

Dual Xpress

✔ Супер бърза тенджера под налягане

✔ Супер бърза тенджера под налягане

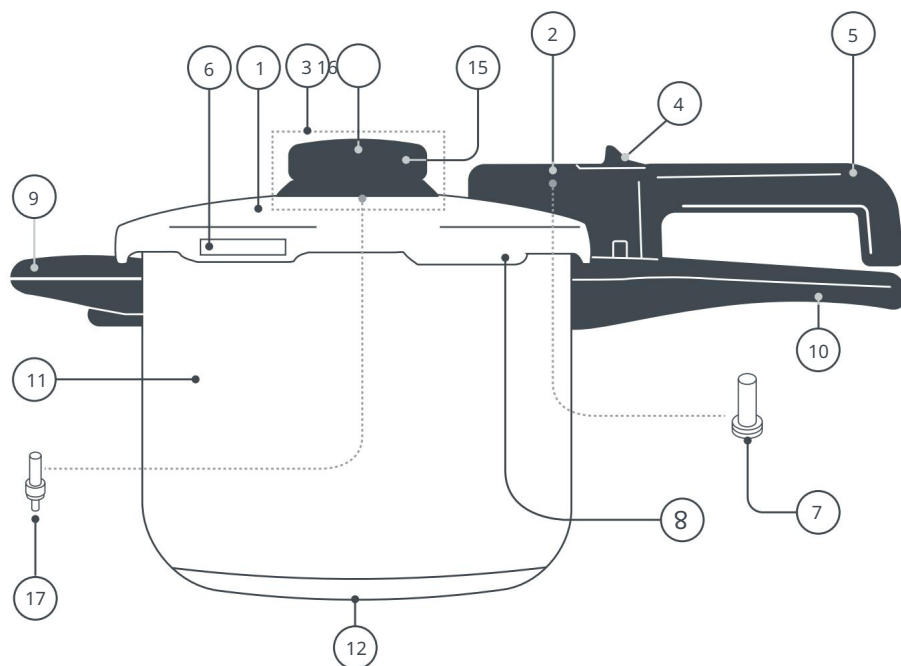
✔ Ултра бърза тенджера под налягане

✔ Супер бърза тенджера под налягане



FAGOR 

Върни се вкъщи



1. Убий

2. Сензор за налягане

3. Клапан за регулиране на налягането

4. Бутон за автоматично отваряне/затваряне

5. Върхът на акула

6. Защитен прозорец

7. Предпазен клапан

8. Силиконово уплътнение

9. Аса странична

10. Тяло на дръжката

11. Тяло

12. Термо-дифузьорна основа

15. Регулатор на налягането

16. Манометър

17. Система за освобождаване на пари

Индекс

Основни предпазни мерки	4
Препоръки на производителя	5
Въведение	6
Компоненти и функции	7
Системи за безопасност на тенджери под налягане	10
Готвене с тенджера под налягане Fagor	11
Преди да го използвате за първи път	11
Как да добавяте храна и течности	11
Как да затворите капака и да започнете да готвите	12
Как да освободите налягането след готвене	13
Почистване и грижа	15
Време за готвене	16
Зеленчуци	16
Фасул и варива	17
Плодове	18
зърно	18
Морски дарове и риба	18
Говеждо и птиче месо	19

Основни предпазни мерки

Това е СЕ сертифициран продукт. Повечето производители на продукти за домакински стоки препоръчват прилагането на следните мерки за безопасност.

Когато използвате тенджери под налягане, винаги трябва да се спазват основните предпазни мерки.

1. Прочетете всички инструкции.
2. Не докосвайте горещи повърхности. Използвайте дръжките или дръжките.
3. Необходимо е внимателно наблюдение, когато използвате тенджерата под налягане в присъствието на деца.
4. Не поставяйте тенджерата под налягане в гореща фурна.
5. Трябва да се внимава изключително много, когато се мести тенджера, съдържаща горещи течности.
6. Никога не използвайте тенджерата под налягане за употреба, различна от тази, за която е предназначена.
7. Този продукт се готви под налягане. Неправилната употреба може да причини изгаряния. Уверете се, че готварската печка е плътно затворена, преди да я включите под налягане.
8. Не пълнете тенджерата повече от 2/3 от общия ѝ капацитет. Когато готвите храни, които набъбват по време на готвене, като ориз и варива, не превишавайте половината от капацитета. Препълването може да доведе до риск от запушване на изходните канали за пара и генериране на свръхналягане.
9. Моля, имайте предвид, че определени храни, като ябълково пюре, червени боровинки, перлен ечемик, овесени ядки или други зърнени култури, нарязан грах, юфка, макарони, ревен или спагети, могат да образуват пяна и мехурчета и да запушат системата за контрол на налягането (изхода на парата). Тези храни не трябва да се приготвят в тенджера под налягане.
10. Преди всяка употреба винаги проверявайте дали предпазните клапани нямат препятствия.
11. Не се опитвайте да отваряте печката, докато вътрешното налягане не е намаляло напълно. Ако имате въпроси или затруднения, прочетете внимателно раздела „Как да освободите налягането след готвене“, включен в това ръководство.
12. Не използвайте тази печка за пържене под налягане с олио.
13. Когато се достигне нормално работно налягане, намалете интензивността на топлината до средно ниска мощност. Това ще намали консумацията на енергия, ще избегне прекомерната консумация на течност за готвене и възможността за изгаряне на храната.
14. ЗАПАЗЕТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ.

