

FLORIA[®]

Make it Easy

Instruction Manual

Pressure Cooker



EN

DE

TR

RO

PL

CRO

BIH

FR

ES

IT

RU

AL

BG

GR

MK

AR

NL

ZLN4627

Maximum Capacity: 5L
Usable Capacity: 3.3L

ZLN4610

Maximum Capacity: 7L
Usable Capacity: 4.6L

ZLN1015

Maximum Capacity: 9L
Usable Capacity: 6L

ZLN5617

Maximum Capacity: 12L
Usable Capacity: 8L

ZLN6232

Maximum Capacity: 14L
Usable Capacity: 9.3L

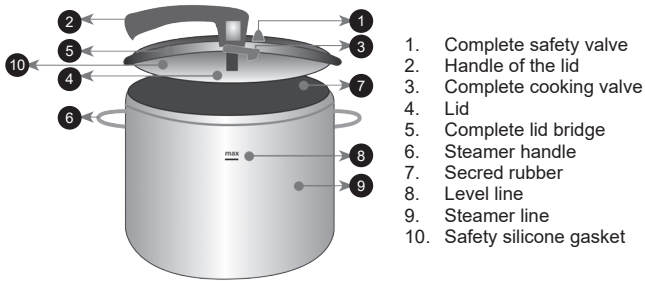
PLEASE NOTE THAT THE DEVICE MANUAL CAN BE CREATED FOR MORE THAN ONE MODEL.
INFORMATION YOUR DEVICE CAN NOT BE CONTAINING THE FUNCTION LISTED IN THE MANUAL.

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



HOW TO USE AND COOK

- Cooking time starts after the pressure in the cooker increases and reaches to the adequate level.
- When the pressure increases steam is discharged from the valve with a whistle sound.
- Now we have enough pressure for cooking.
- Then close the discharge valve, decrease your cooking temperature and look at your watch for cooking time.



For opening

First hold the lever to upward position, slightly bend down the free part, then take it away.



Use 2/3 of the total volume.

If your material is frothy use less volume.



For closing

Slightly bend the upper part and place it when the lever position is "open", then rotate the lever to the opposite direction.



During cooking

Use high temperature for being gining discharge at the valve must be vertical until whistle sound appears and steam comes out.



When steam starts coming out; Make the vertical valve position horizontal, decrease the temperature. Cooking time started from now on. **Attention** Check the ring on the discharge valve, it must be pushed up easily.



Check the valve

Check the discharge valve is operating or not, slightly pres on the discharge valve and see the steam discharge.



After Cooking

Wait a little to decrease the pressure in the cooker, open the discharge valve and release the steam, then open the cooker.



For Quick Cooling

If your don't want to wait put the cooker under cold water pressure suddenly drops, then open the valve discharge the steam.

COOKING PERIOD

Meat	
Cattle	45-50 min
Calf	35-40 min
Hen	30-40 min
Lamb	20-25 min
Chicken	20-25 min

Fresh Vegetables	
Green beans	20-25 min
Eggplant	10-15 min
Cauliflower	10-15 min
Celery	10-15 min
Potatoes	8-10 min
Leek	10-12 min
Peas	15-20 min

Dried Vegetables	
Dry beans (soaked)	20-25 min
Chick peas (soaked)	20-25 min
Broad beans	20-25 min

CLEANING THE PRESSURE COOKER

- As long as you pay attention to the cleanliness of your pressure cooker, you will benefit from a long time.
- You can use any detergent you wish for cleaning the inside of your pressure cooker.
- Do not use harsh cleaning substances on the exterior surfaces.
- Use plastic instead of wire at cleaning. Dry the pressure cooker after rinsing
- Use vinegar and lemon for cleaning permanent stains.
- Do not forget to clean the valves in terms of safety.

Correct Disposal of this product



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

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

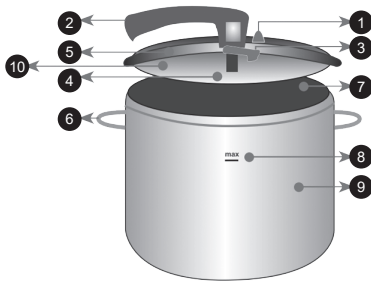
ALLGEMEINE SICHERHEITSANWEISUNGEN & WARNHINWEISE

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

Hersteller stammen und zueinander passen.

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

LERNEN SIE IHREN SCHNELLKOCHTOPF KENNEN



1. Sicherheitsventil komplett
2. Griff des Deckels
3. Kochventil komplett
4. Deckel
5. Deckelbrücke komplett
6. Dampfhebel
7. Dichtung
8. Füllstandsmarkierung
9. Dampfhebel
10. Sicherheits-Silikondichtung

GEBRAUCH UND KOCHEN

- Die Garzeit beginnt, nachdem der Druck im Kocher angestiegen ist und das erforderliche Niveau erreicht hat.
- Wenn der Druck ansteigt, entweicht Dampf durch das Ventil mit einem Pfeiferäusch.
- Jetzt ist genügend Druck zum Kochen vorhanden.
- Schließen Sie dann das Ablassventil, reduzieren Sie die Kochtemperatur und achten Sie auf die Uhr für die Garzeit.



Zum Öffnen

Halten Sie den Hebel zuerst nach oben, biegen Sie den freien Teil leicht nach unten und nehmen Sie ihn dann ab.



Sobald Dampf austritt: Stellen Sie das Ventil von der senkrechten in die waagerechte Position und reduzieren Sie die Temperatur. Ab diesem Moment beginnt die Kochzeit. **Achtung:** Überprüfen Sie den Ring am Ablassventil. Er muss sich leicht nach oben drücken lassen.



Verwenden Sie 2/3 des Gesamtvolumens.

Wenn Ihr Kochgut schäumt, verwenden Sie weniger Volumen.



Ventil prüfen

Überprüfen Sie, ob das Ablassventil funktioniert, indem Sie leicht auf das Ablassventil drücken und den Dampfaustritt kontrollieren.



Zum Schließen

Biegen Sie den oberen Teil leicht und setzen Sie ihn ein, wenn sich der Hebel in der Stellung "offen" befindet. Drehen Sie dann den Hebel in die entgegengesetzte Richtung.



Nach dem Kochen

Warten Sie kurz, bis der Druck im Kochtopf nachgelassen hat. Öffnen Sie das Ablassventil und lassen Sie den Dampf entweichen. Öffnen Sie dann den Kochtopf.



Während des Kochens

Verwenden Sie hohe Temperatur, bis das Ventil senkrecht steht, ein Pfeifton hörbar wird und Dampf austritt.



Für schnelles Abkühlen

Wenn Sie nicht warten möchten, stellen Sie den Kochtopf unter kaltes Wasser. Der Druck fällt dadurch schnell ab. Öffnen Sie anschließend das Ventil und lassen Sie den Dampf entweichen.

KOCHZEITEN

Meat	
Rind	45-50 min
Kalb	35-40 min
Huhn	30-40 min
Lamm	20-25 min
Hähnchen	20-25 min

Frisches Gemüse	
Grüne Bohnen	20-25 min
Auberginen	10-15 min
Blumenkohl	10-15 min
Sellerie	10-15 min
Kartoffeln	8-10 min
Lauch	10-12 min
Erbsen	15-20 min

Getrocknetes Gemüse	
Weißer Bohnen (eingeweicht)	20-25 min
Kichererbsen (eingeweicht):	20-25 min
Dicke Bohnen	20-25 min

REINIGUNG DES SCHNELLKOCHTOPFS

- Achten Sie auf die Sauberkeit Ihres Schnellkochtopfs, damit Sie lange Freude daran haben.
- Sie können jedes handelsübliche Reinigungsmittel für das Innere des Schnellkochtopfs verwenden.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel für die Außenseiten.
- Benutzen Sie Kunststoffutensilien anstelle von Draht beim Reinigen. Trocknen Sie den Schnellkochtopf nach dem Spülen.
- Verwenden Sie Essig oder Zitrone zur Reinigung hartnäckiger Flecken.
- Vergessen Sie nicht, die Ventile aus Sicherheitsgründen regelmäßig zu reinigen.

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

Korrekte Entsorgung dieses Produkts



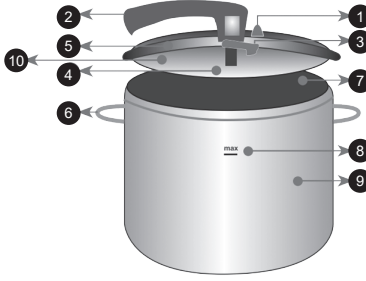
- Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt in der EU nicht mit anderem Hausmüll entsorgt werden darf.
- Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu verhindern, recyceln Sie es verantwortungsvoll, um die nachhaltige Wiederverwendung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

DÜDÜKLÜ TENCERENİZİ TANIYIN



1. Komple emniyet ventili
2. Kapak sapı
3. Komple pişirme ventili
4. Kapak
5. Komple kapak köprüsü
6. Tencere sapı
7. Gizli lastik
8. Seviye çizgisi
9. Tencere gövdesi
10. Silikon emniyet contası

KULLANIM VE PİŞİRME

- Pişirme süresi, tenceredeki basınç yükselip uygun seviyeye ulaştıktan sonra başlar.
- Basınç arttığında, buhar valften ısıklık sesiyle birlikte çıkar.
- Artık pişirme için yeterli basınç oluşmuştur.
- Daha sonra tahliye vanasını kapatın, pişirme sıcaklığını azaltın ve pişirme süresini hesaplamak için saatinize bakın.

