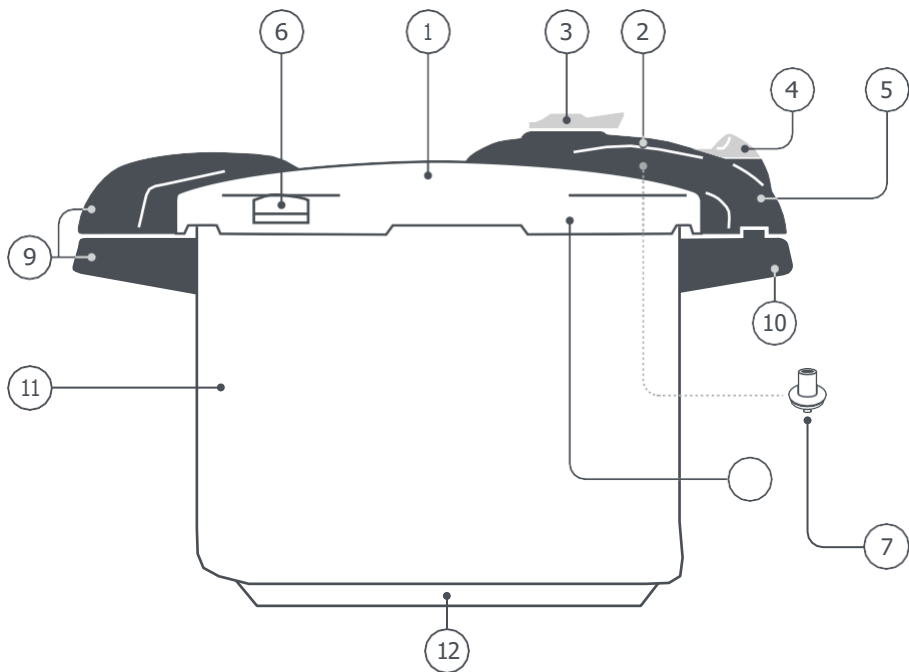


FAGOR 

FUTURE

OLLA A PRESIÓN SUPER-RÁPIDA





1. Капак

5. Горна дръжка за затваряне

9. Горна и долна странична дръжка

2. Сензор за налягане

6. Предпазен прозорец

10. Долна дръжка за затваряне

3. Клапан за регулиране на налягането

7. Предпазен клапан

11. Корпус

4. Бутон за автоматично отваряне / затваряне

8. Силиконово уплътнение

12. Топлоразпределително дъно

СЪДЪРЖАНИЕ

Основни предпазни мерки за безопасност	4
Препоръки от производителя	5
Компоненти и функции	6
Системи за безопасност на тенджерата под налягане	8
Готвене с тенджерата под налягане	9
Преди първата употреба	9
Добавяне на храна и течности	10
Затваряне на тенджерата и готвене с нея	10
Освобождаване на налягането след готвене	12
Отваряне на тенджерата	12
Почистване и поддръжка	12
Отстраняване на неизправности	14
Налягането не се повишава	14
Парата излиза през капака	14
Време за готвене	15

Основни предпазни мерки за безопасност

Това е СЕ сертифициран продукт. Производителите на домакински артикули за домашна употреба препоръчват прилагането на следните мерки за безопасност. Моля, обърнете внимание на следните предпазни мерки, когато използвате вашата тенджерата под налягане.

1. Прочетете всички инструкции.
2. Местете тенджерата внимателно. Не докосвайте горещите и повърхности. Използвайте дръжките и ако е необходимо използвайте защити.
3. Не позволявайте да има деца наблизо, когато използвате тенджерата.
4. Не поставяйте тенджерата под налягане в гореща фурна.
5. Никога не използвайте тенджерата под налягане без вода, това би причинило необратима повреда на вашата тенджерата.
6. Трябва да се внимава изключително много когато се мести тенджерата, съдържаща горещи течности.
7. Никога не използвайте тенджерата под налягане за употреба различна от тази за която е предназначена.
8. С този продукт се готви под налягане. Неправилната употреба може да причини изгаряния. Уверете се, че тенджерата е плътно затворена, преди да я включите под налягане.
9. Не пълнете тенджерата повече от 2/3. Когато готвите храни, които набъбват по време на готвене като ориз и боб, не пълнете повече от половината капацитет. Препълването може да доведе до риск от запушване на изходните канали за пара и създаване на свръхналягане.
10. Имайте в предвид, че някои храни, като ябълково пюре, боровинки, перлен ечемик, овесени ядки или други зърнени храни, нарязан грах, юфка, макарони, ревен или спагети, могат да образуват пяна и да образуват мехурчета и да запушат системата за контрол на налягането (изхода на парата). Тези храни не трябва да се приготвят в тенджерата под налягане.
11. Когато готвите пастообразна храна разклатете леко съда преди да отворите капака (1), за да предотвратите изхвърлянето на храната.
12. Ако готвите месо с кожата, която може да се надуне при натиск, не пробивайте месото докато кожата е подута, може да се опарите.
13. Преди всяка употреба винаги проверявайте дали клапаните са свободни от препятствия. Вижте по-подробни инструкции в това ръководство.
14. Не се опитвайте да отваряте тенджерата, докато налягането вътре не намалее напълно. Ако имате някакви съмнения или затруднения, прочетете внимателно раздела „Как да освободите налягането след готвене“, включен в това ръководство.
15. Не използвайте тази тенджерата за пържене под налягане с олио.
16. Използвайте подходящи източници на топлина съгласно инструкциите за употреба.
17. Когато се достигне нормалното работно налягане, намалете мощността на източника на топлина, това ще предотврати изпаряването на излишната течност.

