

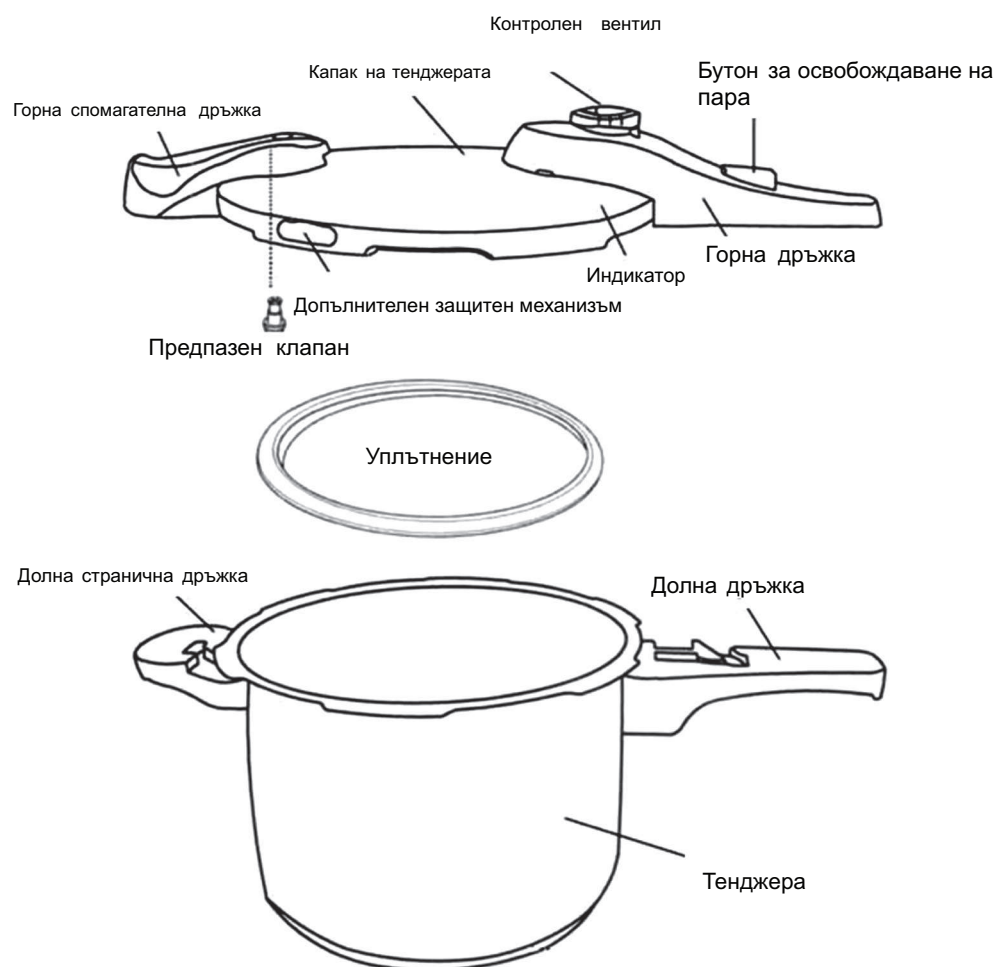


Тенджера под налягане КОМПАКТ



Инструкции за употреба

I. Схема и модел на продукта



Спецификации на тенджера под налягане от неръждаема стомана, серия КОМПАКТ		
Модел	629002	629003
Диаметър	ø 16 cm	
Обем	2 л	2,5 л
Работно налягане	60 kPa	
	II 90 kPa	

II. Предупреждения за употреба

- Използвайте тенджерата само ако сте прочели и напълно сте разбрали ръководството.
- Запазете това ръководство.
- Не забравяйте, че който използва тенджерата, без да спазва инструкциите в ръководството, поема отговорност в случай на инцидент.

1. Тенджерата под налягане е кухненски съд за дома и не трябва да се използва за други цели. Препоръчително е да не се използва от млади хора или от такива, които не знаят как да я използват. Някой винаги трябва да наблюдава тенджерата под налягане, а децата трябва да се държат далеч, докато тя се използва.

