

# SKK®

Made in Germany

Инструкции за употреба на тенджера  
под налягане - SKK



CE 0045

# Инструкции за безопасност

- Не позволявайте на деца да играят или работят с тенджерата под налягане.
- Не използвайте тенджерата под налягане във фурна или микровълнова печка.
- Когато готвите в тенджерата под налягане, не докосвайте нагорещените ѝ повърхности с голи ръце. Хващайте я винаги за дръжките, при необходимост използвайте готварски ръкохватки.
- Тенджерата под налягане трябва да се премества внимателно, когато се готви в нея или е пълна.
- Не използвайте тенджерата под налягане за друго, освен за това, за което е предназначена.
- Тенджерата под налягане е предназначена за готвене под налягане. Всяка различна от това употреба може да доведе до повреда на тенджерата или до наранявания. Преди да започнете да готвите, проверете дали капакът е правилно поставен и добре затворен!
- Не се опитвайте да отворите тенджерата под налягане със сила! Тенджерата не бива да бъде отваряна преди налягането в нея да намалее до минимум.
- Никога не нагривайте тенджерата без вода или друга течност в нея! Това може сериозно да повреди тенджерата и да доведе до наранявания!
- Използвайте само подходящи за тенджерата котлони!
- Не пълнете тенджерата повече от 2/3 от обема ѝ, когато готвите!
- Не пълнете тенджерата повече от половината от обема ѝ с вода, когато готвите ориз или сушени плодове и зеленчуци!
- Преди да сложите в тенджерата под налягане месо или месни продукти, особено ако са с кожа, ги прободете с върха на нож на няколко места, тъй като набухват. Никога не пробождайте месо или месни продукти веднага след готвене, тъй като излизащата пара може да Ви причини изгаряния.
- Когато готвите тестени изделия, трябва да разклатете внимателно тенджерата под налягане преди да я отворите, като внимавате да не се разлее от храната.
- Преди всяка употреба на тенджерата под налягане, уверете се, че всички клапани и защитни механизми са в изрядно състояние.
- Никога не използвайте тенджерата под налягане за пържене на храна!
- Никога не променяйте механизмите за безопасност по тенджерата извън препоръчаното в инструкциите за съхранение и поддръжка!
- Използвайте единствено резервни части, препоръчани от същия производител, които са съвместими със същия модел и размер тенджера под налягане!
- Никога не използвайте Вашата тенджера под налягане, за да съхранявате киселинни или солени храни преди и след готвене!
- Когато готвите храни, съдържащи алкохол, не оставяйте тенджерата без надзор! Алкохолните пари, които излизат от храната и тенджерата, са силно запалими!
- Не оставяйте тенджерата под налягане без надзор, докато готвите!

**\* Запазете тези инструкции за бъдещи справки!**

**Благодарим Ви**, че избрахте този продукт на SKK! Надяваме се, че използването на този продукт винаги ще е удоволствие за Вас! Моля прочетете и спазвайте тези инструкции, за да се уверите, че Вашата тенджера под налягане се използва правилно и безопасно!

Производител:	<b>SKK</b>
Модел:	<b>Тенджера под налягане</b>
Диаметър:	<b>220 мм.</b>
Първа степен на налягане:	<b>0,65 бара (65 kPa)</b>
Втора степен на налягане:	<b>0,85 бара (85 kPa)</b>
Температура на кипене:	<b>140°C</b>
Общ обем:	<b>6 литра</b>

### **Предимства на тенджерата под налягане на SKK:**

- Лято алуминиево тяло, което позволява равномерното разпределение на топлина.
- Намалява времето за готвено с до 70%.
- Използва до 50% по-малко енергия в сравнение с традиционните методи за готвене.
- Не позволява на храната да залепне, благодарение на специалното незалепващо покритие.
- Лесно за почистване силиконово уплътнение.
- Запазва естествения вкус на храната.
- Запазва витамините по време на готвене.