**Tencerenin kapağını açmak için**

Kapak sapını yukarı kaldırın, sonra serbest kalan kapağı hafifçe eğerek yukarı doğru çekerek çıkarın.

**Tencereyi doldurma**

Tencereyi hacmin üçte ikisi kadar malzeme ile doldurun. Mercimek gibi köpüren malzemelerden daha az miktarda koyun.

**Kapatma işlemi**

Tencerenin sapını "açık" olduğu pozisyonda hafif eğimli olarak tencereye yerleştirin ve sapı ters yönde çevirin

**Pişirmeye geçinde**

Tencereyi önce kuvvetli ateşe oturtun ventil dik kalsın, fışlama sesini ve kuvvetli buhar çıkışını bekleyin.

**Buhar çıkınca**

Dik ventili eğik duruma getirin, ateşi azaltın pişme süresi başlamıştır **Dikkat:** Emniyet ventilinin üzerindeki halkayı çekerek yukarı kalkıp kalkmadığını kontrol ediniz.

**Pişerken**

Ventilin görev yapıp yapmadığını kontrol edin. Ventilin üzerine hafifçe basınca ani ve kuvvetli buhar çıkmalıdır.

**Piştikten sonra**

Tencereyi indirin, buharın azalması için biraz bekleyin, sonra ventili açıp buharı boşaltın ve kapağı açın.

**Çabuk soğutmak için**

Çabuk soğutmak için beklemek istemiyorsanız tencereyi suyun altında soğutun, sonra ventili kaldırıp buharı çıkartın, kapağı açın.

PIŞIRME SÜRELERİ

Etler	
Siğır	45-50 dk
Dana	35-40 dk
Tavuk	30-40 dk
Kuzu	20-25 dk
Piliç	20-25 dk

Taze sebzeler	
Taze fasulye	20-25 dk
Patlıcan	10-15 dk
Karnabahar	10-15 dk
Kereviz	10-15 dk
Patates	8-10 dk
Pırasa	10-12 dk
Bezelye	15-20 dk

Kuru sebzeler	
Kuru fasulye (ıslatılmış)	20-25 dk
Nohut (ıslatılmış)	20-25 dk
Bakla	20-25 dk

DÜDÜKLÜ TENCERENİN TEMİZLİĞİ

- Tencerenizin temizliğine dikkat ettiğiniz sürece, size uzun süre yarar sağlayacaktır.
- Tencerenizin iç temizliğinde arzu ettiğiniz deterjanı kullanabilirsiniz.
- Sert temizlik maddelerini dış yüzeylerde kullanmayınız.
- Temizlikte tel kullanmak yerine plastiği tercih ediniz. Durulama işleminden sonra tencereyi kurulayınız.
- Kalıcı lekelerin temizliğinde sirke ve limon kullanınız.
- Ventilleri temizlemeyi de emniyet açısından unutmayınız

İTHALATÇI: ZİLAN HOME

Mahmutbey Mahallesi, 2660 Sokak No:23/31

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

Uygun ürün imhası



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

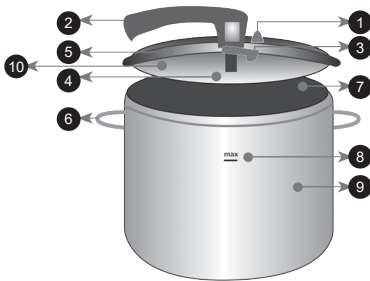
INSTRUCȚIUNI ȘI AVERTISMENTE GENERALE DE SIGURANȚĂ

- 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 gătire.
- Supravegheați întotdeauna oala sub presiune în timpul gătitului.

CUNOAȘTEȚI-VĂ OALA SUB PRESIUNE



1. Valvă de siguranță completă
2. Mânerul capacului
3. Valvă de gătire completă
4. Capac
5. Puntea capacului completă
6. Mâner pentru inserția de aburi
7. Garnitură de etanșare
8. Linia de nivel
9. Linia inserției de aburi
10. Garnitură de silicon de siguranță

MOD DE UTILIZARE ȘI GĂTIRE

- Timpul de gătire începe după ce presiunea din oală crește și ajunge la nivelul adecvat.
- Când presiunea crește, aburul este evacuat prin supapă cu un sunet de fluier.
- Acum există suficientă presiune pentru gătire.
- Apoi închideți supapa de evacuare, reduceți temperatura de gătire și urmăriți ceasul pentru timpul de gătire.



Pentru deschidere

Țineți mai întâi maneta în poziția ridicată, îndoiți ușor partea liberă în jos, apoi îndepărtați-o.



Folosiți 2/3 din volumul total.

Dacă ingredientele fac spumă, folosiți un volum mai mic.



Pentru închidere

Îndoiți ușor partea superioară și așezați-o atunci când maneta este în poziția "deschis", apoi rotiți maneta în direcția opusă.



În timpul gătitului

Folosiți temperatură ridicată până când supapa este verticală, se aude fluieratul și iese abur.



Când începe să iasă abur: puneți supapa din poziție verticală în poziție orizontală și reduceți temperatura. Din acest moment începe timpul de gătire. **Atenție:** Verificați inelul de la supapa de evacuare, trebuie să poată fi împins ușor în sus.



Verificați supapa

Verificați dacă supapa de evacuare funcționează apăsând ușor pe ea și observând eliberarea aburului.



După gătit

Așteptați puțin până când presiunea din oală scade. Deschideți supapa de evacuare și eliberați aburul, apoi deschideți oala.



Pentru răcire rapidă

Dacă nu doriți să așteptați, puneți oala sub apă rece. Presiunea scade brusc. Deschideți apoi supapa și eliberați aburul.

PERIOADE DE GĂTIRE

Carne	
Vită	45-50 min
Vițel	35-40 min
Găină	30-40 min
Miel	20-25 min
Pui	20-25 min

Legume proaspete	
Fasole verde	20-25 min
Vinete	10-15 min
Conopidă	10-15 min
Țelină	10-15 min
Cartofi	8-10 min
Praz	10-12 min
Mazăre	15-20 min

Legume uscate	
Fasole albă (înmuiată înainte)	20-25 min
Năut (înmuiată înainte)	20-25 min
Bob	20-25 min

CURĂȚAREA OALEI SUB PRESIUNE

- Păstrând curățenia oalei sub presiune, veți beneficia de ea pentru o perioadă îndelungată.
- Puteți folosi orice detergent pentru curățarea interiorului oalei.
- Nu folosiți substanțe abrazive pentru suprafețele exterioare.
- Utilizați plastic în loc de sârmă la curățare. Uscați oala după clătire.
- Folosiți oțet sau lămâie pentru îndepărtarea petelor persistente.
- Nu uitați să curățați supapele pentru siguranță.

Importator: •S.C. Zilanrom Trading S.r.l. Sos. Bucuresti-Urzieni nr 64B, Afumati, Jud ilfov (office@zilan.ro)
 •S.C. Scule si Uneelte 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.

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 szybko-war został poprawnie zamknięty.
- Szybko-war należy przenosić, przestawiać, przesuwac 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. Zawór bezpieczeństwa
2. Uchwyt pokrywy
3. Zawór gotowania
4. Mostek pokrywy
5. Pokrywa
6. Ukryta uszczelka
7. Uchwyt garnka
8. Wskaźnik poziomu napelnienia
9. Korpus
10. Gumowa uszczelka

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA W SZYBKOWARZE

- Proces gotowania w szybkowarze rozpoczyna się wraz ze wzrostem ciśnienia wewnętrznego. Gdy z zaworu zacznie wydobywać się para, proces gotowania rozpoczyna się i należy odpowiednio obliczyć czas.
- Gdy szybkowar jest wystarczająco nagrany, nadmiar pary wydobywa się z zaworu z syczącym dźwiękiem. Oznacza to, że osiągnięto stabilne i odpowiednie ciśnienie.
- Gdy para zacznie wydobywać się, zamknij zawór, zmniejsz ogień i monitoruj czas gotowania.




Otwieranie

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




Kiedy para się wydostaje


Ciśnienie osiągnęło wymagany poziom. Zamknij zawór upuszczania pary, ustawiając go w pozycji poziomej, zmniejsz temperaturę gotowania i wybierz wymagany czas otwarcia. Uwaga: Upewnij się, czy pierścień na zaworze bezpieczeństwa lekko się podnosi.




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




Sprawdzanie zaworu
Upewnij się, że zawór działa prawidłowo. Po lekkim, delikatnym naciśnięciu powinien nagie uwolnić silną parę.




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



Podczas gotowania
Wylacz ogień spod szybkowaru. Poczekaj, aż ciśnienie w szybkowarze opadnie. Następnie przesuw zawór ku górze i uwolnij parę. Sprawdź czy całość pary została uwolniona delikatnie poruszając spustem pary. Dopiero teraz otwórz szybkowar.



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



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

CZYSZCZENIE SZYBKOWARU

- Dbając o czystość szybkowaru, zapewnisz mu długotrwałe użytkowanie. Do czyszczenia wnętrza możesz użyć dowolnego detergentu, ale unikaj stosowania środków ściernych na zewnątrz.
- Do czyszczenia używaj plastikowych gąbek zamiast metalowych. Po wypłukaniu dokładnie osusz szybkowar. Do usunięcia uporczywych plam możesz użyć octu lub soku z cytryny. Aby zapewnić bezpieczną eksploatację, nie należy zaniedbywać czyszczenia zaworów.
- Nigdy nie należy myć pokrywy i uszczelki w zmywarce do naczyń.