ВНИМАНИЕ: Никога не отваряйте съда със сила; По това време дори минималното налягане вътре в саксията може да бъде опасно.

Препоръки на производителя

За да извлечете максимума от вашата нова тенджерата под налягане Fagor, прочетете внимателно тези препоръки, преди да започнете да я използвате, и ги следвайте внимателно.

1. Не забравяйте да държите тенджерата под налягане далеч от деца, докато готви.
2. Никога не използвайте тенджерата под налягане със счупено или износено силиконово уплътнение (8).
Проверявайте го преди всяка употреба, за да се уверите, че е гъвкав и няма пукнатини или разкъсвания. **Ако трябва да го смените, прочетете внимателно раздела „Почистване и поддръжка“**, включен в това ръководство.
3. За да намалите риска от изгаряния и злополуки, дръжките на тенджерите трябва да бъдат разположени така, че да не стърчат над ръба на плота или съседните повърхности.
4. Когато готвите с тенджерата под налягане Fagor, уверете се, че предпазният прозорец (6) е насочен към вътрешността на кухнята, далеч от вас. Това ще намали риска от изгаряния, ако съдът трябва да освободи налягането през този прозорец.
5. Много е важно тенджерата да не се пълни повече от две трети (2/3) от нейния капацитет с храна и течности. Когато готвите зърна или други храни, които се разширяват по време на готвене, не пълнете съда повече от половината (1/2). Ако съдът е твърде пълен, ще се получи излишна пара.
6. Преди да започнете да готвите, уверете се, че силиконовото уплътнение (8) е в добро състояние и на правилната позиция, както и че клапанът за регулиране на налягането (3) и предпазният клапан (7) са без следи от храна, които могат да ги запушат. Моля, вижте по-подробни инструкции в това ръководство.
7. Уверете се, че готварската печка е плътно затворена, преди да започнете готвене под налягане. Дръжките трябва да са подравнени. Ако съдът не е затворен правилно, съдът няма да генерира натиск.
8. След премахване на налягането, когато отворите готварската печка, отстранете внимателно капака (1), за да предотвратите евентуално всички следи от пара, които могат да останат в съда, са насочени към вас.
9. Тенджерите под налягане не трябва да се използват за медицински цели, например за стерилизация. Тези съдове не са предназначени да достигнат температурата, необходима за пълна стерилизация.
10. Не позволявайте на никого, който не е запознат с това ръководство с инструкции, да го използва тенджерата под налягане.
11. Не се намесвайте в който и да е предпазен компонент на вашата тенджерата под налягане освен почистването и поддръжката, препоръчани в това ръководство.
12. Ако има някакъв проблем или повреда в системите за сигурност, свържете се с авторизиран технически сервиз на Фагор.
13. **ВНИМАНИЕ: НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ТЕНДЖЕРАТА ПОД НАЛЯГАНЕ НА ВЪНШНА ПРОПАНОВА ПЕЧКА ИЛИ В ПРОМИШЛЕНА КУХНЯ. ТАЗИ ТЕНДЖЕРА ПОД НАЛЯГАНЕ Е ПРЕДНАЗНАЧЕНА ИЗКЛЮЧИТЕЛНО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА.**



Върни се къщи

Въведение

Използването на тенджера под налягане предоставя много предимства пред традиционните методи на готвене. Първо и най-важно, той приготвя храна за много по-малко време, в повечето случаи за една трета от обичайно необходимото време. Чрез намаляване на времето за готвене на храната; Те са склонни да запазват по-добре оригиналните текстури, цветове и вкусове, както и витамините и минералите, които обикновено се изпаряват или разреждат при готвене с повече вода и за по-дълго време.

Изработени от висококачествена неръждаема стомана 18/10, тенджерите под налягане Fagor са проектирани с мисъл за функционалност и безопасност, тъй като отговарят на всички международни стандарти за безопасност.

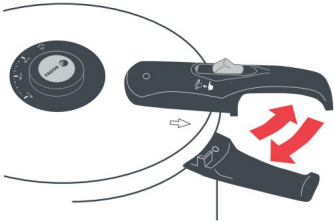
Вентилът за регулиране на налягането (3), вграден във вашия модел тенджера под налягане Fagor, прави определянето на правилното налягане и поддържането му по-лесно от всякога.

Този вентил показва кога да се намали или увеличи интензивността на готвенето, за да се поддържа желаното ниво на налягане. Знаем, че след като сте използвали тенджера под налягане Fagor, тя ще се превърне в най-важната част от кухненското оборудване, което някога сте притежавали.

Преди да започнете да готвите, важно е да прочетете внимателно това ръководство и да сте сигурни, че разбирате работата, грижите и поддръжката на вашата тенджера под налягане Fagor, за да можете да й се наслаждавате дълги години.

Компоненти и функции

Капак (1). Изработен от висококачествена неръждаема стомана. Необходимо е капакът (1) да бъде затворен правилно, за да може съдът да достигне достатъчно работно налягане. За да монтирате лесно капака (1), подредете маркировката от лявата страна на дръжката на капака (5) с маркировката, **гравирани** върху дръжката на тялото (10) на тенджерата. (Фиг. 1) **ВНИМАНИЕ:** никога не насилвайте съда да се затваря или отваря.