**ВНИМАНИЕ!** Тази тенджера под налягане е подходяща за долупосочените видове котлони!

Керамичен



Електрически



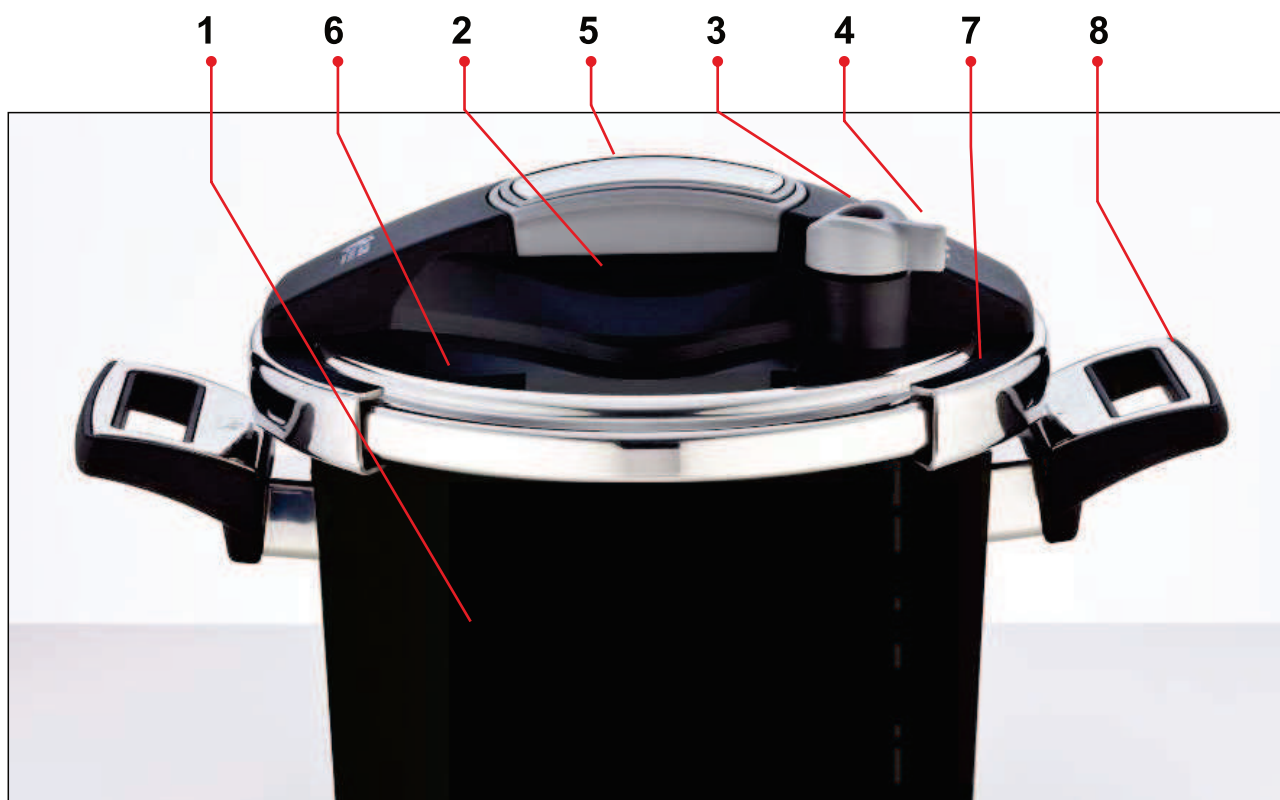
Газов



Халогенен

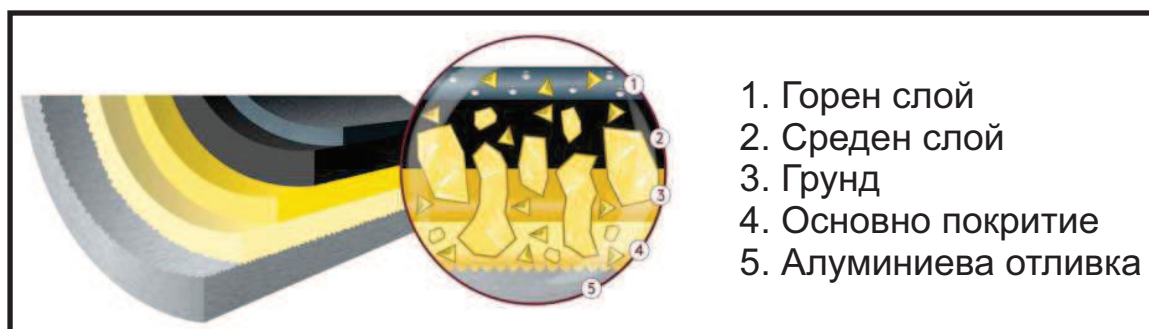


# Описание на продукта



Фиг. 1

1. Основно тяло на тенджерата под налягане с незалепащо покритие. Специалното 5-слойно незалепащо покритие **ILAG ULTIMATE** е разработено от ILAG - Швейцария.