CZAS PRZYGOTOWANIA

Mięsa	
Wołowina	45-50 minut
Cielęcina	35-40 minut
Jagnięcina	20-25 minut
Kurczak	35-40 minut
Drób	20-25 minut

Świeże Warzywa	
Szparagi	20-25 minut
Bakłażan	10-15 minut
Kalafior	10-15 minut
Seler	10-15 minut
Ziemniaki	8-10 minut
Por	10-12 minut
Groszek	15-20 minut

Rośliny strączkowe	
Suszona fasola (namoczona)	20-25 minut
Ciecierzycza (namoczona)	20-25 minut
Soczewica	15-20 minut
Bób	20-25 minut

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

Prawidłowa utylizacja tego produktu



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

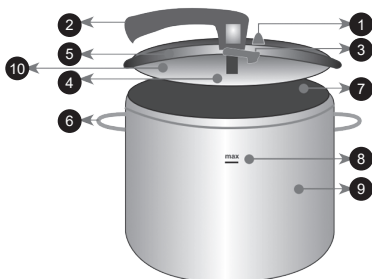
MOLIMO DA IMATE U VIDU DA PRIRUČNIK UREDAJA MOŽE BITI IZRADEN ZA NA INFORMACIJE O VIŠE OD JEDNOG MODELA. VAŠ UREDAJ, MOŽDA NE SADRŽI ZNAČAJKE OPISANE U PRIRUČNIKU. OVAJ JEZIK JE PREVEDEN UZ POMOĆ UMJETNE INTELIGENCIJE.

OPĆE SIGURNOSNE UPUTE I UPOZORENJA

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

CRO-BIH

UPOZNAJTE SVOJ EKSPRES LONAC



1. Potpuni sigurnosni ventil
2. Ručka poklopca
3. Potpuni ventil za kuhanje
4. Poklopac
5. Potpuni most poklopca
6. Ručka cjedila na paru
7. Brtvena guma
8. Oznaka razine
9. Oznaka cjedila na paru
10. Sigurnosna silikonska brtva

NAČIN UPORABE I KUHANJE

- Vrijeme kuhanja počinje nakon što tlak u loncu poraste i dosegne odgovarajuću razinu.
- Kada tlak poraste, para izlazi iz ventila uz zvuk zvižduka.
- Sada postoji dovoljan tlak za kuhanje.
- Zatim zatvorite ventil za ispuštanje, smanjite temperaturu kuhanja i pratite sat radi mjerenja vremena kuhanja.



Za otvaranje

Najprije držite ručicu u gornjem položaju, lagano savijte slobodni dio prema dolje, a zatim ga uklonite.



Koristite 2/3 ukupnog volumena.

Ako se sastojci pjene, koristite manji volumen.



Za zatvaranje

Lagano savijte gornji dio i postavite ga kada je ručica u položaju "otvoreno", zatim okrenite ručicu u suprotnom smjeru.



Tijekom kuhanja

Koristite visoku temperaturu dok ventil nije u uspravnom položaju, dok se ne pojavi zvuk zvižduka i ne počne izlaziti para.



Kad para počne izlaziti: postavite ventil iz uspravnog u vodoravni položaj i smanjite temperaturu. Od tog trenutka počinje vrijeme kuhanja. **Pažnja:** Provjerite prsten na ispušnom ventilu, mora se lako pomicati prema gore.



Provjera ventila

Provjerite radi li ispušni ventil tako da lagano pritisnete ventil i promatrate ispuštanje pare.



Nakon kuhanja

Pričekajte malo da se tlak u loncu smanji. Otvorite ispušni ventil i ispuštite paru, zatim otvorite lonac.



Za brzo hlađenje

Ako ne želite čekati, stavite lonac pod hladnu vodu. Tlak brzo pada. Zatim otvorite ventil i ispuštite paru.

CRO-BIH

VRIJEME KUHANJA

Meso	
Govedina	45-50 min
Tele	35-40 min
Kokoš	30-40 min
Janjetina	20-25 min
Piletina	20-25 min

Svježe povrće	
Zelene mahune	20-25 min
Patlidžan	10-15 min
Cvjetača	10-15 min
Celer	10-15 min
Krumpir	8-10 min
Poriluk	10-12 min
Grašak	15-20 min

Suho povrće	
Suhi grah (namakan)	20-25 min
Slanutak (namakan)	20-25 min
Bob	20-25 min

ČIŠĆENJE EKSPRES LONCA

- Pažnjom na čistoću ekspres lonca, koristit ćete ga dugi niz godina.
- Za čišćenje unutrašnjosti lonca možete koristiti bilo koji deterdžent.
- Ne koristite agresivna sredstva za čišćenje na vanjskim površinama.
- Umjesto žice koristite plastiku pri čišćenju. Osušite lonac nakon ispiranja.
- Za uklanjanje tvrdokornih mrlja koristite ocat ili limun.
- Ne zaboravite očistiti ventile radi sigurnosti.

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

Pravilno odlaganje ovog proizvoda



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

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

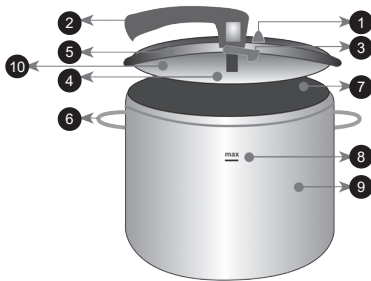
INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES & AVERTISSEMENTS

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

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

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

FAITES CONNAISSANCE AVEC VOTRE AUTOUISEUR



1. Soupape de sécurité complète
2. Poignée du couvercle
3. Soupape de cuisson complète
4. Couvercle
5. Arceau de couvercle complet
6. Poignée du panier vapeur
7. Joint d'étanchéité
8. Ligne de niveau
9. Repère du panier vapeur
10. Joint en silicone de sécurité

MODE D'UTILISATION ET CUISSON

- Le temps de cuisson commence après que la pression dans l'autocuiseur a augmenté et atteint le niveau adéquat.
- Lorsque la pression augmente, la vapeur est évacuée par la soupape avec un sifflement.
- La pression est maintenant suffisante pour la cuisson.
- Ensuite, fermez la soupape d'échappement, réduisez la température de cuisson et surveillez votre montre pour calculer le temps de cuisson.



Pour l'ouverture

Tenez d'abord le levier en position vers le haut, pliez légèrement la partie libre vers le bas, puis retirez-la.



Utilisez 2/3 du volume total.

Si vos ingrédients moussent, utilisez un volume plus réduit.



Pour la fermeture

Pliez légèrement la partie supérieure et placez-la lorsque le levier est en position "ouvert", puis tournez le levier dans la direction opposée.



Pendant la cuisson

Utilisez une température élevée jusqu'à ce que la soupape soit en position verticale, qu'un sifflement apparaisse et que la vapeur commence à sortir.



Lorsque la vapeur commence à sortir:

placez la soupape de la position verticale à la position horizontale et réduisez la température. À partir de ce moment, le temps de cuisson commence. **Attention:** Vérifiez l'anneau sur la soupape de décharge, il doit pouvoir être poussé facilement vers le haut.



Vérifier la soupape

Vérifiez si la soupape de décharge fonctionne en appuyant légèrement dessus et en observant la sortie de vapeur.



Après la cuisson

Attendez un peu que la pression dans la cocotte diminue. Ouvrez la soupape de décharge et laissez échapper la vapeur, puis ouvrez la cocotte.



Pour un refroidissement rapide

Si vous ne souhaitez pas attendre, placez la cocotte sous l'eau froide. La pression chute rapidement. Ensuite, ouvrez la soupape et laissez échapper la vapeur.

TEMPS DE CUISSON

Meat	
Bœuf	45-50 min
Veau	35-40 min
Poule	30-40 min
Agneau	20-25 min
Poulet	20-25 min

Légumes frais	
Haricots verts	20-25 min
Aubergines	10-15 min
Chou-fleur	10-15 min
Céleri	10-15 min
Pommes de terre	8-10 min
Poireaux	10-12 min
Petits pois	15-20 min

Légumineuses sèches	
Haricots blancs (trempés)	20-25 min
Pois chiches (trempés)	20-25 min
Fèves	20-25 min

NETTOYAGE DE L'AUTOUISEUR

- En veillant à la propreté de votre autocuiseur, vous en profiterez longtemps.
- Vous pouvez utiliser tout type de détergent pour nettoyer l'intérieur de l'autocuiseur.
- Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs sur les surfaces extérieures.
- Utilisez du plastique au lieu de la laine métallique pour le nettoyage. Séchez l'autocuiseur après le rinçage.
- Utilisez du vinaigre ou du citron pour nettoyer les taches persistantes.
- N'oubliez pas de nettoyer les soupapes pour des raisons de sécurité.

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.

