

# УПЪТВАНЕ

ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ НА ТЕНДЖЕРИ ПОД НАЛЯГАНЕ

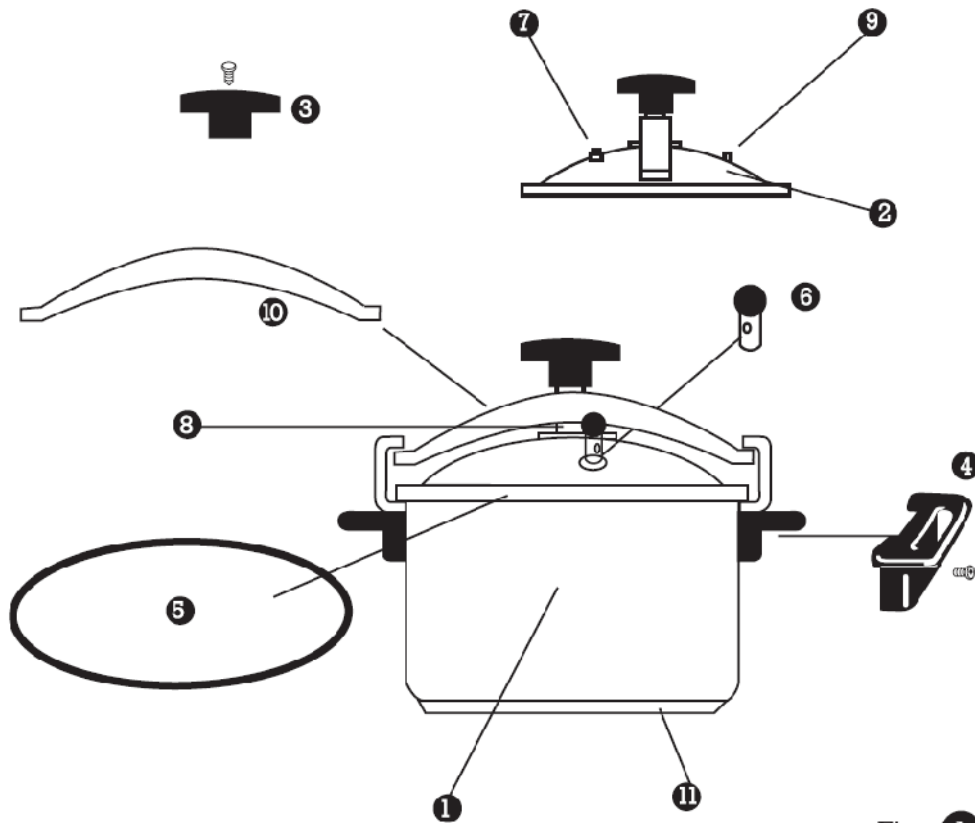


Fig. 1



Официален вносител:  
ИНТЕРСЕРВИЗ УЗУНОВИ АД

## 1) ОБЩО ОПИСАНИЕ

Вж. Фиг. 1

1. СЪД НА ТЕНДЖЕРАТА ПОД НАЛЯГАНЕ
  2. КАПАК
  3. ДРЪЖКА НА КАПАКА
  4. ДРЪЖКИ НА ТЕНДЖЕРАТА
  5. ГУМЕНО УПЛЪТНЕНИЕ
  6. РАБОТЕН КЛАПАН (СЕЛЕКТОР НА НАЛЯГАНЕ)
  7. БУТОН
  8. ЗАТВАРЯЩ МЕХАНИЗЪМ
  9. ПРЕДПАЗЕН ВЕНТИЛ
  10. ЗАТВАРЯЩО РАМО
  11. ПЛОЧА С ТЕРМИЧНА ДИФУЗИЯ
7. НИКОГА НЕ СЕ ОПИТВАЙТЕ ДА ОТВАРЯТЕ ТЕНДЖЕРАТА СЪС СИЛА. ТРЯБВА ДА СТЕ СИГУРНИ, ЧЕ ВЪТРЕШНОТО НАЛЯГАНЕ Е СПАДНАЛО НАПЪЛНО. ВИЖТЕ ЧАСТ 6: "ИНСТРУКЦИИ ЗА ПОЛЗВАНЕ".
  8. НИКОГА НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ТЕНДЖЕРАТА БЕЗ ДА СТЕ СИПАЛИ ВОДА ПРЕДВАРИТЕЛНО, ТЪЙ КАТО ТОВА БИ МОГЛО СЕРИОЗНО ДА ПОВРЕДИ УРЕДА.
  9. НИКОГА НЕ ПЪЛНЕТЕ СЪДА ПОВЕЧЕ ОТ 2/3 ОТ ВМЕСТИМОСТТА МУ. ПРИ ГОТВЕНЕ НА ПРОДУКТИ, КОИТО УВЕЛИЧАВАТ ОБЕМА СИ, КАТО ОРИЗ И ВАРИВА, НИКОГА НЕ ПЪЛНЕТЕ ПОВЕЧЕ ОТ ПОЛОВИНАТА ОТ СЪДА. ВИЖТЕ ЧАСТ 9: "ВРЕМЕНА НА ГОТВЕНЕ".
  10. ИЗПОЛЗВАЙТЕ ЕЛЕКТРИЧЕСКИ КОТЛОН(И)/ГАЗОВ КОТЛОН(И) В СЪОТВЕТСТВИЕ С ИНСТРУКЦИИТЕ.
  11. СЛЕД ГОТВЕНЕ НА МЕСО, ЧИЯТО КОЖА МОЖЕ ДА СЕ ПОДУЕ ПОД НАЛЯГАНЕ (НАПРИМЕР ГОВЕЖДИ ЕЗИК), НЕ БОДЕТЕ МЕСОТО, ДОКАТО КОЖАТА Е ПОДУТА, ТЪЙ КАТО МОЖЕ ДА СЕ ПОПАРИТЕ.
  12. ВИНАГИ РАЗКЛАЩАЙТЕ ВНИМАТЕЛНО СЪДА ПРЕДИ ОТВАРЯНЕ, КОГАТО ГОТВИТЕ ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ, ЗА ДА ИЗБЕГНЕТЕ ПРЪСКАНЕТО.