Фиг. 1

Сензор за налягане (2). Позволява ви да визуализирате наличието на налягане вътре в съда. Докато течността за готвене се нагрява, вътре в съда се създава налягане и сензорът за налягане (2) се повишава автоматично. Докато това се случва, може да се наблюдава страничен изход за пара през дръжката на капака (5) (фиг. 2). Ако сензорът за налягане (2) е повдигнат, това показва наличието на налягане. Бутонът за автоматично отваряне/затваряне (4) е блокиран и предотвратява отварянето на капака. Ако съдът не е затворен правилно, сензорът за налягане (2) няма да се повиши и съдът никога няма да получи налягане. Ако тенджерата е правилно затворена и сензорът за налягане (2) не е повдигнат, това показва, че няма налягане вътре в тенджерата и можем безопасно да отворим тенджерата.



Фиг. 2

Клапан за регулиране на налягането (3). Поддържа вътрешното налягане на готварската печка стабилно на избраното ниво на налягане. Завъртането на регулатора на налягането (15) обратно на часовниковата стрелка (фиг. 3) ще ви позволи постепенно да увеличите работното налягане; традиционно готвене (30 kPa), бързо готвене (60 kPa) и супер бързо готвене (90 kPa). Тъй като вътре в съда се генерира налягане, индикаторът за налягане (16) ще покаже един, два или три черни пръстена, съответстващи на нивото на налягане, избрано с регулатора (15). В този момент тенджерата ще е достигнала правилното налягане за готвене, тогава трябва да намалите интензивността на източника на топлина до средно-ниска мощност, която позволява налягането да се поддържа стабилно, като винаги показва съответния пръстен. Ако интензитетът на топлина се поддържа на максимум, налягането ще продължи да се увеличава и ще се появи четвърти червен пръстен,

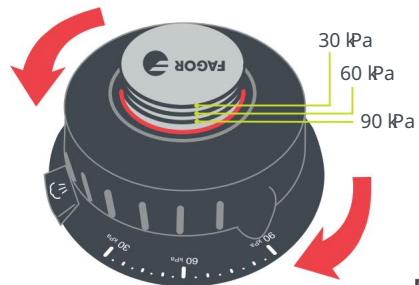


Fig.3

вентилът за регулиране на налягането (3) ще ви предупреди, като освободи излишното налягане през системата за освобождаване на парите (17). Ако това се случи, не се тревожете и просто намалете интензивността на източника на топлина. В края на времето за готвене, чрез завъртане на регулатора (15) докрай по посока на часовниковата стрелка, се избира позиция за освобождаване на налягането. Препоръчваме ви да декомпресирате съда бавно и постепенно.

Селектор на позиция	ниво на налягане
	Позиция за освобождаване на налягането
30kPa	Традиционна кухня
60kPa	Бързо хранене
90kPa	Супер бързо готвене

Бутон за автоматично отваряне/затваряне (4)
За затваряне на тенджерата; Поставете капака (1), както е посочено в предишния раздел „Капак (1)“, завъртете дръжката на капака (5) по посока на часовниковата стрелка, докато чуete „щракване“, в който момент бутонът за отваряне / автоматично затваряне (4) ще се прибере и съдът ще бъде правилно затворен. За да го отворите; Уверете се, че индикаторът за налягане (2) е паднал, плъзнете бутона за автоматично отваряне/затваряне (4) напред, както е показано на Фиг. 4 и завъртете дръжката на капака (5) в посока, обратна на часовниковата стрелка.

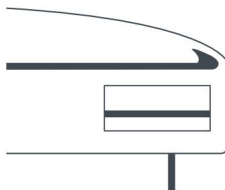
ВНИМАНИЕ: никога не насилвайте съда да се затваря или отваря.



Фиг.4

Дръжка на капака (5). Дръжката на капака (5) на тенджерата е изработена от най-висококачествен огнеупорен бакелит. Той съдържа голям брой системи за безопасност и контрол на налягането, така че не е препоръчително да бъде манипулиран от потребителя. В случай на счупване или смяна на клапани и други системи за безопасност, трябва да се свържете соторизиран технически сервиз от Fagor.

Защитен прозорец (6). Той е част от системите за сигурност, които включва вашата готварска печка Fagor. Ако клапанът за регулиране на налягането (3) или предпазният клапан (7) е запушен поради, например, прекомерно пълнене на съда и вътре се появи свръхналягане, парата ще се изпусне през защитния прозорец (6), разположен на ръба на капака (1) (фиг. 5).



Фиг.5

ВНИМАНИЕ: Парата, изпускана през предпазния прозорец (6), ще бъде много гореща и може да причини сериозни наранявания. Като се има предвид възможността предпазният прозорец (6) да изхвърля свръхналягане, вие трябва винаги да поставяте прозореца в такава позиция, че да не сочи към вас или към предмет, който може да бъде повреден от изхвърлената пара или течности.

Предпазен клапан (7). Той се намира вътре в сензора за налягане (2), въпреки че действа независимо. В случай на свръхналягане, причинено от запушване на клапана за регулиране на налягането (3), тази система за безопасност ще влезе в действие, изпускайки пара, за да намали свръхналягането вътре в съда. Ако в даден момент предпазният клапан (7) заработи, извадете съда от източника на топлина и оставете налягането да спадне напълно.

Проверете чистотата и функционирането на клапана за регулиране на налягането (3) (фиг. 6). Ако проблемът продължава, отидете в оторизиран технически сервиз на Fagor, за да провери вашата готварска печка.

