

Zilan®

INSTRUCTION MANUAL

Pressure Cooker



ZLN4627 ___ 5L

ZLN4610 ___ 7L

ZLN1015 ___ 9L

ZLN5617 ___ 12L

ZLN6232 ___ 14L

EN

TR

RO

RU

DE

FR

FA

BG

CLEANING

All kinds of detergents are usable.

Don't use hard granulated materials to clean outer surface

Don't use wire cleaners

Dry it after rinsing

Use vinegar, or lemon to clean heavy dirt.

Valves must always be clean for your safety.

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.

• Cattle 45-50 min • Calf 35-40 min.

Hen 30-40 min

• Lamb 20-25 min. • Chicken 20-25 min

DRIED VEGETABLES

• Dry beans (soaked) • Chick peas (soaked) • Lentils • Broad bean

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 minutes



PARTS OF THE STEAMER

- 1- Complete safety valve
- 2- Handle of the lid
- 3- Complete cooking valve
- 4- Lid
- 5- Complete lid bridge
- 6- Steamer handle
- 7- Secret rubber
- 8- Level line
- 9- Steamer line



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

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 beginning 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 press 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



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



IMPORTANT PRECAUTIONS

- ▶ Do not use the pressure cooker for a purpose other than the one for which is intended.
- ▶ Never use your pressure cooker without adding water.
- ▶ Before each use, check that the valves are not obstructed.
- ▶ Do not tamper with any of the safety systems beyond the maintenance instructions specified in the instructions for use.
- ▶ Only use manufacturer's spare parts in accordance with the relevant model. In particular, use a body and a lid from the same manufacturer indicated as being compatible.
- ▶ Make sure that the cooker is properly closed before applying heat.
- ▶ Move the pressure cooker under pressure with greatest care. Do not touch hot surfaces.
- ▶ Never force open the pressure cooker. Do not open before making sure that its internal pressure has completely dropped.

TENCERENİN TEMİZLİĞİ

Tencerenizin temizliğine dikkat ettiğiniz sürece, size uzun süre yarar sağlayacaktır.

Tencerenizin iç temizliğine arzu ettiğiniz deterjanı kullanabilirsiniz.

Sert temizlik malzemelerini dış yüzeyde kullanmayınız. Temizlikte tel kullanmak yerine plastiği tercih ediniz. Durulama işleminden sonra tencerenizi kurulayınız. Kalıcı lekelerin temizliğinde sirke ve limon kullanınız. Ventileri temizlemeyi de emniyet açısından unutmayınız.

PİŞİRME SÜRELERİ**Etlər**

| | |
|-------|--------------|
| Siğır | 45-50 dakika |
| Dana | 35-40 dakika |
| Kuzu | 20-25 dakika |
| Tavuk | 35-40 dakika |
| Piliç | 20-25 dakika |

Taze Sebzeler

| | |
|--------------|--------------|
| Taze fasulye | 20-25 dakika |
| Patlıcan | 10-15 dakika |
| Karnabahar | 10-15 dakika |
| Kereviz | 10-15 dakika |
| Patates | 8-10 dakika |
| Pırasa | 10-12 dakika |
| Bezelye | 15-20 dakika |

Kuru Sebzeler

| | | | |
|---------------------------|-----------|----------|-----------|
| Kuru fasulye (ıslatılmış) | 20-25 dk. | Mercimek | 15-20 dk. |
| Nohut (ıslatılmış) | 20-25 dk. | Bakla | 20-25 dk. |

DÜDÜKLÜ TENCEREDE YEMEK PİŞİRMENİN PÜF NOKTALARI

- Dödüklü tencerede yemeğin pişme süresi, içindeki basıncın yükselmesiyle başlar ventilinden buhar çıkınca yemek pişmeye başlamış sayılır, pişme süresi buna göre hesaplanır.
- Tencere yeterince ısındığında, içinde fazlalaşan buhar fışılama sesiyle ventilden dışarı çıkar. Fışılama sesi tenceredeki yemeği pişirmek için yeterince sabit basıncın oluştuğunu gösterir.
- Buhar çıkında ventili kapatın, tencerenin altındaki ateşi kısın ve pişirme süresi için saatinize bakın.

TENCERENİN PARÇALARI

- 1- Komple emniyet ventili
- 2- Kapak sağı
- 3- Komple pişirme ventili
- 4- Kapak
- 5- Komple kapak köprüsü
- 6- Tencere sağı
- 7- Gazli teslik
- 8- Seviye çubuğu
- 9- Tencere gövdesi





Tencerenin kapağını açmak için

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



Tencereyi doldurma

Tencereyi hacminin 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, fışılama sesini ve kuvvetli buhar çıkışını bekleyin.



Buhar çıkında

Dik ventili eğik duruma getirin, ateşi azaltın pişirme süresi başlamıştır.



DİKKAT

Emniyet ventiline 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 buhar boşaltın ve kapağı açın.



Çabuk soğutmak için

Beklemek istemiyorsanız tencereyi suyun altında soğutun, sonra ventili kaldırıp buharı çıkartın, kapağı açın.



DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN HUSUSLAR

- ▶ Asıl amacından farklı bir amaç için kullanmayınız. Kesinlikle susuz kullanmayınız.
- ▶ Her kullanımdan önce mutlaka ventillerin tıkalı olup olmadığını kontrol ediniz.
- ▶ Kullanma klavuzundaki talimatlar haricinde ventilleri kesinlikle kurcalamayınız. Sadece üretici firmadan yedek parça temini yapınız.
- ▶ Isınmadan önce kapağı tamamen kapattığınızdan emin olunuz.
- ▶ Buhar dolu düdüklüyü ocaktan alırken çok dikkatli olunuz. sıcak bölgelerine dokunmayınız.
- ▶ Düdüklüyü açmak için kaba kuvvet kullanmayınız. İçindeki havanın boşaldığından emin olunuz.
- ▶ Uygun ısıtma cihazını kullanınız.

Instructiuni de folosire

- Pregatirea mancarii incepe dupa ce presiunea in oala a crescut si a ajuns la un nivel adecvat. Durata de pregatire a mancarii trebuie sa respecte grila prezentata in tabelul 1.
- Cand presiunea a crescut in oala, aburul este eliminat prin valva scotand un sunet ca un fluierat creand astfel destula presiune pentru a putea fi pregatita mancarea.
- Dupa ce aburul a fost eliminat, inchideti valva si da-ti focul mai mic urmarind totodata durata de pregatire a mancarii (vezi tabel 1)

| CARNE | | LEGUME PROASPETE | | LEGUME CONSERVATE | |
|-------|-----------|------------------|-----------|-------------------|-----------|
| vaca | 45-50 min | fasole pastai | 20-25 min | fasole uscata | 20-25 min |
| porc | 35-40 min | vinete | 10-15 min | naut (udat) | 20-25 min |
| oaie | 20-25 min | conopida | 10-15 min | linte | 15-20 min |
| gaina | 30-40 min | telina | 10-15 min | boabe | 20-25 min |
| pui | 20-25 min | cartofi | 08-10 min | | |
| | | praz | 10-12 min | | |
| | | mazare | 15-20 min | | |

Mod de curatare

Pentru rezistenta oalei sub presiune trebuie sa evti grija sa o curatati.

