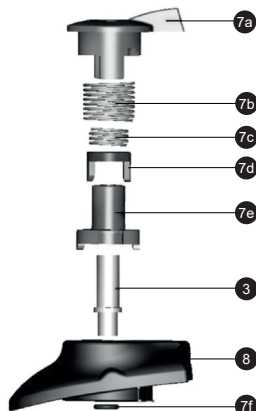
Hersteller stammen und zueinander passen.

- 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.

MACHEN SIE SICH MIT IHREM SCHNELLKOCHTOPF VERTRAUT



- 1. Sicherheitsplatte:** Wird zusammen mit dem Verriegelungsventil aktiviert und verhindert das Öffnen des Deckels, solange sich Druck im Schnellkochtopf befindet.
- 2. Sicherheitsventil:** Regelt den Druck, indem es Luft ablässt, wenn der Druck den eingestellten Wert überschreitet.
- 3. Verstopfungsschutzmutter:** Verhindert wirksam, dass Lebensmittel den Dampfauslass verstopfen und sich dadurch ein übermäßiger Druck im Schnellkochtopf aufbaut.
- 4. Deckelgriff:** Dient zum Abnehmen des Deckels vom Topf; der Deckelgriff enthält wichtige Komponenten, die für die Nutzung des Schnellkochtopfs erforderlich sind.
- 5. Druck-Sicherheitsverriegelung:** Dient dazu, Deckel und Topf miteinander zu verriegeln. Sie kann geöffnet werden, wenn der gesamte Druck vollständig abgelassen ist.
- 6. Druckanzeige:** Die Druckanzeige hebt sich einige Minuten nach dem Erhitzen des Schnellkochtopfs und kehrt in ihre ursprüngliche Position zurück, wenn der Druck vollständig abgelassen ist.
- 7. Druckregler:** Druckeinstellvorrichtung: "1" = Niederdruckstufe, "2" = Hochdruckstufe.



- 7a. Ventilschaft**
- 7b. Große Feder**
- 7c. Kleine Feder**
- 7d. Ventilschaftabdeckung**
- 7e. Ventilschaftkern**
- 7f. Dichtungsring für den Druckregler**
- 8. Druckreglerbasis:** Bestandteil der Druckregelvorrichtung.
- 9. Deckel:** Hergestellt aus hochwertigem 18/8-Edelstahl.
- 10. Sicherheitsfenster:** Eine Sicherheitseinrichtung, die bei zu hohem Kochdruck überschüssigen Druck ablässt, indem die Gummidichtung nach außen gedrückt wird.
- 11. Dichtungsring:** Muss vollständig sauber sein.
- 12. Seitengriff:** Dient als Hilfsgriff beim Bewegen des Schnellkochtopfs.
- 13. Topfboden:** Besteht aus drei Materialsichten und ermöglicht eine schnelle und gleichmäßige Wärmeleitung. Geeignet für Gas-, Elektro-, Keramik- oder Induktionsherde.
- 14. Schnellkochtopf:** Hergestellt aus hochwertigem 18/8-Edelstahl.
- 15. Langer Topfgriff:** "O" kennzeichnet die richtige Position, an der Deckel und Topf korrekt zusammenpassen.

- Ersetzen Sie den Dichtungsring und andere Gummiteile einmal pro Jahr oder alle zwei Jahre.
- Verwenden Sie ausschließlich die passenden Ersatzteile für Ihren Schnellkochtopf.

VORTEILE DES SAFEPLUS TOUCH SCHNELLKOCHTOPFS

Der Aufbau eines Schnellkochtopfs besteht aus einem herkömmlichen Kochtopf und einem speziell entwickelten Deckel, der sicher auf dem Topf verriegelt wird. Beim Erhitzen wird der entstehende Dampf im Inneren eingeschlossen, wodurch Druck aufgebaut wird. Dieser erhöhte Druck steigert die Innentemperatur über den normalen Siedepunkt von Wasser hinaus und ermöglicht ein schnelleres und gesünderes Kochen.

Schneller

Im Durchschnitt bereitet ein Schnellkochtopf Speisen bis zu dreimal schneller zu als herkömmliche Kochmethoden. Gerichte, die mit traditionellen Kochtechniken bis zu einer Stunde benötigen, können im Schnellkochtopf bereits in nur 20 Minuten fertig sein.

Schmackhafter

Im Schnellkochtopf zubereitete Speisen schmecken besser, da die kürzere Garzeit den natürlichen Geschmack erhält. Es wird weniger Würzung benötigt – oft bis zu halb so viel wie üblich – und während des Kochens geht nur sehr wenig Aroma verloren. Im Gegensatz zur Mikrowellengarmethode kann Fleisch im Schnellkochtopf schön goldbraun werden. Braten Sie die Zutaten einfach zunächst an und garen Sie sie anschließend unter Druck für ein köstliches Ergebnis.

Gesünder

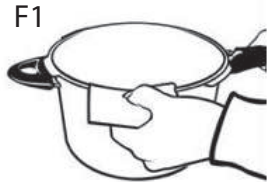
In im Schnellkochtopf gegarten Speisen bleiben mehr Vitamine und Mineralstoffe erhalten. Wie allgemein bekannt ist, gehen mit zunehmender Garzeit mehr Nährstoffe verloren. Durch die Verwendung von weniger Wasser und kürzere Kochzeiten trägt ein Schnellkochtopf dazu bei, mehr als doppelt so viele Vitamine und Nährstoffe zu bewahren wie beim herkömmlichen Kochen auf dem Herd.

Multifunktional

Ein Schnellkochtopf kann zum Dämpfen, Köcheln, Schmoren, Braten und sogar zum Auftauen verwendet werden. Er spart Kochzeit bei einer Vielzahl von Gerichten – von feinen Suppen und Desserts bis hin zu herzhaften Fleischgerichten.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Topf. Bereiten Sie den Schnellkochtopf vor, indem Sie eine kleine Menge Salatöl auf die Oberfläche des Randes und um den Rand des Deckels wischen (F1). Füllen Sie den Schnellkochtopf bis zur Hälfte mit kaltem Wasser. Erhitzen Sie den Topf anschließend 30 Minuten lang und befolgen Sie dabei die Bedienungsanweisungen unter "Überprüfung vor dem Schließen", "Aufsetzen des Deckels auf den Topf" und "Kochen".



Lassen Sie den Schnellkochtopf nach dem Erhitzen vollständig abkühlen und stellen Sie sicher, dass der gesamte Innendruck vollständig abgelassen wurde, bevor Sie den Deckel öffnen. Entleeren Sie den Topf und trocknen Sie ihn gründlich mit einem weichen Tuch.

SICHERER BETRIEB

Hinzufügen von Lebensmitteln und Flüssigkeit

Beim Kochen mit einem Schnellkochtopf ist es unbedingt erforderlich, eine ausreichende Menge Flüssigkeit hinzuzufügen, die beim Kochen Dampf erzeugen kann. Geeignete Flüssigkeiten sind Wasser, Suppe oder Wein. Füllen Sie den Schnellkochtopf – unabhängig vom Modell – niemals zu mehr als zwei Dritteln mit Lebensmitteln und Flüssigkeit (F2).



Füllen Sie den Schnellkochtopf nur zur Hälfte, wenn Sie Lebensmittel zubereiten, die sich während des Kochens ausdehnen und/oder Schaum bilden, wie z. B. getrocknetes Gemüse, Bohnen oder Mais (F3).



Überprüfung vor dem Verriegeln

Vergewissern Sie sich vor dem Verriegeln des Schnellkochtopfs stets, dass das Dampfrohr und das Sicherheitsventil sauber und korrekt positioniert sind. Um zu prüfen, ob das Sicherheitsventil sauber ist und ordnungsgemäß funktioniert, stellen Sie sicher, dass sich die Kugel im Ventil frei bewegen kann.

(Für detaillierte Anweisungen beachten Sie bitte den Abschnitt "Pflege und Wartung des Schnellkochtopfs".)

AUFSETZEN DES DECKELS AUF DEN TOPF



Richten Sie die "O"-Markierung auf dem Deckel an der "O"-Markierung am Tragegriff (F4) aus.



Drücken Sie den Deckel leicht nach unten und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis die beiden Griffe ausgerichtet sind und miteinander verriegeln (F5).



Wenn der Deckel die verriegelte Position erreicht, gleitet der Druckverriegelungsknopf automatisch nach außen und es ist ein hörbares Klicken zu hören (F6).

Bewegen und Positionieren des Schnellkochtopfs

Stellen Sie den Schnellkochtopf sicher auf die Wärmequelle und stellen Sie vor dem Gebrauch sicher, dass er stabil steht (F7).



Druckeinstellung

Der Wahlschalter hat vier Positionen. In den meisten Fällen verwenden Sie Position 2 für normales Kochen. Verwenden Sie Position 1 für das schnelle Garen von Lebensmitteln, die leicht garen (F8).

Steuermodul des Druckregelventils

- 2 - 90kPa
- 1 - 50kPa



Dampfablassposition



Entfernen des Moduls

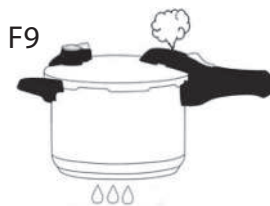


F8

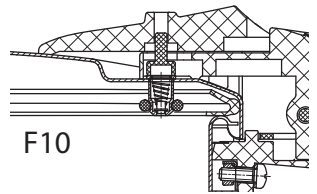
Kochen

Stellen Sie den Schnellkochtopf auf den Herd. Kleine Mengen Dampf können gelegentlich aus dem Dampfauslass entweichen. Wenn sich der Druckanzeiger hebt, beginnt sich Druck aufzubauen (F9 & F10).

Achten Sie darauf, die Heizstufe so einzustellen, dass die Flammen nicht bis an die Seiten des Topfes reichen.



F9



F10

Druckgaren

Der Garvorgang beginnt, wenn der Dampf gleichmäßig aus dem Auslass entweicht. Reduzieren Sie die Hitze und beginnen Sie mit der Zeitmessung, nachdem Sie die Garzeit gemäß Ihrem Rezeptbuch oder nach eigener Wahl eingestellt haben (F11).



F11

ÖFFNEN

Nachdem die Hitze abgeschaltet wurde, haben Sie zwei Möglichkeiten:

- **Langsamer Druckabbau und Öffnen.**

Richten Sie den Schnellkochtopf waagrecht aus und lassen Sie ihn auf natürliche Weise abkühlen (F12). Dies ist eine Methode, die beim Schmoren verwendet wird, da die hohe Temperatur nach dem Abschalten der Hitze für eine gewisse Zeit im Gerät erhalten bleibt.

- **Verwendung des Druckreglers für einen schnellen Druckabbau.**



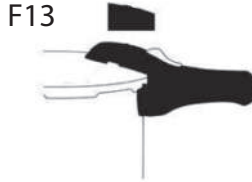
F12

- Wenn sich der Druckanzeiger in der normalen unteren Position befindet, ist der gesamte Druck aus dem Schnellkochtopf abgelassen; der Deckel des Schnellkochtopfs kann geöffnet werden (F13).

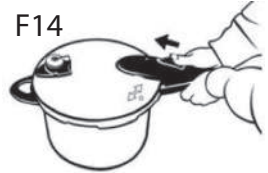
- Schieben Sie die Drucksicherheitsverriegelung wie in F14 gezeigt in Richtung Deckelmitte.

- Drehen Sie den oberen Griff gegen den Uhrzeigersinn (F15).

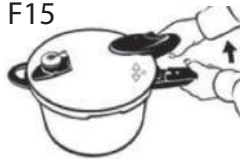
- Richten Sie das "o" auf dem Deckel korrekt mit dem "o" am Tragegriff aus und öffnen Sie den Deckel (F16).



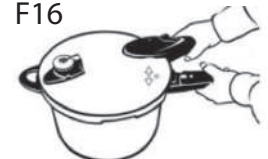
F13



F14



F15



F16

REINIGUNG UND WARTUNG

Einfache Reinigung

Um die Lebensdauer des Schnellkochtopfs zu verlängern, entfernen Sie die Speisen nach jedem Gebrauch rechtzeitig. Reinigen Sie ihn gründlich und trocknen Sie ihn mit einem Tuch ab, um Speiserückstände im Gerät zu vermeiden, insbesondere bei säure- oder alkalihaltigen Lebensmitteln. Der Topf und der Deckel des Schnellkochtopfs sollten mit warmem Wasser, einem milden Reinigungsmittel und einem nicht scheuernden Reinigungsschwamm gewaschen werden. Besondere Vorsicht ist geboten, um die Gummidichtung im Deckel nicht zu beschädigen.

Gründliche Reinigung**1. Reinigung des Druckreglers**

Entfernen Sie nach jedem Gebrauch das Druckregelventil, indem Sie Teil 7a wie in Abbildung 8 gezeigt gegen den Uhrzeigersinn in die Entnahmeposition drehen, und nehmen Sie das Druckregelventil ab. Drehen Sie Teil 7a weiter, bis es vom Ventil getrennt ist. Achten Sie darauf, dass die Feder im Ventil verbleibt. Spülen Sie jedes Teil sorgfältig mit Wasser ab und setzen Sie alle Teile wieder zusammen. Drücken Sie Teil 7a, um zu prüfen, ob es sich leicht drehen lässt; falls nicht, ist die Feder nicht korrekt eingesetzt.

2. Reinigung der Basis des Druckreglers und der Verstopfungsschutzmutter

Überprüfen Sie nach jedem Gebrauch, ob die Entlüftungseinrichtungen sauber sind. Die Entlüftungseinrichtungen können in warmem Wasser gereinigt werden, wie unten in F17 dargestellt. Entfernen Sie das Ventil und die Ventilbasis und stellen Sie sicher, dass der Ventildichtring sauber ist und keine Beschädigungen oder Abnutzung aufweist. Ersetzen Sie den Ventildichtring, wenn er beschädigt oder abgenutzt ist. Waschen Sie alle Teile in warmem Wasser. Setzen Sie alle Teile wieder in der ursprünglichen Reihenfolge zusammen.

3. Sicherheitsventil

Überprüfen Sie nach jedem Gebrauch, ob das Sicherheitsventil sauber ist. Spülen Sie es bei Bedarf in warmem Wasser ab; eine weitere Reinigung kann wie unten in F17 gezeigt durchgeführt werden.

4. Dichtring

Waschen Sie den Dichtring nach jedem Gebrauch in warmem Wasser oder warmem Seifenwasser und setzen Sie ihn anschließend wieder in den Deckel ein.



F17

KOCHZEIT

SPEISE	WASSER	(ZEIT IN MINUTEN)	POSITION
Suppen:			
Reissuppe	nach Geschmack	4-6	2
Gemüsesuppe	nach Geschmack	4-5	2
Fischsuppe	nach Geschmack	3-4	2
Nudelsuppe	nach Geschmack	3-5	1
Pasta und Reis:			
Hähnchen mit Reis	2 Tassen Wasser pro 1 Tasse Reis	6-7	2
Spaghetti, Makkaroni	bedecken	5	2
Gemüse:			
Mangold	bedecken	6-7	2
Artichokes	bedecken	5-6	2
Lauch	bedecken	3-5	2
Karotten	bedecken	5-6	2
Weißkohl	2 Tassen	4-5	2
Blumenkohl	2 Tassen	4-6	2
Spinat	bedecken	4	2
Erbsen	bedecken	3-4	2
Hülsenfrüchte:			
Kichererbsen	bedecken	20	2
Linsen	bedecken	15-20	2
Kartoffeln:			
Kartoffeln mit Soße	1 Tasse pro 1 kg	5-7	2
Kartoffeln mit Tomate	3/4 Tasse pro 1 kg	5-7	2
Fisch:			
Tintenfisch	2 Tassen	10	2
Oktopus	bedecken	30	2
Seehecht	1 Tasse	30	1
Miesmuscheln	1/2	20	1
Fleisch:			
Frikadellen	2 Tassen	10-12	2
Rinderkeule	bedecken	20	2
Rinderlende	1 Tasse pro 1,5 kg	15-17	2
Kutteln	bedecken	25-35	2
Lamm	1/2 pro 1 kg	10-12	2

DE

Kaninchen	1/2 pro 1 kg	10-12	2
Wachtel in Soße	1 tasse	5-10	2
Hähnchen mit Reis	1 cup	8-9	2
Truthahn	bedecken	15-20	2
Desserts:			
Milchreis	2 Tassen Milch, 1 Tasse Reis	6	1
Crème caramel	1/2 Milch	4-5	1

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Ursache	Lösung
Es tritt kein Dampf aus dem Druckregler aus.	Es befindet sich nicht genügend Flüssigkeit im Kocher.	Fügen Sie mindestens die Mindestmenge (0,25 Liter) Flüssigkeit hinzu.
Dampf tritt rund um den Druckregler aus.	Dies ist normal; wenn jedoch eine sehr große Menge Dampf austritt, sollten Sie die Temperatur reduzieren.	Reduzieren Sie die Hitze und setzen Sie den Kochvorgang wie gewohnt fort. Verringern Sie die Flüssigkeitsmenge gemäß den Anweisungen.
Es tritt viel Dampf aus dem Druckanzeigeventil aus.	Der O-Ring des Druckanzeigeventils ist nicht korrekt eingesetzt.	Setzen Sie den O-Ring korrekt in die Nut ein.
Dampf tritt am Rand des Deckels aus.	Die Gummidichtung sitzt nicht richtig. Die Gummidichtung ist verschmutzt oder beschädigt.	Setzen Sie die Dichtung korrekt ein. Reinigen oder ersetzen Sie die Dichtung.
Der Anzeigestift steigt nicht an.	<ul style="list-style-type: none"> – Die Heiztemperatur ist zu niedrig. – Der Kocher ist nicht richtig geschlossen. – Es befindet sich nicht genügend Flüssigkeit im Kocher. – Die Gummidichtung ist beschädigt oder verhärtet. – Der Druckregler ist nicht korrekt und fest angebracht. 	<ul style="list-style-type: none"> – Erhöhen Sie die Hitze. – Schließen Sie den Kocher ordnungsgemäß, indem Sie sicherstellen, dass sich die Druckplatte in der Verriegelungsposition befindet. – Fügen Sie mindestens die Mindestmenge (0,25 Liter) Flüssigkeit hinzu. – Ersetzen Sie die Dichtung. – Setzen Sie den Druckregler korrekt ein und wählen Sie eine Druckstufe.

<p>Der Anzeigestift senkt sich nicht ab. Im Schnellkochtopf befindet sich noch Druck.</p>	<p>Warten Sie, bis der Druck aus dem Kocher entwichen ist, oder stellen Sie die</p>	<p>Druckregelvorrichtung auf die Dampfablass-Position.</p>
<p>Das Öffnungs- und Schließsystem funktioniert nicht.</p>	<p>Die Öffnungstaste stimmt nicht mit der Markierung "O" überein.</p>	<p>Stellen Sie sicher, dass beide Markierungen übereinstimmen.</p>

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

Korrekte Entsorgung dieses Produkts



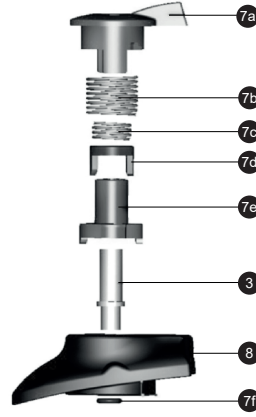
- Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt in der EU nicht mit anderem Hausmüll entsorgt werden darf.
- Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu verhindern, recyceln Sie es verantwortungsvoll, um die nachhaltige Wiederverwendung 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 TOUCH DÜDÜKLÜ TENCERENİZİ TANIYIN



1. **Emniyet Plakası:** Kilitleme valfi ile birlikte çalışarak, tencere içinde basınç varken kapağın açılmasını önler.
2. **Emniyet Valfi:** Basınç, ayarlanan seviyenin üzerine çıktığında havayı tahliye ederek basıncı kontrol eder.
3. **Tıkanma Önleyici Somun:** Yiyeceklerin buhar çıkışını tıkamasını önler ve düdüklü tencere içinde aşırı basınç oluşmasını engeller.
4. **Kapak Sapı:** Kapağın tencereden çıkarılması için kullanılır. Kapak sapı, düdüklü tencerenin kullanımı için hayati öneme sahip önemli bileşenler içerir.
5. **Basınç Emniyet Kilidi:** Kapak ile tencereyi birbirine kilitler. Tüm basınç tamamen boşaldığında açılabilir.
6. **Basınç Göstergesi:** Düdüklü tencere ısıtıldıktan birkaç dakika sonra yükselir; basınç tamamen boşaldığında ise tekrar ilk konumuna döner.
7. **Basınç Regülatörü:** Basınç ayar mekanizmasıdır. "1" = düşük basınç seviyesi, "2" = yüksek basınç seviyesi.

7a. Valf mili

7b. Büyük yay

7c. Küçük yay

• Sızdırmazlık contası ve diğer kauçuk parçalar yılda bir veya en geç iki yılda bir değiştirilmelidir.

• Yalnızca bu düdüklü tencere modeli için uygun orijinal yedek parçaları kullanın.

7d. Valf mili kapağı

7e. Valf mili çekirdeği

7f. Basınç regülatörü sızdırmazlık contası

8. **Basınç Regülatörü Tabanı:** Basınç kontrol mekanizmasının bir parçasıdır.

9. **Kapak:** Yüksek kaliteli 18/8 paslanmaz çelikten üretilmiştir.

10. **Emniyet Penceresi:** Pişirme basıncı çok yükseldiğinde kauçuk contayı dışarı iterek fazla basıncı tahliye eden güvenlik sistemidir.

11. **Sızdırmazlık Contası:** Tamamen temiz olmalıdır.

12. **Yan Sap:** Tencereyi taşıırken yardımcı tutma sapı görevi görür.

13. **Taban:** Üç katmanlı yapıdadır ve hızlı, eşit ısı iletimi sağlar. Gaz, elektrik, seramik ve induksiyon ocaklarla uyumludur.

14. **Düdüklü Tencere Gövdesi:** Yüksek kaliteli 18/8 paslanmaz çelikten üretilmiştir.

15. **Uzun Gövde Sapı:** "O" işareti, kapak ile tencerenin doğru şekilde hizalanıp kilitleneceği konumu gösterir.

SAFEPLUS TOUCH DÜDÜKLÜ TENCERENİN AVANTAJLARI

Bir düdüklü tencere; standart bir pişirme kabı ve üst kısma güvenli şekilde kilitlenen özel tasarımı bir kapaktan oluşur. Tencere ısıtıldığında, buhar içeride hapsolür ve basınç oluşturur. Oluşan bu basınç, iç sıcaklığın suyun normal kaynama noktasının üzerine çıkmasını sağlar. Bu sayede daha hızlı ve daha sağlıklı bir pişirme süreci elde edilir.

Daha Hızlı

Ortalama olarak bir düdüklü tencere, geleneksel pişirme yöntemlerine kıyasla yemekleri 3 kata kadar daha hızlı hazırlar. Normalde bir saate kadar sürebilen yemekler, düdüklü tencereyle yaklaşık 20 dakikada pişirilebilir.

Daha Lezzetli

Düdüklü tencerede pişirilen yiyecekler, kısa pişirme süresi sayesinde doğal lezzetlerini daha iyi korur. Daha az baharat kullanımı yeterlidir genellikle normalde kullanılan miktarın yarısına kadar. Pişirme sırasında lezzet kaybı minimumdur. Mikrodalga pişirmenin aksine, düdüklü tencerede pişirilen etler güzel bir şekilde kızarabilir. Önce soteleyin, ardından basınç altında pişirin sonuç son derece lezzetlidir.

Daha Sağlıklı

Düdüklü tencerede pişirilen yiyeceklerde vitamin ve mineraller daha iyi korunur. Bilindiği üzere, pişirme süresi uzadıkça

besin değeri kayır. Daha az su kullanımı ve daha kısa pişirme süresi sayesinde düdüklü tencere, geleneksel ocak üstü pişirmeye kıyasla vitamin ve besin öğelerinin iki katından fazlasının korunmasına yardımcı olur.

Çok Amaçlı

Düdüklü tencere; buharda pişirme, kısık ateşte pişirme, yahni, kızartma ve hatta çözdürme işlemleri için kullanılabilir. Hassas çorba ve tatlılardan doyurucu et yemeklerine kadar geniş bir yelpazede pişirme süresinden tasarruf sağlar.

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

Tenceredeki tüm aksesuar parçalarını çıkarın. Düdüklü tencereyi hazırlamak için kapak kenarı ve kapak çevresine az miktarda sıvı yağ sürerek silin (F1). Tencereyi soğuk suyla yarıya kadar doldurun. Ardından, "Kilitlemeden Önce Kontrol", "Kapağın Tencereye Takılması" ve "Pişirme" başlıklarındaki talimatlara uygun olarak tencereyi 30 dakika ısıtın.

Isıtma işlemi tamamlandıktan sonra, düdüklü tencerenin tamamen soğumasını ve iç basıncın tamamen boşaldığından emin olduktan sonra kapağı açın. Tencereyi boşaltın ve yumuşak bir bezle iyice kurulaştırın.

GÜVENLİ KULLANIM

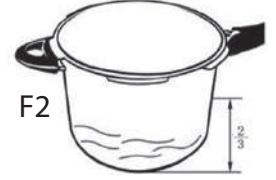
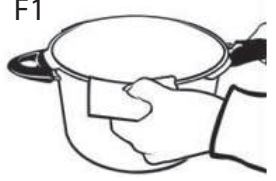
Yiyecek ve Sıvı Ekleme

Düdüklü tencerede pişirme yaparken, kaynama sırasında buhar oluşturabilecek yeterli miktarda sıvı eklemek zorunludur. Su, çorba veya şarap gibi sıvılar uygundur. Modelden bağımsız olarak, düdüklü tencereyi yiyecek ve sıvı ile asla üçte ikisinden fazla doldurmayın (F2).

Pişirme sırasında hacmi artan ve/veya köpük oluşturan yiyecekler (kuru bakliyatlar, fasulye, mısır vb.) için tencereyi yalnızca yarıya kadar doldurun (F3).

Kilitlemeden Önce Kontrol

Düdüklü tencereyi kilitlemeden önce, buhar borusunun ve emniyet valfinin temiz ve doğru konumda olduğundan daima emin olun. Emniyet valfinin temiz ve düzgün çalıştığını kontrol etmek için, valfin içindeki bilyenin serbestçe hareket ettiğini doğrulaştırın. (Ayrıntılı bilgi için Düdüklü Tencerenin Bakım ve Temizliği bölümüne bakınız.)



KAPAĞIN TENCEREYE TAKILMASI



Kapak üzerindeki "O" işaretini destek sapı üzerindeki "O" işaretini ile hizalayın (F4).



Kapağa hafifçe bastırın ve saat yönünde çevirerek iki sap hizalanı kadar döndürün (F5).



Kapak kilitli konuma ulaştığında, basınç kilidi düğmesi otomatik olarak dışarı çıkar ve bir "klik" sesi duyulur (F6).

Düdüklü Tencerenin Taşınması ve Konumlandırılması

Düdüklü tencereyi ısı kaynağının üzerine güvenli bir şekilde yerleştirin ve kullanımdan önce dengede olduğundan emin olun (F7).



Basınç Ayarı

Seçici düğmenin dört farklı konumu vardır. Genel kullanımda Konum 2 normal pişirme için uygundur. Kolay pişen yiyecekler için Konum 1, hızlı pişirme amacıyla kullanılır (F8).

Basınç Kontrol Valfi Kontrol Modülü

- 2 – 90 kPa
- 1 – 50 kPa



Buhar Tahliye Konumu



Modül Çıkarma



F8

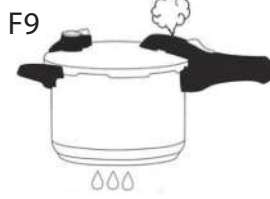
PIŞİRME

Düdüklü tencereyi ocak üzerine yerleştirin.

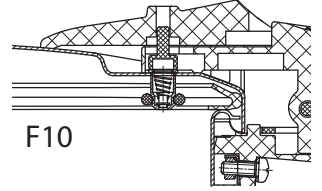
Buhar çıkışından zaman zaman az miktarda buhar çıkması normaldir.

Basınç göstergesi yükseldiğinde, tencere içinde basınç oluşmaya başlamış demektir (F9 ve F10).

Isı ayarı dikkatlice yapılmalı, alevin tencerenin yan yüzeylerine ulaşmamasına özen gösterilmelidir.



F9



F10

BASINÇ ALTINDA PIŞİRME

Buhar çıkışından düzenli şekilde buhar çıkmaya başladığında pişirme süreci başlar. Isıyı düşürün ve tarif kitabında belirtilen süreye göre ya da kendi tercihinize göre pişirme süresini ayarlayın (F11).



F11

AÇMA

Isı kapatıldıktan sonra iki farklı yöntem kullanılabilir:

• Yavaş Basınç Tahliyesi ve Açma

Isıyı kapattıktan sonra düdüklü tencereyi olduğu yerde bırakın ve doğal olarak soğumasını bekleyin (F12).

Bu yöntem, özellikle yüksek sıcaklığın bir süre korunmasının istendiği yahni ve benzeri yemekler için uygundur.

• Hızlı Basınç Tahliyesi

Basınç regülatörünü kullanarak basıncı hızlı şekilde boşaltın.



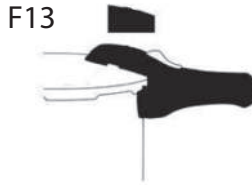
F12

• Basınç göstergesi normal (aşağı) konuma indiğinde, tencere içindeki basınç tamamen boşalmıştır ve kapak açılabilir (F13).

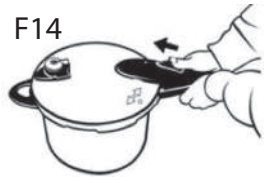
• Basınç emniyet kilidini, F14'te gösterdiği gibi kapak merkezine doğru kaydırın.

• Üst sapı saat yönünün tersine çevirin (F15).

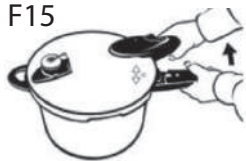
• Kapak üzerindeki "O" işaretini kaldırma sapındaki "O" işaretini ile hizalayın ve kapağı doğru şekilde açın (F16).



