

Rapid Xpress



Супер бърза тенджера под налягане



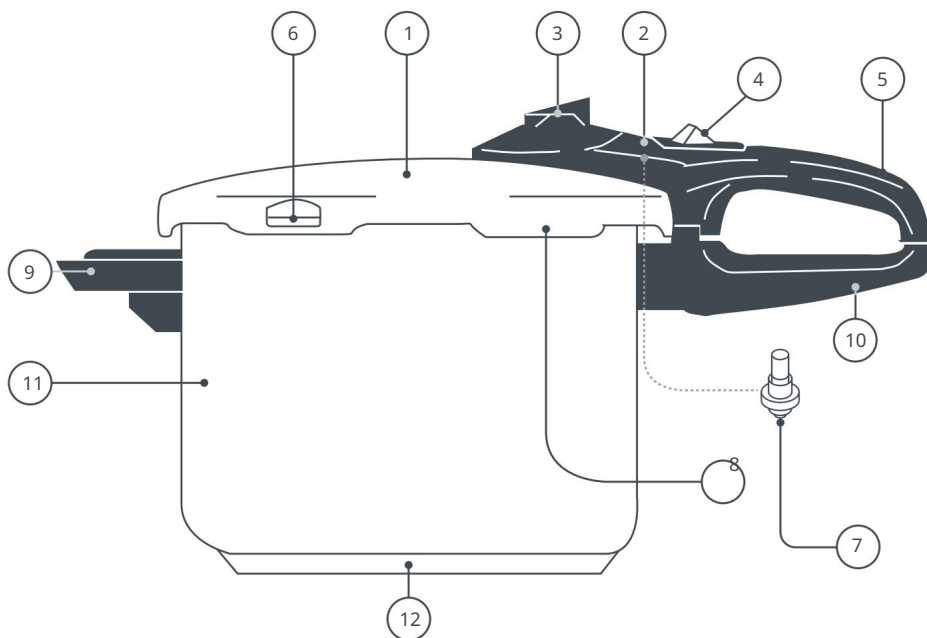
Ултра бърза тенджера под налягане



FAGOR



Върни се вкъщи



1. Убий

2. Манометър

3. Работен клапан

4. Бутон за отваряне

1. Капак

2. Индикатор за налягане

3. Работен клапан

4. Бутон за отваряне

1. Капак

2. Индикатор за налягане

3. Работен клапан

4. Бутон за отваряне

1. Тампа

2. индикатор за налягане

3. Работен клапан

4. бутон за отваряне

5. Върхът на акула

6. Защитен прозорец

7. Предпазен клапан

8. Силиконово уплътнение

5. Дръжка на капака

6. Предпазен прозорец

7. Предпазен клапан

8. Силиконово уплътнение

5. Дръжка на капака

6. Защитен прозорец

7. Предпазен клапан

8. Силиконово уплътнение

5. Дръжка на капака

6. дупка за сигурност

7. Предпазен клапан

8. Силиконово уплътнение

9. Аса странична

10. Дръжка на саксия

11. Тяло

12. Термо-дифузьор дъно

9. Странична дръжка

10. Дръжка на тенджерата под налягане

11. Тяло

12. Топлинен дифузьор отдолу

9. Странична дръжка

10. Дръжка на тенджерата под налягане

11. Резервоар

12. Термодифузионна основа

9. Странични крила

10. Дръжка за тиган

11. Тяло

12. Дифузьор термо дъно

Ръководство за употреба

Основни предпазни мерки	4
Препоръки на производителя	5
Въведение	
Компоненти и функции	67
Готвене с тенджерата под налягане Fagor	10
Почистване и грижа	14
Основни инструкции за готвене	16
Инструкция за употреба	
Основни предпазни мерки	20
Препоръки на производителя	21
Въведение	22
Компоненти и характеристики	23
Готвене с тенджерата под налягане Fagor	26
Грижа и почистване	29
Основни инструкции за готвене	31
Ръководство за употреба	
Основни предпазни мерки за безопасност	35
Препоръки на производителя	36
Въведение	37
Компоненти и функции	38
Готвене с тенджерата под налягане Fagor	41
Почистване и поддръжка	45
Основни съвети за готвене	47
Инструкция за употреба	
Основни предпазни мерки за безопасност	51
Препоръки на производителя	52
Въведение	53
Компоненти и функции	54
Готвене с тенджерата под налягане Fagor	57
Почистване и грижа	61
Основни инструкции за готвене	63

Основни предпазни мерки

Това е CE сертифициран продукт. Повечето производители на 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 тенджерата, 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 използвате.
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 пълнете повече от половината капацитет. Препълването може да доведе до риск от запушване на изходните канали за пара и в резултат 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 тенджерата под налягане.
10. Преди всяка употреба винаги проверявайте дали предпазните клапани са здрави
Те са без препятствия.
11. Не отваряйте тенджерата под налягане, преди да се е охладила и цялото налягане да е спаднало. Ако има трудности при преместването на дръжките, това означава, че все още има налягане в печката.
Отстранете регулатора на налягането и пуснете студена вода върху съда, за да го охладите и да намалите вътрешното налягане. Всяко налягане вътре в съда може да бъде опасно.
12. Не използвайте тази печка за пържене под налягане с олио.
13. Когато се достигне нормалното работно налягане, намалете силата на огъня, това ще попречи на цялата течност, която създава парата, да се изпари.
14. ЗАПАЗЕТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ.