- Pot fi folosite orice tipuri de detergenti
- Nu folositi solutii de curatat care sa zgaria suprafata oalei
- Nu folositi ustensile pentru curatare din fier ci numai din plastic
- Oala trebuie uscata dupa ce a fost spalata
- Pentru a curata petele mari folositi otet sau lamiae
- Valvele trebuie curatate pentru o mai buna siguranta

1-Cum se deschide?

Ridicati manerul si invaritati capacul 180 grade dupa care aduceti capacul in pozitie verticala si ridicati-l

2-Cum se umple?

Se umple oala cu apa circa 2/3 din volumul total (ex: in cazul prepararii anumitor feluri de mancare e necesara o cantitate mai mica de ingrediente deoarece se umfla si astfel creste si volumul in oala.

3-Cum se deschide?

Puneti capacul in pozitie verticala dupa care rasuciti putin pana ce acesta ajunge in pozitie orizontala si atunci trageți de maner in directia opusa.

4-Cum se pregateste mancarea?

La inceput folositi o temperature mai mare si deschideti valva prin ridicare pana ce auziti un fluierat iar aburul incepe sa fie eliminat.

5-Cand iese aburul!

Inchideti valva prin apasare si da-ti focul mai mic tinand cont de acum inainte de timpul de pregatire al mancarii prezentat in tabelul 1

6-Atentie!

Verificati ca inelul de la valva sa fie apasat si controlati des acest lucru.

7-Cum se verifica valva?

Verificati daca valva este sau nu operationala, apasati usor pe valva si aburul trebuie sa iasa repede si in cantitate mare.

8-Dupa prepararea mancarii

Luati oala de pe aragaz, asteptati sa iasa aburul apoi deschideti valva si lasati aburul care a mai ramas sa iasa, dupa care puteti sa scoateti capacul.

9-Cum puteti sa gatiti repede?

Daca nu doriti sa asteptati mult, puneti oala sub apa pana se raceste apoi trageți valva pentru a iesi aburul si scoateti capacul.

Pofta buna!!

ТЕНДЖЕРА ПОД НАЛЯГАНЕ ИНСТРУКЦИИ ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ

Гаранция и условия

1 - Гаранционният срок започва да тече от датата на доставка на стоката и е 2 години.

2- Продуктът включително и всички части от него са в обхвата на гаранцията на нашата компания.

3- В случай на повреда на стоките в рамките на гаранционния срок, времето на ремонта ще бъде добавено към гаранционния срок. Максимална продължителност на ремонт е до 15 работни дни. Това е временен престой на повредените стоки в сервизния център, при отсъствието на продавач, дилър, агент, представител, вносител или производител, който започва от датата на уведомяване. В случай че в рамките на 15 дни повредата на стоката не може да бъде отстранена, производителят или вносителят на стоката ще предостави на клиента друг продукт с подобни характеристики до завършване на поправката на повредения продукт.

4- В рамките на гаранционния срок, никаква такса за поправка или смяна на части няма да бъде изисквана за повреди, които са резултат от повреди в материала, производството или сглобяването.

5- Въпреки, че потребителят има правото на ремонт на стоките;

- той е освободен от датата на доставка до потребителя, с условието, че в рамките на определения гаранционен срок, същата повреда се повтори два пъти или се появяват различни повреди повече от четири пъти или специфичния гаранционен период като цяло, на повече от 6 елемента, както и повредата на стоките
- Ако срокът за поправка е превишен,
- ако сервизният център на компанията не е на разположение или пък няма дилър, агенция, представител, вносител или производител или не е възможно някой да организира докладването на поправката на повредата, тогава потребителят може да изиска стоките да бъдат поправени и върнати с отстъпки в цените.

6. - Разваляне или повреда, появили се по вина на потребителя са извън обхвата на гаранцията.

7.- Потребителят може да се обърне към Министерството на Икономиката и Индустрията и Главна Дирекция Защита на Конкуренцията, за всеки въпрос възникнал във връзка с тази гаранция.

Отваряне на съда

Хванете дръжката на съда. Поставете я на равно в обратна посока. Капакът ще се освободи. После извадете капака под малък ъгъл. (45)

Достатъчно напълване

Напълнете съда максимално (2/3 от обема на тенджерата). Не пълнете повече от половината, докато готвите храни, които ще набъбнат или ще изпуснат пяна като например нахут, боб, леща.

Затваряне на съда

Сложете дръжката на позиция отваряне. Сложете капка под малък ъгъл върху съда. Завъртете дръжката на капака в обратно положение.

Бъдете внимателни

Преди да започнете да готвите, проверете дали предпазния вентил се движи лесно нагоре и надолу като дръпнете ринга на вентила.

Започване на готвенето

Сложете съда на силно загрят котлон. Вентилът за пара ще бъде прав, както е показано на картинката.

Изчакайте парата да започне да излиза силно с бликащ звук. Това означава че в съда се е формирало правилното налягане.

Когато парата излиза

Сложете вентила в хоризонтална позиция, както е показано на картинката и намалете огъня. (Изчислете времето за готвене след това).

Докато готвите

Проверете работата на клапата като я натиснете леко (когато я натиснете, трябва да настъпи силно и рязко излизане на пара). Спазвайте обозначеното време за готвене на храна. Не оставяйте течността в съда да се изпари напълно.

В края на готвенето

Махнете съда от огъня. Изчакайте малко и повдигнете вентила за готвене, за да позволите на парата да излезе напълно. За по-меки храни, разклатете съда внимателно. После отворете капака.

ПОЧИСТВАНЕ НА ВАШАТА ТЕНДЖЕРА ПОД НАЛЯГАНЕ

1- Ако обръщате достатъчно внимание на чистотата на вашата тенджера под налягане, ще я използвате по-дълъг период от време. 2- Можете да използвате какъвто и да е препарат за почистване на вътрешността на тенджера под налягане. 3- Не използвайте разяждащи почистващи вещества върху външните повърхности. 4- Използвайте пластмаса вместо тел при почистване. Подсушете тенджерата след изплакване 5- Използвайте оцет и лимон за почистване на постоянни петна. 6- Не забравяйте да почистите клапаните от гледна точка на безопасността.

D) Предупреждения, свързани с опасни или вредни за човешкото здраве ситуации или околната среда по време на използване.

ВАЖНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

1 – Прочетете всички инструкции 2- Не докосвайте горещи повърхности. Използвайте бутони или копчета. 3- Необходимо е да бъдете изключително внимателни, когато тенджерата се използва около деца 4- Не поставяйте тенджерата в гореща фурна. 5- Бъдете изключително внимателни, докато местите тенджерата, когато в нея има гореща течност. 6- Не използвайте тенджерата под налягане за цели различни от предназначенията. 7- Тази тенджера под налягане работи с пара под налягане. Грубото боравене може да доведе до инциденти като експлозия на пара. Преди да започнете да готвите, вижте дали капакът е напълно затворен. 8- Напълнете тенджерата на 2/3 от обема ѝ. Напълнете тенджерата максимално по време на готвене на храна, която се разширява, като например ориз и сушени зеленчуци. 9- Не пригответе храна като ябълково пюре, червена боровинка, череша, ечемик, овес, грах или други бобови растения пюрета, юфка, спагети, спагети. Този тип храна ще пусне пяна, ще прелее и може да блокира устройството за изпускане на налягането. Преди да използвате винаги проверявайте дали вентилите работят. 11 - Не отваряйте капака на тенджерата под налягане, докато налягането се понижава след като ястието в тенджерата под налягане е вече готово. 12- Никога не използвайте тенджерата за пържене на храни. 13- Не гответе храни като ориз, които биха могли да се задържат на дъното на тенджерата под налягане.

ОБЩИ ПРЕПОРЪКИ

1- Никога не използвайте тази тенджера под налягане без течност. Тя може да се повреди сериозно. Винаги слагайте поне една чаша вода в тенджерата под налягане.

2- Не забравяйте да използвате печка подходяща за тенджерата под налягане. 3- Ако използвате газов котлон се уверете, че пламъкът не обгръща дъното на тенджерата под налягане. 4- Ако използвате тенджерата под налягане върху гореща плоча, уверете се, че котлон е с диаметър равен на тенджерата под налягане или по-малък от него. 5- Вентилите на вашата тенджера под налягане са изключително чувствителни. Придържайте се напълно към препоръките за почистване и поддръжка. Използвайте само оригинални части. 6- Редовното почистване на вашата тенджера под налягане, е необходимо. 7- Свържете се с най-близкия сервиз, ако вентилите не работят.

E) в случай, че се изисква периодична поддръжка, ето информацията за интервалите от време на, които се прави периодичната поддръжка и от кого се прави

Почистването трябва да се прави след всяка употреба на тенджерата както периодичната поддръжка според информацията, дадена по-долу.

ПОЧИСТВАНЕ НА ВАШАТА ТЕНДЖЕРА ПОД НАЛЯГАНЕ

1.-Ако обръщате достатъчно внимание на чистотата на вашата тенджера под налягане, ще я използвате по-дълъг период от време. 2- Можете да използвате какъвто и да е препарат за почистване на вътрешността на тенджерата под налягане. 3- Не използвайте разяждащи почистващи вещества върху външните повърхности. 4- Използвайте пластмаса вместо тел при почистване. 5- Подсушете тенджерата след изплакване. 6- Използвайте оцет и лимон за почистване на постоянни петна 7-. Не забравяйте да почиствате клапаните от гледна точка на безопасност.

F) Информация и схеми за това как и от кого може да бъде извършен монтажът (потребител, упълномощен сервизен техник) Не се изисква сглобяване. Следвайте инструкциите, дадени по-долу.

ОТВАРЯНЕ НА ТЕНДЖЕРАТА ПОД НАЛЯГАНЕ

Махнете капака като държите дръжката. Изцяло наклонете тенджерата под налягане назад. Махнете капака като го издърпате нагоре в леко наклонено положение.

ДОСТАТЪЧНО НАПЪЛВАНЕ

Напълнете тенджерата с течност до 2/3 от общия обем (до максималното си ниво). Не пълнете повече от половината, докато готвите храни, които ще набъбнат или ще изпуснат пяна като например нахут, боб, леща.

ЗАТВАРЯНЕ НА КАПАКА

Сложете дръжката на позицията, така че да е отворена. Сложете я при леко наклонено положение в тенджерата под налягане. Завъртете дръжката в обратна посока.

G) Продължителността на употребата на тенджерата е определена и съобщена от Министерството.

Продължителността на употребата на продукта е 5 години.

H) Сервиси и имена, адреси и телефонни номера на местата, където могат да бъдат получени резервни части или друга информация, като например кол центрове

I) Характеристики на модела и основната информация за тенджерата под налягане

Марка: ZILAN

Модел: 3.5 IL, 5IL, 6 It., 7IL, 8 It., 9 It., 10 It., 12 It., 14 IL.15 IL, 17 It,

Характеристики: Тенджера под налягане (кухненски съдове под налягане)

Място, където съдът да се използва: За целите на готвене в дома и на работното място

ФУНКЦИОНАЛНИ НЕИЗПРАВНОСТИ

Няма пара, какво става?

- Температурата може да е много ниска, увеличете · Количеството течност може да не е достатъчно. Добавете още · Вентила за готвене може да е замърсен, почистете го · Капакът може да не е бил затворен добре, проверите · Някои части може да са повредени, сменете ги

Пара изтича от капака, какво не е наред?

- Капакът може да е повреден, сменете го. Edge of the pressure cooker may be damaged, replace.

Започнах готвене без течност по погрешка, какво мога да направя?

- Изключете фурната, оставете тенджерата да се охлади · Отворете капака и сложете достатъчно вода

Капакът не се затворя, какво трябва да направя?

- Свържете се с оторизиран сервиз. Проверете тенджерата под налягане.

ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ**МЕСО**

- Говедо 45-50 мин · Теле 35-40 мин.

Кокошка 30-40 мин

- Агне 20-25 мин · Пиле 20-25 мин

СУХИ ЗЕЛЕНЧУЦИ

1 Сух боб (накиснат) · Нахут (накиснат) · Леща · Бакла

СВЕЖИ ЗЕЛЕНЧУЦИ

- Зелен боб 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 минути

1 - Не правете каквито и да е промени върху тенджерата и компонентите.

2- Сменете повредените части с оригинални такива.

3- Ако има проблем с части, които не могат да бъдат заменени, свържете се с фирмата, от която сте закупили тенджерата или с оторизиран сервиз

4- Бакелитените дръжки може да се напукат или счупят, заради прегряване. Тези части могат да бъдат сменени в оторизиран сервиз

5- Не дръжете съда на огъня, когато е празен.