**2.** Предпазен заключващ механизъм - заключва капака на тенджерата, когато е достигната точката на кипене и налягането започне да се покачва. По този начин предпазният механизъм не позволява тенджерата да бъде отваряна, по време на готвене. Когато налягането и парата спаднат до безопасни стойности, капакът може да бъде отворен.

**3.** Контролен клапан. Оттук тенджерата изпуска излишната пара по време на готвене. Прекалено високата температура в тенджерата може да доведе до завишено изпускане на пара. В този случай намалете силата на котлона!

**4.** Регулиращ клапан. Можете да регулирате налягането вътре в тенджерата според желаното от Вас ниво. При **позиция 0** тенджерата изпуска пара и няма налягане ( **0 бара** ). При **позиция 1** налягането е **0,65 бара** (подходящо за готвене на меки зеленчуци). При **позиция 2** налягането е **0,85 бара** (подходящо за готвене на твърди зеленчуци, месо, ориз и др.).

**ВНИМАНИЕ! Максималното налягане за този модел тенджера е 1.1 бара!**

**5.** Бутон за отваряне и затваряне на тенджерата под налягане. Завъртете по посока на часовниковата стрелка, за да отворите захващащите скоби на капака. Натиснете бутона, за да затворите скобите.

**6.** Капак на тенджерата под налягане. Съдържа целия механизъм за затваряне.

**7.** Захващащи скоби. Прикрепят плътно капака към основното тяло на тенджерата под налягане.

**8.** Странични дръжки. За безопасно преместване на тенджерата под налягане.

**9.** Предпазен клапан. Ако регулиращият клапан е блокиран, този предпазен клапан освобождава безопасно излишното налягане (фиг. 2).

**10.** Силиконово уплътнение. Задържа парата вътре в тенджерата (фиг. 2).

**11.** Гайка за почистване на регулиращия клапан. За да почистите регулиращия клапан, освободете тази гайка и почистете под течаща вода (фиг. 2).

**12.** Индикатори „Минимум“ и „Максимум“. Индикират минималното и максималното количество храна и течности, които трябва да се сложат в тенджерата под налягане преди готвене.