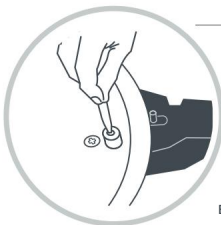
Силиконово уплътнение (8). Изработен от антибактериален хранителен силикон. Осигурява херметично уплътнение при затваряне на тенджерата и заедно с предпазния прозорец (6) е част от една от системите, които правят вашата тенджера под налягане една от най-безопасните на пазара. Препоръчваме да сменяте силиконовото уплътнение (8) на всеки 12 или 18 месеца в зависимост

честотата на употреба и винаги се уверете, че това е оригинална резервна част на Fagor.

Странична дръжка (9). Страничната дръжка (9) на тенджерата под налягане е изработена от топлоизолационен, огнеупорен бакелит. Осигурява по-голямо сцепление и стабилност при транспортиране на тенджерата под налягане.

Дръжка на тялото (10). Дръжката на тялото (10) на тенджерата е от топлоизолационен, огнеупорен бакелит. Улеснява хващането и транспортирането на саксията. Освен това се регулира с дръжката на капака, като гарантира, че тенджерата се затваря, когато капакът се завърти по посока на часовниковата стрелка.

Тяло (11). Изработен е от висококачествена неръждаема стомана 18/10, предлага се в различни обеми на капацитет, за да се адаптира към нуждите на всеки дом.



Термо-дифузьор дъно (12). Всички супербързи тенджери под налягане Fagor, които са изработени от неръждаема стомана 18/10, включват това трислойно дъно с термодифузьор, вътрешност от неръждаема стомана 18/10, междинен алуминий Фиг.6

който благоприятства бързото отвеждане на топлината и я разпределя равномерно, и външна магнитна неръждаема стомана, която позволява използването на съда върху индукционни котлони. Това устройство значително допринася за пестенето на енергия, предотвратява деформацията и подобрява производителността на нашите кухненски съдове, като същевременно го прави подходящ за всички видове източници на топлина.

Системи за безопасност на тенджери под налягане

Бутон за автоматично отваряне/затваряне (4). Тази система за безопасност действа двойно, при затваряне и отваряне на тенджерата. Когато тенджерата под налягане е правилно затворена, тази система за безопасност автоматично ще заключи капака. За да отворите съда, ще е необходимо да плъзнете бутона за автоматично отваряне/затваряне (4) напред и, като мярка за безопасност, това действие ще бъде възможно само ако съдът не съдържа никакво налягане вътре.

Сензор за налягане (2). Когато тенджерата под налягане се постави върху източник на топлина и започне да набира температура, тази система за безопасност открива и най-малкото вътрешно налягане и автоматично блокира отварянето на тенджерата. След като тенджерата бъде извадена от източника на топлина и дори да са минали няколко минути, ако сензорът за налягане (2) се повдигне, това показва, че тенджерата все още съдържа налягане вътре. Никога не трябва да отваряме тенджерата под налягане насила.

Клапан за регулиране на налягането (3). Това е една от основните системи за безопасност на саксията. Регулира налягането вътре в съда, поддържайки го стабилно в установените граници. За да направите това, е необходимо след като видим пръстена за индикатор на налягането (16), избран чрез регулатора на налягането (15), да се появи, да намалим интензитета на топлина до средно ниска мощност. Ако по невнимание, след като четвъртият пръстен (червен) се появи на индикатора за налягане (16), ние продължим да поддържаме интензитета на топлина на максимум, системата за освобождаване на налягането (17) ще позволи на парата да излезе, за да регулира вътрешното свръхналягане. Поддържайте тази система за безопасност чиста и проверявайте често правилното ѝ функциониране (вижте раздел „Почистване на вентила за регулиране на налягането“).

Предпазен клапан (7). Този предпазен клапан влиза в действие, когато има свръхналягане вътре в съда и поради някакво обстоятелство като замърсяване или запушване поради препълване, клапанът за регулиране на налягането (3) не е задействал преди това. Ако се случи този инцидент, не се тревожете, извадете тенджерата от източника на топлина и я оставете да почине, докато сензорът за налягане (2) падне и ви позволи да отворите тенджерата. Проверете дали вентилът за регулиране на налягането (3) е чист, работи правилно и че максималното препоръчително ниво на пълнене не е превишено. Ако проблемът продължава, занесете готварската печка в оторизиран сервис за техническа помощ на Fagor .

Защитен прозорец (6). Свързан със защитния прозорец (6) е силиконовото уплътнение (8), и двете са част от тази окончателна система за сигурност, която действа, когато описаните по-горе са блокирани или възпрепятствани. Свръхналягане вътре в съда ще накара силиконовото уплътнение (8) да се разшири и да се появи през предпазния прозорец, освобождавайки бързо излишното налягане. Ако в даден момент това се случи, внимателно извадете тенджерата от източника на топлина и я оставете да престои, докато сензорът за налягане спадне. Занесете готварската печка в оторизиран сервис за техническа помощ на Fagor, за да провери всички системи за безопасност.

Готвене с тенджерата под налягане Fagor

ЗАБЕЛЕЖКА: вашата тенджера под налягане Fagor трябва да се използва в домашни кухни. Не са предназначени за употреба в индустриални кухни.

Преди да го използвате за първи път

Преди да използвате тенджерата под налягане за първи път, отстранете всички лепила, които може да има, измийте всички части и компоненти с топла вода и неутрален сапун, като използвате гъба или мека кърпа, за да отстраните всякакви следи от масла, смазочни материали и почистващи съединения. Напълнете тенджерата 2/3 с вода, затворете и поставете на източник на топлина. Оставете да действа 10 или 15 минути от момента на достигане на работното налягане. След това го извадете от източника на топлина и оставете налягането да се освободи напълно, преди да го отворите. Изхвърлете течността внимателно. Измийте тенджерата отново със студена вода и неутрален сапун, изплакнете и подсушете с кърпа.

