

Инструкции за употреба на тенджера под налягане

SILAMPOS

STARTwist



УВАЖАЕМИ КЛИЕНТИ,

Поздравления! Вие избрахте един безопасен и функционален продукт.

Тенджерата под налягане Silampos Ви предлага:

- **Пестене на време**, тъй като храната се приготвя много по- бързо;
- **Икономия на енергия**, тъй като по- краткото време за готвене означава и по-ниско потребление на енергия. След достигане на необходимото налягане готвенето трябва да продължи при намалена степен на котлона;
- **Запазване на хранителните вещества** - бързото приготвяне и използването на по- малко течност позволява продуктите да запазят своя вкус и цвят, както и да съхранят хранителната си стойност.
- **Разнообразие**: с тенджерата под налягане могат да бъдат приготвени огромен брой ястия като супа, риба, месо и десерти.

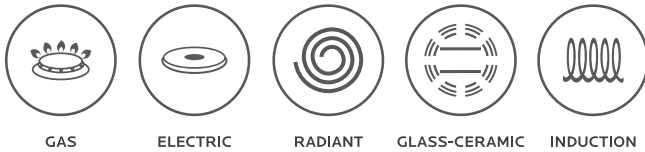
Скоро ще разберете, че тенджерата под налягане Silampos е идеалният Ви партньор в кухнята за безопасно приготвяне на вкусни и бързи ястия.

Ако бъдат внимателно изпълнени всички инструкции, тенджерата под налягане Silampos гарантира абсолютна безопасност за потребителя при използване. Всяко изделие преминава строг контрол на производственото качество.

Прочетете внимателно всички инструкции в това ръководство.

ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

1. Тенджерата работи под налягане. Неправилната употреба може да причини изгаряния и сериозни вреди. Уверете се, че тенджерата е хубаво затворена преди да я поставите върху източник на топлина. Прочетете секция „Начин на употреба“.
2. Бъдете много внимателни и бдителни по време на употреба на тенджерата под налягане в присъствието на деца.
3. Не използвайте тенджерата под налягане за цели, различни от описаните в това ръководство за употреба.
4. Не поставяйте тенджерата под налягане в загрята фурна.
5. Използвайте само източниците на топлина, описани в това ръководство за употреба.



6. Не използвайте тенджерата под налягане върху източници на топлина с висока от 3000 W мощност.
7. Не използвайте тенджерата под налягане за пържене.
8. Местете тенджерата много внимателно, когато е създадено налягане.
9. Не докосвайте горещата повърхност. Използвайте дръжките и, ако се налага, ръкохватки или друг вид защита.
10. Дръжте ръцете си далеч от зоните, от които излиза парата.
11. Никога не трябва да се опитвате да отворите тенджерата или да премахвате капакът ѝ, преди да се убедите, че е налягането е отпуснато. Вижте инструкциите за отпускане на налягането в секция „Начин на употреба“.
12. Не използвайте тенджерата под налягане без вода, тъй като това може сериозно да я повреди. Прочетете секция „Преди първа употреба“.
13. Проверявайте клапаните преди всяка употреба. Прочетете секция „Начин на употреба“.
14. Не пълнете тенджерата под налягане повече от 2/3 от капацитета ѝ. Когато пригответе храна, която набъбва в процеса на готвене, като ориз или сухи зеленчуци, не пълнете тенджерата под налягане повече от половината от капацитета ѝ.
15. Кожата на някои меса набъбва под ефект на налягането (напр. говежди език). След края на процеса на готвене, НЕ пробождайте месо, което изглежда подуто. Можете да се опарите лошо. Пробождайте месото само преди готвене.
16. При готвене на тестени изделия, тенджерата под налягане трябва да се разклати леко преди да отворите капакът, за да предотвратите пръскане.
17. Винаги работете с тенджерата под налягане и частите ѝ така, както е описано в това ръководство.
18. Не използвайте тенджерата под налягане ако тя или някоя от частите ѝ са повредени или не работят правилно, както е описано в това ръководство за употреба.
19. Използвайте само оригинални резервни части на Silmaros. Свържете се с официалния дистрибутор на марката за повече информация при нужда.

Моля, прочетете внимателно това ръководство за употреба и го пазете за бъдеща употреба!

ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

Налични вместимости: 6л / 8л / 10л

Вътрешен диаметър на тенджерата: Ø24см

Диаметър на основата: Ø19.3см

Обхват на работното налягане:

(Ниво 1) 0.5 bar* / 50 kPa (Ниво 2) 0.9 bar* / 90 kPa

Максимално допустимо налягане: 1.5 bar* / 150 kPa

Температура на кипене: (Ниво 1) 111°C до 113°C (Ниво 2) 118°C до 122°C

* Единица за налягане: 1 bar = 1 cm². Сила от 1кг се упражнява в пространство от 1 cm²

1. Предпазен клапан

Предпазно устройство за автоматично отваряне и затваряне, като по този начин се отпуска излишното налягане в тенджерата. Прикрепен е към индикатора за налягане и блокира бутона за отваряне / затваряне, за да предпази тенджерата от отваряне, докато е под налягане.

2. Регулираща гайка

3. Бутон за отваряне / затваряне

След като сложите капака, натискайки този бутон можете да затворите или отворите тенджерата.

4. Индикатор за налягане

Устройство, което индикира за наличието на налягане в тенджерата.

5. Регулиращ вентил

Устройство, пригодено да стабилизира налягането в тенджерата, когато тя работи с избрано ниво на налягане. (Предлага се като резервна част)

6. Бутон за избор на нивото на налягане

Проектиран е за избор на нивото на налягане и отпускане на налягането. Може да бъде отделен от регулиращия вентил, за да го почистите.

7. Разширително прозорче

То служи за отпускане на пара през уплътнителя.

8. Силиконов уплътнител

(Предлага се като резервна част)

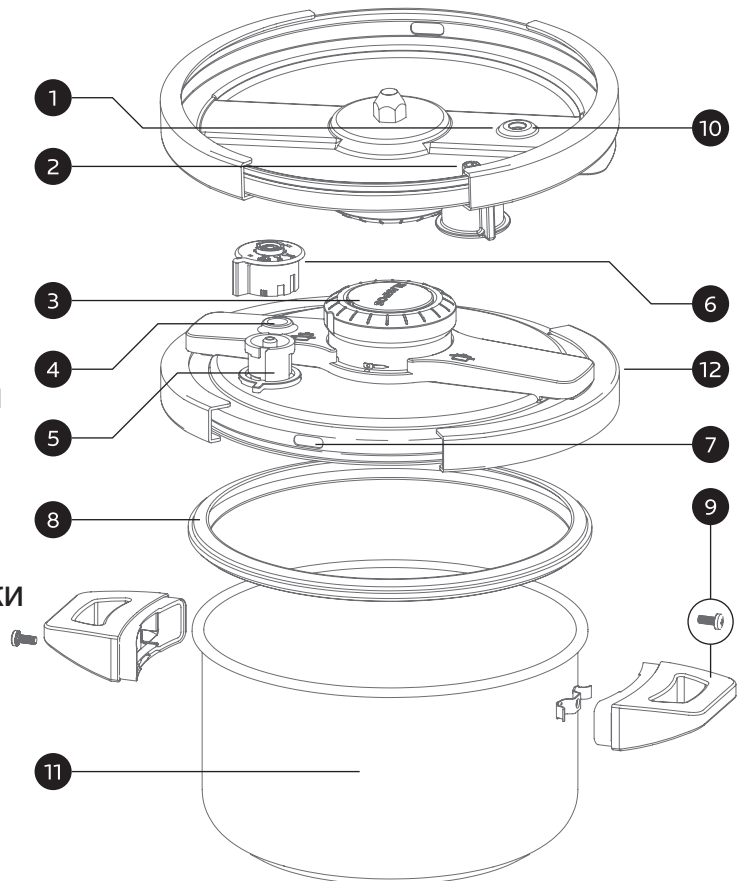
9. Бакелитена дръжка + винт

(Предлага се като резервна част)

10. Пръстен на предпазния клапан

11. Тенджера

12. Капак на тенджерата под налягане



ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

Премахнете всички етикети и опаковъчни материали от тенджерата под налягане преди да я използвате за първи път. Почистете я с топла вода и мек (неабразивен) препарат. Подсушете я с мека кърпа.

Поставете двете дръжки, като винтове за тях ще намерите в комплекта на тенджерата под налягане.

Намазнете силиконовия уплътнител с малко готварско олио, за да подпомогнете по-лесното отваряне и затваряне. Уверете се, че устройствата за отпускане на пара са в добро състояние.

Проверете дали бутона за избор на налягане се движи свободно, като го завъртите.

Тествайте тенджерата с 500мл вода. Оставете я за 10 минути след като започне да отпуска пара.