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 уплътнение. Проверявайте уплътнението преди всяка употреба, за да се уверите, че е гъвкаво и без пукнатини или разкъсвания. Ако трябва да го смените, отидете в раздела за почистване и поддръжка на това ръководство.
3. За да намалите риска от изгаряния и злополуки, дръжката на тенджерата трябва да бъде разположена така, че да гледа навътре и да не стърчи над ръба на плота или съседните повърхности.
4. Когато готвите с тенджерата под налягане Fagor, уверете се, че предпазният прозорец е обърнат към вътрешността на кухнята, далеч от вас. Това ще намали риска от изгаряния, ако готварската печка трябва да освободи налягане през предпазния прозорец.
5. Много е важно тенджерата да не се пълни повече от две трети с храна и течности. Когато готвите зърна или други храни, които се разширяват по време на готвене, не пълнете съда повече от половината. Ако съдът е твърде пълен, ще се получи излишна пара.
6. Преди да започнете да готвите, уверете се, че гуменото уплътнение е в добро състояние и на правилната позиция, както и че работният клапан е без остатъци от храна, които биха могли да го запушат. Моля, вижте по-подробни инструкции в това ръководство.
7. Уверете се, че тенджерата е плътно затворена, преди да започнете да готвите. Дръжките трябва да са подравнени и капакът трябва да може лесно да се плъзга наляво и надясно. Ако съдът не е затворен правилно, съдът няма да генерира натиск.
8. След като премахнете налягането, повдигнете капака на готварската печка, като я наклоните към вас, позволявайки на останалата пара във вътрешността на готварската печка да излезе от най-отдалечената от вас страна.
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 използвайте тенджерата под налягане на външна печка с пропан или в промишлена кухня.
Тази тенджера под налягане е предназначена само за домашна употреба.
12. **ВНИМАНИЕ: НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ТЕНШЕРАТА ПОД НАЛЯГАНЕ НА ВЪНШНА ПРОПАНОВА ПЕЧКА ИЛИ В ПРОМИШЛЕНА КУХНЯ. ТАЗИ ТЕНДЖЕРА ПОД НАЛЯГАНЕ Е ПРЕДНАЗНАЧЕНА ИЗКЛЮЧИТЕЛНО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА.**

Въведение

Благодарим ви, че закупихте тенджерата под налягане Fagor. Оценяваме доверието, което оказахте на нашата компания, избирайки една от нашите тенджери под налягане. Ние сме уверени, че тази тенджерата под налягане ще ви осигури отлично обслужване години наред.

Тенджерата под налягане предоставя много предимства пред традиционните методи на готвене. Първото и най-важно нещо е, че приготвя храната за много по-малко време, в повечето случаи за една трета от обикновено необходимото време. Чрез намаляване на времето за готвене на храната има тенденция да запазва по-добре цвета и вкуса, както и витамините и минералите, които обикновено се изпаряват или разреждат при готвене с повече вода и за по-дълго време. Изработени от висококачествена, тежка 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. Вграденият, лесен за използване работен вентил на 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 тенджерата под налягане Fagor, тя ще се превърне в най-важната част от кухненското оборудване, което някога сте притежавали.

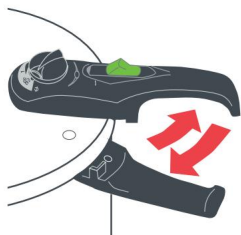
Тенджерите под налягане Fagor са направени отчасти от неръждаема стомана, а крайният гланц се постига чрез механични процеси. Освен че са произведени по екологичен начин, тенджерите под налягане пестят енергия. Готвенето с тенджерата под налягане ще ви спести до 70% от времето за готвене в сравнение с традиционните методи. Чрез готвене за по-малко време се изразходва по-малко енергия. Освен това, чрез готвене при високи температури и с такава скорост, по-добре се запазват витамините и минералите в храната, което прави вашите ястия по-здравословни. Тенджерата под налягане Fagor вероятно ще бъде най-ефективният елемент във вашата кухня.

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

Компоненти и функции

Капак (1). Изработен от висококачествена, тежка неръждаема стомана. Необходимо е капакът да е правилно заключен и с правилно избрано работно налягане, така че готварската печка да достигне достатъчно налягане. За да прикрепите лесно капака, подравнете **• маркировката** от лявата страна на дръжката, в горната част на капака, с **• маркировката** в горната част на дръжката на тенджерата. (фиг. 5)

ВНИМАНИЕ: НИКОГА НЕ НАСИЛВАЙТЕ ПОКРИВАНЕТО



Фиг.5

Индикатор за налягане (2). Позволява ви да визуализирате наличието на налягане вътре в съда. Когато тенджерата под налягане се загрее и налягането се натрупа вътре, индикаторът за налягане (червената лента, разположена на дръжката на капака) ще се повиши автоматично. Докато това се случва, трябва

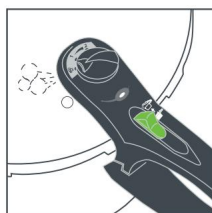
ако се наблюдава страничен изход за пара през дръжката на капака (фиг. 13). Ако индикаторът е повдигнат, вътре в съда има налягане, което не позволява на съда да се отвори. Предпазното заключване на тенджерата ще бъде заключено и не може да бъде преместено в отворено положение. Ако индикаторът не е повдигнат, няма налягане в готварската печка.