Как да добавяте храна и течности

1 Във вашата тенджера под налягане Fagor можете да извършите всички предишни стъпки, които рецептата изисква; соте, соте, кафяво, соте и т.н. Тези препарати могат да се приготвят само с олио или друга мазнина и винаги с отворен капак. При готвене под налягане винаги е необходимо да се добави поне минимално количество течност за генериране на пара. **ОЛИОТО НЕ ТРЯБВА ДА Е ЕДИНСТВЕНАТА ТЕЧНОСТ, В КОЯТО СЕ ГОТВИ.**

За кратко готвене от 15 минути или по-малко препоръчваме да добавите поне 300 ml .

За продължително готвене над 25 минути минималното препоръчително количество е 500 ml . **НИКОГА НЕ ГОТВЕТЕ С ПО-МАЛКО ВОДА.** Като течност можете да използвате вода, бульон, вино или друг вид течност за готвене.

ВНИМАНИЕ: Тенджерите под налягане НЕ са фритюрници; не се опитвайте да пържите под налягане.

2 Никога не пълнете тенджерата повече от 2/3 от общия ѝ обем, това се отнася както за твърди, така и за течни съставки. Когато готвите храни, които могат да увеличат размера си и/или да образуват пяна по време на готвене, като ориз, бобови растения или зърнени храни, напълнете само наполовина.

3 За готвене на пара във вашата тенджера под налягане препоръчваме да добавите поне 500 до 750 ml течност. След това поставете кошница* и поставете съставките върху нея. Можете да намерите повече информация, рецепти и съвети за готвене на пара, като посетите уебсайта на Fagor www.fagorcookware.com

*Продава се отделно.

Как да затворите капака и да започнете да готвите

1 Извършете рутинна проверка на основните системи за безопасност, за да сте сигурни, че всички работят правилно.

Сензорът за налягане (2); Поглеждайки през вътрешната страна на дръжката на капака (5), ще видите ограничител, натиснете внимателно с остър предмет, в който момент бутонът за автоматично отваряне/затваряне (4) ще се премести назад. Проверете дали сензорът за налягане (2) се движи свободно.

Предпазният клапан (7); В сензора за налягане (2) е вграден предпазният клапан (7), натиснете го с остър предмет (фиг.7) и проверете дали пружината не е блокирала, ще забележите малко съпротивление от вътрешната пружина.

Силиконово уплътнение (8); Отстранете и проверете силиконовото уплътнение (8) за пукнатини или счупвания и също така проверете дали е напълно чисто. Допълнете правилно.

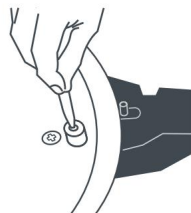
2 След като рутинната проверка е извършена, затворете тенджерата, като съпоставите маркировката от лявата страна на дръжката на капака (5) с маркировката, гравирани върху дръжката на тялото (10) на тенджерата. (Фиг. 1 от това ръководство), завъртете дръжката на капака (5) по посока на часовниковата стрелка, докато чуete „щракване“, в който момент бутонът за автоматично отваряне/затваряне (4) ще се премести назад и капакът (1) ще бъде правилно затворен.

3 Моделът на тенджерата, след като е избран, който е подходящ за готвене, е посочен на етикетите под лявата и централно над източника на топлина. Ако използвате газов или електрически котлон, изберете горелката, която най-добре отговаря на диаметъра на вашата тенджера. При газовите котлони не допускайте пламъците да се издигат нагоре по тялото (11) на тенджерата или да влизат в контакт със страничната дръжка (9) и дръжките (5 и 10). В допълнение към спестяването на енергия, това ще предотврати обезцветяването на неръждаемата стомана и повреда на хардуера.

4 Както вече обяснихме в предишните раздели, можете да изпълните всички стъпки предишни приготовления, които смятате за необходими преди затваряне на тенджерата, сотиране, сотиране, запичане, сотиране и т.н. След това, след като течността за готвене е добавена и съдът е затворен, следвайте следните стъпки, както обикновено:

Завъртете регулатора на налягането (15), докато достигнете желаното работно налягане.

Увеличете интензивността на източника на топлина до максималната мощност. След няколко минути сензорът за налягане (2) ще се повиши, което показва, че съдът започва да набира налягане. Продължете да поддържате интензивитета на максимум. Когато съответният пръстен се появи на индикатора за налягане (16), съдът е достигнал работно налягане. Намалете интензивитета на източника на топлина до средно ниска мощност, като в този момент започнете да отчитате времето за готвене, съответстващо на приготвяната рецепта.



Фиг.7

5 Ако по което и да е време по време на готвене системата за изпускане на пара (17) изпуска пара по интензивен и неочакван начин и индикаторът за налягане (16) показва червен пръстен, не се тревожете, намалете още повече интензивността на топлината, докато поддържате подходящата работна ниво на налягане, посочено от съответния пръстен на индикатора за налягане (16).

Ако налягането намалее, изпускане на пара (17) и индикатор за налягане (16) съответстват на нивото на налягане, избрано на регулатора на налягане (15), увеличете интензивността на топлината постепенно, докато се върне в позицията си.