МИНИМАЛНО КОЛИЧЕСТВО

Тенджерата под налягане на трябва да се използва с по-малко от 250мл течност, защото това може да повреди нея и/или източника на топлина.

МАКСИМАЛНО КОЛИЧЕСТВО



ВНИМАНИЕ: НЕ пълнете тенджерата повече от 2/3 от вместимостта ѝ!

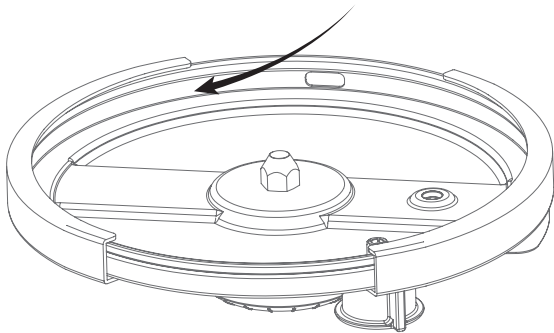
Препълване на тенджерата може да причини изтичане на храна или отпускане на излишна пара от регулиращия вентил / от ръба на капака, което може да се случи също и ако източника на топлина е прекалено силен.

ПЪЛНА ВМЕСТИМОСТ	ПОЛЕЗНА ВМЕСТИМОСТ	ПОРЦИИ
6л	4л	4 - 6
8л	5,3л	5 - 8
10л	6,7л	8 - 10

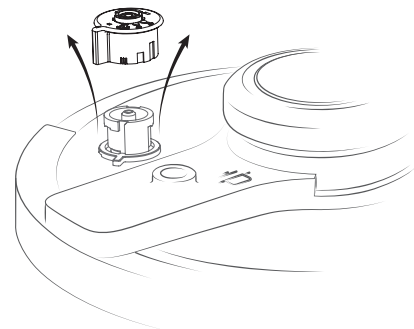
НАЧИН НА УПОТРЕБА

- ПРЕДИ УПОТРЕБА -

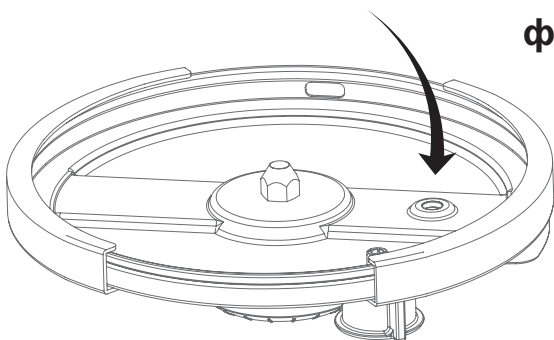
1. Поставете уплътнителя в капака, като се уверите, че е хубаво прикрепен към повърхността и че външния ръб пасва плътно в жлеба. (фиг.01)
2. Уверете се, че регулиращият вентил е в добро състояние: Обърнете бутона за избиране на ниво на налягане в позиция , размърдайте го и проверете дали каналът е чист. (фиг.02)
3. Уверете се, че предпазният клапан е в добро състояние, като внимателно натиснете клапана в капака с помощта на остър предмет. (фиг.03)
4. Проверете дали заключващият щифт е в добро състояние и дали се движи свободно (капакът трябва да е в затворена позиция).
5. За да затворите тенджерата под налягане, поставете капака с отворени щипки и обърнете бутона за избиране на ниво на налягане в позиция . Завъртете бутона за отваряне в посока обратна на часовниковата стрелка, притискайки леко надолу, докато се чуе щракване. (фиг.04)



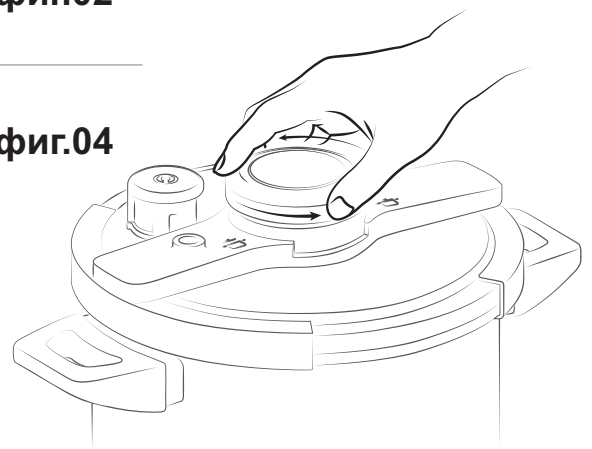
фиг.01



фиг.02



фиг.03



фиг.04

НАЧИН НА УПОТРЕБА

- ПО ВРЕМЕ НА УПОТРЕБА -

1. Поставете тенджерата върху източника на топлина. Пренасяйте я, използвайки само двете пригодени за целта дръжки.

