

# **ТЕНДЖЕРА ПОД НАЛЯГАНЕ FAGOR DUO**

## **ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА**

## СЪДЪРЖАНИЕ

<b>Важни предпазни мерки.....</b>	<b>3</b>
<b>Въведение .....</b>	<b>5</b>
<b>Линия тенджери под налягане DUO .....</b>	<b>6</b>
<b>Компоненти и функции .....</b>	<b>7</b>
<b>Готвене с тенджерата под налягане Fagor DUO .....</b>	<b>8</b>
• Преди първа употреба	
• Добавяне на храна и течности	
• Затваряне на капака и готвене	
• Освобождаване на налягането след готвене	
<b>Грижа и почистване.....</b>	<b>12</b>
• Почистване на работния клапан	
<b>Основни инструкции за готвене .....</b>	<b>13</b>
• Пресни и замразени зеленчуци	
• Пресни и сушени плодове	
• Сушен боб и други варива	
• Зърно	
• Месо и домашни птици	
• Морски дарове и риба	
<b>Адаптиране на традиционни рецепти за използване в тенджерата под налягане</b>	<b>17</b>
<b>Отстраняване на неизправности .....</b>	<b>18</b>
<b>Домашно консервиране с вашата тенджера под налягане.....</b>	<b>21</b>
• Преглед на домашното консервиране	
<b>Рецепти за домашно консервиране .....</b>	<b>25</b>
<b>Ограничена гаранция .....</b>	<b>27</b>

Това е уред, включен в списъка на U.L. Следните предпазни мерки се препоръчват от повечето производители на преносими уреди.

### **ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ**

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

1. Прочетете всички инструкции.
2. Не докосвайте горещите повърхности. Използвайте дръжките.
3. Необходимо е да внимавате, когато тенджерата под налягане се използва в близост до деца.
4. Не поставяйте тенджерата под налягане в загрята фурна.
5. Трябва да се внимава изключително много, когато премествате тенджерата под налягане, съдържаща горещи течности.
6. Не използвайте тенджерата под налягане за други цели, освен по предназначението.
7. Този уред готви под налягане. Неправилната употреба може да доведе до нараняване от изгаряне. Уверете се, че уредът е правилно затворен преди работа. Вижте инструкциите за експлоатация.
8. Не пълнете уреда над две трети. Когато готвите храни, които се разширяват по време на готвене, като ориз или сушени зеленчуци, не пълнете уреда над половината. Препълването може да доведе до риск от запушване на вентилационната тръба и развитие на свръхналягане. Вижте инструкциите за приготвяне на храна.
9. Имайте предвид, че определени храни, като ябълково пюре, червени боровинки, перлен ечемик, овесени ядки или други зърнени храни, нарязан грах, юфка, макарони, ревен или спагети могат да се разпенят, разпенват и пръскат и да запушат устройството за освобождаване на налягането (отвора за пара). Тези храни не трябва да се приготвят в тенджерата под налягане.
10. Преди употреба винаги проверявайте устройствата за освобождаване на налягането за запушване.
11. Не отваряйте тенджерата под налягане, докато уредът не се охлади и цялото вътрешно налягане не бъде освободено. Ако дръжките трудно се разтварят, това означава, че тенджерата все още е под налягане – не я отваряйте със сила. Отстранете регулатора на налягането и пуснете студена вода върху тенджерата, за да я охладите, за да намалите вътрешното налягане. Всяко налягане в тенджерата може да бъде опасно. Вижте инструкциите за експлоатация.
12. Не използвайте тенджерата за пържене под налягане с масло.
13. Когато се достигне нормалното работно налягане, намалете топлината, така че цялата течност, която създава парата, да не се изпари.
14. **ЗАПАЗЕТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ.**

## Препоръки от производителя

За да се насладите напълно на новата си тенджерата под налягане Fagor, моля, прочетете внимателно тези препоръки, преди да започнете да я използвате и ги следвайте съответно:

1. Моля, уверете се, че децата нямат достъп или не достигат до тенджерата под налягане, докато готвите.
2. Никога не използвайте тенджерата с износено или скъсано уплътнение. Проверявайте уплътнението преди всяка употреба, за да се уверите, че е гъвкаво и няма пукнатини или разкъсвания. Ако трябва да го смените, вижте раздела „Грижи и почистване“ на това ръководство с инструкции.
3. За да намалите риска от изгаряне или разливане, капакът и дръжката на тенджерата трябва да бъдат разположени така, че да са обърнати навътре към задната част на тенджерата и да не се простират над съседни повърхности или да надвисват над ръба на плота на печката.
4. Докато готвите с тенджерата под налягане, моля, уверете се, че предпазният отвор сочи към задната част на тенджерата и далеч от вас. Това ще намали риска от изгаряния в случай, че предпазният вентилационен отвор се задейства, за да освободи излишното налягане.
5. Много е важно тенджерата да не е пълна с храна и течности над две трети от обема си. Ако готвите зърнени храни или храни които се разширяват по време на готвене, не пълнете тенджерата повече от половината. Може да се получи твърде много пара, ако уредът е твърде пълен с храна и течност.
6. Преди готвене се уверете, че уплътнението е в добро състояние и на мястото си и че работният клапан е свободен от хранителни частици, които биха могли да го запушат. Вижте инструкциите в това ръководство за по-подробни инструкции.
7. Уверете се, че тенджерата под налягане е добре затворена преди готвене. Дръжките трябва да са подравнени и капакът трябва да се плъзга лесно напред-назад. Ако капакът не е затворен и заключен здраво на място, тенджерата под налягане няма да създаде налягане.
8. След освобождаване на налягането от тенджерата, отворете капака към задната част на печката, тъй като в тенджерата все още може да има малко пара.
9. Внимание: не използвайте тенджерата под налягане на открита газова горелка с LP или търговски печки. Тази тенджерата под налягане е САМО за домашна употреба.
10. Тенджерите под налягане не трябва да се използват за медицински цели, като например стерилизатори, тъй като тенджерите под налягане не са проектирани да достигат температурите, необходими за пълна стерилизация.
11. Не позволявайте на никого, който не е запознат с инструкциите, да използва тенджерата под налягане.

## Въведение

Благодарим ви, че закупихте тенджерата под налягане Fagor. Оценяваме доверието, което оказате на нашата компания, като избрахте една от многото ни тенджери под налягане. Ние сме уверени, че тенджерата под налягане ще ви осигури много години отлична работа.

Заобиколени от безкрайни митове, тенджерите под налягане вероятно са най-малко разбраните съдове за готвене. Това е жалко, тъй като тенджерите под налягане предоставят много предимства пред традиционното готвене. Първо и най-важно, повечето храни могат да бъдат приготвени за част от времето, в повечето случаи до една трета от времето. Тъй като храната се готви за толкова по-кратък период, е по-малко вероятно да загуби своя цвят и вкус, както и жизненоважни минерали и витамини, които обикновено се изпаряват или разреждат при готвене в големи количества вода, за по-дълги периоди от време. Изработени от висококачествена, тежка неръждаема стомана, тенджерите под налягане Fagor са произведени и проектирани с грижа за функционалността и безопасността, отговаряйки на всички международни стандарти за безопасност. Лесните за използване регулатори на налягането на Fagor улесняват определянето на правилното количество налягане и как да го поддържате. Клапаните за освобождаване на налягането сигнализират кога трябва да се намали или увеличи топлината на горелката, за да се поддържа желаното ниво на налягане. Знаем, че след като започнете да използвате вашата тенджера под налягане Fagor, ще разберете защо това е най-важният съд за готвене, който някога притежавате.

Днес хората са по-съзнателни за храните и продуктите, които консумират, които влияят на околната среда. Fagor признава търсенето на потребителите за по-екологични продукти и производствени процеси. Тенджерите под налягане Fagor са изработени от частично рециклирана неръждаема стомана и са полирани с помощта само на механични процедури вместо химически. Освен че са произведени по по-щадящ околната среда начин, тенджерите под налягане ви спестяват енергия и в кухнята. В сравнение с традиционните методи на готвене, готвенето с тенджера под налягане спестява до 70% време за готвене. А по-малко време, прекарано в готвене, означава по-малко използвана енергия и по-малко топлина, произведена в кухнята. Освен това готвенето при високи температури и висока скорост запазва основните витамини и хранителни вещества, което ви осигурява по-здравословни ястия. Използването на тенджери под налягане Fagor ще промени не само вашето здраве, но и нашия свят. Това може да е най-ефективният съд за готвене във вашата кухня.

Преди да започнете да готвите, важно е да прочетете това подробно ръководство за потребителя и да се уверите, че разбирате как да работите, да се грижите и поддържате вашата тенджера под налягане Fagor, така че да можете да се наслаждавате на дълги години употреба.

Ако искате да научите повече за другите ни продукти, моля, посетете нашия уебсайт на адрес [www.fagoramerica.com](http://www.fagoramerica.com)

## Линия тенджери под налягане DUO

Серията Duo тенджери под налягане се състои от следните модели:

- **Модел 4 л** (Артикул # 918060242) включва:
  - Кошница за пара от неръждаема стомана с подложка
  - Инструкция за употреба
  - Цветна книга с рецепти
- **Модел 6 л** (Артикул # 918060251) включва:
  - Кошница за пара от неръждаема стомана с подложка
  - Инструкция за употреба
  - Цветна книга с рецепти
- **Модел 8 л** (Артикул # 918060787) включва:
  - Кошница за паста/готвене на пара от неръждаема стомана с подложка
  - Инструкция за употреба
  - Цветна книга с рецепти
- **Модел 10 л** (тенджера под налягане / за консервиране ) (Артикул # 918060796) включва:
  - Кошница за паста/готвене на пара от неръждаема стомана с подложка
  - Инструкция за употреба
  - Цветна книга с рецепти
- **Комбиниран комплект Duo** (Артикул # 918060778) включва:
  - Тенджера 4 л.
  - Тенджера 8 л.
  - Капак за тенджера под налягане - става и за двете тенджери
  - Капак от закалено стъкло - пасва и на двете тенджери, лесно превръща всяка тенджера в ежедневна тенджера
  - Кошница за паста/готвене на пара от неръждаема стомана
  - Инструкция за употреба
  - Цветна книга с рецепти