18. Използвайте само оригинални резервни части според съответния модел. Използването на резервни или неоригинални части е опасно, тъй като те са част от системата за безопасност на тенджерата под налягане. Неоригиналните резервни части анулират гаранцията на производителя.
19. Не намесвайте никоя от системите за безопасност извън инструкциите за поддръжка, посочени в инструкциите за употреба.
20. **ЗАПАЗЕТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ.**

Препоръки от производителя

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

1. Никога не използвайте тенджерата под налягане със скъсано или износено силиконово уплътнение (8). Проверявайте го преди всяка употреба, за да се уверите, че е гъвкаво и без пукнатини или разкъсвания. Ако трябва да го смените, отидете в раздела "Почистване и поддръжка" на това ръководство.
2. Ако използвате газова готварска печка регулирайте пламъка и поставете тенджерата под налягане в центъра на горелката за да предотвратите излизането на пламъка отвъд дъното на готварската печка. По този начин ще спестите енергия и ще предотвратите повреждането на страничните дръжки (9) и силиконовото уплътнение (8).
3. Преди да започнете да готвите се уверете че клапаните са чисти от остатъци от храна, които биха могли да ги запушат. Вижте по-подробни инструкции в това ръководство.
4. След освобождаването на налягането, когато отваряте тенджерата отделете внимателно капака (1), за да предотвратите насочването на следи от пара, които могат да останат вътре в тенджерата към вас.
5. 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.
6. Не позволявайте на никого, който не е запознат с това ръководство с инструкции да използва тенджерата под налягане.
7. За да намалите риска от изгаряния и злополуки дръжките на тенджерата трябва да бъдат разположени така, че да не стърчат над ръба на готварската печка или съседните повърхности.
8. Не се намесвайте в който и да е предпазен компонент на вашата тенджера под налягане освен почистването и поддръжката препоръчани в това ръководство.
9. В случай на проблем или повреда в системите за сигурност се свържете с оторизиран технически сервиз на Fagor.
10. Когато готвите с тенджерата под налягане Fagor се уверете, че предпазният прозорец (6) е обърнат към вътрешността на тенджерата далеч от вас. Това ще намали риска от изгаряния в случай че тенджерата трябва да евакуира налягането през този прозорец.
11. **ВНИМАНИЕ:** Не използвайте тенджерата под налягане на външна печка с пропан или промишлена кухня. Тази тенджера под налягане е предназначена само за домашна употреба.

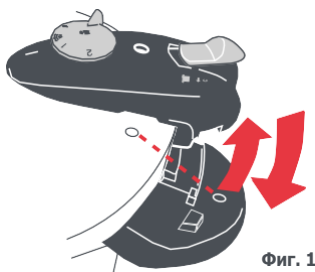
Компоненти и функции

Капак (1). Изработен от неръждаема стомана 18/10. Необходимо е капакът (1) да е затворен правилно, за да може тенджерата да достигне достатъчно работно налягане. За да поставите лесно капака (1), подравнете знака ● който е от лявата страна на горната дръжка за затваряне (5), с маркировката ● гравирани върху долната дръжка за затваряне (10) (Фиг. 1). **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** никога не насилвайте тенджерата при затваряне или отваряне.

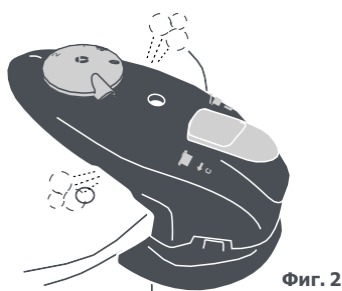
Сензор за налягане (2). Позволява ви да визуализирате наличието на налягане вътре в тенджерата. Докато течността за готвене се нагрява, налягането ще се натрупа вътре в съда и сензорът за налягане (2) автоматично ще се повиши. Докато това се случва, през горната дръжка за затваряне (5) може да се види страничен изход за пара (Фиг. 2). Когато сензорът за налягане (2) се повдигне, той ще покаже наличието на натиск и ще блокира бутона

за автоматично отваряне/затваряне (4), предотвратявайки отварянето на капака (1). Ако тенджерата не е добре затворена, тя никога няма да поеме налягане и сензорът за налягане (2) няма да се повиши. Когато сензорът за налягане (2) не е повдигнат, това ще покаже, че няма налягане вътре в тенджерата и можем безопасно да свалим капака (1).