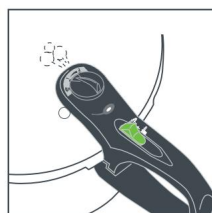
Фиг.13

Работен клапан (3). Работният клапан има две нива на налягане (позиции 1 и 2), позиция за изхвърляне на пара (рисунка на облак пара) и позиция за извличане (рисунка на кръг, пресечен с линия), която служи за повторно издърпване на вентила за почистване. (фиг. 7-8-9-10)

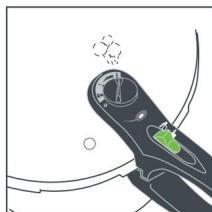
Ще забележите, че работният вентил не може да се завърти до позиция за извличане по същия начин, по който може да се завърти до позиции за налягане и освобождаване на налягането. Прочетете инструкциите как да завъртите вентила в отворено положение в РАЗДЕЛ ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА.



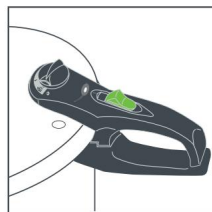
Фиг.7



Фиг.8



Фиг.9



Фиг.10

Селектор на позиция	(kPa)	ниво на налягане
(Ø)	0	Позиция за извличане без натиск
	0	Позиция за изтласкване депресия
1	60	Ниско налягане
2	100	Високо налягане

Бутон за отваряне (4). За да отворите капака, плъзнете бутона за отваряне НАПРЕД (КЪМ ИНДИКАТОРА ЗА НАЛЯГАНЕ), както е показано на фиг. 6. Ако не затворите правилно капака, бутонът за отваряне няма да се движи. Дори да поставите тенджерата на котлона, ще започне да се отделя пара.



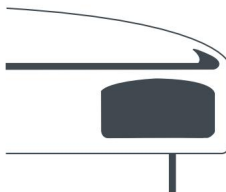
Фиг.6

Дръжка на капака (5). Използва се за сваляне на капака на тенджерата под налягане и съдържа жизненоважни компоненти за нейната работа. За да намалите риска от изгаряния и злополуки, дръжката на тенджерата трябва да е разположена така, че да гледа навътре и да не стърчи над ръба на котлона или повърхностите.

съседни повърхности.

Защитен прозорец (6). Ако се създаде прекомерно налягане, парата ще излезе през изреза на предпазния прозорец, разположен на ръба на капака (фиг. 14). Това е предпазен механизъм, който ще се активира само в случай на необичайна употреба. Ако и двата клапана, работният и предпазният клапан, се блокират поради, например, препълване на съда, налягането ще изтласка силиконовото уплътнение и ще позволи на налягането да излезе през този прозорец. Ако това се случи, трябва да занесете гърнето в оторизиран технически сервис.

най-близо до проверка на всички системи за сигурност.



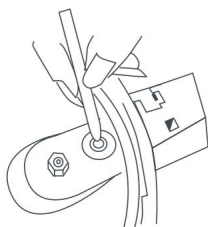
Фиг.14

ВНИМАНИЕ: Освободена е излишна пара премина през този прозорец ще бъде много горещ и може да причини сериозни наранявания. В случай, че предпазният прозорец трябва да обезвъздушава налягането, винаги трябва да поставяте предпазния прозорец в позиция, така че да не сочи към вас или към някакъв предмет, който може да бъде повреден от изхвърлената пара или течности.

Предпазен клапан (7). Разположен вътре в дръжката и с достъп за проверка и сглобяване от вътрешността на тенджерата, той действа, когато се генерира прекомерно повишаване на налягането и причинява постоянно изпускане на пара от вътрешността на дръжката на тенджерата

(фиг.3). Освен това предотвратява отварянето на гърнето, докато вътре в него има налягане. Ако забележите неизправност

Ако вентилът е повреден или е спрял да работи, занесете тенджерата си в оторизиран технически сервиз, ще е необходимо да проверите тези предпазни устройства.

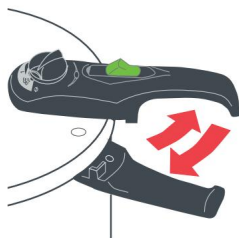


Фиг.3

Силиконово уплътнение (8). За да се осигури вакуумно уплътнение, около долния ръб на капака е поставено силиконово уплътнение. Никога не трябва да използвате тенджерата под налягане, ако силиконовото уплътнение не е поставено правилно или ако е износено или счупено.

Странична дръжка (9). Осигурява по-голяма стабилност при транспортиране на тенджерата под налягане.

Дръжка на саксия (10). Освен че се използва за пренасяне на тенджерата, дръжката на тенджерата се заключва с дръжката на капака, когато капакът се завърти по посока на часовниковата стрелка (фиг. 5).



Фиг.5

Тяло (11). Тяло, изработено от висококачествена неръждаема стомана с дебелина 18/10, цялото готвене се извършва в тенджерата под налягане.

Термо-дифузьор дъно (12). Тъй като целта на тенджерите под налягане е бързото готвене, тяхната основа има дъно с термодифузьор, съставено от три слоя метал. Алуминият, един от най-бързо проводимите метали, който разпределя топлината равномерно, е компресиран като „сандвич“ между два слоя неръждаема стомана. Тъй като алуминият не трябва да влиза в контакт с храна. Горният слой от неръждаема стомана предотвратява контакта на алуминия с храната, а долният слой, който влиза в контакт с горелката, има магнитни свойства. Тази функция позволява готвене на индукционни котлони.