## Компоненти и функции

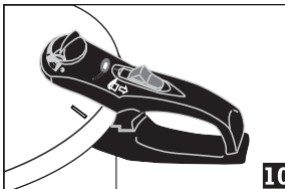
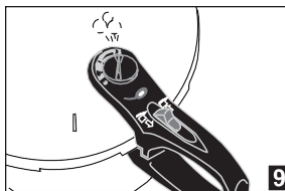
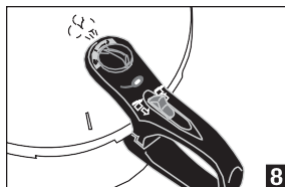
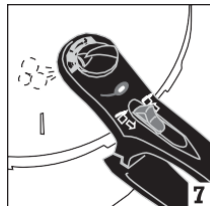
1. **Тенджерата под налягане:** Изработена от висококачествена, тежка 18/10 неръждаема стомана. Цялото готвене се извършва в тенджерата под налягане.
2. **Капак:** Изработен от висококачествена, тежка неръждаема стомана. Капакът трябва да е правилно заключен, за да създаде достатъчно налягане за готвене. Повдигнатата вдлъбнатина в горната част на капака, разположена отляво на дръжката, ви позволява лесно да подравните капака спрямо изреза в горната част на основната дръжка, когато затваряте тенджерата под налягане (фиг. 5)

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: НИКОГА НЕ ОТВАРЯЙТЕ НАСИЛА ТЕНДЖЕРАТА**



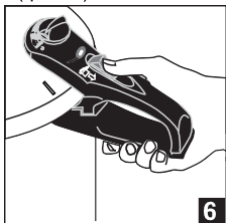
3. **Дръжка на тенджерата:** Освен че се използва за преместване и носене на тенджерата под налягане, дръжката на тенджерата се блокира с дръжката на капака, когато капакът се завърти по посока на часовниковата стрелка. (фиг. 5)
4. **Дръжка на капака:** Използва се за отстраняване на капака от тенджерата под налягане, дръжката на капака съдържа важни компоненти, жизненоважни за използването на тенджерата под налягане.  
За да намалите риска от изгаряне или разливане, капакът и дръжката на тенджерата трябва да бъдат разположени така, че да са обърнати навътре към задната част на печката и да не се простират над съседни повърхности или да надвисват над ръба на плота на печката.
5. **Поддържаща дръжка:** Тя осигурява по-голяма стабилност при преместване или носене на тенджерата.

6. **Работен клапан:** Той разполага с 2 настройки за налягане (позиции 1 и 2), позиция за изпускане на пара (със снимки с пара) и позиция за отключване (картина на кръг с линия през него) (Фигури 7- 8-9-10). Имайте предвид, че работният клапан няма просто да се завърти в отключено положение. Вижте раздела Грижи и почистване на това ръководство за инструкции как да завъртите клапана в отключено положение, за да го извадите.



Позиция на селектора	Паунда на Налягане на квадратен инч (psi)	Ниво на налягане
∅	0	Позиция за отключване - без натиск
☺☺☺	0	Позиция за изпускане на пара - без натиск
1	8	Ниско
2	15	Високо

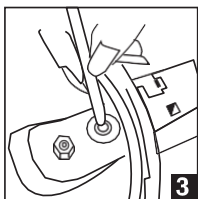
7. **Блокировка за налягане:** Жълтата ключалка за налягане ви позволява да заключите тенджерата под налягане, за да създадете налягане, когато капакът е затворен. За да заключите тенджерата под налягане, плъзнете бутона за блокиране на налягането нагоре към капака. (фиг. 6).



За да отключите, плъзнете ключалката надолу към края на дръжката.

От съображения за безопасност уредът няма да създаде налягане, ако ключалката за налягане не е била натисната в затворено положение. Тази мярка гарантира, че тенджерата никога няма да се отвори, докато е под налягане.

8. **Силиконово уплътнение:** За да се осигури херметично уплътнение, около долната страна на капака е поставено силиконово уплътнение. Никога не използвайте тенджерата под налягане без правилно поставено силиконово уплътнение. Не използвайте тенджерата под налягане с износено или скъсано уплътнение, което трябва да се смени незабавно.
9. **Предпазен клапан:** Разположен под капака, предпазният клапан се активира в случай на натрупване на свръхналягане (фиг.3). Тенджерата под налягане не може да се отвори, ако вътре в нея все още има налягане.



10. **Термо топлопроводима основа:** Тъй като целта на тенджерата под налягане е бързо готвене, дъното на тенджерата под налягане има термо топлопроводима основа, състояща се от три слоя метал. Първият слой е от неръждаема стомана, която е безопасна за контакт с храна. С оглед на факта, че алуминият не трябва да влиза в контакт с храни и няма магнитни свойства, средният алуминиев слой е притиснат между двата външни слоя. Алуминият е най-добрият топлопроводник и следователно осигурява по-бързо и по-равномерно разпределение на топлината. Последният слой е неръждаема стомана с магнитни свойства, което прави тенджерата под налягане съвместима с индукционно готвене.

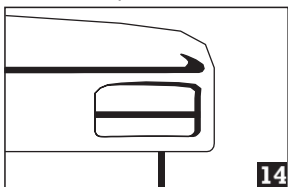
11. **Индикатор за налягане:** Индикаторът за налягане е пръчката с жълт връх, разположена отгоре на дръжката на капака. Той показва дали има налягане в тенджерата. Тъй като тенджерата под налягане се нагрява и налягането се увеличава, индикаторът за налягане ще се повиши автоматично, произвеждайки малко количество пара, което излиза от дръжката на капака. (Фиг. 13) Ако индикаторът за налягане се повиши, вътре в тенджерата има налягане и тенджерата под налягане не може да се отвори. Ключалката за натиск на капака ще бъде блокирана и няма да се плъзне в отворено положение. Ако индикаторът за налягане не е повишен, няма налягане вътре в печката и можете безопасно да отворите капака.



12. **Предпазен вентилационен отвор:** В случай на натрупване на високо налягане, парата ще бъде изпусната през предпазния вентилационен отвор, разположен Изрезът в дръжката на тенджерата под налягане е механизъм за аварийно освобождаване на наляга-



нето, който никога не трябва да се задейства при нормална употреба. Ако и двата клапана за освобождаване на налягането се блокират поради препълване, например, налягането ще разкъса уплътнението и ще излезе през този отвор.



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Излишната пара, излизаща през отвора, ще бъде много гореща и може да причини сериозни наранявания. В случай, че предпазният вентилационен отвор се задейства, за да освободи свръхналягане, винаги поставяйте тенджерата под налягане върху печката в такава позиция, че предпазният отвор да не е обърнат към вас или към нещо, което може да се повреди от парата и пръскащата течност.

13. **Кошница за пара от неръждаема стомана:** Тенджерата под налягане Fagor DUO се доставя с кошница за пара от неръждаема стомана. Кошницата се използва за задушаване на храни под налягане, без да се поставят директно в течността за готвене.
14. **Подложка:** За използване с кошницата за пара. Поддържащата поставка се поставя под кошницата за пара в тенджерата под налягане, за да държи съдържанието на кошницата на пара извън течността за готвене.

## Готвене с тенджерата под налягане Fagor DUO

**ЗАБЕЛЕЖКА: ТЕНДЖЕРИТЕ ПОД НАЛЯГАНЕ FAGOR СА ПРЕДНАЗНАЧЕНИ САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА.**

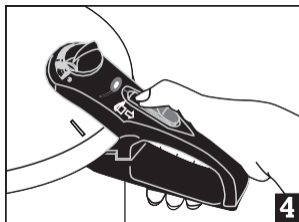
### Преди първата употреба

За да отворите тенджерата под налягане, издърпайте ключалката под налягане

към края на дръжката (фиг. 4) и плъзнете дръжката на капака надясно (обратно на часовниковата стрелка), като държите основната дръжка с лявата си ръка и повдигнете капака.

Преди да използвате тенджерата под налягане Duo за първи път, измийте всички части и компоненти с топла вода и мек препарат за миене на съдове. Изплакнете добре и подсушете с кърпа. Тенджерата под налягане може да се мие в съдомиялна машина. Fagor America препоръчва ръчно измиване на капака на тенджерата под налягане и всичките му компоненти.

Винаги отстранявайте уплътнението, когато миете капака. Измийте уплътнението с топла сапунена вода; изплакнете добре и подсушете с кърпа. Покрийте уплътнението с тънък слой олио за готвене (напр. Растително, маслиново, рапично и др.). Следвайте тази процедура всеки път, когато миете тенджерата под налягане, за да удължите живота на уплътнението и да улесните заключването на капака на място.



## Добавяне на храна и течност

1. За да готвите с тенджерата под налягане DUO, е много важно да използвате поне 1/2 чаша течност, ако готвите за 10 минути или по-малко, или 2 чаши вода, ако готвите повече от 10 минути; **НИКОГА НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ПО-МАЛКО.** Важно е винаги да използвате малко течност за готвене в тенджерата под налягане, тъй като течността е тази, която създава парата, необходима за изграждане на налягане. Без течност тенджерата под налягане не може да създаде никакво налягане. Можете да използвате вода, бульон, вино или всяка друга течност за готвене, с изключение на олио. Можете да използвате олио, за да запечете месо

-то или да омекнете лука директно в тенджерата под налягане, преди да добавите останалите съставки, но олиото никога не трябва да е ЕДИНСТВЕНАТА течност за готвене. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Тенджерите под налягане НЕ са фритюрници под налягане.**

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не пълнете тенджерата под налягане повече от две трети с течност и храна или наполовина, ако готвите храни, които се разширяват по време на готвене (например ориз или други зърна).**

2. Никога не пълнете тенджерата под налягане повече от две трети. Необходимо е да оставите достатъчно място в тенджерата, за да може да се създава налягане. Напълнете само наполовина при готвене с храни, които или ще увеличат размера си и/или ще образуват пяна, докато се готвят, като бял боб или други бобови растения и зърна. Също така напълнете само до половината, когато пригответе супи или бульон.
3. Можете да добавите храна и течност директно в тенджерата под налягане или по избор, можете да задушите храната си в кошницата за пара. За да използвате кошницата, поставете металната подложка на дъното на тенджерата под налягане, добавете поне половин чаша течност и поставете кошницата за пара с храната отгоре.

### Затваряне на капака и готвене

1. Когато сте готови да започнете да готвите, поставете капака върху тенджерата под налягане, като изравните маркировката на капака с маркировката в горната част на дръжката на тенджерата. След като тези два знака са подравнени, натиснете леко капака надолу, след това плъзнете дръжката на капака наляво (по часовниковата стрелка), като съберете дръжките на тенджерата и капака. Натиснете бутон за блокиране на натиска нагоре към центъра на капака, за да го заключите. Ако не натиснете ключалката до затворено положение, тенджерата няма да създаде никакво налягане. Това е мярка за безопасност, предназначена да предотврати слу-

чайно отваряне на тенджерата, докато е под налягане. Ключалката ще се блокира автоматично веднага щом индикаторът за налягане се повиши и ще деблокира само когато индикаторът за налягане отново падне.