  13. ПРЕДИ ВСЯКО ПОЛЗВАНЕ ПРОВЕРЯВАЙТЕ ДАЛИ КЛАПАНИТЕ НЕ СА ЗАПУШЕНИ. ВИЖТЕ ЧАСТ 7: "ПОДДРЪЖКА".
  14. НИКОГА НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ТЕНДЖЕРАТА ЗА ПЪРЖЕНЕ С ОЛИО ПОД НАЛЯГАНЕ.
  15. НЕ ПИПАЙТЕ СИСТЕМИТЕ ЗА БЕЗОПАСНОСТ ОСВЕН В СЪОТВЕТСТВИЕ С УКАЗАНИЯТА ЗА ПОДДРЪЖКА В ТОВА УПЪТВАНЕ.
  16. ИЗПОЛЗВАЙТЕ САМО ОРИГИНАЛНИ РЕЗЕРВНИ ЧАСТИ ЗА СЪОТВЕТНИЯ МОДЕЛ.
  17. ПАЗЕТЕ ТОВА УПЪТВАНЕ ЗА СПРАВКИ.

Тази тенджера под налягане отговаря на най-високите стандарти. Съдът и капакът са направени от неръждаема стомана (18-10), а плочата с термична дифузия включва техниката "сандвич".

### 2) ПРЕДИ ПЪРВОТО ИЗПОЛЗВАНЕ НА ВАШАТА ТЕНДЖЕРА ПОД НАЛЯГАНЕ

- Внимателно прочетете това упътване.
- Почистете старателно всички части с гореща вода и обикновен препарат, изплакнете и подсушете с помощта на мека кърпа.
- Ако се появят бели петна в случай на по-варовита вода, почистете с капка оцет.
- Миенето в съдомиялна машина може да промени цвета на неръждаемата стомана.
- Не използвайте телени гъби или абразивни продукти, тъй като могат да надраскат покритието на стоманата.
- Използвайте подходящ по размер електрически котлон или газова, еднакъв или по-малък от основата на съда. Прегряването може да причини почерняване на неръждаемата стомана или кафяви или сини петна. Тези петна изчезват при обичайното почистване. Миенето с вода и неутрален препарат и внимателното изплакване поддържа живота на неръждаемата стомана на практика вечен.