Готвене с тенджерата под налягане Fagor

ЗАБЕЛЕЖКА: ТЕНШАРИТЕ ПОД НАЛЯГАНЕ FAGOR ТРЯБВА ДА СЕ ИЗПОЛЗВАТ В ДОМАШНИТЕ КУХНИ. НЕ СА ПРЕДНАЗНАЧЕНИ ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ В ПРОМИШЛЕНИ КУХНИ.

Преди да го използвате за първи път

За да отворите тенджерата под налягане, плъзнете бутона за отваряне напред (фиг.4) и завъртете капака надясно (обратно на часовниковата стрелка), като хванете долната дръжка на тенджерата с лявата си ръка и повдигнете капака. Преди да използвате тенджерата под налягане за първи път, измийте всички части и компоненти с топла вода и препарат за съдове. Изплакнете и подсушете добре. Тялото на тенджерата може да се постави в съдомиялна машина, но ние препоръчваме ръчно миене на капака и неговите компоненти. Винаги отстранявайте силиконовото уплътнение, когато миете Фиг.4

Горна част. Измийте уплътнението с топла сапунена вода, изплакнете и подсушете добре. Покрийте фугата с тънък слой олио (зехтин, слънчоглед и др.). Следвайте тази процедура всеки път, когато миете тенджерата под налягане, за да удължите живота на уплътнението и да улесните затварянето на тенджерата под налягане.



Как да добавяте храна и течности

1 За готвене е важно да добавите поне 250/300 ml течност в тенджерата за 15 минути или по-малко готвене или 500 ml вода, ако ще готвите повече от 15 минути, за да позволите изпаряване. НИКОГА НЕ ГОТВЕТЕ С ПО-МАЛКО ВОДА. Важно е винаги да използвате някакъв вид течност за готвене в тенджерата под налягане, тъй като течността трябва да генерира пара, за да създаде налягане. Без течност тенджерата под налягане не може да генерира налягане.

Като течност можете да използвате: вода, бульон, вино или всяка друга течност за готвене, с изключение на олио. Можете да използвате олио, за да запечете месото или да запържите лука, преди да добавите останалите съставки, но ОЛИОТО НЕ ТРЯБВА ДА Е ЕДИНСТВЕНАТА ТЕЧНОСТ, в която се готви.

ВНИМАНИЕ: ТЕНШЕРИ ПОД НАЛЯГАНЕ НЕ СА ФРИТЮРНИЦИ, НЕ СЕ ОПИТВАЙТЕ ДА ПЪРЖИТЕ ПОД НАЛЯГАНЕ.

2 Не пълнете готварската печка повече от две трети (включително течности и твърди частици), тъй като е необходимо да оставите достатъчно място за повишаване на налягането. Напълнете тенджерата само наполовина, когато готвите храни, които увеличават размера си и/или образуват пяна по време на готвене, като грах и други бобови растения и зърна. Напълнете само наполовина, когато пригответе супи или концентрирани бульони.

3 Можете да изсипете течността и храната директно в тенджерата под налягане или да я пригответе на пара, като поставите храната в кошница от неръждаема стомана (продава се отделно), разположена

върху металната стойка (продава се отделно), когато инструкциите или вашата собствена рецепта изискват това. За да направите това, поставете опората на дъното на тенджерата, добавете поне 750 ml течност и поставете кошница (продава се отделно) с храната отгоре.

Как да затворите капака и да започнете да готвите

1 Когато искате да започнете да готвите, поставете капака на тенджерата под налягане, като го подравните малък белег • върху металната повърхност на капака със знака • намиращ се в горната част на дръжката на тенджерата. След като двете маркировки са идеално подравнени, натиснете внимателно капака надолу. След това плъзнете дръжката на капака наляво (по часовниковата стрелка), докато дръжките на капака и основата се срещнат една в друга, след което ще чуете „щракване“. Бутонът за отваряне автоматично ще се премести назад.

Гърнето ще бъде правилно затворено. Ако не затворите правилно капака, бутонът за освобождаване няма да се движи. Дори да поставите тенджерата на котлона, ще започне да се отделя пара. Затварянето автоматично ще се заключи веднага щом манометърът се повиши и ще се отключи едва когато манометърът се върне в първоначалното си положение.

2 След като тенджерата под налягане е затворена, изберете едно от нивата на налягане на работния вентил. Налягането от ниво 2 е това, което е известно като високо или супер бързо налягане. Използвайте това ниво за повечето рецепти: яхнии, супи, меса, зърнени храни и др... Налягането на ниво 1, което е ниско или бързо налягане. Използвайте това ниво на налягане за деликатни храни като риба или зеленчуци.

ЗАБЕЛЕЖКА: ПО ПОДРАЗБИРАНЕ ВЕНТИЛЪТ ЗА НАЛЯГАНЕ ЩЕ ДОСТАВЯ ОТ ФАБРИКАТА, ПОСТАВЕН НА ПОЗИЦИЯ 2, ИМАЙТЕ ТОВА ПРЕДВИД ПРИ ПЪРВОТО ИЗПОЛЗВАНЕ.