- 6- Продукти, които са деформирани в резултат на неправилна употреба от страна на потребителя са извън гаранция.
- 7- Времето на употреба на Вашата тенджерата под налягане е 5 години, определено от Министерството.
- 8- Попълнете гаранцията и я дайте за подпис и печат от производителя. Тенджери под налягане с неподпечатани или непопълнени гаранции не са в обхвата на гаранцията.
- Налягане на готварския вентил: 0,55 bar
 Налягане на предпазния клапан : 1,1 bar

ЧАСТИ НА ТЕНДЖЕРАТА ПОД НАЛЯГАНЕ

- 1- Пълен предпазен вентил
- 2- Дръжка на капака
- 3- Клапан/клапа за готвене
- 4- Капак
- 5- Подвижен мост на капака
- 6- Дръжка на тенджерата
- 7- Секретна гумичка
- 8- Линия за нивото
- 9- Линия на тенджерата

ОТВАРЯНЕ НА ТЕНДЖЕРАТА ПОД НАЛЯГАНЕ

Махнете капака като държите дръжката. Изцяло наклонете тенджерата под налягане назад. Махнете капака като го издърпате нагоре в леко наклонено положение.

ДОСТАТЪЧНО НАПЪЛВАНЕ

Напълнете тенджерата с течност до 2/3 от общия обем (до максималното си ниво). Не пълнете повече от половината, докато готвите храни, които ще набъбнат или ще изпуснат пяна като например нахут, боб, леща.

ЗАТВАРЯНЕ НА КАПАКА

Сложете дръжката на позицията, така че да е отворена. Сложете я при леко наклонено положение в тенджерата под налягане. Завъртете дръжката в обратна посока.

G) Продължителността на употребата на тенджерата е определена и съобщена от Министерството.

Продължителността на употребата на продукта е 5 години.

H) Сервиси и имена, адреси и телефонни номера на местата, където могат да бъдат получени резервни части или друга информация, като например кол центрове

I) Характеристики на модела и основната информация за тенджерата под налягане

Марка: ZILAN

Модел: 3.5 It., 5It., 6 It., 7It., 8 It., 9 It., 10 It., 12 It., 14 It., 15 It., 17 It,

Характеристики: Тенджерата под налягане (кухненски съдове под налягане)

Място, където съдът да се използва: За целите на готвене в дома и на работното място

ФУНКЦИОНАЛНИ НЕИЗПРАВНОСТИ

Няма пара, какво става?

- Температурата може да е много ниска, увеличете · Количеството течност може да не е достатъчно. Добавете още · Вентила за готвене може да е замърсен, почистете го · Капакът може да не е бил затворен добре, проверите · Някои части може да са повредени, сменете ги

Пара изтича от капака, какво не е наред?

- Капакът може да е повреден, сменете го. Edge of the pressure cooker may be damaged, replace.

Започнах готвене без течност по погрешка, какво мога да направя?

- Изключете фурната, оставете тенджерата да се охлади · Отворете капака и сложете достатъчно вода

Капакът не се затвори, какво трябва да направя?

- Свържете се с оторизиран сервиз. Проверете тенджерата под налягане.

ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ**МЕСО**

- Говедо 45-50 мин · Теле 35-40 мин.
- Кокошка 30-40 мин
- Агне 20-25 мин · Пиле 20-25 мин

СУХИ ЗЕЛЕНЧУЦИ

1 Сух боб (накиснат) · Нахут (накиснат) · Леща · Бакла

СВЕЖИ ЗЕЛЕНЧУЦИ

- Зелен боб 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 минути

- 1 - Не правете каквито и да е промени върху тенджерата и компонентите.
 - 2- Сменете повредените части с оригинални такива.
 - 3- Ако има проблем с части, които не могат да бъдат заменени, свържете се с фирмата, от която сте закупили тенджерата или с оторизиран сервиз
 - 4- Бакелитените дръжки може да се напукат или счупят, заради прегряване. Тези части могат да бъдат сменени в оторизиран сервиз
 - 5- Не дръжте съда на огъня, когато е празен.
 - 6- Продукти, които са деформирани в резултат на неправилна употреба от страна на потребителя са извън гаранция.
 - 7- Времето на употреба на Вашата тенджера под налягане е 5 години, определено от Министерството.
 - 8- Попълнете гаранцията и я дайте за подпис и печат от производителя. Тенджери под налягане с неподпечатани или непопълнени гаранции не са в обхвата на гаранцията.
- Налягане на готварския вентил: 0,55 bar
 Налягане на предпазния клапан : 1,1 bar

ЧАСТИ НА ТЕНДЖЕРАТА ПОД НАЛЯГАНЕ

- 1- Пълен предпазен вентил
- 2- Дръжка на капака
- 3- Клапан/клапа за готвене
- 4- Капак
- 5- Подвижен мост на капака
- 6- Дръжка на тенджерата
- 7- Секретна гумичка
- 8- Линия за нивото
- 9- Линия на тенджерата

SCHNELLKOCHTOPF GEBRAUCHSANWEISUNG

Zilan Schnellkochtopf und Induktionstöpfe können mit allerlei Kochgeräten verwendet werden.

- Wenn Sie Plattenherd verwenden, gehen Sie sicher, daß das Durchmesser des Kochtopfes kleiner als oder gleich wie die Platten sind.

Wenn Sie Glas oder Keramikfeld nutzen, gehen Sie sicher, daß die Fläche sauber und restlos ist.

Wenn Sie Gasherd verwenden, gehen Sie sicher, daß die Flammen nicht vom Rand des Topfes abragen.

Öffnen:

1. Das Griffsystem öffnet sich, wenn Sie auf den Knopf drücken, um den Deckel zu öffnen.
2. Heben Sie den Deckel.

Schliessen:

3. Legen Sie den Deckel auf den Topf, während das Griffsystem offen ist.
4. Ziehen Sie den Knopf um den Deckel aufzusetzen und schliessen Sie den Deckel.

Wenn Sie den Topf auf den heißen Herd gestellt haben, ohne den Deckel des Topfes geschlossen zu haben, kontrollieren Sie ob das Griffsystem (Klinke) geschlossen ist.

Sicherheitsmassnahmen

- Halten Sie den Schnellkochtopf fern von Kindern.
- Verwenden Sie den Topf nicht im Backofen.
- Seien Sie vorsichtig beim Verstellen des Topfes, wenn der Topf unter Druck steht.
- Nutzen Sie den Topf nicht für andere Zwecke.
- Der Topf funktioniert mit Druck. Wenn der Topf nicht ordnungsgemäß verwendet wird oder die Sicherheitsmaßnahmen nicht eingehalten werden, kann dies zu Verletzungen führen. Kontrollieren Sie vor dem Gebrauch, ob der Topf ordentlich verschlossen ist.
- Wenden Sie keine Kraft an, um den Topf zu öffnen. Warten Sie, bis der Druck nachgelassen hat.
- Verwenden Sie den Topf nicht leer (ohne Flüssigkeit).
- Nutzen Sie angemessene Kochherde.

Stellen Sie den Topf auf angemessene Kochherde.

