



Инструкции за употреба

Тенджера под налягане
MONIX CLASSICA



Инструкции за безопасност

2

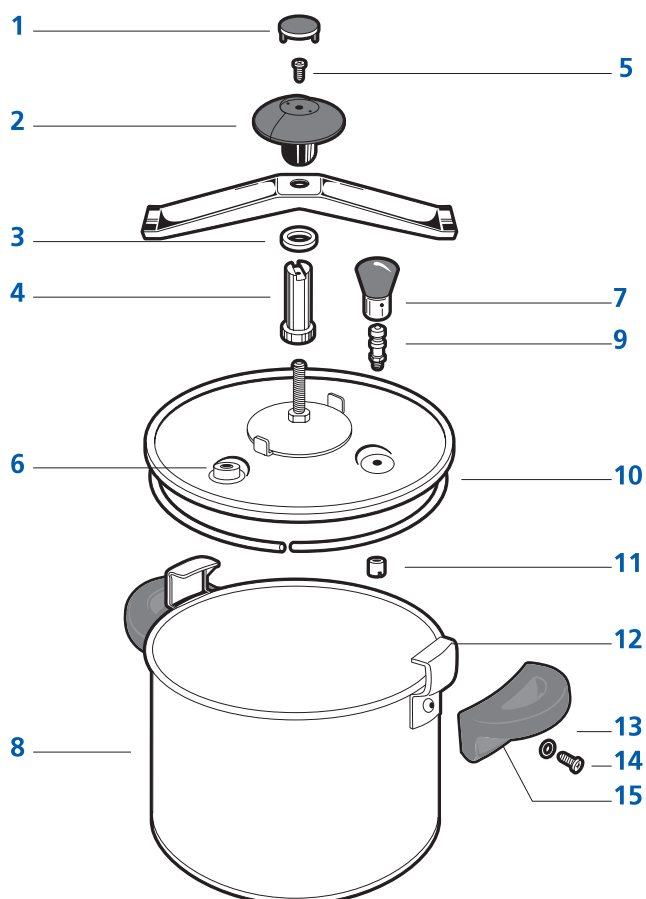
ВНИМАНИЕ! Преди употреба прочетете внимателно инструкциите и ги спазвайте! Запазете ги за бъдещи справки.

- Винаги спазвайте инструкциите за безопасност, когато използвате тенджерата.
- Когато я използвате, не позволявайте на деца да я доближават.
- Тенджерата се нагорещява. Хващайте я само за дръжките.
- Преди употреба, се уверете, че дръжките са добре закрепени.
- Бъдете внимателни, когато пренасяте пълната с гореща храна тенджера.
- Не оставяйте пълната тенджера без надзор върху включен/горещ котлон.
- Никога не използвайте тенджерата под налягане за различна от предвидената ѝ цел - като тенджера за готвене под налягане. Неспазването на инструкциите за употреба и безопасност може да доведе до повреди по тенджерата и/или наранявания! Уверете се, че капакът е правилно поставен и добре затворен преди употреба.
- Не пълнете тенджерата на повече от 2/3 от нейния обем. Когато готвите храни, които увеличават обема си (ориз, варива и др.) **НЕ** пълнете тенджерата повече от половината ѝ обем!
- **НЕ** използвайте тенджерата за готвене на компоти, ечемик, овесени ядки, зърнени храни, грах, паста, макарони, ревен и др. Тези храни образуват пяна или мехурчета по време на готвене, които могат да запушат предпазния клапан.
- Когато готвите храни и меса с кожа, бъдете внимателни, защото могат да се надуват от налягането. След приготвяне **НЕ** пробивайте кожата, преди да се охладят.
- Когато готвите продукти с по-висока плътност, преди да отворите тенджерата, я разклатете внимателно, за да не се излее течността при отваряне.
- Винаги проверявайте, дали предпазният клапан е в изправност и правилно поставен!
- **НИКОГА НЕ** използвайте тенджерата под налягане за пържене на храна!
- **НИКОГА НЕ** използвайте тенджерата, без да добавите вода към продуктите!
- Когато достигнете нормалното налягане за готвене, намалете силата на котлона. Това ще намали парата, образувала се от течностите в тенджерата. Никога не оставяйте тенджерата без надзор, докато готвите в нея.
- **НИКОГА НЕ** отваряйте тенджерата, преди налягането в нея да е спаднало!
НИКОГА НЕ се опитвайте да я отворите със сила!
- Никога не се опитвайте да модифицирате или промените тенджерата и нейните части! Това може да доведе до повреди и/или наранявания! Ако не сте сигурни, дали тенджерата е безопасна за употреба, потърсете оторизиран сервиз!
- Използвайте само оригинални резервни части и уплътнения!