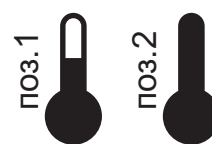
ВНИМАНИЕ: Имайте предвид, че при използване на индукция за няколко секунди се достигат изключително високи температури, които изискват допълнителни предпазни мерки и внимание.

Диаметърът на котлона не трябва да бъде по-голям от диаметъра на основата на тенджерата, за да се подсури по-добра енергийна ефективност и да се предотврати повреда на тенджерата. При използване на стъклокерамичен или индукционен котлон се уверете, че и котлоните и основата на тенджерата са чисти и сухи, за да подсурилите безопасността си. Не влачете тенджерата по котлона, за да избегнете надраскване.

2. Изберете нивото на налягане, което желаете да използвате.

Позиция 1 (0.5 bar/ 50 kPa): За бързо готвене;

Позиция 2 (0.9 bar/ 90 kPa): За извънредно бързо готвене;



3. Започнете отборяване на времето на готвене, когато от регулирания вентил започне да излиза пара (без да прекъсва).

4. Ако при използване на тенджерата индикаторът за налягане не се вдигне и/или от регулирания вентил не излиза пара, проверете дали източника на топлина е достатъчно силен. Ако този проблем не се разреши, свалете налягането (според т.1 в „След приключване на употреба“) на тенджерата и проверете дали:

- Дали има достатъчно количество течност в тенджерата;
- Дали тенджерата е правилно затворена;
- Дали всичко е наред с регулирания вентил;
- Дали уплътнителят или ръбът на тенджерата не са повредени;
- Дали манометърът е в изправност

ВНИМАНИЕ: Имайте предвид, че е съвсем нормално от регулирания вентил да НЕ излиза пара или тя да прекъсва в първите няколко минути от процеса на готвене.

5. Не поставяйте никакви предмети върху индикатора за налягане и/или регулирания вентил, докато тенджерата е в процес на готвене.


6. Възползвайте се от съхранената топлина и спестете енергия като изключите източника на топлина преди достигане на края на изчисленото време за приготвяне на храната.

7. Ако излиза пара през ръба на тенджерата, предпазния клапан и/или разширителното прозорче, премахнете тенджерата от източника на топлина, свалете налягането (според т.1 в „След приключване на употреба“) и проверете дали:

- Дали капакът е хубаво затворен;
- Дали регулираният вентил е в изправност;
- Дали уплътнителят е чист, правилно поставен и без дефекти;
- Дали ръбът на тенджерата е без дефекти, които могат да повлияят на работата

НАЧИН НА УПОТРЕБА

- СЛЕД ПРИКЛЮЧВАНЕ НА УПОТРЕБА -

1. След като времето на готвене приключи, премахнете тенджерата от източника на топлина и свалете налягането, като бавно обърнете бутона за избиране на ниво на налягането към позиция .

ВНИМАНИЕ: Бъдете изключително внимателни, за да не се изгорите от излизащата пара.

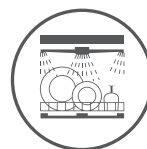
2. След като свалите налягането, отворете тенджерата като завъртите бутона в посока на часовниковата стрелка. **(фиг.05)**

ВНИМАНИЕ: Не трябва да се опитвате да отворите тенджерата, докато индикаторът за налягане не се свали в изходна позиция, тъй като това е опасно за Вас и може да повреди тенджерата.

Ако не можете да премахнете капака, заради образуван се вакуум, след като тенджерата се охлади, бавно я загрейте отново до възможност за отваряне на капака безпроблемно.

3. Почиствайте тенджерата с много вода и мек (неабразивен) препарат, за да предотвратите повреждането на неръждаемата стомана от готвенето на храни, съдържащи сол и киселини. Тялото на тенджерата е подходящо за почистване в съдомиялна машина.

ВНИМАНИЕ: Капакът на тенджерата под налягане **НЕ** е подходящ за почистване в съдомиялна машина. Почиствайте капака на ръка под течаща вода, с мек (неабразивен) препарат.



4. Използвайте бакелитените дръжки, само за да пренасяте тенджерата и използвайте предпазни ръкавици, когато е необходимо.

5. **Ако сте изгорили храната си по време на готвене:** Оставете тенджерата под налягане да почине в разтвор от вода и малко препарат за няколко минути преди да я измиете.

