

ТЕНДЖЕРА ПОД НАЛЯГАНЕ CHEF

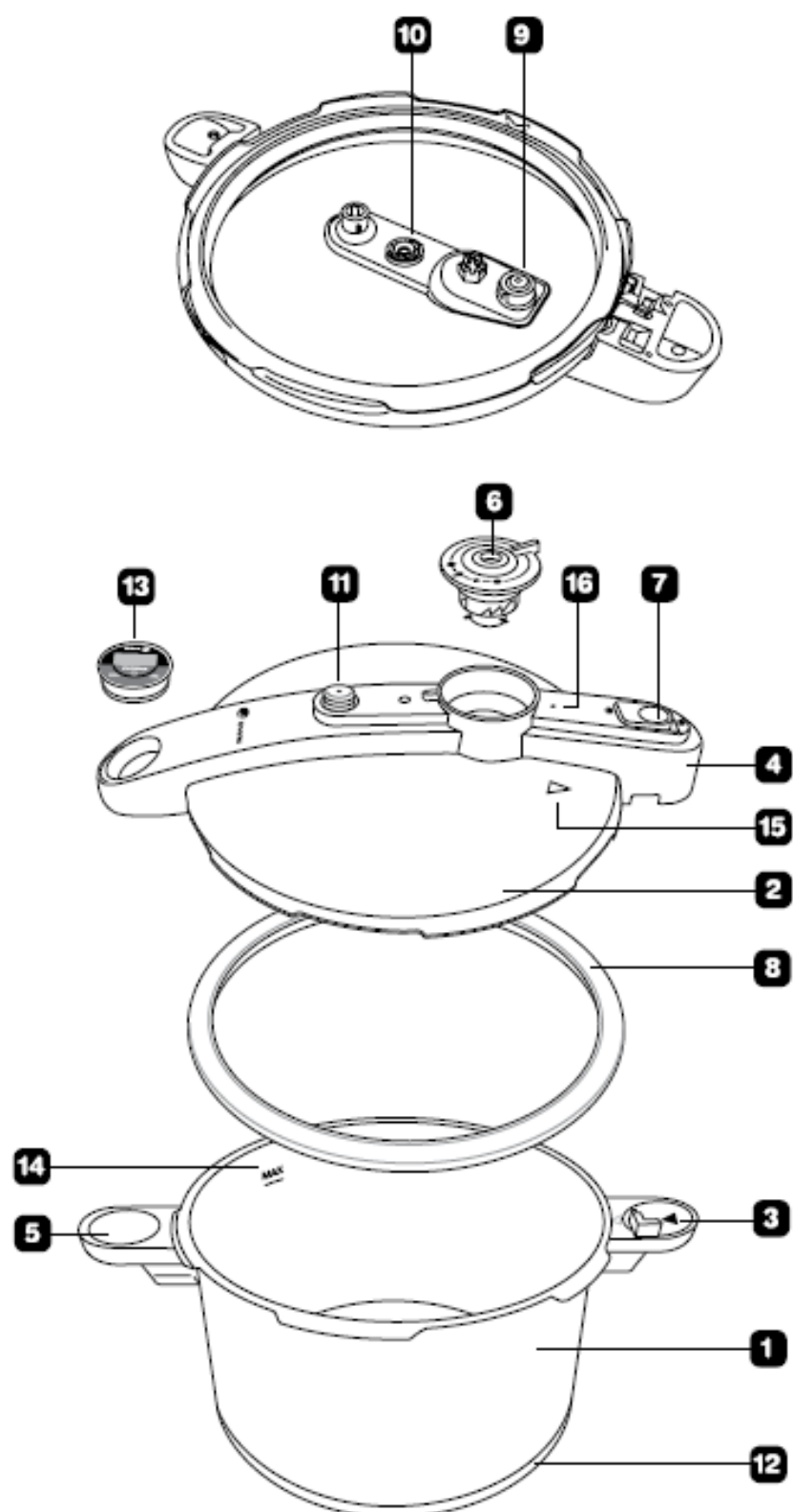
Ръководство за ползване



Газов Електри- Стъкло- Индук- Халогенен
чески керамичен ционен

FAGOR

Интерсервиз Узунови АД



I ОБЩО ОПИСАНИЕ

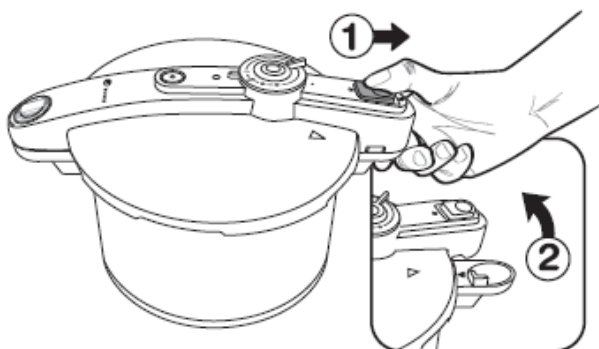
- | | | | |
|---|--|----|--|
| 1 | Съд на тенджерата под налягане | 9 | Предпазен вентил 1 |
| 2 | Капак | 10 | Предпазен вентил 2 |
| 3 | Долна или дръжка на съда | 11 | Манометър |
| 4 | Горна или дръжка на капака | 12 | Плоча с термична дифузия |
| 5 | Задна дръжка на съда | 13 | Таймер |
| 6 | Работен вентил
(Селектор на налягане) | 14 | Максимално ниво на пълнене |