2. След като тенджерата под налягане е заключена, изберете едно от двете нива на налягане с работния клапан. Ниво на налягане 2 е ВИСОКО НАЛЯГАНЕ, еквивалентно на 15 psi (15 паунда налягане на квадратен инч). Използвайте тази настройка за повечето рецепти; яхнии, супи, меса, зърнени храни и др. Ниво на налягане 1 е НИСКО НАЛЯГАНЕ, еквивалентно на 8 psi (8 паунда налягане на квадратен инч). Използвайте тази настройка за деликатни храни като рибни филета или зеленчуци. **ЗАБЕЛЕЖКА:** Клапанът за налягане ще бъде настроен на ниво на налягане 2, когато използвате тенджерата под налягане за първи път, според фабричната настройка по подразбиране.

Позиция на селек-торя	Паунди за налягане на квадратен инч (psi)
∅	Отстраняване на клапан (фиг. 12-13)
☞☞	Изпускане на пара (фиг. 7)
1	8 (ниско) (фиг. 8)
2	15 (високо) (фиг. 9)

3. Поставете тенджерата под налягане в центъра на горелката на печката. Тенджерата под налягане Duo може да се използва на всички видове горелки, включително газови, електрически, керамични и индукционни. За да не обезцветите стените на тенджерата, винаги регулирайте горелката така, че когато използвате газ, пламъците да остават под основата и да не се простират нагоре по стените. Когато готвите на електрическа горелка, изберете горелка със същия диаметър като основата или по-малка.
4. Започнете нагряването с горелка, настроена на висока температура (ПОТРЕБИТЕЛИ НА ЕЛЕКТРИЧЕСКА ПЕЧКА – ВИЖТЕ ПО-ДОЛУ). Когато

индикаторът за налягане се повиши и парата започне да излиза от работния клапан за първи път, намалете котлона, за да поддържате лек, постоянен поток от пара. В този момент ЗАПОЧВА ВРЕМЕТО ЗА ГОТВЕНЕ и вие трябва да започнете да отчитате времето за вашата рецепта. Препоръчително е да се използва кухненски таймер за следене на точното време за готвене.

5. Ако по което и да е време по време на готвене се изпусне прекалено много пара от работния клапан, намалете топлината на горелката, за да регулирате и поддържате правилното ниво на налягане. Парата трябва да излиза в лек, постоянен поток. Ако парата блика или е много силна, намалете топлината.
6. Ако налягането спадне или от работния клапан не излиза пара, увеличете топлината на горелката само докато се освободи лек, постоянен поток от пара и може да се поддържа.
7. Докато готвите, никога не разклащайте по невнимание тенджерата под налягане. Това може да доведе до изпускане на пара от автоматичния клапан, което ще доведе до спад в налягането.

#### **ЗАБЕЛЕЖКА КЪМ ПОТРЕБИТЕЛИТЕ НА ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ПЕЧКИ**

Тъй като серпентините на електрическата печка задържат топлина за дълго време, храната често се преварява, когато котлонът се намали, за да къкри (когато започне времето за готвене). За да компенсирате това, имате две възможности:

1. Метод с две горелки: Включете две горелки на ел. печка, едната на висока, а другата на ниска степен. Поставете вашата тенджера под налягане върху горелката, настроена на висока степен, и доведете до налягане. След като налягането бъде постигнато, преместете вашата тенджера до горелката, настроена на ниско ниво, и започнете времето за готвене под налягане. Уверете се, че горелката не е твърде ниска от работния вентил винаги трябва да излиза малко пара.

Ако повече не излиза пара от работния вентил и/или индикаторът за налягане падне, увеличете котлона, докато започне да излиза пара от работния клапан, и регулирайте времето за готвене с 1 или 2 минути.

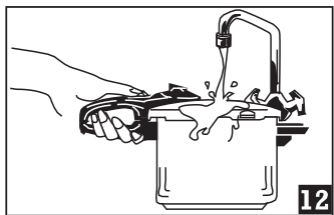
2. Метод с една горелка: Включете една горелка на средна температура и доведете котлона до налягане. След като налягането бъде постигнато и парата започне да излиза от работния клапан, намалете горелката на ниско ниво и започнете времето за готвене под налягане. Уверете се, че не намалявате топлината твърде много; от работния клапан винаги трябва да излиза малко пара. Ако повече не излиза пара от работния клапан и/или индикаторът за налягане падне, увеличете котлона, докато започне да излиза пара от работния клапан, и регулирайте времето за готвене с 1 или 2 минути.

#### **Освобождаване на налягането след готвене**

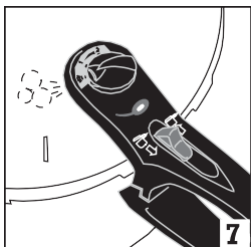
Винаги проверявайте вашата рецепта, за да определите дали тенджерата под налягане трябва да се охлажда естествено или трябва да се използва методът за бързо освобождаване. Тенджерата под налягане DUO разполага и с позиция за автоматично освобождаване на автоматичния клапан, която може да се използва за автоматично освобождаване на налягането при готвене на храни като яхнии, меса, птици, супи. Не използвайте за зеленчуци или крехки храни, тъй като това ще доведе до преваряване.

1. Метод на естествено освобождаване: За да използвате този метод, извадете тенджерата под налягане от горещата горелка и оставете налягането да спадне и да се охлади естествено. В зависимост от количеството храна и течност в тенджерата, този метод може да отнеме от 10 до 15 минути. След като налягането се освободи напълно и индикаторът за налягане спадне, преминете към стъпка # 4 в този раздел.

2. Метод за освобождаване на студена вода: този метод се използва за възможно най-бързо освобождаване на налягането и се използва предимно за зеленчуци, морски дарове и други крехки храни, които могат бързо да се преварят. За да използвате този метод, извадете тенджерата под налягане от котлона, поставете я в мивката и пуснете внимателно студена чешмяна вода върху капака, докато парата се разсее и индикаторът за налягане се понижи (Фигура 12). Когато поставяте тенджерата в мивката я наклонете, така че студената вода да се стича по стените на тенджерата. След като налягането се освободи напълно и индикаторът за налягане спадне, преминете към стъпка # 4 в този раздел. **НИКОГА НЕ ПОТАПЯЙТЕ ТЕНДЖЕРАТА ПОД НАЛЯГАНЕ ВЪВ ВОДА.**

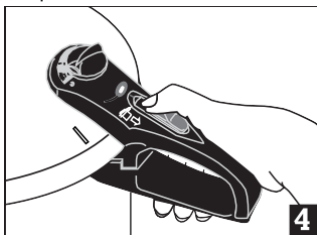


3. Метод на автоматично изпускане: Когато използвате този метод, завъртете диска на работния клапан в позицията за изпускане на пара (позиция за изтегляне на пара, фиг. 7) и парата ще се изпусне автоматично. След като парата е напълно изпусната и индикаторът за налягане спадне, преминете към #4 в този раздел (долу).



4. След като цялото налягане се освободи и жълтият индикатор за налягане спадне, плъзнете ключал-

ката на тенджерата под налягане надолу към края на дръжката (фиг. 4). Хванете дръжката на тенджерата с лявата си ръка и плъзнете дръжката на капака надясно с дясната си ръка. Въпреки че вече сте освободили налягането, никога не отваряйте тенджерата под налягане към лицето си, тъй като вътре в уреда все още може да има интензивна пара от готвене. За да избегнете риска от изгаряне, оставете капчиците кондензирана вода да капят обратно от капака в тенджерата.



5. Отваряне по време на готвене. Ако се наложи да отворите тенджерата под налягане по време на процеса на готвене, първо тя трябва да се освободи от налягането, както е описано в този раздел. Препоръчваме да използвате метода за автоматично освобождаване за тази цел, тъй като този метод ще охлади най-малко вашата тенджера под налягане, като по този начин ще спомогне за по-бързото възстановяване на налягането, за да продължите готвенето. Капакът ще бъде горещ, така че внимавайте, когато го отваряте и затваряте; за да намалите риска от изгаряне, докосвайте само дръжките. Не забравяйте, че прекъсвате процеса на готвене, като отворите тенджерата; когато продължите да готвите, трябва да регулирате оставащото време за готвене и съответно да настроите таймера.
6. Никога не отваряйте тенджерата насила. Може да се отвори само ако индикаторът за налягане е паднал напълно в гнездото си и повече не излиза пара, когато предпазната ключалка се премести в отворено положение.

## Грижа и почистване

1. Тенджерата под налягане Fagor DUO е изработена от висококачествена неръждаема стомана 18/10 с дебел калибър.
2. Тенджерата под налягане може да се мие в съдомиялна машина, но капакът трябва да се мие на ръка с топла вода, мек сапун за миене на съдове и неабразивен почистващ тампон. Тъй като външността на тенджерата под налягане е с огледално покритие, ако я миете на ръка, не използвайте метални стъргалки за почистване или абразивни почистващи препарати, които ще надраскат и евентуално ще развалят покритието.
3. За да премахнете упоритите петна и всяко обезцветяване във вътрешността на тенджерата под налягане, опитайте да добавите сока от половин лимон и 1 до 2 чаши вода в тенджерата. Гответе при високо налягане за 15 мин., след което я отстранете от огъня. Оставете налягането да се освободи естествено, след което я измийте както обикновено.
4. След почистване подсушете с чиста мека кухненска кърпа, за да запазите полираното огледално покритие.
5. За да удължите живота на силиконовото уплътнение го отстранявайте след всяка употреба и го измивайте с топла вода и мек препарат за миене на съдове. Изплакнете го и го подсушете добре, след което го покрийте с тънък слой растително масло, преди да го смените. За повишена безопасност и най-добри резултати, силиконовото уплътнение трябва да се сменя приблизително на всеки 12-15 месеца, в зависимост от употребата.
6. За да съхраните капака, НЕ ГО ЗАКЛЮЧВАЙТЕ НА МЯСТО. Просто поставете капака с главата надолу върху тенджерата под налягане. Така ще избегнете риска от образуване на вакуум вътре в тенджерата по време на съхранение, което би затруднило отварянето на капака. Освен това ще предотврати образуването на застояли миризми в тенджерата.

