

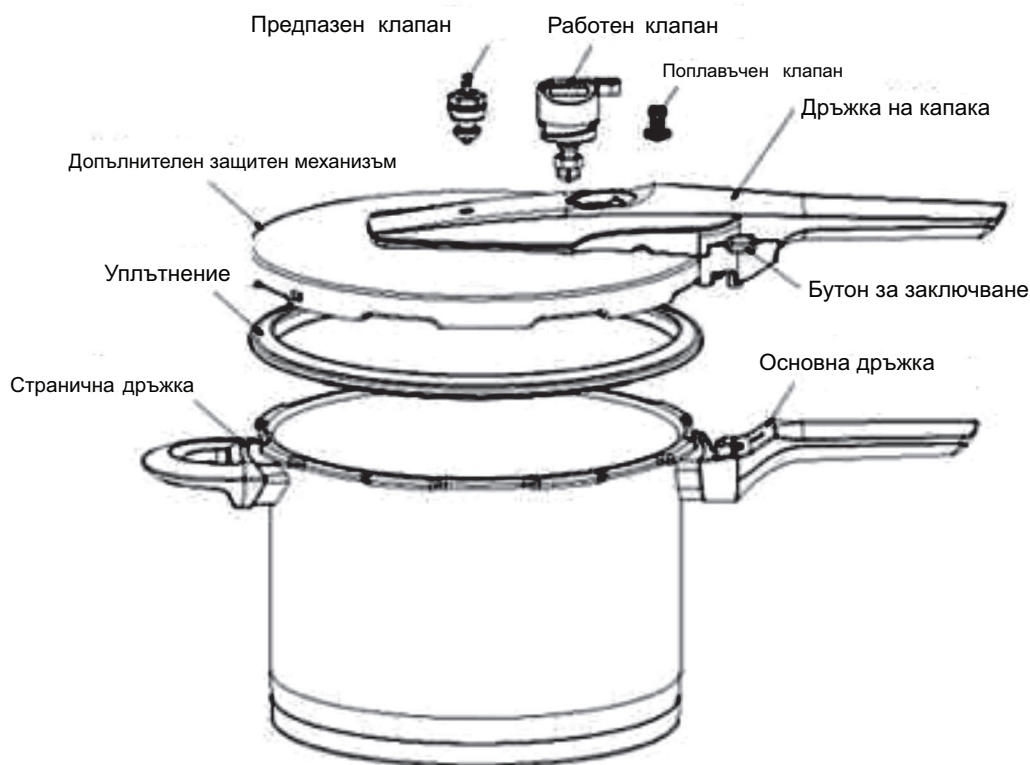


Тенджера под налягане
Exklusiv



Инструкции за употреба

Ръководство за употреба



Модел №	628904 - 4,0 л		628906 - 6,0 л	628910 4,0+6,0 л	
Диаметър	22 см		22 см	22 см	
Обем	4,0 л		6,0 л	4,0+6,0 л	
Налягане	Ниско (1): 70 kPa (0,7 бара); Високо (2): 100 kPa (1,0 бара)				

II. Предупреждения за безопасност

Прочетете внимателно тази глава преди употреба.

- 1.Прочетете всички инструкции и се уверете, че разбирате цялото ръководство преди употреба.
- 2.Винаги поддържайте следните части чисти и без мазнини и остатъци: работен клапан, предпазен клапан, уплътнение, заключващ шарнир, поплавъчен клапан, капак и тяло на тенджерата.
- 3.Не докосвайте горещи повърхности. Използвайте дръжки или ръкавици за горещи съдове.
- 4.Ако тенджерата под налягане се използва близо до деца, тя трябва да бъде под непрекъснат надзор. Тенджерите под налягане от серията Exclusiv са предназначени за употреба от възрастни без увреждания.

5. Не поставяйте тенджерата под налягане в горещата фурна.

6. Трябва да се внимава изключително много при преместване на тенджера под налягане, съдържаща горещи течности.

7. Тенджерите под налягане Exklusiv са само за домашна употреба; не се препоръчва да се използват за други цели.

8. Този уред готви под налягане. Ако се използва неправилно, може да причини изгаряния. Уверете се, че разбирате цялата информация, преди да го използвате. Прочетете раздела „Инструкции за употреба“.

9. Моля, обърнете внимание, че храни, които увеличават обема си, като ябълково пюре, боровинки, перлен ечемик, овес или други зърнени храни, грах, юфка, макарони или ревен, могат да образуват пяна, да се пръскат и да запустат предпазният клапан.

10. Съставки като бакпулвер, растителна мазнина или алкохол не могат да се готвят в тенджера под налягане.