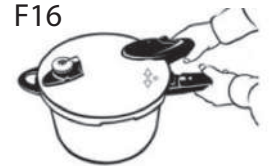
F13



F14



F15



F16

TEMİZLİK VE BAKIM

Basit Temizlik

Düdüklü tencerenin kullanım ömrünü uzatmak için, her kullanımdan sonra içindeki yiyecekleri zamanında boşaltın. Özellikle asidik veya alkali gıdaların neden olabileceği kalıntı ve lekeleri önlemek için tencereyi yıkayıp kurulaıy kuru hale getirin. Düdüklü tencere gövdesi ve kapađı, ılık su, hafif bir deterjan ve aşındırıcı olmayan bir temizlik süngerini ile yıkanmalıdır. Kapakta bulunan kauçuk contaya zarar vermemek için özel dikkat gösterilmelidir.

Kapsamlı Temizlik

1) Basınç Regülatörünün Temizlenmesi

Her kullanımdan sonra, Şekil 8'de gösterildiđi gibi 7a parçasını saat yönünün tersine çevirerek basınç kontrol valfini çıkarın. 7a parçasını valften ayrılanı kadar çevirin. Bu sırada yayın valfin içinde kalmasına dikkat edin. Tüm parçaları suda dikkatlice durulaıyın ve tekrar monte edin. 7a parçasına basarak düzgün şekilde dönüp dönmediđini kontrol edin; eđer sorunsuz dönmüyorsa, yay doğru şekilde yerleřtirilmemiř demektir.

2) Basınç Regülatörü Tabanı ve Tıkanma Önleyici Somunun Temizliđi

Buhar tahliye parçalarının her kullanımdan sonra temiz olduđundan emin olun. Buhar tahliye parçaları, Şekil 17'de gösterildiđi gibi ılık suda temizlenebilir. Valfi ve valf tabanını çıkarın ve valf sızdırmazlık contasının temiz, kırık veya aşınmıř olmadığını kontrol edin. Conta hasarlı veya yıpranmıřsa mutlaka deđiřtirin. Tüm parçaları ılık suda yıkayın ve orijinal konumlarına uygun şekilde tekrar monte edin.

3) Emniyet Valfi

Emniyet valfinin her kullanımdan sonra temiz olduđundan emin olun. Gerekirse ılık suda durulaıyın. Daha detaylı temizlik iřlemleri Şekil 17'de gösterildiđi şekilde yapılabilir.

4) Sızdırmazlık Contası

Her kullanımdan sonra ılık su veya hafif sabunlu ılık suyla yıkayın ve ardından tekrar kapađa doğru şekilde yerleřtirin.



PİŐIRME TABLOSU

YİYECEK	SU	SÜRE (DAKİKA)	KONUM
Çorbalar:			
Pirinç Çorbası	Damak tadına göre	4-6	2
Sebze Çorbası	Damak tadına göre	4-5	2
Balık Çorbası	Damak tadına göre	3-4	2
Eriřte Çorbası	Damak tadına göre	3-5	1
Makarna ve Pilav			
Tavuklu Pilav	1 ölçü pirinç için 2 su bardađı	6-7	2
Spagetti, Makarna	Üzerini örtecek kadar	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 bardađı	4-5	2

TR

Karnabahar	2 su bardađı	4-6	2
Ispanak	Üzerini örtecek kadar	4	2
Bezelye	Üzerini örtecek kadar	3-4	2
Bakliyatlar:			
Nohut	Üzerini örtecek kadar	20	2
Mercimek	Üzerini örtecek kadar	15-20	2
Patates:			
Soslu Patates	1 kg için 1 su bardađı	5-7	2
Domatesli Patates	1 kg için 3/4 su bardađı	5-7	2
Balık ve Deniz Ürünleri			
Kalamar	2 su bardađı	10	2
Ahtapot	Üzerini örtecek kadar	30	2
Mezgit	1 su bardađı	30	1
Midye	1/2 su bardađı	20	1
Et:			
Köfte	2 su bardađı	10-12	2
Dana Rostoto	Üzerini örtecek kadar	20	2
Dana Bonfile	1,5 kg için 1 su bardađı	15-17	2
İşkembe	Üzerini örtecek kadar	25-35	2
Kuzu Eti	1 kg için 1/2 su bardađı	10-12	2
Tavşan	1 kg için 1/2 su bardađı	10-12	2
Soslu Bildircin	1 su bardađı	5-10	2
Tavuklu Pilav	1 su bardađı	8-9	2
Hindi	Üzerini örtecek kadar	15-20	2
Tatlılar:			
Sütlaç	2 su bardađı süt, 1 ölçü pirinç	6	1
Krem Karamel	1/2 su bardađı süt	4-5	1

SORUN GİDERME TABLOSU

Problem	Neden	Çözüm
Basınç regülatöründen buhar çıkmıyor.	Tencere içinde yeterli sıvı yok.	En az 0,25 litre sıvı ekleyin.
Basınç regülatörü çevresinden buhar çıkıyor.	Bu durum normaldir; ancak çok fazla buhar çıkıyorsa sıcaklık yüksektir.	Isıyı düşürün ve pişirmeye normal şekilde devam edin. Talimatlara uygun olarak sıvı miktarını azaltın.

Basınç göstergesi valfinden fazla miktarda buhar çıkıyor.	Basınç göstergesi valfinin O-ring contası doğru şekilde takılmamıştır.	O-ring contayı yuvasına doğru şekilde yerleştirin.
Kapağın kenarlarından buhar çıkıyor.	Kauçuk conta doğru yerleştirilmemiştir ya da kirli/hasarlıdır.	Contayı doğru şekilde yerleştirin. Temizleyin veya gerekiyorsa değiştirin.
Gösterge pimi (basınç göstergesi) yükselmiyor.	- Isı seviyesi çok düşük. - Tencere doğru şekilde kapatılmamış. - Yeterli sıvı yok. - Kauçuk conta hasarlı veya sertleşmiş. - Basınç regülatörü doğru ve sağlam şekilde takılmamış.	- Isıyı artırın. - İtme plakasının kilit konumunda olduğundan emin olarak tencereyi doğru şekilde kapatın. - En az 0,25 litre sıvı ekleyin. - Contayı değiştirin. - Basınç regülatörünü doğru şekilde takın ve uygun basınç konumunu seçin.
Gösterge pimi aşağı inmiyor.	Tencere içinde hâlâ basınç vardır.	Basınç tamamen boşalana kadar bekleyin veya basınç kontrol cihazını buhar tahliye konumuna getirin.
Açma ve kapama sistemi çalışmıyor.	Açma düğmesi "O" işaretiyle hizalanmamıştır.	Açma düğmesi ile "O" işaretinin hizalandığından emin olun.

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 edilmiş atık bertarafının çevreye ve insan sağlığına verebileceği muhtemel zararları önlemek adına, ürünü 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.

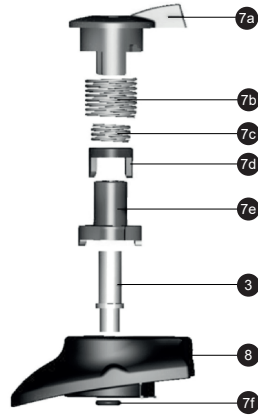
INSTRUCȚIUNI ȘI AVERTISMENTE GENERALE DE SIGURANȚĂ

- 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-VĂ OALA SUB PRESIUNE



1. **Placă de siguranță:** Este activată împreună cu supapa de blocare pentru a preveni deschiderea capacului atunci când există presiune în oală.
 2. **Supapă de siguranță:** Controlează presiunea prin eliberarea aerului atunci când presiunea depășește nivelul setat.
 3. **Piuliță anti-înfundare:** Previene eficient blocarea orificiului de evacuare a aburului de către alimente și acumularea unei presiuni excesive în interiorul oalei sub presiune.
 4. **Mânerul capacului:** Este utilizat pentru îndepărtarea capacului de pe oală; mânerul capacului conține componente importante, esențiale pentru utilizarea oalei sub presiune.
 5. **Blocare de siguranță a presiunii:** Este utilizată pentru a fixa capacul de oală. Poate fi deschisă atunci când toată presiunea a fost complet eliberată.
 6. **Indicador de presiune:** Indicatorul de presiune se ridică la câteva minute după încălzirea oalei sub presiune și revine la poziția inițială atunci când presiunea este complet eliberată.
 7. **Regulator de presiune:** Dispozitiv de setare a presiunii: "1" = nivel de presiune scăzut, "2" = nivel de presiune ridicat.
- 7a. Axul supapei



- 7b. Arc mare
7c. Arc mic
7d. Capacul axului supapei
7e. Miezul axului supapei
7f. Inel de etanșare pentru regulatorul de presiune
8. **Baza regulatorului de presiune:** Parte a dispozitivului de control al presiunii.
 9. **Capac:** Fabricat din oțel inoxidabil 18/8 de înaltă calitate.
 10. **Fereastră de siguranță:** Dispozitiv de siguranță care eliberează presiunea excesivă prin împingerea garniturii de cauciuc în exterior atunci când presiunea de gătire este prea mare.
 11. **Inel de etanșare:** Trebuie să fie complet curat.
 12. **Mâner lateral:** Funcționează ca mâner de sprijin atunci când mutați oala.
 13. **Baza corpului:** Este alcătuită din trei straturi de material și permite o conducere rapidă și uniformă a căldurii. Este potrivită pentru surse de încălzire pe gaz, electrice, ceramice sau cu inducție.
 14. **Vasul oalei sub presiune:** Fabricat din oțel inoxidabil 18/8 de înaltă calitate.
 15. **Mâner lung al corpului:** Marcajul "O" indică poziția corectă în care capacul și vasul se potrivesc perfect.

- Înlocuiți inelul de etanșare și celelalte piese din cauciuc o dată pe an sau o dată la doi ani.
- Utilizați numai piese de schimb corespunzătoare pentru oala dumneavoastră sub presiune.

AVANTAJELE OALEI SUB PRESIUNE SAFEPLUS TOUCH

Structura unei oale sub presiune constă într-un vas de gătit standard și un capac special conceput, care se fixează în siguranță pe partea superioară a vasului. Atunci când oala este încălzită, aburul este reținut în interior, creând presiune. Această presiune crescută ridică temperatura internă peste punctul normal de fierbere al apei, rezultând un proces de gătire mai rapid și mai sănătos.

Mai rapid

În medie, o oală sub presiune prepară alimentele de până la trei ori mai repede decât metodele convenționale de gătit. Mâncărurile care pot necesita până la o oră folosind tehnici tradiționale pot fi gata în doar 20 de minute într-o oală sub presiune.

Mai gustos

Alimentele preparate într-o oală sub presiune au un gust mai bun datorită timpului de gătire mai scurt, care ajută la păstrarea aromei naturale. Este necesară mai puțină condimentare – adesea până la jumătate din cantitatea utilizată în mod normal – iar pierderea de aromă în timpul gătitului este minimă. Spre deosebire de gătitul la microunde, carnea preparată într-o oală sub presiune poate căpăta o rumenire frumoasă, aurie. Pur și simplu sotați ingredientele mai întâi, apoi gătiți-le sub presiune pentru un rezultat delicios.

Mai sănătos

Mai multe vitamine și minerale sunt păstrate în alimentele găsite într-o oală sub presiune. După cum se știe, cu cât alimentele sunt găsite mai mult timp, cu atât se pierd mai mulți nutrienți. Prin utilizarea unei cantități mai mici de apă și a unor timpi de gătire mai scurți, oala sub presiune ajută la păstrarea a peste dublul vitaminelor și nutrienților comparativ cu gătitul convențional pe plită.

Multifuncțional

O oală sub presiune poate fi utilizată pentru gătire la abur, fierbere lentă, înăbușire, prăjire și chiar decongelare. Economisește timp de gătire pentru o gamă largă de preparate, de la supe și deserturi delicate până la mâncăruri consistente pe bază de carne.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Îndepărtați toate accesoriile din vasul oalei. Pregătiți oala sub presiune ștergând o cantitate mică de ulei de salată pe suprafața marginii și în jurul marginii capacului (F1). Umpleți oala sub presiune pe jumătate cu apă rece. Apoi încălziți oala timp de 30 de minute, respectând instrucțiunile de utilizare din secțiunile "Verificarea înainte de închidere", "Fixarea capacului pe vas" și "Gătirea".

După încălzire, lăsați oala sub presiune să se răcească complet și asigurați-vă că toată presiunea internă a fost complet eliberată înainte de a deschide capacul. Goliți oala și uscați-o bine cu o cârpă moale.

UTILIZARE ÎN SIGURANȚĂ**Adăugarea alimentelor și a lichidului**

Atunci când gătiți cu o oală sub presiune, este esențial să adăugați o cantitate suficientă de lichid care poate produce abur în timpul fierberii. Lichidele potrivite includ apa, supa sau vinul. Nu umpleți niciodată oala sub presiune mai mult de două treimi cu alimente și lichid, indiferent de model (F2).

Umpleți oala sub presiune doar pe jumătate atunci când gătiți alimente care își măresc volumul și/sau produc spumă în timpul gătitului, cum ar fi legumele uscate, fasolea sau porumbul (F3).

Verificarea înainte de blocare

Înainte de a bloca oala sub presiune, asigurați-vă întotdeauna că tubul de evacuare a aburului și supapa de siguranță sunt curate și poziționate corect. Pentru a verifica dacă supapa de siguranță este curată și funcționează corespunzător, asigurați-vă că bila din interiorul supapei se mișcă liber.

(Pentru instrucțiuni detaliate, consultați secțiunea "Îngrijirea și întreținerea oalei sub presiune".)

FIXAREA CAPACULUI PE OALĂ

Aliniați marcajul "O" de pe capac cu marcajul "O" de pe mânerul de susținere (F4).



Apăsați ușor capacul în jos și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până când cele două mânerse aliniază și se blochează împreună (F5).



Când capacul ajunge în poziția de blocare, butonul de blocare a presiunii glisează automat spre exterior și se aude un clic sonor (F6).



Mutarea și poziționarea oalei sub presiune

Așezați oala sub presiune în siguranță pe sursa de căldură și asigurați-vă că este stabilă înainte de utilizare (F7).



Setarea presiunii

Selectorul are patru poziții. În majoritatea cazurilor, utilizați Poziția 2 pentru gătitul normal. Utilizați Poziția 1 pentru gătitul rapid a alimentelor care se gătesc ușor (F8).

Modulul de control al supapei de reglare a presiunii



Poziția de eliberare a aburului

2 - 90kPa



Demontarea modulului

1 - 50kPa



F8

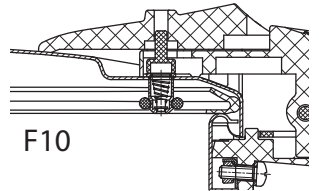
Gătire

Așezați oala sub presiune pe plită. Cantități mici de abur pot ieși ocazional prin orificiul de evacuare a aburului. Când indicatorul de presiune se ridică, presiunea începe să se formeze (F9 & F10).



F9

Trebuie acordată atenție reglării nivelului de căldură astfel încât flăcările să nu ajungă pe părțile laterale ale oalei.



F10

Gătirea sub presiune

Gătirea începe atunci când aburul iese constant din orificiul de evacuare. Reduceți căldura și începeți măsurarea timpului după ce ați setat durata de gătit conform cărții de rețete sau după propria alegere (F11).



F11

DESCHIDEREA

După oprirea sursei de căldură, aveți două opțiuni:

- **Eliberarea lentă a presiunii și deschiderea.**

Așezați oala sub presiune pe o suprafață plană și lăsați-o să se răcească în mod natural (F12). Această metodă este utilizată pentru preparatele înăbușite, deoarece temperatura ridicată rămâne în aparat pentru o anumită perioadă după oprirea căldurii.

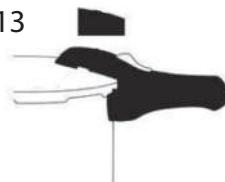
- **Utilizarea regulatorului de presiune pentru eliberarea rapidă a presiunii.**



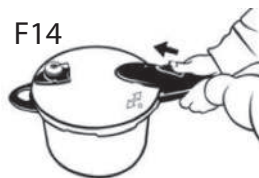
F12

RO

F13

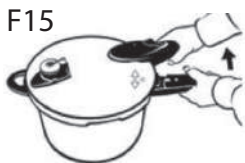


F14

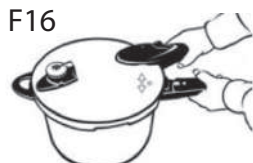


- Când indicatorul de presiune este coborât în poziția normală, toată presiunea a fost eliberată din oala sub presiune; capacul poate fi deschis (F13).
- Glisați dispozitivul de siguranță al presiunii spre centrul capacului, așa cum este ilustrat în F14.
- Rotiți mânerul superior în sens invers acelor de ceasornic (F15).
- Potrivii corect marcajul "o" de pe capac cu marcajul "o" de pe mânerul de ridicare și deschideți capacul (F16).

F15



F16



CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

1. Curățarea regulatorului de presiune

După fiecare utilizare, îndepărtați supapa de reglare a presiunii rotind piesa 7a în sens invers acelor de ceasornic până la poziția de demontare, conform figurii 8, apoi scoateți supapa. Rotiți piesa 7a până când se separă de supapă. Aveți grijă ca arcul să rămână în supapă. Clătiți fiecare piesă cu atenție în apă și reasamblați-le. Apăsăți piesa 7a pentru a verifica dacă se rotește ușor; dacă nu, înseamnă că arcul nu este montat corect.

2. Curățarea bazei regulatorului de presiune și a piuliței anti-înfundare

Verificați după fiecare utilizare dacă dispozitivele de aerisire sunt curate. Acestea pot fi curățate în apă caldă, conform ilustrației F17 de mai jos. Îndepărtați supapa și baza supapei și verificați dacă inelul de etanșare al supapei este curat și nu este rupt sau uzat. Înlocuiți inelul de etanșare dacă este deteriorat sau uzat. Spălați toate piesele în apă caldă. Reasamblați toate piesele în poziția lor originală.

3. Supapa de siguranță

Verificați după fiecare utilizare dacă supapa de siguranță este curată. Clătiți-o în apă caldă atunci când este necesar; o curățare suplimentară poate fi efectuată conform ilustrației F17 de mai jos.

4. Inelul de etanșare

Spălați inelul de etanșare în apă caldă sau apă caldă cu detergent după fiecare utilizare, apoi reasamblați-l în capac.

F17



TIMP DE GĂTIRE

ALIMENT	APĂ	(TIMPI ÎN MINUTE)	POZIȚIE
Supa			
Supă de orez	după gust	4-6	2
Supă de legume	după gust	4-5	2
Supă de pește	după gust	3-4	2
Supă de tăiței	după gust	3-5	1
Paste și orez:			
Pui cu orez	2 căni de apă la 1 cană de orez	6-7	2
Spaghetti, macaroane	acoperit	5	2
Vegetables:			
Mangold	acoperit	6-7	2
Anghinare	acoperit	5-6	2

RO

Praz	acoperit	3-5	2
Varză	acoperit	5-6	2
Cabbage	2 căni	4-5	2
Conopidă	2 căni	4-6	2
Spanac	acoperit	4	2
Mazăre	acoperit	3-4	2
Leguminoase:			
Năut	acoperit	20	2
Linte	acoperit	15-20	2
Cartofi:			
Cartofi cu sos	1 cană la 1 kg	5-7	2
Cartofi cu roșii	3/4 cană la 1 kg	5-7	2
Pește:			
Calmar	2 căni	10	2
Caracatiță	acoperit	30	2
Merluciu	1 cană	30	1
Scoici	1/2	20	1
Carne:			
Chiftele	2 căni	10-12	2
Pulpă de vită	acoperit	20	2
Mușchi de vită	1 cană la 1,5 kg	15-17	2
Burtă	acoperit	25-35	2
Miel	1/2 la 1 kg	10-12	2
Iepure	1/2 la 1 kg	10-12	2
Prepelită cu sos	1 cană	5-10	2
Pui cu orez	1 cană	8-9	2
Curcan	acoperit	15-20	2
Deserturi:			
Orez cu lapte	2 căni lapte, 1 cană orez	6	1
Crème caramel	1/2 lapte	4-5	1

DEPANARE

Probleme	Cauză	Soluție
Nu iese abur din regulatorul de presiune.	Nu există suficient lichid în oală.	Adăugați cel puțin cantitatea minimă (0,25 litri) de lichid.
Aburul iese în jurul regulatorului de presiune.	Acest lucru este normal; totuși, dacă iese o cantitate foarte mare de abur, trebuie să reduceți temperatura.	Reduceți focul și continuați gătitul ca de obicei. Reduceți cantitatea de lichid conform instrucțiunilor.
O cantitate mare de abur se scurge din supapa indicatorului de presiune.	Inelul O al supapei indicatorului de presiune nu este montat corect.	Montați corect inelul O în locașul său.
Aburul iese pe la marginea capacului.	Garnitura de cauciuc nu este poziționată corect. Garnitura de cauciuc este murdară sau deteriorată.	Așezați corect garnitura. Curățați sau înlocuiți garnitura.
Tija indicatorului nu se ridică.	<ul style="list-style-type: none"> – Temperatura de încălzire este prea scăzută. – Oala nu este închisă corect. – Nu există suficient lichid în oală. – Garnitura de cauciuc este deteriorată sau întărită. – Regulatorul de presiune nu este montat corect și ferm. 	<ul style="list-style-type: none"> – Măriți temperatura. – Închideți corect oala, asigurându-vă că placa de apăsare este în poziția de blocare. – Adăugați cel puțin cantitatea minimă (0,25 litri) de lichid. – Înlocuiți garnitura. – Montați corect regulatorul de presiune și selectați o setare de presiune.
Tija indicatorului nu coboară.	În interiorul oalei sub presiune există încă presiune.	Așteptați până când presiunea este eliberată din oală sau rotiți dispozitivul de control al presiunii în poziția de evacuare a aburului.
Sistemul de deschidere și închidere nu funcționează.	Butonul de deschidere nu corespunde marcatului "O".	Asigurați-vă că acestea sunt aliniate.

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

INSTRUKCJA OBSŁUGI URZĄDZENIA MOŻE BYĆ STWORZONA DLA WIĘCEJ NIŻ JEDNEGO MODELU.
URZĄDZENIE NIE MOŻE POSIADAĆ FUNKCJI WYMIENIONYCH W INSTRUKCJI.

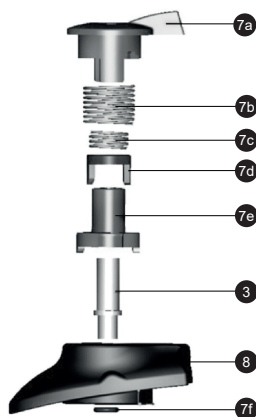
OGÓLNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA I OSTRZEŻENIA

- 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



1. Płyta bezpieczeństwa: Jest aktywowana za pomocą zaworu blokującego, aby zapobiec otwarciu pokrywy, gdy w szybkowarze panuje ciśnienie.
 2. Zawór bezpieczeństwa: Reguluje ciśnienie poprzez wypuszczenie pary, gdy ciśnienie wzrośnie powyżej ustawionego poziomu.
 3. Nakrętka zapobiegająca zatykaniu: Skutecznie zapobiega zatykaniu wylotu pary przez żywność i wzrostowi ciśnienia w szybkowarze.
 4. Uchwyt pokrywy: Służy do zdejmowania pokrywy z szybkowaru. Uchwyt pokrywy zawiera ważne elementy niezbędne do użytkowania szybkowaru.
 5. Blokada bezpieczeństwa ciśnienia: Służy do blokowania pokrywy i szybkowaru. Można ją otworzyć po całkowitym uwolnieniu ciśnienia.
 6. Wskaźnik ciśnienia: Wskaźnik ciśnienia przesuwają się w górę kilka minut po nagrzaniu szybkowaru i powraca do pierwotnej pozycji po całkowitym uwolnieniu ciśnienia.
 7. Regulator ciśnienia: Urządzenie do ustawiania ciśnienia: "1" = niskie ciśnienie, "2" = wysokie ciśnienie.
 - 7a. Wał zaworu
 - 7b. Duża sprężyna
 - 7c. Mała sprężyna
 - 7d. Osłona wałka zaworu
 - 7e. Rdzeń wałka zaworu
 - 7f. Pierścień uszczelniający regulatora ciśnienia
 8. Podstawa regulatora ciśnienia: Część urządzenia regulującego ciśnienie.
 9. Pokrywa: Wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 18/8.
 10. Okienko bezpieczeństwa: Urządzenie zabezpieczające, które uwalnia nadmiar ciśnienia poprzez wysunięcie gumowej uszczelki, gdy ciśnienie gotowania jest zbyt wysokie.
 11. Pierścień uszczelniający: Musi być całkowicie czysty.
 12. Uchwyt boczny: Służy jako uchwyt pomocniczy podczas przenoszenia szybkowaru.
 13. Podstawa korpusu: Wykonana z trzech warstw materiału i umożliwiająca szybkie i równomierne przewodzenie ciepła. Nadaje się do podgrzewania gazowego, elektrycznego, ceramicznego lub indukcyjnego.
 14. Garnek szybkowaru: Wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej 18/8.
 15. Długi uchwyt korpusu: "O" oznacza właściwą pozycję, w której pokrywa i garnek przylegają do siebie.
- Wymieniaj pierścień uszczelniający i inne gumowe części raz na rok lub raz na dwa lata.
 - Używaj wyłącznie odpowiednich części zamiennych do szybkowaru.

ZALETY SZYBKOWARU SAFEPLUS TOUCH

Konstrukcja szybkowaru składa się ze standardowego garnka i specjalnie zaprojektowanej pokrywy, która bezpiecznie przylega do górnej części garnka. Podczas nagrzewania wewnątrz szybkowaru gromadzi się para, wytwarzając ciśnienie. To zwiększone ciśnienie podnosi temperaturę wewnętrzną powyżej normalnej temperatury wrzenia wody, co przekłada się na szybszy i zdrowszy proces gotowania.

Szybciej

Szybkowar przygotowuje potrawy średnio do trzech razy szybciej niż tradycyjne metody gotowania. Posiłki, których przygotowanie tradycyjnymi metodami może zająć do godziny, w szybkowarze można przygotować w zaledwie 20 minut.

Smaczniej

Potrawy przygotowane w szybkowarze smakują lepiej dzięki krótszemu czasowi gotowania, który pomaga zachować ich naturalny smak. Wymaga mniej przypraw – często nawet o połowę mniej niż zwykle – a podczas gotowania traci się niewiele smaku. W przeciwieństwie do gotowania w kuchenie mikrofalowej, mięso przygotowane w szybkowarze może uzyskać piękny, złocistobrązowy kolor. Wystarczy najpierw podsmażyć składniki, a następnie ugotować je pod ciśnieniem, aby uzyskać pyszny efekt.

Zdrowiej

Jedzenie gotowane w szybkowarze zachowuje więcej witamin i minerałów. Jak wiadomo, im dłużej gotowane jest jedzenie, tym więcej składników odżywczych ulega utracie. Dzięki użyciu mniejszej ilości wody i krótszemu czasowi gotowania, szybkowar pomaga zachować ponad dwukrotnie więcej witamin i składników odżywczych w porównaniu z tradycyjnym gotowaniem na kuchenie.

Wielofunkcyjny

Szybkowar można używać do gotowania na parze, duszenia, pieczenia, a nawet rozmrażania. Oszczędza czas gotowania szerokiej gamy potraw, od delikatnych zup i deserów po syjące dania mięsne.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Wymij wszystkie akcesoria z garnka. Wstępnie nagrzej szybkowar, nacierając powierzchnię krawędzi i pokrywkę niewielką ilością oleju sałatkowego (F1). Napełnij szybkowar do połowy zimną wodą. Następnie podgrzewaj go przez 30 minut, postępując zgodnie z instrukcjami obsługi w rozdziałach "Sprawdzenie przed zamknięciem", "Zakładanie pokrywy na garnek" i "Gotowanie".

Po podgrzaniu, odczekaj, aż szybkowar całkowicie ostygnie i upewnij się, że całe ciśnienie wewnętrzne zostało całkowicie uwolnione przed otwarciem pokrywy. Opróżnij szybkowar i dokładnie osusz go miękką ściereczką.

BEZPIECZNA OBSŁUGA

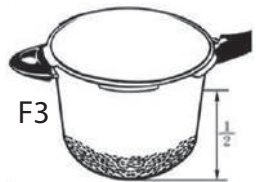
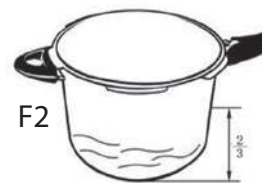
Dodawanie jedzenia i płynów

Podczas gotowania w szybkowarze, konieczne jest dodanie wystarczającej ilości płynu, aby podczas gotowania mogła uwolnić się para. Odpowiednie płyny to woda, zupa lub wino. Nigdy nie napełniaj szybkowaru jedzeniem i płynami powyżej dwóch trzecich jego wysokości, niezależnie od modelu (F2).

Napełniaj szybkowar tylko do połowy podczas gotowania potraw, które zwiększają swoją objętość i/lub wytwarzają pianę podczas gotowania, takich jak suszone warzywa, fasola lub kukurydza (F3).

Sprawdzenie przed zamknięciem

Przed zamknięciem szybkowaru zawsze upewnij się, że rura odpowietrzająca i zawór bezpieczeństwa są czyste i prawidłowo ustawione. Aby sprawdzić, czy zawór bezpieczeństwa jest czysty i działa prawidłowo, upewnij się, że kulka wewnątrz zaworu porusza się swobodnie. (Szczegółowe instrukcje znajdują się w sekcji Pielęgnacja i konserwacja szybkowaru.)



ZAKŁADANIE POKRYWY NA GARNEK



Dopasuj znak "O" na pokrywie do znaku "O" na uchwycie (F4).



Delikatnie naciśnij pokrywę i obróć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż oba uchwyty ustawią się w jednej linii i zablokują (F5).