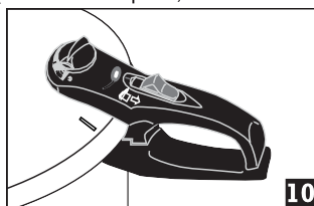
7. Преди да използвате тенджерата под налягане Fagor DUO, винаги проверявайте дръжките, основната дръжка, опорната дръжка и дръжката на капака, за да се уверите, че са здраво завинтени на място. Ако не, затегнете винтовете на дръжката с отвертка.
8. Резервни части: Използвайте само автентични резервни части, произведени и разпространявани от Fagor. Използването на каквито и да е неоторизирани части и/или приспособления може да причини повреда на устройството и да анулира всяка гаранционна защита, предоставена от производителя.

## Почистване на работния клапан

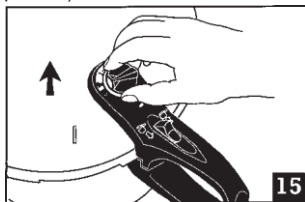
След всяка употреба проверявайте дали работният клапан е чист от всякакви натрупани частици. За да направите това, преместете работния клапан в позицията, показана на Фиг. 10 и отстранете клапана (вижте подробните инструкции по-долу). Почистете го, като пуснете вода през него. След това вдигнете капака към светлината и погледнете през отвора под работния клапан. Уверете се, че виждате през него и че няма частици храна, които да го блокират. Ако е необходимо, почистете го с малка четка или препарат за почистване на тръби.

## ПРЕМАХВАНЕ НА РАБОТНИЯ КЛАПАН ЗА ПОЧИСТВАНЕ:

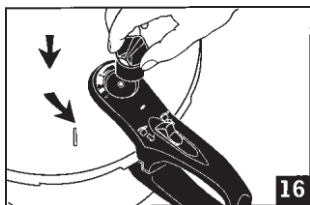
1. Завъртете работния клапан в положение за освобождаване на налягане (снимка на парата, вижте Фиг. 10)



- Внимателно повдигнете работния клапан нагоре, не повече от четвърт инч (фиг. 15)



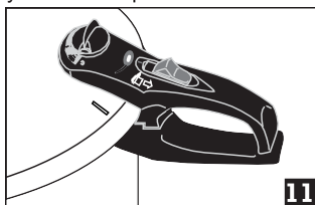
- Докато дърпате клапана нагоре, продължавайте да се опитвате да го завъртите наляво, обратно на часовниковата стрелка, към изображението на кръга с линията през него. Търсете жлеб, след като намерите този жлеб, клапанът ще ви позволи да завъртите в отключена позиция (снимка на кръга с линията през него, вижте фиг. 16)



- Повдигнете клапана нагоре и навън. Почистете, както е указано по-горе.

## СМЯНА НА КЛАПАНА СЛЕД ПОЧИСТВАНЕ

Насочете вентилационния отвор в клапана в отключена позиция (фиг.11). Поставете клапана в гнездото му и го завъртете надясно към позицията за изпускане на пара. Ще чуете как щраква обратно на мястото си, докато го завъртите в позиция за изпускане на пара.



## Основни инструкции за готвене

В този раздел ще намерите основни инструкции за готвене на храни, които най-често се приготвят в тенджери под налягане.

Не кълцайте и не режете храна в тенджерата с нож или друг остър предмет, за да избегнете надраскване на дъното.

За супи и бульони не пълнете тенджерата под налягане над 1/2!

Не забравяйте ВИНАГИ да използвате малко течност за готвене. Работата на тенджерата без никаква течност за готвене или оставянето на тенджерата да заври на сухо ще я повреди и няма да ѝ позволи да създаде налягане за правилното функциониране.

## Пресни и замразени зеленчуци

- Измийте старателно всички пресни зеленчуци.
- Обелете всички кореноплодни зеленчуци, като червено цвекло, моркови, картофи и ряпа.
- Цялата зимна тиква трябва да се надупчи няколко пъти с вилица преди готвене.
- Когато готвите зеленчуци на пара в кошницата на опорната подложка, трябва да използвате поне половин чаша вода.
- Ако приблизителното време за готвене е повече от 10 минути, трябва да използвате две чаши вода.
- Никога не пълнете тенджерата под налягане до повече от две трети от нейния капацитет.
- Когато готвите замразени зеленчуци, трябва да удължите общото време за готвене с между 1 и 2 минути.
- Ако е възможно, използвайте метода за изпускане на студена вода, когато времето за готвене изтече. Това е най-бързият начин за освобождаване на парата и ще избегнете преваряването на крехките зеленчуци. Можете също да използвате метода за автоматично освобождаване.

### ЗЕЛЕНЧУЦИ

ПРИБЛИЗИТЕЛНО НИВО НА  
ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ НАЛЯГАНЕ

Артишок, голям, без листа  
Артишок, среден, без листа

9-11 мин Високо  
6-8 мин Високо

Аспержи, фини, цели	1-1½ мин	Високо
Аспержи, дебели, цели	1-2 мин	Високо
Боб, на шушулка	4 мин	Високо
Боб, бял, на шушулка	8 мин	Високо
Броколи	2-3 мин	Високо
Брюкселско зеле, цяло	4 мин	Високо
Зеле, червено или зелено ¼-инч резени	1 мин	Високо
Зеле, червено или зелено на четвъртинки	3-4 мин	Високо
Моркови, ¼-инч резени	1 мин	Високо
Моркови, 1-инч резени	4 мин	Високо
Карфиол, цветни глави	2-3 мин	Високо
Зеле, нарязано на едро	1-2 мин	Високо
Царевица на кочан	3 мин	Високо
Ендивия, дебело нарязана	1-2 мин	Високо
Зелен фасул, цял	2-3 мин	Високо
Зелено къдраво зеле, дебело нарязано	5 мин	Високо
Бамя, малки шушулки	2-3 мин	Високо
Лук, цял, ø 1½ инча	2 мин	Високо
Грах, на шушулка	1 мин	Високо
Картофи, червени, 1½-инч резени	6 мин	Високо
Картофи, червени, нови, малки, цели	5 мин	Високо
Картофи, бели, 1½-инч резени	6 мин	Високо
Картофи, бели, нови, малки, цели	5 мин	Високо
Тиква, 2-инчови резени	3-4 мин	Високо
Червено цвекло, ¼-инч резени	4 мин	Високо
Червено цвекло, голямо, цяло	20 мин	Високо
Червено цвекло, малко, цяло	12 мин	Високо
Спанак, пресен, нарязан на едро	2 мин	Високо
Спанак, замразен	4 мин	Високо
Брюква (жълта ряпа), 1-инч резени	7 мин	Високо
Сладък картоф, 1½-инч резени	5 мин	Високо
Манголд, дебело нарязан	2 мин	Високо
Домати, на четвъртинки	2 мин	Високо
Ряпа, на 1½-инч резени	3 мин	Високо
Ряпа, малка, на четвъртинки	3 мин	Високо
Тиквички, жълди, половин	7 мин	Високо
Тиквички, летни, 1-инч резени	8 мин	Високо

## Пресни и сушени плодове

### Свежи плодове

- Измийте и почистете плодовете от костилки или сърцевини. Ако предпочитате ги обелете и нарежете.
- Гответе плодове в уреда за готвене на пара или кошницата за макаронени изделия върху подложката и добавете поне ½ чаша вода или плодов сок.

- Никога не пълнете тенджерата под налягане до повече от две трети от нейния капацитет.
- Ако предпочитате, добавете захар и/или подправка към плодовете преди или след готвене.
- Когато готвите цели или разполовени плодове, използвайте метода със студена вода или автоматично освобождаване. Когато готвите плодове на резени или парчета, за да направите пюре или консерvirатe, използвайте метода на естествено освобождаване.
- Времената за готвене могат да варират в зависимост от зрелостта на плодовете.

### Сушени плодове

- Сложете сушени плодове в тенджерата под налягане с 1 чаша вода или плодов сок за всяка чаша сушени плодове.
- По желание може да добавите подправка или друг овкусител. Използвайте метода със студена вода или автоматично освобождаване, когато периодът на готвене приключи. Ако след варенето плодът е още твърд, оставете да къкри в тенджерата на свален капак до готовност. Добавете вода, ако е необходимо.

ПЛОДОВЕ	ПРИБЛИЗИТЕЛНО ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ	НИВО НА НАЛЯГАНЕ
Ябълки, сушени	3 мин	Високо
Ябълки, пресни, на парчета	2-3 мин	Високо
Кайсии, сушени	4 мин	Високо
Кайсии, пресни, цели или на половинки	2-3 мин	Високо
Боровинки	8-10 мин	Високо
Праскови, сушени	4-5 мин	Високо
Праскови пресни на половинки	3 мин	Високо
Круши, сушени	4-5 мин	Високо
Круши пресни на половинки	3-4 мин	Високо
Сини сливи	4-5 мин	Високо
Стафиди	4-5 мин	Високо

### Сушен боб и други варива

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Никога не пълнете тенджерата до повече от половината от капацитета ѝ с боб и варива, тъй като тези храни са склонни да се разширяват и пенят по време на готвене.

- Почистете всякакви чужди частици. Изплакнете ги с топла вода.
- Накиснете боба в четири пъти обема му топла вода за най-малко четири часа преди готвене или, ако предпочитате, оставете го да се накисне за една нощ. Не добавяйте сол към водата, тъй като това втвърдява зърната и предотвратява абсорбирането на вода.
- Не накисвайте изсушената нацепена леща.
- След накисване отстранете плаващите зърна и черупките.
- Прецедете водата от боба.
- Изплакнете в топла вода (това важи и за изсушената натрошена леща).
- Сложете боба или варивата в тенджерата под налягане. Добавете три чаши вода за всяка чаша боб или бобови растения. Не добавяйте сол; фасулът и варивата трябва да се подправят след варене.
- Добавете супена лъжица растително масло за всяка чаша вода, за да премахнете образуваната пяна.
- За да добавите повече вкус, сварете боб или леща с малко дафинов лист и малка обелена глава лук, набучена с две скилидки подправка.
- След изтичане на времето за готвене използвайте метода за естествено освобождаване, за да позволите на налягането да намалее естествено.
- Времето за готвене може да варира в зависимост от качеството на зърната или други варива. Ако след препоръчаното време за готвене бобът е все още твърд, продължете да готвите със свален капак. Ако е необходимо се добавя вода.
- Една чаша боб или други варива дава приблизително две чаши, когато са сготвени.