11. Когато готвите храни с консистенция, подобна на тесто, разклатете леко тенджерата, преди да отворите капака, за да предотвратите разпръскване на храната.

12. Използвайте тенджерата под налягане само върху котлон, който е поставен върху стабилна повърхност. Пламъците не трябва да се простират извън стените на тенджерата. Не използвайте на силен огън.

13. Преди да използвате тенджерата под налягане, проверете устройството за освобождаване на налягането и се уверете, че тенджерата е в добро работно състояние.

14. Не отваряйте тенджерата под налягане, докато не се охлади и цялото вътрешно налягане не се освободи. Ако дръжките се разделят трудно, тенджерата все още е под налягане; не я отваряйте насила.

Налягането вътре в тенджерата може да бъде опасно.

15. Не използвайте тенджерата под налягане за пържене. След като се достигне нормалното работно налягане, намалете котлона, за да предотвратите изпаряването на течността, която създава парата.

16. Не затопляйте съда до сухо.

17. Не насочвайте предпазния отвор към хора.

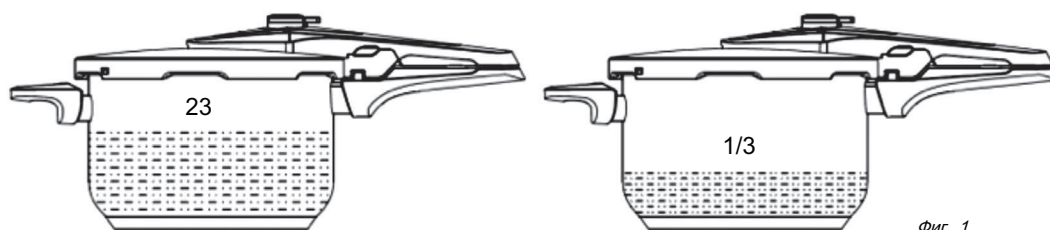
18. Не инсталирайте никакви системи за безопасност, различни от посочените в инструкциите за поддръжка в ръководството.

19. Спрете незабавно да използвате тенджерата, ако е повредена или не работи правилно. Свържете се със сервиз.

20. Използвайте само резервни части от производителя, в зависимост от конкретния модел. По-конкретно, трябва да използвате капак и тяло от един и същ производител и да се уверите, че са съвместими.

Не пълнете тенджерата повече от 2/3 от капацитета ѝ с храни, които не увеличават обема си, като зеленчуци и месо.

21. Когато готвите храни, които увеличават обема си по време на готвене, като например ориз, бобови растения или сушени зеленчуци, не пълнете тенджерата повече от 1/3 от вместимостта ѝ (фиг. 1).



Фиг. 1

22. Не покривайте регулатора с тежки предмети.

23. Запазете тези инструкции.

III. Предпазно устройство

- **Регулатор на налягането:** Тенджерата автоматично регулира налягането, когато достигне номиналното работно налягане.

- **Предпазен клапан:** Просто затворете капака правилно; това ще доведе до повишаване на налягането и предпазният клапан ще го повдигне и заключи.

- **Ако не затворите капака правилно, тенджерата няма да работи и парата ще излиза навсякъде.** В този случай трябва да изключите котлона. Проверете и затворете капака правилно.

- **Предпазният клапан автоматично открива вътрешното налягане.** Ако налягането е по-малко от 5 kPa, предпазният клапан се спуска и капакът може да се отвори.

- **Предпазен клапан:** Ако регулаторът на налягането не работи правилно или е блокиран, вътрешното налягане ще продължи да се повишава, като в този случай предпазният клапан ще се отвори, за да освободи допълнителна пара. Това гарантира, че налягането вътре в тенджерата под налягане няма да стане прекомерно и ще остане безопасно.

- **Прозорец за сигурност:** Това е прозорец на ръба на капака. Ако регулаторът и предпазният клапан са деактивирани или имат малко време за освобождаване на налягането, прозорецът се отваря и бързо освобождава налягането, осигурявайки безопасност.

IV. Инструкции за експлоатация

Внимателно прочетете ръководството за употреба, особено глави втора и четвърта. Почистете тенджерата с препарат, преди да я използвате.

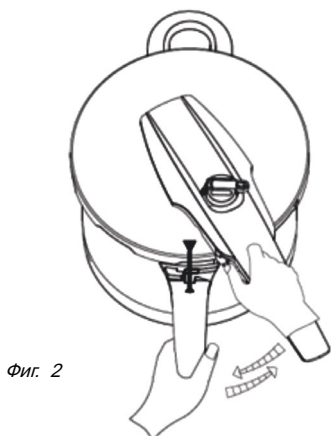
1. Проверете предпазното устройство преди употреба.