Gdy pokrywka osiągnie pozycję zablokowaną, przycisk blokady ciśnienia automatycznie wysunie się na zewnątrz, a usłyszysz kliknięcie (F6).

Przemieszczanie i ustawianie szybkowaru

Przed użyciem umieść szybkowar bezpiecznie na źródle ciepła i upewnij się, że jest stabilny (F7).



Ustawienie ciśnienia

Selektor ma cztery pozycje. W większości przypadków należy użyć pozycji 2 do normalnego gotowania. Użyj pozycji 1 do szybkiego gotowania potraw, które łatwo się gotują (F8).

Moduł sterujący zaworu regulacji ciśnienia e

2 - 90kPa

1 - 50kPa



Pozycja uwalniania pary



Demontaż modułu

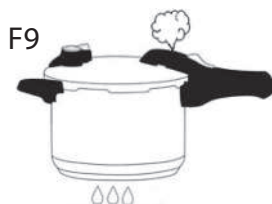


F8

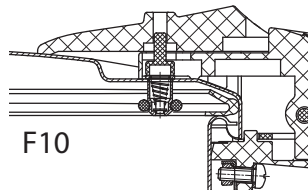
Gotowanie

Umieść szybkowar na płycie kuchennej. Z wylotu pary mogą czasami wydobywać się niewielkie ilości pary. Wzrost wskaźnika ciśnienia oznacza, że ciśnienie zaczyna rosnąć (F9 i F10).

Należy zachować ostrożność i ustawić poziom mocy, aby płomień nie docierał do ścianek szybkowaru.



F9



F10

Gotowanie pod ciśnieniem

Gotowanie rozpoczyna się, gdy para zaczyna równomiernie wydobywać się z wylotu. Zmniejsz moc grzania i rozpocznij odliczanie po ustawieniu czasu gotowania zgodnie z instrukcją w książce kucharskiej lub według własnego wyboru. (F11)



F11

OTWIERANIE

Po wyłączeniu grzania masz dwie możliwości:

- **Powolne uwalnianie pary i otwieranie.**

Wypoziomuj szybkowar i pozostaw go do naturalnego ostygnięcia. (F12). Jest to sposób stosowany do duszenia potraw, gdy wysoka temperatura utrzymuje się w urządzeniu przez pewien czas po wyłączeniu palnika.

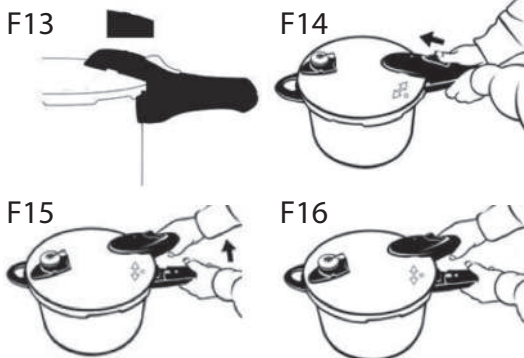
- **Użyj regulatora ciśnienia do szybkiego uwolnienia ciśnienia.**



F12

PL

- Gdy wskaźnik ciśnienia znajduje się w pozycji normalnej, całe ciśnienie zostało uwolnione z szybkowaru; można otworzyć pokrywę szybkowaru. (F13)
- Przesuń blokadę bezpieczeństwa ciśnienia w kierunku środka pokrywy, jak pokazano na F14.
- Obróć górny uchwyt w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. (F15)
- Dopasuj prawidłowo "o" na pokrywie do "o" na uchwycie do podnoszenia i otwórz pokrywę (F16).



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Proste czyszczenie

Aby przedłużyć żywotność szybkowaru, wyjmij potrawy na czas po każdym użyciu. Umyj do czysta i osusz ręcznikiem, aby uniknąć osadzania się resztek jedzenia, zwłaszcza kwaśnych lub zasadowych. Garnek i pokrywę szybkowaru należy myć ciepłą wodą z łagodnym detergentem i nieścierną gąbką czyszczącą. Należy zachować szczególną ostrożność, aby nie uszkodzić gumowej uszczelki w pokrywie.

Kompletne czyszczenie

1) Czyszczenie regulatora ciśnienia

Po każdym użyciu wyjmij zawór regulacji ciśnienia, obracając część 7a w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji demontażu, jak pokazano na rys. 8, a następnie wyjmij zawór regulacji ciśnienia. Obracaj część 7a, aż zostanie oddzielona od zaworu. Uważaj, aby sprężyna pozostała w zaworze. Dokładnie oplucz każdą część w wodzie i ponownie je złóż. Naciśnij część 7a, aby sprawdzić, czy obraca się płynnie; jeśli nie, oznacza to, że sprężyna nie jest prawidłowo zamontowana.

2) Czyszczenie podstawy regulatora ciśnienia i nakrętki zabezpieczającej

Po każdym użyciu sprawdź, czy odpowietzniki są czyste. Odpowietzniki można czyścić w ciepłej wodzie, zgodnie z poniższym rysunkiem F17. Wyjmij zawór i podstawę zaworu i upewnij się, że pierścień uszczelniający zaworu jest czysty, nieuszkodzony ani zużyty. Wymień pierścień uszczelniający zaworu, jeśli okaże się, że jest uszkodzony lub zużyty. Umyj wszystkie części w ciepłej wodzie. Złóż wszystkie części ponownie w oryginalnej postaci.



3) Zawór bezpieczeństwa

Sprawdź, czy zawór bezpieczeństwa jest czysty po każdym użyciu. W razie potrzeby przepłucz go ciepłą wodą, a dalsze czyszczenie można wykonać zgodnie z instrukcją F17 poniżej.

4) Pierścień uszczelniający

Po każdym użyciu umyj go w ciepłej wodzie lub ciepłej wodzie z mydłem, a następnie zamontuj ponownie w pokrywie.

CZAS PRZYGOTOWANIA

RODZAJ ŻYWNOCI	ILOŚĆ 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	do smaku	3-5	1
Makaron i ryż:			
Kurczak z ryżem	2 szklanki na 1 porcję ryżu	6-7	2

Paella ,Makaron	Pokrywająca produkt	5	2
Warzywa:			
Boćwina	Pokrywająca produkt	6-7	2
Karczochy	Pokrywająca produkt	5-6	2
Pory	Pokrywająca produkt	3-5	2
Marchew	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 :			
Soczewica	Pokrywająca produkt	20	2
Lentills	Pokrywająca produkt	15-20	2
Ziemniaki:			
Ziemniaki z sosem	1 na 1 kg	5-7	2
Ziemniaki po riojańsku	3/4 na 1 kg	5-7	2
Ryba:			
Marmitako Kałamarnica	do smaku 2 szklanki	10	2
Ośmiornica	Pokrywająca produkt	30	2
Pstrąg	1 szklanka	30	1
Gotowane na parze małże	1/2	20	1
Meat:			
Marmitako	2 szklanki	10-12	2
Round of beef	Pokrywająca produkt	20	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 na 1 kg	10-12	2
Przepiórka w sosie	1 filiżanka	5-10	2
Kurczak	1 filiżanka	8-9	2
Kura	Pokrywająca produkt	15-20	2
Deser:			
Budyń ryżowy	2 szklanki mleka na 1 porcję ryżu	6	1
Flan (krem karmelowy)	1/2 l mleka	4-5	1

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problemy	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Para nie wydostaje się z regulatora ciśnienia.	W garnku ciśnieniowym znajduje się zbyt mała ilość płynu.	Dodaj co najmniej minimalną ilość płynu (0,25 litra).
Para wydostaje się wokół regulatora ciśnienia.	Jest to normalne; jednak jeśli wydostaje się bardzo duża ilość pary, należy zmniejszyć temperaturę.	Zmniejsz moc grzania i kontynuuj gotowanie jak zwykle. Zmniejsz ilość płynu zgodnie z instrukcjami.
Duża ilość pary wydostaje się z zaworu wskaźnika ciśnienia.	Pierścień uszczelniający O zaworu wskaźnika ciśnienia nie jest prawidłowo zamontowany.	Zamontuj prawidłowo pierścień uszczelniający O w rowku.
Para wydostaje się na krawędzi pokrywy.	Gumowa uszczelka nie jest prawidłowo założona. Gumowa uszczelka jest zabrudzona lub uszkodzona.	Założ uszczelkę prawidłowo. Wyczyść lub wymień uszczelkę.
Wskaźnikowy trzpień nie podnosi się.	<ul style="list-style-type: none"> – Temperatura grzania jest zbyt niska. – Garnek nie jest prawidłowo zamknięty. – W garnku znajduje się zbyt mała ilość płynu. – Gumowa uszczelka jest uszkodzona lub stwardniała. – Regulator ciśnienia nie jest prawidłowo i stabilnie zamocowany. 	<ul style="list-style-type: none"> – Zwiększ temperaturę. – Zamknij garnek prawidłowo, upewniając się, że płyta dociskowa znajduje się w pozycji blokady. – Dodaj co najmniej minimalną ilość płynu (0,25 litra). – Wymień uszczelkę. – Zamontuj regulator ciśnienia prawidłowo i wybierz poziom ciśnienia.
Wskaźnikowy trzpień nie opada.	W garnku ciśnieniowym nadal znajduje się ciśnienie.	Poczekaj, aż ciśnienie zostanie całkowicie uwolnione, lub ustaw urządzenie regulacji ciśnienia w pozycji uwalniania pary.
System otwierania i zamykania nie działa.	Przycisk otwierania nie jest zgodny z oznaczeniem "O".	Upewnij się, że są zgodne.

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



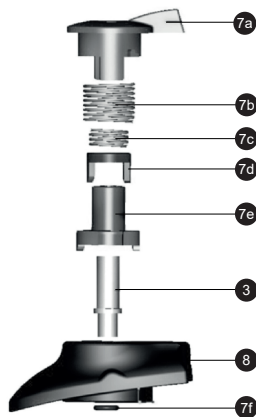
- To oznaczenie oznacza, że tego produktu nie należy utylizować razem z innymi odpadami domowymi w całej UE.
- Aby zapobiec potencjalnym szkodom dla środowiska lub zdrowia ludzkiego wynikającym z niekontrolowanej utylizacji odpadów, należy go poddawać recyklingowi w sposób odpowiedzialny, promując zrównoważone 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 punitite 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.

UPOZNAJTE SVOJ LONAC POD TLAKOM



- 1. Sigurnosna ploča:** Aktivira se zajedno sa zaključnim ventilom kako bi se spriječilo otvaranje poklopca dok u loncu postoji tlak.
- 2. Sigurnosni ventil:** Regulira tlak ispuštanjem zraka kada tlak prijeđe postavljenu razinu.
- 3. Matica protiv začepljenja:** Učinkovito sprječava da hrana začepi otvor za paru i time omogući nakupljanje prekomjernog tlaka unutar lonca pod tlakom.
- 4. Ručka poklopca:** Koristi se za skidanje poklopca s lonca; ručka poklopca sadrži važne komponente ključne za uporabu lonca pod tlakom.
- 5. Sigurnosna blokada tlaka:** Koristi se za zaključavanje poklopca i lonca zajedno. Može se otvoriti kada je sav tlak u potpunosti ispušten.
- 6. Pokazivač tlaka:** Pokazivač tlaka podiže se nekoliko minuta nakon zagrijavanja lonca pod tlakom i vraća se u početni položaj kada je tlak u potpunosti ispušten.
- 7. Regulator tlaka:** Uređaj za podešavanje tlaka: "1" = niska razina tlaka, "2" = visoka razina tlaka.

7a. Osovina ventila

7b. Velika opruga

7c. Mala opruga

- Zamijenite brtveni prsten i ostale gumene dijelove jednom godišnje ili svake dvije godine.
- Koristite isključivo odgovarajuće rezervne dijelove za svoj lonac pod tlakom.

7d. Poklopac osovine ventila

7e. Jezgra osovine ventila

7f. Brtveni prsten regulatora tlaka

8. Baza regulatora tlaka: Dio uređaja za kontrolu tlaka.

9. Poklopac: Izrađen od visokokvalitetnog nehrđajućeg čelika 18/8.

10. Sigurnosni prozor: Sigurnosni uređaj koji oslobađa višak tlaka potiskivanjem gumene brtve prema van kada je tlak kuhanja previsok.

11. Brtveni prsten: Mora biti potpuno čist.

12. Bočna ručka: Služi kao pomoćna ručka pri premještanju lonca.

13. Dno posude: Sastoji se od tri sloja materijala i omogućuje brzo i ravnomjerno provođenje topline. Pogodno je za plinske, električne, keramičke ili indukcijske izvore grijanja.

14. Posuda lonca pod tlakom: Izrađena od visokokvalitetnog nehrđajućeg čelika 18/8.

15. Duga ručka tijela: Oznaka "O" pokazuje ispravan položaj u kojem se poklopac i posuda pravilno uklapaju.

PREDNOSTI LONCA POD TLAKOM SAFEPLUS TOUCH

Struktura lonca pod tlakom sastoji se od standardne posude za kuhanje i posebno dizajniranog poklopca koji se sigurno zaključava na vrh posude. Kada se lonac zagrijava, para ostaje zarobljena unutra, stvarajući tlak. Ovaj povećani tlak podiže unutarnju temperaturu iznad normalne točke vrenja vode, što rezultira bržim i zdravijim procesom kuhanja.

Brže

U prosjeku, lonac pod tlakom priprema hranu do tri puta brže od konvencionalnih metoda kuhanja. Jela koja tradicionalnim tehnikama mogu trajati do jednog sata mogu biti gotova za samo 20 minuta u loncu pod tlakom.

Ukusnije

Hrana pripremljena u loncu pod tlakom ima bolji okus zahvaljujući kraćem vremenu kuhanja, koje pomaže u očuvanju prirodne arome. Potrebno je manje začina – često i do polovice uobičajene količine – a gubitak okusa tijekom kuhanja je minimalan. Za razliku od kuhanja u mikrovalnoj pećnici, meso pripremljeno u loncu pod tlakom može dobiti lijepu zlatno-smeđu boju. Jednostavno najprije popržite sastojke, a zatim ih kuhajte pod tlakom za ukusan rezultat.

Zdravije

U hrani kuhanoj u loncu pod tlakom zadržava se više vitamina i minerala. Kao što je poznato, što se hrana duže kuha, to se gubi više hranjivih tvari. Korištenjem manje količine vode i kraćeg vremena kuhanja, lonac pod tlakom pomaže u očuvanju više nego dvostruke količine vitamina i hranjivih tvari u usporedbi s klasičnim kuhanjem na štednjaku.

Višenamjenski

Lonac pod tlakom može se koristiti za kuhanje na pari, lagano kuhanje, pirjanje, pečenje pa čak i za odmrzavanje. Šteti vrijeme kuhanja za širok raspon jela, od nježnih juha i deserata do obilnih jela na bazi mesa.

PRIJE PRVE UPORABE

Uklonite sve dodatne dijelove iz posude. Pripremite lonac pod tlakom tako da malom količinom jestivog ulja premažete površinu ruba i područje oko ruba poklopca (F1). Napunite lonac pod tlakom do polovice hladnom vodom. Zatim zagrijavajte lonac 30 minuta, slijedeći upute za uporabu u odjeljcima "Provjera prije zatvaranja", "Postavljanje poklopca na posudu" i "Kuhanje".

Nakon zagrijavanja, pustite da se lonac pod tlakom potpuno ohladi i prije otvaranja poklopca provjerite je li sav unutarnji tlak u potpunosti ispušten. Ispraznite lonac i temeljito ga osušite mekom krpom.

SIGURAN RAD

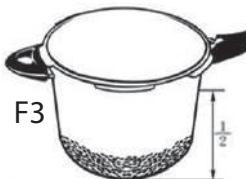
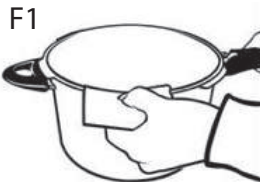
Dodavanje hrane i tekućine

Priklon kuhanja u loncu pod tlakom nužno je dodati dovoljnu količinu tekućine koja pri vrenju stvara paru. Prikladne tekućine uključuju vodu, juhu ili vino. Nikada nemojte puniti lonac pod tlakom više od dvije trećine hranom i tekućinom, bez obzira na model (F2).

Lonac pod tlakom punite samo do polovice kada kuhate namirnice koje se tijekom kuhanja šire i/ili stvaraju pjenu, poput suhog povrća, graha ili kukuruza (F3).

Provjera prije zaključavanja

Prije zaključavanja lonca pod tlakom uvijek provjerite jesu li cijev za paru i sigurnosni ventil čisti i pravilno postavljeni. Kako biste provjerili je li sigurnosni ventil čist i ispravno funkcionira, uvjerite se da se kuglica unutar ventila slobodno pomiče. (Za detaljne upute pogledajte odjeljak "Njega i održavanje lonca pod tlakom".)



POSTAVLJANJE POKLOPCA NA LONAC



Poravnajte oznaku "O" na poklopcu s oznakom "O" na pomoćnoj ručki (F4).



Lagano pritisnite poklopac prema dolje i okrenite ga u smjeru kazaljke na satu dok se obje ručke ne poravnaju i ne zaključe zajedno (F5).



Kada poklopac dosegne zaključani položaj, gumb za sigurnosno zaključavanje tlaka automatski klizi prema van i čuje se jasan klik (F6).

Pomicanje i postavljanje ekspres lonca

Postavite ekspres lonac sigurno na izvor topline i prije uporabe provjerite stoji li stabilno (F7).



Podešavanje tlaka

Regulator ima četiri položaja. U većini slučajeva koristite položaj 2 za normalno kuhanje. Koristite položaj 1 za brzo kuhanje namirnica koje se lako kuhaju (F8).

Upravljački modul ventila za regulaciju tlaka

2 - 90kPa

1 - 50kPa



Položaj za ispuštanje pare



Uklanjanje modula



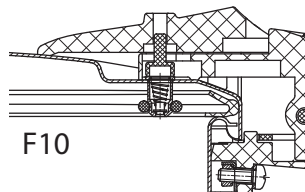
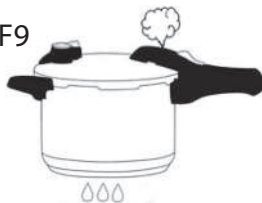
F8

Kuhanje

Postavite ekspres lonac na štednjak. Male količine pare mogu povremeno izlaziti iz otvora za paru. Kada se indikator tlaka podigne, tlak se počinje stvarati (F9 i F10).

Potrebno je pažljivo podesiti jačinu topline kako plamen ne bi dosezao bočne stranice lonca.

F9



F10

Kuhanje pod tlakom

Kuhanje započinje kada para ravnomjerno izlazi iz otvora.

Smanjite jačinu topline i započinite mjerenje vremena nakon što postavite vrijeme kuhanja prema knjizi recepata ili prema vlastitom izboru (F11).



F11

OTVARANJE

Nakon isključivanja izvora topline imate dvije mogućnosti:

• Sporo ispuštanje tlaka i otvaranje.

Postavite ekspres lonac u vodoravan položaj i ostavite ga da se prirodno ohladi (F12). Ova se metoda koristi kod pirjanja, jer visoka temperatura ostaje u uređaju određeno vrijeme nakon isključivanja topline.

• Korištenje regulatora tlaka za brzo ispuštanje tlaka.



F12

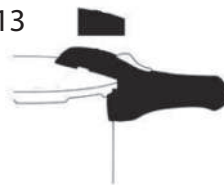
• Kada je indikator tlaka spušten u normalni položaj, sav je tlak ispušten iz ekspres lonca i poklopac se može otvoriti (F13).

• Pomaknite sigurnosnu blokadu tlaka prema sredini poklopca, kao što je prikazano na F14.

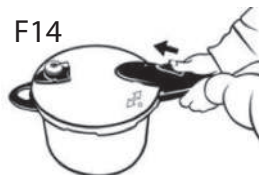
• Okrenite gornju ručku suprotno od smjera kazaljke na satu (F15).

• Ispravno poravnajte oznaku "o" na poklopcu s oznakom "o" na ručki za podizanje i otvorite poklopac (F16).

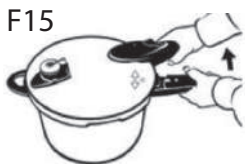
F13



F14



F15



F16



ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Jednostavno čišćenje

Kako biste produžili vijek trajanja ekspres lonca, uklonite hranu odmah nakon svake uporabe. Operite ga i obrišite krpom kako biste spriječili mrlje od ostataka hrane u uređaju, posebno od kiselih ili alkalnih namirnica. Lonac i poklopac treba prati toplom vodom, blagim deterdžentom i neabrazivnom spužvom. Potrebno je obratiti posebnu pažnju kako se ne bi oštetila gumena brtva u poklopcu.

Temeljito čišćenje

1. Čišćenje regulatora tlaka

Nakon svake uporabe uklonite ventil za regulaciju tlaka okretanjem dijela 7a suprotno od smjera kazaljke na satu do položaja za uklanjanje, kako je prikazano na slici 8, te uklonite ventil. Okrećite dio 7a dok se ne odvoji od ventila. Pazite da opruga ostane u ventilu. Pažljivo isperite sve dijelove vodom i ponovno ih sastavite. Pritisnite dio 7a kako biste provjerili okreće li se glatko; ako ne, to znači da opruga nije pravilno postavljena.

2. Čišćenje baze regulatora tlaka i matice protiv začepljenja

Nakon svake uporabe provjerite jesu li otvori za ispuštanje čisti. Mogu se čistiti u toploj vodi, kao što je prikazano na F17 ispod. Uklonite ventil i bazu ventila te provjerite je li brtveni prsten ventila čist i neoštećen ili istrošen. Ako je brtveni prsten oštećen ili istrošen, zamijenite ga. Operite sve dijelove u toploj vodi. Ponovno sastavite sve dijelove u njihov izvorni položaj.

3. Sigurnosni ventil

Nakon svake uporabe provjerite je li sigurnosni ventil čist. Po potrebi ga isperite u toploj vodi, a dodatno čišćenje može se obaviti prema prikazu na F17 ispod.

4. Brtveni prsten

Nakon svake uporabe operite brtveni prsten u toploj vodi ili toploj vodi s deterdžentom, a zatim ga ponovno postavite u poklopac.



VRIJEME KUHANJA

NAMIRNICA	VODA	(VRIJEME U MINUTAMA)	POLOŽAJ
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
Juha s rezancima	po ukusu	3-5	1
Tjestenina i riža:			
Piletina s rižom	2 šalice vode na 1 šalicu riže	6-7	2
Špageti, makaroni	prekriti	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

CRO-BIH

Cvjetača	2 šalice	4-6	2
Špinat	prekriti	4	2
Grašak	prekriti	3-4	2
Mahunarke:			
Slanutak	prekriti	20	2
Leća	prekriti	15-20	2
Krumpir:			
Krumpir u umaku	1 šalica na 1 kg	5-7	2
Krumpir s rajčicom	3/4 šalica na 1 kg	5-7	2
Riba:			
Lignje	2 šalice	10	2
Hobotnica	prekriti	30	2
Oslić	1 šalica	30	1
Dagnje	1/2	20	1
Meso:			
Mesne okruglice	2 šalice	10-12	2
Goveđi but	prekriti	20	2
Goveđi file	1 šalica na 1,5 kg	15-17	2
Tripice	prekriti	25-35	2
Janjetina	1/2 na 1 kg	10-12	2
Kunić	1/2 na 1 kg	10-12	2
Prepelica u umaku	1 šalica	5-10	2
Piletina s rižom	1 šalica	8-9	2
Puretina	prekriti	15-20	2
Deserti:			
Riža na mlijeku	2 šalice mlijeka, 1 šalica riže	6	1
Crème caramel	1/2 mlijeka	4-5	1

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Uzrok	Rješenje
Para ne izlazi iz regulatora tlaka.	U posudi nema dovoljno tekućine.	Dodajte najmanje minimalnu količinu (0,25 litre) tekućine.
Para izlazi oko regulatora tlaka.	To je normalno; međutim, ako izlazi vrlo velika količina pare, trebate smanjiti temperaturu.	Smanjite jačinu grijanja i nastavite kuhati kao i obično. Smanjite količinu tekućine prema uputama.

CRO-BIH

Velika količina pare izlazi iz ventila indikatora tlaka.	O-prsten ventila indikatora tlaka nije pravilno postavljen.	Pravilno postavite O-prsten u utor.
Para izlazi na rubu poklopca.	Gumena brtva nije pravilno postavljena. Gumena brtva je prljava ili oštećena.	Pravilno postavite brtvu. Očistite ili zamijenite brtvu.
Indikatorska šipka se ne podiže.	<ul style="list-style-type: none"> – Temperatura zagrijavanja je preniska. – Posuda nije pravilno zatvorena. – U posudi nema dovoljno tekućine. – Gumena brtva je oštećena ili otvrdnuta. – Regulator tlaka nije pravilno i čvrsto postavljen. 	<ul style="list-style-type: none"> – Povećajte jačinu grijanja. – Pravilno zatvorite posudu i provjerite je li potisna ploča u položaju zaključavanja. – Dodajte najmanje minimalnu količinu (0,25 litre) tekućine. – Zamijenite brtvu. – Pravilno postavite regulator tlaka i odaberite razinu tlaka.
Indikatorska šipka se ne spušta.	U ekspres loncu još uvijek ima tlaka.	Pričekajte da se tlak ispusti iz posude ili okrenite uređaj za regulaciju tlaka u položaj za ispuštanje pare.
Sustav za otvaranje i zatvaranje ne radi.	Gumb za otvaranje ne odgovara oznaci "O".	Provjerite da se oznake podudaraju.

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 ÊTRE PRÉPARÉ POUR PLUS QU'UN MODÈLE IL SE PEUT QUE VOTRE APPAREIL NE POSSEDE PAS LES CARACTÉRISTIQUES QUI SONT CITÉES 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.

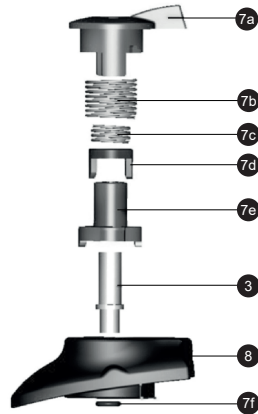
- Surveillez toujours l'autocuiseur pendant la cuisson.

DÉCOUVREZ VOTRE AUTOCUISEUR



1. Plaque de sécurité : Elle est activée avec la soupape de verrouillage afin d'empêcher l'ouverture du couvercle lorsqu'il y a de la pression dans l'autocuiseur.
2. Soupape de sécurité : Elle contrôle la pression en libérant de l'air lorsque celle-ci dépasse le niveau réglé.
3. Écrou anti-obstruction : Il empêche efficacement les aliments d'obstruer la sortie de vapeur et d'entraîner une accumulation excessive de pression à l'intérieur de l'autocuiseur.
4. Poignée du couvercle : Utilisée pour retirer le couvercle de l'autocuiseur ; la poignée du couvercle contient des composants importants, essentiels à l'utilisation de l'autocuiseur.
5. Verrou de sécurité de pression : Sert à verrouiller ensemble le couvercle et l'autocuiseur. Il peut être ouvert lorsque toute la pression a été complètement libérée.
6. Indicateur de pression : L'indicateur de pression se soulève quelques minutes après le chauffage de l'autocuiseur et revient à sa position initiale lorsque la pression est totalement relâchée.
7. Régulateur de pression : Dispositif de réglage de la pression : « 1 » = niveau de basse pression, « 2 » = niveau de haute pression.

7a. Tige de soupape



7b. Grand ressort

7c. Petit ressort

7d. Couvercle de la tige de soupape

7e. Noyau de la tige de soupape

7f. Joint d'étanchéité du régulateur de pression

8. Base du régulateur de pression : Partie du dispositif de contrôle de la pression.
9. Couvercle : Fabriqué en acier inoxydable 18/8 de haute qualité.
10. Fenêtre de sécurité : Dispositif de sécurité permettant de libérer l'excès de pression en poussant le joint en caoutchouc vers l'extérieur lorsque la pression de cuisson est trop élevée.
11. Joint d'étanchéité : Il doit être parfaitement propre.
12. Poignée latérale : Sert de poignée d'aide lors du déplacement de l'autocuiseur.
13. Fond du corps : Composé de trois couches de matériaux, il permet une conduction rapide et uniforme de la chaleur. Il convient aux sources de chauffage au gaz, électriques, vitrocéramiques ou à induction.
14. Cuve de l'autocuiseur : Fabriquée en acier inoxydable 18/8 de haute qualité.
15. Longue poignée du corps : Le marquage « O » indique la position correcte dans laquelle le couvercle et la cuve s'emboîtent correctement.

- Remplacez le joint d'étanchéité et les autres pièces en caoutchouc une fois par an ou tous les deux ans.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange appropriées pour votre autocuiseur.

AVANTAGES DE L'AUTOCUISEUR SAFEPLUS TOUCH

La structure d'un autocuiseur se compose d'une cuve de cuisson standard et d'un couvercle spécialement conçu qui se verrouille solidement sur le dessus de la cuve. Lorsque l'autocuiseur est chauffé, la vapeur est emprisonnée à l'intérieur, créant ainsi de la pression. Cette pression accrue élève la température interne au-delà du point d'ébullition normal de l'eau, ce qui permet une cuisson plus rapide et plus saine.

Plus rapide

En moyenne, un autocuiseur prépare les aliments jusqu'à trois fois plus rapidement que les méthodes de cuisson conventionnelles. Des plats qui peuvent nécessiter jusqu'à une heure avec des techniques traditionnelles peuvent être prêts en seulement 20 minutes dans un autocuiseur.

Plus savoureux

Les aliments préparés dans un autocuiseur sont plus savoureux grâce au temps de cuisson plus court, qui aide à préserver leur saveur naturelle. Moins d'assaisonnement est nécessaire – souvent jusqu'à la moitié de la quantité habituellement utilisée – et très peu de saveur est perdue pendant la cuisson. Contrairement à la cuisson au micro-ondes, la viande préparée dans un autocuiseur peut obtenir une belle coloration dorée. Il suffit de faire revenir les ingrédients au préalable, puis de les cuire sous pression pour un résultat délicieux.