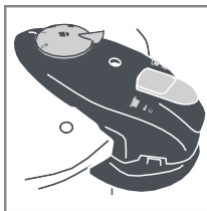
Клапан за регулиране на налягането (3). Поддържа стабилно налягане в тенджерата. Клапана за регулиране на налягането (2) има $\Phi 2$ нива на налягане (позиции 1 и 2). В позиция 1 (фиг. 3) клапанът за регулиране на налягането (3) работи при 60 kPa (бързо готвене), а в позиция 2 (фиг. 4) работи при 100 kPa (супер бързо готвене). Когато тенджерата достигне избраното ниво на налягане, трябва да намалите интензивността на източника на топлина до средно ниска мощност, която ви позволява да поддържате налягането стабилно. Клапана за регулиране на налягането (3) също има позиция за бързо изпускане на парата (фиг. 5) и друга позиция за отстраняване на самия клапан (фиг. 6).



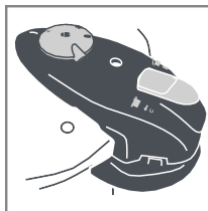
Фиг. 1



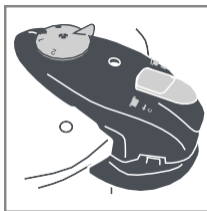
Фиг. 2



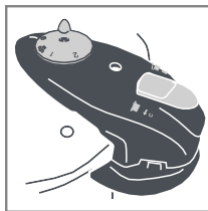
Фиг. 3



Фиг. 4



Фиг. 5



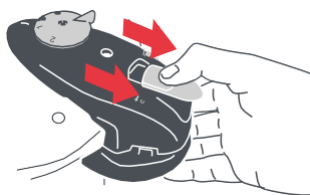
Фиг. 6

Ще забележите, че клапана за регулиране на налягането (3) не се завърта толкова лесно в положение за извличане отколкото другите позиции.

Позиционен превключвач	kPa	Ниво на налягане
Φ	0	Положение за извличане без натиск
Ξ)	0	Позиция за освобождаване на налягането
1	60	Ниско налягане Бързо готвене
2	100	Високо налягане Супер бързо готвене

Бутон за автоматично отваряне / затваряне (4). За затваряне на тенджерата; поставете капака (1), както е посочено в предишния раздел "Капак (1)", завъртете горната дръжка за затваряне (5) по посока на часовниковата стрелка, докато чуете "щракване", в този момент бутонът за автоматично отваряне / затваряне (4) автоматично ще върне и гърнето ще бъде правилно затворено. За да го отворите; уверете се, че сензорът за налягане (2) се е спуснал, плъзнете бутона за автоматично отваряне / затваряне (4) назад (Фиг. 7) и завъртете горната дръжка за затваряне (5) обратно на часовниковата стрелка.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: никога не насилвайте тенджерата при затваряне или отваряне.

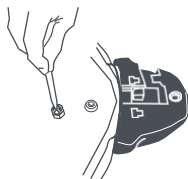


Фиг. 7

Горна дръжка за затваряне (5). Тя е изработена от топлоизолационен огнеупорен бакелит. Тя съдържа голям брой системи за сигурност и контрол на налягането, така че не е препоръчително да бъде манипулирана от потребителя. В случай на счупване или смяна на клапани и други системи за безопасност е необходимо да се свържете с оторизиран технически сервиз на Fagor.

Предпазен клапан (7). Намира се под сензора за налягане (2). В случай на свръхналягане, произведено от запушване на клапана за регулиране на налягането (3), тази система за безопасност ще влезе в действие, освобождавайки пара, за да намали свръхналягането вътре в тенджерата. Ако в даден момент предпазният клапан (7) се задейства, извадете съда от източника на топлина и оставете налягането да спадне напълно. Проверете чистотата и работата на клапана (3) (фиг. 8). Ако проблемът продължава, отидете в оторизиран технически сервиз на Fagor, за да проверят вашата тенджера.

Защитен прозорец (6). Той е част от системите за сигурност, които включва вашата тенджера под налягане. Ако клапана за регулиране на налягането (3) и предпазният клапан (7) са запушени поради, например, препълване на тенджерата и има свръхналягане вътре в нея, парата ще се освободи през вентилационния отвор (6), разположен на ръба на капака (1) (фиг. 9).



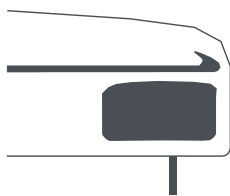
Фиг. 8

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

Силиконово уплътнение (8). Изработено от антибактериален хранителен силикон. Осигурява херметично затваряне на капака на тенджерата и заедно с предпазния прозорец (6) е част от една от системите, които правят вашата тенджера под налягане една от най-безопасните на пазара. Препоръчваме да сменяте силиконовото уплътнение (8) на всеки 12 или 18 месеца, в зависимост от честотата на употреба и винаги да се уверявате, че е оригинална резервна част на Fagor.

Горна и долна странична дръжка (9). Те са изработени от топлоизолационен огнеупорен бакелит. Осигуряват по-голямо сцепление и стабилност при транспортиране на тенджерата под налягане.

Долна дръжка за затваряне (10). Тя е изработена от топлоизолационен огнеупорен бакелит. Улеснява захващането и транспортирането на съда.