Леща, супа	8-10 мин	Високо
Леща, зелена	8-10 мин	Високо

## Зърно

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Никога не пълнете тенджерата под налягане до повече от половината от капацитета ѝ със зърно, тъй като тази храна е склонна да се разширява и пени по време на готвене.**
- Почистете го от всякакви чужди частици. Изплакнете го с топла вода. Накиснете зърното в топла вода, четири пъти повече от неговия обем, за най-малко четири часа, преди да го сготвите, или ако предпочитате, го оставете да се накисне за една нощ. Не добавяйте сол, тъй като това ще втвърди зърната и ще им попречи да абсорбират вода.
- Не оставяйте ориза да кисне.
- След накисване отстранете плаващите зърна или черупки.
- Отцедете водата от зърното.
- Изплакнете зърното в топла вода.
- Сварете зърното в количеството вода, посочено в рецептата или на опаковката.
- Ако предпочитате, добавете сол на вкус.
- След изтичане на времето за готвене използвайте метода за естествено освобождаване, за да позволите на налягането да намалее естествено.
- Времето за готвене може да варира в зависимост от качеството на зърната. Ако след препоръчаното време за готвене зърната са все още твърди, продължете да ги готвите със свален капак. Ако е необходимо се добавя вода.
- Една чаша зърно се разширява до приблизително две чаши при готвене.

БОБ И БОБОВИ КУЛТУРИ	ПРИБЛИЗИТЕЛНО ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ	НИВО НА НАЛЯГАНЕ
Боб „Адзуки“	4-5 мин	Високо
Боб, бял	5-7 мин	Високо
Боб, алено, червено	10-12 мин	Високо
Боб, черен	8-10 мин	Високо
Боб, шарен	4-6 мин	Високо
Гълъбов грах	7-9 мин	Високо
Нахут	10-12 мин	Високо
Леща, червена	7-9 мин	Високо

ЗЪРНО (1 суп)	ПРИБЛИЗИТЕЛНО КОЛИЧЕСТВО ВОДА	ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ	НИВО НА НАЛЯГАНЕ
Ориз, басмати	1 ½ чаши	5-7 мин	Високо
Ориз, кафяв	1 ½ чаши	15-20 мин	Високо
Ориз, зърна	1 ½ чаши	5-7 мин	Високо
Ориз, див	3 чаши	22-25 мин	Високо



## Месо и домашни птици

- Отстранете цялата видима мазнина от месото или птиците. Ако приготвяте пълно парче месо или птица, като например печено, нарежете го по такъв начин, че да се побере в тенджерата, без да докосва стените.
- Месото и птиците, нарязани на малки парчета, се приготвят по-бързо.
- За да постигнете най-добри резултати, запържете месото или птиците с 2 до 3 супени лъжици растително масло или зехтин в тенджерата под налягане без капак и преди да добавите другите съставки. Не претоварвайте тенджерата под налягане (никога не е пълнете повече от две трети). Запържете месото на порции, ако е необходимо. Отцедете излишната мазнина и започнете да готвите, както е посочено в рецептата.
- Винаги гответе месо и птици с поне 1/2 чаша течност. Ако времето за готвене надвишава 15 минути, използвайте две чаши течност. Месата с консерванти или осолени меса трябва да бъдат покрити от водата.
- Никога не пълнете тенджерата под налягане повече от 2/3.
- When you prepare a concentrated stock or soup, put all the ingredients in the pressure cooker and add water to half its capacity.
- Точните времена за готвене варират в зависимост от качеството и количеството на месото, което се готви. Освен ако рецептата не посочва друго, дадените времена за готвене са за 3 lbs месо или птици. Също така, колкото по-голямо е парчето месо, толкова по-дълго ще бъде времето за готвене.
- След изтичане на времето за готвене използвайте метода за естествено освобождаване, за да позволите на налягането да намалее естествено.
- Когато готвите говеждо или птиче със зеленчуци, започнете с варенето на месото в бульон или друга течност. Извадете от времето за готвене препоръчано за месото, времето за готвене на зеленчуковата съставка, която

отнема най-дълго време за готвене. Гответе месото под налягане за това време. Освободете налягането от тенджерата, като използвате метода за автоматично освобождаване. Отворете тенджерата и добавете зеленчуците. Проверете подправката. Поставете отново тенджерата под налягане и продължете готвенето под налягане за времето за готвене, препоръчано за зеленчуците.

Ако искате да добавите зеленчуци, които се готвят бързо, като грах или гъби, не ги гответе под натиск едновременно с другите зеленчуци, които се готвят по-дълго. Добавете ги в тенджерата непосредствено преди сервиране и ги варете в тенджерата под налягане на свален капак до готовност.

Пример: ако готвите телешки гърди (време за готвене 35 минути) с картофи (време за готвене 6 минути) и нарязани моркови (време за готвене 1 минута), първо трябва да готвите месото само за 29 минути, след това отпуснете налягането, добавете картофите и гответе още 6 минути. Накрая добавете морковите и ги оставете да къкри още няколко минути, докато се сварят.

МЕСО И ПТИЦИ	ПРИБЛИЗИТЕЛНО ВРЕМЕ ЗАГОТВЕНЕ	НИВО НА НАЛЯ -ГАНЕ
Говеждо/телешко, печено или гърди	35-40 мин	Високо
Говеждо/телешко, (джолани) 1 1/2-инч широчина	25-30 мин	Високо
Говеждо/телешко, 1-инч кубчета, 4 см. широчина	10-15 мин	Високо
Говеждо/телешко, печено или гърди	35-40 мин	Високо
Телешко, обработено, 2 паунда	10-15 мин	Ниско
Кюфтета, 1 – 2 паунда	5-10 мин	Високо
Телешко, сушено	50-60 мин	Високо
Свинско печено	40-45 мин	Високо
Свински ребра, 2 паунда	15 мин	Високо
Свински бут, пушен, 2 паунда	20-25 мин	Високо

Свинско, шунка, парчета	20-25 мин	Високо
Агнешко, бут	35-40 мин	Високо
Агнешко, 1-инч резени, 1 ½-паунда	10-18 мин	Високо
Пиле, цяло, 2 до 3 паунда	12-18 мин	Високо
Пиле, на парчета, 2 до 3 паунда	8-10 мин	Високо
Пролетни пилета, две	8-10 мин	Високо
Супа или концентриран бульон от говеждо или птиче месо	10-15 мин	Високо

## Морски дарове и риба

- Почистете и изкормете рибата. Извадете всички видими кости.
- Изтъркайте и изплакнете ракообразните в студена вода. Накиснете мидите в съд със студена вода със сока на един лимон за един час, за да отстраните пясъка от тях.
- Времето за готвене могат да варират в зависимост от морските дарове, които се готвят.
- Гответе морските дарове в кошницата на пара на подложката с най-малко ¾ чаша течност. Нанесете фин слой растително масло върху кошницата на пара, когато готвите риба, за да избегнете залепване.
- Ако предпочитате, добавете подправка или овкусител към течността за готвене.
- Никога не пълнете тенджерата под налягане до повече от две трети от нейния капацитет.
- Когато приготвяте концентриран бульон или супа, сложете всички съставки в тенджерата под налягане и долейте вода до половината от обема ѝ.
- Използвайте автоматичен метод или метод за изпускане на студена вода, когато времето за готвене изтече.

МОРСКИ ДАРОВЕ И РИБА	ПРИБЛИЗИТЕЛНО ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ	НИВО НА НАЛЯГАНЕ
Рак	2-3 мин	Ниско
Рибено филе с дебелина от 1 ½ до 2 паунда	2-3 мин	Ниско
Рибена чорба или концентриран рибен бульон	5-6 мин	Високо
Риба, цяла, изкормена	5-6 мин	Ниско
Омар, 1 ½ до 2 паунда	2-3 мин	Ниско
Миди	2-3 мин	Ниско
Скариди	1-2 мин	Ниско

## Адаптиране на традиционни рецепти за използване в тенджерата под налягане

Лесно е да адаптирате любимата си рецепта за използване в тенджерата под налягане. В по-голямата си част супите, яхните, задушните и бавно печени меса и птици, както и бавно задушени рецепти, като доматиен сос и плодови консерви, осигуряват най-добри резултати.

**Меса и птици:** Когато приготвяте месо и птици, запържете ги добре в тенджерата под налягане, като използвате поне 2 супени лъжици растително масло или зехтин. Отцедете излишната мазнина и задушете лука, чесъна или други зеленчуци, както се изисква в рецептата. Добавете останалите съставки и поне 1/2 чаша течност за готвене като бульон, разрежено доматиено пюре или вино.

**Супи:** Супите се приготвят бързо и лесно. Добавете месо, птици или морски дарове в тенджерата под налягане заедно с желаните зеленчуци, билки и подправки. Добавете течни съставки, като напълните тенджерата под налягане само наполовина.

**Доматиен сос и плодови консерви:** Когато приготвяте доматиен сос, задушете смлян лук и/или чесън. Добавете и запържете месото, както е посочено в рецептата. Добавете се пасираните домати, като тенджерата под налягане се пълни до половината. Поставете капака и го заключете на място. Гответе 20 минути. Свалете от огъня и оставете налягането да спадне естествено. Подправете със сол и черен пипер на вкус. За да направите плодови консерви, поставете плодовете в тенджерата под налягане с желаното количество захар. Оставете да престои един час, за да пуснат естествените сокове от плодовете. Оставете да заври без капак. Разбъркайте добре и добавете останалите съставки, както е посочено във вашата рецепта. Поставете капака и го заключете на място. Гответе 8 минути. Свалете от огъня и използвайте метода на естествено освобождаване, за да оставите налягането да спадне естествено.

## Отстраняване на неизправности

За да осигурите най-добри резултати, когато използвате тенджерата под налягане Fagor DUO, не забравяйте да прочетете всички инструкции и съвети за безопасност, съдържащи се в това ръководство за експлоатация и всички други печатни материали, предоставени от производителя. По-долу са дадени практически съвети и решения на някои често срещани проблеми, които може да срещнете, когато използвате тенджерата под налягане Fagor DUO.