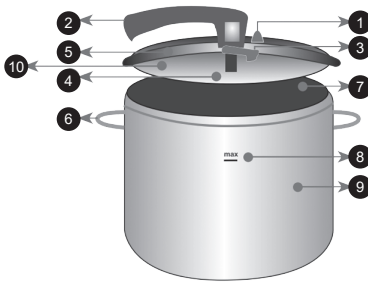
POR FAVOR CONSIDERE QUE EL MANUAL DEL PISPOSITIVO PUEDE SER ELABORADO CON INFORMACIÓN DE MÁS DE UN MODELO ES POSIBLE QUE SU DISPOSITIVO NO CONTenga LAS CARACTERÍSTICAS MENCIONADAS EN EL MANUAL. ESTE IDIOMA HA SIDO TRADUCIDO CON LA AYUDA DE INTELIGENCIA ARTIFICIAL.

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. Válvula de seguridad completa
2. Asa de la tapa
3. Válvula de cocción completa
4. Tapa
5. Arco de la tapa completo
6. Asa del cestillo de vapor
7. Junta de goma
8. Línea de nivel
9. Línea del cestillo de vapor
10. Junta de silicona de seguridad

MODO DE USO Y COCCIÓN

- El tiempo de cocción comienza después de que la presión en la olla aumenta y alcanza el nivel adecuado.
- Cuando la presión aumenta, el vapor se descarga por la válvula con un sonido de silbido.
- Ahora hay suficiente presión para cocinar.
- Luego cierre la válvula de descarga, reduzca la temperatura de cocción y controle su reloj para calcular el tiempo de cocción.



Para abrir
Primeramente mantenga la palanca en posición hacia arriba, doble ligeramente la parte libre hacia abajo y luego retirela.



Cuando empiece a salir vapor: coloque la válvula de la posición vertical a la horizontal y reduzca la temperatura. A partir de este momento comienza el tiempo de cocción. **Atención:** Verifique el anillo de la válvula de descarga, debe poder empujarse fácilmente hacia arriba.



Utilice 2/3 del volumen total.
Si los ingredientes producen espuma, use un volumen menor.



Comprobar la válvula
Compruebe si la válvula de descarga funciona presionándola ligeramente y observando la salida de vapor.



Para cerrar
Doble ligeramente la parte superior y colóquela cuando la palanca esté en posición "abierta", luego gire la palanca en la dirección opuesta.



Después de cocinar
Espere un poco a que disminuya la presión en la olla. Abra la válvula de descarga y libere el vapor, luego abra la olla.



Durante la cocción
Use temperatura alta hasta que la válvula esté en posición vertical, se escuche el silbido y comience a salir vapor.



Para enfriamiento rápido
Si no desea esperar, coloque la olla bajo agua fría. La presión baja rápidamente. Después abra la válvula y libere el vapor.

TIEMPOS DE COCCIÓN

Carnes	
Carne de res	45-50 min
Ternera	35-40 min
Gallina	30-40 min
Cordero	20-25 min
Pollo	20-25 min

Verduras frescas	
Judías verdes	20-25 min
Berenjena	10-15 min
Coliflor	10-15 min
Apio	10-15 min
Patatas	8-10 min
Puerro	10-12 min
Guisantes	15-20 min

Legumbres secas	
Alubias (remojuadas)	20-25 min
Garbanzos (remojuados)	20-25 min
Habas	20-25 min

LIMPIEZA DE LA OLLA A PRESIÓN

- Manteniendo limpia la olla a presión, podrá aprovecharla durante mucho tiempo.
- Puede usar cualquier detergente para limpiar el interior de la olla.
- No use productos de limpieza agresivos en las superficies exteriores.
- Use utensilios de plástico en lugar de estropajos metálicos para limpiar. Seque la olla después del enjuague.
- Use vinagre o limón para limpiar manchas persistentes.
- No olvide limpiar las válvulas por motivos de seguridad.

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'AIUTO DELL'INTELLIGENZA ARTIFICIALE.

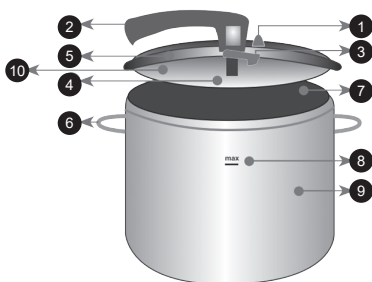
ISTRUZIONI GENERALI PER LA SICUREZZA E AVVERTENZE

- 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.

CONOSCERE LA PENTOLA A PRESSIONE



1. Valvola di sicurezza completa
2. Manico del coperchio
3. Valvola di cottura completa
4. Coperchio
5. Ponte del coperchio completo
6. Manico del cestello a vapore
7. Guarnizione di gomma
8. Linea di livello
9. Linea del cestello a vapore
10. Guarnizione di silicone di sicurezza

MODALITÀ D'USO E COTTURA

- Il tempo di cottura inizia dopo che la pressione all'interno della pentola è aumentata ed ha raggiunto il livello adeguato.
- Quando la pressione aumenta, il vapore viene scaricato dalla valvola con un fischio.
- A questo punto c'è abbastanza pressione per cucinare.
- Poi chiudere la valvola di scarico, abbassare la temperatura di cottura e controllare l'orologio per calcolare il tempo di cottura.



Per l'apertura

Tenere prima la leva in posizione verso l'alto, piegare leggermente la parte libera verso il basso e poi rimuoverla.



Usare 2/3 del volume totale.

Se gli alimenti fanno schiuma, usare un volume minore.



Per la chiusura

Piegare leggermente la parte superiore e posizionarla quando la leva è in posizione "aperta", quindi ruotare la leva nella direzione opposta.



Durante la cottura

Usare una temperatura alta finché la valvola non è in posizione verticale, si sente il fischio e il vapore inizia a uscire.



Quando il vapore inizia a fuoriuscire: portare la valvola dalla posizione verticale a quella orizzontale e ridurre la temperatura. Da questo momento inizia il tempo di cottura. **Attenzione:** Controllare l'anello della valvola di scarico, deve potersi sollevare facilmente.



Controllo della valvola

Verificare se la valvola di scarico funziona premendola leggermente e osservando la fuoriuscita del vapore.



Dopo la cottura

Attendere un po' che la pressione nella pentola diminuisca. Aprire la valvola di scarico e rilasciare il vapore, quindi aprire la pentola.



Per il raffreddamento rapido

Se non si vuole aspettare, mettere la pentola sotto l'acqua fredda. La pressione cala rapidamente. Poi aprire la valvola e rilasciare il vapore.

TEMPI DI COTTURA

Carne	
Manzo	45-50 min
Vitello	35-40 min
Gallina	30-40 min
Agnello	20-25 min
Pollo	20-25 min

Verdure fresche	
Fagiolini	20-25 min
Melanzane	10-15 min
Cavolfiore	10-15 min
Sedano	10-15 min
Patate	8-10 min
Porri	10-12 min
Piselli	15-20 min

Legumi secchi	
Fagioli bianchi (ammollati)	20-25 min
Ceci (ammollati)	20-25 min
Fave	20-25 min

PULIZIA DELLA PENTOLA A PRESSIONE

- Mantenendo pulita la pentola a pressione, ne prolungherete la durata.
- Per pulire l'interno della pentola si può usare qualsiasi detergente.
- Non usare prodotti aggressivi sulle superfici esterne.
- Usare utensili in plastica invece della lana metallica per la pulizia. Asciugare la pentola dopo il risciacquo.
- Usare aceto o limone per rimuovere le macchie persistenti.
- Non dimenticare di pulire le valvole per motivi di sicurezza.

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 ПЕРЕВЕДЕН С ПОМОЩЬЮ ИСКУССТВЕННОГО ИНТЕЛЛЕКТА.

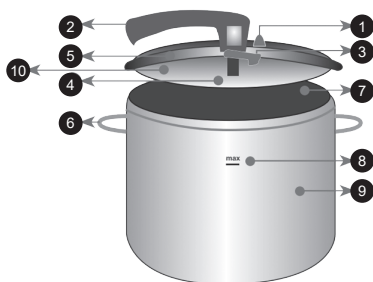
ОБЩИЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- 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 СО СВОЕЙ СКОВАРКОЙ



1. Полный предохранительный клапан
2. Ручка крышки
3. Полный клапан приготовления
4. Крышка
5. Полная крышечная дуга
6. Ручка паровой корзины
7. Уплотнительное кольцо
8. Уровневая линия
9. Линия паровой корзины
10. Предохранительное силиконовое уплотнение

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Время приготовления начинается после того, как давление в скороварке увеличится и достигнет нужного уровня.
- Когда давление повышается, пар выходит через клапан со свистящим звуком.
- Теперь давления достаточно для приготовления.
- Затем закройте выпускной клапан, уменьшите температуру приготовления и засекайте время приготовления.



Для открытия

Сначала удерживайте рычаг в верхнем положении, слегка наклоните свободную часть вниз, затем снимите её.



Используйте 2/3 от общего объёма.

Если продукты образуют пену, используйте меньший объём.



Для закрытия

Слегка наклоните верхнюю часть и установите её, когда рычаг находится в положении "открыто", затем поверните рычаг в противоположном направлении.



Во время приготовления

Используйте высокую температуру, пока клапан не окажется в вертикальном положении, не появится свист и не начнёт выходить пар.



Когда пар начинает выходить: переведите клапан из вертикального положения в горизонтальное и уменьшите температуру. С этого момента начинается время приготовления. **Внимание:** проверьте кольцо на выпускном клапане оно должно легко подниматься вверх.



Проверка клапана

Проверьте, работает ли выпускной клапан: слегка нажмите на него и убедитесь, что выходит пар.