| 7 | Бутон | 15 | Маркировка за затворена
позиция на капака |
| 8 | Уплътнение | 16 | Отвор за връщане в изходно положение |

Вместимост	Ø Дифузер
4-6 л	20,5 см
8 л	23 см

II ИЗПОЛЗВАНЕ НА ТЕНДЖЕРАТА ПОД НАЛЯГАНЕ

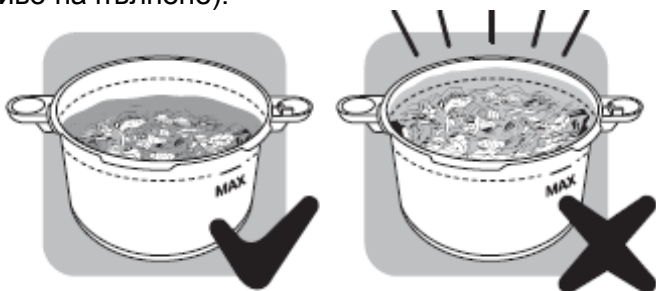
1. ОТВАРЯНЕ НА ТЕНДЖЕРАТА:

Придвийте бутона назад и завъртете капака надясно.

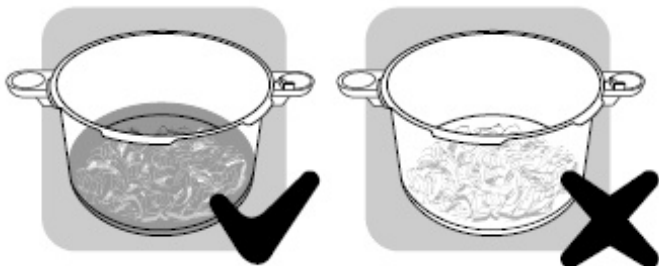


2. ПЪЛНЕНЕ на тенджерата под налягане:

> Не надвишавайте нивото MAX (максимално ниво на пълнене).

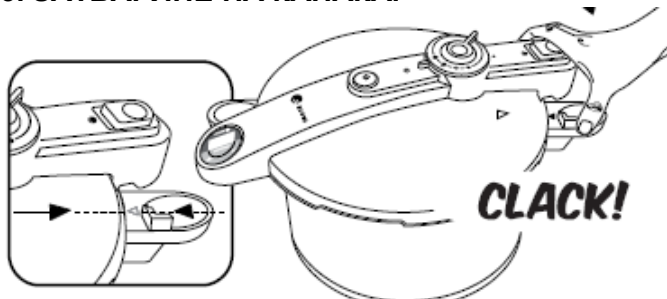


> Винаги пълнене с минимално необходимо количество течност – 200 мл.