Фиг. 9

Регулира се и с горната дръжка за затваряне (5), осигуряваща затварянето на тенджерата при завъртане на капака (1) по посока на часовниковата стрелка.

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

Топлоразпределящо дъно (12). Всички супер бързи тенджери под налягане Fagor, които са изработени от неръждаема стомана 18/10, включват това три-слоенно дъно, разпространяващо топлината: вътрешна част от неръждаема стомана 18/10, междинен алуминий, който благоприятства бързото отвеждане на топлината и я разпределя равномерно, и външна магнитна неръждаема стомана, която позволява използването на тенджерата върху индукционни котлони. Това устройство помага изключително много за пестене на енергия, предотвратява деформации и подобрява кухненските характеристики на нашите съдове, като същевременно го прави подходящо за всички видове източници на топлина.

ПОДХОДЯЩ ЗА ВСИЧКИ ВИДОВЕ ИЗТОЧНИЦИ НА ТОПЛИНА:



Системи за безопасност на тенджери под налягане

Бутон за автом. отваряне / затваряне (4). Тази система за сигурност действа двойно при затваряне и отваряне на тенджерата. Когато тя е правилно затворена, тази система за безопасност ще заключи капака (1) автоматично. За да отворите тенджерата под налягане ще

е необходимо да плзнете бутона (4) назад и като мярка за безопасност, това действие ще бъде възможно само ако тенджерата под налягане не съдържа никакво налягане вътре.

Сензор за налягане (2). Когато тенджерата се постави върху източник на топлина и започне да се нагрива, тази система за безопасност ще открие и най-малкото вътрешно налягане и автоматично ще блокира отвора на тенджерата. След като тенджерата бъде извадена от източника на топлина и дори да са изменили няколко минути, ако сензорът за налягане (2) се повдигне, това показва, че тенджерата все още съдържа налягане вътре. Никога не трябва да отваряте тенджерата под налягане със сила.

Клапан за регулиране на налягането (3). Това е една от основните системи за сигурност на съда. Регулира вътрешното налягане, поддържайки го стабилно в избраната позиция. За целта е необходимо след като през клапана за регулиране на налягането (3) започне да се изпуска голямо количество пара, да се намали интензитета на източника на топлина до средно ниска мощност. Ако по погрешка продължим да поддържаме интензивността на източника на топлина на максимум, клапана за регулиране на налягането (3) ще продължи да пропуска парата, за да регулира вътрешното свръхналягане. Поддържайте тази система за сигурност чиста и проверявайте дали работи редовно.

Предпазен клапан (7). Тя влиза в действие, когато има свръхналягане вътре в тенджерата и поради някакво обстоятелство, като замърсяване или запушване поради препълване, клапанът за регулиране на налягането (3) не е бил задействан преди това. Ако се случи този инцидент, не се тревожете, извадете тенджерата от източника на топлина и я оставете да почине докато сензорът за налягане (2) падне и ви позволи

да отворите тенджерата. Проверете дали клапана за регулиране на налягането (3) е чист, работи правилно и че препоръчаното максимално ниво на пълнене не е превишено. Ако проблемът продължава, занесете тенджерата под налягане в оторизиран технически сервиз на Fagor.

РАБОТНО НАЛЯГАНЕ	БЕЗОПАСНО НАЛЯГАНЕ
60 и 100 kPa	160 kPa

Защитен прозорец (6). Със защитния прозорец (6) е свързана силиконовата връзка (8), като и двете са част от тази окончателна система за сигурност, която действа, когато описаните по-горе са блокирани или възпрепятствани. Свръхналягането вътре в съда ще накара силиконовото уплътнение (8) да се разшири и да изскочи от предпазния прозорец (6), бързо освобождавайки излишното налягане. Ако в даден момент това се случи, внимателно извадете съда от източника на топлина и оставете да престои, докато сензорът за налягане (2) падне. Занесете тенджерата в оторизиран технически сервиз на Fagor, за да могат да проверят всички системи за безопасност.

Готвене с тенджерата под налягане Fagor

Преди първата употреба

Преди да използвате тенджерата под налягане за първи път, отстранете всички стикери, които може да има, измийте всички части и компоненти с топла вода и неутрален сапун, като използвате гъба или мека кърпа, за да отстраните всякакви следи от масло, смазочни материали и производствени съединения.

Напълнете съда до 2/3 с вода, затворете го и го поставете на източник на топлина. Оставете да действа 10-15 мин. от момента, в който достигне работно налягане. След това го извадете от източника на топлина и оставете налягането да се освободи напълно, преди да го отворите. Извършете течността внимателно. Измийте тенджерата отново със студена вода и неутрален сапун, изплакнете и подсушете с кърпа.

ЗАБЕЛЕЖКА: Вашата тенджера под налягане Fagor трябва да се използва в домашни кухни. Не е предназначен за употреба в индустриални кухни.