Описание на продукта

3

1. Капак на заключващата дръжка
2. Заключваща дръжка
3. Лагер
4. Повдигаща скоба
5. Фиксиращ винт
6. Предпазен клапан
7. Въртящ се основен клапан
8. Основно тяло
9. Ос за основния клапан
10. Уплътнение за капака
11. Винт за клапана
12. Обезопасяващи скоби
13. Метална шайба
14. Винт за дръжка
15. Странична дръжка



Характеристики

Обем	Диаметър	Арт. №
4 L	22 cm	MONIX 530001
6 L	22 cm	MONIX 530002
8 L	24 cm	MONIX 530003
10 L	24 cm	MONIX 530004
12 L	24 cm	MONIX 530005

Характеристики

Подходяща за:



INDUCTION

Тенджерите под налягане **MONIX CLASSICA** са подходящи за всички видове котлони, включително и индукционни.

Препоръки:

- Когато използвате тенджерата върху стандартен ел. котлон, той трябва да е с размера на дъното на тенджерата или по-малък.
- Когато използвате тенджерата върху стъклокерамичен котлон, проверявайте дали дъното на тенджерата и котлона са чисти и няма следи от прах или мръсотия.
- Когато използвате тенджерата върху газов котлон, пламъците не трябва да се показват над ръба на дъното (не трябва да нагряват тенджерата по страните ѝ).
- Когато използвате тенджерата върху индукционен котлон, той трябва да е с размер равен или по-малък от този на дъното, но трябва да покрива поне **70%** от тенджерата.

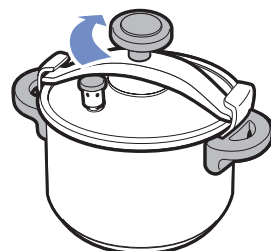
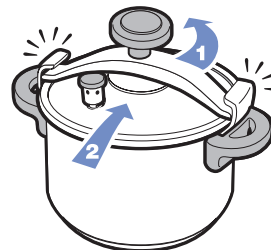
Резервни части:

Описание	Арт. №
Заклучваща дръжка	MONIX 957002
Основен клапан	MONIX 957004
Странична дръжка с винт	MONIX 957003
Силиконово уплътнение за 4 / 6 л.	MONIX 957000
Силиконово уплътнение за 8 / 10 л.	MONIX 957001
Кошница за готвене на пара	MONIX 530010

ВНИМАНИЕ! Никога не използвайте различни от оригиналните резервни части! Ако имате необходимост от ремонт или смяна на част, различна от описаните в таблицата резервни части, потърсете оторизиран сервиз.

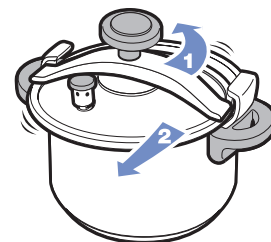
Затваряне:

- Завъртете заключващата дръжка по посока, обратна на посоката на часовниковата стрелка, за да отворите механизма докрай.
- Поставете капака върху тенджерата и в обезопасяващите скоби така, че той да е изравнен напълно с тялото на тенджерата.
- Завъртете дръжката по посока на часовниковата стрелка, докато заключващият механизъм не прилепне до скобите.
- За да сте сигурни, че тенджерата е затворена херметически, завъртете дръжката още два пълни оборота по посока на часовниковата стрелка.



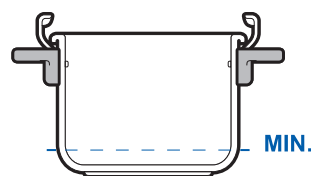
Отваряне:

- Завъртете дръжката по посока, обратна на посоката на часовниковата стрелка, докато механизмът не се отвори напълно.
- Внимателно повдигнете капака и го извадете от скобите.