<b>ПРОБЛЕМ</b>	Капакът се задръсти, докато се опитвах да го затворя с плъзгане и не се отваря или затваря.
<b>ПРИЧИНА</b>	Ако инструкциите в раздела „Затваряне на капака и готвене“ на това ръководство не са спазени внимателно, капакът може да се задръсти, докато се опитвате да го затворите.
<b>РЕШЕНИЕ</b>	Ако има известно съпротивление, когато се опитвате да плъзнете капака, не го насилвайте. Спрете, плъзнете го назад, повдигнете капака и опитайте отново да подравните маркировките, както е описано в раздела „Затваряне на капака и готвене“ на това ръководство. Ако капакът се задръсти, никога не се опитвайте да го затворите насила. За да премахнете засядането, опитайте да отворите отново капака. Ако не можете да го отворите, моля, свържете се със сервиза.
<b>ПРОБЛЕМ</b>	Има изтичане на вода от долната дръжка, докато тенджерата създава налягане.
<b>ПРИЧИНА</b>	Докато тенджерата под налягане създава налягане, малко вода може да капе около областта на ключалката за налягане на дръжката на тенджерата. Водата идва от пара, кондензирана от вътрешната страна на капака. Капенето ще спре, когато тенджерата под налягане достигне пълно налягане. Въпреки това, ако течът е непрекъснат или не спира след достигане на налягането, това може да се дължи на една от следните причини: 1. Гайките и винтовете на дръжката са се разхлабили. 2. Уплътнението не е смазано.
<b>РЕШЕНИЕ</b>	1. Уверете се, че долната дръжка е завинтена здраво към тенджерата, преди да използвате тенджерата под налягане или след като цялото налягане е изпуснато. Затегнете винтовете с отвертка, ако е необходимо. 2. Уверете се, че измивате и подсушавате уплътнението след всяка употреба и го смазвате редовно.
<b>ПРОБЛЕМ</b>	Налягането не се повишава (визуалният индикатор за налягане не изскача след повече от 5 минути на висока температура).
<b>ПРИЧИНА</b>	1. Няма достатъчно течност. 2. Тенджерата под налягане не е била добре затворена. 3. Клапанът е замърсен и/или запушен. 4. Силиконовото уплътнение не е на мястото си или е замърсено или износено. 5. Работният клапан не е в правилната позиция.

<b>РЕШЕНИЕ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Винаги използвайте подходящото количество течност, посочено в рецептата. Това количество никога не трябва да бъде по-малко от ½ чаша. Никога обаче не пълнете тенджерата под налягане повече от половината с течности.</li> <li>2. Следвайки инструкциите, дадени в това ръководство, затворете тенджерата под налягане, така че да се създаде плътно уплътнение, което ще позволи адекватно натрупване на налягане.</li> <li>3. Клапанът може да се замърси при готвене на храни като сушен боб, който има склонност да се пени. Периодично почиствайте клапана.</li> <li>4. Уверете се, че силиконовото уплътнение е чисто и добре позиционирано, преди да използвате тенджерата под налягане. След продължителна употреба, силиконовото уплътнение ще започне да се износва и трябва да се сменя поне веднъж годишно, ако тенджерата под налягане се използва често.</li> <li>5. Уверете се, че работният клапан е завъртян на настройка за налягане 1 или 2. Тенджерата под налягане няма да създаде налягане, ако работният клапан е завъртян в положение за изпускане на пара (снимката на парата).</li> </ol>
----------------	--

<b>ПРОБЛЕМ</b>	Визуалният индикатор за налягане е изскочил, но няма изпускана пара от работния клапан.
<b>ПРИЧИНА</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Няма достатъчно течност в тенджерата.</li> <li>2. Клапанът е замърсен и/или запушен.</li> <li>3. Топлината на горелката не е достатъчно висока.</li> </ol>
<b>РЕШЕНИЕ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Уверете се, че има достатъчно течност. Винаги трябва да има поне половин чаша течност в тенджерата под налягане или 2 чаши, ако времето за готвене е над 10 минути.</li> <li>2. Клапанът може да се замърси при готвене на храни като сушен боб, който има склонност да се пени. Периодично почиствайте клапана. Вижте раздела Грижа и почистване в това ръководство за инструкции как да премахнете клапана за почистване.</li> <li>3. Увеличете котлона до средно силен, докато от работния клапан се освободи лек, постоянен поток пара.</li> </ol>

<b>ПРОБЛЕМ</b>	Лека, постоянна струя пара се изпуска от работния клапан и малки капки кондензирана вода се събират върху капака.
<b>ПРИЧИНА</b>	Когато се използва правилно, работният клапан ще изпусне нежна постоянна струя пара, както и няколко капки кондензирана вода върху капака.
<b>РЕШЕНИЕ</b>	Това е нормална работа. Ако заедно с парата от работния клапан изтича много вода, вижте по-долу.

<b>ПРОБЛЕМ</b>	А Силна, бликаща струя пара излиза от работния клапан със или без капки конденз.
<b>ПРИЧИНА</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Топлината на горелката е твърде висока.</li> <li>2. Клапанът е замърсен.</li> <li>3. Предпазният клапан не функционира добре.</li> </ol>
<b>РЕШЕНИЕ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Намалете котлона, така че да се отделя само лека, постоянна струя пара.</li> <li>2. Проверете клапана, за да видите дали има останали частици храна. Извадете ги с клечка за зъби.</li> <li>3. Предпазният клапан трябва да се смени. Свържете се със отопизиран сервис.</li> </ol>

<b>ПРОБЛЕМ</b>	Около ръба на капака излиза пара.
<b>ПРИЧИНА</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Тенджерата под налягане е твърде пълна.</li> <li>2. Тенджерата под налягане не е затворена правилно.</li> <li>3. Силиконовото уплътнение не е на мястото си или е замърсено или износено.</li> </ol>
<b>РЕШЕНИЕ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Никога не пълнете тенджерата под налягане повече от половината или <math>\frac{2}{3}</math> пълна или <math>\frac{1}{2}</math> пълна, когато готвите течности или храни, които се пенят и разширяват по време на готвене.</li> <li>2. Следвайки инструкциите, дадени в това ръководство, затворете тенджерата под налягане, така че да се създаде плътно уплътнение, което ще позволи адекватно натрупване на налягане.</li> <li>3. Уверете се, че силиконовото уплътнение е чисто и добре позиционирано, преди да използвате тенджерата под налягане. След продължителна употреба, силиконовото уплътнение ще започне да се износва и трябва да се сменя поне веднъж годишно, ако тенджерата под налягане се използва често.</li> </ol>

<b>ПРОБЛЕМ</b>	Тенджерата под налягане не може да се отваря след готвене.
<b>ПРИЧИНА</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Все още има натрупано налягане в тенджерата под налягане.</li> <li>2. Ако индикаторът за налягане е паднал, но все още не можете да отворите капака, това може да се дължи на факта, че ключалката за налягане не е преместена в отворено положение.</li> </ol>
<b>РЕШЕНИЕ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Използвайте автоматичния метод или метода за освобождаване на студена вода, за да освободите останалото налягане. Уверете се, че индикаторът за налягане е спаднал. Опитайте да отворите отново.</li> <li>2. Преместете фиксатора за натиск надолу към края на дръжката до отворено положение. Опитайте да отворите отново.</li> </ol>

<b>ПРОБЛЕМ</b>	Храните са недопечени.
<b>ПРИЧИНА</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Времето за готвене е твърде кратко.</li> <li>2. Автоматичният метод или методът за изпускане на студена вода е използван неадекватно за освобождаване на налягането</li> </ol>
<b>РЕШЕНИЕ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Винаги проверявайте времето за готвене във вашата рецепта. Ако все още е недостатъчно сготвен, удължете времето за готвене с прил. 1 до 2 минути и гответе под налягане или оставете да къкри без капак, докато се постигне желаната текстура.</li> <li>2. Използвайте метода на естествено освобождаване, така че храната да има полза от допълнително време за готвене, когато налягането спадне.</li> </ol>

<b>ПРОБЛЕМ</b>	Храната е преварена.
<b>ПРИЧИНА</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Времето за готвене е твърде дълго.</li> <li>2. Методът на естествено освобождаване не е използван по подходящ начин за освобождаване на налягането.</li> </ol>
<b>РЕШЕНИЕ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Винаги проверявайте времето за готвене във вашата рецепта. Ако храната е препечена, съкратете времето за готвене с поне 1 до 2 минути.</li> <li>2. Използвайте автоматичен метод или метод за изпускане на студена вода, така че налягането да спадне незабавно.</li> </ol>

## Домашно консервиране с вашата тенджерата под налягане

ОТНАСЯ СЕ САМО ЗА МОДЕЛ 10 л., АРТИКУЛ # 918060796)

### ПРЕГЛЕД НА ДОМАШНОТО КОНСЕРВИРАНЕ:

Домашното консервиране е метод за консервиране на храна, който осигурява удовлетворяващ метод за производство и съхранение на някои от любимите ни рецепти. Консервирането ни позволява да съхраняваме рецепти и да им се наслаждаваме по-късно или да ги подаряваме на приятели и близки. Разбирането на основните стъпки за подготовка и правилното оборудване са всичко, от което се нуждаете, за да създадете страхотен набор от провизи, които да съхранявате в килера си. След като методът бъде усвоен, повечето хора откриват, че консервирането е един от най-простите и възнаграждащи начини да си осигурите любимите си плодове, зеленчуци и дори месо през цялата година. **Консервирането на храна у дома придоби все по-голяма популярност. Семействата се обучават за методите на консервиране. Тези основни указания ще ви научат как да консервирате най-любимите си рецепти във вашата тенджерата под налягане Fagor.**

#### Защо може храни?

Консервирането може да бъде безопасен и рентабилен начин за запазване на качествена храна у дома. Това е важен и безопасен метод за консервиране на храна, ако се практикува правилно. Процесът на консервиране включва поставянето на храни в буркани и нагряването им до температура, която унищожава микроорганизмите, които могат да бъдат опасни за здравето или да причинят разваляне на храната. Въздухът се изтласква от буркана по време на нагряване и докато се охлажда, се образува вакуумно уплътнение. Вакуумното уплътнение предотвратява навлизането на въздух обратно в продукта, предпазвайки го от микроорганизми, които биха могли повторно да замърсят храната.

#### Преди да започнете: Препоръчителни инструменти за консервиране

1. Решетка за безопасно маневриране на горещите буркани в и извън тенджерата.
2. Повдигач за буркани за безопасно хващане на горещите буркани.
3. Черпак за загребване на храната в бурканите.
4. Устройство за освобождаване на мехурчета, за да предотвратите мехурчетата въздух останат уловени в буркана и да

причинят замърсяване.

5. Гаечен ключ за безопасно затваряне на капачице.
6. Магнитна пръчка за капак за безопасно повдигане на стерилизираните капаци от горещата вода в тенджерата под налягане.
7. Фуния с широк отвор, за да сте сигурни, че цялата храна отива в буркана!
8. Стъклени буркани: Използвайте само стандартни буркани за домашно консервиране. Също често наричани „буркани Мейсън“
9. Капаци за консервиране: Тези плоски метални капаци с уплътнителна смес и метална винтова лента са най-популярният и препоръчителен тип капак за домашни консервирани продукти.