Селектор на позиция	(kPa)
(Ø)	Екстракция на работен клапан (фиг. 12-13)
	Изпускане на пара (фиг. 7)
1	Ниско налягане - бързо (фиг. 8)
2	Високо налягане - супер бързо (фиг. 9)

3 Поставете тенджерата в центъра на котлона или зоната за готвене. Тенджерата под налягане може да се използва на всички видове котлони: газови, електрически, керамични и индукционни. Ако използвате газов котлон, регулирайте горелката така, че пламъкът да е изцяло под основата на тенджерата, по този начин стените на тенджерата няма да се обезцветят. Когато готвите на електрически котлон, изберете зона за готвене със същия диаметър като основата на съда или алтернативно такава с по-малък диаметър.

4 Започнете да готвите на висока температура (УКАЗАНИЯ ЗА ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ПЕЧКИ Виж СЪДЪЛУ). Когато манометърът се повиши и парата започне да излиза от вентила, намалете интензитета на топлината, като поддържате постоянна, лека струя пара. В този момент ЗАПОЧВА ВРЕМЕТО ЗА ГОТВЕНЕ и тогава трябва да започнете да отчитате времето, необходимо за вашата рецепта. Препоръчваме ви да използвате кухненски таймер, за да контролирате точното време за готвене.

5 Ако по което и да е време по време на периода на готвене работният вентил издаде а прекомерен поток на пара, трябва да намалите източника на топлина до по-ниско ниво, за да регулирате и поддържате правилното ниво на налягане. Парата трябва да излиза на лека, постоянна струя.

6 Ако налягането намалее, работният вентил изпуска пара, трябва да увеличите мощността на вашия източник на пара.

7 НИКОГА НЕ ТРЯБВА ДА РАЗТЪРСВАТЕ тенджерата под налягане, ДОКАТО Е В ПРОЦЕС НА ГОТВЕНЕ. Това ще накара работния клапан да изпусне пара и следователно налягането ще намалее.

Индикации за електрически печки

Електрическите печки запазват топлината за дълго време, така че храната може да бъде препечена, когато захранването се изключи, след като времето за готвене е започнало.

Има два варианта за компенсиране на този ефект:

1. Метод с две горелки. Запалете две горелки едновременно, една на висока мощност и една на ниска мощност. Поставете тенджерата под налягане на най-високата степен, докато се достигне подходящото налягане и от вентила започне да излиза пара. След като има налягане в тенджерата, поставете я върху горелката, която сте включили на ниска мощност и започнете да отброявате времето за готвене. Уверете се, че мощността на горелката не е твърде ниска: винаги трябва да наблюдавате лека струя пара, излизаща от работния вентил. Ако не излиза пара и/или манометърът падне, увеличете мощността, докато парата започне да излиза от работния клапан и регулирайте времето на 1 или 2 минути.

2. Метод с единична горелка. Включете горелка на средна мощност и поставете тенджерата върху нея. Когато започне да излиза пара, намалете мощността и започнете да броите

време за готвене. Уверете се, че мощността не е твърде ниска: винаги трябва да наблюдавате лека струя пара, излизаща от работния вентил. Ако не излиза пара и/или манометърът падне, увеличете мощността, докато парата започне да излиза от работния клапан и регулирайте времето на 1 или 2 минути.

Как да освободите налягането след готвене

Винаги проверявайте рецептата за приготвяното ястие, за 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 котлона и оставете налягането да намалее естествено. В зависимост от количеството храна и течност това може да отнеме от 10 до 15 минути. След като налягането се освободи и манометърът се върне в първоначалното си положение, преминете към точка номер 4 в този раздел.

2. Премахнете налягането, като охладите съда със студена вода

Този метод се използва за понижаване на налягането в готварската печка възможно най-бързо, както се случва при готвене на повечето зеленчуци и морски дарове. Това се постига, като поставите тенджерата под налягане до мивката и пуснете чешмяна вода върху капака, докато парата излезне и манометърът падне (фиг. 12).

Когато поставяте тенджерата в мивката, наклонете я така, че студената вода да се стича по стените на тенджерата, далеч от дръжката на капака. След като налягането бъде премахнато и манометърът падне, преминете към точка номер 4 в този раздел. Никога не потапяйте тенджерата под налягане във вода.

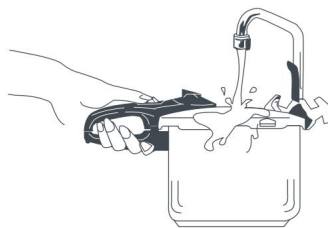


Fig.12

3. Елиминирайте натиска автоматично

За да използвате автоматичната опция, завъртете работния вентил в позиция за изпускане на пара (фиг.7) и парата ще се изпусне автоматично. След като парата бъде напълно изпусната и манометърът падне, преминете към точка номер 4 от този раздел.

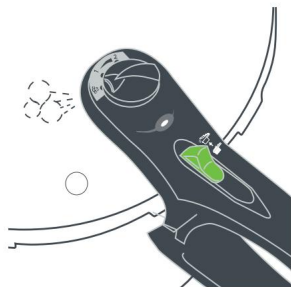


Fig.7

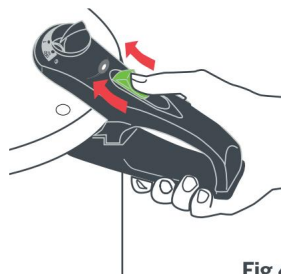
4. След изпускане на налягането, когато манометърът падне, преместете бутона за освобождаване напред (фиг. 4). Хванете дръжката на тенджерата с лявата си ръка и плъзнете капака надясно с дясната си ръка.