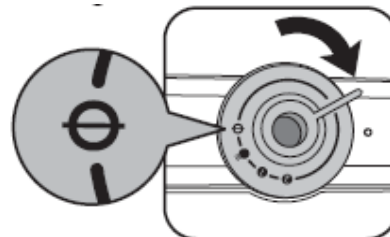
При готвене на продукти, които увеличават обема си, като ориз и варива, никога не пълнете съдът повече от половина.

3. ЗАТВАРЯНЕ НА КАПАКА.



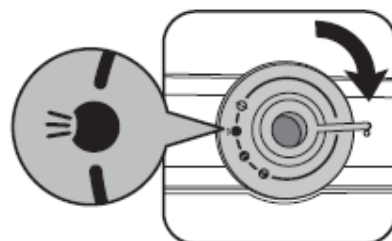
4. ИЗБОР НА НИВО НА НАЛЯГАНЕТО.

4.1. Позиция за отстраняване и поставяне на вентила за почистване.

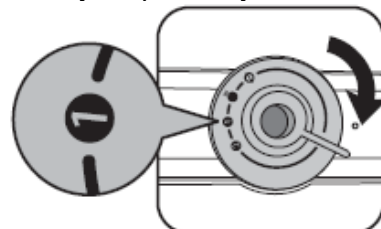


Преди да завъртите капака в тази позиция се уверете, че в тенджерата няма налягане. Можете да направите това със задържане на капачката на вентила в позиция на декомпресиране. Вижте раздел II.4.2.

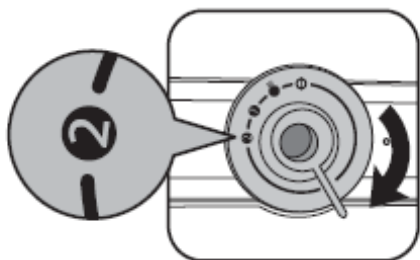
4.2. Позиция за освобождаване на цялото налягане от вътрешността на тенджерата след готвене.



4.3. Ниво на средно налягане. Времето за готвене е малко по-дълго отколкото в позиция 2. Използвайте за супи, риба, пудинги и др.



4.4. Ниво на високо налягане. Времето за готвене е малко по-кратко. Използвайте за готвене на месо, зеленчуци, макаронени изделия и др.



За допълнителна информация вижте приложената таблица в II.6.4.

4.5. Изберете налягането на готвене:

ПОЗИЦИЯ НА СЕЛЕКТОРА	НАЛЯГАНЕ/бар
	0
1	0'55
2	1'05

5. ФУНКЦИОНИРАНЕ НА ТАЙМЕРА

5.1. ON/OFF (ВКЛ./ИЗКЛ.)



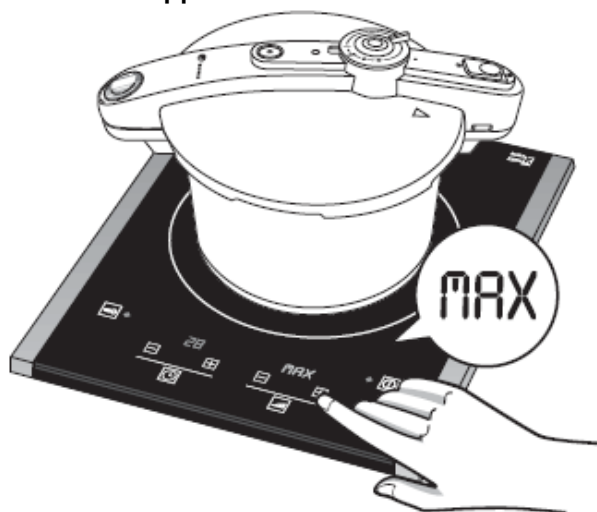
5.2. Задаване на времето. Старт/Пауза



5.3. Привеждане към нула.