Plus sain

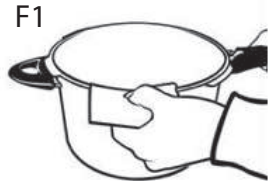
Davantage de vitamines et de minéraux sont conservés dans les aliments cuits à l'autocuiseur. Comme on le sait, plus les aliments cuisent longtemps, plus les nutriments se perdent. En utilisant moins d'eau et des temps de cuisson plus courts, l'autocuiseur permet de conserver plus du double de vitamines et de nutriments par rapport à la cuisson classique sur la cuisinière.

Multifonctionnel

Un autocuiseur peut être utilisé pour la cuisson à la vapeur, le mijotage, le braisage, le rôtissage et même la décongélation. Il permet de gagner du temps de cuisson pour une grande variété de plats, des soupes et desserts délicats aux plats copieux à base de viande.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Retirez toutes les pièces accessoires de la cuve. Préparez l'autocuiseur en essuyant une petite quantité d'huile de salade sur la surface du bord et autour du rebord du couvercle (F1). Remplissez l'autocuiseur à moitié avec de l'eau froide. Faites ensuite chauffer l'autocuiseur pendant 30 minutes en suivant les instructions d'utilisation figurant dans les sections « Vérification avant la fermeture », « Mise en place du couvercle sur la cuve » et « Cuisson ».



Après le chauffage, laissez l'autocuiseur refroidir complètement et assurez-vous que toute la pression interne a été entièrement relâchée avant d'ouvrir le couvercle. Videz l'autocuiseur et séchez-le soigneusement avec un chiffon doux.

UTILISATION EN TOUTE SÉCURITÉ

Ajout des aliments et des liquides

Lors de la cuisson avec un autocuiseur, il est essentiel d'ajouter une quantité suffisante de liquide capable de produire de la vapeur lors de l'ébullition. Les liquides appropriés comprennent l'eau, le bouillon ou le vin. Ne remplissez jamais l'autocuiseur à plus des deux tiers avec des aliments et des liquides, quel que soit le modèle (F2).



Remplissez l'autocuiseur uniquement à moitié lorsque vous cuisinez des aliments qui augmentent de volume et/ou produisent de la mousse pendant la cuisson, tels que les légumes secs, les haricots ou le maïs (F3).



Vérification avant le verrouillage

Avant de verrouiller l'autocuiseur, assurez-vous toujours que le conduit de vapeur et la soupape de sécurité sont propres et correctement positionnés. Pour vérifier que la soupape de sécurité est propre et fonctionne correctement, assurez-vous que la bille à l'intérieur de la soupape se déplace librement. (Pour des instructions détaillées, veuillez consulter la section « Entretien et maintenance de l'autocuiseur ».)

FITTING OF LID ONTO THE POT



Alignez le repère « O » sur le couvercle avec le repère « O » sur la poignée de support (F4).



Appuyez légèrement sur le couvercle et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les deux poignées s'alignent et se verrouillent ensemble (F5).



Lorsque le couvercle atteint la position verrouillée, le bouton de verrouillage de pression glisse automatiquement vers l'extérieur et un clic audible se fait entendre (F6).

Déplacement et positionnement de l'autocuiseur

Placez l'autocuiseur de manière sécurisée sur la source de chaleur et assurez-vous qu'il est stable avant utilisation (F7).



Réglage de la pression

Le sélecteur comporte quatre positions. Dans la plupart des cas, utilisez la position 2 pour une cuisson normale. Utilisez la position 1 pour la cuisson rapide des aliments qui cuisent facilement (F8).

Module de commande de la soupape de régulation de la pression

2 - 90kPa

1 - 50kPa



Position de libération de la vapeur



Retrait du module

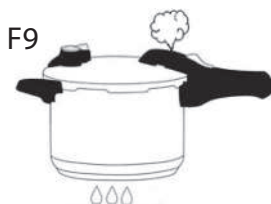


F8

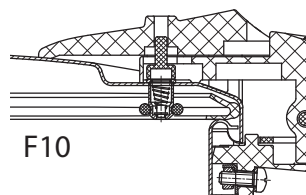
Cuisson

Placez l'autocuiseur sur la plaque de cuisson. De petites quantités de vapeur peuvent parfois s'échapper par l'orifice de sortie de la vapeur. Lorsque l'indicateur de pression se soulève, la pression commence à se former (F9 et F10).

Veillez à régler l'intensité de la chaleur de façon à ce que les flammes n'atteignent pas les parois de l'autocuiseur.



F9



F10

Cuisson sous pression

La cuisson commence lorsque la vapeur s'échappe régulièrement par l'orifice. Réduisez la chaleur et commencez le chronométrage après avoir réglé le temps de cuisson conformément à votre livre de recettes ou selon votre choix personnel (F11).



F11

OUVERTURE

Après avoir éteint la source de chaleur, deux options s'offrent à vous :

• Libération lente de la pression et ouverture.

Mettez l'autocuiseur à niveau et laissez-le refroidir naturellement (F12). Cette méthode est utilisée pour les plats mijotés, car la température élevée reste dans l'appareil pendant un certain temps après l'arrêt de la chaleur.

• Utilisation du régulateur de pression pour une libération rapide de la pression.

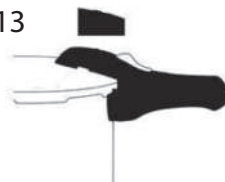


F12

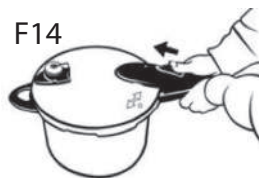
FR

- Lorsque l'indicateur de pression est abaissé en position normale, toute la pression a été libérée de l'autocuiseur ; le couvercle peut être ouvert (F13).
- Faites glisser le verrou de sécurité de pression vers le centre du couvercle, comme indiqué en F14.
- Tournez la poignée supérieure dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (F15).
- Alignez correctement le « o » du couvercle avec le « o » de la poignée de levage et ouvrez le couvercle (F16).

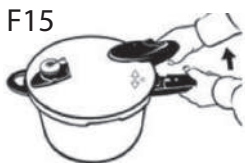
F13



F14



F15



F16



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage simple

Afin de prolonger la durée de vie de l'autocuiseur, retirez les aliments rapidement après chaque utilisation. Lavez-le et séchez-le avec un chiffon pour éviter les taches dues aux résidus alimentaires à l'intérieur de l'appareil, en particulier ceux provenant d'aliments acides ou alcalins. La cuve et le couvercle de l'autocuiseur doivent être lavés à l'eau tiède avec un détergent doux et une éponge non abrasive. Des précautions particulières doivent être prises afin de ne pas endommager le joint en caoutchouc du couvercle.

Nettoyage complet

1. Nettoyage du régulateur de pression

Après chaque utilisation, retirez la soupape de régulation de la pression en tournant la pièce 7a dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de retrait, comme indiqué sur la figure 8, puis retirez la soupape. Tournez la pièce 7a jusqu'à ce qu'elle soit séparée de la soupape. Veillez à ce que le ressort reste dans la soupape. Rincez soigneusement chaque pièce à l'eau et remontez-les. Appuyez sur la pièce 7a pour vérifier qu'elle tourne librement ; si ce n'est pas le cas, cela signifie que le ressort n'est pas correctement positionné.

2. Nettoyage de la base du régulateur de pression et de l'écrou anti-obstruction

Vérifiez après chaque utilisation que les dispositifs de ventilation sont propres. Ils peuvent être nettoyés à l'eau tiède, comme illustré en F17 ci-dessous. Retirez la soupape et sa base, puis vérifiez que le joint d'étanchéité de la soupape est propre et qu'il n'est ni endommagé ni usé. Remplacez le joint d'étanchéité s'il est endommagé ou usé. Lavez toutes les pièces à l'eau tiède. Remontez l'ensemble des pièces dans leur position d'origine.

3. Soupape de sécurité

Vérifiez après chaque utilisation que la soupape de sécurité est propre. Rincez-la à l'eau tiède si nécessaire ; un nettoyage plus approfondi peut être effectué comme indiqué en F17 ci-dessous.

4. Joint d'étanchéité

Lavez le joint d'étanchéité à l'eau tiède ou à l'eau savonneuse tiède après chaque utilisation, puis remettez-le en place dans le couvercle.



TEMPS DE CUISSON

ALIMENT	EAU	(TEMPS EN 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
Soupe de nouilles	selon le goût	3-5	1
Pâtes et riz:			
Poulet au riz	2 tasses d'eau pour 1 tasse de riz	6-7	2
Spaghetti, macaronis	couvrir	5	2

FR

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
Petits pois	couvrir	3-4	2
Légumineuses:			
Pois chiches	couvrir	20	2
Lentilles	couvrir	15-20	2
Pommes de terre:			
Pommes de terre en sauce	1 tasse pour 1 kg	5-7	2
Pommes de terre à la tomate	3/4 tasse pour 1 kg	5-7	2
Poisson:			
Calmar	2 tasses	10	2
Poulpe	couvrir	30	2
Merlu	1 tasse	30	1
Moules	1/2	20	1
Viande:			
Boulettes de viande	2 tasses	10-12	2
Rond de bœuf	couvrir	20	2
Filet de bœuf	1 tasse pour 1,5 kg	15-17	2
Tripes	couvrir	25-35	2
Agneau	1/2 pour 1 kg	10-12	2
Lapin	1/2 pour 1 kg	10-12	2
Caille en sauce	1 tasse	5-10	2
Poulet au riz	1 tasse	8-9	2
Dinde	couvrir	15-20	2
Desserts:			
Riz au lait	2 tasses de lait, 1 tasse de riz	6	1
Crème caramel	1/2 lait	4-5	1

DÉPANNAGE

Problèmes	Cause	Solution
Aucune vapeur ne s'échappe du régulateur de pression.	Il n'y a pas suffisamment de liquide dans l'autocuiseur.	Ajoutez au moins la quantité minimale (0,25 litre) de liquide.
De la vapeur s'échappe autour du régulateur de pression.	Ceci est normal ; toutefois, si une très grande quantité de vapeur s'échappe, vous devez réduire la température.	Réduisez la source de chaleur, puis poursuivez la cuisson normalement. Diminuez la quantité de liquide conformément aux instructions.
Une grande quantité de vapeur s'échappe de la soupape de l'indicateur de pression.	Le joint torique de la soupape de l'indicateur de pression n'est pas correctement installé.	Installez correctement le joint torique dans la rainure.
De la vapeur s'échappe sur le bord du couvercle.	Le joint en caoutchouc n'est pas correctement en place. Le joint en caoutchouc est sale ou endommagé.	Placez correctement le joint. Nettoyez ou remplacez le joint.
La tige indicatrice ne monte pas.	<ul style="list-style-type: none"> – La température de chauffe est trop basse. – L'autocuiseur n'est pas correctement fermé. – Il n'y a pas suffisamment de liquide dans l'autocuiseur. – Le joint en caoutchouc est endommagé ou durci. – Le régulateur de pression n'est pas correctement et fermement fixé. 	<ul style="list-style-type: none"> – Augmentez la chaleur. – Fermez correctement l'autocuiseur en vous assurant que la plaque de poussée est en position de verrouillage. – Ajoutez au moins la quantité minimale (0,25 litre) de liquide. – Remplacez le joint. – Installez correctement le régulateur de pression et sélectionnez un niveau de pression.
La tige indicatrice ne redescend pas.	Il y a encore de la pression à l'intérieur de l'autocuiseur.	Attendez que la pression soit entièrement relâchée ou tournez le dispositif de contrôle de la pression sur la position de libération de la vapeur.
Le système d'ouverture et de fermeture ne fonctionne pas.	Le bouton d'ouverture ne correspond pas au repère « O ».	Assurez-vous qu'ils correspondent.

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.

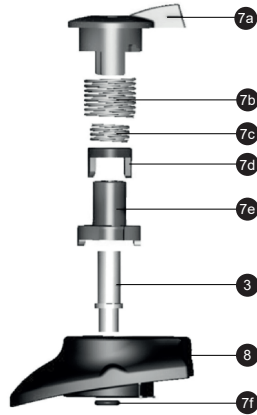
უსაფრთხოების ზოგადი ინსტრუქციები და გაფრთხილებები

- ყველა ინსტრუქცია აუცილებლად უნდა წაიკითხოთ.
- წნევის ქვაბის გამოყენების დროს ბავშვებს არ უნდა ჰქონდეთ 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 მუშაობს წნევის ქვეშ. არასწორმა გამოყენებამ შეიძლება გამოიწვიოს დაზიანება. 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). მოხარშული 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 ჩაჩხვლეთა. თუ ეს პროცედურა წინასწარ არ ჩატარდება, 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.

GE

- 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 უნდა იყოს ერთი და იმავე მწარმოებლის მიერ დამზადებული და ერთმანეთთან თავსებადი.
- არ გამოიყენოთ წნევის ქვაბი მჟავა ან მარილიანი საკვების შესანახად მომზადებამდე და მომზადების შემდეგ.
- მომზადების პროცესში ყოველთვის აკონტროლეთ წნევის ქვაბი.

გაიცანით SAFEPLUS TOUCH წნევით სახარში ქვაბი



1. უსაფრთხოების ფირფიტა: ის მუშაობს ჩამკვეტ სარქველთან ერთად და ხელს უშლის თავსახურის გახსნას, როდესაც ქვაბში წნევაა.
2. უსაფრთხოების სარქველი: როდესაც წნევა აჭარბებს დადგენილ დონეს, იგი უზრუნველყოფს ჰაერის გამოშვებას და წნევის კონტროლს.
3. გაჭედვის საწინააღმდეგო ქანჩი: ხელს უშლის საკვების მიერ ორთქლის გამოსასვლელის ჩახერგვას და თავიდან აცილებს ქვაბში ჭარბი წნევის წარმოქმნას.
4. თავსახურის სახელური: გამოიყენება თავსახურის ქვაბიდან მოსახსნელად. თავსახურის სახელური შეიცავს მნიშვნელოვან კომპონენტებს, რომლებსაც სასიცოცხლო მნიშვნელობა აქვს წნევით სახარში ქვაბის გამოყენებისთვის.
5. წნევის უსაფრთხოების საკეტი: იგი ერთმანეთთან ბლოკავს თავსახურსა და ქვაბს. მისი გახსნა შესაძლებელია მხოლოდ მას შემდეგ, რაც წნევა სრულად დაიცლება.
6. წნევის ინდიკატორი: წნევით სახარში ქვაბის გაცხელებიდან რამდენიმე წუთში იგი მაღლა იწევა, ხოლო წნევის სრულად დაცლის შემდეგ კვლავ უბრუნდება საწყის პოზიციას.
7. წნევის რეგულატორი: ეს არის წნევის მარეგულირებელი მექანიზმი.
 “1“ = დაბალი წნევის დონე,
 “2“ = მაღალი წნევის დონე.
- 7ა. სარქველის ღერძი

- 7ბ. დიდი ზამბარა
- 7გ. პატარა ზამბარა
- 7დ. სარქველის ღერძის თავსახური
- 7ე. სარქველის ღერძის გული
- 7ვ. წნევის რეგულატორის დალუქვის შუასადები
8. წნევის რეგულატორის ფუძე: წნევის კონტროლის მექანიზმის ნაწილია.
9. თავსახური: დამზადებულია მაღალი ხარისხის 18/8 უჟანგავი ფოლადისგან.
10. უსაფრთხოების სარკმელი: უსაფრთხოების სისტემა, რომელიც მოზადებისას წნევის მეტისმეტად აწევის შემთხვევაში გარეთ აწევა რეზინის შუასადებს და გამოდევნის ჭარბ წნევას.
11. დამამჭიდროებელი შუასადები: უნდა იყოს სრულიად სუფთა.
12. გვერდითა სახელური: ასრულებს დამხმარე სახელურის ფუნქციას ქვაბის გადაადგილებისას.
13. ძირი: აქვს სამშრიანი სტრუქტურა და უზრუნველყოფს სითბოს სწრაფ, თანაბარ გამტარობას. თავსებადია გაზის, ელექტრო, კერამიკულ და ინდუქციურ ქურებთან.
14. წნევით სახარში ქვაბის კორპუსი: დამზადებულია მაღალი ხარისხის 18/8 უჟანგავი ფოლადისგან.
15. კორპუსის გრძელი სახელური: “O” ნიშნული მიუთითებს პოზიციაზე, სადაც თავსახური და ქვაბი სწორად უნდა გაისწოროს და ჩაიკეტოს.

- დამამჭიდროებელი შუასადები და სხვა რეზინის ნაწილები უნდა შეიცვალოს წელიწადში ერთხელ ან არაუგვიანეს ორ წელიწადში ერთხელ.
- გამოიყენეთ მხოლოდ ორიგინალი სათადარიგო ნაწილები, რომლებიც განკუთვნილია წნევით სახარში ქვაბის ამ კონკრეტული მოდელისთვის.

SAFEPLUS TOUCH წნევით სახარში ქვების უპირატესობები

წნევით სახარში ქვაბი შედგება სტანდარტული მოსამზადებელი ჭურჭლისა და სპეციალური დიზაინის თავსახურისგან, რომელიც საიმედოდ იკეტება ზედა ნაწილზე. ქვების გაცხელებისას ორთქლი რჩება შიგნით და წარმოქმნის წნევას. ეს წნევა უზრუნველყოფს შიდა ტემპერატურის აწევას წყლის დუღილის ნორმალურ წერტილზე მაღლა. ამის წყალობით, მიიღწევა მომზადების უფრო სწრაფი და ჯანსაღი პროცესი.

უფრო სწრაფი

სამუშაოდ, წნევით სახარში ქვაბი ამზადებს კერძებს 3-ჯერ უფრო სწრაფად, ვიდრე მომზადების ტრადიციული მეთოდები. კერძები, რომლებსაც ჩვეულებრივ ერთი საათი სჭირდება, წნევით სახარში ქვაბით დაახლოებით 20 წუთში შეიძლება მომზადდეს.

უფრო გემრიელი

წნევით სახარში ქვაბში მომზადებული საკვები, მომზადების მოკლე დროის წყალობით, უკეთ ინარჩუნებს ბუნებრივ გემოს. ხშირად საკმარისია ნაკლები სანელებლის გამოყენება - ჩვეულებრივი რაოდენობის ნახევარიც კი. მომზადების პროცესში გემოს დაკარგვა მინიმალურია. მიკროტალღური ღუმელისგან განსხვავებით, წნევით სახარს ქვაბში ხორცი ლამაზად იბრაწევა. ჯერ მობრაწეთ, შემდეგ კი მოამზადეთ წნევით ქვეშ - შედეგი საოცრად გემრიელია.

უფრო ჯანსაღი

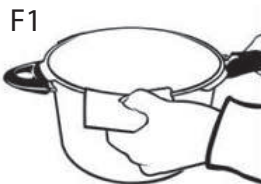
წნევით სახარს ქვაბში მომზადებულ საკვებში ვიტამინები და მინერალები უკეთ არის შენარჩუნებული. როგორც ცნობილია, რაც უფრო იზრდება მომზადების დრო, მით მეტია საკვები ნივთიერებების დანაკარგი. წყლის ნაკლები რაოდენობით გამოყენებისა და მომზადების მოკლე დროის წყალობით, წნევით სახარში ქვაბი ეხმარება ვიტამინებისა და საკვები ნივთიერების ორჯერ მეტი რაოდენობით შენარჩუნებას, ვიდრე ქურობე მომზადების ტრადიციული მეთოდი.

მრავალფუნქციური

წნევით სახარში ქვაბი შეიძლება გამოყენებულ იქნას ორთქლზე მოსამზადებლად, ნელ ცეცხლზე მოსახარშიად, იახნისთვის, შესაწვავად და თუნდაც გასაღობად. ის ზოგჯერ მომზადების დროს ნაზი წვნიანებისა და დესერტებისგან დაწყებული, გულიანი ხორცის კერძებით დამთავრებული, ფართო ასორტიმენტისთვის.

პირველ გამოყენებამდე

ამოიღეთ ყველა აქსესუარი ქვაბიდან. წნევით სახარში ქვაბის მოსამზადებლად, თავსახურის კიდესა და მის გარშემო წაუსვით მცირე რაოდენობით მცენარეული ზეთი და გაწმინდეთ (F1). შეავსეთ ქვაბი ცივი წყლით ნახევრამდე. შემდეგ, გააცხელეთ ქვაბი 30 წუთის განმავლობაში თავებში: “შემოწმება დაკეტვამდე”, “თავსახურის დაყენება ქვაბზე” და “მომზადება” მოცემული ინსტრუქციების შესაბამისად.

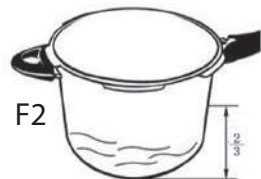


გაცხელების პროცესის დასრულების შემდეგ, დაელოდეთ წნევით სახარში ქვაბის სრულ გაფრთხილებას და დარწმუნდით, რომ შიდა წნევა სრულად არის დაცლილი, რის შემდეგაც გახსენით თავსახური. დაცალეთ ქვაბი და კარგად გაამშრალეთ რბილი ქსოვილით.

უსაფრთხო გამოყენება

საკვებისა და სითხის დამატება

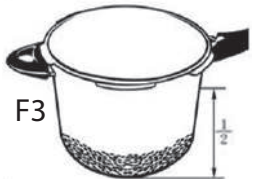
წნევით სახარს ქვაბში მომზადებისას, სავალდებულოა საკმარისი რაოდენობის სითხის დამატება, რომელიც დუღილისას წარმოქმნის ორთქლს. გამოსადეგია ისეთი სითხეები, როგორიცაა წყალი, წვნიანი ან ლვინო. მოდელის მიუხედავად, არასოდეს შეავსოთ წნევით სახარში ქვაბი საკვებითა და სითხით მისი მოცულობის ორ მესამედზე მეტად (F2).



საკვები პროდუქტებისთვის, რომელთა მოცულობაც მომზადებისას იზრდება და/ან წარმოქმნის ქაფს (მშრალი პარკოსნები, ლობიო, სიმინდი და ა.შ.), შეავსეთ ქვაბი მხოლოდ ნახევრამდე (F3).

შემოწმება დაკეტვამდე

წნევით სახარში ქვაბის დაკეტვამდე ყოველთვის დარწმუნდით, რომ ორთქლის მილი და უსაფრთხოების სარქველი არის სუფთა და სწორ პოზიციაში. უსაფრთხოების სარქველის სისუფთავისა და გამართული მუშაობის შესამოწმებლად, დარწმუნდით, რომ სარქველის შიგნით არსებულ ბურთულა თავისუფლად მოძრაობს. (დეტალური ინფორმაციისთვის იხილეთ წნევით სახარში ქვაბის მოვლისა და დასუფთავების განყოფილება).



თავსახურის დაყენება ქვაბზე



გაასწორეთ თავსახურზე არსებული "0" ნიშნული დამხმარე სახელურზე არსებულ "0" ნიშნულთან (F4).



ოდნავ დააწეით თავსახურს და ატრიალეთ საათის ისრის მიმართულებით, სანამ ორივე სახელური არ გასწორდება და არ ჩაიკეტება (F5).



როდესაც თავსახური მიადწევს ჩაკეტილ პოზიციას, წნევის საკეტის დილაკი ავტომატურად ამოიწევა და გაისმება დაწკაპუნების ("კლიკის") ხმა (F6).

წნევით სახარში ქვაბის ტრანსპორტირება და განთავსება
 უსაფრთხოოდ მოათავსეთ წნევით სახარში ქვაბი სითბოს წყაროზე და გამოიყენებამდე დარწმუნდით, რომ იგი მდგრადად (ბალანსირებულად) დგას (F4).



წნევის რეგულირება

ამომრჩეველ დილაკს აქვს ოთხი სხვადასხვა პოზიცია. ზოგადი გამოყენებისთვის პოზიცია 2 განკუთვნილია ნორმალური მომზადებისთვის. ადვილად მოსამზადებელი საკვებისთვის პოზიცია 1 გამოიყენება სწრაფი მომზადების მიზნით (F8).

წნევის კონტროლის სარქველის მართვის მოდული

2 - 90 კპა
 1 - 50 კპა



ორთქლის გამომშვების პოზიცია



მოდულის მოხსნა



F8

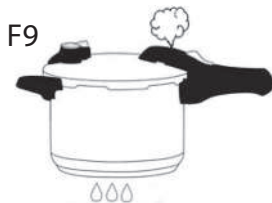
მომზადება

მოათავსეთ წნევით სახარში ქვაბი ქურაზე.

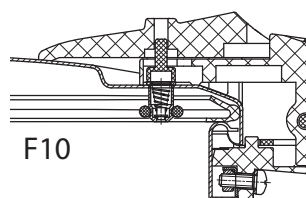
ორთქლის გამოსასვლელიდან დროდადრო მცირე რაოდენობით ორთქლის გამოსვლა ნორმალურია.

როდესაც წნევის ინდიკატორი აიწევა, ეს ნიშნავს, რომ ქვაბში წნევის წარმოქმნა დაიწყო (F9 და F10).

სითბოს რეგულირება უნდა მოხდეს ფრთხილად; დარწმუნდით, რომ ალბი არ სცილდება ქვაბის ძირს და არ ადწევს მის გვერდით ზედაპირებს.



F9



F10

მომზადება წნევის ქვაშ

როდესაც ორთქლის გამოსასვლელიდან ორთქლი რეგულარულად დაიწყებს გამოსვლას, მომზადების პროცესი იწყება.

დაუწეით სითბოს და დააყენეთ მომზადების დრო რეცეპტების წიგნში მითითებული დროის ან თქვენი სურვილის შესაბამისად (F11).



F11

გახსნა

სითბოს წყაროს გამორთვის შემდეგ, შეიძლება გამოყენებულ იქნას ორი განსხვავებული მეთოდი:

• **წნევის ნელი დაცლა და გახსნა**

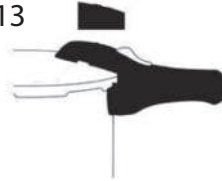
სითბოს წყაროს გამორთვის შემდეგ, დატოვეთ წნევით სახარში ქვაბი თავის ადგილზე და დაელოდეთ მის ბუნებრივ გაგრილებას (F12). ეს მეთოდი განსაკუთრებით გამოსადეგია იახნისა და მსგავსი კერძებისთვის, რომლებისთვისაც სასურველია მაღალი ტემპერატურის გარკვეული დროით შენარჩუნება.

• **წნევის სწრაფი დაცლა სწრაფად დაცალეთ წნევა წნევის რეგულატორის გამოყენებით.**

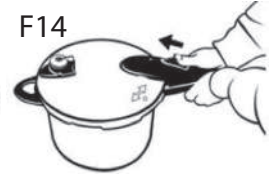


- როდესაც წნევის ინდიკატორი ჩამოვა ნორმალურ (ქედა) პოზიციაზე, ეს ნიშნავს, რომ ქვაბში წნევა სრულად დაცლილია და თავსახურის გახსნა შესაძლებელია (F13).
- გადააადგილეთ წნევის უსაფრთხოების საკეტი თავსახურის ცენტრისკენ, როგორც ეს ნაჩვენებია F14-ზე.
- დაატრიალეთ ზედა სახელური საათის ისრის საწინააღმდეგო მიმართულებით (F15).
- გაასწორეთ თავსახურზე არსებული "O" ნიშნული ასაწევ სახელურზე არსებულ "O" ნიშნულთან და სწორად გახსენით თავსახური (F16).

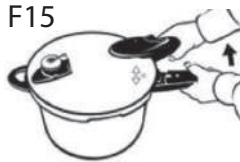
F13



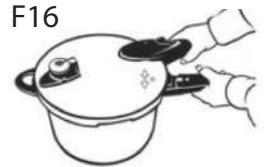
F14



F15



F16



გაწმენდა და მოვლა

მარტივი გაწმენდა

წნევით სახარში ქვაბის ექსპლუატაციის ვადის გასახანგრძლივებლად, ყოველი გამოყენების შემდეგ დროულად ამოიღეთ საკვები. გარეცხეთ და კარგად გააშრალეთ ქვაბი ნარჩენებისა და ლაქების თავიდან ასაცილებლად, რომლებიც შეიძლება გამოიწვიოს განსაკუთრებით მჭავე ან ტუტე საკვებმა. წნევით სახარში ქვაბის კორპუსი და თავსახური უნდა გაირეცხოს ნელთბილი წყლით, რბილი სარეცხი საშუალებითა და არააბრაზიული ღრუბლით. განსაკუთრებული ყურადღება მიაქციეთ, რომ არ დააზიანოთ თავსახურზე არსებული რეზინის შუასადები.

საფუძვლიანი გაწმენდა

1) წნევის რეგულატორის გაწმენდა

ყოველი გამოყენების შემდეგ, მოხსენით წნევის კონტროლის სარქველი 7a ნაწილის საათის ისრის საწინააღმდეგო მიმართულებით დატრიალებით, როგორც ეს ნაჩვენებია მე-8 სურათზე. ატრიალეთ 7a ნაწილი მანამ, სანამ ის არ გამოვალკვედება სარქველისგან. ამ პროცესში ყურადღება მიაქციეთ, რომ ზამბარა დარჩეს სარქველის შიგნით. ყველა ნაწილი ყურადღებით გარეცხეთ წყალში და კვლავ აწყვეთ. 7a ნაწილზე დაწოლით შეამოწმეთ, ტრიალებს თუ არა ის გამართულად; თუ ის შეუფერხებლად არ ტრიალებს, ეს ნიშნავს, რომ ზამბარა არასწორად არის ჩამჯდარი.

2) წნევის რეგულატორის ფუძისა და გაჭედვის საწინააღმდეგო ქანჩის გაწმენდა

დარწმუნდით, რომ ორთქლის გამოშვების ნაწილები სუფთაა ყოველი გამოყენების შემდეგ. ორთქლის გამოშვების ნაწილების გაწმენდა შესაძლებელია ნელთბილ წყალში, როგორც ეს ნაჩვენებია მე-17 სურათზე. მოხსენით სარქველი და სარქველის ფუძე და შეამოწმეთ, რომ სარქველის დალუქვის შუასადები იყოს სუფთა, დაუზიანებელი და არ იყოს გაცვეთილი. თუ შუასადები დაზიანებულია ან გაცვეთილია, აუცილებლად შეცვალეთ იგი. გარეცხეთ ყველა ნაწილი ნელთბილ წყალში და კვლავ აწყვეთ ორიგინალური პოზიციების შესაბამისად.