2. Винаги почиствайте регулатора, предпазния клапан, уплътнението, индикатора за спиране и капака преди всяка употреба.

Защитете тенджерата от мазнини и замърсявания. Уверете се, че регулаторът и предпазният клапан функционират правилно. Ако са запушени, отстранете замърсяванията с почистващата игла и ги почистете.

Затваряне на капака

Хванете здраво долната дръжка. Подравнете маркировката „▲“ на капака с маркировката „▼“ на долната дръжка и затворете капака, като завъртите горната дръжка по посока на часовниковата стрелка. Когато се затвори, ще щракне (фиг. 2).



Фиг. 2



Фиг. 3



Фиг. 4

ВНИМАНИЕ: Проверете дали бутонът е в правилната позиция. Ако не е (фиг. 3), завъртете го в правилната позиция (фиг. 4).

Разположение на регулатора

Определете работното налягане за различните храни, като завъртите регулатора. "1" се отнася до налягане от $70 \text{ kPa} \pm 10\%$.

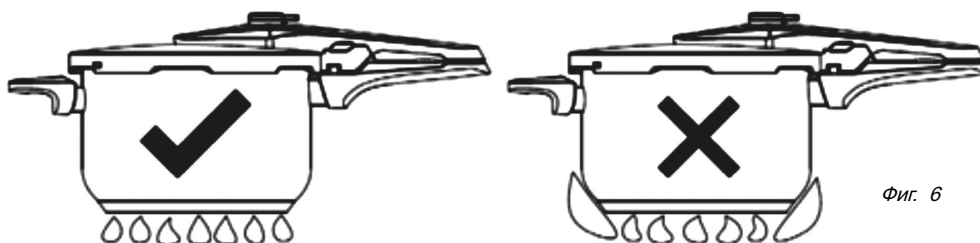
"2" се отнася до налягане от $100 \text{ kPa} \pm 10\%$ (фиг. 5).



Фиг. 5

Готвене

Тенджерата под налягане трябва да се постави хоризонтално върху източника на топлина. Ако източникът на топлина е електрически, диаметърът му не трябва да надвишава долния диаметър на тенджерата. Ако е газов източник на топлина, пламъците не трябва да излизат над долния ръб на тенджерата (фиг. 6).



Фиг. 6

Поставете тенджерата под налягане на котлона и я настройте на висока температура, но не забравяйте да не я нагривате прекалено много. Малко количество пара ще излезе от предпазния клапан малко след като започне да се нагрива (това е нормално). Когато налягането вътре в тенджерата достигне определено ниво, парата автоматично ще спре да излиза. Когато червеният предпазен клапан е стърчащ и парата непрекъснато излиза от регулатора, намалете котлона на средна степен и започнете да измервате времето за готвене.

Забележка: „Времето за готвене“ е времето, което изминава от момента, в който регулаторът започне да работи, до момента, в който огънят бъде изключен.

Специално напомняне:

- Не докосвайте директно горещата повърхност без предпазни средства.

Препоръчително е да използвате ръкавици, за да хванете дръжките.

- За предпочитане е да стоите наблизо, докато готвите, за да проверите дали условията са нормални.

- Когато готвите храни, които лесно се разпенват, оставете капака отворен, отстранете пяната и затворете капака.

- Малко вероятно е течността в тенджерата под налягане да свърши, така че не бива да се притеснявате (освен ако не я оставите да ври дълго време).

- Ако искате месото да има много цвят, добавете подправки, които осигуряват цвят, за да компенсират обезцветяването от парата.

- Трябва да изключите котлона, ако течност излезе от тенджерата и да продължите да готвите на слаб огън.

- За да осигурите безопасност, трябва да спазвате посочения по-горе капацитет; ако готвите на сухо, това ще запуши устройствата.

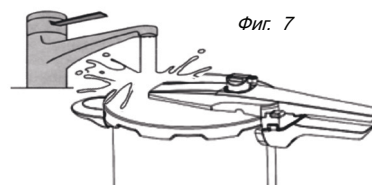
Когато готвенето приключи, изключете котлона и извадете тенджерата под налягане.

Освобождаване на налягането

1) Когато сваляте тенджерата под налягане от котлона, дръжте двете части на дръжката на тенджерата и не докосвайте горещата повърхност на корпуса и капака, тъй като това може да причини изгаряния.

2) Оставете тенджерата да се охлади сама. Тоест, изчакайте, докато предпазният клапан се спусне.