#### ДИАМЕТЪР НА ДЪНОТО

ВМЕСТИМОСТ	Ø
4-6 литра	18 см
6-9.5 литра	21 см

- Трябва да налеете минимум ¼ литра вода или друга течност в съда преди готвене, за да може да се осъществи процесът на изпарение.

### 3) ОСНОВНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

1. ПРОЧЕТЕТЕ ВСИЧКИ ИНСТРУКЦИИ
2. НЕПРЕКЪСНАТО СЛЕДЕТЕ РАБОТАТА НА ТЕНДЖЕРАТА, КОГАТО СЕ ИЗПОЛЗВА БЛИЗО ДО ДЕЦА
3. НЕ ПОСТАВЯЙТЕ ТЕНДЖЕРАТА ПОД НАЛЯГАНЕ В ГОРЕЩА ФУРНА.
4. БЪДЕТЕ ОСОБЕНО ВНИМАТЕЛНИ, КОГАТО МЕСТИТЕ ТЕНДЖЕРАТА. НЕ ДОКОСВАЙТЕ ГОРЕЩИТЕ ПОВЪРХНОСТИ, ИЗПОЛЗВАЙТЕ ДРЪЖКИТЕ И АКО Е НЕОБХОДИМО – РЪКАВИЦИ.
5. НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ТЕНДЖЕРАТА ПОД НАЛЯГАНЕ ЗА ДРУГО ОСВЕН ПО ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ.
6. ТОЗИ УРЕД ГОТВИ ХРАНА ПОД ВИСОКО НАЛЯГАНЕ, НЕПРАВИЛНАТА УПОТРЕБА МОЖЕ ДА ПРИЧИНИ ИЗГАРЯНИЯ. ПРОВЕРЯВАЙТЕ ДАЛИ ТЕНДЖЕРАТА Е ПРАВИЛНО ЗАТВОРЕНА ПРЕДИ НАГРЯВАНЕ. ВИЖТЕ ЧАСТ 6: "ИНСТРУКЦИИ ЗА ПОЛЗВАНЕ".

### 4) ОПИСАНИЕ НА РАБОТНИЯ МЕХАНИЗЪМ

Работният клапан има автоматичен пружинен механизъм (фиг. 2).

След избиране на налягането за готвене в съответствие с Фиг. 8 или 9 пружината в клапана постепенно ще се компресира с покачането на вътрешното налягане (ППСССС...). След достигане на избраното налягане клапанът ще изпусне излишното налягане през отвора за пара. Избягвайте цялостното изпаряване на водата в тенджерата.

НЕ ПОТАПАЙТЕ ТЕНДЖЕРАТА ВЪВ ВОДА. НИКОГА НЕ СЕ ОПИТВАЙТЕ ДА ОТВАРЯТЕ ТЕНДЖЕРАТА СЪС СИЛА.

### 5) ОПИСАНИЕ И ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРЕДПАЗНИЯ МЕХАНИЗЪМ

- **Как се затваря:** Тенджерата под налягане има само една затворена позиция. За да я затворите, маркировката на капака от дясната страна на дръжката трябва да съвпадне с означението в горната част на дръжката на съда. Това поставя капака в позиция за готвене (фиг. 6). Ако капакът не е затворен правилно, вътре няма да се образува налягане. За да го затворите, плъзнете дръжката на капака към дръжката на съда докрай. Тогава тенджерата ще се затвори автоматично (фиг. 5).
- **Как се отваря:** Индикаторът за налягане (фиг. 1/11) показва нивата на налягането. С нагряването на тенджерата и образуването на налягане вътре индикаторът ще се повишава автоматично. Когато това се случи парата трябва да излезе от страната на дръжката на капака (фиг.