F17

3) უსაფრთხოების სარქველი

დარწმუნდით, რომ უსაფრთხოების სარქველი სუფთაა ყოველი გამოყენების შემდეგ, საჭიროების შემთხვევაში გარეცხეთ თბილ წყალში. უფრო დეტალური გაწმენდის პროცედურები შეგიძლიათ შეასრულოთ ისე, როგორც ეს ნაჩვენებია მე-17 სურათზე.

4) პერმეტული შუასადები

გარეცხეთ ყოველი გამოყენების შემდეგ თბილი წყლით ან ნაზი საპნიანი თბილი წყლით და შემდეგ კვლავ სწორად მოათავსეთ თავსახურში.

მომზადების ცხრილი

საკვები	წყალი	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
ატრიის წვნიანი	გემოვნების მიხედვით	3-5	1
მაკარონი და ფლავი :			
ფლავი ქათმით	1 წილი ბრინჯი - 2 ჭიქა წყალი	6-7	2
სპაგეტი, მაკარონი	ზემოდან დაფარვამდე	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

GE

ისპანახი	ზემოდან დაფარვამდე	4	2
ბარდა	ზემოდან დაფარვამდე	3-4	2
პარკოსნები:			
მუხუდო	ზემოდან დაფარვამდე	20	2
ოსპი	ზემოდან დაფარვამდე	15-20	2
კარტოფილი:			
კარტოფილი სოუსით	1 კილოზე 1 ჭიქა	5-7	2
კარტოფილი პომიდვრით	1 კილოზე 3/4 ჭიქა	5-7	2
თევზი და ზღვის პროდუქტები			
კალმარი	2 ჭიქა წყალი	10	2
რვაფეხა	ზემოდან დაფარვამდე	30	2
ხეკი	1 ჭიქა წყალი	30	1
მიდიები	ნახევარი ჭიქა	20	1
ხორცი:			
კატლეტი	2 ჭიქა წყალი	10-12	2
ძროხის ხორცის როსტო	ზემოდან დაფარვამდე	20	2
ძროხის ფილე	1,5 კილოზე 1 ჭიქა	15-17	2
ფაშვი	ზემოდან დაფარვამდე	25-35	2
ბატკნის ხორცი	1 კილოზე ნახევარი ჭიქა	10-12	2
კურდღელი	1 კილოზე ნახევარი ჭიქა	10-12	2
მწყერი სოუსით	1 ჭიქა წყალი	5-10	2
ქათმის ფლოვი	1 ჭიქა წყალი	8-9	2
ინდაური	ზემოდან დაფარვამდე	15-20	2
ტკბილეული:			

ბრინჯის პუდინგი	2 ჭიქა რძე, 1 წილი ბრინჯი	6	1
კრემ-კარამელი	ნახევარი ჭიქა რძე	4-5	1

პრობლემების აღმოფხვრის ცხრილი

პრობლემა	მიზეზი	გადაწყვეტა
წნევის რეგულატორიდან ორთქლი არ გამოდის.	ქვაბში არ არის საკმარისი სითხე.	დაამატეთ მინიმუმ 0,25 ლიტრი სითხე.
წნევის რეგულატორის გარშემო ორთქლი გამოდის.	ეს მდგომარეობა ნორმალურია; თუმცა, თუ ზედმეტი ორთქლი გამოდის, ტემპერატურა მაღალია.	დაუწიეთ ტემპერატურას და გააგრძელეთ მომზადება ჩვეულებრივად. შეამცირეთ სითხის რაოდენობა ინსტრუქციის შესაბამისად.
წნევის ინდიკატორის სარქველიდან დიდი რაოდენობით ორთქლი გამოდის.	წნევის ინდიკატორის სარქველის O-რინგის საკეტი არასწორადაა დამონტაჟებული.	სწორად ჩადეთ O-რინგის საიზოლაციო რგოლი ნაჭედში.
თავსახურის კიდებიდან ორთქლი გამოდის.	რეზინის შუასადები არასწორად არის ჩასმული ან გაჭუჭყიანებული/დაზიანებულია.	სწორად ჩასვით შუასადები. გაწმინდეთ ან, საჭიროების შემთხვევაში, შეცვალეთ.
ინდიკატორის ღერძი (წნევის მაჩვენებელი) არ იწევეს ზევით.	<ul style="list-style-type: none"> - ტემპერატურა ძალიან დაბალია. - ქვაბი არასწორად არის დახურული. - არ არის საკმარისი სითხე. - რეზინის შუასადები დაზიანებულია ან გამაგრებული. - წნევის რეგულატორი არასწორად ან არამყარად არის დაყენებული. 	<ul style="list-style-type: none"> - მოუმატეთ ტემპერატურას. - დარწმუნდით, რომ ჩამკეტი ფირფიტა ჩაკეტილ მდგომარეობაშია და სწორად დახურეთ ქვაბი. - დაამატეთ მინიმუმ 0,25 ლიტრი სითხე. - შეცვალეთ შუასადები. - სწორად დააყენეთ წნევის რეგულატორი და აირჩიეთ წნევის შესაბამისი რეჟიმი.

ინდიკატორის ღერძი არ იწევს ქვევით.	ქვაბში ჯერ კიდევ არის წნევა.	დაელოდეთ წნევის სრულად დაწევას ან გადაიყვანეთ წნევის რეგულატორი ორთქლის გამოშვების რეჟიმში.
გახსნისა და დაკეტვის სისტემა არ მუშაობს.	გახსნის ლილაკი არ არის გასწორებული "O" ნიშანთან.	დარწმუნდით, რომ გახსნის ლილაკი გასწორებულია "O" ნიშანთან.

წარმოშობის ქვეყანა: ჩინეთი
 იმპორტიორი : შპს ტექნოპლუს ,
 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

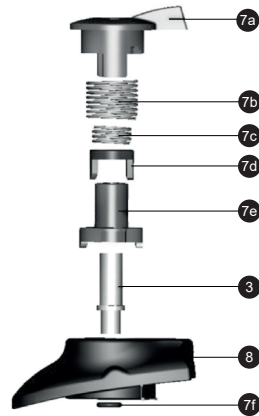


1. Placa de seguridad: Se activa junto con la válvula de bloqueo para impedir la apertura de la tapa cuando hay presión en la olla.
2. Válvula de seguridad: Controla la presión liberando aire cuando esta supera el nivel establecido.
3. Tuerca antiobstrucción: Evita eficazmente que los alimentos obstruyan la salida de vapor y que se acumule una presión excesiva dentro de la olla a presión.
4. Asa de la tapa: Se utiliza para retirar la tapa de la olla; el asa de la tapa contiene componentes importantes, esenciales para el uso de la olla a presión.
5. Bloqueo de seguridad de presión: Se utiliza para bloquear la tapa y la olla entre sí. Puede abrirse cuando toda la presión se ha liberado completamente.
6. Indicador de presión: El indicador de presión se eleva unos minutos después de que la olla a presión se calienta y vuelve a su posición original cuando la presión se ha liberado por completo.
7. Regulador de presión: Dispositivo de ajuste de presión: «1» = nivel de baja presión, «2» = nivel de alta presión.

7a. Eje de la válvula

7b. Muelle grande

- Sustituya el anillo de sellado y las demás piezas de goma una vez al año o cada dos años.
- Utilice únicamente repuestos adecuados para su olla a presión.



7c. Muelle pequeño

7d. Cubierta del eje de la válvula

7e. Núcleo del eje de la válvula

7f. Anillo de sellado del regulador de presión

8. Base del regulador de presión: Parte del dispositivo de control de presión.

9. Tapa: Fabricada en acero inoxidable 18/8 de alta calidad.

10. Ventana de seguridad: Dispositivo de seguridad que libera el exceso de presión empujando la junta de goma hacia afuera cuando la presión de cocción es demasiado alta.

11. Anillo de sellado: Debe estar completamente limpio.

12. Asa lateral: Funciona como asa de apoyo al mover la olla.

13. Base del cuerpo: Está compuesta por tres capas de material y permite una conducción del calor rápida y uniforme. Es adecuada para fuentes de calentamiento de gas, eléctricas, cerámicas o de inducción.

14. Cuerpo de la olla a presión: Fabricado en acero inoxidable 18/8 de alta calidad.

15. Asa larga del cuerpo: La marca «O» indica la posición correcta en la que la tapa y la olla encajan correctamente.

VENTAJAS DE LA OLLA A PRESIÓN SAFEPLUS TOUCH

La estructura de una olla a presión consta de una olla de cocción estándar y una tapa especialmente diseñada que se bloquea de forma segura en la parte superior de la olla. Cuando la olla se calienta, el vapor queda atrapado en el interior, creando presión. Esta presión aumentada eleva la temperatura interna por encima del punto normal de ebullición del agua, lo que da como resultado un proceso de cocción más rápido y saludable.

Más rápida

En promedio, una olla a presión prepara los alimentos hasta tres veces más rápido que los métodos de cocción convencionales. Los platos que pueden tardar hasta una hora con técnicas tradicionales pueden estar listos en tan solo 20 minutos con una olla a presión.

Más sabrosa

Los alimentos preparados en una olla a presión tienen mejor sabor gracias al menor tiempo de cocción, que ayuda a conservar su sabor natural. Se necesita menos condimento, a menudo hasta la mitad de lo que se utiliza normalmente, y se pierde muy poco sabor durante la cocción. A diferencia de la cocción en microondas, la carne preparada en una olla

a presión puede dorarse de manera uniforme y atractiva. Simplemente saltee primero los ingredientes y luego cocínelos bajo presión para obtener resultados deliciosos.

Más saludable

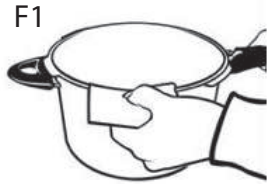
Se conservan más vitaminas y minerales en los alimentos cocinados en una olla a presión. Como es bien sabido, cuanto más tiempo se cocinan los alimentos, más nutrientes se pierden. Al utilizar menos agua y tiempos de cocción más cortos, la olla a presión ayuda a retener más del doble de vitaminas y nutrientes en comparación con la cocción convencional en la estufa.

Multifuncional

Una olla a presión puede utilizarse para cocinar al vapor, hervir a fuego lento, guisar, asar e incluso descongelar. Ahorra tiempo de cocción para una amplia variedad de platos, desde sopas y postres delicados hasta comidas abundantes a base de carne.

ANTES DEL PRIMER USO

Retire todos los accesorios del cuerpo de la olla. Prepare la olla a presión aplicando una pequeña cantidad de aceite de ensalada sobre la superficie del borde y alrededor del borde de la tapa (F1). Llene la olla a presión hasta la mitad con agua fría. A continuación, caliente la olla durante 30 minutos siguiendo las instrucciones de funcionamiento indicadas en las secciones «Comprobación antes del cierre», «Colocación de la tapa en la olla» y «Cocción».

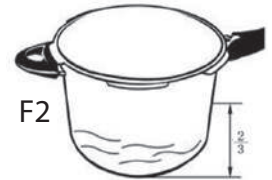


Después del calentamiento, deje que la olla a presión se enfríe completamente y asegúrese de que toda la presión interna se haya liberado por completo antes de abrir la tapa. Vacíe la olla y séquela cuidadosamente con un paño suave.

USO SEGURO

Adición de alimentos y líquidos

Al cocinar con una olla a presión, es esencial añadir una cantidad suficiente de líquido que pueda generar vapor al hervir. Los líquidos adecuados incluyen agua, caldo o vino. Nunca llene la olla a presión a más de dos tercios con alimentos y líquidos, independientemente del modelo (F2).



Llene la olla a presión solo hasta la mitad cuando cocine alimentos que se expanden y/o producen espuma durante la cocción, como verduras secas, legumbres o maíz (F3).



Comprobación antes del cierre

Antes de cerrar la olla a presión, asegúrese siempre de que el conducto de vapor y la válvula de seguridad estén limpios y correctamente colocados. Para comprobar que la válvula de seguridad está limpia y funciona correctamente, asegúrese de que la bola en el interior de la válvula se mueva libremente.

(Para obtener instrucciones detalladas, consulte la sección «Cuidado y mantenimiento de la olla a presión».)

COLOCACIÓN DE LA TAPA EN LA OLLA



Alinee la marca «O» de la tapa con la marca «O» del asa de soporte (F4).



Presione suavemente la tapa hacia abajo y gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que ambas asas queden alineadas y bloqueadas entre sí (F5).



Cuando la tapa alcanza la posición de bloqueo, el botón de bloqueo de presión se desliza automáticamente hacia afuera y se escucha un clic audible (F6).

Movimiento y colocación de la olla a presión Coloque la olla a presión de forma segura sobre la fuente de calor y asegúrese de que esté estable antes de su uso (F7).



Ajuste de la presión El selector tiene cuatro posiciones. En la mayoría de los casos, utilice la posición 2 para la cocción normal. Utilice la posición 1 para la cocción rápida de alimentos que se cocinan fácilmente (F8).

Módulo de control de la válvula reguladora de presión



Posición de liberación de vapor

2 - 90kPa



Extracción del módulo

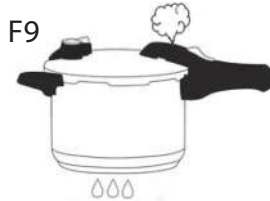
1 - 50kPa



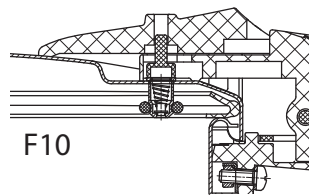
F8

Cocción

Coloque la olla a presión sobre la placa de cocción. Pequeñas cantidades de vapor pueden escapar ocasionalmente por la salida de vapor. Cuando el indicador de presión se eleva, la presión comienza a acumularse (F9 y F10).



F9



F10

Se debe tener cuidado al ajustar el nivel de calor para que las llamas no alcancen los lados de la olla.

Cocción a presión

La cocción comienza cuando el vapor sale de manera constante por la salida. Reduzca el calor y comience a medir el tiempo después de ajustar el tiempo de cocción según su libro de recetas o según su propia elección (F11).



F11

APERTURA

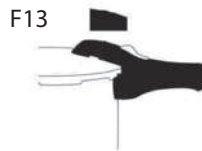
Después de apagar la fuente de calor, tiene dos alternativas:

- **Liberación lenta de la presión y apertura.** Coloque la olla a presión en posición nivelada y déjela enfriar de forma natural (F12). Este método se utiliza para guisos, ya que la alta temperatura permanece en el aparato durante un cierto tiempo después de apagar el calor.
- **Uso del regulador de presión para una liberación rápida de la presión.**

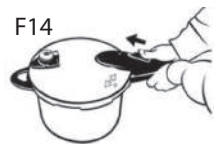


F12

- Cuando el indicador de presión está en la posición baja normal, toda la presión se ha liberado de la olla a presión; la tapa puede abrirse (F13).
- Deslice el seguro de presión hacia el centro de la tapa, como se muestra en F14.
- Gire el asa superior en sentido contrario a las agujas del reloj (F15).
- Alinee correctamente la «o» de la tapa con la «o» del asa de elevación y abra la tapa (F16).



F13



F14



F15



F16

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Limpieza del regulador de presión

Después de cada uso, retire la válvula reguladora de presión girando la pieza 7a en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de extracción, como se muestra en la figura 8, y retire la válvula. Gire la pieza 7a hasta que se separe de la válvula. Asegúrese de que el resorte permanezca en la válvula. Enjuague cuidadosamente cada pieza con agua y vuelva a ensamblarlas. Presione la pieza 7a para comprobar si gira suavemente; si no es así, significa que el resorte no está colocado correctamente.

2. Limpieza de la base del regulador de presión y de la tuerca antiobstrucción

Compruebe después de cada uso que los dispositivos de ventilación estén limpios. Pueden limpiarse con agua tibia, como se muestra en F17 a continuación. Retire la válvula y la base de la válvula y compruebe que la junta de sellado de la válvula esté limpia y no esté dañada ni desgastada. Reemplace la junta de sellado si está dañada o desgastada. Lave todas las piezas con agua tibia. Vuelva a montar todas las piezas en su posición original.

3. Válvula de seguridad

Compruebe después de cada uso que la válvula de seguridad esté limpia. Enjuáguela con agua tibia cuando sea necesario; se puede realizar una limpieza adicional como se muestra en F17 a continuación.

4. Junta de sellado

Lave la junta de sellado con agua tibia o agua jabonosa tibia después de cada uso y vuelva a colocarla en la tapa.



TIEMPO DE COCCIÓN

ALIMENTO	AGUA	(TIEMPO EN 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
Sopa de fideos	al gusto	3-5	1
Pasta y arroz:			
Pollo con arroz	2 tazas de agua por 1 taza de arroz	6-7	2
Espaguetis, macarrones	cubrir	5	2
Verduras:			
Acelga	cubrir	6-7	2
Alcachofas	cubrir	5-6	2
Puerros	cubrir	3-5	2
Zanahorias	cubrir	5-6	2
Repollo	2 tazas	4-5	2
Coliflor	2 tazas	4-6	2
Espinacas	cubrir	4	2
Guisantes	cubrir	3-4	2
Legumbres:			
Garbanzos	cubrir	20	2
Lentejas	cubrir	15-20	2

Patatas:			
Patatas con salsa	1 taza por 1 kg	5-7	2
Patatas con tomate	3/4 taza por 1 kg	5-7	2
Pescado:			
Calamar	2 tazas	10	2
Pulpo	cubrir	30	2
Merluza	1 taza	30	1
Mejillones	1/2	20	1
Carne:			
Albóndigas	2 tazas	10-12	2
Redondo de ternera	cubrir	20	2
Lomo de ternera	1 taza por 1,5 kg	15-17	2
Callos	cubrir	25-35	2
Cordero	1/2 por 1 kg	10-12	2
Conejo	1/2 por 1 kg	10-12	2
Codorniz en salsa	1 taza	5-10	2
Pollo con arroz	1 taza	8-9	2
Pavo	cubrir	15-20	2
Postres:			
Arroz con leche	2 tazas de leche, 1 taza de arroz	6	1
Crema caramel	1/2 leche	4-5	1

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problemas	Causa	Solución
No sale vapor del regulador de presión.	No hay suficiente líquido dentro de la olla a presión.	Añada al menos la cantidad mínima (0,25 litros) de líquido.
Sale vapor alrededor del regulador de presión.	Esto es normal; sin embargo, si sale una cantidad muy grande de vapor, debe reducir la temperatura.	Reduzca el fuego y continúe la cocción como de costumbre. Disminuya la cantidad de líquido según las instrucciones.
Sale una gran cantidad de vapor de la válvula indicadora de presión.	La junta tórica de la válvula indicadora de presión no está instalada correctamente.	Instale correctamente la junta tórica en la ranura.
Sale vapor por el borde de la tapa.	La junta de goma no está colocada correctamente. La junta de goma está sucia o dañada.	Coloque correctamente la junta. Limpie o sustituya la junta.

<p>La varilla indicadora no se eleva.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - La temperatura de calentamiento es demasiado baja. - La olla no está cerrada correctamente. - No hay suficiente líquido en la olla. - La junta de goma está dañada o endurecida. - El regulador de presión no está colocado de forma correcta y firme. 	<ul style="list-style-type: none"> - Aumente el fuego. - Cierre correctamente la olla asegurándose de que la placa de empuje esté en la posición de bloqueo. - Añada al menos la cantidad mínima (0,25 litros) de líquido. - Sustituya la junta. - Coloque correctamente el regulador de presión y seleccione un ajuste de presión.
<p>La varilla indicadora no baja.</p>	<p>Todavía hay presión dentro de la olla a presión.</p>	<p>Espere hasta que la presión se libere de la olla o gire el dispositivo de control de presión a la posición de liberación de vapor.</p>
<p>El sistema de apertura y cierre no funciona.</p>	<p>El botón de apertura no coincide con la marca «O».</p>	<p>Asegúrese de que coincidan.</p>

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.

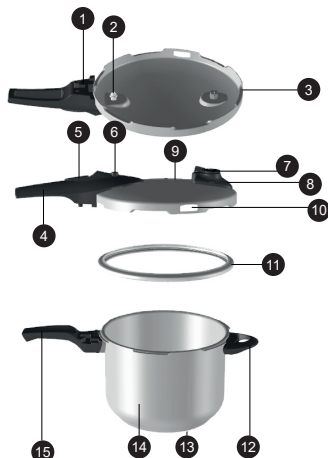
ISTRUZIONI GENERALI PER LA SICUREZZA E AVVERTENZE

- 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



1. Piastra di sicurezza: Si attiva insieme alla valvola di blocco per impedire l'apertura del coperchio quando all'interno della pentola è presente pressione.
2. Valvola di sicurezza: Controlla la pressione rilasciando aria quando questa supera il livello impostato.
3. Dado anti-intasamento: Previene efficacemente che gli alimenti ostruiscano l'uscita del vapore e che si accumuli una pressione eccessiva all'interno della pentola a pressione.
4. Maniglia del coperchio: Utilizzata per rimuovere il coperchio dalla pentola; la maniglia del coperchio contiene componenti importanti, essenziali per l'uso della pentola a pressione.
5. Blocco di sicurezza della pressione: Utilizzato per bloccare insieme coperchio e pentola. Può essere aperto quando tutta la pressione è stata completamente rilasciata.
6. Indicatore di pressione: L'indicatore di pressione si solleva alcuni minuti dopo il riscaldamento della pentola a pressione e ritorna nella posizione originale quando la pressione è completamente rilasciata.
7. Regolatore di pressione: Dispositivo di regolazione della pressione: "1" = livello di bassa pressione, "2" = livello di alta pressione.

7a. Stelo della valvola

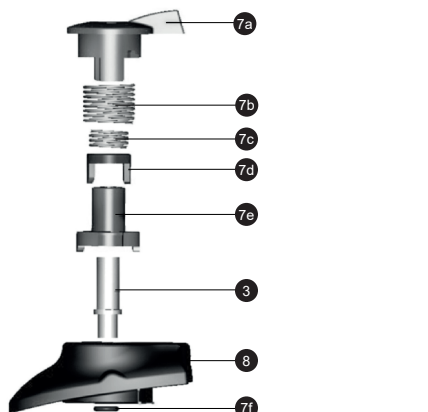
- Sostituire l'anello di tenuta e le altre parti in gomma una volta all'anno o ogni due anni.
- Utilizzare esclusivamente parti di ricambio adeguate per la propria pentola a pressione.

VANTAGGI DELLA PENTOLA A PRESSIONE SAFEPLUS TOUCH

La struttura di una pentola a pressione è composta da una pentola di cottura standard e da un coperchio appositamente progettato che si blocca saldamente sulla parte superiore della pentola. Quando la pentola viene riscaldata, il vapore rimane intrappolato all'interno, creando pressione. Questo aumento di pressione eleva la temperatura interna oltre il normale punto di ebollizione dell'acqua, consentendo una cottura più rapida e più sana.

Più veloce

In media, una pentola a pressione prepara i cibi fino a tre volte più velocemente rispetto ai metodi di cottura tradizionali. Piatti che con tecniche convenzionali possono richiedere fino a un'ora possono essere pronti in soli 20 minuti con una pentola a pressione.



7b. Molla grande

7c. Molla piccola

7d. Coperchio dello stelo della valvola

7e. Nucleo dello stelo della valvola

7f. Anello di tenuta del regolatore di pressione

8. Base del regolatore di pressione: Parte del dispositivo di controllo della pressione.

9. Coperchio: Realizzato in acciaio inossidabile 18/8 di alta qualità.

10. Finestra di sicurezza: Dispositivo di sicurezza che rilascia la pressione in eccesso spingendo la guarnizione in gomma verso l'esterno quando la pressione di cottura è troppo elevata.

11. Anello di tenuta: Deve essere completamente pulito.

12. Maniglia laterale: Funziona come maniglia di supporto durante lo spostamento della pentola.

13. Base del corpo: È composta da tre strati di materiale e consente una conduzione del calore rapida e uniforme. È adatta a fonti di riscaldamento a gas, elettriche, in vetroceramica o a induzione.

14. Corpo della pentola a pressione: Realizzato in acciaio inossidabile 18/8 di alta qualità.

15. Manico lungo del corpo: Il simbolo "O" indica la posizione corretta in cui il coperchio e la pentola si adattano perfettamente.

Più gustosa

I cibi preparati in una pentola a pressione hanno un sapore migliore grazie ai tempi di cottura più brevi, che aiutano a preservare il gusto naturale. È necessaria una minore quantità di condimenti, spesso fino alla metà di quella normalmente utilizzata, e durante la cottura si perde pochissimo sapore. A differenza della cottura al microonde, la carne preparata in una pentola a pressione può ottenere una bella doratura dorata. È sufficiente rosolare prima gli ingredienti e poi cuocerli sotto pressione per ottenere risultati deliziosi.

Più sana

Nella cottura in pentola a pressione si conservano più vitamine e minerali. Come è noto, più a lungo i cibi vengono cotti, più nutrienti vengono persi. Utilizzando meno acqua e tempi di cottura più brevi, la pentola a pressione aiuta a preservare oltre il doppio delle vitamine e dei nutrienti rispetto alla cottura tradizionale sul fornello.

Multifunzione

Una pentola a pressione può essere utilizzata per cuocere a vapore, sobbollire, stufare, arrostitire e persino scongelare. Consente di risparmiare tempo di cottura per un'ampia gamma di piatti, dalle zuppe e dai dessert delicati fino ai pasti sostanziosi a base di carne.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Rimuovere tutte le parti accessorie dalla pentola. Preparare la pentola a pressione strofinando una piccola quantità di olio per insalata sulla superficie del bordo e attorno al bordo del coperchio (F1). Riempire la pentola a pressione fino a metà con acqua fredda. Successivamente, riscaldare la pentola per 30 minuti seguendo le istruzioni operative riportate nelle sezioni "Controllo prima della chiusura", "Posizionamento del coperchio sulla pentola" e "Cottura".

Dopo il riscaldamento, lasciare raffreddare completamente la pentola a pressione e assicurarsi che tutta la pressione interna sia stata completamente rilasciata prima di aprire il coperchio. Svuotare la pentola e asciugarla accuratamente con un panno morbido.

USO SICURO**Aggiunta di alimenti e liquidi**

Durante la cottura con una pentola a pressione è essenziale aggiungere una quantità sufficiente di liquido in grado di generare vapore durante l'ebollizione. I liquidi adatti includono acqua, brodo o vino. Non riempire mai la pentola a pressione oltre i due terzi con alimenti e liquidi, indipendentemente dal modello (F2).

Riempire la pentola a pressione solo fino a metà quando si cucinano alimenti che aumentano di volume e/o producono schiuma durante la cottura, come verdure secche, legumi o mais (F3).

Controllo prima del bloccaggio

Prima di bloccare la pentola a pressione, assicurarsi sempre che il condotto del vapore e la valvola di sicurezza siano puliti e correttamente posizionati. Per verificare che la valvola di sicurezza sia pulita e funzioni correttamente, assicurarsi che la sfera all'interno della valvola si muova liberamente.

(Per istruzioni dettagliate, consultare la sezione "Cura e manutenzione della pentola a pressione".)

POSIZIONAMENTO DEL COPERCHIO SULLA PENTOLA

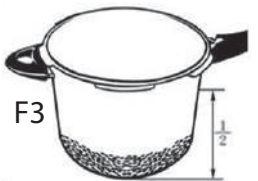
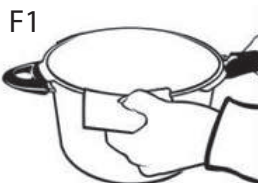
Allineare il simbolo «O» sul coperchio con il simbolo «O» sull'impugnatura di supporto (F4).



Premere leggermente il coperchio verso il basso e ruotarlo in senso orario finché le due impugnature non si allineano e si bloccano insieme (F5).



Quando il coperchio raggiunge la posizione di blocco, il pulsante di blocco della pressione scorre automaticamente verso l'esterno e si avverte un clic udibile (F6).



Spostamento e posizionamento della pentola a pressione

Posizionare la pentola a pressione in modo sicuro sulla fonte di calore e assicurarsi che sia stabile prima dell'uso (F7).

**Impostazione della pressione**

Il selettore ha quattro posizioni. Nella maggior parte dei casi, utilizzare la posizione 2 per la cottura normale. Utilizzare la posizione 1 per la cottura rapida di alimenti che cuociono facilmente (F8).

Modulo di controllo della valvola di regolazione della pressione

2 - 90kPa

1 - 50kPa



Posizione di rilascio del vapore



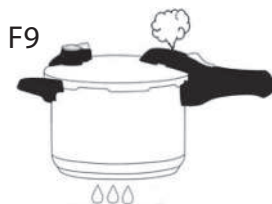
Rimozione del modulo



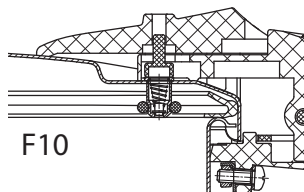
F8

Cottura

Posizionare la pentola a pressione sul piano di cottura. Piccole quantità di vapore possono occasionalmente fuoriuscire dall'uscita del vapore. Quando l'indicatore di pressione si solleva, la pressione inizia ad aumentare (F9 e F10).



F9



F10

Prestare attenzione a regolare il livello di calore in modo che le fiamme non raggiungano i lati della pentola.

Cottura a pressione

La cottura inizia quando il vapore fuoriesce in modo costante dall'uscita.

Ridurre il calore e iniziare il conteggio del tempo dopo aver impostato il tempo di cottura secondo il libro delle ricette o a propria scelta (F11).



F11

APERTURA

Dopo aver spento la fonte di calore, sono disponibili due opzioni:

- **Rilascio lento della pressione e apertura.**

Livellare la pentola a pressione e lasciarla raffreddare naturalmente (F12). Questo metodo è utilizzato per la cottura in umido, poiché l'alta temperatura rimane nell'unità per un certo periodo dopo lo spegnimento del calore.