- 2/3 des Topfes sollten leer bleiben. Beim Kochen von aufschäumenden Lebensmitteln (wie: Reis, Hülsenfrüchte) füllen Sie Ihren Topf nur bis zur Hälfte.
- Lassen Sie die Lebensmittel, nachdem der Kochvorgang beendet ist, aufbrühen. Um Anbrennungen zu vermeiden, wird empfohlen, das Fleisch vor dem Kochen zu spießen.
- Seien Sie vorsichtig beim auf- und abstellen des gefüllten Topfes, damit die Füllung nicht ausgeschüttet wird.
- Gehen sie vor Gebrauch sicher, daß die Ventile anwesend sind.
- Nutzen Sie den Schnellkochtopf nicht mit Druck beim Braten.
- Greifen Sie, außer bei Reinigung, nicht in das Sicherheitssystem des Topfes ein.

5. Nachdem der Kochvorgang beendet ist und Sie den Herd ausgeschaltet haben, gibt es zwei Möglichkeiten:

- a) Lassen Sie den Druck langsam ab- heben sie das Dampfventil. Passen sie auf den Dampf auf.
- b) Lassen sie den Druck schnell ab- halten sie den Topf unter stark laufendes kaltes Wasser.

Vor dem Kochvorgang

6. Kontrollieren Sie, ob die Befestigungen geschlossen sind.

Stellen sie den Schnellkochtopf auf hohe Temperatur ein.

! Öffnen Sie den Deckel nicht, während der Topf noch unter Druck steht.

Wenn der Dampf ausgegangen und der Alarm zu hören ist, beginnt der Kochvorgang.

Wenn während dem Kochvorgang der Dampf nicht ausgegangen ist,

- ist das für die ersten paar Minuten normal.
- Kontrollieren Sie die Hitzequelle.
- Kontrollieren Sie, ob im Topf genügend Wasser ist.
- Kontrollieren Sie, ob der Topf ordnungsgemäß verschlossen wurde.
- Kontrollieren Sie, ob die Gummidichtung und der Rand des Topfes in gutem Zustand ist.

Wenn der Druck hoch ist, aber kein Dampf ausgeht,

- Halten Sie den Topf unter stark laufendes kaltes Wasser und reduzieren Sie den Druck.
- Nachdem der Alarm zu hören ist, reduzieren Sie die Temperatur.

Wenn sich der Deckel nicht öffnen läßt, halten Sie den Topf unter stark laufendes kaltes Wasser und reduzieren Sie somit den Druck.

- Bewahren Sie im Schnellkochtopf keine Lebensmittel auf.
- Verwenden Sie keine bleichenden und Chlor enthaltenden Reinigungsmittel.

Waschen sie den Topf mit Spülmittel oder Warmwasser ab.

- Waschen Sie den nassen Deckel in Seifenwasser.

Waschen Sie den Deckel des Topfes nicht in der Spülmaschine ab und tauchen sie den Deckel nicht in ein Gefäß voll mit Wasser ein.

Um den Mechanismus des Deckels sauber zu halten, reinigen Sie nach jedem Kochvorgang die Gummidichtung und das Gehäuse.

Aufbewahrung nach Nutzung.

Drehen sie den Deckel auf die Rückseite.

Kochzeiten für diverse Lebensmittel

- | | |
|-----------------------------|---------------|
| - Rind- und Schweinefleisch | 45-50 Minuten |
| - Schafffleisch | 35-40 Minuten |
| - Huhnfleisch | 35-40 Minuten |
| - Hünchenfleisch | 20-25 Minuten |
| - Bohnen | 20-25 Minuten |
| - Fisolen | 20-25 Minuten |
| - Auberginen | 10-15 Minuten |
| - Kartoffeln | 10-15 Minuten |
| - Gemüse | 8-15 Minuten |

**AUTOUISEUR
NSTRUCTIONS D'UTILISATION**

L'autocuiseur Zilan peut être utilisé sur tous les feux, dont inductions.

-Lorsque vous utilisez une plaque de cuisson électrique, assurez-vous que le diamètre de l'autocuiseur est égal celui du foyer de cuisson ou inférieur à celui-ci.

Lorsque vous effectuez la cuisson sur une plaque en verre ou en céramique, assurez-vous que la surface est propre et lisse.

Lorsque vous utilisez le gaz comme source de chaleur, assurez-vous que la flamme ne dépasse pas le diamètre de l'autocuiseur.

Ouverture

1. Le système de maintien s'ouvre lorsque vous soulevez le bouton pour ouvrir le couvercle.
2. Soulevez le couvercle.

Fermeture

3. Posez le couvercle sur l'autocuiseur lorsque le système de maintien est ouvert.
4. soulevez le bouton pour installer le couvercle et fermez le couvercle.

Si vous n'avez pas fermé le couvercle en premier avant de mettre l'autocuiseur sur le feu, assurez-vous que le système de maintien (les clips) est fermé ou non.

Précautions de sécurité

- Tenir l'autocuiseur à l'écart des enfants.
- Ne pas mettre l'autocuiseur dans le four.
- Si l'autocuiseur est sous pression, faire attention lorsque vous changez la place de votre autocuiseur.
- Ne pas utiliser l'autocuiseur pour à d'autres fins.
- L'autocuiseur fonctionne sous pression. Lorsqu'il n'est pas utilisé correctement ou lorsque les précautions de sécurité ne sont pas respectées, il peut causer des blessures. Avant de l'utiliser, contrôlez si l'autocuiseur est bien fermé ou non.
- Ne pas forcer pour ouvrir. Assurez-vous d'abord que la pression est retombée.
- Ne pas utiliser l'autocuiseur vide (sans liquide).
- Utiliser des plaques de cuisson adaptées.

Laisser sur les plaques de cuisson adaptées.

- Laisser les 2/3 de l'autocuiseur vide. Lorsque vous cuisez des aliments qui gonflent (par exemple: riz, légumes secs etc.), ne pas remplir plus de la moitié de l'autocuiseur.
- Ne pas percer les aliments qui peuvent gonfler après la cuisson. Pour éviter que la viande ne brûle, il est conseillé de percer la viande.

- Pour éviter que le contenu ne se renverse, agir avec précaution lorsque vous soulevez et descendez l'autocuiseur.

- Assurez-vous que les vannes (soupapes) sont à leurs places avant d'utiliser l'autocuiseur.
- Ne pas utiliser l'autocuiseur pour effectuer des fritures sous pression.

- Ne pas intervenir sur le système de sécurité en dehors du nettoyage et respecter les instructions.

5. Vous pouvez essayer 2 opérations à la fin de la cuisson, après avoir coupé le feu:

- a) Libérer doucement la pression- Soulever la vanne de vapeur. Faire attention à la vapeur
- b) Libérer rapidement la pression- Tenir l'autocuiseur sous de l'eau froide abondante.

Avant d'effectuer la cuisson

6. Contrôler si le système est ouvert ou non.

Régler l'autocuiseur à une température élevée.