11). Индикаторът за налягане предпазва от отваряне тенджерата, докато е под налягане. Когато индикаторът за налягане се е върнал в нормалната си позиция в капака, настройте бутона на позиция "отваряне" (фиг. 4).

- Как да се избегне прекаленото налягане:

Тенджерата под налягане има две предпазни системи за прекалено налягане:

- Работен вентил: когато налягането вътре в тенджерата съответства на избраното работно налягане, работният вентил позволява парата да излиза, като така предпазва от увеличаване на налягането (фиг. 2).

- Предпазен вентил: намира се от вътрешната страна на дръжката на капака (фиг. 3). Активира се, само когато работният вентил спре да изпълнява функцията си (когато е замърсен, например) и причинява излизане на голямо количество пара от всички страни на дръжката на капака. Ако това се случи, веднага почистете работния вентил.

### **НИКОГА НЕ СЕ ОПИТВАЙТЕ ДА ОТВАРЯТЕ КАПАКА СЪС СИЛА**

#### **6) ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА**

Отваряне на тенджерата

Преместете селекторът "отваряне-затваряне" на позиция "отваряне" и завъртете дръжката на капака надясно, като държите дръжката на съда с лявата си ръка (фиг. 4), докато маркировката на капака застане в една линия със средата на дръжката на съда. Сега махнете капака като го вдигнете директно.

Затваряне на тенджерата

- Преди затваряне винаги проверявайте дали предпазния и работния вентил са чисти и незапушени (фиг. 2 и 3).
- Поставете храната и точното количество течност в съда.
- Поставете капака с дясната си ръка, като подсиgurите, че маркировката на капака съответства с означението на дръжката на съда (фиг. 8). Внимателно натиснете капака с лявата си ръка и завъртете дръжката на капака в посока дръжката на съда, докато стигне до край (фиг. 5). Тенджерата ще се затвори автоматично.
- Изберете налягането за готвене (фиг. 8 и 9).

<b>ПОЗИЦИЯ НА СЕЛЕКТОРА</b>	<b>НАЛЯГАНЕ бар</b>
...	0
1	0.55
2	1.05

#### **Готвене**

Поставете съда върху електрически или газов котлон с подходящ размер и завъртете на максимум. Когато започне да излиза непрекъсната струя пара от работния вентил ("псссс...") (фиг. 9), намалете топлината, колкото да поддържа достатъчно налягане, за да се гарантира постоянно излизане на пара. По този начин ще получите идеални резултати с голямо съдържание на витамини и ще спестите енергия.

Времето за готвене се измерва от тази точка.

След като е изтекло времето за готвене, махнете капака като следвате инструкциите по-долу:

а) Поставете тенджерата под налягане в мивката под лека струя течаща вода (фиг. 10). След няколко секунди, когато парата престане да излиза от работния вентил и индикатора за налягане се е върнал в нормалната си позиция в капака (фиг. 1/11), натиснете бутона (фиг. 4).

б) Може да намалите налягането в тенджерата и като постепенно преместите работния вентил на позицията за намаляване на налягането (фиг. 7). След няколко

секунди, когато индикаторът за налягане се е върнал в нормалната си позиция, натиснете бутона (фиг. 4).

#### **7) ПОДДРЪЖКА**

- След всяко ползване, мийте съда с гореща сапунена вода и мека тъкан, изплакнете и подсушете.
- Мийте капака само с вода и веднага подсушете.

#### **ВАЖНО**

##### **Вентили**

Преди всяко ползване:

- Проверете дали отворите за парата са чисти и свободни. Особено важно е старателно да почиствате автоматичните вентили (фиг. 2) по следния начин:  
За да извадите автоматичния клапан:
  - Настройте селектора на налягане на позиция декомпресия (фиг. 7).
  - Вдигнете автоматичния селектор или вентил (фиг. 12).
  - Извадете клапана и почистете под силна струя вода.