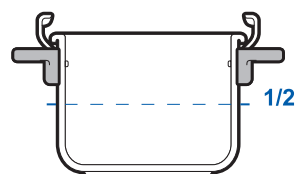
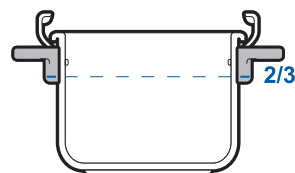
Минимално количество:

- Винаги поставяйте минимум 250 мл. вода, преди да започнете да готвите.

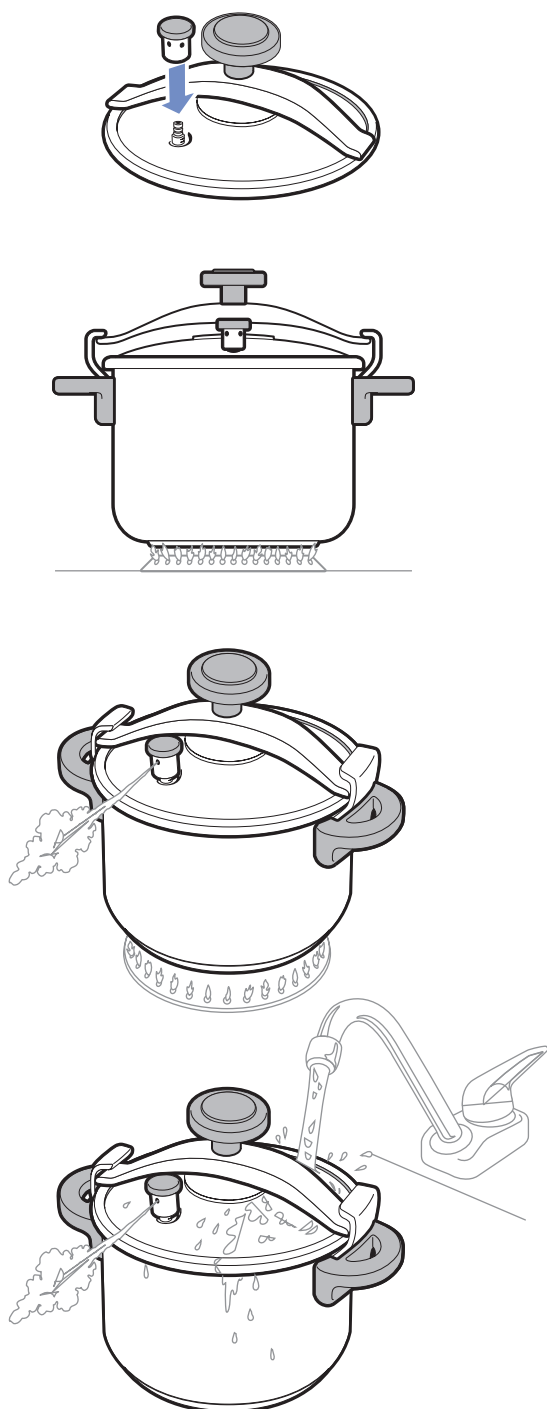


Максимално количество:

- **НИКОГА НЕ** пълнете тенджерата повече от 2/3 от нейният обем!
- Ако готвите храни, на които им е необходимо повече време и/или се разширяват по време на готвене, **НЕ** пълнете тенджерата повече от 1/2 от нейният обем!



ВНИМАНИЕ! В случай, че загреете тенджерата без да има течности в нея, потърсете оторизиран сервиз, за проверка!