Добавяне на храна и течности

1 Във вашата тенджера под налягане Fagor можете да извършите всички предишни стъпки, които рецептата изисква; пържене, сотиране, покафеняване, сотиране и т.н. Тези продукти могат да се приготвят само с олио или друга мазнина и винаги с отворен капак (1). Когато готвите под налягане, винаги е необходимо да включите поне минимално количество течност за генериране на пара. **ОЛИОТО НЕ ТРЯБВА ДА Е ЕДИНСТВЕНАТА ТЕЧНОСТ, В КОЯТО СЕ ГОТВИ.** За кратко време на готвене от 15 мин. или по-малко препоръчваме да добавите поне 300 мл. За продължително готвене над 25 мин. препоръчителното минимално количество е 500 мл. **НИКОГА НЕ ГОТВЕТЕ С ПО-МАЛКО ТЕЧНОСТ.** Като течност можете да използвате вода, бульон, вино или друг вид течност за готвене.

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

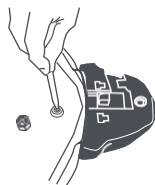
2 Никога не пълнете тенджерата под налягане над 2/3 от общия ѝ обем, това се отнася както за твърди, така и за течни съставки. Когато готвите храни, които могат да увеличат размера си и/или да образуват пяна по време на готвене като ориз, боб или зърнени храни, напълнете само до половината.

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

Затваряне на тенджерата и готвене с нея

1 **1.** Извършете рутинна проверка на основните системи за сигурност, за да сте сигурни, че всички те работят правилно. Сензорът за налягане (2). Погледжайте вътре в горната дръжка за затваряне (5), ще видите ограничител, натиснете леко с остър предмет, в този момент бутонът за автоматично отваряне/затваряне (4) ще се премести назад. Проверете дали сензорът за налягане (2) се движи свободно.

Предпазният клапан (7). Под сензора за налягане (2) е предпазният клапан (7), натиснете го с остър предмет (фиг. 10) и проверете дали пружината е блокирала,



Фиг. 10 * Продава се отделно.

ще забележите малко съпротивление от вътрешната пружина.

Силиконово уплътнение (8). Извадете го и го прегледайте в търсене на пукнатини или счупвания, също така проверете дали е напълно чисто. Сменете правилно.

2. След като рутинната проверка приключи, тенджерата, като съвпадне с маркировката ● от лявата страна на дръжката и горната дръжка за затваряне (5) с знак ● гравирани върху долната дръжка за закопчаване (10) (фиг. 1), завъртете горната дръжка за закопчаване (5) по посока на часовниковата стрелка, докато чуете „шракване“, в който момент автоматичното отваряне/ бутонът за затваряне (4) ще се върне назад и капакът (1) ще бъде правилно затворен.

3. Закуленият от вас модел тенджера под налягане Fagor е подходящ за всички видове готварски печки; газови, електрически, керамични и индукционни. Поставете тенджерата под налягане централно над източника на топлина. Ако използвате газов или електрически котлон, изберете горелката, която най-добре отговаря на диаметъра на вашата тенджера. При газови котлони не позволявайте на пламъците да се изкачват по тялото на тенджерата (11) или да влизат в контакт с горната и долната странична дръжка (9) или дръжките за затваряне (5 и 10). В допълнение към спестяването на енергия, това ще предотврати обезцветяването на неръждаемата стомана и повреда на хардуера.

4. Не забравяйте, че можете да извършите всички предишни стъпки, които смятате за необходими, преди да затворите тенджерата: пържене, сотиране, покафеняване и т.н. След това, след като течността за готвене е включена и съдът е затворен, обикновено следвайте стъпките по-долу:

- a) Избор на налягане: настройте клапана за регулиране на налягането (3) в желаната работна позиция: 1 или 2.
- b) Увеличете интензивността на източника на топлина до максималната му мощност.
- c) След няколко минути сензорът за налягане (2) ще се покачи, което показва, че тенджерата започва да набира налягане. Продължете да поддържате интензитета на максимум.

d) Достигнато работно налягане: когато потокът, изхвърлен през клапана за регулиране на налягането (3), е висок, работното налягане ще бъде достигнато.

e) Намалете интензивността на източника на топлина до средно-ниска мощност. В този момент започнете да отброявате времето за готвене, съответстващо на приготвяната рецепта.

5. Ако в даден момент по време на готвене клапана за регулиране на налягането (3) изпусне пара по интензивен и неочакван начин, не се тревожете, намалете още повече интензивността на топлината, докато поддържате подходящото ниво на работно налягане. Парният поток трябва да е умерен и постоянен.

6. Ако налягането е твърде ниско, потокът на пара вече не е постоянен. Когато забележите, че налягането е по-малко от необходимото, увеличете интензивността на източника на топлина, докато достигне нормалното работно налягане.

7. Тенджерата под налягане никога не трябва да се разклаща, докато се готви. Това ще накара клапана за регулиране на налягането (3) да изхвърли парата и съответно налягането ще намалее.

8. Когато готвите гъсти или високомаслени продукти (пюрета, кремове, бобови растения), бъдете изключително внимателни, когато отваряте тенджерата под налягане. Следвайте процедурата, посочена в раздел „Отваряне на тенджерата“, за да предотвратите евентуално изпръскване на мехурчета пара при отваряне на тенджерата капак (1) и може да причини изгаряния. Никога не се опитвайте да отваряте готварската печка със сила, когато все още има натиск.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Никога не насилвайте тенджерата при отваряне или затваряне.