Ако предпазният вентил е натиснат (фиг. 3), прекаленото налягане се освобождава с изпускането на пара от страната на дръжката на капака (фиг. 11). Ако това се случи, направете следното:

- Махнете тенджерата от огъня.
- Махнете капака (като следвате инструкциите за работа и безопасност)
- Проверете дали работния вентил е чист и незамърсен.
- В случай на повтарящи се неизправности се свържете със Сервиза.

#### **ВНИМАНИЕ**

- Никога не използвайте абразивни препарати.
- Никога не мийте капака и уплътнението в съдомиялна машина.
- Препоръчваме да мажете уплътнението с малко растително масло от време на време.
- Не оставяйте капака затворен след ползване на тенджерата.

#### **8) НИКОИ ПРАКТИЧЕСКИ СЪВЕТИ**

Ако забележите, че:

- **От работния вентил не излиза пара**  
възможно е:
  - Да няма достатъчно течност в съда. Проверете и добавете, ако е необходимо.
  - Уплътнението да се е замърсило или повредило. Измийте или подменете.
  - Топлинният източник да не е достатъчно силен.
  - Автоматичният работен вентил е запушен. Почистете го.
- **От работния вентил излиза пара**  
възможно е:
  - Топлинният източник да е твърде силен. Намалете до минимум или преместете на по-малък котлон.
  - Работният вентил е в позиция декомпресия. Изберете работно налягане.
- **От ръба на капака излиза пара**  
възможно е:
  - Тенджерата да не е правилно затворена. Махнете капака и затворете отново.
  - Уплътнението да не е поставено правилно или да е повредено. Отстранете и поставете правилно или подменете.
  - Препоръчваме да подмените уплътнението на 1-2 години в зависимост от честотата на ползване.
- **От ръба на дръжката на капака излиза пара**  
възможно е:
  - Топлинният източник да не е достатъчно силен.

- Тенджерата не е затворена правилно. Махнете капака и затворете отново.

- **Не можете да отворите капака**

възможно е:

- Налягането в тенджерата не се е понижило достатъчно. Вижте инструкциите за употреба.

#### ЗАБЕЛЕЖКА

Ако по време на ползване забележите обичайно износване на различни части на тенджерата под налягане, свържете се с техническия сервиз или просто заменете увредените части в съответствие със списъка с резервни части, налични в нашите магазини.

**ВАЖНО: Не настройвайте частите и не се опитвайте да ги сглобите по начин, различен от указания. ВИНАГИ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ОРИГИНАЛНИ РЕЗЕРВНИ ЧАСТИ.**

#### 9) ВРЕМЕНА ЗА ГОТВЕНЕ

•

#### ВРЕМЕНА НА ГОТВЕНЕ

ХРАНА	Количество вода	Време на готвене в минути	Настройка на селектора
<b>СУПИ:</b>			
Чеснова супа	на вкус	1-2	1
Зеленчукова супа	на вкус	4-5	2
Рибена супа	на вкус	3-4	2
<b>ПАСТА:</b>			
Пиле с ориз	2 чаши на 1 чаша ориз	6-7	2
Паеля	2 чаши на 1 чаша ориз	6-8	2
Спагети	да покрие	4-5	2
Макарони със сирене	да покрие	5-6	2
<b>ЗЕЛЕНЧУЦИ:</b>			
Праз-лук	да покрие	3-5	2
Моркови	да покрие	5-6	2
Зеле	2 чаши	4-5	2
Карфиол	2 чаши	4-6	2
Спанак	да покрие	4	2
Бакла	да покрие	3-4	2
<b>ВАРИВА:</b>			
Нахут	да покрие	20	2
Леща	да покрие	15	2
<b>КАРТОФИ:</b>			
Картофи с чесън и магданоз	1 л на 1 кг	5-7	2
Картофи с ориз	¾ л на 1 кг	5-7	2
<b>РИБА:</b>			
Риба тон с картофи	на вкус	10	2
Калмари	2 чаши	10	2
Октопод	да покрие	30	2
Пъстърва	1 чаша	30	1
Задушени миди	½ л	20	1
<b>МЕСО:</b>			
Кюфтета	2 чаши	10-12	2
Шкембе	да покрие	25-35	2
Агнешко	½ л на 1 кг	10-12	2
Заек	½ л	10-12	2
Пиле с шери	1 чаша	8-9	2
Пиле	да покрие	15-20	2
<b>ДЕСЕРТИ:</b>			
Ориз пудинг	2 чаши мляко на 1 чаша ориз	6	1
Крем-карамел	½ л мляко	4-5	1