Първа употреба

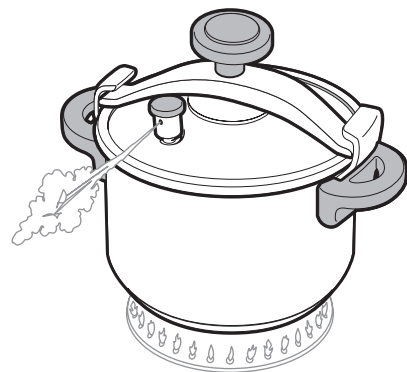
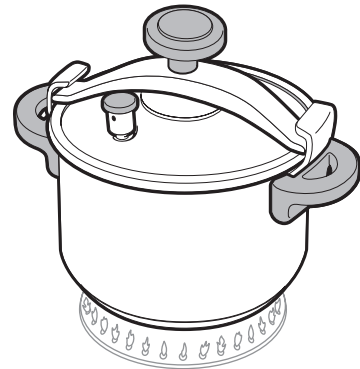
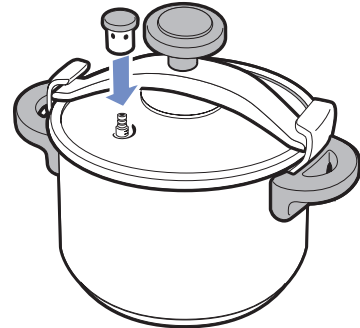
- Поставете основния клапан върху оста и го натиснете надолу.
- Напълнете тенджерата с вода. Не надвишавайте максималния обем (2/3).
- Затворете тенджерата според инструкциите.
- Поставете тенджерата върху котлон, включен на максимална степен.
- След като парата започне да излиза от клапана, намалете силата на котлона до минимум и засечете 20 минути.
- След като 20-те минути изтекат, изключете котлона.
- За да намалите налягането в тенджерата, я поставете под течаща студена вода.
- След като основния клапан спре да изпуска пара, използвайте влажна кърпа, за да го хванете и извадите от оста.
- Отворете тенджерата и измийте добре капака и основното ѝ тяло.

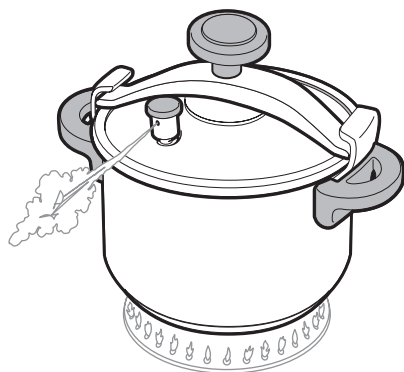
Подготовка за готвене

- Преди всяка употреба се уверете, че оста и основният клапан не са запушени и са правилно поставени.
- Поставете клапана.
- Поставете пълната и добре затворена тенджерата върху котлон на максимална степен.
- Когато основният клапан, започне да се върти леко и постоянно, изпускайки пара, готвенето под налягане е започнало.

ВНИМАНИЕ! Ако клапанът не изпуска пара и не чувате свистене/звук на готвене:

- Вероятната причина е, че налягането в тенджерата все още не се е покачило. Това е нормално за първите няколко минути, след като я поставите върху котлона.
- Ако след няколко минути налягането не се повиши, проверете дали котлонът е включен и дали силата му е достатъчна, за да загрее тенджерата.
- Проверете дали течността в тенджерата е в подходящи количества - между минималното и максималното обозначено ниво.
- Проверете дали основният клапан е чист, не е запушен и е правилно поставен.
- Проверете дали тенджерата е правилно затворена и капакът е обезопасен.
- Проверете дали уплътнението не е износено или повредено.





По време на готвене

- Когато основният клапан започне да се върти леко и постоянно, изпусчайки пара, готвенето под налягане е започнало. Намалете силата на котлона.

ВНИМАНИЕ! НИКОГА НЕ оставяйте тенджерата под налягане без надзор, когато наоколо има деца!

- Различните храни и различните количества от тях се приготвят за различно време в тенджерата. Можете да използвате таблицата, приложена в тези инструкции, за справка.

По време на готвене е нормално да излизат пара и капки вода от основния клапан. Това не е причина за притеснения.

- Докато готвите под налягане, проверявайте регулярно дали от клапана излиза пара. Ако това не се случва, увеличете малко силата на котлона.
- Ако по време на готвене се случва обратното - от клапана излиза прекалено много пара, тогава намалете силата на котлона.
- Когато изтече предварително определеното време за готвене, изключете котлона.

Ако по време на готвене се задейства предпазният клапан:

- Изключете веднага котлона.
- Оставете тенджерата под налягане да се охлади напълно.
- Намалете налягането в нея, като я оставите под студена течаща вода. Когато сте сигурни, че тенджерата вече не е под налягане, проверете цялостта на основния клапан и на предпазния клапан. При необходимост потърсете оторизиран сервиз.