7 Никога не трябва да разклащате тенджерата под налягане, докато е в процес на готвене. Това ще накара клапана за регулиране на налягането (3) да изтласка пара и следователно налягането ще намалее.

8 При готвене на гъсти или високомаслени продукти (пюрета, кремове, варива), бъдете изключително внимателни, когато отваряте тенджерата под налягане. **Следвайте процедурата, посочена в раздела „Отваряне на тенджерата“**, за да предотвратите евентуални парни мехурчета от пръскане върху вас, когато отворите капака и причиняване на изгаряния. Никога не се опитвайте да отваряте готварската печка със сила, когато все още има налягане.

ВНИМАНИЕ: Никога не насилвайте отварянето или затварянето на тенджерата

Как да освободите налягането след готвене

В зависимост от основната съставка на приготвяното ястие ще трябва да определите дали тенджерата под налягане трябва да се охлажда естествено или трябва да се използва метод за бързо охлаждане.

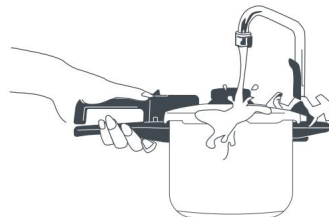
Можете да изберете един от три метода за освобождаване на налягането:

1. Елиминирайте натиска по естествен начин

За да използвате този метод, извадете тенджерата под налягане от източника на топлина и оставете да престои, докато налягането спадне естествено. По време на този процес индикаторът за налягане (16) ще започне да пада и черните пръстени ще изчезнат. След като сензорът за налягане (2) падне, можем да продължим да отваряме съда при пълна безопасност. В зависимост от обема на пълнене на съда, това може да отнеме между 10 и 15 минути.

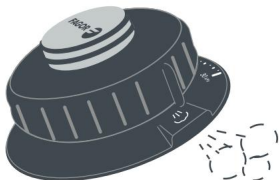
2. Премахнете налягането, като охладите тенджерата със

студена вода. Този метод се използва за намаляване на налягането в тенджерата възможно най-бързо, както се случва при готвене на повечето зеленчуци и морски дарове. Това се постига чрез поставяне на тенджерата под налягане до мивката и пускане на студена вода от крана върху капака (1), докато парата излезе и сензорът за налягане (2) се спусне. След това можете да продължите да отваряте гърнето безопасно. Когато поставяте тенджерата в мивката, наклонете я така, че студената вода да се стича надолу Фиг.8



ЗАБЕЛЕЖКА: Бъдете много внимателни, когато местите тенджерата под налягане. Не докосвайте повърхността от неръждаема стомана, използвайте дръжките и дръжката, използвайте защита, ако е необходимо.

3. Елиминирайте натиска автоматично



Фиг.9

За да използвате автоматичната опция, завъртете регулатора на налягането (15) по посока на часовниковата стрелка, докато достигнете позицията за изпускане на пара (фиг. 9).

ВАЖНО: Извършете това въртене бавно и постепенно, за да избегнете внезапна декомпресия, която може да изхвърли част от течността за готвене през изхода за пара.

Отвор на саксия

Уверете се, че сензорът за налягане (2) е спуснат, плъзнете бутона за автоматично отваряне/затваряне (4) напред (Фиг. 10) и завъртете горната дръжка (5) обратно на часовниковата стрелка. Никога не отваряйте тенджерата с лицето си, тъй като вътре все още може да има много гореща пара.

За да избегнете риска от изгаряне, оставете капките кондензирана вода да паднат от капака (1) в тенджерата.



Фиг.10

Почистване и грижа

1. Тенджерата под налягане Fagor , която току-що закупихте, е изработена от висококачествена неръждаема стомана 18/10.

2. След всяка употреба тенджерата под налягане трябва да се измие. Тялото (11) може да се постави в съдомиялна машина, но капакът (1) трябва да се измие с топла вода и неутрален сапун. Ако миете тенджерата на ръка, не използвайте метални тампони или абразивни почистващи препарати, тъй като те могат да надраскат огледално полираното покритие на екстериора.

3. За премахване на упорити петна или ал-Ако има промяна в цвета на вътрешността, опитайте да излеете една част оцет, разтворен в четири части вода, във вътрешността на тенджерата. Без да покривате съда, оставете сместа да заври и я оставете да поври няколко минути. След това измийте, като следвате съветите, описани в предходната точка.

4. Винаги подсушавайте чистата тенджера със суха, чиста и мека кърпа след измиване, така че вашата тенджера да запази първоначалния си вид и блясък във времето.

5. За да увеличите живота на силиконовото уплътнение (8), измийте капака (1) с топла вода и мек препарат за миене на съдове, изплакнете и подсушете. За да осигурите правилно уплътняване на съда, препоръчително е да сменяте силиконовото уплътнение (8) на всеки 12-18 месеца в зависимост от честотата на употреба. Също така е препоръчително да смените силиконовата шайба на датчика за налягане (2) със същата периодичност.

6. Не съхранявайте тенджерата с капак (1).

Просто поставете капака (1) обърнат върху тенджерата под налягане, това ще предотврати образуването на неприятни миризми вътре и ще удължи живота на силиконовото уплътнение (8).

7. Резервни части. Използвайте само оригинални резервни части. Използването на неоторизирани части може да причини неизправност на устройството и да анулира всяка гаранционна защита, предоставена от производителя.