Дори ако цялото налягане е изпуснато, никога не отваряйте готварската печка към лицето си, тъй като вътре може да има много гореща пара. За да избегнете риска от изгаряне, оставете капките кондензирана вода да паднат от капака в тенджерата.

5. Отваряне по време на готвене

Ако трябва да отворите тенджерата по време на готвене, първо тя трябва да се разхерметизира, както е описано в предишните раздели. Препоръчваме ви да използвате автоматичния метод, тъй като това ще спомогне за по-бързото изграждане на налягане по-късно, за да продължите готвенето. Капакът ще бъде горещ, така че внимавайте, когато отваряте и затваряте тенджерата. За да намалите риска от изгаряне, не докосвайте нищо друго освен дръжките. Не забравяйте, че прекъсвате готвенето, като отворите тенджерата, така че когато продължите да готвите, трябва да регулирате времето за готвене въз основа на това колко време тенджерата е била без натиск.

6. Не насилвайте съда да се отвори. Той ще се отвори само ако манометърът е паднал и повече не се отделя пара: само тогава можете да преместите предпазната ключалка в отворено положение.

**Fig.4**

Почистване и грижа

1. Тенджерата под налягане Fagor е изработена от висококачествена неръждаема стомана 18/10.

2. След всяка употреба тенджерата под налягане трябва да се измие. Тялото може да се постави в съдомиялна машина, но капакът трябва да се измие с топла вода и мек препарат за миене на съдове. Ако миете тенджерата на ръка, не използвайте метални гъби или драскащи почистващи препарати, тъй като те могат да надраскат огледалното покритие отвън.

3. За да премахнете упорити петна или каквото и да е вътрешно обезцветяване, опитайте да изсипете сока от половин лимон, разтворен в 1 до 2 чаши вода, в тенджерата. Загрейте го с капак за 15 минути, извадете го от

горелка и оставете налягането да намалее естествено. Измийте го както обикновено.

4. Винаги подсушавайте чистата тенджера със суха, чиста и мека кърпа след измиване, така че да запази блясъка на огледалното покритие.

5. За да увеличите живота на силиконовото уплътнение, измийте капака с топла вода и мек препарат за миене на съдове, изплакнете и подсушете. За да се гарантира правилната плътност на гърнето, е препоръчително да се сменя силиконовото уплътнение на всеки 12-18 месеца в зависимост от честотата на употреба. Препоръчително е да сменяте силиконовото уплътнение на предпазния клапан със същата честота.

6. Не съхранявайте тенджерата с капак.

Просто поставете капака надолу върху тенджерата под налягане. Това елиминира риска от създаване на вакуум вътре, докато не се използва.

употреба, което би затруднило отварянето на гърнето по-късно. Това също предотвратява образуването на неприятни миризми вътре.

7. Преди да използвате тенджерата под налягане Fagor, винаги проверявайте дали дръжките (дръжката на тенджерата, страничната дръжка и дръжката на капака) са завинтени правилно на място. В противен случай затегнете винтовете с отвертка.

8. Резервни части: Използвайте само оригинални резервни части. Използването на неоторизирани части или слепвания може да доведе до неизправност на устройството.

и ще анулира всяка гаранционна защита, предоставена от производителя.

Почистване на клапани оперирац

След всяка употреба проверявайте работния вентил, за да се уверите, че върху него няма никакви остатъци.

За да направите това, преместете клапана в позицията, показана на фигура 10, и го извадете (подробни инструкции по-долу). Почистете го, като пуснете вода през него. След това, като държите капака нагоре към светлината, погледнете през отвора под вентила и се уверете, че няма частици храна, които да го блокират. Ако е необходимо, почистете дупката с малка четка. Ако след проверка на вентила установите, че съдът не работи правилно, не го използвайте при никакви обстоятелства и го занесете в оторизиран технически сервиз.

Как да премахнете клапана операция за почистване

1. Поставете вентила в позиция за изпускане на пара, чертеж на парен облак (фиг.10).

2. Издърпайте вентила нагоре

внимателно (фиг. 15).

3. Докато повдигате вентила, опитайте се да го завъртите наляво, към чертежа на кръга, пресечен с линия. Ще забележите, че има слот, когато вентилът достигне този слот, ще ви позволи да го завъртите напълно до отворена позиция, като очертаете кръг, пресечен с линия (фиг.16).

4. Отстранете клапана, като го издърпате нагоре и го почистете, както е посочено по-рано в този раздел.

Как да го замените след почистване

Насочете вентила към отворено положение (фиг.11), поставете клапана на място и го завъртете по посока на часовниковата стрелка, към положението за изпускане на пара. Ще чуете щракване, когато вентилът щракне обратно на мястото си.



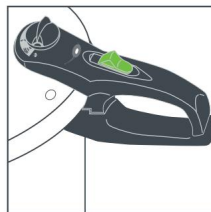
Фиг.10



Фиг.15



Фиг.16



Фиг.11

Основни инструкции за готвене

В този раздел ще намерите основни инструкции за готвене на храните, които най-често се приготвят в тенджери под налягане. Не режете и не нарязвайте храна в тенджерата с нож или друг остър предмет, за да избегнете надраскване на дъното на тенджерата. За супи и яхнии не пълнете тенджерата повече от половината. Не забравяйте ВИНАГИ да използвате някакъв вид течност за готвене. Ако работите с тенджерата без никаква течност или с недостатъчно течност, така че тя да се изпари, преди да приключите с готвенето, това ще повреди тенджерата и няма да се създаде налягане за правилната ѝ работа.