После приготовления

Подождите немного, пока давление в кастрюле снизится. Откройте выпускной клапан и выпустите пар, затем откройте кастрюлю.



Для быстрого охлаждения

Если не хотите ждать, подставьте кастрюлю под холодную воду. Давление быстро снизится. Затем откройте клапан и выпустите пар.

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Мясо	
Говядина	45-50 min
Телятина	35-40 min
Курица	30-40 min
Баранина	20-25 min
Цыплёнок	20-25 min

Свежие овощи	
Зелёная фасоль	20-25 min
Баклажаны	10-15 min
Цветная капуста	10-15 min
Сельдерей	10-15 min
Картофель	8-10 min
Лук-порей	10-12 min
Горох	15-20 min

Сухие бобовые	
Фасоль (замоченная)	20-25 min
Нут (замоченный)	20-25 min
Бобы	20-25 min

ОЧИСТКА СКОРОВАРКИ

- При соблюдении чистоты скороварка прослужит долго.
- Для чистки внутренней поверхности можно использовать любое моющее средство.
- Не используйте агрессивные чистящие вещества для внешних поверхностей.
- Используйте пластиковые аксессуары вместо металлических при чистке. Высушите скороварку после ополаскивания.
- Для удаления стойких пятен используйте уксус или лимон.
- Не забывайте очищать клапаны в целях безопасности.

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 JUAJ NUK MUND TË PËRMBANË FUNKSIONIN E LENDUAR NË MANUAL.
KJO GJUHË ËSHTË PËRKTHYER ME NDIHMËN E INTELIGJENCËS ARTIFICIALE.

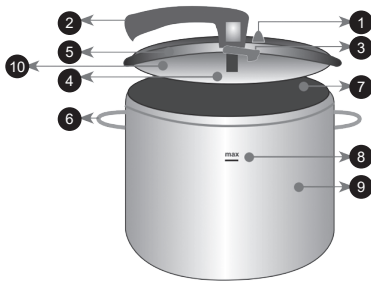
UDHËZIME TË PËRGJITHSHME PËR SIGURINË DHE PARALAJMËRIME

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

AL

- Mos e përdorni tenxheren për të ruajtur ushqime acidike ose të kripura para dhe pas gatimit.
- Monitoroni gjithmonë tenxheren me presion gjatë gatimit.

NJIHNI TENXHEREN TUAJ ME PRESION



1. Valvul sigurie e plotë
2. Doreza e kapakut
3. Valvul gatimi e plotë
4. Kapaku
5. Ura e kapakut e plotë
6. Doreza e shportës së avullit
7. Goma mbyllëse
8. Vija e nivelit
9. Vija e shportës së avullit
10. Garnitura silikon e sigurisë

PËRDORIMI DHE GATIMI

- Koha e gatimit fillon pasi presioni në tenxhere të rritet dhe të arrijë nivelin e duhur.
- Kur presioni rritet, avulli lirohet nga valvula me një tingull fishkëllime.
- Tani ka mjaftueshëm presion për gatim.
- Pastaj mbyllni valvulën e shkarkimit, ulni temperaturën e gatimit dhe kontrolloni orën për kohën e gatimit.



Për hapjen

Së pari mbajeni levën në pozicionin lart, përkuleni pak pjesën e lirë poshtë dhe pastaj hiqeni.



Përdorni 2/3 e vëllimit total.

Nëse ushqimet krijojnë shumë, përdorni më pak vëllim.



Për mbylljen

Përkuleni pak pjesën e sipërme dhe vendoseni kur leva është në pozicionin "hapur", pastaj rrotullojeni levën në drejtimin e kundërt.



Gjatë gatimit

Përdorni temperaturë të lartë derisa valvula të jetë në pozicion vertikal, të dëgjohet fishkëllima dhe të fillojë të dalë avulli.



Kur avulli fillon të dalë: vendoseni valvulën nga pozicioni vertikal në atë horizontal dhe ulni temperaturën. Prej këtij momenti fillon koha e gatimit. **Kujdes:** Kontrolloni uzazën te valvula e shkarkimit, ajo duhet të ngrihet lehtësisht lart.



Kontrolli i valvulës

Kontrolloni nëse valvula e shkarkimit funksionon duke shtypur pak mbi të dhe duke parë daljen e avullit.



Pas gatimit

Prisni pak derisa presioni në tenxhere të bjerë. Hapni valvulën e shkarkimit dhe lëshoni avullin, pastaj hapni tenxheren.



Për ftohje të shpejtë

Nëse nuk doni të prisni, vendoseni tenxheren nën ujë të ftohtë. Presioni bie shpejt. Pastaj hapni valvulën dhe lëshoni avullin.

KOHJA E GATIMIT

Mishi	
Viçi	45-50 min
Mish viçi i ri	35-40 min
Pula	30-40 min
Qengji	20-25 min
Pucle	20-25 min

Perime të freskëta	
Bajame jeshile	20-25 min
Patëllxhanë	10-15 min
Lulelakër	10-15 min
Selino	10-15 min
Patate	8-10 min
Presh	10-12 min
Bizele	15-20 min

Perime të thata	
Fasule të bardha (të njomura)	20-25 min
Qiqra (të njomura)	20-25 min
Bizele të mëdha	20-25 min

PASRTIMI I TENXHERES ME PRESION

- Duke kujdesur pastërtinë e tenxheres me presion, do ta përdorni për një kohë të gjatë.
- Mund të përdorni çdo lloj detergjenti për pastrimin e brendshëm të saj.
- Mos përdorni substanca të forta pastruese në sipërfaqet e jashtme.
- Përdorni plastikë në vend të telit gjatë pastrimit. Thajeni tenxheren pas shpëlarjes.
- Përdorni uthull ose limon për pastrimin e njollave të forta.
- Mos harroni të pastroni valvulat për arsye sigurie.

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.

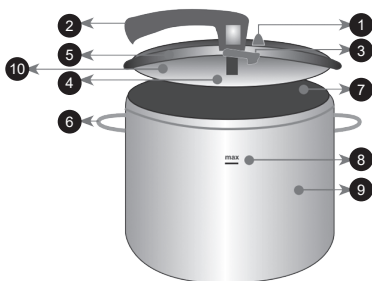
ОБЩИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- 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 капците 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. Пълен предпазен клапан
2. Дръжка на капака
3. Пълен клапан за готвене
4. Капак
5. Пълен мост на капака
6. Дръжка на кошницата за пара
7. Уплътнителен пръстен
8. Линия за нивото
9. Линия на кошницата за пара
10. Предпазно силиконово уплътнение

УПОТРЕБА И ГОТВЕНЕ

- Времето за готвене започва след като налягането в тенджерата се повиши и достигне необходимото ниво.
- Когато налягането се увеличи, парата излиза през клапана със свистящ звук.
- Сега има достатъчно налягане за готвене.
- След това затворете изпускателния клапан, намалете температурата на готвене и следете часовника за времето за готвене.



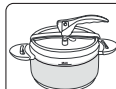
За отваряне

Първо задръжте лоста в горно положение, леко сгънете свободната част надолу и след това я отстранете.



Използвайте 2/3 от общия обем.

Ако продуктите се разпенват, използвайте по-малък обем.



За затваряне

Леко сгънете горната част и я поставете, когато лостът е в позиция "отворено", след това завъртете лоста в противоположната посока.



По време на готвене

Използвайте висока температура, докато клапанът е в изправено положение, появя се свирещ звук и започне да излиза пара.



Когато парата започне да излиза: преместете клапана от вертикално в хоризонтално положение и намалете температурата. От този момент започва времето за готвене. **Внимание:** Проверете пръстена на изпускателния клапан – той трябва да се повдига лесно нагоре.



Проверка на клапана

Проверете дали изпускателният клапан работи, като леко натиснете върху него и наблюдавате излизането на пара.



След готвене

Изчакайте малко, докато налягането в тенджерата спадне. Отворете изпускателния клапан и освободете парата, след което отворете тенджерата.



За бързо охлаждане

Ако не желаете да чакате, поставете тенджерата под студена вода. Налягането пада бързо. След това отворете клапана и освободете парата.

ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ

Месо	
Говеждо	45-50 мин
Телешко	35-40 мин
Кокошка	30-40 мин
Агнешко	20-25 мин
Пиле	20-25 мин

Пресни зеленчуци	
Зелени фасул	20-25 мин
Патладжан	10-15 мин
Карфиол	10-15 мин
Целина	10-15 мин
Картофи	8-10 мин
Праз	10-12 мин
Грах	15-20 мин

Суши зеленчуци	
Бял боб (накиснат)	20-25 мин
Нахут (накиснат)	20-25 мин
Бакла	20-25 мин

ПОЧИСТВАНЕ НА ТЕНДЖЕРАТА ПОД НАЛЯГАНЕ

- Ако поддържате чистотата на тенджерата, ще я използвате дълго време.
- Можете да използвате всякакъв препарат за почистване на вътрешността.
- Не използвайте агресивни почистващи вещества върху външните повърхности.
- Използвайте пластмасови аксесоари вместо тел при почистване. Подсушете тенджерата след изплакване.
- За упорити петна използвайте оцет или лимон.
- Не забравяйте да почиствате клапаните от съображения за безопасност.

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.

ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΣΗΜΕΙΩΣΤΕ: ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΔΗΜΙΟΥΡΓΗΘΕΙ ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ ΑΠΟ ΕΝΑ ΜΟΝΤΕΛΛΟ. ΟΙ ΛΕΠΤΟΥΡΓΙΕΣ ΠΟΥ ΔΕΝ ΠΕΡΙΧΕΙ Ο ΔΙΚΟΣ ΣΑΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΚΑΤΑΓΡΑΦΟΥΝ ΣΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ. ΑΥΤΗ Η ΓΛΩΣΣΑ ΕΧΕΙ ΜΕΤΑΦΡΑΣΤΕΙ ΜΕ ΤΗ ΒΟΗΘΕΙΑ ΤΕΧΝΗΤΗΣ ΝΟΗΜΟΣΥΝΗΣ.

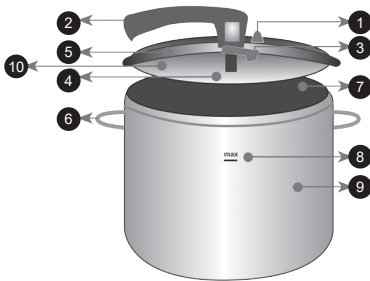
ΓΕΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΙ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

- Πρέπει να διαβαστούν όλες οι οδηγίες.
- Τα παιδιά σας δεν πρέπει να πλησιάζουν τη χύτρα ταχύτητας κατά τη χρήση της.
- Μην τοποθετείτε τη χύτρα ταχύτητας στον φούρνο.
- Η χύτρα ταχύτητας πρέπει να μετακινείται προσεκτικά. Μην αγγίζετε τις θερμές επιφάνειες. Χρησιμοποιείτε τις λαβές και τον στηριχτήρα του καπακιού. Εάν είναι απαραίτητο, χρησιμοποιήστε προστατευτικό εξοπλισμό.
- Μην χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας για άλλους σκοπούς.
- Η χύτρα ταχύτητας μαγειρεύει υπό πίεση. Η ακατάλληλη χρήση μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς. Πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα, βεβαιωθείτε ότι το καπάκι είναι πλήρως κλειστό. (Δείτε την ενότητα “Ανοίγμα και κλείσιμο καπακιού”).
- Μην προσπαθήσετε ποτέ να ανοίξετε με τη βία τη χύτρα ταχύτητας. Δεν πρέπει να ανοίγει πριν η πίεση στο εσωτερικό μειωθεί πλήρως.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας χωρίς νερό στο εσωτερικό της. Διαφορετικά, μπορεί να προκληθούν σοβαρές ζημιές.
- Χρησιμοποιείτε κατάλληλες πηγές θερμότητας για τη χύτρα ταχύτητας.
- Μην γεμίζετε τη χύτρα ταχύτητας περισσότερο από τα 2/3 (με τρόφιμα). Μην τη γεμίζετε περισσότερο από το μισό με νερό κατά το μαγείρεμα ρυζιού ή άλλων ξηρών οσπρίων.
- Συνιστάται να τρυπήσετε μερικές φορές τα προϊόντα κρέατος με δέρμα (λουκάνικα, γλώσσα μοσχαριού, συκώτι κ.λπ.), τα οποία μπορεί να φουσκώσουν υπό πίεση, πριν από το μαγείρεμα. Αν δεν το κάνετε, υπάρχει κίνδυνος να σκάσουν κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
- Μετά το μαγείρεμα ζυμαρωτών τροφών, ανακινήστε ελαφρά τη χύτρα πριν την ανοίξετε.
- Πριν από κάθε χρήση, βεβαιωθείτε ότι οι βαλβίδες λειτουργούν σωστά και άνετα.
- Μην τηγανίζετε ποτέ κανένα είδος τροφής στη χύτρα ταχύτητας.
- Μην επεμβαίνετε στα συστήματα ασφαλείας της χύτρας ταχύτητας, εκτός από όσα καθορίζονται στις οδηγίες χρήσης.
- Να χρησιμοποιείτε μόνο ανταλλακτικά που συνιστώνται από τον

κατασκευαστή. Το σώμα και τα καπάκια πρέπει να είναι κατασκευασμένα από τον ίδιο κατασκευαστή και να είναι συμβατά μεταξύ τους.

- Μην χρησιμοποιείτε τη χύτρα για αποθήκευση όξινων ή αλμυρών τροφών πριν ή μετά το μαγείρεμα.
- Να επιτηρείτε πάντα τη χύτρα ταχύτητας κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

ΓΝΩΡΙΣΤΕ ΤΗ ΧΥΤΡΑ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ ΣΑΣ



1. Πλήρης βαλβίδα ασφαλείας
2. Λαβή καπακιού
3. Πλήρης βαλβίδα μαγειρέματος
4. Καπάκι
5. Πλήρης γέφυρα καπακιού
6. Λαβή καλαθιού ατμού
7. Λαστιχένια φλάντζα
8. Γραμμή στάθμης
9. Γραμμή καλαθιού ατμού
10. Σιλικονούχα φλάντζα ασφαλείας

ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

- Ο χρόνος μαγειρέματος ξεκινά αφού η πίεση στη χύτρα αυξηθεί και φτάσει στο κατάλληλο επίπεδο.
- Όταν η πίεση αυξηθεί, ο ατμός απελευθερώνεται από τη βαλβίδα με ήχο σφυρίγματος.
- Τώρα υπάρχει επαρκής πίεση για μαγείρεμα.
- Στη συνέχεια κλείστε τη βαλβίδα εκτόνωσης, μειώστε τη θερμοκρασία μαγειρέματος και παρακολουθήστε το ρολόι για τον χρόνο μαγειρέματος.



Για άνοιγμα

Κρατήστε πρώτα τον μοχλό σε όρθια θέση, λυγίστε ελαφρά το ελεύθερο μέρος στα κάτω και στη συνέχεια αφαιρέστε το.



Όταν αρχίσει να βγαίνει ατμός: φέρτε τη βαλβίδα από κάθετη σε οριζόντια θέση και μειώστε τη θερμοκρασία. Από αυτή τη στιγμή ξεκινά ο χρόνος μαγειρέματος. **Προσοχή:** Ελέγξτε τον δακτύλιο στη βαλβίδα εκτόνωσης: πρέπει να μπορεί να ωθηθεί εύκολα προς τα πάνω.



Χρησιμοποιήστε τα 2/3 του συνολικού όγκου.

Αν τα υλικά σας αφρίζουν, χρησιμοποιήστε μικρότερο όγκο.



Έλεγχος βαλβίδας

Ελέγξτε αν η βαλβίδα εκτόνωσης λειτουργεί πιέζοντάς την ελαφρά και παρατηρώντας την έξοδο ατμού.



Για κλείσιμο

Λυγίστε ελαφρά το επάνω μέρος και τοποθετήστε το όταν ο μοχλός βρίσκεται στη θέση "ανοιχτό", έπειτα γυρίστε τον μοχλό προς την αντίθετη κατεύθυνση.



Μετά το μαγείρεμα

Περιμένετε λίγο μέχρι να μειωθεί η πίεση στην κατσαρόλα. Ανοίξτε τη βαλβίδα εκτόνωσης και απελευθερώστε τον ατμό, κατόπιν ανοίξτε την κατσαρόλα.



Κατά το μαγείρεμα

Χρησιμοποιήστε υψηλή θερμοκρασία μέχρι η βαλβίδα να είναι σε κάθετη θέση, να ακουστεί σφύριγμα και να αρχίσει να βγαίνει ατμός.



Για γρήγορη ψύξη

Αν δεν θέλετε να περιμένετε, τοποθετήστε την κατσαρόλα κάτω από κρύο νερό. Η πίεση πέφτει γρήγορα. Στη συνέχεια ανοίξτε τη βαλβίδα και απελευθερώστε τον ατμό.

ΧΡΟΝΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Κρέας	
Βοδινό	45-50 min
Μοσχάρι	35-40 min
Κότα	30-40 min
Αρνί	20-25 min
Κοτόπουλο	20-25 min

Φρέσκα λαχανικά	
Φασολάκια	20-25 min
Μελιτζάνα	10-15 min
Κουνουπίδι	10-15 min
Σέλινο	10-15 min
Πατάτες	8-10 min
Πράσο	10-12 min
Αρακάς	15-20 min

Αποξηραμένα όσπρια	
Φασόλια (μουλιασμένα)	20-25 min
Ρεβίθια (μουλιασμένα)	20-25 min
Κουκιά	20-25 min

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΧΥΤΡΑΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

- Διατηρώντας την καθαριότητα της χύτρας ταχύτητας, θα την χρησιμοποιείτε για μεγάλο χρονικό διάστημα.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε οποιοδήποτε απορρυπαντικό για τον καθαρισμό του εσωτερικού.
- Μην χρησιμοποιείτε ισχυρά καθαριστικά στις εξωτερικές επιφάνειες.
- Χρησιμοποιήστε πλαστικά εργαλεία αντί για σύρμα στο καθάρισμα. Στεγνώστε τη χύτρα μετά το ξέβγαλμα.
- Χρησιμοποιήστε ξύδι ή λεμόνι για τον καθαρισμό επίμονων λεκέδων.
- Μην ξεχνάτε να καθαρίζετε τις βαλβίδες για λόγους ασφαλείας.

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.