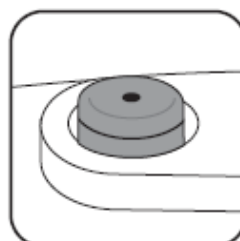
6. РАБОТА ПОД НАЛЯГАНЕ.



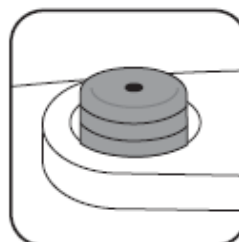
6.1. Когато оранжевият индикатор се издигне в отвора за връщане в изходно състояние, това означава, че вътре в тенджерата има налягане и тя не трябва да се отваря.



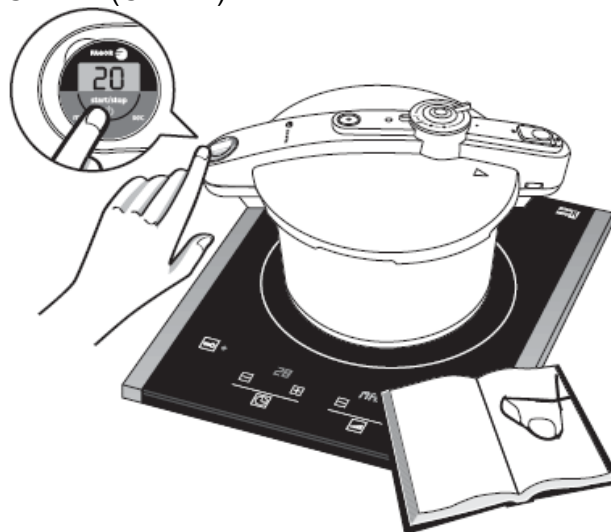
6.2. Ако изберете ниво на налягане 1, индикаторът за нивото на налягането ще се издигне до първата маркировка. Когато маркировката е видима, намалете топлината, така че да остане на това ниво и да не излиза пара.



6.3. Ако изберете ниво на налягане 2, индикаторът за нивото на налягането ще се издигне до втората маркировка. Когато тази маркировка е видима, намалете топлината, така че да остане на това ниво и да не излиза пара.



6.4. Регулиране на времето за готвене. Изберете времето за готвене според рецептата и натиснете START (СТАРТ).



Посочените времена са само ориентировъчни. Трябва да ги регулирате според Вашия личен вкус, начин на готвене, съставки и т.н.

Най-добре е да накиснете леща, нахут, фасул и др. преди готвене.

Не е необходимо да размразявате замразени варива или малки риби. Увеличете времето за готвене с няколко минути, когато готвите големи риби или замразено месо.

Пенещите се супи (например супа от грах и др.) трябва първо да се готвят без капак. Преди да сложите капака махнете пяната с лъжица за обирание на пяна.

➤ Не е необходимо да се тревожите за водните пари, тъй като реално се освобождава съвсем малко количество пара.

➤ Запържвайте месото малко повече от обикновено, тъй като парата изсветлява цвета. Времето за готвене зависи от дебелината и качеството му.

Почистете рибата добре, изстискайте малко лимонов сок отгоре и подправете непосредствено преди готвене.

ХРАНА	Количество вода	Време за готвене в минути	Настройка на селектора
СУПИ:			
Оризова супа	На вкус	4-6	2
Чеснова супа	На вкус	1-2	1
„Джулиана“	На вкус	3-5	2
Зеленчукова	На вкус	4-5	2
Рибена супа	На вкус	3-4	2
Супа с юфка	На вкус	3-5	1
ПАСТА:			
Пиле и ориз	2 чаши на 1 чаша ориз	6-7	2
Паеля „Валенсия“	2 чаши на 1 чаша ориз	6-8	2
Спагети	Да покрие	4-5	2
Макарони със сирене	Да покрие	5-6	2
ЗЕЛЕНЧУЦИ:			
Цвекло	Да покрие	6-7	2
Сотиран артишок	Да покрие	5-6	2
Праз	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
ВАРИВА:			
Нахут	Да покрие	20	2
Леща	Да покрие	15	2
КАРТОФИ:			
Картофи с чесън и магданоз	1 л на 1 кг	5-7	2
Картофи с наденица	3/4 на 1 кг	5-7	2
РИБА:			
Риба тон	На вкус	10	2
Калмари	2 чаши	10	2
Октопод	Да покрие	30	2
Пъстърва	1 чаша	30	1