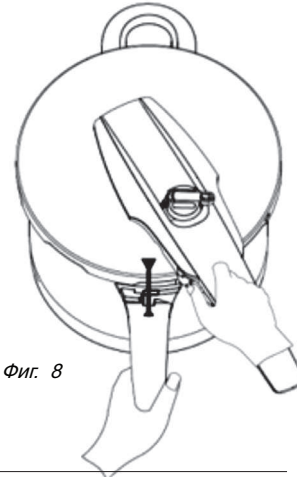
3) Ако е необходимо принудително освобождаване на налягането: Принудителното охлаждане трябва да се извърши, когато готвенето е отнело твърде много време, за да се предотврати преваряване или ако е необходимо да се отвори капакът по време на готвене. Поставете тенджерата върху стабилна повърхност и я напръскайте с течеща вода (фиг. 7). Внимавайте да не позволите на студена вода да влезе в тенджерата през предпазния клапан. Изчакайте, докато червеният предпазен клапан се спусне. Този метод позволява бързо освобождаване на налягането.



Освен това, завъртането на регулатора в позиция "☞" ви позволява да освободите цялото налягане и да охладите тенджерата бързо. Този метод обаче, когато се използва бързо, ще извлече бульона, така че е подходящ само за сухи храни.

Отваряне на капака

Когато предпазният клапан е спуснат, отворете капака, като завъртите дръжката обратно на часовниковата стрелка, докато маркировката ▲ на капака се изравни с маркировката ▼ на долната дръжка (фиг. 8).



V. Поддръжка

1. Поддръжка на основното тяло

А) Когато приключите с готвенето, почистете мръсотията от тенджерата с ефективен препарат.

Б) След измиване я подсушете.

В) Не използвайте метални четки или други твърди предмети за търкане на повърхността, за да се избегнат повреди по тенджерата.

Г) Не поставяйте тенджерата до железни прибори или други подобни видове метал.

Забележка:

1) Уверете се, че предпазният клапан е затворен, преди да отворите капака.

2) Когато приготвяте каша или гъста супа, разклатете няколко пъти, преди да отворите капака.

Забележка: Не пускайте водата при максимално налягане.

2. Поддръжка на уплътнението

А) Отстранете всички замърсявания, полепнали по тенджерата, с препарат.

Б) Подсушете го, за да не остане влажно.

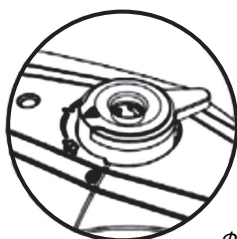
В) Внимателно поставете уплътнението на капака.

Г) Почистете уплътнението след употреба с чиста вода или препарат и го поставете в капака на правилното място, след като изсъхне. Съхранявайте го, без да го сгъвате. Сменете го след продължителна употреба или ако показва признаци на счупване или дефекти в качеството.

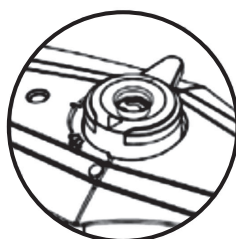
Д) Препоръчително е уплътнението да се сменя на всеки 1 или 2 години, в зависимост от честотата на употреба.

3 Поддръжка на регулатора на налягането.

а) Завъртете регулатора в позиция за освобождаване на пара (фиг.9), повдигнете леко регулатора и го завъртете обратно на часовниковата стрелка, докато символът ▲ сочи към ● свалете регулатора от дръжката и го почистете. (фиг. 10)



Фиг. 9



Фиг. 10

След почистване, поставете регулатора върху дръжката, като го подравните и завъртете регулатора по часовниковата стрелка до работно положение.

б) Ако регулаторът на налягането е блокиран от остатъци от храна или други елементи, можете да използвате силен почистващ препарат и да ги отстраните с вода. Уверете се, че водата тече свободно през него. Проверете дали заключващата гайка работи гъвкаво; ако не, поправете я.

4. Поддръжка на предпазния клапан

Проверявайте предпазния клапан често, за да сте сигурни, че е в изправност. Ако се налага, го почистете с вода. Уверете се, че е в добро работно състояние. Проверете дали предпазният клапан е хлабав. Ако е, затегнете го.

5. Почистване на изгорели останки

а) Използвайте мек дървен прибор, като например дървени клечки за хранене или дървена лъжица, за да отстраните загорелите и залепнали остатъци.

б) Ако изгорелите останки са значителни, оставете ги на слънце за известно време, за да изсъхнат.

Поставете сухата тенджера на котлона и я и напълнете с гореща вода. Отстранете остатъците, след като са били намокнати за кратко време.