! Ne pas ouvrir le couvercle de l'autocuiseur lorsqu'il est sous pression.

La cuisson commencera lorsque l'évacuation de la vapeur aura commencée et que l'avertissement sonore retentira.

Si l'évacuation de la vapeur ne commence pas pendant la cuisson

- Cette situation est normale pour les premières minutes.
- Contrôler la source de chaleur.
- Contrôler qu'il y a assez d'eau dans l'autocuiseur.
- Contrôler que l'autocuiseur est correctement refermé.
- Contrôler si le caoutchouc et les rebords de l'autocuiseur sont en bon état ou non.

Lorsque la pression est élevée et que la vapeur ne s'évacue pas

- Faire redescendre la pression en le tenant sous de l'eau froide abondante
- Réduire le feu lorsque l'avertissement sonore retentit.

Si vous n'arrivez pas à ouvrir le couvercle, évacuer la pression en tenant l'autocuiseur suffisamment sous l'eau froide abondante.

- Ne pas laisser les aliments dans l'autocuiseur.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage blanchissants ou avec de la chlore.

Laver avec un produit nettoyant ou de l'eau chaude.

- Laver le couvercle mouillé dans de l'eau avec du produit nettoyant.

Ne pas laver le couvercle de l'autocuiseur dans le lave-vaisselle, ne pas plonger le couvercle dans un récipient rempli d'eau.

Pour garder propre le mécanisme du couvercle, nettoyer le caoutchouc et l'emplacement après chaque cuisson.

Conservation après utilisation.

Tourner le couvercle à l'envers.

Durée de cuisson pour différents aliments

- viande de bœuf et porc 45-50 minutes
- viande de veau 35-40 minutes
- viande de poulet 35-40 minutes
- viande de petit poulet 20-25 minutes
- haricot sec 20-25 minutes
- haricot vert 20-25 minutes
- aubergine 10-15 minutes
- pommes de terre 10-15 minutes
- Légumes 8-15 minutes

قبل از پخت می بایستی

6. از باز بودن ترتیبات مطمئن باشید و این کار را کنترل کنید.
 قابلمه زودپز را در حالت حرارت بالا تنظیم کنید.
 زمانی که قابلمه زودپز در حالت فشار قرار دارد درب زودپز را باز نکنید.
 زمانی که صدای سوت قابلمه زودپز می آید این به منزله شروع شدن و تخلیه فشار بخار است.

اگر در حین پخت صدای سوت قابلمه نیاید و تخلیه بخار صورت نگیرد

- برای دقایق ابتدایی این روال ممکن است.
 - مقدار شعله را در حین جوشیدن کنترل کنید.
 - مقدار آب موجود در قابلمه را کنترل نمایید.
 - نسبت به بسته بودن درب محتاط بوده و هر زمان کنترل نمایید.
 - هر زمان لاستیک قابلمه زودپز و دور درب و دور قابلمه را از نظر سالم و بدون ایراد بودن کنترل نمایید.
- اگر فشار زیاد باشد و بخار آب خارج نگردد
- قابلمه زودپز را زیر آب سرد بگیرید تا از بخار درون کاسته شود.
 - در زمان شنیده شدن صدای سوت قابلمه شعله را کم کنید.

اگر در حین پخت صدای سوت قابلمه نیاید و تخلیه بخار صورت نگیرد قابلمه زودپز را زیر آب سرد بگیرید تا از بخار درون کاسته شود.

- غذا را در درون قابلمه فراموش نکنید و یا نگهداری نکنید.
- از شوینده های سفید کننده و یا کلر دار استفاده نکنید.
- از مایع ظرف شویی و یا آب گرم برای شستشو استفاده کنید.
- در آب مخلوط با مایع ظرفشویی درب خیس شده و آب خورده را بشویید.
- درب زودپز را در ماشین ظرفشویی نشویید و از فرو بردن درب در تشت پر از آب خودداری کنید.
- برای تمیز و سالم نگهداری درب و سیستم ایمنی زودپز در حین و بعد از پخت و پز مکانیسم ایمنی را تمیز کنید.
- نگهداری بعد از استفاده
- درب را همیشه به صورت بر عکس نگهداری کنید.

زمان پخت برای غذاهای مختلف

- پخت گوشت گاو و خوک 45-50 دقیقه
- گوشت مرغ 35-40 دقیقه
- مرغ 35-40 دقیقه
- لوبیا سفید 20-25 دقیقه
- لوبیا سبز 20-25 دقیقه
- بادمجان 10-15 دقیقه
- سیب زمینی 10-15 دقیقه
- سبزیجات 8-15 دقیقه

قابلمه زودپز دفترچه نگهداری

قابلمه زودپز هر نوع اعم از نوع القایی قابلیت استفاده با تمام تجهیزات پخت و پز را دارد. - زمانی که از اجاق پخت برقی استفاده می کنید، از هم اندازه بودن قطر اجاق با قطر قابلمه مطمئن شوید و یا حداقل اینکه قطر می بایستی کوچکتر باشد. در زمان پخت و طبخ غذا بر روی سطوح و یا ظروف شیشه ای از صاف بودن و بدون خش بودن سطح مربوطه مطمئن شوید. از کوچکتر بودن قطر شعله در زمان استفاده از گاز به طوریکه از قابلمه بیرون نزنند میبایستی مطمئن شوید.

بازکردن

1. سیستم نگهدارنده، در زمان باز کردن درب سیستم با بالا آوردن نگمه درب باز می شود.
2. درب را بلند کنید.

بستن

3. در حالی که سیستم نگهدارنده باز است درب قابلمه را روی آن بگذارید.
 4. نگمه مربوطه را بالا نگهداشته و بعد از گذاشتن درب آن را محکم کنید.
- قبل از اینکه قابلمه را بر روی آتش اجاق قرار دهید، بست ها و نگمه بستن درب را کنترل نمایید و از بسته بودن درب قابلمه اطمینان حاصل نمایید.