Ако по време на готвене, пара започне да излиза от ръба на капака:

- Проверете дали капакът е добре затворен. Ако се наложи, го затегнете допълнително.
- Проверете дали уплътнението е в добро състояние. При необходимост го заменете с ново.
- Проверете дали уплътнението е поставено правилно.
- Проверете дали капакът, предпазният и основният клапан са чисти.
- Проверете дали ръба на тенджерата е в добро състояние и няма следи от повреда или деформация.

След готвене

За да освободите парата, натрупала се по време на готвене, след като сте изключили котлона, можете да изберете метод:

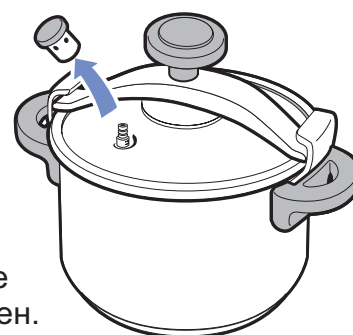
- Бавна декомпресия - използвайки мокра кърпа, внимателно повдигнете основния клапан. Ако искате да освободите парата по-бързо, можете да премахнете изцяло клапана.

ВНИМАНИЕ! При бързо освобождаване на парата е препоръчително да повдигнете/премахнете клапана, най-рано 5 минути, след като сте изключили котлона. Винаги бъдете внимателни, когато освобождавате парата! Невнимателно боравене с тенджерата и нейните части може да доведе до наранявания!

- Бърза декомпресия - поставете тенджерата под течаща студена вода. Когато от основния клапан спре да излиза пара, това означава, че в тенджерата вече няма налягане. Премахнете клапана и отворете капака.

- Ако не можете да отворите капака на тенджерата, първо се уверете, че сте следвали правилно процедурата по освобождаване на налягането. След това премахнете основният клапан. При съмнения дали сте освободили налягането, можете да загреете леко тенджерата, без клапана да е поставен на мястото му.

- Ако храната не е сготвена, или е пресготвена, проверете дали времето за готвене е било правилно. Проверете дали котлона загрева равномерно и достатъчно тенджерата. Проверете дали основният клапан е чист и правилно поставен. Проверете дали в тенджерата е имало достатъчно течност.



Времена за приготвяне на различни храни

10

ВНИМАНИЕ! Времето за приготвяне се смята от момента на създаване на високо налягане!

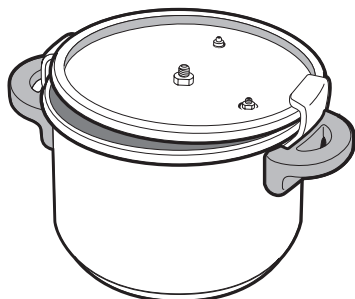
Месо	Време	Зеленчуци	Време	Морски дарове	Време
Говеждо		Артишок	10 мин.	Миди	4 мин.
Печено	35 мин.	Тиква	12 мин.	Змиорки	10 мин.
Яхния	25 мин.	Лук	8 мин.	Риба тон	10 мин.
Рагу	30 мин.	Карфиол	10 мин.	Калмари	12 мин.
Свинско		Брюкселско зеле.	8 мин.	Омари	12 мин.
Печено	25 мин.	Аспержи	10 мин.	Скариди	10 мин.
Пържоли	15 мин.	Спанак	4 мин.	Морски език	6 мин.
Език	25 мин.	Грах	10 мин.	Хек	8 мин.
Филе	30 мин.	Бакла	10 мин.	Сухи варива	
Агнешко		Зелен боб	10 мин.	Ориз	8 мин.
Печено	30 мин.	Ряпа	12 мин.	Нахут	35 мин.
Пържоли	15 мин.	Картофи	10 мин.	Грах	25 мин.
Рагу	15 мин.	Цвекло	30 мин.	Боб	40 мин.
Бутчета	25 мин.	Зеле	10 мин.	Леща	30 мин.
Телешко		Домати	8 мин.	Консервиране	
Печено	20 мин.	Моркови	12 мин.	Кайсии	10 мин.
Ребърца	15 мин.	Плодове		Череша	10 мин.
Рагу	20 мин.	Пресни		Сливи	10 мин.
Дроб	12 мин.	Кайсии	2 мин.	Малини	5 мин.
Заек	20 - 35 мин.	Череша	2 мин.	Касис	5 мин.
Фазан	15 мин.	Ябълки	6 мин.	Ябълки	10 мин.
Патица	25 мин.	Круши	10 мин.	Праскови	10 мин.
Пуйка	40 мин.	Сушени		Круши	10 мин.
Яребица	20 мин.	Кайсии	8 мин.	Предварително сготвени / сурови	
Кокошка	20 мин.	Сливи	10 мин.	Аспержи	4 мин. / 25 мин.
		Смокини	30 мин.	Грах	4 мин. / 35 мин.
		Стафиди	8 мин.	Боб	4 мин. / 35 мин.
				Цвекло	20 мин. / 35 мин.
				Гъби	4 мин. / 25 мин.
				Моркови	10 мин. / 25 мин.