Зеленчуци	Време за готвене прибл.	Ниво на налягане
Манголд, едро нарязан	2 минути	ниско
артишок, голям, без листа	9-11 минути	ниско
артишок, среден, без листа	6-8 минути	ниско
Грах, в шушулка	1 минута	ниско
Броколи, кълнове	2 минути	ниско
Броколи, стъбла	3 минути	ниско
Тиквички, половин	7 минути	ниско
Тиквички, парченца	4 минути	ниско
Тиквички, цели	11 минути	ниско
Тиквички, нарязани	2 минути	ниско
Тиква, парчета	3-4 минути	ниско
Лук, цял	2 минути	ниско
Обикновено зеле, нарязано на едро	1-2 минути	ниско
Зелено зеле, едро нарязано	5 минути	ниско
Карфиол, цветчета	2-3 минути	ниско
Ескарол, едро нарязан	1-2 минути	ниско
Аспержи, цели тънки	11-2 минути	ниско
Аспержи, цели дебели	1-2 минути	ниско

Зеленчуци	Време за готвене припл.	Ниво на налягане
Спанак, замразен	4 минути	ниско
Спанак, пресен, нарязан	2 минути	ниско
Бял боб, на шушулка	2 минути	ниско
Fava боб, в шушулка	4 минути	ниско
Зелен фасул, цял	2-3 минути	ниско
Царевица на кочан	3 минути	ниско
Шведска ряпа	7 минути	ниско
Ряпа, малка, на четвъртинки	3 минути	ниско
Ряпа, парчета	3 минути	ниско
Бамя, малки шушулки	2-3 минути	ниско
Сладък картоф, парчета	5 минути	ниско
Картофи, бели, нови, цели	5 минути	ниско
Картофи бели на парчета	6 минути	ниско
Картофи, червени, нови, малки	5 минути	ниско
Картофи червени на парчета	6 минути	ниско
Цвекло, нарязано	4 минути	ниско
Цвекло, голямо, цяло	20 минути	ниско
Цвекло, малко, цяло	12 минути	ниско
Брюкселско зеле, цяло	4 минути	ниско
Зелето, нарязано на четвъртинки	3-4 минути	ниско
Зелето, нарязано	1 минута	ниско
Домати, нарязани на четвъртинки	2 минути	ниско
Моркови, нарязани	1 минута	ниско
моркови	4 минути	ниско

Плодове	Време за готвене припл.	Ниво на налягане
Боровинки	8 - 10 минути	ниско
сливи	45 минути	ниско
Кайсии, пресни, цели или на половинки	2-3 минути	ниско
Кайсии, сушени	4 минути	ниско
Праскови пресни разполовени	3 минути	ниско
Праскови, сушени	45 минути	ниско
Ябълки, пресни, нарязани или на парчета	2-3 минути	ниско
Ябълки, сушени	3 минути	ниско
минава	45 минути	ниско
Круши пресни разполовени	3-4 минути	ниско
Круши, сушени	45 минути	ниско

Фасул и варива	Време за готвене припл.	Ниво на налягане
червени соевы зърна	45 минути	Високо
Бял боб	5-7 минути	Високо
червен боб	10 - 12 минути	Високо
черен боб	8 - 10 минути	Високо
пинто боб	4-6 минути	Високо
Нахут	10 - 12 минути	Високо
Леща, червена	7-9 минути	Високо
Леща, супа	8 - 10 минути	Високо
Леща, зелена	8 - 10 минути	Високо

Зърна (1 чаша)	Количество вода	Време за готвене	Ниво на налягане
Басмати ориз	1 ½ чаши	5-7 минути	Високо
Дългозърнест ориз	1 ½ чаши	5-7 минути	Високо
кафяв ориз	1 ½ чаши	15 - 20 минути	Високо
Див ориз	3 чаши	22-25 минути	Високо

Говеждо и птиче месо	Време за готвене припл.	Ниво на налягане
Говеждо/телешко, печено	35 - 40 минути	Високо
Говеждо/телешко	25 - 30 минути	Високо
Говеждо/телешко, кубчета	10 - 15 минути	Високо
Телешко, настъргано месо,	10 - 15 минути	Високо
Телешко, кюфтета,	5 - 10 минути	Високо
Телешко, сушено	50 - 60 минути	Високо
Свинско печено	40 - 45 минути	Високо
Свински ребра	15 минути	Високо
свинско, пушен бут,	20 - 25 минути	Високо
Свинско, шунка, парчета	20 - 25 минути	Високо
Агнешко бутче	35 - 40 минути	Високо
Агнешко, кубчета	10 - 15 минути	Високо
Пиле, цяло	12 - 15 минути	Високо
Пиле, в плячка	8 - 10 минути	Високо
Корниш кокошки, две	8 - 10 минути	Високо
Супа с концентриран месен бульон	10 - 15 минути	Високо
Морски дарове и риба	Време за готвене припл.	Ниво на налягане
Миди	2-3 минути	ниско
Скариди	1-2 минути	ниско
Раци	2-3 минути	ниско
омар	2-3 минути	ниско
Миди	2-3 минути	ниско
Риба, цяла, изкормена	5-6 минути	ниско
Риба, супа или концентриран бульон	5-6 минути	ниско
Филе от риба	2-3 минути	ниско

Основни предпазни мерки

Това е ЕО сертифициран продукт. Повечето производители на кухненски съдове препоръчват прилагането на следните мерки за безопасност при домашна употреба.