- **Utilizzare il regolatore di pressione per un rilascio rapido della pressione.**



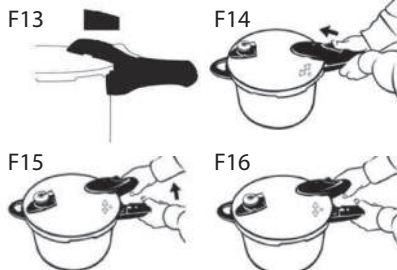
F12

- Quando l'indicatore di pressione è abbassato nella posizione normale, tutta la pressione è stata rilasciata dalla pentola a pressione; il coperchio può essere aperto (F13).

- Far scorrere il blocco di sicurezza della pressione verso il centro del coperchio come mostrato in F14.

- Ruotare l'impugnatura superiore in senso antiorario (F15).

- Allineare correttamente la «o» sul coperchio con la «o» sull'impugnatura di sollevamento e aprire il coperchio (F16).



F13

F14

F15

F16

PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulizia semplice

Per prolungare la durata della pentola a pressione, rimuovere gli alimenti subito dopo ogni utilizzo. Lavare e asciugare con un panno per evitare macchie dovute a residui di cibo all'interno dell'unità, in particolare di alimenti acidi o alcalini. La pentola e il coperchio devono essere lavati con acqua tiepida, un detergente delicato e una spugna non abrasiva. Prestare particolare attenzione a non danneggiare la guarnizione in gomma del coperchio.

Pulizia completa

1. Pulizia del regolatore di pressione

Dopo ogni utilizzo, rimuovere la valvola di regolazione della pressione ruotando la parte 7a in senso antiorario fino alla posizione di rimozione, come mostrato in figura 8, quindi rimuovere la valvola. Ruotare la parte 7a finché non si separa dalla valvola. Fare attenzione affinché la molla rimanga nella valvola. Sciacquare accuratamente ogni parte con acqua e rimontarle. Premere la parte 7a per verificare se ruota agevolmente; in caso contrario, significa che la molla non è montata correttamente.

2. Pulizia della base del regolatore di pressione e del dado anti-intasamento

Controllare dopo ogni utilizzo che i dispositivi di sfiao siano puliti. Possono essere puliti in acqua tiepida, come mostrato in F17 di seguito. Rimuovere la valvola e la base della valvola e verificare che l'anello di tenuta della valvola sia pulito e non danneggiato o usurato. Sostituire l'anello di tenuta se risulta danneggiato o usurato. Lavare tutte le parti in acqua tiepida. Rimontare tutte le parti nella loro posizione originale.



3. Valvola di sicurezza

Controllare dopo ogni utilizzo che la valvola di sicurezza sia pulita. Sciacquarla in acqua tiepida quando necessario; un'ulteriore pulizia può essere effettuata come mostrato in F17 di seguito.

4. Guarnizione di tenuta

Lavare la guarnizione di tenuta in acqua tiepida o acqua tiepida saponata dopo ogni utilizzo, quindi rimontarla nel coperchio.

TEMPO DI COTTURA

ALIMENTO	ACQUA	(TEMPO IN 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
Zuppa di noodles	a piacere	3-5	1
Pasta e riso:			
Pollo con riso	2 tazze d'acqua per 1 tazza di riso	6-7	2
Spaghetti, maccheroni	coprire	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

IT

Cavolfiore	2 tazze	4-6	2
Spinaci	coprire	4	2
Piselli	coprire	3-4	2
Legumi:			
Ceci	coprire	20	2
Lenticchie	coprire	15-20	2
Patate:			
Patate in salsa	1 tazza per 1 kg	5-7	2
Patate al pomodoro	3/4 tazza per 1 kg	5-7	2
Pesce:			
Calamari	2 tazze	10	2
Polpo	coprire	30	2
Nasello	1 tazza	30	1
Cozze	1/2	20	1
Carne:			
Polpette	2 cups	10-12	2
Girello di manzo	coprire	20	2
Lombo di manzo	1 tazza per 1,5 kg	15-17	2
Trippa	coprire	25-35	2
Agnello	1/2 per 1 kg	10-12	2
Coniglio	1/2 per 1 kg	10-12	2
Quaglia in salsa	1 tazza	5-10	2
Pollo con riso	1 tazza	8-9	2
Tacchino	coprire	15-20	2
Dolci:			
Riso al latte	2 tazze di latte, 1 tazza di riso	6	1
Crème caramel	1/2 latte	4-5	1

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problemi	Causa	Soluzione
Non fuoriesce vapore dal regolatore di pressione.	Non c'è abbastanza liquido all'interno della pentola a pressione.	Aggiungere almeno la quantità minima (0,25 litri) di liquido.
Il vapore fuoriesce attorno al regolatore di pressione.	Questo è normale; tuttavia, se fuoriesce una quantità molto elevata di vapore, è necessario ridurre la temperatura.	Abbassare la fiamma e continuare la cottura normale. Ridurre la quantità di liquido secondo le istruzioni.

Una grande quantità di vapore fuoriesce dalla valvola indicatrice di pressione.	L'O-ring della valvola indicatrice di pressione non è installato correttamente.	Installare correttamente l'O-ring nella sede.
Il vapore fuoriesce dal bordo del coperchio.	La guarnizione in gomma non è posizionata correttamente. La guarnizione in gomma è sporca o danneggiata.	Posizionare correttamente la guarnizione. Pulire o sostituire la guarnizione.
L'asta indicatrice non si solleva.	<ul style="list-style-type: none"> – La temperatura di riscaldamento è troppo bassa. – La pentola non è chiusa correttamente. – Non c'è abbastanza liquido nella pentola. – La guarnizione in gomma è danneggiata o indurita. – Il regolatore di pressione non è fissato correttamente e saldamente. 	<ul style="list-style-type: none"> – Aumentare la fiamma. – Chiudere correttamente la pentola assicurandosi che la piastra di spinta sia in posizione di blocco. – Aggiungere almeno la quantità minima (0,25 litri) di liquido. – Sostituire la guarnizione. – Inserire correttamente il regolatore di pressione e selezionare un livello di pressione.
L'asta indicatrice non scende.	All'interno della pentola a pressione è ancora presente pressione.	Attendere che la pressione venga rilasciata oppure ruotare il dispositivo di controllo della pressione sulla posizione di rilascio del vapore.
Il sistema di apertura e chiusura non funziona.	Il pulsante di apertura non corrisponde al contrassegno «O».	Assicurarsi che corrispondano.

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.

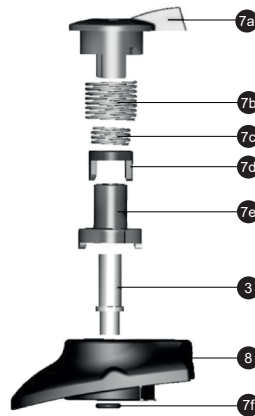
ОБЩИЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- 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.

ПОЗНАКОМЬТЕСЬ С ВАШЕЙ СКОРОВАРКОЙ



1. Предохранительная пластина: Активируется вместе с запорным клапаном и предотвращает открытие крышки при наличии давления внутри скороварки.
2. Предохранительный клапан: Регулирует давление, выпуская воздух, когда давление превышает установленный уровень.
3. Гайка против засорения: Эффективно предотвращает засорение выхода пара пищей и тем самым не допускает накопления избыточного давления внутри скороварки.
4. Ручка крышки: Используется для снятия крышки со скороварки; ручка крышки содержит важные компоненты, необходимые для использования скороварки.
5. Предохранительный замок давления: Используется для фиксации крышки и корпуса скороварки. Может быть открыт только после полного сброса давления.
6. Индикатор давления: Индикатор давления поднимается через несколько минут после нагрева скороварки и возвращается в исходное положение после полного сброса давления.
7. Регулятор давления: Устройство регулировки давления: «1» = низкий уровень давления, «2» = высокий уровень давления.

7a. Шток клапана

7b. Большая пружина

7c. Малая пружина

7d. Крышка штока клапана

7e. Сердечник штока клапана

7f. Уплотнительное кольцо регулятора давления

8. Основание регулятора давления: Часть устройства контроля давления.

9. Крышка: Изготовлена из высококачественной нержавеющей стали 18/8.

10. Предохранительное окно: Защитное устройство, которое сбрасывает избыточное давление, выталкивая резиновую прокладку наружу при слишком высоком давлении приготовления.

11. Уплотнительное кольцо: Должно быть полностью чистым.

12. Боковая ручка: Используется как вспомогательная ручка при перемещении скороварки.

13. Основание корпуса: Состоит из трёх слоёв материала и обеспечивает быструю и равномерную теплопроводность. Подходит для газовых, электрических, стеклокерамических и индукционных источников нагрева.

14. Корпус скороварки: Изготовлен из высококачественной нержавеющей стали 18/8.

15. Длинная ручка корпуса: Маркировка «O» указывает правильное положение, в котором крышка и корпус правильно совмещаются.

- Заменяйте уплотнительное кольцо и другие резиновые детали один раз в год или раз в два года.
- Используйте только подходящие запасные части для вашей скороварки.

ПРЕИМУЩЕСТВА СКОРОВАРКИ SAFEPLUS TOUCH

Конструкция скороварки состоит из стандартной кастрюли и специально разработанной крышки, которая надёжно фиксируется сверху. При нагревании пар удерживается внутри, создавая давление. Повышенное давление увеличивает внутреннюю температуру выше обычной точки кипения воды, что обеспечивает более быстрый и более здоровый процесс приготовления пищи.

Быстрее

В среднем скороварка готовит пищу до трёх раз быстрее по сравнению с традиционными способами приготовления. Блюда, которые при обычных методах могут готовиться до одного часа, в скороварке могут быть готовы всего за 20 минут.

Вкуснее

Блюда, приготовленные в скороварке, получаются более вкусными благодаря сокращённому времени приготовления, которое помогает сохранить естественный вкус продуктов. Требуется меньше приправ — часто до половины обычного количества — и во время приготовления теряется совсем немного вкуса. В отличие от приготовления в микроволновой печи, мясо, приготовленное в скороварке, может приобрести красивую золотисто-коричневую корочку. Достаточно сначала обжарить ингредиенты, а затем готовить их под давлением для получения превосходного результата.

Полезнее

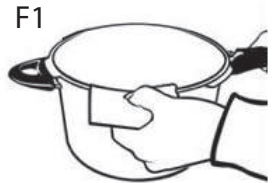
В продуктах, приготовленных в скороварке, сохраняется больше витаминов и минералов. Как известно, чем дольше готовится пища, тем больше питательных веществ теряется. Используя меньше воды и более короткое время приготовления, скороварка помогает сохранить более чем вдвое больше витаминов и питательных веществ по сравнению с традиционным приготовлением на плите.

Многофункциональная

Скороварку можно использовать для приготовления на пару, медленного кипячения, тушения, жарки и даже размораживания. Она экономит время приготовления для широкого спектра блюд — от нежных супов и десертов до сытных мясных блюд.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Удалите все аксессуары из корпуса скороварки. Подготовьте скороварку, протерев небольшим количеством салатного масла поверхность края и область вокруг кромки крышки (F1). Наполните скороварку холодной водой наполовину. Затем нагревайте скороварку в течение 30 минут, следуя инструкциям по эксплуатации в разделах «Проверка перед закрытием», «Установка крышки на корпус» и «Приготовление».



После нагрева дайте скороварке полностью остыть и убедитесь, что всё внутреннее давление полностью сброшено, прежде чем открывать крышку. Слейте воду и тщательно высушите скороварку мягкой тканью.

БЕЗОПАСНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Добавление продуктов и жидкости

При приготовлении в скороварке необходимо добавлять достаточное количество жидкости, которая при кипении образует пар. Подходящие жидкости включают воду, бульон или вино. Никогда не заполняйте скороварку более чем на две трети продуктами и жидкостью, независимо от модели (F2).



Заполняйте скороварку только наполовину при приготовлении продуктов, которые увеличиваются в объёме и/или образуют пену во время приготовления, таких как сушёные овощи, бобовые или кукуруза (F3).



Проверка перед блокировкой

Перед блокировкой скороварки всегда убедитесь, что паропроводная трубка и предохранительный клапан чистые и правильно установлены. Чтобы проверить, чист ли предохранительный клапан и работает ли он должным образом, убедитесь, что шарик внутри клапана свободно перемещается. (Подробные инструкции см. в разделе «Уход и обслуживание скороварки».)

УСТАНОВКА КРЫШКИ НА КАСТРЮЛЮ



Совместите метку «O» на крышке с меткой «O» на опорной ручке (F4).



Слегка нажмите на крышку и поверните её по часовой стрелке до тех пор, пока обе ручки не совместятся и не зафиксируются вместе (F5).



Когда крышка достигнет положения фиксации, кнопка блокировки давления автоматически выдвигается наружу, и слышен отчётливый щелчок (F6).

Перемещение и установка скороварки

Надёжно установите скороварку на источник тепла и перед использованием убедитесь, что она стоит устойчиво (F7).



Настройка давления

Переключатель имеет четыре положения. В большинстве случаев используйте положение 2 для обычного приготовления. Используйте положение 1 для быстрого приготовления продуктов, которые готовятся легко (F8).



F8

Модуль управления клапаном регулирования давления

2 - 90kPa

1 - 50kPa



Положение выпуска пара



Снятие модуля

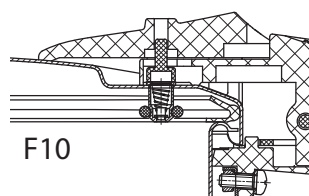
Приготовление

Поставьте скороварку на плиту. Небольшие количества пара могут время от времени выходить из отверстия для выпуска пара. Когда индикатор давления поднимается, давление начинает нарастать (F9 и F10).



F9

Необходимо внимательно отрегулировать уровень нагрева, чтобы пламя не доходило до боковых стенок скороварки.



F10

Приготовление под давлением

Приготовление начинается, когда пар стабильно выходит из выпускного отверстия.

Уменьшите нагрев и начните отсчёт времени после установки времени приготовления в соответствии с книгой рецептов или по собственному выбору (F11).



F11

ОТКРЫТИЕ

После выключения источника тепла у вас есть два варианта:

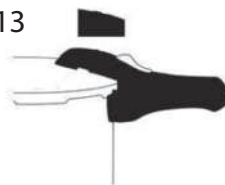
- **Медленный сброс давления и открытие.** Установите скороварку ровно и дайте ей остыть естественным образом (F12). Этот способ используется для тушения, так как высокая температура сохраняется в устройстве некоторое время после выключения нагрева.
- **Использование регулятора давления для быстрого сброса давления.**



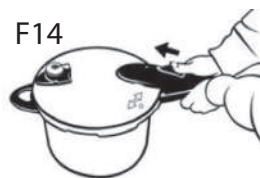
F12

RU

F13



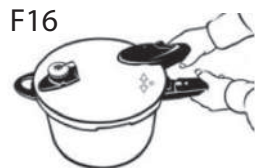
F14



F15



F16



- Когда индикатор давления опущен в нормальное положение, всё давление из скороварки выпущено; крышку можно открыть (F13).
- Сдвиньте предохранительную блокировку давления к центру крышки, как показано на F14.
- Поверните верхнюю ручку против часовой стрелки (F15).
- Правильно совместите метку «о» на крышке с меткой «о» на ручке для подъема и откройте крышку (F16).

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Простая очистка

Чтобы продлить срок службы скороварки, своевременно удаляйте пищу после каждого использования. Промойте и вытрите насухо, чтобы избежать пятен от остатков пищи внутри устройства, особенно от кислых или щелочных продуктов. Кастрюлю и крышку следует мыть тёплой водой с мягким моющим средством и неабразивной губкой. Особое внимание следует уделять тому, чтобы не повредить резиновое уплотнение в крышке.

Полная очистка

1. Очистка регулятора давления

После каждого использования снимайте клапан регулирования давления, поворачивая деталь 7a против часовой стрелки в положение снятия, как показано на рисунке 8, затем снимите клапан. Поверните деталь 7a до полного отделения от клапана. Следите за тем, чтобы пружина оставалась в клапане. Тщательно промойте каждую деталь водой и соберите их обратно. Нажмите на деталь 7a, чтобы проверить, свободно ли она вращается; если нет, значит, пружина установлена неправильно.

2. Очистка основания регулятора давления и гайки против засорения

После каждого использования проверяйте, чисты ли вентиляционные элементы. Их можно очищать в тёплой воде, как показано на F17 ниже. Снимите клапан и его основание и убедитесь, что уплотнительное кольцо клапана чистое и не повреждено или не изношено. При обнаружении повреждений или износа замените уплотнительное кольцо. Промойте все детали в тёплой воде. Соберите все детали в исходном порядке.



3. Предохранительный клапан

После каждого использования проверяйте, чист ли предохранительный клапан. При необходимости промойте его тёплой водой; более тщательная очистка может быть выполнена, как показано на F17 ниже.

4. Уплотнительное кольцо

После каждого использования промывайте уплотнительное кольцо в тёплой воде или тёплой мыльной воде, затем снова установите его в крышку.

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ПРОДУКТ	ВОДА	(ВРЕМЯ В МИНУТАХ)	ПОЗИЦИЯ
Супы:			
Рисовый суп	по вкусу	4-6	2
Овощной суп	по вкусу	4-5	2
Рыбный суп	по вкусу	3-4	2
Суп с лапшой	по вкусу	3-5	1

Паста и рис:			
Курица с рисом	2 чашки воды на 1 чашку риса	6-7	2
Спагетти, макароны	покрыть	5	2
Овощи:			
Мангольд	покрыть	6-7	2
Артишоки	покрыть	5-6	2
Лук-порей	покрыть	3-5	2
Морковь	покрыть	5-6	2
Капуста	2 чашки	4-5	2
Цветная капуста	2 чашки	4-6	2
Шпинат	покрыть	4	2
Горох	покрыть	3-4	2
Бобовые:			
Нут	покрыть	20	2
Чечевица	покрыть	15-20	2
Картофель:			
Картофель в соусе	1 чашка на 1 кг	5-7	2
Картофель с томатами	3/4 чашка на 1 кг	5-7	2
Рыба:			
Кальмар	2 чашки	10	2
Осьминог	покрыть	30	2
Хек	1 чашка	30	1
Мидии	1/2	20	1
Мясо:			
Фрикадельки	2 чашки	10-12	2
Говяжья вырезка	покрыть	20	2
Говяжья корейка	1 чашка на 1,5 кг	15-17	2
Рубец	покрыть	25-35	2
Баранина	1/2 на 1 кг	10-12	2
Кролик	1/2 на 1 кг	10-12	2
Перепёлка в соусе	1 чашка	5-10	2
Курица с рисом	1 чашка	8-9	2
Индейка	покрыть	15-20	2
Десерты:			
Рисовый пудинг	2 чашки молока, 1 чашка риса	6	1
Crème caramel	1/2 молока	4-5	1

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Причина	Решение
Из регулятора давления не выходит пар.	В скороварке недостаточно жидкости.	Добавьте не менее минимального количества жидкости (0,25 литра).
Пар выходит вокруг регулятора давления.	Это нормально; однако если выходит очень большое количество пара, необходимо снизить температуру.	Уменьшите нагрев и продолжайте приготовление как обычно. Уменьшите количество жидкости в соответствии с инструкциями.
Большое количество пара выходит из клапана индикатора давления.	Уплотнительное кольцо (O-ring) клапана индикатора давления установлено неправильно.	Правильно установите уплотнительное кольцо в паз.
Пар выходит по краю крышки.	Резиновая прокладка установлена неправильно. Резиновая прокладка загрязнена или повреждена.	Установите прокладку правильно. Очистите или замените прокладку.
Индикаторный стержень не поднимается.	<ul style="list-style-type: none"> – Температура нагрева слишком низкая. – Скороварка закрыта неправильно. – В скороварке недостаточно жидкости. – Резиновая прокладка повреждена или затвердела. – Регулятор давления установлен неправильно или недостаточно плотно. 	<ul style="list-style-type: none"> – Увеличьте нагрев. – Закройте скороварку правильно, убедившись, что нажимная пластина находится в положении блокировки. – Добавьте не менее минимального количества жидкости (0,25 литра). – Замените прокладку. – Установите регулятор давления правильно и выберите режим давления.
Индикаторный стержень не опускается.	Внутри скороварки всё ещё есть давление.	Подождите, пока давление полностью не выйдет, или переведите устройство регулировки давления в положение выпуска пара.
Система открывания и закрывания не работает.	Кнопка открытия не совпадает с меткой «O».	Убедитесь, что они совпадают.

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 PËRGGJITHSHME 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 ndërhyjni 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 TUAJ ME PRESION



1. Pllakë sigurie: Aktivizohet së bashku me valvulën e bllokimit për të parandaluar hapjen e kapakut kur ka presion brenda tenxheres.
2. Valvulë sigurie: Kontrollon presionin duke liruar ajrin kur presioni tejkalon nivelin e caktuar.
3. Arrë kundër bllokimit: Parandalon në mënyrë efektive bllokimin e daljes së avullit nga ushqimi dhe grumbullimin e presionit të tepërt brenda tenxheres me presion.
4. Doreza e kapakut: Përdoret për heqjen e kapakut nga tenxherja; doreza e kapakut përmban komponentë të rëndësishëm, thelbësorë për përdorimin e tenxheres me presion.
5. Bllokues sigurie i presionit: Përdoret për të bllokuar kapakun dhe tenxheren së bashku. Mund të hapet vetëm kur i gjithë presioni është liruar plotësisht.
6. Tregues presioni: Treguesi i presionit ngrihet disa minuta pasi tenxherja me presion ngrohet dhe kthehet në pozicionin fillestar kur presioni lirohet plotësisht.
7. Rregullator presioni: Pajisje për rregullimin e presionit: "1" = nivel i ulët presioni, "2" = nivel i lartë presioni.

7a. Boshti i valvulës

7b. Susta e madhe

- Zëvendësoni unazën vulosëse dhe pjesët e tjera prej gome një herë në vit ose çdo dy vjet.
- Përdorni vetëm pjesë këmbimi të përshtatshme për tenxheren tuaj me presion.

PËRPARËSITË E TENXHERES ME PRESION SAFEPLUS TOUCH

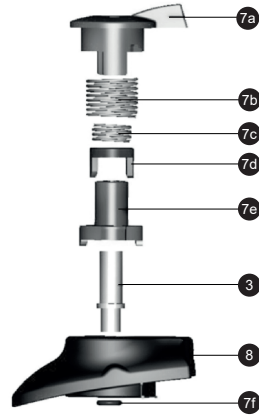
Struktura e një tenxhere me presion përbëhet nga një enë standarde gatimi dhe një kapak i projektuar posaçërisht, i cili bllokohet në mënyrë të sigurt mbi enë. Kur tenxherja nxehet, avulli mbetet i mbyllur brenda, duke krijuar presion. Ky presion i rritur e ngre temperaturën e brendshme mbi pikën normale të vlimit të ujit, duke rezultuar në një proces gatimi më të shpejtë dhe më të shëndetshëm.

Më e shpejtë

Mesatarisht, një tenxhere me presion përgatit ushqimin deri në tre herë më shpejt se metodat tradicionale të gatimit. Gatime që mund të zgjasin deri në një orë me teknika tradicionale mund të jenë gati për vetëm 20 minuta në një tenxhere me presion.

Më e shijshme

Ushqimi i përgatitur në tenxhere me presion ka shije më të mirë falë kohës më të shkurtër të gatimit, e cila ndihmon në ruajtjen e aromës natyrore. Nevojitet më pak erëza — shpesh deri në gjysmën e sasisë së zakonshme — dhe gjatë gatimit humbet shumë pak shije. Ndryshe nga gatimi në mikrovalë, mishi i përgatitur në tenxhere me presion mund të marrë një



7c. Susta e vogël

7d. Kapaku i boshtit të valvulës

7e. Bërthama e boshtit të valvulës

7f. Unazë vulosëse e rregullatorit të presionit

8. Baza e rregullatorit të presionit: Pjesë e pajisjes së kontrollit të presionit.

9. Kapaku: I prodhuar nga çelik inox 18/8 me cilësi të lartë.

10. Dritare sigurie: Pajisje sigurie që liron presionin e tepërt duke shtyrë guarnicionin prej gome jashtë kur presioni i gatimit është shumë i lartë.

11. Unazë vulosëse: Duhet të jetë plotësisht e pastër.

12. Dorezë anësore: Shërben si dorezë ndihmëse gjatë lëvizjes së tenxheres.

13. Baza e trupit: Përbëhet nga tre shtresa materiali dhe mundëson përcim të shpejtë dhe të njëtrajtshëm në nxehtësi. Është e përshtatshme për burime ngrohjeje me gaz, elektrike, qeramike ose induksioni.

14. Trupi i tenxheres me presion: I prodhuar nga çelik inox 18/8 me cilësi të lartë.

15. Dorezë e gjatë e trupit: Shenja "O" tregon pozicionin e saktë ku kapaku dhe tenxherja përshtaten siç duhet.

ngjyrë të bukur të artë. Thjesht skuqni fillimisht përbërësit dhe më pas gatujini nën presion për rezultate të shijshme.

Më e shëndetshme

Më shumë vitamina dhe minerale ruhen në ushqimet e gatuar në tenxhere me presion. Siç dihet, sa më gjatë të gatuhet ushqimi, aq më shumë lëndë ushqyese humben. Duke përdorur më pak ujë dhe kohë më të shkurtra gatimi, tenxherja me presion ndihmon në ruajtjen e mbi dyfishit të vitaminave dhe lëndëve ushqyese krahasuar me gatimin tradicional në sobë.

Shumëfunktionale

Një tenxhere me presion mund të përdoret për gatim me avull, zierje të ngadaltë, zierje me lëng, pjekje dhe madje edhe shkrirje. Ajo kursen kohë gatimi për një gamë të gjerë gatimesh, nga supat dhe ëmbëlsirat delikate deri te vaktet e bollshme me bazë mishi.

PARA PËRDORIMIT TË PARË

Hiqni të gjitha pjesët shtesë nga trupi i tenxheres. Përgatitni tenxheren me presion duke fshirë një sasi të vogël vaji sallate mbi sipërfaqen e buzës dhe rreth skajit të kapakut (F1). Mbushni tenxheren me presion deri në gjysmën e saj me ujë të ftohtë. Më pas ngrohni tenxheren për 30 minuta, duke ndjekur udhëzimet e përdorimit në seksionet "Kontrolli para mbylljes", "Vendosja e kapakut mbi tenxhere" dhe "Gatimi".

Pas ngrohjes, lëreni tenxheren me presion të ftohet plotësisht dhe sigurohuni që i gjithë presioni i brendshëm të jetë liruar plotësisht përpara se të hapni kapakun. Zbrazni tenxheren dhe thajeni me kujdes me një leckë të butë.

PËRDORIM I SIGURT

Shtimi i ushqimit dhe lëngut

Gjatë gatimit me tenxhere me presion, është thelbësore të shtohet një sasi e mjaftueshme lëngu që mund të prodhojë avull gjatë vlimit. Lëngjet e përshtatshme përfshijnë ujin, supën ose verën. Mos e mbushni kurrë tenxheren me presion më shumë se dy të tretat me ushqim dhe lëng, pavarësisht nga modeli (F2).

Mbushni tenxheren me presion vetëm deri në gjysmën e saj kur gatuar ushqime që zgjerohen dhe/ose krijojnë shumë gjatë gatimit, si perimet e thata, bishtajoret ose misri (F3).

Kontrolli para bllokimit

Para se të bllokoni tenxheren me presion, sigurohuni gjithmonë që tubi i avullit dhe valvula e sigurisë të jenë të pastra dhe të vendosura siç duhet. Për të kontrolluar nëse valvula e sigurisë është e pastër dhe funksionon siç duhet, sigurohuni që sfera brenda valvulës të lëvizë lirshëm. (Për udhëzime të detajuara, ju lutemi referojuni seksionit "Kujdesi dhe mirëmbajtja e tenxheres me presion".)

VENDOSJA E KAPAKUT MBI TENXHERE



Përputhni shenjë "O" në kapak me shenjë "O" në dorezën mbështetëse (F4).



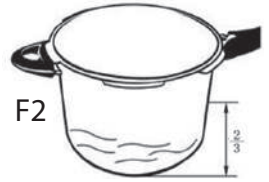
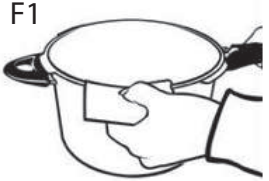
Shtypni lehtë kapakun poshtë dhe rrotullojeni në drejtim të akrepave të orës derisa të dy dorezat të përputhen dhe të bllokohen së bashku (F5).



Kur kapaku arrin pozicionin e bllokimit, butoni i bllokimit të presionit rëshqet automatikisht nga jashtë dhe dëgjohet një klik i qartë (F6).

Lëvizja dhe pozicionimi i tenxheres me presion

Vendoseni tenxheren me presion në mënyrë të sigurt mbi burimin e nxehtësisë dhe sigurohuni që të jetë e qëndrueshme përpara përdorimit (F7).



AL

Rregullimi i presionit

Selektori ka katër pozicione. Në shumicën e rasteve, përdorni Pozicionin 2 për gatim normal. Përdorni Pozicionin 1 për gatim të shpejtë të ushqimeve që gatohen lehtë (F8).

Moduli i kontrollit të valvulës së rregullimit të presionit

2 - 90kPa

1 - 50kPa



Pozicioni i çlirimit të avullit



Heqja e modulit



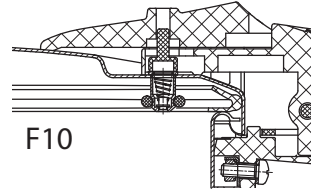
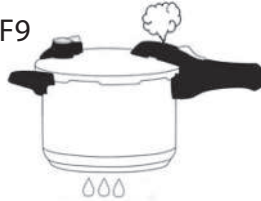
F8

Gatimi

Vendoseni tenxheren me presion mbi sobë. Sasi të vogla avulli mund të dalin herë pas here nga gryka e avullit. Kur treguesi i presionit ngrihet, presioni fillon të rritet (F9 & F10).