МЕСО:			
Кюфтета	2 чаши	10-12	2
Говежди бут	Да покрие	20-22	2
Бъбреци в шери	2 чаши шери	5-6	2
Говеждо контрафиле	1 чаша на 1.5 кг	15-17	2
Шкембе	Да покрие	25-35	2
Агнешко	1/2 л на 1 кг	10-12	2
Заешко	1/2 л	10-12	2
Пъдпъдък в сос	1 чаша	5-10	2
Пиле в шери	1 чаша	8-9	2
Пилешко	Да покрие	15-20	2
ДЕСЕРТИ:			
Оризов пудинг	2 чаши мляко 1 чаша ориз	6	1
Компот	2 чаши	7-8	1
Крем карамел	1/2 л мляко	4-5	1

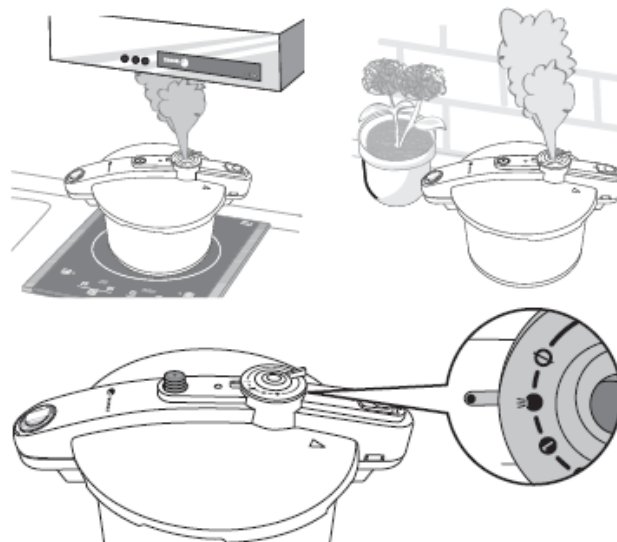
6.5. Можете да държите таймера при Вас, докато тенджерата под налягане приготвя храната. Когато зададеното време изтече, таймерът ще издаде звуков сигнал.



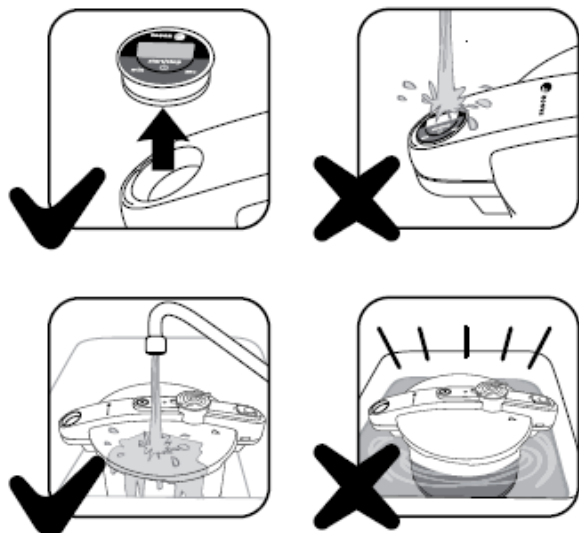
6.6. Изключете топлината.

7. ДЕКОМПРЕСИЯ. Има няколко начина за намаляване на налягането:

7.1. Бърза декомпресия. Поставете тенджерата под налягане под абсорбатора или я изнесете навън. След това завъртете вентила на . Вижте точка II.4.2.



7.2. Бързо декомпресиране чрез охлаждане.