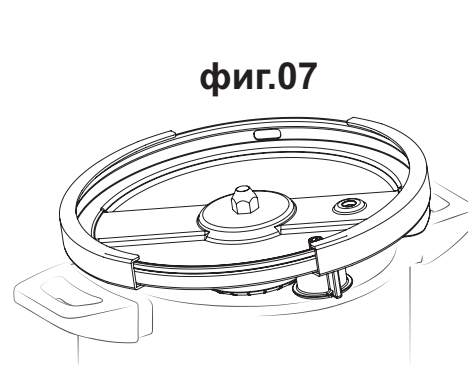
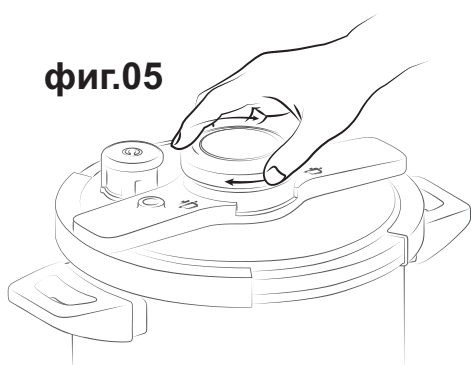
6. **За по-цялостно и ефикасно почистване:**

- Премахнете уплътнителя и го почистете;
- Премахнете бутона за избиране на нивото на налягане и изсипете струя вода в регулиращия вентил **(фиг.06)**, върнете бутона обратно и проверете дали всичко е поставено правилно. Трябва да бъде лесно за местене.

ВНИМАНИЕ: Неправилно поставяне на частите може да възпрепятства изпълнението на регулиращия вентил или дори да спре изцяло работата му, задействайки предпазния клапан.

- Проверете дали предпазният клапан е в изправност, като внимателно натиснете клапана в капака, с помощта на остър предмет.

7. След като вече е чиста и суха, съхранявайте тенджерата под налягане и капака й отделно, за да избегнете повреда на уплътнителя. **(фиг.07)**



СЪХРАНЕНИЕ И ПОДДРЪЖКА

- ПОДДЪРЖАНЕ НА ТЕНДЖЕРАТА ВИ ПОД НАЛЯГАНЕ В ДОБРО СЪСТОЯНИЕ ЗА ПО-ДЪЛГО ВРЕМЕ -

Не загревайте тенджерата под налягане, когато е празна. Ако сте оставили тенджерата върху източника на топлина без никаква течност в нея, обърнете се към оторизиран сервиз на вносителя на марката Silampos и не се опитвайте да я поправяйте сами.

Разтвор на вода със сол или вода с препарат не трябва да престояват в тенджерата за дълго време.

Заменяйте уплътнителя всяка година или поне в период от 2 години.

Ще се наложи да го смените по-рано ако някое от следните неща се случи:

- Ако се появят сцепвания или вдлъбнатини по силикона;
- Ако се появят деформации;
- Ако липсва гъвкавост

Всяко едно от тези неща може да предотврати правилното уплътнение на тенджерата и тя да не е достатъчно добре затворена.

Премахване на етикети и опаковъчни материали

ПРЕПОРЪКА

Премахнете всички опаковъчни материали от тенджерата. Намокрете етикетите с много топла вода и ги премахнете.

Употреба на абразивни/твърди гъби

ПРЕПОРЪКА

Този тип гъби могат да надраскат и повредят повърхността на тенджерата. Търкайте, използвайки хоризонтални движения, а не вертикални.

Употреба на препарати

ПРЕПОРЪКА

Не използвайте дезинфектанти, които съдържат белина или други препарати, съдържащи хлор (Cl). Употребата на агресивни и абразивни препарати може да причини появата на петна.

Изгорена храна

ПРЕПОРЪКА

Направете разтвор от вода и амонячен препарат, и накиснете тенджерата в него за няколко минути. След това измийте тенджерата нормално.

Ако се налага, използвайте и гъба тип тел, но изработена от неръждаема стомана.

* Този тип гъби също могат да повредят повърхността на тенджерата!

Варовикови петна (с белезникав цвят)

ПРЕПОРЪКА

Направете разтвор от вода и малко оцет, и го сипете в тенджерата. След това я загрейте за няколко минути. Оставете я да се охлади и я измийте нормално.

