

Тенджери под налягане EXCELSA Professional Cook

Инструкции за употреба



ITEX48199

ITEX48203

Инструкции за употреба

Превод от английски език

Моля, запознайте се с тези инструкции за употреба и ги запазете за бъдеща справка.

ПРЕДИМСТВА НА ТЕНДЖЕРАТА ПОД НАЛЯГАНЕ

Пестене на време: готвенето под налягане намалява времето за готвене до няколко минути.

Пестене на енергия: намаленото време за готвене води до значително пестене на енергия.

Свежест на храната: храната, приготвена в тенджерата под налягане, запазва цялата си хранителна стойност и свежестта си.



A. Дръжка лост

B. Клапан

C. Първи клапан за безопасност

D. Странични дръжки

E. Заклучваща клапа за безопасност със заключващо устройство за лоста

Важно! Не почиствайте капака в съдомиялна машина!

ИЗМИВАНЕ И ПОДДРЪЖКА, ГАРАНЦИЯ

За да поддържате тенджерата под налягане в добро състояние, трябва да почиствате внимателно всички нейни части. Измивайте я след всяка употреба, уверете се, че отворите на клапаните не са запушени.

Използвайте стандартни препарати за почистване на съдове. Не използвайте твърди, гранулирани или абразивни материали, почистваща тел, белина и/или хлорни продукти. Не поставяйте капака в съдомиялна машина. Подсушете след измиване.

Клапаните винаги трябва да са чисти. Почиствайте ги след всяка употреба. Можете да отвиете клапаните, да ги почистите и да ги поставите отново на мястото им.

ВАЖНО! Не гответе леща в тенджерата по налягане, тя може да запуши клапаните.

Всяко петно във вътрешността на съда, може би причинено от дълъг контакт с киселинна или солена храна, може да се измие с оцет или лимонов сок. В случай на петна, качеството и функционалността на тенджерата се запазват.

Гаранцията не включва както повреди, причинени от небрежна употреба (удари, изпускане от високо, миене на капака в съдомиялна машина...), така и повреди на износващите се части (уплътнения, клапани, дръжки).

Гаранцията е валидна при представяне на касовата бележка.

За повреди и неизправности, моля, свържете се с вашия продавач.

НЕ РАЗГЛОБЯВАЙТЕ И НЕ СЕ ОПИТВАЙТЕ ДА РЕМОНТИРАТЕ ПРОДУКТА

ВАЖНО

Не започвайте да готвите, преди да сте проверили затварянето на капака.

Не отваряйте капака по време на готвене.

работно налягане: 55-70 kPa | 0,55-0,70 Bar

максимално допустимо налягане: 110 kPa (1,1 Bar)

УПОТРЕБА

1. ОТВАРЯНЕ НА КАПАКА

Издърпайте дръжката лост на капака. Капакът ще се освободи.

2. ПЪЛНЕНЕ НА ТЕНДЖЕРАТА ПОД НАЛЯГАНЕ

Не пълнете повече от 2/3 от тенджерата под налягане.

Ако готвите ориз или други продукти, които увеличават обема си при готвене, напълнете само половината или по-малко от тенджерата под налягане.

3. ЗАТВАРЯНЕ НА КАПАКА

Дръжката лост е във вертикално положение, когато е отворена.

Поставете капака върху тенджерата под налягане и затворете дръжката лост (хоризонтално положение). Напречната греда трябва да лежи върху ръба на тенджерата под налягане. Моля, проверете дали капакът е правилно поставен, за да избегнете изтичането на пара по време на готвене.

4. ГОТВЕНЕ

Поставете тенджерата под налягане на котлона. Ако готвите на пламък, пламъкът не трябва да излиза извън дъното на тенджерата. Ако готвите върху нагорещена плоча, нейната основа не трябва да е по-голяма от дъното на тенджерата под налягане.

Поставете клапана за освобождаване на налягането във вертикално положение и повдигнете малкия клапан. Вентилът ще започне да свири след няколко минути и парата ще започне да излиза. Сега можете да намалите силата на котлона и да завъртите клапана за освобождаване на налягането в хоризонтално положение.