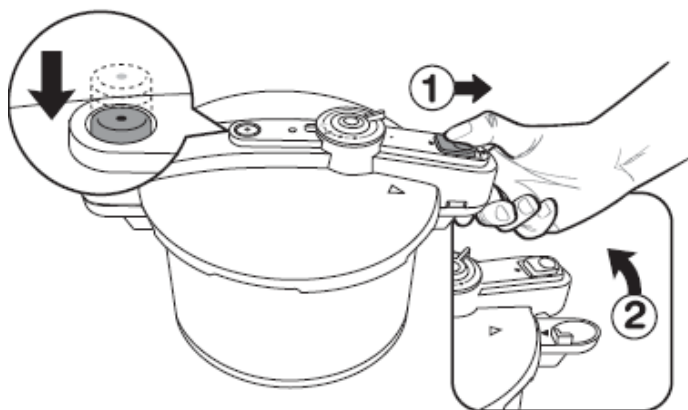
Налейте малко студена вода над ъгъла на капака, докато оранжевият индикатор спадне. Никога не потапяйте тенджерата под налягане във вода, тъй като това е много опасно.

7.3. Естествена декомпресия.



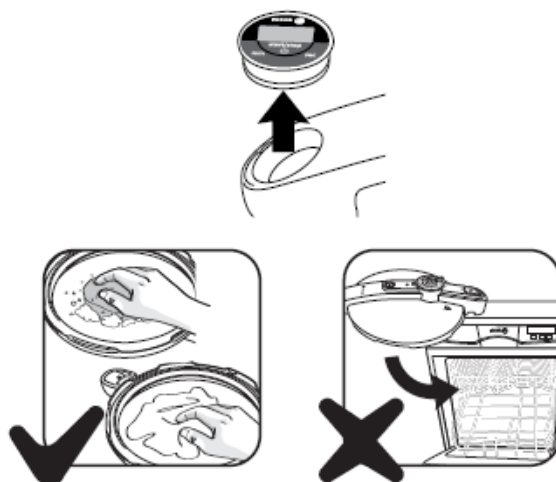
Ако оставите тенджерата под налягане да се охлади в позицията, в която сте готвили храната, трябва да вземете предвид това допълнително време при изчисляване на времето за готвене.

8. ОТВАРЯНЕ НА ТЕНДЖЕРАТА ПОД НАЛЯГАНЕ



III ПОДДРЪЖКА

- След всяка употреба мийте съда в гореща сапунена вода с мек парцал, изплакнете и изсушете. Обърнете специално внимание на вътрешността на капака.

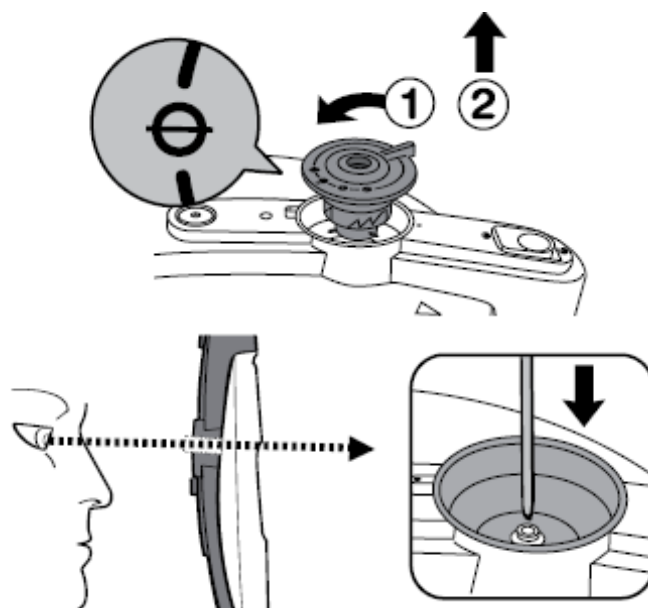


Не използвайте телени гъби или абразивни продукти, тъй като могат да надраскат покритието от неръждаема стомана.