2. В рамките на ограничението на налягането, точката на кипене на течността е под 120 °C (250 °F). Работете внимателно, защото при кипене се отделя много пара и конденз, особено когато налягането спадне бързо (фиг. 1).

3. Не гответе храни, които увеличават обема си, като например ябълково сладко, морски водорасли, овесени ядки и др., за да избегнете запушване на отвора за извличане на пара.

4. Поддържайте следните предмети чисти и без мазнини и остатъци преди и след

употреба: контролен клапан, предпазен клапан, уплътнение, допълнителната защита, капак и тяло на тенджерата.

5. Тенджерата под налягане трябва да се използва на стабилен източник на топлина. Не поставяйте тенджерата под налягане върху котлон, чийто диаметър е по-голям от дъното на тенджерата. Ако готвите на газ, пламъците не трябва да са по-високи от долният ръб на тенджерата. Тенджерата под налягане може да се използва на котлон с мощност 2 kW.

6. Не поставяйте допълнителният защитен механизъм обърнат към човека, който готви.

7. Ако от предпазния клапан излиза пара или ако уплътнението се разхлаби от предпазния прозорец, незабавно изключете котлона. Преди да го използвате отново, установете и отстранете проблема.

8. Бъдете много внимателни, когато местите тенджерата под налягане.

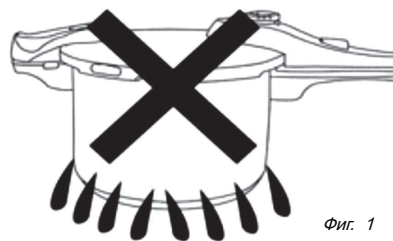
Преместете я хоризонтално и я поставете внимателно. Не я удряйте.

9. Не отваряйте тенджерата, докато вътре има налягане. Не гответе с нея, ако капакът не е добре затворен.

10. Не съхранявайте сол, соев сос, основи, захар, оцет или пара в тенджерата за продължителни периоди. Почиствайте и подсушавайте след всяка употреба.

11. Не използвайте тенджерата за преваряване на вода и не я нагрявайте на сухо. Не я използвайте за пържене или печене на храна.

12. Когато готвите храни с желатинова текстура в тенджерата под налягане, разклатете



Фиг. 1

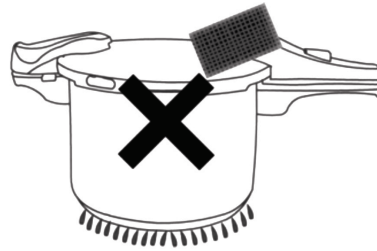
няколко пъти, преди да я отворите, за да предотвратите разпръскване на съдържанието.

13. Максимален допустим обем храна в тенджерата под налягане.

- По-малко от 2/3 от обема на тенджерата за храни, които не увеличават обема си, като месо, зеленчуци и др.

- По-малко от 1/4 от обема на тенджерата за храни, които увеличават обема си, като ориз, бобови растения и др.

14. Забранено е покриването на ограничителния вентил



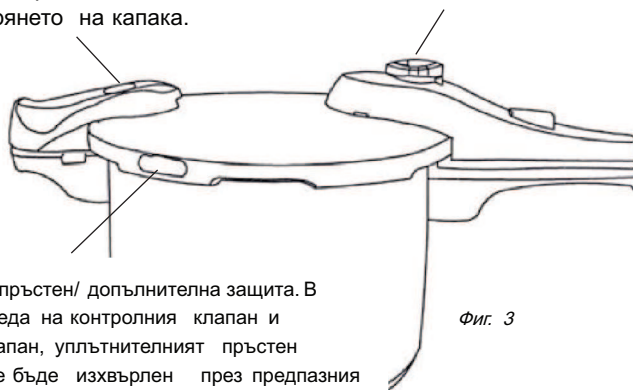
III. Безопасност на продукта

Проектирахме го и го оборудвахме с различни устройства за поддържане на безопасността (фиг. 3).