پیش بینی های ایمنی

- این قابلمه را از دسترس کودکان دور نگه دارید.
 - قابلمه را هیچ وقت در فر قرار ندهید.
 - در زمانی که قابلمه تحت فشار قرار دارد از جابجایی و حرکت دادن قابلمه خودداری کنید .
 - از قابلمه برای موارد دیگر استفاده ننمایید.
 - قابلمه همیشه تحت فشار کار میکند. زمانی که از قابلمه به صورت درست استفاده نمی کنید و یا در حالت ایمن استفاده نمی کنید این کار سبب زخمی شدن می شود. قبل از اینکه قابلمه را بر روی آتش اجاق قرار دهید، بست ها و نگمه بستن درب را کنترل نمایید و از بسته بودن درب قابلمه اطمینان حاصل نمایید.
 - برای باز کردن درب قابلمه فشار نداده و اعمال زور نکنید. ابتدا از کاهش فشار درون اطمینان حاصل نمایید.
 - قابلمه را در حالت خالی و بدون (آب) و یا غذا استفاده ننمایید.
 - از اجاق های پخت مناسب استفاده نمایید.
 - بر روی اجاقهای پخت مناسب قرار دهید.
 - 2/3 از قابلمه را خالی نگهدارید. آن دسته از مواد غذایی من جمله (برنج، سبزی خشک و سایر) که در زمان پخت باد می کند نمی بایستی در زمان پختن بیش از نصف قابلمه را پر کرد.
 - بعد از پختن مواد غذایی که در زمان پخت باد می کنند را نباید بعد از پختن آنها را سوراخ کرد. برای جلوگیری از سوختن غذا مخصوصاً گوشت قبل از پختن آن را سوراخ کنید.
 - برای جلوگیری از ریختن مواد غذایی از درون قابلمه و همچنین وا شدن مواد غذایی پخته شده در زمان گذاشتن و برداشتن قابلمه زودپز با احتیاط رفتار کنید.
 - قبل از استفاده از سر جای خود بودن سوپاپهای اطمینان قابلمه مطمئن شوید.
 - از قابلمه زودپز برای سرخ کردن مواد غذایی در تحت فشار شدیداً خودداری فرمایید.
 - به غیر از مواردی برای تمییز کردن قابلمه زودپز از مداخله به سیستم ایمنی قابلمه جدا خودداری کنید و هشدارهای ایمنی را جدی بگیرید.
5. بعد از تمام شدن کار پخت و پز و خاموش کردن آتش پخت 2 کار متفاوتی را انجام دهید:
 - a) جهت تخلیه فشار سوپاپ را بلند کرده و به آرامی منتظر خارج شدن بخار باشید. به بخار دقت کنید.
 - b) اگر بخواهید که سریعاً بخار را خارج کنید زیر آب سرد بگیرید.

ТЕНДЖЕРА ПОД НАЛЯГАНЕ ИНСТРУКЦИИ ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ

Гаранции и условия

- 1- Гаранционният срок започва да тече от датата на доставка на стоката и е 2 години.
- 2- Продуктът включително и всички части от него са в обхвата на гаранцията на нашата компания.
- 3- В случай на повреда в рамките на гаранционния срок, времето на ремонта ще бъде добавено към гаранционния срок. Максимална продължителност на ремонт е до 15 работни дни. Това е времето престой на повредените стоки в сервизния център, при отсъствието на продавач, дилър, агент, представител, вносител или производител, който започва от датата на уведомяване. В случай че в рамките на 15 дни повредата на стоката не може да бъде отстранена, прилагателният или вносителят на стоката ще предостави на клиента друг продукт с подобни характеристики да замяне или направи ремонт на повредения продукт.
- 4- В рамките на гаранционния срок, никакви такси за поправка или смяна на части няма да бъдат изисковани за повреди, които са резултат от повреди в материалите, производството или събирането.
- 5- Въпреки, че потребителят има правото на ремонт на стоките:
 - той е освободен от датата на доставка до потребителя, с условието, че в рамките на определен гаранционен срок, същата повреда се повтори два пъти или се появяват различни повреди повече от четири пъти или специфичен гаранционен период като цяло, на повече от 6 елемента, както и повредата на стоките
 - Ако срокът за поправка е превишен,
 - ако сервизният център на компанията не е на разположение или няма ясен дилър, агентски, представител, вносител или производител или не е възможно нкой да организира доследването на поправката на повредата, тогава потребителят може да изиска стоките да бъдат заличени и върнати с отстъпка в цените.
- 6- Ремонтите или повреди, повикани се по вина на потребителя са извън обхвата на гаранцията.
- 7- Потребителят може да се обърне към Министерството на Икономиката и Индустрията и Главния Дирекция Защита на Конкуренцията, за всеки въпрос относно какъв връзка с тази гаранция.

Отваряне на съда

Хванете дръжката на съда. Поставете я на равно в обратна посока. Капакът ще се освободи. После извадете капака под малък ъгъл. (45)

Достатъчно напълване

Напълнете съда максимално (2/3 от обема на тенджерата). Не пълнете повече от половината, докато готвите храна, които ще набъбнат или ще изпуснат парата като например нахут, боб, леща.

Затваряне на съда

Сложете дръжката на позиция отваряне. Сложете капка под малък ъгъл върху съда. Запъртете дръжката на капак в обратно положение.

Бъдете внимателни

Преди да започнете да готвите, проверете дали предпазния вентил се движи лесно нагоре и надолу като дръпнете ринга на вентила.

Започване на готвенето

Сложете съда на силно загрят котлон. Вентилът за пара ще бъде праз, както е показано на картинката. Изчакайте парата да започне да излиза силно с бликаш звук. Това означава че в съда се е формирало правилното налягане.

Когато парата излезе

Сложете вентила в хоризонтална позиция, както е показано на картинката и намалете огъня. (Изчаквайте времето за готвене след това).

Докато готвите

Проверете работата на клапата като я натиснете леко (когато я натиснете, трябва да настъпи силно и резко излизане на пара). Спазвайте обозначеното време за готвене на храна. Не оставяйте течността в съда да се изпари напълно.

В края на готвенето

Махнете съда от огъня. Изчакайте малко и повдигнете вентила за готвене, за да позволите на парата да излезе напълно. За по-мекни храни, разклатете съда внимателно. После отворете капака.

ПОЧИСТВАНЕ НА ВАШАТА ТЕНДЖЕРА ПОД НАЛЯГАНЕ

1- Ако обръщате достатъчно внимание на чистотата на вашата тенджера под налягане, ще я използвате по-дълъг период от време. 2- Можете да използвате какъвто и да е препарат за почистване на вътрешността на тенджерата под налягане. 3- Не използвайте разяждащи почистващи вещества върху външните повърхности. 4- Използвайте пластмаса вместо тел при почистване. Подсушете тенджерата след изплакване 5- Използвайте одет и димон за почистване на постоянни петна. 6- Не забравяйте да почистите клапаните от гледна точка на безопасността.

D) Предупреждения, свързани с опасни или предни за човешкото здраве ситуации или околната среда по време на използване.

ВАЖНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

1- Прочетете всички инструкции 2- Не докосвайте горещи повърхности. Използвайте бутони или кончета. 3- Необходимо е да бъдете изключително внимателни, когато тенджерата се използва около деца 4- Не поставяйте тенджерата в гореща фурна. 5- Бъдете изключително внимателни, докато местите тенджерата, когато в нея има гореща течност. 6- Не използвайте тенджерата под налягане за цели различни от предназначенията. 7- Тази тенджера под налягане работи с пара под налягане. Грубото боравене може да доведе до инциденти като експлозия на пара. Преди да започнете да готвите, виекте дали капакът е напълно затворен. 8- Напълнете тенджерата на 2/3 от обема ѝ. Напълнете тенджерата максимално по време на готвене на храна, която се разширява, като например ориз и сушени зеленчуци. 9- Не приготвяйте храна като ябълково пюре, червена боровинка, череша, ечемик, овес, грах или други бобови растения порета, зюфка, спагети, спагети. Този тип храна ще пусне парата, ще прелее и може да блокира устройството за изпускане на налягането. Преди да използвате винаги проверявайте дали вентилите работят. 11 - Не отваряйте капак на тенджерата под налягане, докато налягането се понижава след като вентилът в тенджерата под налягане е вече готово. 12- Никога не използвайте тенджерата за пържене на храна. 13- Не гответе храни като ориз, които биха могли да се задържат на дъното на тенджерата под налягане.

ОБЩИ ПРЕПОРЪКИ

1- Никога не използвайте тази тенджера под налягане без течност. Тя може да се повреди сериозно. Винаги слагайте поне една чаша вода в тенджерата под налягане.

2- Не забравяйте да използвате печка подходяща за тенджерата под налягане. 3- Ако използвате газов котлон се уверете, че пламъкът не обгръща дъното на тенджерата под налягане. 4- Ако използвате тенджерата под налягане върху гореща плоча, уверете се, че котлон е с диаметър равен на тенджерата под налягане или по-малък от него. 5- Вентилите на вашата тенджера под налягане са изключително чувствителни. Придържайте се напълно към препоръките за почистване и поддръжка. Използвайте само оригинални части. 6- Редовното почистване на вашата тенджера под налягане, е необходимо. 7- Свържете се с най-близкия сервиз, ако вентилите не работят.

E) в случай, че се изиска периодична поддръжка, ето информацията за интервалите от време на, които се правят периодичната поддръжка и от кого се прави

Почистването трябва да се прави след всяка употреба на тенджерата както периодичната поддръжка според информацията, дадена по-долу.

ПОЧИСТВАНЕ НА ВАШАТА ТЕНДЖЕРА ПОД НАЛЯГАНЕ

1.- Ако обръщате достатъчно внимание на чистотата на вашата тенджера под налягане, ще я използвате по-дълъг период от време. 2- Можете да използвате какъвто и да е препарат за почистване на вътрешността на тенджерата под налягане. 3- Не използвайте разяждащи почистващи вещества върху външните повърхности. 4- Използвайте пластмаса вместо тел при почистване. 5- Подсушете тенджерата след изплакване. 6- Използвайте одет и димон за почистване на постоянни петна 7.- Не забравяйте да почистите клапаните от гледна точка на безопасност.

F) Информация и схеми за това как и от кого може да бъде извършен монтажът (потребител, упълномощен сервизен техник) Не се изисква събиране. Следвайте инструкциите, дадени по-долу.

ОТВАРЯНЕ НА ТЕНДЖЕРАТА ПОД НАЛЯГАНЕ

Махнете капача като държите дръжката. Изцяло наклонете тенджерата под налягане назад. Махнете капача като го издърпате нагоре в леко наклонено положение.

ДОСТАТЪЧНО НАПЪЛВАНЕ

Напълнете тенджерата с течност до 2/3 от общия обем (до максималното си ниво). Не пълнете повече от половината, докато готвите храна, която ще набъбнат или ще изпуснат пива като например нахут, боб, леща.

ЗАТВАРЯНЕ НА КАПАКА

Сложете дръжката на повизията, така че да е отворена. Сложете я при леко наклонено положение в тенджерата под налягане. Завъртете дръжката в обратна посока.

G) Продължителността на употребата на тенджерата е определена и съобщена от Министерството. Продължителността на употребата на продукта е 5 години.

H) Сервиси и имена, адреси и телефонни номера на местата, където могат да бъдат получени резервни части или друга информация, като например кол центрове

I) Характеристики на модела и основната информация за тенджерата под налягане

Марка: ZILAN

Модел: 3.5 П., 5П., 6 П., 7П., 8 П., 9 П., 10 П., 12 П., 14 П., 15 П., 17 П.

Характеристики: Тенджера под налягане (кухненски съдове под налягане)

Място, където съдът да се използва: За целите на готвене в дома и на работното място

ФУНКЦИОНАЛНИ НЕИЗПРАВНОСТИ

Няма пара, какво става?

• Температурата може да е много ниска, увеличете - Количеството течност може да не е достатъчно. Добавете още - Вентила за готвене може да е замръсен, почистете го - Капачът може да не е бил затворен добре, проверете - Някои части може да са повредени, сменете ги

Пара изтича от капача, какво не е наред?

• Капачът може да е повреден, сменете го. Edge of the pressure cooker may be damaged, replace.

Започнах готвене без течност по погрешка, какво мога да направя?

• Изключете фурната, оставете тенджерата да се охлади - Отворете капача и сложете достатъчно вода

Капачът не се затвора, какво трябва да направя?

• Свържете се с оторизиран сервиз. Проверете тенджери под налягане.

ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ**МЕСО**

• Говецо 45-50 мин · Теле 35-40 мин.

Ковошка 30-40 мин

• Агне 20-25 мин · Пиле 20-25 мин

СУХИ ЗЕЛЕНЧУЦИ

1 Сух боб (нависнат) · Нахут (нависнат) · Леща · БаCLA

СВЕЖИ ЗЕЛЕНЧУЦИ

• Зелен боб 20-25 мин. · Патладжан 10-15 мин · Карфиол 10-15 мин.

• Целна 10-15 мин. · Картофи 8-10 мин. · Праз 10-12 мин.

• Грах 15-20 минути

1- Не правете капача и да е промени върху тенджерата и компонентите.

2- Сменете повредените части с оригинални такива.

3- Ако има проблем с части, които не могат да бъдат заменени, свържете се с фирмата, от която сте оторизиран сервиз

закупили тенджерата или с

4- Бакелитените дръжки може да се напукат или счупят, заради прегряване. Тези части могат да бъдат

сменени в оторизиран сервиз

5- Не дръжте съда на огъня, когато е празен.

6- Продукти, които са деформирани в резултат на неправилна употреба от страна на потребителя са извън гаранция.

7- Времето на употреба на Вашата тенджера под налягане е 5 години, определено от Министерството.

8- Потъпнете гаранцията и я дайте за подпис и печат от производителя. Тенджери под налягане с гаранции не са в обхвата на гаранцията.

неподпечатани или непотъпнени

Налягане на готварския вентил: 0,55 bar

Налягане на предпазния клапан: 1,1 bar

ЧАСТИ НА ТЕНДЖЕРАТА ПОД НАЛЯГАНЕ

1- Пълен предпазен вентил

2- Дръжка на капача

3- Клапан/клапа за готвене

4- Капач

5- Подвижен мост на капача

6- Дръжка на тенджерата

7- Секретна гуменка

8- Линия за нивото

9- Линия на тенджерата