Не използвайте остри предмети, като например ножове, за да избегнете нараняване.

Забележка:

- Проверявайте предпазния клапан преди всяка употреба и се уверете, че работи правилно.
- Предпазният клапан не може да се сменя, освен ако не е необходимо.
- Използвайте само оригинални части от производителя, които можете да намерите при вашия местен дилър.

VI. Решаване на проблеми

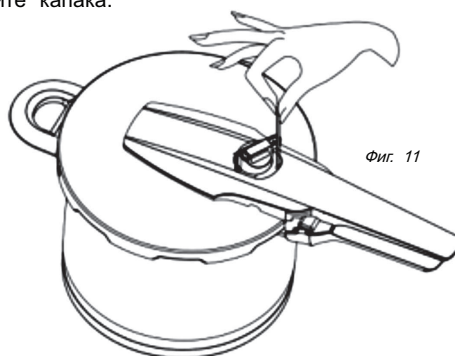
Ако тенджерата под налягане не работи правилно по време на готвене, поставете я върху равна повърхност и я охладете, като бавно я напръскате със студена вода. Проверете всеки проблем поотделно в таблицата по-долу.

Проблем	Възможна причина	Решение
След загреване Червеният индикатор не се покачва.	(1) Капакът не е правилно затворен. (2) Уплътнението не е правилно поставено или е замърсено. (3) Уплътнението е повредено. (4) Регулаторният вентил за налягане не е на мястото си.	(1) Проверете го и затворете капака. (2) Включете котлона (3) Почистете или сменете уплътнението. (4) Проверете го
След загреване се чува звук от клапана, но не излиза пара.	(1) Основният вентил е блокиран. (2) Предпазният вентил е блокиран. (3) Готви се без течност. (4) Котлона е под наклон	(1) Почистете (2) Почистете (3) Добавете течност. (4) Стабилизирайте котлона
Парата излиза през ръба на капака	(1) Изпускателният клапан е запушен. (2) В тенджерата има твърде много храна. (3) Силата на котлона е много висока	(1) Почистете (2) Намалете количеството храна (3) Намалете мощността.
Парата излиза през ръба на капака	(1) Капакът не е правилно затворен. (2) Уплътнението не е правилно поставено или е замърсено. (3) Уплътнението е повредено. (4) Тялото на тенджерата е паднало случайно.	(1) Поставете капака обратно и тествайте отново. (2) Измийте уплътнението и го поставете обратно на мястото му. (3) Сменете уплътнението. (4) Спрете да използвате.
Отварянето и затварянето на капака не са плавни	(1) Уплътнението не е подходящо. (2) Червеният индикатор на ограничителния клапан не е спаднал. (3) Приложена е прекомерна сила при отваряне или затваряне на капака; заключващият механизъм се е повредил	(1) Заменете го с друг със същия размер и от оригиналния производител. (2) Изчакайте червеният индикатор да спадне (3) Никога не натискайте прекомерно, има заключваща част; анализирайте причината и се обърнете към специалист за ремонт.

Специални предпазни мерки:

Никога не разменяйте части и не променяйте метода на сглобяване. Използвайте оригинални резервни части.

- Ако не можете да отворите капака, въпреки че червеният индикатор за безопасност е спаднал, можете да използвате игла като я поставите в малкия отвор (фиг. 11), което ще ви позволи да отворите капака.



VII. Време за готвене

Храна	Време за готвене за минути		Храна	Време за готвене за минути	
Аспержи цели	3-4	Ниско налягане	Телешко месо	15-20	Високо налягане
Бобови растения	6-8	Ниско налягане	Пиле (на парчета)	10-15	Високо налягане
Брюкселско зеле	4	Ниско налягане	Патица	15	Високо налягане
Зеле	3-4	Ниско налягане	Филе от котлет	8-10	Високо налягане
Карфиол	3-4	Ниско налягане	Риба	4-8	Високо налягане
Паста	5-6	Ниско налягане	Гъска	18-22	Високо налягане
Яхния	15-20	Ниско налягане	Агнешко (на парчета)	10-15	Високо налягане
Картофи	4-6	Ниско налягане	Свински джолан	15-20	Високо налягане
Ориз	4-8	Ниско налягане	Заек (на парчета)	13-18	Високо налягане
Пшеница	15-20	Ниско налягане	Пуйка	15	Високо налягане

[illegible]

[illegible]

“НЮ ВИЖЪН БУТИК” ЕООД

тел: 02 962 86 86; 0888 705 116

www.vip-giftshop.com

www.cookandhome.bg