Почистване на тенджерата

- Избягвайте да съхранявате или оставяте за по-дълъг период от време сготвена храна и хранителни продукти в тенджерата.
- **НИКОГА НЕ** използвайте белина и почистващи продукти, съдържащи солна киселина и нейните съединения, за да почистите тенджерата и нейните части!
- Преди всяка употреба почистете тенджерата с топла вода и мек неагресивен и неабразивен препарат за съдове.
- Можете да почистите вътрешната част с мек препарат и твърдата страна на обикновена гъба за съдове.
- Можете да почистите капака с мек препарат и меката страна на гъба за съдове.
- Препоръчително е тялото на тенджерата да се почиства на ръка, но може и в съдомиялна машина. Ако използвате съдомиялна, използвайте мек течен препарат или гел. **НЕ** използвайте таблетки и абразивни капсули.
- **НИКОГА НЕ** оставяйте капака на тенджерата да се накисва, или продължително време във вода!
- **НИКОГА НЕ** почиствайте капака в съдомиялна машина!

Почистване на клапаните

- Използвайте вода, за да почистите основния клапан.
- Можете да почистите оста за клапана под силна струя течаща вода. При необходимост, можете да използвате стоманена игла, за да го почистите добре.
- Можете да почистите предпазния клапан от долната страна на капака.
- Преди и след почистване на предпазния клапан се уверете, че той функционира правилно. Повдигнете внимателно червената част и я оставете плавно да падне надолу. Ако движението е без усилие, то клапана работи правилно.



Съхранение

- Обърнете капака с долната част нагоре и приберете тенджерата в сухо и чисто помещение.

Препоръки за поддръжка

- Не съхранявайте и не оставяйте за дълго време храна и продукти в тенджерата. Когато престоят, те залепват, след което трябва по-усилено да почиствате тенджерата. В резултат на това се използват повече или по-силни препарати и сила при почистването, което може да доведе до увреждане на тенджерата.
- Ако остават варовикови следи (котлен камък) след измиване на тенджерата, можете да го предотвратите, като я подсушавате с домакинска хартия или мека кърпа.
- Ако по тенджерата остане петно, което не можете да изчистите, можете да използвате кърпа, напоена със затоплен бял оцет. След като почистите петното с кърпата, измийте тенджерата с топла вода и мек препарат и подсушете със суха и мека кърпа.
- Силно варовита вода и някои ястия могат да предизвикат образуване на варовикови петна, както и синкаво потъмняване по вътрешното дъно. Тези оптични дефекти не влияят на свойствата на продукта.

Смяна на силиконовото уплътнение

- Винаги сменяйте уплътнението с оригинално и подходящо за размера/модела тенджера под налягане!
- Потопете новото уплътнение във сапунена вода. Изплакнете го и започнете внимателно да го поставяте от вътрешната страна на капака, използвайки пръсти. **НЕ** натискайте уплътнението с метал, твърди и островърхи предмети! Това може да го повреди или скъса!
- **НИКОГА НЕ** режете уплътнението!
- Препоръчително е, ако използвате тенджерата често, да проверявате нейната изправност в оторизиран сервис, веднъж на всеки 10 г.