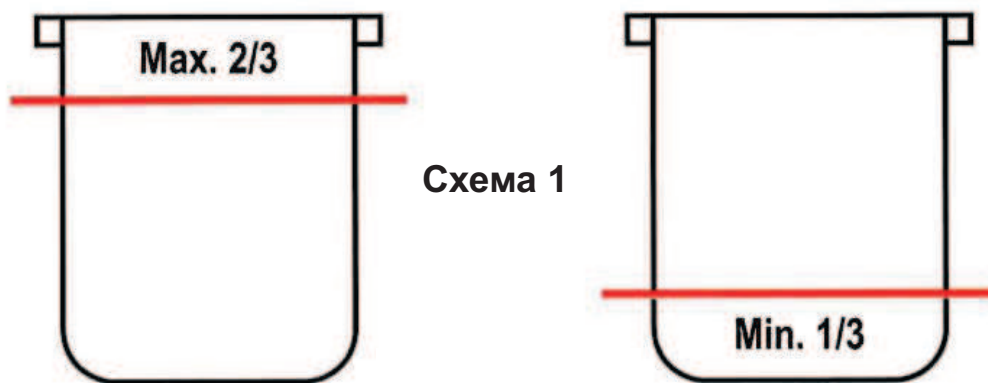
Фиг. 2



Фиг. 3

# Инструкции за употреба

- Тази тенджера е предназначена за готвене под налягане. Всяка неправилна употреба на тенджерата може да доведе до повреда на тенджерата или наранявания. Моля уверете се, че инструкциите за употреба се спазват!
- Прочетете внимателно инструкциите и ги запазете за бъдещи справки!
- Разопакувайте тенджерата, премахнете всички стикери и етикети. Проверете дали всички части са налични (основно тяло, капак, силиконово уплътнение, инструкции за употреба).
- Никога не оставяйте тенджерата под налягане без надзор, когато готвите в нея.
- Никога не позволявайте на деца да играят с нея или да са в близост до тенджерата, докато готвите!
- Никога не пълнете тенджерата повече от  $2/3$  от обема ѝ! Когато готвите под налягане, обемът на някои храни нараства (боб, леща и др.). Когато готвите тези храни, не пълнете тенджерата повече от половината от обема ѝ (виж схема 1)!



- Препоръчително е котлонът, който използвате, да бъде по-малък от диаметъра на дъното на тенджерата под налягане. Ако използвате керамичен или стъклогерамичен котлон, се уверете, че е чист и сух, преди да започнете да готвите.
- Никога не използвайте Вашата тенджера под налягане във фурната!
- Преди да затворите капака на тенджерата под налягане се уверете, че силиконовото уплътнение е поставено правилно от вътрешната страна. Също така проверете дали горния ръб на тенджерата, регулиращите клапани и защитните клапани са чисти!

# Инструкции за употреба

- Никога не използвайте тенджерата под налягане, ако уплътнението е повредено. При необходимост от замяна, винаги използвайте оригинални части от същия производител!
- Никога не използвайте тенджерата под налягане за пържене на храна!
- Когато готвите с тенджерата под налягане, внимавайте да не докоснете нагорещената повърхност. Винаги хващайте тенджерата за дръжките. При необходимост използвайте ръкавици за топли повърхности.
- Преди да затворите капака, проверете дали всички клапани и подвижни части са чисти и в изправност!
- Никога не използвайте тенджерата без вода в нея! Винаги трябва да има поне 1/3 от обема или 200 мл. Ако не спазвате тази инструкция, можете сериозно да повредите тенджерата.
- Когато в тенджерата се достигне желаното налягане, намалете силата на котлона, за да предотвратите излишното изпарение на вода.
- Никога не се опитвайте да промените по какъвто и да е начин предпазните механизми на тенджерата.
- Никога не се опитвайте да отворите тенджерата със сила! Преди да я отворите, винаги проверявайте дали регулиращият клапан е в **позиция 0** и цялото налягане е освободено.
- Винаги проверявайте дали капакът е правилно поставен и добре затворен, преди да включите котлона.
- Преди да сложите в тенджерата под налягане месо или месни продукти, особено ако са с кожа, ги прободете с върха на нож на няколко места, тъй като набъбват. Никога не пробждайте месо или месни продукти веднага след готвене, тъй като излизащата пара може да Ви причини изгаряния.
- Когато готвите храни като боб, леща и др., разклатете внимателно тенджерата преди да я отворите.
- Никога не използвайте метални и островърхи прибори за разбъркване и сервиране на храна. Те могат да надраскат и повредят незалепващото покритие на тенджерата под налягане!

**Тенджерата под налягане на SKK разполага с 3 предпазни механизма, гарантиращи Вашата безопасност при употреба!**

- **Предпазен заключващ механизъм.** Не позволява на капакът да бъде отворян, когато има налягане вътре в тенджерата.

- **Предпазен клапан.** Ако регулиращият клапан не функционира правилно, предпазния клапан ще освободи постепенно натрупаното налягане.

- **Силиконов уплътнител.** Ако предпазният и регулиращият клапан не функционират правилно, уплътнителят изпуска контролирано натрупаното налягане.



## Инструкции преди първа употреба

- Моля, преди да използвате за първи път тенджерата под налягане, прочетете това ръководство!
- Преди първата употреба премахнете всички опаковачни материали, стикери и етикети. Измийте тенджерата и капака на ръка, използвайки течен препарат за съдове и гореща вода.
- Не използвайте гореща вода за почистване на силиконовото уплътнение, тъй като това може да го деформира. Не почиствайте тенджерата или някой от елементите ѝ в съдомиялна машина. Тенджерата НЕ е подходяща за почистване в съдомиялна машина! Препоръчва се да се мие на ръка, под хладка течаща вода, след което да бъде добре подсушена.
- Ако останат бели или светли петна след първото измиване, това означава че водата, която използвате, е твърда. Тези петна могат да бъдат почистени, използвайки оцет или препарат за почистване на варовик, подходящ за съдове!