**ЗАБЕЛЕЖКА: Fagor включва сред разнообразието от аксесоари за тенджери под налягане Комплект за домашно консервиране от 7 части с бонус готварска книга, който включва 7-те препоръчани инструмента, споменати по-горе (с изключение на стъклените буркани и капачице за консервиране). Решетката, включена в комплекта, побира четири буркана от половин пинта. Комплектът Fagor Home Canning се продава отделно от 10 л. тенджерата под налягане/консервиране.**

#### 1. Избор на буркан, подготовка и употреба:

Разгледайте бурканите и изхвърлете тези с прорези, пукнатини и грапави ръбове. Тези дефекти няма да позволят херметично запечатване на буркана и това ще доведе до разваляне на храната. Всички консервни буркани трябва да се измият със сапунена вода, да се изплакнат добре и след това да се държат горещи преди употреба. Това може да стане в съдомиялна машина или като поставите бурканите във водата, която се загрява в консервата. Бурканите трябва да се поддържат горещи, за да се предотврати счупване, когато се напълнят с горещ продукт и се поставят в контейнера за обработка.

Бурканите, обработени във вряща водна баня за 10 минути или повече или в тенджерата под налягане, ще бъдат стерилизирани по време на обработката. Бурканите, които ще се пълнят с храна и се обработват за по-малко от 10 минути във вряща водна баня, трябва да се стерилизират чрез варене в продължение на 10 минути. **ЗАБЕЛЕЖКА:** Ако сте на надморска височина от 1000 фута или повече, варете допълнителна минута за всеки 1000 фута.

допълнителна надморска височина. Вижте по-долу за методите на консервиране и времето за рецептата.

## 2. Избор, подготовка и употреба на капак

Общият самозапечатващ се капак се състои от плосък метален капак, закрепен на място от метална винтова лента по време на обработката. Плоският капак е нагънат около долния си ръб, за да образува улей, който е пълен с цветен уплътнителен материал. Когато бурканите се обработват, уплътнението на капака омеква и тече леко, за да покрие запечатващата повърхност на буркана, но позволява на въздуха да излезе от буркана.

Най-добре е да купувате само количеството капаци, които ще използвате за една година. Никога не използвайте повторно капаци. За да осигурите добро уплътнение, следвайте внимателно указанията на производителя при подготовката на капациите за употреба. Проверете внимателно всички метални капаци. Не използвайте стари, вдлъбнати или деформирани капаци или капаци с празнини или други дефекти в уплътняващото уплътнение.

Следвайте указанията на производителя, приложени или върху кутията, за да затегнете правилно капачките на бурканите.

- Ако винтовите ленти са твърде стегнати, въздухът не може да излезе по време на обработката и храната ще се обезцвети по време на съхранение.
- Прекомерното затягане също може да доведе до огъване на капаци и счупване на буркани, особено при храни, обработени под налягане.
- Ако винтовите ленти са твърде разхлабени, течността може да изтече от бурканите по време на обработката, уплътненията може да не успеят и храната ще трябва да се преработи.

Не затягайте отново капачките след обработка на бурканите. Докато бурканите се охлаждат, съдържанието в буркана се свива, издърпвайки самозапечатващия се капак здраво към буркана, за да образува висок вакуум.

Не са необходими винтови ленти за съхранявани буркани. Изваждат се лесно, след като бурканите се охладят. Когато се извадят, измият, изсушат и съхраня-

ват на сухо място, винтовите ленти могат да се използват много пъти. Ако се оставят върху съхранявани буркани, те стават трудни за премахване, често ръждясват и може отново да не работят правилно.

## 3. Методи за консервиране

Има два безопасни начина за консервиране в зависимост от вида на консервираната храна: методът на консервиране под налягане и методът на вряща водна баня.

### МЕТОД ЗА КОНСЕРВИРАНЕ ПОД НАЛЯГАНЕ

При метода на консервиране под налягане бурканите с храна се поставят в 2 до 3 инча (5-8 см) вода в тенджерата под налягане и се нагряват под налягане при температура от 240°F (115°C) или по-висока за определен период от време, който е различен за всяка рецепта.

Консервирането под налягане може да се използва за консервиране на всички видове храни. Това е и единственият безопасен метод за консервиране на храни с ниско съдържание на киселини, които имат рН над 4,6. Нискокиселинните консервирани храни не са достатъчно киселинни, за да предотвратят растежа на бактерията *Clostridium botulinum*, която може да причини ботулизъм. За да се унищожат бактериите, храните трябва да се обработват при температура от поне 240 °F, която може да се достигне само в тенджерата под налягане. Обработката на храните под налягане при температура от 240 °F за достатъчно време гарантира унищожаването на най-голям брой топлоустойчиви микроорганизми в домашните консерви. Нискокиселинните храни включват всички зеленчуци, меса, домашни птици и морски дарове. Този метод се препоръчва и за консервиране на продукти като супи, яхнии и чили.

Забележка: Въпреки че се считат за плодове, доматите имат стойност на рН, близка до 4,6. Следователно, обикновено трябва да ги обработвате в контейнер под налягане.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** 240 °F (115°C) може да се достигне само в тенджерата под налягане/консервиране. Никога не се опитвайте да консервирате храни с ниско съдържание на киселини, като използвате метода на кипяща водна баня.

## **Инструкции за метода на консервиране под налягане:**

Инструкции за обработка: Напълнете бурканите. Оставете подходящо свободно пространство според указанията за обработка на конкретни храни. Това е необходимо, така че целият допълнителен въздух да бъде отстранен по време на обработката и да се образува плътно вакуумно уплътнение.

За да се уверите, че в буркана не са останали въздушни мехурчета, прокарайте уред за освобождаване на мехурчета или някакъв пластмасов или подобен на гума прибор около краищата на буркана, като внимателно размествате храната, така че всеки задържан въздух да се освободи. След като въздушните мехурчета бъдат отстранени, може да се наложи да добавите още течност към буркана, за да осигурите подходящо свободно пространство. Избършете ръбовете на бурканите с чиста, влажна кърпа. Завийте капачите, но не прекалено плътно - въздухът трябва да излиза по време на обработката. Поставете бурканите с храна върху решетката и спуснете решетката в тенджерата под налягане, така че парата да тече около всеки буркан. Добавете 2-3 инча вряла вода на дъното на тенджерата (изсипете я между бурканите, а не директно върху тях, за да предотвратите счупване). Поставете капача на тенджерата. След като налягането бъде достигнато, поддържайте го постоянно, като регулирате топлината под тенджерата под налягане. Не намалявайте налягането чрез повишаване или намаляване на топлината по време на обработката. Предпазвайте тенджерата под налягане от течение. Промениливото налягане причинява загуба на течност от бурканите и недостатъчна обработка.

Когато обработката приключи, тенджерата под налягане се отстранява внимателно от котлона. Ако тенджерата под налягане е твърде тежка, просто я изключете.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Оставете налягането в тенджерата под налягане да падне до нула, като използвате метода на естествено освобождаване. Не използвайте метода за освобождаване на налягането със студена вода за консервиране под налягане. Никога не използвайте метода за автоматично освобождаване, за да ускорите намаляването на налягането при консервиране на храни.**

Когато тенджерата под налягане е без налягане, отключете капача и наклонете далечната страна нагоре, така че парата да излиза далеч от вас. Използвайте повдигач за буркани, за да извадите внимателно бурканите от тенджерата под налягане. Поставете горещите буркани върху решетка, сухи кърпи, дъски или вестник с дясната страна нагоре, за да предотвратите счупването на бурканите при контакт със студена повърхност. Оставете поне 1 инч разстояние между бурканите. Не затягайте капачите. Оставете бурканите да се охладят, без да ги пипате за 12 до 24 часа.

## **МЕТОД НА ВРЯЩА ВОДНА БАНЯ**

Методът с вряща вода е безопасен за високо киселинни храни като плодове и кисели краставички, както и за пълнеж за пайове, сладка, желета, мармалад и други консерви. При този метод бурканите с храна се нагриват, като се покриват изцяло с вряща вода (212 °F (100°C) на морското равнище).

Забележка: Ако не сте сигурни за РН стойността на храните, които искате да пригответе, силно препоръчваме да използвате метода на консервиране под налягане.

## **Инструкции за метода на кипяща водна баня:**

Напълнете тенджерата около половината с гореща вода. Включете горелката и загрейте водата. Нека водата в контейнера е гореща, но не вряща, за да предотвратите счупване на бурканите, когато ги поставите в консервата. Следвайте същите стъпки, описани подробно в метода на тенджерата под налягане за пълнене на буркани. Когато водата в тенджерата заври, започнете да отчитате правилното време за обработка. Варете леко и стабилно за препоръчаното време, като регулирате топлината и добавяте още вряла вода, ако е необходимо.

Използвайте повдигач за буркани, за да извадите внимателно бурканите веднага щом изтече времето за обработка. Поставете горещите буркани с дясната страна нагоре върху решетка, сухи кърпи, дъски или вестници, за да предотвратите счупването на бурканите при контакт със студена повърхност. Оставете поне 1 инч разстояние между бурканите.



Не затягвайте капациите.

Оставете бурканите да се охладят недокоснати за 12 до 14 часа.

Избор на правилното време за обработка

За да унищожите микроорганизмите в храни с ниско съдържание на киселина, обработени с тенджерата под налягане, трябва:

- Обработвайте бурканите за правилния брой минути при предложената настройка (ниско или високо налягане)
- Оставете тенджерата да се охлади на стайна температура, докато се разхерметизира напълно.

За да унищожите микроорганизмите в храни с висока киселинност, обработени във вряща водна баня, трябва:

- Поставете бурканите за правилния брой минути във вряща вода.
- Охладете бурканите на стайна температура. Храната може да се развали, ако не успеете да използвате правилното време за обработка, не успеете да изпуснете правилно парата от тенджерата под налягане, обработвате при ниско налягане от указаното, обработвате за по-малко минути от указаното или охладите тенджерата под налягане с вода.

#### 4. Довършителни щрихи

Тестване на капака за правилно уплътняване: Повечето капаци от две части ще се запечатат с "пукащ" звук, докато се охладят. Когато е напълно охладено, тествайте капака. Той трябва да е извит надолу и да не се движи при натискане с пръст. Ако бурканът не е запечатан, охладете го и използвайте неразвалената храна в рамките на два до три дни или я замразете. Ако течността е била изгубена от запечатаните буркани, не ги отваряйте, за да я замените, просто планирайте да използвате тези първо. Храната може да се обезцвети, но ако е запечатана, храната е безопасна за консумация.

Незапечатани буркани: какво да правя  
Ако капакът не успее да се запечата, трябва да обработите повторно в рамките на 24 часа. Свалете капака и проверете запечатващата повърхност на буркана за малки прорези. Ако е необходимо, сменете буркана.