Освобождане на налягането след готвене

В зависимост от основната съставка на приготвяното ястие ще трябва да определите дали тенджерата под налягане трябва да се охлажда естествено или да използвате метод за бързо охлаждане. Можете да изберете един от тези методи за освобождение на натиска:

1. Освободете налягането естествено

За да използвате този метод, извадете съда от източника на топлина и оставете да престои, докато налягането естествено спадне. В зависимост от обема на пълнене на тенджерата това може да отнеме 10-15 минути.

2. Освободете налягането, като охладите тенджерата със студена вода

Този метод се използва, когато е необходимо да се освободи налягането възможно най-бързо, главно при приготвяне на зеленчуци, морски дарове или други деликатни храни, които лесно се преваряват. Това се постига, като занесете тенджерата до мивката и пуснете студена чешмяна вода върху капака (1), докато парата излезне и сензорът за налягане (2) падне. След това ще можете безопасно да отворите тенджерата. Когато поставяте тенджерата в мивката, наклонете я така, че студената вода да тече по стените и далеч от горната дръжка за затваряне (5) и предпазните системи (фиг. 11).

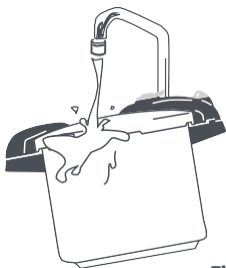


Fig. 11

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

3. Освободете налягането автоматично

За да използвате автоматичната опция завъртете клапана за регулиране на налягането (3), докато достигне позицията за изпускане на пара (4) и парата ще бъде изхвърлена автоматично.

Отваряне на тенджерата

Уверете се, че сензорът за налягане (2) се е спуснал, плъзнете бутона за автоматично отваряне/затваряне (4) назад и завъртете горната дръжка за затваряне (5) обратно на часовниковата стрелка. Никога не отваряйте тенджерата с лицето си, тъй като вътре все още може да има много гореща пара. За да избегнете риска от изгаряне, оставете капките кондензирана вода да паднат от капака (1) във вътрешността на тенджерата.

Почистване и поддръжка

Следвайте препоръките по-долу, за да осигурите правилна поддръжка на вашата тенджера под налягане от неръждаема стомана 18/10:

Тялото на тенджерата (11) може да се постави в съдомиялна машина, но капакът (1) трябва да се измие на ръка с хладка вода и неутрален сапун.

Тенджерата под налягане трябва да се измива след всяка употреба. Подсушете я с мека кърпа веднага след измиване, за да запази първоначалния си вид и блясък във времето.

Не съхранявайте тенджерата с включен капак (1). Поставете капака (1) нагоре върху тенджерата. Това ще гарантира, че тенджерата няма да задържа влага, ще

удължи живота на компонентите (особено на силиконовото уплътнение (8)) и ще предотврати образуването на неприятни миризми вътре.

Капак (1). Не мийте капака на тенджерата (1) или някой от неговите компоненти в съдомиялна машина. Трябва да се измие с хладка вода и неутрален сапун. Почистете предпазния клапан (7) с фин прът, като го натиснете от вътрешната страна на капака (1).

Тяло (11). Тялото на тенджерата (11) може да се постави в съдомиялна машина. Ако миете тенджерата на ръка, не го правете с метални стъргалки или абразивни почистващи препарати, тъй като те могат да надраскат външното покритие. Киселинните компоненти на храната и солта могат да причинят корозия, ако останат на закрито за дълъг период от време. Не използвайте тенджерата като контейнер за съхранение.

Силиконово уплътнение (8). То е изработено от високоустойчив силикон. Измийте го в топла сапунена вода, изплакнете и подсушавайте всеки път, когато миете капака (1). За да осигурите правилната плътност на съда е препоръчително да сменяте силиконовото уплътнение (8) на всеки 12-18 месеца в зависимост от честотата на употреба. Също така е препоръчително да смените силиконовото уплътнение на сензора за налягане със същата редовност.

ВНИМАНИЕ: силиконовото уплътнение се счита за износено, когато тенджерата започне да губи пара и не може да поддържа налягането вътре. Силиконовото уплътнение трябва да се сменя приблизително на всеки 12-18 месеца, за да се гарантира правилното функциониране на тенджерата под налягане.

Горна и долна странична дръжка (9) и долна дръжка за затваряне (10). Ако използвате тенджерата често ви препоръчваме да проверявате от време на време дали горната и долната странична дръжка (9) и долната дръжка за затваряне (10) на вашата тенджера са правилно завинтени на място. В противен случай затегнете винтовете с отвертка. Проверете тези компоненти в случай, че бакелитът може да е претърпял известно износване. Ако забележите счупвания или пукнатини, ще трябва да ги смените. Резервни части. Използвайте само оригинални резервни части. Използването на неоторизирани части може да причини неизправност на уреда и да анулира всяка гаранционна защита, предоставена от производителя.