ВНИМАНИЕ! В случай, че сте загорили храна в тенджерата:

- След като тенджерата се охлади, накиснете основното тяло във вода преди почистване на загорялата храна.
- **НИКОГА НЕ** използвайте белина и агресивни препарати за почистване!

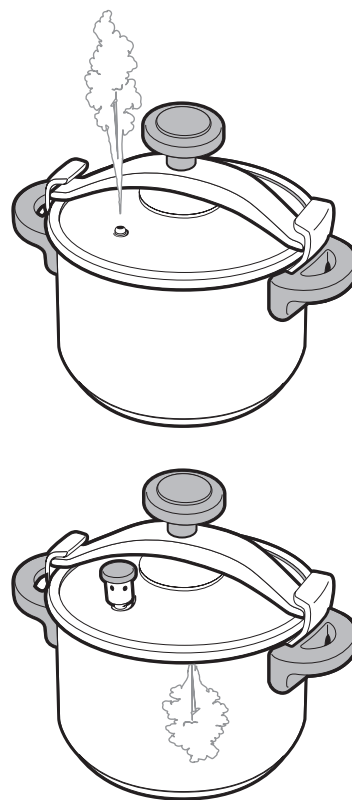
Тенджерите за готвене под налягане на MONIX, модел CLASSICA, имат две системи за предотвратяване на прекалено високо налягане.

В случай, че основният клапан е запушен, или повреден, при покачване на налягането се задействат двете системи:

- Първо се задейства предпазният клапан, който изпуска натрупалата се пара в тенджерата.
- Втората система се задейства, ако предпазният клапан е недостатъчен.
- Тенджерата започва да изпуска пара между ръба на капака и основното тяло.

Ако някоя от двете системи се задейства:

- Незабавно изключете котлона.
- Изчакайте тенджерата да се охлади.
- Проверете цялостта на основния клапан, оста му и предпазния клапан.



Често задавани въпроси

14

Какво да направя, ако не мога да отворя капака?

- Освободете налягането в тенджерата и премахнете основния клапан.
- Уверете се, че в тенджерата няма налягане.
- При нужда, загрейте отново тенджерата за малко, без поставен основен клапан.

Какво да направя, ако тенджерата е използвана без течност в нея?

- Потърсете оторизиран сервиз.

Какво да направя, ако от клапана не излиза никаква пара и не чувам звук от излизаща пара от тенджерата?

• Вероятно налягането не се е вдигнало. Това е нормално в първите минути на готвене. **Ако това продължава по-дълго:**

- Проверете силата на котлона, ако не е достатъчно я увеличете.
- Проверете дали течността в тенджерата е достатъчно.
- Проверете дали основният клапан е чист и поставен правилно.
- Проверете дали капакът е правилно поставен и затворен добре.
- Проверете дали уплътнението е в добро състояние или има нужда от смяна.

Какво да направя, ако предпазният клапан се задейства?

- Изключете котлонът.
- Изчакайте тенджерата да се охлади напълно.
- Проверете цялостта на предпазният клапан, на основният клапан и на остта му.

Какво да направя, ако пара излиза между капака и тялото на тенджерата?

- Проверете дали тенджерата е затворена. При необходимост затегнете капака.
- Проверете дали уплътнението е в добро състояние или има нужда от смяна.
- Проверете дали уплътнението е правилно поставено.
- Проверете дали капакът, предпазният клапан и основният клапан са чисти.
- Проверете дали горният ръб на основното тяло е в добро състояние.

Какво да направя, ако храната не е сготвена или е прегоряла?

- Проверете дали времето на готвене е било подходящо за храната.
- Проверете дали силата на котлона е била подходяща.
- Проверете дали основният клапан е правилно поставен.
- Проверете дали сте използвали подходящото количество вода.

Как да почистя тенджерата, ако вътре има загоряла храна?

- Оставете основното тяло да се накисне, преди да го почистите.
- **НИКОГА НЕ** използвайте белина и силни и агресивни препарати!

ISOGONA, S.L.

www.monix-original.com



Дистрибутор за България:
“НЮ ВИЖЪН БУТИК“ ЕООД
Централен офис: Студентски град, ул. “Иван Багрянов” 19А
тел: 02 962 86 86; 0888 705 116

www.vip-giftshop.com
www.cookandhome.bg