Заклучващото устройство на дръжката ще бъде повдигнато по същото време, за да предотврати отварянето на капака по време на готвене. Готвенето ще започне. Моля, внимателно преценете времето за готвене (вижте по-долу).

5. КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО

В края на готвенето изключете източника на топлина. След това изчакайте известно време. Завъртете лоста на клапана за освобождаване на налягането във вертикално положение, за да излезе парата след няколко минути. След като парата се изхвърли напълно, заключващото устройство на дръжката ще падне и дръжката ще се отблокира. Сега ще можете да отворите капака.

СЪВЕТИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Моля, прочетете внимателно инструкциите, преди да използвате тенджерата под налягане.

Не оставяйте деца сами, докато тенджерата под налягане се използва.

Не поставяйте тенджерата под налягане във фурната.

Не докосвайте металните части на тенджерата под налягане, когато я премествате.

Моля, хващайте тенджерата под налягане винаги за страничните дръжки, а не за дръжката лост.

Преди да поставите на котлон, моля, проверете дали капакът на тенджерата е правилно затворен.

Неправилното използване на тенджерата под налягане може да доведе до изгаряния.

Не използвайте тенджерата под налягане без вода, това може да я повреди.

Преди да използвате тенджерата, проверете дали всички нейни части са чисти.

Не се опитвайте да отворите тенджерата под налягане, преди парата да е излязла напълно и налягането да е намаляло.

Не пълнете повече от 2/3 от тенджерата под налягане. Напълнете само половината или по-малко от тенджерата под налягане, ако готвите храна, която може да се разшири, като ориз или сушени зеленчуци.

Използвайте само подходящи степени на нагряване.

Ако сте сготвили храна с кожа (например говежди език), която може да се раздуе под въздействието на налягането, не пробождайте храната, преди да е изстинала, за да избегнете изгаряния.

При готвене на кремообразна храна, леко разклатете тенджерата под налягане, преди да отворите капака, за да не излезе храната навън.

Не използвайте тенджерата под налягане за пържене.

Не използвайте едра сол в тенджера под налягане; ако е необходимо, добавете сол едва след готвенето и разтворете с разбъркване. Всяко отлагане на сол на дъното може да доведе до образуване на бели петна или да повреди неръждаемата стомана. Тези петна обаче не променят качеството и функционалността на продукта.

ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ

говеждо месо - 45-50 минути

телешко месо - 35-40 минути

агнешко - 20-25 минути

кокошка - 35-40 минути

млада кокошка - 20-25 минути

боб, нахут – 20-25 минути

зелен боб – 20-25 минути

патладжан – 10-15 минути

карфиол – 10-15 минути

сельри – 10-15 минути

картофи – 8-10 минути

пресен грах – 15-20 минути

ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ

Обърнете внимание на парата, когато излиза.

След всяка употреба почиствайте съда и капака, като следвате инструкциите за миене.

Не оставяйте храната вътре за дълго.

В СЛУЧАЙ НА ПРОБЛЕМИ

Капакът не се затваря: моля, проверете дали сте спазили правилно инструкциите. Свалете капака и го поставете отново. Обърнете внимание дали капакът е правилно и напълно застопорен с дръжката лост.

Капакът не се отваря: оставете парата да излезе (като натиснете клапана за освобождаване на налягането); ако е необходимо, поставете тенджерата под налягане под течаща вода. Не се опитвайте да отваряте капака, преди парата да е излязла напълно.

Предпазният клапан започва да работи: предпазният клапан е проектиран за безопасност, той започва да работи, когато възникнат проблеми с клапана за освобождаване на налягането. Когато това се случи, изключете тенджерата и изчакайте, докато тенджерата под налягане изстине напълно. Вторият предпазен клапан позволява изпускането на пара в случай, че другите два клапана са блокирани.

Не се опитвайте да отваряте тенджерата под налягане, преди парата да е излязла напълно и тенджерата да е изстинала.