Клапан за регулиране на налягането (3). След всяка употреба проверявайте клапана (3), за да се уверите, че в него няма никакви остатъци. За да направите това, поставете го в позиция за изпускане на пара и дръпнете клапана нагоре, докато се опитвате да го завъртите наляво, докато достигне позиция за извличане. След като клапана бъде отстранен, почистете го, като пуснете вода през него. След това поставете капака (1) нагоре към светлината и погледнете през комина, където се намира споменатият клапан, като се уверите, че няма частици храна, които го пречат. За да върнете клапана на място, поставете го в позиция за извличане и го завъртете по посока на часовниковата стрелка до позиция за изпускане на пара. Веднага ще забележите, че е заключен и можете да го преместите във всяка позиция. Ако след проверка на клапана установите, че тенджерата под налягане не работи правилно, не я използвайте при никакви обстоятелства и я занесете в оторизиран технически сервиз.

ЗАБЕЛЕЖКА: в някои случаи прегряването на парчето може да причини появата на иридисценции, които в никакъв случай не представляват пречка за продължаване на готвенето или риск за здравето.

Твърдостта на водата, използвана за готвене на храна, може значително да повлияе на появата на бели петна или варовикови отлагания, които полепват по дъното на съда.

За да премахнете упорити петна, остатъци от храна или обезцветяване от вътрешността, просто сварете една част оцет, разтворен в четири части вода за 4 до 5 минути без капак (1). След това измийте конвенционално. Ако храната залепне или загори, не използвайте стъргалки, остри прибори или метални гъби, които могат да надраскат дъното.

Отстраняване на неизправности

Не забравяйте, че трябва да прочетете това ръководство с инструкции, преди да го използвате за първи път и можете да се обърнете към него винаги, когато имате въпроси относно работата на вашата тенджерата под налягане. Ако в някакъв случай вашата тенджерата под налягане не работи правилно тук можете да намерите някои често срещани проблеми и техните възможни решения:

Налягането не се повишава

ПРИЧИНИ:

Капакът на тенджерата под налягане (1) не е добре затворен.

Силиконовото уплътнение (8) не е поставено правилно.

Течността в съда не е достатъчна, за да достигне работното налягане.

ВЪЗМОЖНИ РЕШЕНИЯ:

Проверете дали силиконовото уплътнение (8) е в добро състояние и правилно поставено на мястото си.

Проверете дали количеството течност в съда е най-малко 300 мл.

През капака излиза пара

ПРИЧИНИ:

Капакът на тенджерата под налягане (1) не е добре затворен.

Силиконовото уплътнение (8) не е поставено правилно.

Течността вътре е прекомерна.

ВЪЗМОЖНИ РЕШЕНИЯ:

Проверете дали силиконовото уплътнение (8) е в добро състояние и правилно поставено на мястото си.

Проверете дали количеството течност в съда не е повече от 2/3 от неговия капацитет.

**КАПАЦИТЕТ НА ТЕНДЖЕРАТА
ПОД НАЛЯГАНЕ : 4 / 5 / 6 / 7,5 / 8 /
10 L**

Времена за готвене

В този раздел ще намерите препоръчителните времена за готвене въз основа на избраното работно налягане и основната съставка за готвене. Времената трябва да започнат да се отчитат от момента в който парата, изпускана през клапана за регулиране на налягането (3), е висока, точно тогава намалете интензитета на топлина до средно ниска мощност и започнете да отчитате времето за готвене.

Зеленчуци	Позиция 1 / 60 kPa Бързо готвене	Позиция 2 / 100kPa Супер бързо готвене	Мах ниво на пълнене. Min обем, течност.
Манголд, листа	02-04мин	00-02мин	Ниво 1/2 / 250мл
Манголд	08-10мин	04-06мин	Ниво 1/2 / 250мл
Среден артишок	12-16 мин	08-12мин	Ниво 1/2 / 300мл
Целина	04-06мин	00-02мин	Ниво 1/2 / 250мл
Четвъртинки броколи	02-03мин	00-01 мин	Ниво 1/2 / 250мл
Нарязана тиква	06-08мин	02-04мин	Ниво 1/2 / 250мл
Нарязани тиквички	04-06мин	00-02мин	Ниво 1/2 / 250мл
Нарязано кардо	02-03мин	00-01мин	Ниво 1/2 / 250мл
Лук	06-08мин	02-04мин	Ниво 1/2 / 350мл
Брюкселско зеле	06-08мин	02-04мин	Ниво 1/2 / 250мл
Нарязан карфиол	02-03мин	00-01мин	Ниво 3/4 / 250мл
Бели аспержи	06-08мин	02-04мин	Ниво 3/4 / 250мл
Зелени аспержи	04-06мин	00-02мин	Ниво 3/4 / 250мл
Царевица	06-08мин	02-04мин	Ниво 3/4 / 250мл
Грах	02-04мин	00-01 мин	Ниво 1/2 / 250мл
Зеле	06-08мин	02-04мин	Ниво 1/2 / 250мл
Зелен фасул, шушулки	06-08мин	02-04мин	Ниво 1/2 / 250мл
Червено и лилаво зеле	06-08мин	02-04мин	Ниво 1/2 / 250мл
Цели картофи	10-12мин	06-08мин	Ниво 3/4 / 250мл