## Готвене в тенджерата под налягане

- Подгответе храната за готвене. Поставете я в тенджерата под налягане и я напълнете с вода в границите Минимум/Максимум. Уверете се, че по ръба на тенджерата, вътрешността на капака или по силиконовото уплътнение не са останали частици храна. Ако има такива, ги отстранете и почистете мястото, преди да започнете да готвите.
- Ако сте извадили силиконовото уплътнение, за да го почистите, поставете го обратно на мястото му на капака. Уверете се, че уплътнението приляга идеално на предвиденото за него място. Уплътнението е еднакво от двете си страни. Няма външна, вътрешна, горна или долна страна. Уверете се, че е поставено, както е показано на фигура 4.

Фигура 4



## Готвене в тенджерата под налягане

- Завъртете бутона за отваряне/затваряне по посока на часовниковата стрелка и проверете дали захващащите скоби са отворени. Поставете капака върху тенджерата и го натиснете внимателно, за да прилепне.
- Натиснете бутона за отваряне/затваряне, за да затворите капака. Поставете регулиращия клапан в позиция 1 или 2, в зависимост от храната, която ще готвите.
- Поставете тенджерата върху подходящ котлон и го включете. Ако готвите на газов котлон се уверете, че пламъкът обхваща само дъното на тенджерата.
- Докато се натрупа налягане в тенджерата, предпазният заключващ механизъм ще започне да изпуска пара. Това е напълно нормално! След като започне да изпуска пара, на тенджерата ще са й необходими няколко минути, за да достигне желаното налягане.
- Ако от регулиращия клапан започне да излиза пара, това означава, че желаното ниво на налягане е достигнато.
- Намалете силата на котлона, когато от регулиращия клапан започне да излиза постоянна пара. Започнете да засичате време според рецептата, по която готвите.
- Когато времето за готвене според избраната рецепта изтече, изключете котлона и изчакайте 5 до 8 минути. Дори след изключване на котлона в тенджерата продължава процес на готвене. **НЕ** поставяйте регулиращия клапан в позиция 0 преди процесът на кипене да е приключил! Ако го направите, от клапана може да започне да излиза гореща храна и течност! Това може да доведе до изгаряния и повреди по тенджерата и кухнята Ви! **Винаги** изчаквайте кипенето да приключи и тенджерата да започне да се охлажда, преди да поставите регулиращия клапан в позиция 0!
- Когато сте приключили с готвенето, изминали са 5-8 минути и тенджерата е започнала да се охлажда, можете да поставите регулиращият клапан в позиция 0. По този начин ще позволите на останалата пара в съда да излезе.
- Тенджерата под налягане на SKK е оборудвана с предпазен заключващ механизъм, който не позволява на капака да бъде отворен, преди цялата натрупана пара да излезе. **НЕ** се опитвайте да отворите капака насила! **НЕ** отваряйте съда, преди цялата пара да е излязла! Това може да доведе до наранявания или повреди по тенджерата!
- Преди да отворите капака, разклатете внимателно тенджерата няколко пъти.
- Ако бързате и искате по-бързо да можете да отворите капака, поставете затворената тенджерата под течаща студена вода. Това ще позволи налягането да спадне по-бързо. Друг метод, който можете да използвате, е да поставите тенджерата в по-голям съд, пълен със студена вода.