1. Антиблокиращата пробка и иглата за извличане се използват за предотвратяване на запушване на ограничителния вентил.
2. Устройството против отваряне гарантира, че капакът остава правилно и сигурно затворен.
3. Тристепенното устройство за освобождаване на налягането осигурява безопасност по време на употреба.

Предотвратява отварянето. 1) Освобождава пара в случай на прекомерно налягане. 2) Насочва капака за правилно отваряне. 3) Позволява на парата да излиза, за да се улесни затварянето на капака.

Предпазен клапан. Парата се освобождава през клапана при нормални условия.



Уплътнителен пръстен/ допълнителна защита. В случай на повреда на контролния клапан и предпазния клапан, уплътнителният пръстен ще бъде изхвърлен през предпазния прозорец, за да се гарантира безопасността на потребителя.

Фиг. 3

IV. Специални характеристики

1. Дъното на тенджерата е изработено от композитен материал, обработен чрез триене и налягане, което го прави здраво и надеждно, без пукнатини.
2. Диаметърът на композитното дъно е по-голям, отколкото при обикновените продукти, така че тенджерата абсорбира топлината по-бързо.

V. Инструкции

ПОЧИСТЕТЕ ТЕНДЖЕРАТА ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.

1. Уверете се, че отворът за освобождаване на пара не е запушен. Винаги проверявайте дали отворът на предпазния клапан и отворът за освобождаване на пара не са запущени преди употреба. Ако някой от тях е запушен, използвайте игла, за да отстраните замърсяванията.

2. Затворете тенджерата.

Подравнете маркировката "О" на капака с маркировката "О" на долната дръжка, за да затворите правилно тенджерата преди загряване.

3. Сложете я на котлона.

За да осигурите бързо повишаване на температурата, поставете тенджерата под налягане на силен огън, докато предпазният клапан се активира. Внимавайте да не използвате по-висока температура от необходимата. Нормално е малко количество пара да излиза от предпазния клапан, след като тенджерата е била нагрявана известно време. Не трябва да излиза пара, след като предпазният клапан се повдигне и тенджерата работи нормално. Когато предпазният клапан се повдигне и парата излиза непрекъснато, намалете котлона и започнете да измервате времето за готвене.

ВНИМАНИЕ: Времето за готвене включва времето от момента, в който предпазният клапан за налягане започне да работи, до момента, в който огънят бъде изключен.

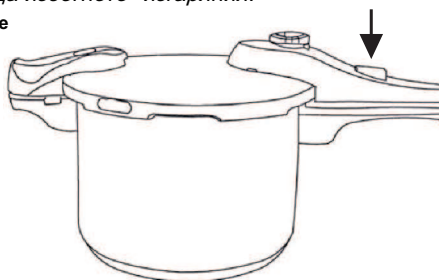
- Докато готвите, стойте наблизо и наблюдавайте тенджерата.

- Не докосвайте металната повърхност на тенджерата с ръце или тяло. Гответе внимателно и използвайте дръжките, за да избегнете изгаряния.

4. Изключете котлона, оставете налягането да се

освободи и отворете тенджерата.

Когато времето за готвене изтече, изключете котлона и изчакайте налягането да се освободи. Свалете капака, когато предпазният клапан се спусне. Процедурата по отваряне е обратна на процедурата по затваряне (фиг. 4).



Фиг. 4

ВНИМАНИЕ: Разклатете леко тенджерата преди отваряне, ако готвите вискозни храни, за да отстраните пяната вътре.

5. Ако трябва бързо да охладите

тенджерата Понякога е необходимо тенджерата да се охлади бързо, ако е готвила твърде дълго, за да се предотврати преваряване или ако тенджерата трябва да се отвори по време на готвене. Поставете тенджерата върху равна повърхност и бавно я наливайте със студена вода, докато предпазният клапан се спусне (фиг. 5).



Фиг. 5

ВНИМАНИЕ: Предотвратете навлизането на вода в тенджерата чрез предпазния клапан против отваряне.