ВЕ МОЛИМЕ ЗАБЕЛЕЖЕТЕ: УПАТСТВОТО ЗА УРЕДОТ МОЖЕ ДА СЕ КРЕИРА ЗА ПОВЕЌЕ ОД ЕДЕН МОДЕЛ. ФУНКЦИИТЕ КОИ ВАШИОТ УРЕД НЕ ГИ СОДРЖИ, МОЖЕ ДА СЕ НАВЕДАТ ВО УПАТСТВОТО.
ОБАА ЈАЗИК БЕШЕ ПРЕВЕДЕН СО ПОМОШ НА ИЗМИСЛЕНА ИНТЕЛИГЕНЦИЈА.

ГЕНЕРАЛНИ УПАТСТВА ЗА БЕЗБЕДНОСТ И ПРЕДУПРЕЖУВАЊА

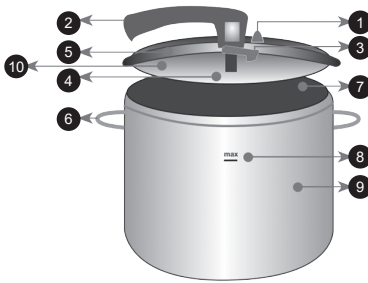
- Сите упатства мора да бидат прочитани.
- Вашите деца не треба да се приближуваат до експрес лонецот додека е во употреба.
- Не ставајте го експрес лонецот во рерна.
- Експрес лонецот треба внимателно да се преместува. Не ги допирајте жешките површини. Користете ги рачките и држачот на капакот. Доколку е потребно, користете заштитна опрема.
- Не користете го експрес лонецот за други цели.
- Вашиот експрес лонец готви под притисок. Поради неправилна употреба може да предизвика повреда. Пред да почнете со готвење, осигурете се дека капакот е целосно затворен. (Видете дел “Отворање и затворање на капакот”).
- Никогаш не се обидувајте да го отворите експрес лонецот со сила. Тој не смее да се отвори пред притисокот внатре целосно да се намали.
- Никогаш не користете експрес лонец без вода во внатрешноста. Во спротивно, може да настанат сериозни оштетувања.
- Користете соодветни извори на топлина за експрес лонецот.
- Не го полнете експрес лонецот повеќе од 2/3 (со храна). Не го полнете повеќе од половина со вода при готвење ориз или други суви мешунки.
- Препорачливо е да направите неколку дупки на месни производи со кожа (колбаси, говедски јазик, дроб и сл.), кои можат да набрат под притисок, пред готвење. Ако не го направите тоа, може да пукнат за време на готвењето.
- По готвењето на тестенини или брашнесте јадења, нежно протресете го лонецот пред да го отворите.
- Проверете пред секоја употреба дали вентилите работат правилно и без потешкотии.
- Никогаш не пржете храна во експрес лонецот.
- Не интервенирајте во безбедносните системи на експрес лонецот, освен оние што се наведени во упатството за употреба.
- Смеат да се користат само резервни делови препорачани од

МК

производителот. Телото и капаците треба да бидат произведени од истиот производител и да бидат компатибилни.

- Не користете го лонецот за чување кисела или солена храна пред и по готвењето.
- Секогаш надгледувајте го експрес лонецот за време на готвењето.

ЗАПОЗНАЈТЕ ГО ВАШИОТ ЕКСПРЕС ЛОНЕЦ



1. Целосен сигурносен вентил
2. Рачка на капакот
3. Целосен вентил за готвење
4. Капак
5. Целосен мост на капакот
6. Рачка на пареарникот
7. Гумена заптивка
8. Линија за ниво
9. Линија на пареарникот
10. Силиконска сигурносна заптивка

УПОТРЕБА И ГОТВЕЊЕ

- Времето за готвење започнува откако притисокот во лонецот ќе се зголеми и ќе достигне соодветно ниво.
- Кога притисокот се зголемува, пареата излегува преку вентилот со свиреж.
- Сега има доволно притисок за готвење.
- Потоа затворете го испусниот вентил, намалете ја температурата на готвење и следете го часовникот за времето на готвење.



За отворање

Прво држете ја рачката во горна положба, малку свиткајте го слободниот дел надолу, а потоа отстранете го.



Користете 2/3 од вкупниот волумен.

Ако храната пени, користете помал волумен.



За затворање

Малку свиткајте го горниот дел и поставете го кога рачката е во положба "отворено", потоа свртете ја рачката во спротивна насока.



За време на готвење

Користете висока температура додека вентилот не биде во вертикална положба, не се појави свиркање и не почне да излегува пареа.



Кога ќе почне да излегува пареа: преместете го вентилот од вертикална во хоризонтална положба и намалете ја температурата. Од овој момент започнува времето на готвење. **Внимание:** Проверете го прстенот на испусниот вентил треба лесно да се подигнува нагоре.



Проверка на вентилот

Проверете дали испусниот вентил работи, лесно притиснете го и набљудувајте дали излегува пареа.



По готвење

Почекајте малку додека притисокот во тенџерето не се намали. Отворете го испусниот вентил и ослободете ја пареата, потоа отворете го тенџерето.



За брзо ладење

Ако не сакате да чекате, ставете го тенџерето под ладна вода. Притисокот брзо опаѓа. Потоа отворете го вентилот и ослободете ја пареата.

ВРЕМИЊА НА ГОТВЕЊЕ

Месо	
Говедско	45-50 мин
Теленско	35-40 мин
Кокошка	30-40 мин
Јагнешко	20-25 мин
Пиле	20-25 мин

Свеж зеленчук	
Зелени гравчиња	20-25 мин
Модри патлициани	10-15 мин
Карфиол	10-15 мин
Целер	10-15 мин
Компири	8-10 мин
Праз	10-12 мин
Грашок	15-20 мин

Сув зеленчук	
Бели гравчиња (накиснати)	20-25 мин
Леблебија (накисната)	20-25 мин
Боб	20-25 мин

ЧИСТЕЊЕ НА ЛОНЕЦОТ ПОД ПРИТИСОК

- Со одржување на чистотата на лонецот под притисок, ќе го користите долго време.
- Може да користите било кој детергент за чистење на внатрешноста.
- Не користете агресивни средства за чистење на надворешните површини.
- Користете пластични прибори наместо метална жица за чистење. Осушете го лонецот по плакнењето.
- Користете оцет или лимон за отстранување на тврдокорни дамки.
- Не заборавајте да ги чистите вентилите од безбедносни причини.

Правилно отстранување на овој производ

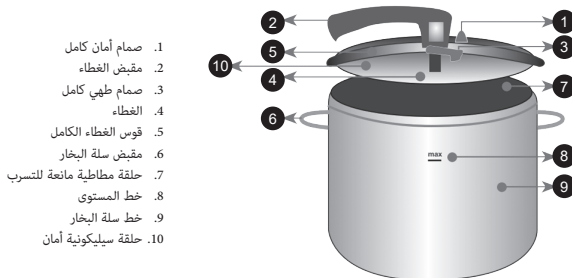


- Оваа ознака покажува дека овој производ не треба да се отстранува со други домашни отпадоци низ ЕУ.
- За да се спречи можната штета на животната средина или човечкото здравје од неконтролирано отстранување на отпадоци, одговорно рециклирајте го за да се промовира одржливото повторно користење на материјалните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

تعليمات السلامة العامة والعربية

- يجب قراءة جميع التعليمات
- يجب عدم السماح للأطفال بالاقتراب من قدر الضغط أثناء استخدامه
- لا تضع قدر الضغط داخل الفرن
- يجب تحريك قدر الضغط بعناية. لا تلمس الأسطح الساخنة. استخدم مقابض الإمساك وحامل الغطاء. عند الحاجة، استخدم معدات الوقاية
- لا تستخدم قدر الضغط لأي غرض آخر
- قدر الضغط الخاص بك يطبخ تحت الضغط. قد يؤدي الاستخدام غير الصحيح إلى إصابات. قبل بدء الطهي، تأكد من أن ("الغطاء مغلق تمامًا"). (انظر قسم "فتح وإغلاق الغطاء")
- لا تحاول أبدًا فتح قدر الضغط بالقوة. لا يجب فتحه حتى ينخفض الضغط داخله تمامًا
- لا تستخدم قدر الضغط أبدًا بدون ماء بداخله. وإلا فقد تحدث أضرار جسيمة
- استخدم مصادر حرارة مناسبة لقدرك الضاغط
- لا تملأ قدر الضغط أكثر من 2/3 (بالطعام). لا تملأه بأكثر من نصف كمية الماء عند طهي الأرز أو البقوليات الجافة الأخرى
- يُصبح 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

تعرّف على قدر الضغط الخاص بك



1. صمام أمان كامل
2. مقبض الغطاء
3. صمام طهي كامل
4. الغطاء
5. قوس الغطاء الكامل
6. مقبض سلة البخار
7. حلقة مطاطية مانعة للتسرب
8. خط المستوى
9. خط سلة البخار
10. حلقة سيليكونية أمان

كيفية الاستخدام والطهي

- يبدأ وقت الطهي بعد أن يزداد الضغط داخل القدر ويصل إلى المستوى المناسب.
- عند ارتفاع الضغط، يخرج البخار من الصمام مع صوت صفير.
- الآن يوجد ضغط كافي للطهي.
- بعد ذلك، أغلق صمام التفريغ، خفّض حرارة الطهي، وتحقق من ساعتك لحساب وقت الطهي.



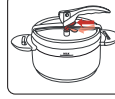
الفتح
أولاً، أمسك المقيض في الوضع العكوي، ثم اثنِ الجزء الحر قليلاً إلى الأسفل، وبعدها أزله.