Време за готвене

В този раздел ще намерите препоръчителните времена за готвене в зависимост от избраното работно налягане и основната съставка за готвене. Времената трябва да започнат да се отброяват от момента, в който индикаторът за налягане (16) покаже пръстена, съответстващ на избраното налягане. В този момент намалете интензивността на топлината до средно ниска мощност и започнете да отчитате времето за нагряване.

Зеленчуци	30 kPa	60 kPa	90 kPa	Максимално ниво на пълнене Минимален обем течност
листа манголд	06 - 08 мин	03 - 05 мин	00 - 02 мин	Ниво ½ / 250 мл
стръкове манголд	12 - 14 мин	06 - 10 мин	04 - 06 мин	Ниво ½ / 250 мл
цял артишок	16 - 20 мин	12 - 16 мин	08 - 12 мин	Ниво ½ / 250 мл
Целина	06 - 08 мин	03 - 05 мин	00 - 02 мин	Ниво ½ / 250 мл
Сладък картоф, цял сладък картоф	12 - 16 мин	10 - 12 мин	06 - 08 мин	Ниво ½ / 250 мл
Сладък картоф, нарязан сладък картоф	12 - 14 мин	06 - 10 мин	04 - 06 мин	Ниво ½ / 250 мл
Нарязан патладжан	06 - 08 мин	03 - 05 мин	00 - 02 мин	Ниво ½ / 250 мл
Броколи на четвъртинки	04 - 06 мин	02 - 03 мин	00 - 01 мин	Ниво ½ / 250 мл
Нарязана тиква	10 - 12 мин	06 - 08 мин	02 - 04 мин	Ниво ½ / 250 мл
Нарязани тиквички	08 - 10 мин	04 - 06 мин	00 - 02 мин	Ниво ½ / 250 мл
нарязан бодил	20 - 24 мин	16 - 20 мин	12 - 16 мин	Ниво ½ / 300 мл
Лук	06 - 08 мин	03 - 05 мин	00 - 02 мин	Ниво ½ / 250 мл
Цели гъби	06 - 08 мин	03 - 05 мин	00 - 02 мин	Ниво ½ / 250 мл
брюкселско зеле	10 - 12 мин	06 - 08 мин	02 - 04 мин	Ниво ½ / 250 мл
Нарязан карфиол	04 - 06 мин	02 - 03 мин	00 - 01 мин	Ниво ½ / 250 мл
бели аспержи	10 - 12 мин	06 - 08 мин	02 - 04 мин	Ниво ½ / 300 мл
Зелени аспержи	06 - 08 мин	03 - 05 мин	00 - 02 мин	Ниво ½ / 300 мл
царевица	12 - 14 мин	08 - 10 мин	04 - 06 мин	Ниво ½ / 300 мл
Замразен грах	04 - 06 мин	02 - 03 мин	00 - 01 мин	Ниво ½ / 250 мл

Зеленчуци	30 kPa	60 kPa	90 kPa	Максимално ниво на пълнене Минимален обем течност
пресен боб	08 - 10 мин	04 - 06 мин	00 - 02 мин	Ниво ½ / 250 мл
Нарязано зеле	06 - 08 мин	03 - 05 мин	00 - 02 мин	Ниво ½ / 250 мл
Зелен боб	10 - 12 мин	06 - 08 мин	02 - 04 мин	Ниво ½ / 250 мл
Ломбарда, лилаво зеле	06 - 08 мин	03 - 05 мин	00 - 02 мин	Ниво ½ / 250 мл
цели картофи	12 - 14 мин	08 - 10 мин	04 - 06 мин	Ниво ½ / 250 мл
Нарязани картофи	10 - 12 мин	06 - 08 мин	02 - 04 мин	Ниво ½ / 250 мл
Ламинирани картофи	06 - 08 мин	03 - 05 мин	00 - 02 мин	Ниво ½ / 250 мл
цял праз	10 - 12 мин	06 - 08 мин	02 - 04 мин	Ниво ½ / 250 мл
Цяло цвекло	14 - 18 мин	10 - 14 мин	06 - 10 мин	Ниво ½ / 250 мл
Нарязано цвекло	10 - 12 мин	06 - 08 мин	02 - 04 мин	Ниво ½ / 250 мл
Тирабеке	08 - 10 мин	04 - 06 мин	00 - 02 мин	Ниво ½ / 250 мл
цял домати	12 - 14 мин	08 - 10 мин	04 - 06 мин	Ниво ½ / 250 мл
нарязан домати	10 - 12 мин	06 - 08 мин	02 - 04 мин	Ниво ½ / 250 мл
Цял морков	10 - 12 мин	06 - 08 мин	02 - 04 мин	Ниво ½ / 250 мл
Нарязан морков	08 - 10 мин	04 - 06 мин	00 - 02 мин	Ниво ½ / 250 мл
Фасул и варива	30 kPa	60 kPa	90 kPa	Максимално ниво на пълнене Минимален обем течност
Бял боб	26 - 30 мин	22 - 26 мин	16 - 20 мин	Ниво ½ / До покриване
зелен боб	26 - 30 мин	22 - 26 мин	16 - 20 мин	Ниво ½ / До покриване
пинто боб	28 - 32 мин	24 - 28 мин	18 - 22 мин	Ниво ½ / До покриване
Страхотен боб	24 - 28 мин	20 - 24 мин	14 - 18 мин	Ниво ½ / До покриване
гадляр	16 - 20 мин	14 - 16 мин	08 - 10 мин	Ниво ½ / До покриване
Леща без наикисване	18 - 22 мин	16 - 18 мин	10 - 12 мин	Ниво ½ / До покриване
Нахут	38 - 42 мин	34 - 38 мин	28 - 32 мин	Ниво ½ / До покриване
Азуки	26 - 30 мин	22 - 26 мин	16 - 20 мин	Ниво ½ / До покриване