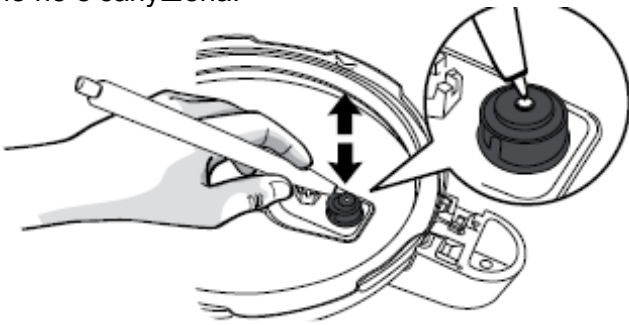
- Почиствайте уплътнението на ръка след всяко ползване.



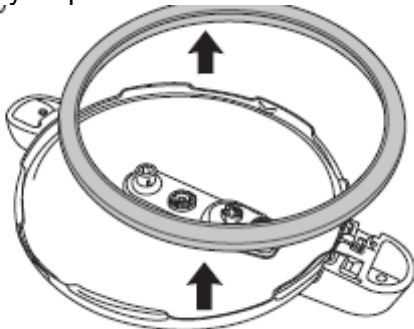
- Проверете дали отворите за парата са чисти и свободни.



4. Предпазен вентил. Преди всяка употреба натискайте сферата с химикалка, за да се уверите, че не е запушена.



5. Уплътнение. Препоръчваме Ви да подмените уплътнението на всеки 1-2 години в зависимост от честотата на употреба.



ВАЖНО: Не приспособявайте частите и не се опитвайте да ги сглобявате по различен от посочения начин. **ВИНАГИ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ОРИГИНАЛНИ РЕЗЕРВНИ ЧАСТИ.**

6. Таймер. Приблизителният живот на батерията на таймера е 2 години. Можете да подмените батерията сами, когато вече не функционира.

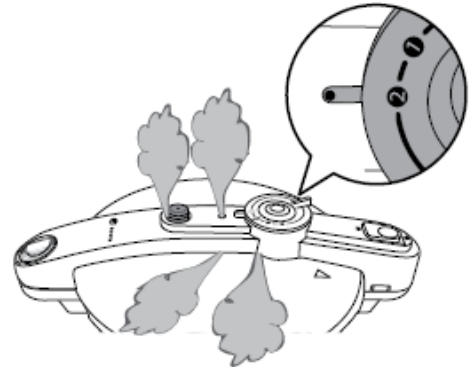


Не потапяйте таймера във вода.

IV РЕШАВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

1. Ако работният вентил е блокиран, изключете топлината, отворете тенджерата под налягане и почистете работния вентил, както е описано в точка III.3.

2. Ако първият предпазен вентил е блокиран, ще се задейства вторият предпазен вентил. Ако това стане, тенджерата под налягане не може да се използва повече и трябва да я занесете в сервиз за поправка.

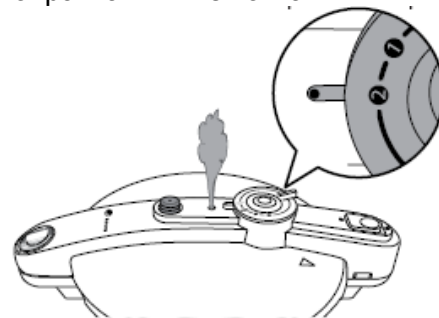


3. В тенджерата не се развива налягане:

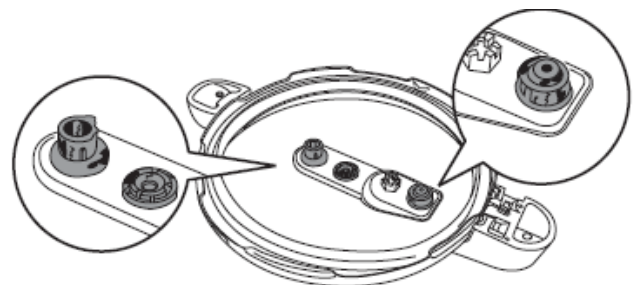
3.1. Тенджерата не е затворена правилно. Трябва да я затворите отново, като задължително трябва да чуete щракване. Вижте точка II.3.