Винаги използвайте нов, правилно подготвен капак и обработвайте отново, като използвате същото време за обработка. Качеството на преработената храна е лошо. Вместо да се преработват, незапечатаните буркани с храна също могат да бъдат замразени. Прехвърлете храната в подходящ за фризер контейнер и замразете. Единични, незапечатани буркани могат да се съхраняват в хладилник и да се използват в рамките на няколко дни.

Винаги проверявайте консервираната храна преди консумация

Точно както бихте избегнали неприятна миризма, изтичане или отворен буркан с храна в супермаркета, не опитвайте и не използвайте домашна консервирана храна, която показва някакви признаци на разваляне. Прегледайте всички буркани, преди да ги отворите. Издутият капак или изтичащият буркан почти винаги е сигурен признак за разваляне. Когато отворите буркана, потърсете други признаци като шуртяща течност, необичайна миризма или мухъл.

Стерилизиране на празни буркани

Използвайте стерилни буркани за всички рецепти с вряща водна баня. За да стерилизирате празните буркани, поставете ги с дясната страна нагоре върху решетката във вряща водна баня. Напълнете ваната и бурканите с гореща (не вряща) вода до 1 инч над горната част на бурканите. Вари се 10 минути. Извадете и отцедете горещите стерилизирани буркани един по един. Запазете горещата вода за обработка на напълнените буркани. Напълнете бурканите с храна, поставете капаци и затегнете винтовите ленти.

Празните буркани, използвани за обработка на зеленчуци, меса и плодове в тенджерата под налягане, не е необходимо да се стерилизират предварително. Също така не е необходимо да стерилизирате буркани за плодове, домати и мариновани или ферментирани храни, които ще се обработват 10 минути или повече в консервна кутия с вряща вода.canner.

## Етикетиране и съхраняване на буркани

Винтовите ленти трябва да се отстранят от запечатаните буркани, за да се предотврати ръждясването им. След това винтовите ленти трябва да се измият, изсушат и съхранят за по-късна употреба.

Съхранявайте на чисто, хладно, тъмно и сухо място. Най-добрата температура е между 50 и 70 °F (10-21°C). Избягвайте да съхранявате консервирани храни на топло място в близост до горещи тръби, печка или пещ или на пряка слънчева светлина. Те губят качество след няколко седмици или месеци, в зависимост от температурата и дори могат да се развалят. Съхранявайте консервите сухи. Влагата може да корозира металните капаци и да причини изтичане, така че храната да се развали. За най-добро качество използвайте консервирани храни в рамките на една година.

## Важни предпазни мерки за домашно консервиране

Всички рецепти за домашно консервиране, предоставени в тази готварска книга, са тествани за качество и подходящо време, за да отговарят на стандартите за безопасност на храните. Докато инструкциите се следват внимателно, крайният резултат ще бъде здравословен и стабилен продукт. Въпреки това, когато използвате или адаптирате свои собствени рецепти, моля, уверете се, че обработвате рецептите с достатъчно време. Ако храните не са правилно консервирани, консумацията им може да бъде вредна или фатална. Никога не се опитвайте да правите груби изчисления по собствените си рецепти.

Ако имате конкретни въпроси, свързани с правилните методи за консервиране на храни или времеви диаграми - моля, вижте уебсайта на Министерството на земеделието на САЩ. [www.fsis.usda.gov](http://www.fsis.usda.gov)

Друг полезен източник на информация за домашното консервиране е Националният център за домашно съхранение на храни: [www.uga.edu/nchfp/index.html](http://www.uga.edu/nchfp/index.html).

## РЕЦЕПТИ ЗА ДОМАШНО КОНСЕРВИРАНЕ

### Сос за спагети

Порции: 2,3 л.

Главно пространство: 1 инч.

Време: 20 минути /настройка на високо налягане

Съставки:

- 2,3 кг. домати без сърцевина и нарязани 2 с.л. зехтин
- ¼ чаша нарязан лук
- 4 смлени скилидки чесън
- ½ килограм нарязани гъби
- ¼ чаша нарязан пресен магданоз, 1 ½ ч.л. сол
- 2 дафинови листа
- 2 с. л. риган
- 1 ч. л. черен пипер
- ¼ чаша кафява захар

Упътване

Поставете домите в голяма тенджера и варете 25 минути без капак.

Оставете леко да се охлади, след което прекарайте през мелничка или сито, за да отстраните люспите и семената. В голям тиган загрейте зехтина и задушете лука, чесъна и гъбите, докато омекнат. Поставете сотираните зеленчуци в тенджера, добавете домите и останалите съставки и ги оставете да заври. Намалете котлона и оставете да къкри без капак за около 25 минути, като разбърквате често, за да не загори. Разсипете в буркани. Капачка и уплътнение. Поставете върху решетка и спуснете в тенджера под налягане с 2-3 инча гореща вода. Обработвайте 20 минути / настройка на високо налягане.

### Барбекю сос

Порции: 2,3 л.

Главно пространство: 1 инч.

Време: 20 минути /настройка на високо налягане

Съставки:

- 1 ⅓ чаша нарязан лук, 1 чаша нарязана целина
- 1 ч. л. сол
- 1 ¼ ч. л. червен пипер,
- 3 с. л. горчица
- 3 с.л. сос Worcestershire

2 ч доматино пюре  
2 ч. текчуп  
22 oz. Вода  
<sup>2</sup>/<sub>3</sub> чаша дестилиран бял оцет 2 ч  
кафява захар

Упътване:

Комбинирайте всички съставки в тенджерата и ги оставете да заврят. Намалете котлона и оставете да къкри около 30 мин, като бъркате непрекъснато. След като сосът се сгъсти, разсипете в буркани. Капачка и уплътнение. Поставете върху решетка и спуснете в тенджерата под налягане с 2-3 инча гореща вода. Обработвайте за 20 минути / настройка на високо налягане.

### Чили

Порции: 2,3 л.

Главно пространство: 1 инч.

Време: 90 минути / настройка на високо налягане

Съставки:

1 <sup>1</sup>/<sub>4</sub> ч. сушен червен боб, 2 <sup>1</sup>/<sub>4</sub> ч. вода  
2 ч.л. сол  
1 <sup>1</sup>/<sub>4</sub> lbs телешка кайма  
1 ситно нарязан лук, 1  
ситно нарязана чушка  
<sup>1</sup>/<sub>4</sub> ч. л. черен пипер, 2-3 ч.  
л. чили на прах  
3 <sup>1</sup>/<sub>4</sub> чаши натрошени домати  
Сол и черен пипер на вкус

Упътване:

Измийте добре зърната и ги поставете в тенджерата от 2 литра. Добавете студена вода до ниво от 2-3 инча над зърната и накиснете за една нощ. Отцедете и изхвърлете водата. Комбинирайте боба с вода и леко подправете със сол и черен пипер. Оставете да заври. Намалете топлината и оставете да къкри за 30 минути. Отцедете и изхвърлете водата. В отделен тиган, кафяво смляно говеждо месо, лук и чушки. Отцедете мазнината и добавете към боба с останалите съставки. Добавете 1 чаша вода. Оставете да къкри за още 5-10 минути. Разпределете готовото чили в бурканите, запушете и затворете. Поставете върху решетка и спуснете в тенджерата под налягане с 2 – 3 инча гореща вода. Обработвайте за 90 минути / настройка на високо налягане.

### Супа от краставици

Порции: 2,3 л.

Главно пространство: 1 инч.

Време: 40 минути / настройка на високо налягане  
Съставки

2 средни глави лук, нарязани на кубчета  
<sup>1</sup>/<sub>4</sub> ч. маргарин  
2 кг. краставици, обелени, почистени от семките и нарязани на кубчета  
6 ч. вода  
6 кубчета пилешки бульон  
3 ч. л. смесени фини билкови подправки  
<sup>3</sup>/<sub>4</sub> ч. л. бял пипер ,2-3 ч.л.  
копър

Упътване

Запържете лука в маргарина, докато омекне. Добавете останалите съставки, след това похлупете и оставете да къкри, докато омекне много. Обработете супата в тенджерата. Върнете пюрето в тенджерата и го оставете да заври. Гответе 5 мин, преди да разреждете в буркани. Капачка и уплътнение. Поставете върху решетка и спуснете в тенджерата под налягане с 2-3 инча гореща вода. Процес 40 минути/ настройка на високо налягане. Това е страшотна рецепта, сервирана топла или охладена.

### Смесени зеленчуци

Порции: 2,3 л.

Главно пространство: 1 инч.

Време: 55 минути / настройка на високо налягане

Съставки:

2 чаши нарязани моркови  
2 чаши нарязана сладка царевица с цели зърна 1 чаша нарязан зелен фасул  
1 чаша боб Лима без черупки  
1 чаша цели или смачкани домати 1 чаша нарязани на кубчета тиквички

Упътване:

Комбинирайте всички зеленчуци в голяма тенджерата или чайник и добавете достатъчно вода, за да покрие парчетата. Добавете <sup>1</sup>/<sub>2</sub> чаени лъжички сол на пинта към всеки буркан. Варете 5 минути. Разлейте в буркани (включете течността) Оставете 1 инч свободно пространство. Капачка и уплътнение. Поставете върху решетка и спуснете в тенджерата под налягане с 2 – 3 инча гореща вода. Процес 55 минути / настройка на високо налягане.

## ОГРАНИЧЕНА ГАРАНЦИЯ

Гарантирано е, че тази тенджерка под налягане няма дефекти в материала и изработката за период от ДЕСЕТ ГОДИНИ от датата на закупуване от първия потребител, при условие че уредът се използва в съответствие с предоставените инструкции за употреба и поддръжка и само за домашна употреба.

Движещи се и/или нетрайни части, като уплътнения, вътрешни компоненти и др., които са обект на нормално износване, са изключени от гаранцията.

Също така се изключват всички дефекти, произтичащи от злополука, повреда, претърпяна при транспортиране, неправилна употреба или небрежност (включително прегряване и изсушаване), нормално износване, като драскотини, затъпяване на лака или петна и т.н., както и ремонти или манипулации, извършени от неупълномощен или неквалифициран персонал.

След проверка, за да се потвърди, че рекламацията отговаря на гаранционните условия, дефектната част, по преценка на производителя, ще бъде ремонтирана или заменена безплатно.

Тази гаранция е вместо всички други гаранции и изявления, изразени или подразбиращи се, както и всички други задължения или отговорности от наша страна.

Случайни или последващи щети са изключени. Някои щети не позволяват изключения или ограничения за случайни или последващи щети или за подразбиращи се гаранции, така че горните изключения или ограничения може да не се отнасят за вас.

Тази гаранция ви дава специфични законови права и може да имате други права, които варират в различните държави.

За резервни части или помощ, които не изискват връщането на самия продукт, моля, свържете се с нашия сервиз.