## Почистване и поддръжка

- Можете да почиствате тенджерата, силиконовия уплътнител и капака на ръка с неагресивен препарат за съдове и мека гъба. След което следва да бъдат изплакнати с хладка вода и оставени да изсъхнат, преди да бъдат използвани отново.
- Никога не използвайте тел или твърда, груба или абразивна гъба за почистване на тенджерата, или някоя от частите ѝ (капак, уплътнение, клапани).
- Винаги използвайте слаби към средни по сила препарати за почистване на тенджерата. Може да използвате топла вода и меки гъби за съдове. **НЕ** използвайте четки и гъби, които могат да надраскат или повредят незалепващото покритие или силиконовото уплътнение. Ако има частици храна, които не се премахват при почистването, можете да използвате внимателно по-твърдата страна на гъба за съдове.
- След готвене може да се появят петна или обезцветяване от вътрешната страна на тенджерата. Това може да се дължи на някоя съставка от храна (сяра) или може да се дължи на по-твърда вода. Можете да използвате оцет, за да почистите подобни петна или обезцветяване.
- Никога не оставяйте остатъци от храна да засъхнат и залепнат по тенджерата. Подобни остатъци от храна могат да доведат до поява на петна или дори деформации по повърхността на тенджерата. Винаги почиствайте тенджерата под налягане, след като сте я използвали!
- Винаги използвайте препарати за почистване, предназначени за домакинска употреба! **НЕ** използвайте препарати, предвидени за индустриална употреба!
- Когато не използвате тенджерата под налягане, сваляйте силиконовото уплътнение и го съхранявайте на сухо място без пряк достъп на слънчева светлина.

**Времето за готвене се смята от момента на създадено високо налягане.** Времето за готвене посочено в таблиците е приблизително. То може да варира в зависимост от качеството и количеството на използваната храна. Ако използвате замразена храна, удължете времето за готвене с няколко минути!

<b>ВАРИВА</b>	Позиция 1	Позиция 2	Минути
Жито (Супа)	✓		15-20
Жито (Варено)	✓		10
Фава боб (бакла)	✓		10
Червена леща	✓		6-8
Боб (предварително накиснат)		✓	15-25
Боб (не накиснат)		✓	50-60
Нахут (предварително накиснат)		✓	15-20
Нахут (не накиснат)		✓	40-45
Оризова супа	✓		6-8
Ориз	✓		6-8
Зелена леща		✓	20-25
Бамя (предварително накисната)		✓	15-30
Бамя (не накисната)		✓	50

<b>ЗЕЛЕНЧУЦИ</b>	Позиция 1	Позиция 2	Минути
Бамя	✓		8-10
Боб „Пинто“	✓		10-15
Зелен грах	✓		15-20
Пълнени чушки	✓		8-10
Боб „Папуда“	✓		10-12
Артишок	✓		10-15
Моркови	✓		8-12
Микс от зеленчуци	✓		10-15
Карфиол (нарязан)	✓		6-8
Карфиол (цял)	✓		8
Целина (цяла)	✓		10-12
Целина (нарязана)	✓		10-12
Зелен грах (от консерва)	✓		3
Зеле (червено, бяло)	✓		10
Гъби	✓		10-15
Царевича	✓		15-20
Цвекло		✓	6-8
Картофи (цели, не белени)		✓	10-15
Картофи (белени, нарязани)		✓	8-10
Картофена супа	✓		10
Патладжан	✓		8-10
Праз лук	✓		10
Зеленчукова супа	✓		8-10
Зелен фава боб (бакла)	✓		10-12
Зелен боб	✓		15-18
Лозови сарми	✓		10
Спанак	✓		4-7
Нарязани ябълки	✓		2-3
Тиквички	✓		8-10

## ЧЕРВЕНО МЕСО

	Позиция 1	Позиция 2	Минути
Телешка пържола		✓	10-20
Телешки език		✓	45-60
Телешко месо (цяло)		✓	30-35
Варено телешко месо (цяло)		✓	30-35
Телешко месо (хапки)		✓	30
Говеждо месо		✓	45-60
Супа Голаш		✓	10-15
Агнешко месо		✓	25-35
Оризиви кюфтета	✓		25
Месна яхния		✓	10-15

## БЯЛО МЕСО

	Позиция 1	Позиция 2	Минути
Риба (бяло месо)	✓		5
Риба	✓		7
Пуйка (хапки)		✓	25
Пиле (цяло)		✓	15-20
Пиле (хапки)		✓	30
Пилешко месо		✓	12-15
Пилешки гърди		✓	8-10

## Отстраняване на неизправности:

### • **Вода или пара капят от ръба на капака.**

#### **Причина:**

- Капакът не е поставен правилно.
- Уплътнението не е поставено правилно, не е почистено, повредено е.
- Регулиращият или предпазният клапан не функционират правилно.
- Възможно е външният ръб на тенджерата да е повреден.