3.2. Не е избрано налягане. Изберете позиция ① или ②. Вижте точки II.4.3 и II.4.4.

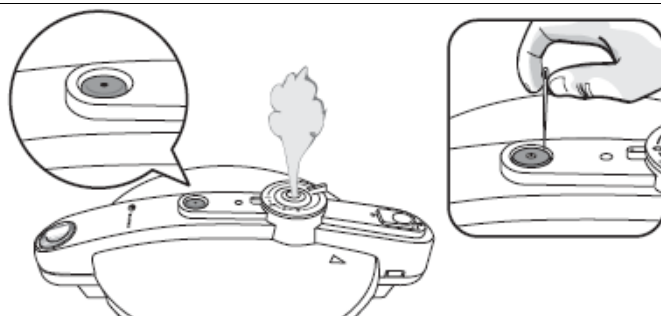
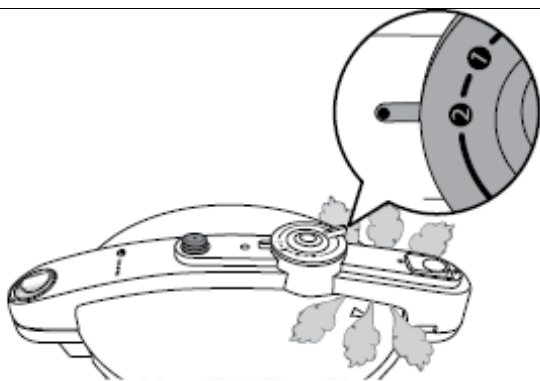
3.3. Вторият предпазен вентил се е задействал. Занесете тенджерата под налягане в сервиз за поправка. Вижте точка IV.2.



3.4. Уплътненията вътре в капака са се повредили. Занесете тенджерата под налягане в сервиз за поправка.



4. Манометърът не се вдига правилно (ако това се случи, налягането ще продължава да се повишава вътре в тенджерата). Почистете внимателно мястото с игла.



V ОСНОВНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

- Прочетете всички инструкции
- Непрекъснато следете работата на тенджерата, когато се използва близо до деца
- Не поставяйте тенджерата под налягане в гореща фурна.
- Бъдете особено внимателни, когато местите тенджерата. Не докосвайте горещите повърхности. Използвайте дръжките. Ако е необходимо използвайте ръкавици.
- Не използвайте тенджерата под налягане за друго освен по предназначение. Никога не отваряйте със сила. Уверете се, че вътрешното налягане е спаднало напълно.
- 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.
- Винаги разклащайте внимателно съда преди отваряне, когато готвите тестени изделия, за да избегнете пръскането.
- Никога не използвайте тенджерата за пържене с олио под налягане.
- Не пипайте системите за безопасност освен в съответствие с указанията за поддръжка в това упътване.
- Използвайте само оригинални резервни части за съответния модел.
- Никога не използвайте абразивни препарати.
- Използвайте подходящ по размер електрически или газов котлон, 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.
- Пазете това упътване за справка.

VI ОКОЛНА СРЕДА



ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПРАВИЛНОТО ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ЕЛЕКТРИЧЕСКИ И ЕЛЕКТРОННИ УРЕДИ

В края на експлоатационния му живот изделието не трябва да се изхвърля като битов отпадък.

То трябва да се занесе на специално депо, определено от местните власти, или на търговец, предлагащ тази услуга. Разделното изхвърляне на домакинските уреди предотвратява възможни негативни последици за околната среда и здравето и позволява рециклирането на важните материали.

За да Ви напомня, че трябва да сътрудничите на схемата за разделно изхвърляне, посоченият по-горе символ е поставен върху изделието, като Ви предупреждава да не го изхвърляте в традиционните контейнери за отпадъци. За допълнителна информация се свържете с местните власти или магазина, откъдето сте закупили продукта.

Не забравяйте, че батериите не са битов отпадък. Изтощените батерии трябва да се изхвърлят в специално предвидените контейнери.

Производителят си запазва правото да модифицира моделите, описани в това Упътване за ползване.