СЪХРАНЕНИЕ И ПОДДРЪЖКА

- ПОДДЪРЖАНЕ НА ТЕНДЖЕРАТА ВИ ПОД НАЛЯГАНЕ В ДОБРО СЪСТОЯНИЕ ЗА ПО-ДЪЛГО ВРЕМЕ -

Петна от ръжда (с кафяв цвят)

ПРЕПОРЪКА

Не използвайте тел за почистване на частите от неръждаема стомана на съда. Телът може да остави кафяви ръждиви петна, които перманентно ще повредят повърхността на тенджерата.

Използвайте само гъби тип тел, но изработени от неръждаема стомана.

* Този тип гъби също могат да повредят повърхността на тенджерата

Петна от храна

ПРЕПОРЪКА

Направете разтвор от малко сода бикарбонат и вода, и го сипете в тенджерата. След това я загрейте за няколко минути. Оставете я да се охлади и я измийте нормално.

Петна от прегряване на тенджерата (цветни петна)

ПРЕПОРЪКА

Почистете тенджерата с амонячен препарат. Може да използвате и избелители за частите от хром.

Пастата за почистване на иноксови съдове на Silampos (предлага се в търговската ни мрежа) е препоръчителен и ефективен при премахване на петна и остатъци, като осигурява блясък и чистота на Вашата тенджера под налягане.

ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ

С настоящото декларираме, че тенджерите под налягане, произведени от Silampos, изпълняват всички изисквания на Директива № 2014/68/EU, приложимия стандарт EN 12778, както и Регламент EC № 1935/2004, като гарантираме, че са изпълнени всички изисквания относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни.

Производител

Silampos - Sociedade Industrial de Louca Metalica Campos, S.A
P.O Box 2004 - Cesar PORTUGAL

Оценка за съответствие

Модул B+C2

Нотифициран орган

CATIM - Centro de Apoio Tecnologico a Industrie Metalomecanica n°.0406

Тенджерите под налягане StarTwist са проектирани да бъдат в контакт с всякакъв вид храна, при постоянно използване от 2 часа, на максимална температура 130°C, в съответствие с максималната площ на контакт 2/3 от общия капацитет на устройството от 223 cm², в контакт с уплътнителя.



Тенджери под налягане STARTwist се предлагат в следните размери:

- 6 л -> Ø24 см ; Дълбочина: 14,5 см
- 8 л -> Ø24 см ; Дълбочина: 18,9 см
- 10 л -> Ø24 см ; Дълбочина: 23,4 см

Времето за готвене се смята от момента на създадено високо налягане. Времето за готвене посочено за всеки хранителен продукт в тази таблица може да варира според източника на енергия, който използвате.

<u>ЗЪРНЕНИ ХРАНИ</u>	<u>ОРИЕНТИРОВЪЧНО ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ</u>	<u>НИВО НА НАЛЯГАНЕ</u>
Грис от ечемик (3 чаши) Ориз басмати (1 чаша и половина) Пълнозърнест ориз (1 чаша и половина) Ориз Каролина (1 чаша и половина) Пшенично зърно (3 чаши)	15 / 20 минути 5 / 7 минути 15 / 20 минути 5 / 7 минути 18 минути	Ниво 2 Ниво 2 Ниво 2 Ниво 2 Ниво 2
<u>МЕСО</u>	<u>ОРИЕНТИРОВЪЧНО ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ</u>	<u>НИВО НА НАЛЯГАНЕ</u>
Говеждо / Телешко Ярешко / Агнешко Пилешко Супа (месна)	35 / 40 минути 10 / 18 минути 12 / 18 минути 10 / 15 минути	Ниво 2 Ниво 2 Ниво 2 Ниво 2
<u>РИБА И ЧЕРУПЕСТИ</u>	<u>ОРИЕНТИРОВЪЧНО ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ</u>	<u>НИВО НА НАЛЯГАНЕ</u>
Краб (Рак) Риба Хек Супа (рибена) Риба Омар Миди Скариди	2 / 3 минути 2 / 3 минути 5 / 6 минути 5 / 6 минути 2 / 3 минути 2 / 3 минути 1 / 2 минути	Ниво 1 Ниво 1 Ниво 2 Ниво 1 Ниво 1 Ниво 1 Ниво 1



SILAMPOS

Дистрибутор на **SILAMPOS** за България:
“НЮ ВИЖЪН БУТИК“ ЕООД

Централен офис: гр. София, кв. Студентски град,
ул. “Иван Багрянов” 19А

тел: 02 / 962 86 86; 0888 705 116
www.vip-giftshop.com, www.cookandhome.bg