#### **Решение:**

- Поставете тенджерата под студена течаща, вода докато налягането в нея достигне минимум. Отворете капака и проверете силиконовото уплътнение, регулиращия и предпазния клапан.

- Почистете уплътнението и го поставете правилно, следвайки указанията. Ако установите, че е повредено или деформирано, го заменете с ново оригинално уплътнение за същия модел и размер тенджера под налягане!

- Препоръчително е на всеки 2-3 готвения да почиствате основно регулиращия и предпазния клапан.

- Уверете се, че външният ръб на тенджерата не е повреден и е чист.

- Поставете капака на място и внимателно го затворете, използвайки бутон за затваряне. Проверете дали приляга плътно по ръба на тенджерата.

### • **От регулиращия клапан излиза голямо количество пара.**

#### **Причина:**

- Прекалено силен котлон или неправилно поставен регулиращ клапан.

#### **Решение:**

- Проверете позицията на регулиращия клапан.
- Намалете силата на котлона.

### • **Капакът не се затваря.**

#### **Причина:**

- Капакът не е поставен правилно, не е напълно затворен, процесът на кипене е започнал и излиза гъста пара.

#### **Решение:**

- Изключете котлона. Изчакайте, докато процесът на кипене спре. Затворете добре капака.

### • **Капакът не се отваря.**

#### **Причина:**

- Налягането в тенджерата не е спаднало достатъчно.
- Щифтът на предпазния механизъм е заседнал.
- Затварящият механизъм на капака е повреден и не функционира правилно.

#### **Решение:**

- Уверете се, че в тенджерата няма налягане.
- Натиснете внимателно предпазния заключващ механизъм с тънък инструмент, докато не застане в нормална позиция (виж фиг. 1).
- Почистете добре предпазния клапан.
- Ако капакът все още не се отваря, моля свържете се с дистрибутора.

## Отстраняване на неизправности:

- **Непрекъснато излиза пара от горната част на капака.**

**Причина:**

- Недостатъчно топлина.
- Недостатъчно вода/течност в тенджерата.
- Регулиращият клапан е в позиция „0”
- Силиконовото уплътнение е повредено или деформирано.

**Решение:**

- Увеличете силата на котлона.
- Долейте поне 1 чаша вода/течност в тенджерата.
- Нагласете позицията на регулиращия клапан на „1” или „2” в зависимост от храната, която готвите.
- Сменете силиконовото уплътнение с ново.

- **От регулиращият клапан не излиза пара след достигане на нужното налягане за готвене, въпреки че предпазният клапан не се е задействал.**

**Причина:**

- Регулиращият клапан е блокиран или повреден. Не функционира правилно.

**Решение:**

- Изключете котлона. Изчакайте тенджерата да се охлади. След като тенджерата се охлади напълно, отворете капака и проверете регулиращия клапан.
- Почистете добре регулиращия клапан и щифта на предпазния механизъм.

- **Тенджерата не готви добре. Отнема повече време, за да се сготви храната.**

**Причина:**

- Недостатъчно топлина.
- Неправилно засечено време на готвене.

**Решение:**

- Проверете силата на котлона.
- Сверете времето за готвене според посочените таблици.
- Проверете позицията и състоянието на регулиращия клапан.
- Проверете дали в тенджерата има достатъчно вода/течност.

- **Прегоряла или залепнала храна.**

**Причина:**

- Прекалено силен котлон, недостатъчно вода, неправилно време за готвене.

**Решение:**

- Напълнете тенджерата с гореща вода и я оставете да се накисне. Измийте внимателно тенджерата на ръка.

- **Поява на петна или почерняване на вътрешността на тенджерата.**

**Причина:**

- Тенджерата е нагрявана празна.
- За готвене е използвана прекалено твърда вода.
- В тенджерата е оставена да престои храна с висока киселинност.
- Тенджерата е пренагрята.
- Тенджерата е била използвана без вода/течност.

**Решение:**

- Преварете една чаена лъжица сода бикарбонат или кафена чаша оцет с малко вода в тенджерата.
- Можете да използвате лимонов сок като заместител.

# SKK®

Made in Germany

Дистрибутор на SKK 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](http://www.vip-giftshop.com)