Плодове	30 kPa	60 kPa	90 kPa	Максимално ниво на пълнене Минимален обем течност
кайсии	10 - 12 мин	06 - 08 мин	00 - 02 мин	Ниво ½ / 250 мл
Праскови	10 - 12 мин	06 - 08 мин	00 - 02 мин	Ниво ½ / 250 мл
Круша	12 - 14 мин	08 - 10 мин	02 - 04 мин	Ниво ½ / 250 мл
Ябълки	12 - 14 мин	08 - 10 мин	02 - 04 мин	Ниво ½ / 250 мл
кестени	16 - 18 мин	12 - 14 мин	06 - 08 мин	Ниво ½ / 300 мл
Дюля	18 - 22 мин	14 - 16 мин	08 - 10 мин	Ниво ½ / 300 мл
кремчета	14 - 16 мин	10 - 12 мин	06 - 08 мин	Фланера /до ¾ покритие
зърно	30 kPa	60 kPa	90 kPa	Максимално ниво на пълнене Минимален обем течност
Бомбен ориз	12 - 14 мин	08 - 10 мин	04 - 06 мин	300 гр. / 550 мл
ориз карналори	12 - 16 мин	10 - 12 мин	06 - 08 мин	300 гр. / 675 мл
Басмати ориз	10 - 12 мин	06 - 08 мин	00 - 02 мин	300 гр. / 500 мл
Интегрален ориз	16 - 20 мин	14 - 16 мин	06 - 08 мин	300 гр. / 800 мл
дълъг ориз	12 - 14 мин	08 - 10 мин	04 - 06 мин	300 гр. / 550 мл
Жасмин ориз	10 - 12 мин	06 - 08 мин	00 - 02 мин	300 гр. / 500 мл
Морски дарове и риба	30 kPa	60 kPa	90 kPa	Максимално ниво на пълнене Минимален обем течност
Калмари	14 - 18 мин	12 - 14 мин	06 - 08 мин	Ниво ½ / 250 мл
октопод	16 - 20 мин	14 - 16 мин	08 - 10 мин	Ниво ½ / 250 мл
Омар, омар	12 - 14 мин	08 - 10 мин	04 - 06 мин	Ниво ½ / 250 мл
Рак, морски вол	10 - 12 мин	08 - 10 мин	04 - 06 мин	Ниво ½ / 250 мл
Скариди, скариди	04 - 06 мин	02 - 03 мин	... мин	Ниво ½ / 250 мл
Карабинери	06 - 08 мин	03 - 05 мин	00 - 01 мин	Ниво ½ / 250 мл
Рибни карета < 200 гр	10 - 12 мин	06 - 08 мин	02 - 04 мин	Ниво ½ / 250 мл
Риба на порции	04 - 06 мин	02 - 04 мин	00 - 02 мин	Ниво ½ / 250 мл

Говеждо и птиче месо	30 kPa	60 kPa	90 kPa	Максимално ниво на пълнене Минимален обем течност
Крава или буйей, карилерас	40 - 44 мин	32 - 36 мин	24 - 28 мин	Ниво ½ / До покриване
Крава или вол, нарязани	40 - 44 мин	40 - 44 мин	32 - 36 мин	Ниво ½ / До покриване
Крава или вол, опашка	48 - 52 мин	40 - 44 мин	32 - 36 мин	Ниво ½ / До покриване
Крава или буй, калос	50 - 54 мин	42 - 46 мин	34 - 38 мин	Ниво ½ / До покриване
Говеждо задушено	36 - 40 мин	28 - 32 мин	20 - 24 мин	Ниво ½ / До покриване
Телешко, език	38 - 42 мин	30 - 34 мин	22 - 26 мин	Ниво ½ / до покриване
Телешко, цяло кръгло	36 - 40 мин	28 - 32 мин	20 - 24 мин	Ниво ½ / До покриване
Тернера, говеждо печено	26 - 30 мин	18 - 22 мин	10 - 14 мин	Ниво ½ / До покриване
Прасе, бузи	30 - 34 мин	24 - 26 мин	18 - 20 мин	Ниво ½ / До покриване
Свинско, нарязано	36 - 40 мин	28 - 32 мин	20 - 24 мин	Ниво ½ / До покриване
Свинско, филе	12 - 16 мин	08 - 10 мин	04 - 06 мин	Максимално ниво / До покриване
Цяло пиле	28 - 32 мин	22 - 24 мин	16 - 18 мин	Ниво ½ / До покриване
Нарязано пиле	18 - 22 мин	14 - 16 мин	08 - 10 мин	Ниво ½ / До покриване
Пиле на четвъртинки	30 - 34 мин	24 - 26 мин	18 - 20 мин	Ниво ½ / До покриване
задушено агнешко	26 - 30 мин	20 - 22 мин	14 - 16 мин	Ниво ½ / До покриване
Удобно агне	34 - 38 мин	26 - 30 мин	20 - 22 мин	Ниво ½ / До покриване
нарязан заек	20 - 24 мин	16 - 18 мин	10 - 12 мин	Ниво ½ / До покриване
Файсан	24 - 28 мин	18 - 20 мин	12 - 14 мин	Ниво ½ / До покриване