Зеленчуци	Позиция 1 / 60kPa Бързо готвене	Позиция 2 / 100kPa Супер бързо готвене	Мах ниво на пълнене. Min обем, течност.
Нарязани картофи	08-10 мин	04-06 мин	Ниво ¾ / 250 мл
Цял праз	04-06 мин	00-02 мин	Ниво ½ / 250 мл
Цяло цвекло	10-12 мин	06-08 мин	Ниво ¾ / 250 мл
Цял домати	08-10 мин	04-06 мин	Ниво ½ / 250 мл

Бобови растения	Позиция 1 / 60kPa Бързо готвене	Позиция 2 / 100kPa Супер бързо готвене	Мах ниво на пълнене. Min обем, течност.
Бял боб	24-30 мин	16-22 мин	Ниво ½ / До покриване
Зелен боб	20-24 мин	16-20 мин	Ниво ½ / До покриване
Боб „Пинто“	22-26 мин	18-22 мин	Ниво ½ / До покриване
Широк боб	24-30 мин	16-22 мин	Ниво ½ / До покриване
Боб „Хабас“	12-14 мин	08-10 мин	Ниво ½ / До покриване
Леща без накисване	12-14 мин	08-10 мин	Ниво ½ / До покриване
Нахут	34-38 мин	26-30 мин	Ниво ½ / До покриване
Боб „Адзуки“	14-16 мин	10-12 мин	Ниво ½ / До покриване

Ориз (1 чаша)	Позиция 1 / 60kPa Бързо готвене	Позиция 2 / 100kPa Супер бързо готвене	Мах ниво на пълнене. Min обем, течност.
Ориз Bomba	08-10 мин	04-06 мин	300g / 550 мл
Ориз Карнароли	08-10 мин	04-06 мин	300g / 550 мл
Ориз Басмати	06-08 мин	02-04 мин	300g / 500 мл
Кафяв ориз	16-20 мин	12-16 мин	300g / 800 мл
Ризото	08-10 мин	04-06 мин	300g / 675 мл
Оризovo суши	08-10 мин	04-06 мин	300g / 400 мл

Месо	Позиция 1 / 60kPa Бързо готвене	Позиция 2 / 100kPa Супер бързо готвене	Мах ниво на пълнене. Min обем, течност.
Крава или вол, бузи	22-26 мин	18-22 мин	Ниво $\frac{3}{4}$ /500мл
Телешко, цяло кръгло	26-30 мин	18-22 мин	Ниво $\frac{3}{4}$ /500мл
Свинско, филе	08-10 мин	04-06 мин	Ниво $\frac{3}{4}$ /500мл
Агнешко, пача	30-34 мин	22-26 мин	Ниво $\frac{3}{4}$ /500мл
Цяло пиле	18-22 мин	14-18 мин	Ниво $\frac{3}{4}$ /500мл
Нарязано пиле	12-16 мин	08-12 мин	Ниво $\frac{3}{4}$ /500мл
Четвъртита кокошка	28-32 мин	20-24 мин	Ниво $\frac{3}{4}$ /500мл
Задушено агнешко	24-28 мин	20-24 мин	Ниво $\frac{3}{4}$ /500мл
Нарязан заек	14-16 мин	10-12 мин	Ниво $\frac{3}{4}$ /500мл

Миди и риба	Позиция 1 / 60kPa Бързо готвене	Позиция 2 / 100kPa Супер бързо готвене	Мах ниво на пълнене. Min обем, течност.
Калмари	12-16 мин	08-12 мин	Ниво $\frac{3}{4}$ /250 мл
Октопод	12-16 мин	08-12 мин	Ниво $\frac{3}{4}$ /250 мл
Омар	08-10 мин	04-06 мин	Ниво $\frac{3}{4}$ /250 мл
Рак	08-10 мин	04-06 мин	Ниво $\frac{3}{4}$ /250 мл
Скариди	02-03 мин	00-01 мин	Ниво $\frac{3}{4}$ /250 мл
Карабинерска скарида	02-03 мин	00-01 мин	Ниво $\frac{3}{4}$ /250 мл
Риба, филе < 200 gr	06-08 мин	02-04 мин	Ниво $\frac{3}{4}$ /250 мл
Риба на порции	04-06 мин	00-02 мин	Ниво $\frac{3}{4}$ /250 мл
Рибни филета	02-04 мин	00-02 мин	Ниво $\frac{3}{4}$ /250 мл

Плодове и десерти	Позиция 1 / 60kPa Бързо готвене	Позиция 2 / 100kPa Супер бързо готвене	Мах ниво на пълнене. Мин обем, течност.
Кайсии	08-10 мин	02-04 мин	Ниво 1/2/250 мл
Праскови	08-10 мин	02-04 мин	Ниво 1/2/250 мл
Круши	08-10 мин	02-04 мин	Ниво 1/2/250 мл
Ябълки	08-10 мин	02-04 мин	Ниво 1/2/250 мл
Кестени	12-14 мин	06-08 мин	Ниво 1/2/300 мл
Дюля	14-16 мин	08-10 мин	Ниво 1/2/300 мл
Фланове	10-12 мин	06-08 мин	Ниво 3/4 По рецепта

FAGOR