VI. Решаване на проблеми

Ако се случи нещо необичайно по време на употреба, незабавно изключете котлона и поставете тенджерата върху стабилна повърхност. Бавно изсипете студена вода върху нея, за да намалите температурата и налягането. Таблицата по-долу ще ви помогне да откриете причината и да отстраните проблема.

ПРОБЛЕМ	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Пара излиза от предпазния клапан Той не се повдига и не увеличава налягането вътре в съда.	1. Силата на огъня не е достатъчна. 2. Няма достатъчно вода в тенджерата. 3. Предпазният клапан е замърсен. 4. Уплътнението е замърсено. 5. Капакът не е поставен правилно на тенджерата	1. Увеличете силата на котлона. 2. Добавете вода. 3. Почистете предпазния клапан. 4. Почистете уплътнението, ръба на тенджерата и капака. 5. Поставете капака правилно.
Изпод капака излиза пара. 	1. Уплътнението е замърсено. 2. Уплътнението е старо.	1. Почистете уплътнението, ръба на тенджерата и капака. 2. Сменете уплътнението.

ПРОБЛЕМ	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Когато налягането вътре в съда е ниско, предпазният клапан не се връща в позицията си.	1. Налягането вътре в тенджерата е твърде високо, за да се отвори капакът. 2. Предпазният клапан не е чист.	1. Намалете налягането вътре, докато запушването се отстрани. 2. Затегнете заключващият механизъм или отворете капака и почистете
Продължава да излиза пара през предпазния клапан, въпреки че е повдигнат	1. Предпазният клапан не е чист. 2. Уплътнението е старо или амортизирано.	1. Почистете предпазния клапан 2. Сменете уплътнението.
Капакът не може да се затвори правилно.	Формата на капака се е променила.	Сменете капака.
Когато готвите, уплътнението внезапно се отваря насила, изскача през предпазния прозорец и излиза пара. 	1. Допълнителната защита работи. Може би, друг елемент от тенджерата е причина, тя да не функционира правилно. 2. Уплътнението е старо и вече не изпълнява функцията си.	1. Свалете тенджерата от котлона. Когато изстине, почистете и проверете всички предпазни елементи. 2. Сменете уплътнението.

VII. Поддръжка

ТРЯБВА ДА ПОЧИСТИТЕ ТЕНДЖЕРАТА ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.

1. Поддържане на тенджерата

- Почистете мръсотията.
- Изсушете водата и съхранявайте тенджерата суха.
- Не драскайте повърхността на тенджерата с твърди материали, като например метал, за да избегнете ожулване.
- Не докосвайте тенджерата с други видове метал, за да избегнете електрохимична корозия.

- Не съхранявайте храна в тенджерата за продължителни периоди.

2. Поддръжка на уплътнението

- Отстранете уплътнението от капака. Почистете замърсяванията от уплътнението и капака. Изсушете водата и съхранявайте уплътнението сухо. Не затваряйте капака на тенджерата, за да избегнете повреда на уплътнението.

3. Поддръжка на предпазния вентил и защитния механизъм за изпускане на пара

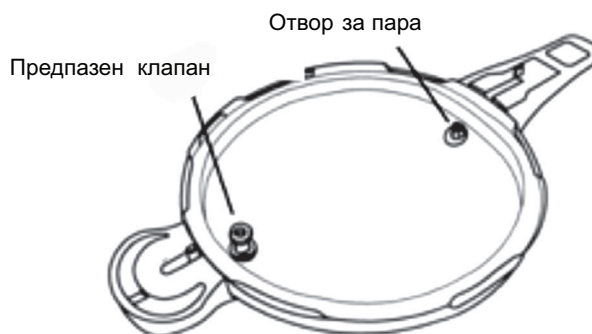
- Проверете механизма за изпускане на пара. Ако е запушен, използвайте иглата за да отстраните замърсяванията. След това почистете и изплакнете отвора с вода.
- Ако винтът на предпазния вентил не е затегнат правилно, затегнете го незабавно.

4. Поддръжка на предпазния клапан

- Почистете замърсяванията от предпазния клапан с иглата за почистване.