Duhet treguar kujdes në rregullimin e nivelit të nxehtësisë në mënyrë që flakët të mos arrijnë anët e tenxheres.

F9



F10

Gatimi me presion

Gatimi fillon kur avulli del në mënyrë të qëndrueshme nga gryka.

Ulni nxehtësinë dhe filloni matjen e kohës pasi të keni vendosur kohën e gatimit sipas librit të recetave ose sipas zgjedhjes suaj (F11).



F11

HAPJA

Pas fikjes së burimit të nxehtësisë, keni dy alternativa:

- **Çlirimi i ngadaltë i presionit dhe hapja.**

Vendoseni tenxheren me presion në një pozicion të rrafshët dhe lëreni të ftohet natyrshëm (F12). Kjo metodë përdoret për gatime me zierje të ngadaltë, pasi temperatura e lartë mbetet në pajisje për një periudhë të caktuar pas fikjes së nxehtësisë.

- **Përdorimi i rregullatorit të presionit për çlirim të shpejtë të presionit.**



F12

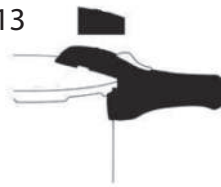
- Kur treguesi i presionit është në pozicionin normal të ulur, i gjithë presioni është çliruar nga tenxherja me presion; kapaku mund të hapet (F13).

- Rrëshqitni bllokimin e sigurisë së presionit drejt qendrës së kapakut, siç tregohet në F14.

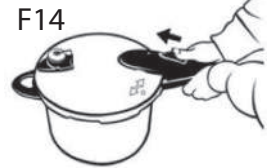
- Rrotulloni dorezën e sipërme në drejtim të kundërt të akrepave të orës (F15).

- Përputhni saktë shenjën "o" në kapak me shenjën "o" në dorezën e ngritjes dhe hapni kapakun (F16).

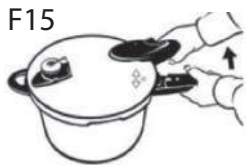
F13



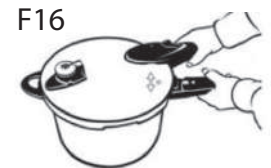
F14



F15



F16



PASTRIMI DHE MIRËMBAJTJA

Pastrimi i thjeshtë

Për të zgjatur jetëgjatësinë e tenxheres me presion, hiqni ushqimet menjëherë pas çdo përdorimi. Lajeni dhe thajeni me një leckë për të shmangur njollat nga mbetjet e ushqimit brenda pajisjes, veçanërisht nga ushqimet acidike ose alkaline. Tenxherja dhe kapaku duhet të lahen me ujë të vakët, detergjent të butë dhe sfungjer jo-abraziv. Duhet treguar kujdes i veçantë për të mos dëmtuar unazën e gomës në kapak.

Pastrimi i plotë

1. Pastrimi i rregullatorit të presionit

Pas çdo përdorimi, hiqni valvulën e rregullimit të presionit duke rrotulluar pjesën 7a në drejtim të kundërt të akrepave të orës deri në pozicionin e heqjes, siç tregohet në figurën 8, dhe hiqni valvulën. Rrotulloni pjesën 7a derisa të ndahet nga valvula. Kujdesuni që susta të mbetet në valvulë. Shpëlani me ujë çdo pjesë me ujë dhe rimontojini. Shtypni pjesën 7a për të kontrolluar nëse rrotullohet lirshëm; nëse jo, do të thotë se susta nuk është vendosur saktë.

2. Pastrimi i bazës së rregullatorit të presionit dhe i dados kundër bllokimit

Kontrolloni pas çdo përdorimi nëse pajisjet e ajrosjes janë të pastra. Ato mund të pastrohen në ujë të vakët, siç tregohet në F17 më poshtë. Hiqni valvulën dhe bazën e saj dhe kontrolloni që unaza e mbylljes së valvulës të jetë e pastër dhe të mos jetë e dëmtuar ose e konsumuar. Zëvendësoni unazën e mbylljes nëse është e dëmtuar ose e konsumuar. Lani të gjitha pjesët me ujë të vakët. Rimontoni të gjitha pjesët në pozicionin e tyre original.



3. Valvula e sigurisë

Kontrolloni pas çdo përdorimi nëse valvula e sigurisë është e pastër. Shpëlajeni me ujë të vakët kur është e nevojshme; një pastrim më i thellë mund të bëhet siç tregohet në F17 më poshtë.

4. Unaza e mbylljes

Lani unazën e mbylljes me ujë të vakët ose ujë të vakët me sapun pas çdo përdorimi dhe më pas vendoseni sërish në kapak.

KOHA E GATIMIT

USHQIMI	UJË	(KOHA NË MINUTA)	POZICIONI
Supa:			
Supë me oriz	sipas shijes	4-6	2
Supë perimesh	sipas shijes	4-5	2
Supë peshku	sipas shijes	3-4	2
Supë me makarona	sipas shijes	3-5	1
Pasta dhe oriz:			
Pulë me oriz	2 gota ujë për 1 gotë oriz	6-7	2
Spageti, makarona	mbulohet	5	2
Perime:			
Mangold	mbulohet	6-7	2
Angjinare	mbulohet	5-6	2
Presh	mbulohet	3-5	2
Karrota	mbulohet	5-6	2
Lakër	2 gota	4-5	2

AL

Lulelakër	2 gota	4-6	2
Spinaq	mbulohet	4	2
Bizele	mbulohet	3-4	2
Bishtajore:			
Qiqra	mbulohet	20	2
Thjerrëza	mbulohet	15-20	2
Patate:			
Patate me salcë	1 gotë për 1 kg	5-7	2
Patate me domate	3/4 gotë për 1 kg	5-7	2
Peshk:			
Kallamar	2 gota	10	2
Oktapod	mbulohet	30	2
Merluc	1 gotë	30	1
Midhe	1/2	20	1
Mish:			
Qofte	2 gota	10-12	2
Viç	mbulohet	20	2
Fileto viçi	1 gotë për 1,5 kg	15-17	2
Stomak	mbulohet	25-35	2
Qengj	1/2 për 1 kg	10-12	2
Lepur	1/2 për 1 kg	10-12	2
Thëllëzë në salcë	1 gotë	5-10	2
Pulë me oriz	1 gotë	8-9	2
Gjel deti	mbulohet	15-20	2
Ëmbëlsira:			
Oriz me qumësht	2 gota qumësht, 1 gotë oriz	6	1
Crème caramel	1/2 qumësht	4-5	1

ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

Problemi	Shkaku	Zgjidhja
Nuk del avull nga rregullatori i presionit.	Nuk ka mjaftueshëm lëng brenda tenxheres me presion.	Shtoni të paktën sasinë minimale (0,25 litra) lëng.
Avulli del rreth rregullatorit të presionit.	Kjo është normale; megjithatë, nëse del një sasi shumë e madhe avulli, duhet të ulni temperaturën.	Ulni nxehtësinë dhe vazhdoni gatimin si zakonisht. Ulni sasinë e lëngut sipas udhëzimeve.

Një sasi e madhe avulli del nga valvula treguese e presionit.	Unaza O e valvulës treguese të presionit nuk është vendosur saktë.	Vendoseni unazën O saktë në brazdë.
Avulli del nga skaji i kapakut.	Guarnicioni i gomës nuk është vendosur saktë. Guarnicioni i gomës është i ndotur ose i dëmtuar.	Vendoseni guarnicionin saktë. Pastroni ose zëvendësoni guarnicionin.
Shufra treguese nuk ngrihet.	<ul style="list-style-type: none"> – Temperatura e ngrohjes është shumë e ulët. – Tenxherja nuk është mbyllur saktë. – Nuk ka mjaftueshëm lëng në tenxhere. – Guarnicioni i gomës është i dëmtuar ose i ngurtësuar. – Rregullatori i presionit nuk është vendosur saktë dhe fort. 	<ul style="list-style-type: none"> – Rritni nxehtësinë. – Mbylleni tenxheren saktë, duke u siguruar që pllaka shtytëse të jetë në pozicionin e kyçjes. – Shtoni të paktën sasinë minimale (0,25 litra) lëng. – Zëvendësoni guarnicionin. – Vendoseni rregullatorin e presionit saktë dhe zgjidhni një nivel presioni.
Shufra treguese nuk ulët.	Brenda tenxheres me presion ka ende presion.	Prisni derisa presioni të lirohet ose kthejeni pajisjen e kontrollit të presionit në pozicionin e çlirimit të avullit.
Sistemi i hapjes dhe mbylljes nuk funksionon.	Butoni i hapjes nuk përputhet me shenjën «O».	Sigurohuni që ato të përputhen.

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.

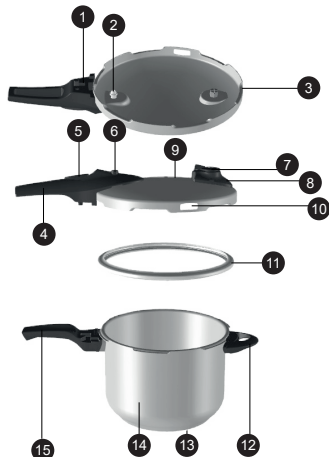
ОБЩИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- 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

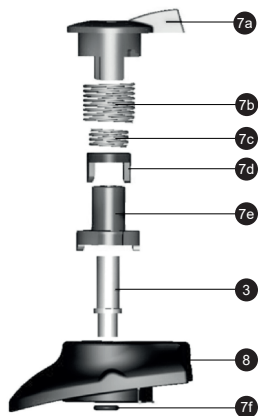
производителя. Купата и капациите трябва да са произведени от един и същи производител и да са съвместими.

- 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



1. Предпазна пластина: Активира се заедно с блокиращия клапан, за да предотврати отварянето на капака, когато в тенджерата има налягане.
2. Предпазен клапан: Контролира налягането, като освобождава въздуха, когато налягането надвиши допустимото ниво.
3. Антиблокираща гайка: Ефективно предотвратява запушването на изхода за пара от храната и натрупването на прекомерно налягане в тенджерата под налягане.
4. Дръжка на капачката: Използва се за сваляне на капачката от тенджерата; дръжката на капачката съдържа важни компоненти, които са от съществено значение за работата на тенджерата под налягане.
5. Предпазен блокиращ механизъм на налягането: Използва се за заключване на капачката и тенджерата заедно. Може да се отвори само когато цялото налягане е напълно освободено.
6. Индикатор за налягане: Индикаторът за налягане се повдига няколко минути след като тенджерата под налягане започне да се загрева и се връща в първоначалното си положение, когато налягането бъде напълно освободено.
7. Регулатор на налягането: Устройство за регулиране на налягането: "1" = ниско ниво на налягане, "2" = високо ниво на налягане.
- 7a. Ос на клапана



- 7b. Голяма пружина
- 7c. Малка пружина
- 7d. Капачка на оста на клапана
- 7e. Сърцевина на оста на клапана
- 7f. Уплътнителен пръстен на регулатора на налягането
8. Основа на регулатора на налягането: Част от устройството за контрол на налягането.
9. Капак: Изработен от висококачествена неръждаема стомана 18/8.
10. Предпазен прозорец: Предпазно устройство, което освобождава излишното налягане, като избутва гуменото уплътнение навън, когато налягането при готвене е прекалено високо.
11. Уплътнителен пръстен: Трябва да бъде напълно чист.
12. Странична дръжка: Служи като помощна дръжка при преместване на тенджерата.
13. Основа на корпуса: Състои се от три слоя материал и осигурява бързо и равномерно разпределение на топлината. Подходяща е за газови, електрически, керамични и индукционни източници на топлина.
14. Корпус на тенджерата под налягане: Изработен от висококачествена неръждаема стомана 18/8.
15. Дълга дръжка на корпуса: Маркировката "O" показва правилната позиция, при която капачкът и тенджерата са правилно съединени.

- Подменяйте уплътнителния пръстен и другите гумени части веднъж годишно или на всеки две години.
- Използвайте само резервни части, подходящи за вашата тенджера под налягане.

ПРЕДИМСТВА НА ТЕНДЖЕРАТА ПОД НАЛЯГАНЕ SAFERPLUS TOUCH

Конструкцията на тенджерата под налягане се състои от стандартен съд за готвене и специално проектиран капак, който се заключва безопасно върху съда. Когато тенджерата се загрева, парата остава затворена вътре и създава налягане. Повишеното налягане увеличава вътрешната температура над нормалната точка на кипене на водата, което води до по-бърз и по-здравословен процес на готвене.

По-бързо

Средно тенджерата под налягане приготвя храната до три пъти по-бързо в сравнение с традиционните методи за готвене. Ястия, които обикновено отнемат до един час, могат да бъдат готови само за 20 минути.

По-вкусно

Храната, приготвена в тенджерата под налягане, е по-вкусна благодарение на по-краткото време за готвене, което спомага за запазване на естествения аромат. Необходими са по-малко подправки — често до половината от обичайното количество — и се губи много малко вкус по време на готвенето. За разлика от готвенето в микровълнова фурна, месото, приготвено в тенджерата под налягане, може да придобие апетитен златист цвят. Просто запържете съставките предварително и след това гответе под налягане за отлични резултати.

По-здравословно

В храната, приготвена в тенджерата под налягане, се запазват повече витамини и минерали. Известно е, че колкото по-дълго се готви храната, толкова повече хранителни вещества се губят. Използвайки по-малко вода и по-кратко време за готвене, тенджерата под налягане помага за запазване на над два пъти повече витамини и хранителни вещества в сравнение с традиционното готвене на котлон.

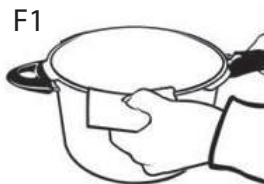
Многофункционална

Тенджерата под налягане може да се използва за готвене на пара, бавно готвене, варене, печене и дори за размразяване. Тя спестява време при приготвянето на широка гама ястия — от супи и деликатни десерти до обилни месни блюда.

ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

Отстранете всички допълнителни части от корпуса на тенджерата. Подгответе тенджерата под налягане, като нанесете малко количество олио върху повърхността на ръба и около края на капака (F1). Напълнете тенджерата под налягане до половината ѝ с студена вода. След това загрейте тенджерата за 30 минути, като следвате инструкциите за употреба в разделите "Проверка преди затваряне", "Поставяне на капака върху тенджерата" и "Готвене".

След загреването оставете тенджерата под налягане да се охлади напълно и се уверете, че цялото вътрешно налягане е напълно освободено, преди да отворите капака. Изпразнете тенджерата и я подсушете внимателно с мека кърпа.

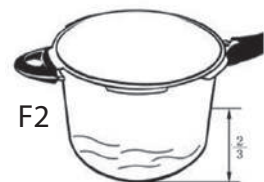


БЕЗОПАСНА УПОТРЕБА

Добавяне на храна и течност

При готвене в тенджерата под налягане е от съществено значение да се добави достатъчно количество течност, която да образува пара по време на кипене. Подходящи течности са вода, бульон или вино. Никога не пълнете тенджерата под налягане повече от две трети с храна и течност, независимо от модела (F2).

Пълнете тенджерата под налягане само до половината ѝ, когато готвите храни, които се разширяват и/или образуват пяна по време на готвене, като сушени зеленчуци, бобови култури или царевица (F3).



Проверка преди заключване

Преди да заключите тенджерата под налягане, винаги се уверявайте, че тръбата за пара и предпазният клапан са чисти и правилно поставени. За да проверите дали предпазният клапан е чист и функционира правилно, се уверете, че топчето вътре във клапана се движи свободно.

(За подробни инструкции, моля, вижте раздел "Грижа и поддръжка на тенджерата под налягане".)



ПОСТАВЯНЕ НА КАПАКА ВЪРХУ СЪДА



Подравнете маркировката "O" на капака с маркировката "O" на поддържащата дръжка (F4).



Натиснете леко капака надолу и го завъртете по посока на часовниковата стрелка, докато двете дръжки се подравнят и се заключат една към друга (F5).



Когато капакът достигне заключено положение, бутонът за заключване на налягането автоматично се плъзга навън и се чува отчетливо щракване (F6).

Преместване и позициониране на тенджерата под налягане

Поставете тенджерата под налягане стабилно върху източника на топлина и преди употреба се уверете, че е устойчива (F7).



Настройка на налягането

Селекторът има четири позиции. В повечето случаи използвайте Позиция 2 за нормално готвене. Използвайте Позиция 1 за бързо готвене на храни, които се приготвят лесно (F8).

Контролен модул на вентила за регулиране на налягането

2 - 90kPa

1 - 50kPa



Позиция за освобождаване на парата



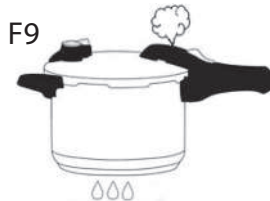
Сваляне на модула



F8

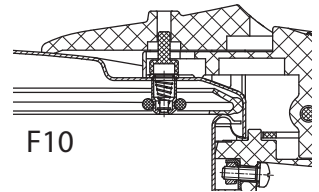
Готвене

Поставете тенджерата под налягане върху котлона. Понякога малки количества пара могат да излизат от отвора за пара. Когато индикаторът за налягане се повдигне, налягането започва да се повишава (F9 и F10).



F9

Необходимо е внимателно да се регулира нивото на нагряване, така че пламъците да не достигат страничните стени на тенджерата.



F10

Готвене под налягане

Готвенето започва, когато парата започне да излиза равномерно от отвора. Намалете нагряването и започнете отчитането на времето след като зададете времето за готвене съгласно книгата с рецепти или по собствен избор (F11).



F11

ОТВАРЯНЕ

След изключване на източника на топлина имате две възможности:

- **Бавно освобождаване на налягането и отваряне.**

Поставете тенджерата под налягане в хоризонтално положение и я оставете да се охлади по естествен начин (F12). Този метод се използва при задушаване, тъй като високата температура остава в уреда за определено време след изключване на нагряването.

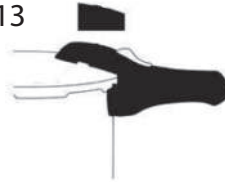
- **Използване на регулатора на налягането за бързо освобождаване на налягането.**



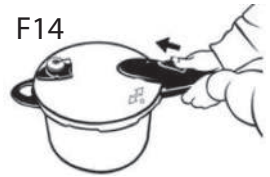
F12

BG

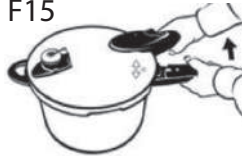
F13



F14



F15



F16



- Когато индикаторът за налягане е в нормално долно положение, цялото налягане е освободено от тенджерата под налягане и капакът може да бъде отворен (F13).
- Плъзнете предпазната ключалка на налягането към центъра на капака, както е показано на F14.
- Завъртете горната дръжка обратно на часовниковата стрелка (F15).
- Подравнете правилно маркировката "o" на капака с маркировката "o" на дръжката за повдигане и отворете капака (F16).

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Основно почистване

За да удължите експлоатационния живот на тенджерата под налягане, отстранявайте храната своевременно след всяка употреба. Измийте и подсушете с кърпа, за да избегнете петна от хранителни остатъци вътре в уреда, особено от киселинни или алкални храни. Съдът и капакът трябва да се мият с топла вода, мек почистващ препарат и неабразивна гъба. Трябва да се внимава особено да не се повреди гуменото уплътнение в капака.

Пълно почистване

1. Почистване на регулатора на налягането

След всяка употреба сваляйте вентила за регулиране на налягането, като завъртите част 7а обратно на часовниковата стрелка до позицията за сваляне, както е показано на фигура 8, след което свалете вентила. Завъртете част 7а, докато се отдели от вентила. Внимавайте пружината да остане във вентила. Изплакнете внимателно всяка част с вода и ги сглобете отново. Натиснете част 7а, за да проверите дали се върти свободно; ако не, това означава, че пружината не е поставена правилно.

2. Почистване на основата на регулатора на налягането и гайката против запушване

Проверявайте след всяка употреба дали вентилационните устройства са чисти. Те могат да се почистват в топла вода, както е показано на F17 по-долу. Свалете вентила и неговата основа и се уверете, че уплътнителният пръстен на вентила е чист и не е повреден или износен. Ако уплътнителният пръстен е повреден или износен, го заменете. Измийте всички части с топла вода. Сглобете всички части обратно в първоначалното им положение.



3. Предпазен клапан

Проверявайте след всяка употреба дали предпазният клапан е чист. При необходимост го изплакнете с топла вода; по-задълбочено почистване може да се извърши, както е показано на F17 по-долу.

4. Уплътнителен пръстен

След всяка употреба измивайте уплътнителния пръстен с топла вода или топла сапунена вода, след което го поставете обратно в капака.

ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ

ХРАНА	ВОДА	(ВРЕМЕ В МИНУТИ)	ПОЗИЦИЯ
Супи:			
Оризова супа	на вкус	4-6	2
Зеленчукова супа	на вкус	4-5	2
Рибена супа	на вкус	3-4	2
Супа с фиде	на вкус	3-5	1

Паста и ориз:			
Пиле с ориз	2 чаши вода на 1 чаша ориз	6-7	2
Спагети, макарони	да се покрие	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
Грах	да се покрие	3-4	2
Бобови култури:			
Нахут	да се покрие	20	2
Леща	да се покрие	15-20	2
Картофи:			
Картофи със сос	1 чаша на 1 kg	5-7	2
Картофи с домати	3/4 чаша на 1 kg	5-7	2
Риба:			
Калмари	2 чаши	10	2
Октопод	да се покрие	30	2
Мерлуза	1 чаша	30	1
Миди	1/2	20	1
Месо:			
Кюфтета	2 чаши	10-12	2
Говеждо бут	да се покрие	20	2
Говеждо филе	1 чаша на 1,5 kg	15-17	2
Шкембе	да се покрие	25-35	2
Агнешко	1/2 на 1 kg	10-12	2
Заек	1/2 на 1 kg	10-12	2
Пъдпъдък в сос	1 чаша	5-10	2
Пиле с ориз	1 чаша	8-9	2
Пуйка	да се покрие	15-20	2
Десерти:			
Оризов пудинг	2 чаши мляко, 1 чаша ориз	6	1
Crème caramel	1/2 мляко	4-5	1

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Причина	Решение
Не излиза пара от регулатора на налягането.	В тенджерата под налягане няма достатъчно течност.	Добавете поне минималното количество течност (0,25 литра).
Пара излиза около регулатора на налягането.	Това е нормално; обаче, ако излиза много голямо количество пара, трябва да намалите температурата.	Намалете нагряването и продължете готвенето както обикновено. Намалете количеството течност съгласно инструкциите.
Излиза голямо количество пара от клапана на индикатора за налягане.	О-пръстенът на клапана на индикатора за налягане не е поставен правилно.	Поставете О-пръстена правилно в жлеба.
Пара излиза по ръба на капака.	Гуменото уплътнение не е поставено правилно. Гуменото уплътнение е замърсено или повредено.	Поставете уплътнението правилно. Почистете или сменете уплътнението.
Индикаторният щифт не се повдига.	<ul style="list-style-type: none"> – Температурата на нагряване е твърде ниска. – Тенджерата не е затворена правилно. – В тенджерата няма достатъчно течност. – Гуменото уплътнение е повредено или втвърдено. – Регулаторът на налягането не е поставен правилно и стабилно. 	<ul style="list-style-type: none"> – Увеличете нагряването. – Затворете тенджерата правилно, като се уверите, че притискащата плоча е в заключено положение. – Добавете поне минималното количество течност (0,25 литра). – Сменете уплътнението. – Поставете регулатора на налягането правилно и изберете ниво на налягане.
Индикаторният щифт не се спуска.	Вътре в тенджерата под налягане все още има налягане.	Изчакайте, докато налягането се освободи, или завъртете устройството за контрол на налягането в положение за изпускане на пара.
Системата за отваряне и затваряне не работи.	Бутонът за отваряне не съвпада с маркировката "О".	Уверете се, че съвпадат.

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 ÖN 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.
- A gyermekeket nem szabad a kukta közelébe engedni használat közben.
- A kuktát ne helyezze sütőbe.
- A kuktát óvatosan kell mozgatni. Ne érintse meg a forró felületeket. A fogantyúkat és a fedő fogóját kell használni. Szükség esetén védőfelszerelést kell alkalmazni.
- A kuktát kizárólag rendeltetésszerű célra használja.
- A kukta 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 részt.)
- Soha ne próbálja erővel kinyitni a kuktát. A készüléket nem szabad kinyitni, amíg a benne lévő nyomás teljesen le nem csökkent.
- Soha ne használja a kuktát víz nélkül. Ellenkező esetben súlyos károk keletkezhetnek.
- A kuktát csak megfelelő hőforráson használja.
- A kuktát ne töltsen meg az ürtartalom 2/3-ánál jobban (főzendő étellel). Rizs és egyéb szárított hüvelyesek főzésekor a víz mennyisége nem haladhatja meg a felét.
- A bőrös húsokat (kolbász, marhanyelv, máj stb.), amelyek nyomás hatására megduzzadhatnak, főzés előtt célszerű több helyen megszúrni. Ha ezt a műveletet nem végzi el főzés előtt, az étel kifuthat.
- Tésztás ételek elkészítése után a kuktát óvatosan rázza meg, mielőtt kinyitná.
- Minden használat előtt győződjön meg arról, hogy a szelepek megfelelően és akadálymentesen működnek.
- Soha ne süssön semmilyen ételt a kuktában.
- A kukta biztonsági rendszereibe ne avatkozzon be, kivéve azokat, amelyek a használati utasításban szerepelnek.
- Kizárólag a gyártó által ajánlott pótalkatrészeket használja. A testet és a fedelet azonos gyártótól származó, egymással kompatibilis elemekként kell együtt használni.
- A kuktát főzés előtt és után ne használja savas vagy sós ételek tárolására.
- Főzés közben mindig felügyelje a kuktát.

ISMERJE MEG A KUKTÁJÁT



1. **Biztonsági lemez:** A zárőseleppel együtt működik, és megakadályozza a fedél kinyitását, amikor nyomás van az edényben.
2. **Biztonsági szelep:** A nyomást szabályozza azáltal, hogy levegőt enged ki, amikor a nyomás meghaladja a beállított szintet.
3. **Eltömődésgátló anya:** Hatékonyan megakadályozza, hogy az étel eltömítse a gőzkimenetet, és hogy túlzott nyomás halmozódjon fel a kuktában.
4. **Fedél fogantyú:** A fedél eltávolítására szolgál; a fedél fogantyúja fontos, a kukta használatához nélkülözhetetlen alkatrészeket tartalmaz.
5. **Nyomásbiztonsági zár:** A fedél és az edény összezárására szolgál. Csak akkor nyitható ki, amikor az összes nyomás teljesen felszabadult.
6. **Nyomásjelző:** A nyomásjelző néhány perccel a kukta felmelegedése után felemelkedik, és teljes nyomásmentesítéskor visszatér eredeti helyzetébe.
7. **Nyomásszabályozó:** Nyomásbeállító eszköz: "1" = alacsony nyomásszint, "2" = magas nyomásszint.

7a. Szeleptengely

7b. Nagy rugó

- A tömitőgyűrűt és az egyéb gumialkatrészeket évente vagy kétévente cserélje ki.
- Csak a kuktához megfelelő pótalkatrészeket használjon.

A SAFEPLUS TOUCH KUKTA ELŐNYEI

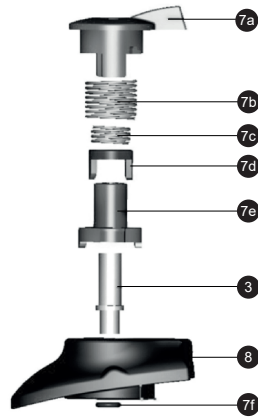
A kukta felépítése egy hagyományos főzőedényből és egy speciálisan kialakított fedélből áll, amely biztonságosan rögzül az edény tetején. Melegítés közben a gőz az edény belsejében reked, nyomást hozva létre. Ez a megnövekedett nyomás a belső hőmérsékletet a víz normál forráspontja fölé emeli, ami gyorsabb és egészségesebb főzési folyamatot eredményez.

Gyorsabb

Átlagosan a kukta akár háromszor gyorsabban készíti el az ételeket, mint a hagyományos főzési módszerek. Azok az ételek, amelyek hagyományos módon akár egy órát is igénybe vehetnek, kuktában már 20 perc alatt elkészülhetnek.

Ízletesebb

A kuktában készült ételek ízletesebbek a rövidebb főzési időnek köszönhetően, amely segít megőrizni a természetes ízeket. Kevesebb fűszerezésre van szükség — gyakran akár a szokásos mennyiség felére —, és a főzés során nagyon kevés ízvész el. A mikrohullámú sütéssel ellentétben a kuktában készült hús szép aranybarna színt kaphat. Egyszerűen pirítsa meg először az alapanyagokat, majd főzze nyomás alatt a kiváló eredmény érdekében.



7c. Kis rugó

7d. Szeleptengely burkolata

7e. Szeleptengely magja

7f. Nyomásszabályozó tömitőgyűrűje

8. **Nyomásszabályozó alap:** A nyomásszabályozó rendszer része.

9. **Fedél:** Kiváló minőségű 18/8 rozsdamentes acélból készült.

10. **Biztonsági ablak:** Olyan biztonsági eszköz, amely túl magas főzési nyomás esetén a gumitömítés kiféle tolasával engedi ki a felesleges nyomást.

11. **Tömitőgyűrű:** Teljesen tisztának kell lennie.

12. **Oldalsó fogantyú:** Az edény mozgatasakor segédfofantyúként szolgál.

13. **Edényalj:** Háromrétegű anyagból áll, és gyors, egyenletes hőeloszlást biztosít. Gáz-, elektromos, kerámia- vagy indukciós főzőlaphoz egyaránt alkalmas.

14. **Kukta edénye:** Kiváló minőségű 18/8 rozsdamentes acélból készült.

15. **Hosszú fogantyú:** Az "O" jel mutatja a fedél és az edény helyes illesztési pozícióját.