Винаги трябва да се спазват основните предпазни мерки при използване на тенджери под налягане.

1. Прочетете всички инструкции.
2. Не докосвайте горещи повърхности. Използвайте дръжките.
3. Обърнете специално внимание, когато използвате тенджерата под налягане пред деца.
4. Не поставяйте тенджерата под налягане в гореща фурна.
5. Вземете изключителни предпазни мерки, когато местите тенджера под налягане, съдържаща гореща течност.
6. Никога не използвайте тенджера под налягане за цели, различни от предвидените.
7. Този продукт използва натиск за готвене. Неправилната употреба може да причини изгаряния. Уверете се, че готварската печка е здраво затворена, преди да я включите.
8. Не пълнете готварската печка повече от 2/3 от общия ѝ капацитет. Когато готвите храна, която набъбва по време на готвене като ориз и варива, не пропускайте половината от капацитета при пълнене.
Препълването може да причини запушване на изходните канали за пара, причинявайки свръхналягане.
9. Имайте предвид, че някои храни като: ябълково пюре, боровинки, ечемик, овесено брашно или други зърнени храни, нарязан грах, юфка, макарони, ревен или спажети могат да образуват пяна, 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 вентилите за евакуиране на налягането не са запушени.
11. Не отваряйте тенджерата под налягане, докато не се охлади и цялото налягане не падне. Ако изпитвате затруднения с движението на дръжките, това означава, че готварската печка все още има налягане. Преместете отново регулатора на налягането и оставете студена вода да тече върху печката, за да я охладите и да намалите вътрешното налягане. Всяко налягане вътре в готварската печка може да бъде опасно.
12. Не използвайте готварската печка за пържене с олио под налягане.
13. При достигане на нормално работно налягане намалете топлината, като по този начин предотвратите изпаряването на цялата течност, създаваща пара.
14. ЗАПАЗЕТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ.

Препоръки на производителя

За максимално удоволствие от вашата готварска печка под налягане Fagor, прочетете внимателно тези препоръки преди употреба и ги следвайте внимателно.

1. Уверете се, че държите тенджерата под налягане далеч от деца, докато готвите.
2. Никога не използвайте тенджерата под налягане със счупено или износено уплътнение. Проверявайте уплътнението на капака преди всяка употреба, като се уверите, че е гъвкаво, без разкъсвания или пукнатини. Ако има нужда от подмяна, отидете в раздела за поддръжка и почистване на това ръководство.
3. За да намалите риска от инциденти и изгаряния, дръжката на готварската печка трябва да бъде разположена така, че да е ориентирана навътре и да не надвисва над ръба на печката или съседните повърхности.
4. Когато използвате тенджерата под налягане Fagor, уверете се, че предпазният прозорец е обърнат навътре към печката и далеч от вас. Това ще намали риска от изгаряния, ако готварската печка трябва да евакуира налягането през предпазния прозорец.
5. Изключително важно е да не пълните готварската печка повече от 2/3 от нейния капацитет с храна и течности.
Когато готвите зърнени храни или други храни, които се разширяват по време на готвене, не пълнете тенджерата повече от половината от нейния капацитет. Ако готварската печка е твърде пълна, ще се отдели излишна пара.
6. Преди готвене се уверете, че гуменото уплътнение е в добро състояние и правилната позиция, също така работният клапан не трябва да бъде запушен с остатъци от храна. Консултирайте се с подробните инструкции в това ръководство.
7. Уверете се, че готварската печка е добре затворена преди готвене. Дръжките трябва да са подравнени и капакът да се плъзга лесно наляво и надясно. Освен ако не е затворена правилно, готварската печка няма да генерира налягане.
8. При премахване на налягането повдигнете капака на готварската печка към вас, така че парата, останала вътре, да излезе през най-отдалечената от вас част.
9. Тенджерите под налягане не трябва да се използват за медицински цели като стерилизация. Тези печки 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 използва тенджерата под налягане.
11. Не използвайте тенджерата под налягане върху печка с пропан на открито или индустриална печка. Това тенджерата под налягане е предназначена единствено за домашна употреба.
12. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ИЗПОЛЗВАЙТЕ САМО ОРИГИНАЛНИ РЕЗЕРВНИ ЧАСТИ СЪГЛАСНО СЪОТВЕТНИТЕ МОДЕЛИ.** ИЗПОЛЗВАНЕТО НА ВСЯКАВИ НЕОРИГИНАЛНИ РЕЗЕРВНИ ЧАСТИ Е ОПАСНО, ТЪЙ КАТО ТЕ СА ЧАСТ ОТ СИСТЕМАТА ЗА БЕЗОПАСНОСТ НА ГОТВАРСКАТА ПЕЧКА. НЕОРИГИНАЛНИ РЕЗЕРВНИ ЧАСТИ ИЗХВЪРЛЯТ ОТ ПРОИЗВОДСТВОТО. ГАРАНЦИЯТА ЗА ФАКТУРАТА СЕ Анулира.

Върни се вкъщи