Измийте го и го изплакнете с вода. Шарнирът на предпазния клапан трябва да се движи свободно.

- Ако винтът на предпазния клапан не е правилно затегнат, затегнете го незабавно.



***ВНИМАНИЕ:** Не губете малки части, като например предпазния клапан. Промяната в цвета на уплътнението не е проблем. В зависимост от честотата на употреба, се препоръчва смяната на уплътнението веднъж годишно или на всеки две години. То трябва да се смени незабавно, ако е повредено или промени формата си. Свържете се с вашия дистрибутор или с търговския отдел на вашата компания, ако имате нужда от резервни части. Не използвайте заместители.*

VIII. Въпроси и отговори

1. В: Как готвите добри ястия?

О: Загрейте тенджерата на силен огън, докато от предпазния клапан започне да излиза пара.

Намалете котлона на средна степен, когато от предпазния клапан започне да излиза пара.

Оставете налягането вътре да намалее естествено.

Ако огънят е твърде силен, твърде много вода ще се изпари и храната в тенджерата ще изгори.

2. В: Защо не съм добър готвач?

О: Проверете дали сте контролирали правилно времето за готвене. Проверете дали предпазният вентил е правилно позициониран.

Проверете дали котлонът е твърде силен или твърде слаб.
Проверете дали количеството вода и храна е правилно.
Проверете дали налягането е нормално (дали от ограничителния вентил излиза пара).

3. В: Какво е времето за готвене?

О:Стартира, когато парата излезе от ограничителния вентил.

4. В: Всяка храна изисква ли различно време за готвене?

О:Максималният обем храна е по-малък от 2/3 от дълбочината на тенджерата. Бобовите растения запълват по-малко от 1/4 от тенджерата. Храната не влияе на времето за готвене.

Освен това, обемът на тенджерата не е свързан с времето за готвене.

5. В: Защо оризът променя цвета си на сив?

О:Когато се готвят при високи температури и налягане, аминокиселините и захаридите се разграждат от топлината. Следователно, храните с високо съдържание на протеини и въглехидрати могат да посивеят. Това не е вредно и не променя вкуса.

При нагряване, подсладеното със захар соево мляко излиза през предпазния клапан.

При нагряване, течните храни, смесени с гъсти захари, излизат през предпазния клапан поради високото налягане на парата вътре в тенджерата.

Ако искате да готвите тези храни, не го правете под налягане, което означава, че не трябва да монтирате ограничителен клапан за налягане.

6. В: Какво да направя, ако съм прегрел/ а съда сух?

О:Изключете котлона веднага, махнете тенджерата и я оставете да се охлади естествено. Не наливайте вода в тенджерата.

IX. Препоръчително време за готвене

Забележка:

Следната таблица е само за справка.

Може да се променя според опита и хранителните навици.

Храна	Обем	Налягане	Време за готвене препоръчително (минути)	Резултат
Ориз	1/3	I	Загрейте на висока температура за 1-2 минути, след което изключете котлона за 4-5 минути.	Ароматен и добре приготвен
Яхния	1/3	I	10-15	Добре приготвено

Ръководство за употреба

Храна	Обем	Налягане	Време готвене препоръчително (минути)	Резултат
Риба	1/2	I	2-4	Добре приготвено
Агнешко	1/3	II	8-12	Добре приготвено
Кнедли от лепкав ориз	2/3	II	10-15	Добре приготвено
Сладки картофи	2/3	II	5-8	Добре приготвено
Пържола	1/2	II	8-12	Добре приготвено
Телешко месо	1/2	I	10-15	Добре приготвено
Пиле	1/2	I	8-10	Добре приготвено
Царевица	2/3	II	8-12	Добре приготвено
Гъби		II	10-15	Добре приготвено

This image shows a full page of white paper with horizontal blue ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, providing a template for handwriting practice or general writing. There are no margins, text, or other markings on the page.

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

“НЮ ВИЖЪН БУТИК” ЕООД

тел: 02 962 86 86; 0888 705 116

www.vip-giftshop.com

www.cookandhome.bg