Egészségesebb

A kuktában főtt ételek több vitamint és ásványi anyagot tartanak meg. Közismert, hogy minél tovább fő egy étel, annál több tápanyag vesz el. A kevesebb víz és a rövidebb főzési idő használatával a kukta több mint kétszer annyi vitamint és tápanyagot segít megőrizni, mint a hagyományos tűzhelyen történő főzés.

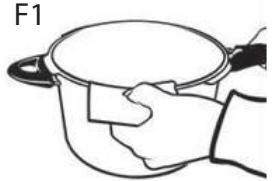
Sokoldalú

A kukta használható párolásra, lassú főzésre, rotyogtatásra, párolásos főzésre, sütésre és akár kiolvasztásra is. Időt takarít meg az ételek széles skálájánál, a finom levesektől és desszertektől a kiadós húselelelig.

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Távolítsa el az összes tartozékot az edényből. Készítse elő a kuktát úgy, hogy kis mennyiségű salátaolajat ken az edény peremére és a fedél szélére (F1). Töltse meg a kuktát félig hideg vízzel. Ezután melegítse az edényt 30 percig a "Zárás előtti ellenőrzés", a "Fedél felhelyezése az edényre" és a "Főzés" című részekben leírt utasítások szerint.

A melegítés után hagyja a kuktát teljesen kihűlni, és győződjön meg arról, hogy az összes belső nyomás teljesen megszűnt, mielőtt kinyitná a fedelet. Úrítse ki az edényt, majd alaposan szárítsa meg egy puha ruhával.

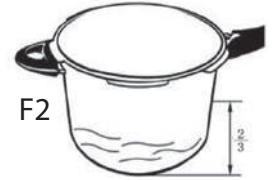


BIZTONSÁGOS HASZNÁLAT

Ételek és folyadék hozzáadása

Kuktában történő főzéskor elengedhetetlen elegendő mennyiségű folyadék hozzáadása, amely forrás közben gőzt képez. Alkalmos folyadék például a víz, a leves vagy a bor. Soha ne töltse meg a kuktát kétharmadnál jobban étellel és folyadékkal, modelltől függetlenül (F2).

Azokat az ételeket, amelyek főzés közben megduzzadnak és/vagy habot képeznek — például szárított zöldségek, hüvelyesek vagy kukorica —, csak félig töltött kuktában készítse (F3).



Ellenőrzés zárás előtt

A kukta lezárása előtt mindig győződjön meg arról, hogy a gőzcső és a biztonsági szelep tiszta és megfelelően van elhelyezve. A biztonsági szelep megfelelő működésének ellenőrzéséhez győződjön meg róla, hogy a szelep belsejében lévő golyó szabadon mozog. (A részletes utasításokat lásd a "A kukta ápolása és karbantartása" című fejezetben.)

A FEDŐ FELHELYEZÉSE AZ EDÉNYRE



Igazítsa a fedélen lévő "O" jelölést a tartófogantyún lévő "O" jelöléshez (F4).



Enyhén nyomja le a fedőt, majd forgassa az óramutató járásával megegyező irányba, amíg a két fogantyú egy vonalba nem kerül és össze nem záródik (F5).



Amikor a fedő eléri a zárt helyzetet, a nyomásbiztosító gomb automatikusan kifelé csúszik, és egy jól hallható kattanás hallatszik (F6).

A kukta mozgatása és elhelyezése

Helyezze a kuktát biztonságosan a hőforrásra, és használat előtt győződjön meg arról, hogy stabilan áll (F7).



Nyomásbeállítás

A választókapcsolónak négy pozíciója van. A legtöbb esetben a 2-es pozíciót használja a normál főzéshez. Az 1-es pozíciót az olyan ételek gyors főzéséhez használja, amelyek könnyen elkészülnek (F8).

A nyomásszabályozó szelep vezérlőmodulja

2 - 90kPa

1 - 50kPa



Gőz kiengedési pozíció



A modul eltávolítása



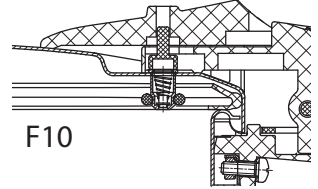
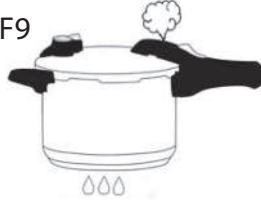
F8

Főzés

Helyezze a kuktát a főzőlapra. Alkalmanként kis mennyiségű gőz távozhat a gőzkivezető nyíláson. Amikor a nyomásjelző felemelkedik, a nyomás elkezd felépülni (F9 és F10).

Ügyeljen arra, hogy a hőfokot úgy állítsa be, hogy a lángok ne ériék el az edény oldalát.

F9



F10

Nyomás alatti főzés

A főzés akkor kezdődik, amikor a gőz egyenesen távozik a kivezető nyíláson. Csökkentse a hőt, és a főzési időt akkor kezdje mérni, miután a receptkönyv szerint vagy saját választása alapján beállította a főzési időt (F11).



F11

KINYITÁS

A hőforrás kikapcsolása után két lehetőség áll rendelkezésre:

• **Lassú nyomásleeresztés és nyitás.**

Állítsa a kuktát vízszintes helyzetbe, és hagyja természetes módon lehűlni (F12). Ezt a módszert párolásnál használják, mivel a magas hőmérséklet a hő kikapcsolása után még egy ideig megmarad az edényben.

• **A nyomásszabályozó használata a gyors nyomásleeresztéshez.**



F12

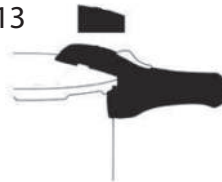
• Amikor a nyomásjelző a normál alsó helyzetben van, az összes nyomás távozott a kuktából; a fedő kinyitható (F13).

• Csúsztassa a nyomásbiztonsági zárat a fedő közepe felé az F14 ábrán látható módon.

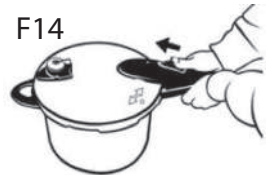
• Forgassa el a felső fogantyút az óramutató járásával ellentétes irányba (F15).

• Igazítsa a fedőn lévő "o" jelölést a felemelő fogantyún lévő "o" jelöléshez, majd nyissa ki a fedőt (F16).

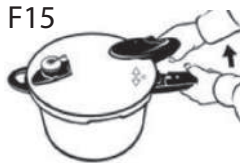
F13



F14



F15



F16



TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Egyszerű tisztítás

A kukta élettartamának meghosszabbítása érdekében minden használat után időben távolítsa el az ételt. Mossa el és törölje szárazra, hogy elkerülje az ételmaradékok okozta foltokat az edény belsejében, különösen savas vagy lúgos ételek esetén. Az edényt és a fedőt langyos vízzel, enyhe tisztítószerrel és nem súroló hatású szivaccsal kell elmosni. Különös gondot kell fordítani arra, hogy a fedőben lévő gumitömítés ne sérüljön meg.

Alapos tisztítás

1. A nyomásszabályozó tisztítása

Minden használat után távolítsa el a nyomásszabályozó szelepet úgy, hogy a 7a jelű alkatrészt az óramutató járásával ellentétes irányba forgatja az eltávolítási pozícióig, az 8. ábrán látható módon, majd vegye le a szelepet. Forgassa tovább a 7a alkatrészt, amíg az el nem válik a szeleptől. Ügyeljen arra, hogy a rugó a szelepleben maradjon. Minden alkatrészt alaposan öblítsen le vízzel, majd szerelje össze őket. Nyomja meg a 7a alkatrészt annak ellenőrzésére, hogy könnyen forog-e; ha nem, az azt jelenti, hogy a rugó nincs megfelelően behelyezve.

2. A nyomásszabályozó alapjának és az eltömődésgátló anyának a tisztítása

Minden használat után ellenőrizze, hogy a szellőzőelemek tiszták-e. Ezek langyos vízben tisztíthatók az alábbi F17 ábra szerint. Távolítsa el a szelepet és annak alapját, és ellenőrizze, hogy a szelep tömítőgyűrűje tiszta-e, valamint nem sérült vagy elhasználódott. Ha a tömítőgyűrű sérült vagy elhasználódott, cserélje ki. Minden alkatrészt mossa el langyos vízben. Szerelje vissza az összes alkatrészt az eredeti helyzetükbe.



3. Biztonsági szelep

Minden használat után ellenőrizze, hogy a biztonsági szelep tiszta-e. Szükség esetén öblítse le langyos vízzel; alaposabb tisztítás az alábbi F17 ábra szerint végezhető el.

4. Tömítőgyűrű

Minden használat után mossa el a tömítőgyűrűt langyos vízben vagy langyos, szappanos vízben, majd helyezze vissza a fedőbe.

FŐZÉSI IDŐ

ÉTEL	VÍZ	(IDŐ PERCBEN)	POZÍCIÓ
Levesek:			
Rizsleves	ízlés szerint	4-6	2
Zöldségleves	ízlés szerint	4-5	2
Halászlé	ízlés szerint	3-4	2
Tésztaleves	ízlés szerint	3-5	1
Tészta és rizs:			
Csirke rizzsel	2 csésze víz 1 csésze rizshez	6-7	2
Spagetti, makaróni	ellepni	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
Zöldborsó	ellepni	3-4	2
Hüvelyesek:			
Csicseriborsó	ellepni	20	2
Lencse	ellepni	15-20	2
Burgonya:			
Burgonya szósszal	1 csésze 1 kg-hoz	5-7	2
Burgonya paradicsommal	3/4 csésze 1 kg-hoz	5-7	2
Hal:			
Tintahal	2 csésze	10	2
Polip	ellepni	30	2
Tőkehal	1 csésze	30	1
Kagyló	1/2	20	1
Hús:			
Húsgombóc	2 csésze	10-12	2
Marhafartó	ellepni	20	2
Marhalapocka	1 csésze 1,5 kg-hoz	15-17	2
Pacal	ellepni	25-35	2
Bárány	1/2 1 kg-hoz	10-12	2
Nyúl	1/2 1 kg-hoz	10-12	2
Fürj mártásban	1 csésze	5-10	2
Csirke rizzsel	1 csésze	8-9	2
Pulyka	ellepni	15-20	2
Desszertek:			
Tejberizs	2 csésze tej, 1 csésze rizs	6	1
Crème caramel	1/2 tej	4-5	1

HIBAE LHÁRÍTÁS

Probléma	Ok	Megoldás
Nem távozik gőz a nyomásszabályozóból.	Nincs elegendő folyadék a kuktában.	Adjon hozzá legalább a minimális mennyiségű folyadékot (0,25 liter).
Gőz távozik a nyomásszabályozó körül.	Ez normális jelenség; azonban ha nagyon nagy mennyiségű gőz távozik, csökkenteni kell a hőmérsékletet.	Csökkentse a hőfokot, majd folytassa a főzést a megszokott módon. Csökkentse a folyadék mennyiségét az utasítások szerint.

Nagy mennyiségű gőz távozik a nyomásjelző szelepből.	A nyomásjelző szelep O-gyűrűje nincs megfelelően behelyezve.	Helyezze be megfelelően az O-gyűrűt a horonyba.
Gőz távozik a fedél szélén.	A gumitömítés nincs megfelelően a helyén. A gumitömítés szennyezett vagy sérült.	Helyezze be megfelelően a tömítést. Tisztítsa meg vagy cserélje ki a tömítést.
A jelzőrúd nem emelkedik fel.	<ul style="list-style-type: none"> – A fűtési hőmérséklet túl alacsony. – A kukta nincs megfelelően lezárva. – Nincs elegendő folyadék a kuktában. – A gumitömítés sérült vagy megkeményedett. – A nyomásszabályozó nincs megfelelően és stabilan rögzítve. 	<ul style="list-style-type: none"> – Növelje a hőfokot. – Zárja le megfelelően a kuktát, és győződjön meg arról, hogy a nyomólap reteszelt helyzetben van. – Adjon hozzá legalább a minimális mennyiségű folyadékot (0,25 liter). – Cserélje ki a tömítést. – Helyezze be megfelelően a nyomásszabályozót, és válasszon ki egy nyomásszintet.
A jelzőrúd nem süllyed le.	A kuktában még mindig van nyomás.	Várjon, amíg a nyomás teljesen megszűnik, vagy állítsa a nyomásszabályozó eszközt a gőz kiengedési állásba.
A nyitó- és zárórendszer nem működik.	A nyitógomb nem egyezik a "O" jelöléssel.	Győződjön meg róla, hogy egyeznek.

ΣΩΣΤΗ ΔΙΑΘΕΣΗ ΑΥΤΟΥ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

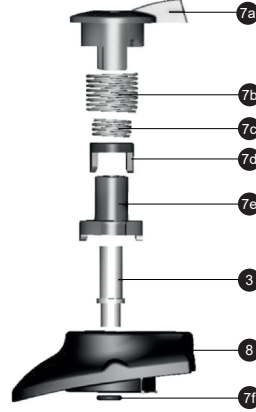


- Αυτή η σήμανση υποδεικνύει ότι αυτό το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με άλλα οικιακά απορρίμματα σε ολόκληρη την ΕΕ.
- Για να αποτραπούν δυνητικές βλάβες στο περιβάλλον ή στην ανθρώπινη υγεία από την ανεξέλεγκτη απόρριψη απορριμμάτων, ανακυκλώστε το υπεύθυνα για να προωθήσετε την αειφόρο επαναχρησιμοποίηση των υλικών πόρων.
- Για να επιστρέψετε τη χρησιμοποιημένη σας συσκευή, χρησιμοποιήστε τα συστήματα επιστροφής και συλλογής ή επικοινωνήστε με τον πωλητή από τον οποίο αγοράσατε το προϊόν. Μπορούν να πάρουν αυτό το προϊόν για ασφαλή ανακύκλωση προς όφελος του περιβάλλοντος.

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

تعرف على قدر الضغط الخاص بك



1. لوح الأمان: يعمل بالترزامن مع صمام القفل لمنع فتح الغطاء عندما يكون هناك ضغط داخل القدر.
2. صمام الأمان: يتحكم في الضغط عن طريق تحرير الهواء عندما يتجاوز الضغط المستوى المحدد.
3. صامولة مانعة للانسداد: تمنع بفعالية انسداد مخرج البخار بالطعام وتراكم ضغط زائد داخل قدر الضغط.
4. مقبض الغطاء: يُستخدم لإزالة الغطاء من القدر، ويحتوي على مكونات مهمة وأساسية لاستخدام قدر الضغط.
5. قفل أمان الضغط: يُستخدم لفتح الغطاء والقدر معًا. لا يمكن فتحه إلا بعد تحرير الضغط بالكامل.
6. مؤشر الضغط: يرتفع مؤشر الضغط بعد بضع دقائق من تسخين قدر الضغط ويعود إلى وضعه الأصلي عند تحرير الضغط بالكامل.
7. منظم الضغط: جهاز ضبط الضغط: «1» = مستوى ضغط منخفض، «2» = مستوى ضغط مرتفع

7a. عمود الصمام
7b. نايلون صغير

- 7c. نايلون صغير
- 7d. غطاء عمود الصمام
- 7e. قلب عمود الصمام
- 7f. حلقة إحكام منظم الضغط
8. قاعدة منظم الضغط: جزء من جهاز التحكم في الضغط
9. الغطاء: مصنوع من فولاذ مقاوم للصدأ عالي الجودة 18/8
10. نافذة الأمان: جهاز أمان يقوم بتحرير الضغط الزائد عن طريق دفع الحشية المطاطية إلى الخارج عندما يكون ضغط الطهي مرتفعًا جدًا
11. حلقة الإحكام: يجب أن تكون نظيفة تمامًا
12. المقبض الجانبي: يعمل كمقبض مساعد عند تحريك القدر
13. قاعدة جسم القدر: تتكون من ثلاث طبقات من المواد وتسمح بتوصيل سريع ومتساوٍ للحرارة. وهي مناسبة لمصادر التسخين بالغاز أو الكهرباء أو السبراميك أو الحث
14. جسم قدر الضغط: مصنوع من فولاذ مقاوم للصدأ عالي الجودة 18/8
15. إلى الوضع الصحيح الذي يتوافق فيه الغطاء مع «O» المقبض الطويل للجسم: تشير علامة القدر

- استبدل حلقة الإحكام وجميع الأجزاء المطاطية الأخرى مرة واحدة في السنة أو كل سنتين
- استخدم فقط قطع الغيار المناسبة لقدر الضغط الخاص بك

SAFEPLUS TOUCH مزايا قدر الضغط

يتكوّن هيكل قدر الضغط من وعاء طهي عادي وغطاء مصمم خصيصًا يُغلق بإحكام على أعلى الوعاء. عند تسخين القدر، يُحتجز البخار في الداخل مما يؤدي إلى تكوين ضغط. هذا الضغط المرتفع يرفع درجة الحرارة الداخلية فوق نقطة غليان الماء الطبيعية، مما يؤدي إلى عملية طهي أسرع وأكثر صحة

أُسرِع

في المتوسط، يُضخّر قدر الضغط الطعام بسرعة تصل إلى ثلاثة أضعاف مقارنة بطرق الطهي التقليدية. يمكن للأطباق التي قد تستغرق ما يصل إلى ساعة بالطهي التقليدي أن تصبح جاهزة في غضون 20 دقيقة فقط باستخدام قدر الضغط

أَيْدِ

يكون طعم الطعام المحضّر في قدر الضغط أفضل بفضل وقت الطهي الأقصر الذي يساعد على الحفاظ على النكهة الطبيعية. تُستمد كمية أقل من التوابل — غالبًا ما تصل إلى نصف الكمية المعتادة — ويُفقد قدر ضئيل جدًا من النكهة أثناء الطهي. وعلى عكس الطهي بالميكروويف، يمكن أن يكتسب اللحم المطهو في قدر الضغط لوناً ذهبيًا جميلًا. يكفي تشويح المكونات أولاً ثم طهيها تحت الضغط للحصول على نتائج لذيذة

أكثر صحة

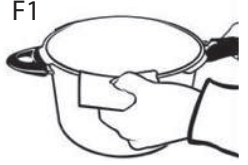
يتم الاحتفاظ بكمية أكبر من الفيتامينات والمعادن في الطعام المطهو في قدر الضغط. ومن المعروف أنه كلما طال وقت الطهي، زادت خسارة العناصر الغذائية. باستخدام كمية أقل من الماء ووقت طهي أقصر، يساعد قدر الضغط على الاحتفاظ بأكثر من ضعف الفيتامينات والعناصر الغذائية مقارنة بالطهي التقليدي على الموقد

متعدد الاستخدامات

يمكن استخدام قدر الضغط للطهي بالبخار، والطهي على نار هادئة، والبخاخ، والتحميص، وحتى لإذابة التجميد. وهو يوفر وقت الطهي لمجموعة واسعة من الأطباق، من الشوربات والحلويات الخفيفة إلى الوجبات الغنية المعتمدة على اللحوم

قم بإزالة جميع الأجزاء الملحقة من جسم القدر. حَضِر قدر الضغط عن طريق دهن كمية صغيرة من زيت الطعام على سطح الحافة وحول حافة الغطاء
املا قدر الضغط إلى نصفه بالماء البارد. ثم سَخِّن القدر لمدة 30 دقيقة باتباع تعليمات التشغيل الواردة في أقسام «الفحص قبل الإغلاق» و«تركيب (F1).
الغطاء على القدر» و«الطهي».

بعد التسخين، اترك قدر الضغط ليبرد تمامًا وتأكد من تحرير كل الضغط الداخلي بالكامل قبل فتح الغطاء، أفرغ القدر وجففه جيدًا بقطعة قماش ناعمة



التشغيل الآمن

إضافة الطعام والسوائل
عند الطهي باستخدام قدر الضغط، من الضروري إضافة كمية كافية من السوائل التي يمكن أن تولد بخارًا عند الغليان. تشمل السوائل المناسبة الماء أو (F2). المرق أو النبيذ. لا تملأ قدر الضغط أكثر من ثلثيه بالطعام والسوائل، بغض النظر عن الطراز.

(F3). املا قدر الضغط حتى نصفه فقط عند طهي الأطعمة التي تتمدد وأو تُنتج رغوة أثناء الطهي، مثل الخضروات المجففة أو البقوليات أو الذرة

الفحص قبل الإغلاق
قبل إغلاق قدر الضغط، تأكد دائمًا من أن أنبوب البخار وصمام الأمان نظيفان ومثبتان بشكل صحيح. للتحقق من أن صمام الأمان نظيف ويعمل بشكل سليم، تأكد من أن الكرة الموجودة داخل الصمام تتحرك بحرية
(«للحصول على تعليمات مفصلة، يُرجى الرجوع إلى قسم «العناية بقدر الضغط وصيانته»).



وضع الغطاء على القدر



الموجودة على الغطاء مع علامة "O" قم بمحاذاة علامة (F4).
الموجودة على مقبض الحمل



اضغط الغطاء برفق إلى الأسفل ثم أدّره باتجاه عقارب الساعة
حتى تصبح المقابض على خط واحد ويتم الإغلاق بالكامل (F5).



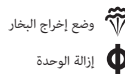
عند وصول الغطاء إلى وضع الإغلاق، ينزلق زر أمان الضغط (F6).
تلقائيًا إلى الخارج ويُسمع صوت نقرة واضحة



نقل القدر ووضعه

ضع قدر الضغط بأمان على مصدر الحرارة، وتأكد قبل الاستخدام من أنه ثابت في مكانه (F7).

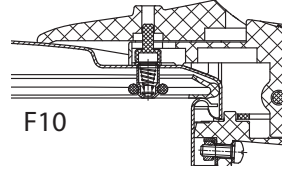
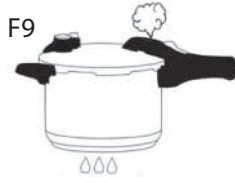
ضبط الضغط
يحتوي مفتاح الاختيار على أربعة أوضاع. في معظم الحالات، يُستخدم الوضع 2 للطهي العادي (F8). يُستخدم الوضع 1 للطهي السريع للأطعمة التي تُطهى بسهولة
وحدة التحكم بصمام تنظيم الضغط
كيلوباسكال 90 - 2
كيلوباسكال 50 - 1



F8

AR

الطهي
ضع قدر الضغط على الموقد. قد يخرج أحياناً مقدار صغير من البخار من فتحة (F9 و F10) خروج البخار. عندما يرتفع مؤشر الضغط، يبدأ الضغط في التكوّن احصر على ضبط مستوى الحرارة بحيث لا تصل اللهب إلى جوانب القدر.



الطهي تحت الضغط

يبدأ الطهي عندما يخرج البخار بشكل منتظم من فتحة الخروج (F11). خُفّض الحرارة وأبدأ حساب وقت الطهي بعد ضبطه وفقاً لكتاب الوصفات أو حسب اختيارك.



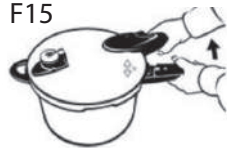
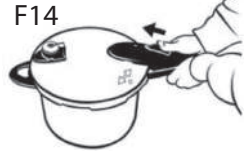
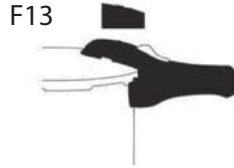
الفتح



بعد إيقاف مصدر الحرارة، تتوفر خياران:

- تفريغ الضغط ببطء ثم الفتح تُستخدم هذه الطريقة عند الطهي بالبخار، لأن درجة الحرارة المرتفعة تبقى داخل القدر. (F12) ضع القدر في وضع أفقي واركه ليبرد طبيعياً لبعض الوقت بعد إطفاء الحرارة
- استخدام منظم الضغط لتفريغ الضغط بسرعة

- عندما يكون مؤشر الضغط في وضعه السفلي الطبيعي، يكون كل الضغط قد خرج من القدر (F13). ويمكن فتح الغطاء (F14) حركة قفل أقل أمان الضغط باتجاه منتصف الغطاء كما هو موضح في الشكل (F15). أدر المقبض العلوي عكس اتجاه الساعة الموجودة على مقبض الرفع، "o" الموجودة على الغطاء مع علامة "o" قم بمحاذاة علامة (F16) ثم افتح الغطاء



التنظيف والصيانة

تنظيف بسيط

إطالة عمر قدر الضغط، أزل الطعام في الوقت المناسب بعد كل استخدام، اغسل القدر وجففه لتجنب البقع الناتجة عن بقايا الطعام داخل القدر، خاصة عند طهي الأطعمة الحمضية أو القلوية، يجب غسل القدر والغطاء بالماء الفاتر ومنظف لطيف وإسفنجة غير كاشطة، انتبه بشكل خاص لعدم إتلاف حلقة الإحكام المطاطية الموجودة في الغطاء

تنظيف شامل

1. تنظيف منظم الضغط

حتى يعكس اتجاه عقارب الساعة حتى الإزالة، كما هو موضح في الشكل 8، ثم انزع الصمام، واصل تدوير الجزء 7 بهيعد كل استخدام، قم بإزالة صمام منظم الضغط عن طريق تدوير الجزء رقم 7 للتحقق من أنه يدور بسهولة؛ إذا لم يكن كذلك، فهذا يعني أن الزنبرك غير منفصل عن الصمام. احصر على بقاء الزنبرك داخل الصمام. اشطف جميع الأجزاء جيداً بالماء ثم أعد تركيبها. اضغط على الجزء 7 مرّكب بشكل صحيح

2. تنظيف قاعدة منظم الضغط وصامولة منع الانسداد

أزل الصمام وقاعدته وتحقق من F17 بعد كل استخدام، تحقق من أن فتحات التهوية نظيفة، يمكن تنظيفها بالماء الفاتر كما هو موضح في الشكل من أن حلقة إحكام الصمام نظيفة وغير تالفة أو مهترئة، إذا كانت حلقة الإحكام تالفة أو مهترئة، فقم باستبدالها. اغسل جميع الأجزاء بالماء الفاتر وأعد تركيبها في مواضعها الأصلية

3. صمام الأمان

F17. احصر على كل استخدام، تحقق من أن صمام الأمان نظيف. عند الحاجة، اشطفه بالماء الفاتر؛ ويمكن إجراء تنظيف أكثر شمولاً وفقاً للشكل

4. حلقة الإحكام

بعد كل استخدام، اغسل حلقة الإحكام بالماء الفاتر أو بالماء الصابون، ثم أعد تركيبها في الغطاء



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
شورية المعكرونة	حسب الرغبة	3-5	1
المعكرونة والأرز:			
دجاج مع الأرز	كوبان ماء لكل كوب أرز	6-7	2
سباغيتي، مكرونة	يُغطى	5	2
الخضار:			
السلق	يُغطى	6-7	2
الخرشوف	يُغطى	5-6	2
الكراث	يُغطى	3-5	2
الجزر	يُغطى	5-6	2
الملفوف	كوبان	4-5	2
القرنبيط	كوبان	4-6	2
السيانخ	يُغطى	4	2
الهازلء	يُغطى	3-4	2
البقوليات:			
الحمص	يُغطى	20	2
العدس	يُغطى	15-20	2
البطاطس:			
بطاطس بالصلصة	كوب واحد لكل 1 كغ	5-7	2
بطاطس بالطماطم	كوب لكل 1 كغ 3/4	5-7	2
السمك:			
حبار	كوبان	10	2
أخطبوط	يُغطى	30	2
(نازلي) هاك	كوب واحد	30	1
بلح البحر	1/2	20	1
اللحوم:			
كرات اللحم	كوبان	10-12	2
فخذ لحم بقري	يُغطى	20	2
خاصرة لحم بقري	كوب واحد لكل 1.5 كغ	15-17	2
كرشة	يُغطى	25-35	2
لحم ضأن	لكل 1 كغ 1/2	10-12	2
أرنب	لكل 1 كغ 1/2	10-12	2
سمان بالصلصة	كوب واحد	5-10	2
دجاج مع الأرز	كوب واحد	8-9	2

AR

ديك رومي	يُغطى	15-20	2
الحلويات:			
أرز بالحليب	2 cups milk, 1 cup rice	6	1
كريم كراميل	1/2 milk	4-5	1

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة	السبب	الحل
لا يخرج بخار من منظم الضغط	لا توجد كمية كافية من السائل داخل قدر الضغط	(أضف على الأقل الكمية الدنيا من السائل (0.25 لتر
يخرج بخار حول منظم الضغط	هذا أمر طبيعي؛ ومع ذلك، إذا خرجت كمية كبيرة جداً من البخار، فيجب خفض درجة الحرارة	خفّض شدة الحرارة ثم واصل الطهي كالمعتاد. قلّل كمية السائل وفقاً للتعليمات
تتسرب كمية كبيرة من البخار من صمام مؤشر الضغط	الخاصة بصمام مؤشر الضغط غير مرگبة بشكل صحيح O حلقة	بشكل صحيح في الأخدود O رگب حلقة
يخرج بخار من حافة الغطاء	الحشية المطاطية غير موضوعة بشكل صحيح. الحشية المطاطية متسخة أو تالفة	ضع الحشية بشكل صحيح. نظف الحشية أو استبدلها
لا يرتفع قضيب المؤشر	درجة حرارة التسخين منخفضة جداً - القدر غير مغلق بشكل صحيح - لا توجد كمية كافية من السائل في القدر - الحشية المطاطية تالفة أو متصلبة - منظم الضغط غير مرگب بشكل صحيح وإحكام -	زد شدة الحرارة - أغلق القدر بشكل صحيح مع التأكد من أن لوحة الضغط في وضع - القفل (أضف على الأقل الكمية الدنيا من السائل (0.25 لتر - استبدل الحشية - رگب منظم الضغط بشكل صحيح واختر مستوى الضغط المناسب -
لا ينخفض قضيب المؤشر	لا يزال هناك ضغط داخل قدر الضغط	انتظر حتى يتم تحرير الضغط من القدر أو حرّك جهاز التحكم في الضغط إلى وضع تحرير البخار
نظام الفتح والإغلاق لا يعمل	«O» زر الفتح لا يتطابق مع علامة	تأكد من تطابقهما

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 بالبنائح حيث تم شراء المنتج. يمكنهم أخذ هذا المنتج لإعادة تدويره بطريقة صديقة للبيئة



www.zilan.com.tr



@zilanhome