Посочените времена са дадени само като насока. Трябва да ги настроите, за да отговорят на вашия вкус, начин на готвене, съставки и т.н.

- Най-добре преди готвене да накуснете лещата, нахута, фасула и др.
- Не трябва да размразявате замразените варива или малката риба. Увеличете времето на готвене с няколко минути, когато готвите големи парчета риба или замразено месо.
- Супите, при които се образува пяна (например супа от грах и др.), трябва да се готвят първо без капак. Преди да затворите капака отстранете пяната със специална лъжица.
- Не трябва да се притеснявате от изпаряване на водата, тъй като в действителност излиза много малко количество пара.
- Трябва да зачервявате месото по-дълго от нормалното, тъй като парата изсветлява цвета. Времената на готвене зависят от неговата дебелина и качество.
- Почистете рибата добре, изцедете малко лимонен сок и подправете точно преди готвене.

**СЕРВИЗНИ ЦЕНТРОВЕ**

<i>Град</i>	<i>Адрес</i>	<i>Телефон</i>
<b>Благоевград</b>	ул. "Годор Александров" No.49	073 / 8 17 77
<b>Бургас</b>	кв."Меден рудник", Битов комбинат	056 / 85 33 33
<b>Варна</b>	ул. "Девня" No.16	052 / 687 660; 687 655
<b>Велико Търново</b>	ул. "Бачо Киро" No. 5А	062 / 600 909
<b>Видин</b>	ул."Стефан Караджа" No 20	094 / 28341
<b>Враца</b>	ул."Кетхудов"№0.33	092 / 62 50 15
<b>Гоце Делчев</b>	ул. "Симеон Радев" No 4	0751 / 2 24 30 0751 / 2 35 07
<b>Добрич</b>	кв. "Добротица", бл.44, вх. Г, ет. 3, ап.6	058 / 605 155
<b>Казанлък</b>	ул."Старозагорска" No.13	0431 / 223 16
<b>Кюстендил</b>	ул. "Ракла" No 19	078 / 455 12
<b>Кюстендил</b>	ул. "Горочветна" No. 25	078 / 296 65
<b>Ловеч</b>	ул. "България" No 21А	068 / 2 36 38
<b>Мездра</b>	ул."Паисий" No.1	0887 / 93 41 96
<b>Петрич</b>	ул."Гоце Делчев" No.32	0745 / 296 16
<b>Петрич</b>	Кв."Изток", ул."Минск", бл.7 / 3 партер	076 / 670 721
<b>Плевен</b>	Ул."Парашкев Цветков" No.29	064 / 231 05 475 75
<b>Пловдив</b>	бул."Цар Борис III Обединител" No. 129	032 / 629 010
<b>Разград</b>	жк. "Орел", бл.28, вх.В, ап.4	084 / 2 68 57
<b>Русе</b>	ул."Прага", No 11, бл. "Калоян"- партер	082 / 84 10 68
<b>Сливен</b>	ул. "Българка" блок 27 - партер	044 / 88 331 087 / 411 995
<b>София</b>	ул. "Тракия" No 8	02 / 846 2818
<b>Ст. Загора</b>	ул. "Бреза" No 10	042 / 60 18 27
<b>Сандански</b>	ул. "Яне Сандански" No.2	0746 / 248 52
<b>Хасково</b>	ул."Георги Кирков" No.3, ап.2	038 / 661 799
<b>Шумен</b>	<b>Пл. "България" No.1</b>	054 / 830 903
<b>Ямбол</b>	ул. "Михаил Лъкатник" No.7	046 / 66 22 93