عندما يبدأ خروج البخار: اجعل الصّمام من الوضع العمودي إلى الوضع الأفقي وخفّض الحرارة، من هذه اللحظة يبدأ وقت الطهي.
تنبيه: افحص الحلقة في صّمام التفريغ، يجب أن ترتفع بسهولة إلى الأعلى.



استخدم ثلثي (2/3) الحجم الكلي
إذا كانت المكونات تكوّن رغو، استخدم كمية أقل.



فحص الصّمام
تحقق مما إذا كان صّمام التفريغ يعمل، وذلك بالضغط عليه قليلاً وملاحظة خروج البخار.



الإغلاق
اثنِ الجزء العلوي قليلاً وضعه عندما يكون المقيض في وضع "مفتوح"، ثم أدر المقيض في الاتجاه المعاكس.



بعد الطهي
انظر قليلاً حتى ينخفض الضغط داخل الطنجرة، افتح صّمام التفريغ وأطلق البخار، ثم افتح الطنجرة.



أثناء الطهي
استخدم حرارة عالية حتى تصبح الصّمام في الوضع العمودي، ويصدر صوت الصفير ويبدأ خروج البخار.



التبريد السريع
إذا لم ترغب بالانتظار، ضع الطنجرة تحت الماء البارد. ينخفض الضغط بسرعة، بعد ذلك افتح الصّمام وأطلق البخار.

فترات الطهي

اللحوم	
45-50 min	لحم بقر
35-40 min	عجل
30-40 min	دجاجة
20-25 min	لحم غنم
20-25 min	دجاج

الخضروات الطازجة	
20-25 min	فاصوليا خضراء
10-15 min	بادنجان
10-15 min	قرنبيط
10-15 min	كرفس
8-10 min	بطاطس
10-12 min	كرات
15-20 min	بازلاء

البقوليات المجففة	
20-25 min	(فاصوليا بيضاء (منقوعة)
20-25 min	(حمص (منقوع
20-25 min	فول

تنظيف طنجرة الضغط

- بالمحافظة على نظافة طنجرة الضغط، ستستفيد منها لمدة طويلة.
- يمكنك استخدام أي منظف لتنظيف الجزء الداخلي للطنجرة.
- لا تستخدم مواد تنظيف قوية على الأسطح الخارجية.
- استخدم أدوات بلاستيكية بدلاً من السلك المعدني أثناء التنظيف. جفّف الطنجرة بعد الشطف.
- استخدم الخل أو الليمون لإزالة البقع الصعبة.
- لا تنس تنظيف الصّمامات لأسباب تتعلق بالسلامة.

تصريف صحيح لهذا المنتج



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

HOUD ER A.U.B. REKENING MEE DAT DEZE HANDLEIDING GELDT VOOR MEERDERE MODELLEN. DEZE HANDLEIDING KAN BESCHRIJVINGEN VAN FUNCTIES BEVATTEN DIE MOGELIJK NIET OP UW APPARAAT BESCHIKBAAR ZIJN. DEZE TAAL IS VERTAALD MET BEHULP VAN KUNSTMATIGE INTELLIGENTIE.

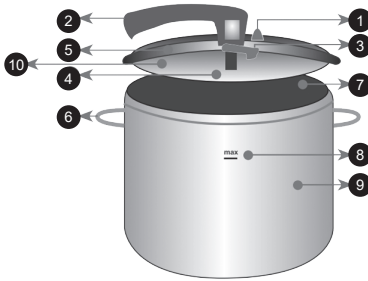
ALGEMENE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES EN WAARSCHUWINGEN

- Alle instructies moeten worden gelezen.
- Kinderen mogen niet in de buurt komen van de snelkookpan tijdens gebruik.
- Plaats de snelkookpan niet in de oven.
- De snelkookpan moet voorzichtig worden verplaatst. Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik de handgrepen en de dekselhouder. Gebruik indien nodig beschermingsmiddelen.
- Gebruik de snelkookpan niet voor andere doeleinden.
- Uw snelkookpan kookt onder druk. Onjuist gebruik kan verwondingen veroorzaken. Zorg ervoor dat het deksel volledig gesloten is voordat u begint met koken. (Zie de sectie “Deksel openen en sluiten”).
- Probeer de snelkookpan nooit met geweld te openen. De pan mag niet worden geopend voordat de druk volledig is afgenomen.
- Gebruik de snelkookpan nooit zonder water erin. Anders kunnen er ernstige beschadigingen optreden.
- Gebruik geschikte warmtebronnen voor uw snelkookpan.
- Vul de snelkookpan niet meer dan 2/3 (met voedsel). Vul hem niet meer dan halfvol met water bij het koken van rijst of andere droge peulvruchten.
- Het is aan te raden om voor het koken enkele gaten te prikken in vleesproducten met huid (worst, runder- tong, lever enz.), die onder druk kunnen opzwellen. Doet u dit niet, dan kunnen ze tijdens het koken openbarsten.
- Na het koken van deegwaren, schud de pan voorzichtig voordat u deze opent.
- Controleer voor elk gebruik of de ventielen goed en soepel werken.
- Bak nooit voedsel in de snelkookpan.
- Pas de veiligheidssystemen van de snelkookpan niet aan, behalve zoals aangegeven in de gebruiksaanwijzing.
- Alleen door de fabrikant aanbevolen reserveonderdelen mogen worden gebruikt. De pan en deksels moeten van dezelfde fabrikant afkomstig zijn en compatibel zijn.
- Gebruik de pan niet om zure of zoute voedingsmiddelen te bewaren,

noch voor noch na het koken.

- Houd de snelkookpan altijd onder toezicht tijdens het koken.

MAAK KENNIS MET UW SNELKOOKPAN



1. Volledig veiligheidsventiel
2. Handgreep van het deksel
3. Volledig kookventiel
4. Deksel
5. Volledige dekselbrug
6. Handgreep van het stoommandje
7. Rubberen afdichting
8. Niveaustreep
9. Stoommandje-lijn
10. Veiligheids-siliconering

GEBRUIK EN KOKEN

- De kooktijd begint nadat de druk in de pan is toegenomen en het juiste niveau heeft bereikt.
- Wanneer de druk stijgt, ontsnapt stoom via het ventiel met een fluitend geluid.
- Nu is er voldoende druk om te koken.
- Sluit vervolgens het ontluichtingsventiel, verlaag de kooktemperatuur en houd de tijd bij met uw horloge.



Voor openen

Houd eerst de hendel in de bovenste stand, buig het vrije deel lichtjes naar beneden en verwijder het vervolgens.



Gebruik 2/3 van het totale volume.

Als de ingrediënten schuimen, gebruik dan een kleiner volume.



Voor sluiten

Buig het bovenste deel lichtjes en plaats het wanneer de hendel in de stand "open" staat, draai daarna de hendel in de tegenovergestelde richting.



Tijdens het koken

Gebruik hoge temperatuur totdat het ventiel rechtop staat, een fluittoon hoorbaar is en er stoom vrijkomt.



Wanneer er stoom begint uit te komen:

zet het ventiel van verticale naar horizontale stand en verlaag de temperatuur. Vanaf dit moment begint de kooktijd. **Let op:** Controleer de ring op het ontlastventiel, deze moet zich gemakkelijk omhoog laten duwen.



Ventiel controleren

Controleer of het ontlastventiel werkt door er licht op te drukken en te kijken of er stoom vrijkomt.



Na het koken

Wacht even tot de druk in de pan afneemt. Open het ontlastventiel en laat de stoom ontsnappen, open daarna de pan.



Voor snel koelen

Als u niet wilt wachten, zet de pan onder koud water. De druk daalt snel. Open vervolgens het ventiel en laat de stoom ontsnappen.

KOOKTIJDEN

Vlees	
Rundvlees	45-50 min
Kalfsvlees	35-40 min
Kip	30-40 min
Lamsvlees	20-25 min
Kipfilet	20-25 min

Verse groenten	
Sperziebonen	20-25 min
Aubergine	10-15 min
Bloemkool	10-15 min
Bleekselderij	10-15 min
Aardappelen	8-10 min
Prei	10-12 min
Erwten	15-20 min

Gedroogde peulvruchten	
Witte bonen (geweekt)	20-25 min
Kikkererwten (geweekt)	20-25 min
Tuinbonen	20-25 min

REINIGING VAN DE SNELKOOKPAN

- Door de snelkookpan schoon te houden, kunt u er langdurig gebruik van maken.
- Voor het reinigen van de binnenzijde kunt u elk schoonmaakmiddel gebruiken.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen op de buitenkant.
- Gebruik plastic in plaats van staalwol bij het schoonmaken. Droog de snelkookpan na het afspoelen.
- Gebruik azijn of citroen om hardnekkige vlekken te verwijderen.
- Vergeet niet de ventielen schoon te maken om veiligheidsredenen.

Correcte verwijdering van dit product



- Deze markering geeft aan dat dit product niet met ander huishoudelijk afval in de hele EU mag worden weggegooid.
- Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u het verantwoord recycleren om het duurzame hergebruik van materiële hulpbronnen te bevorderen.
- Om uw gebruikte apparaat terug te sturen, gebruikt u de retour- en inzamelsystemen of neemt u contact op met de winkelier waar het product is gekocht. Zij kunnen dit product voor milieuvriendelijke recycling aannemen.

FLORIA[®]
Make it Easy



@zilanhome