

san ignacio®
I love cooking



**Инструкция за употреба
ТЕНДЖЕРА ПОД НАЛЯГАНЕ
SAN IGNACIO EL VOHIO 6л.**

Инструкции за безопасност

I. Предназначение:

1. Тенджерата под налягане е подходяща за всякакъв вид котлони (индукционни, електрически, газови и др.);
2. Тенджерата под налягане не е подходяща за пържене и печене на месо и тестени изделия;
3. Никога не слагайте тенджерата във включена фурна;
4. Никога не използвайте тенджерата под налягане в микровълнова печка;
5. Използвайте уреда само според указанията на инструкциите. Всеки друг начин на употреба се счита за неправилен;

Риск от нараняване

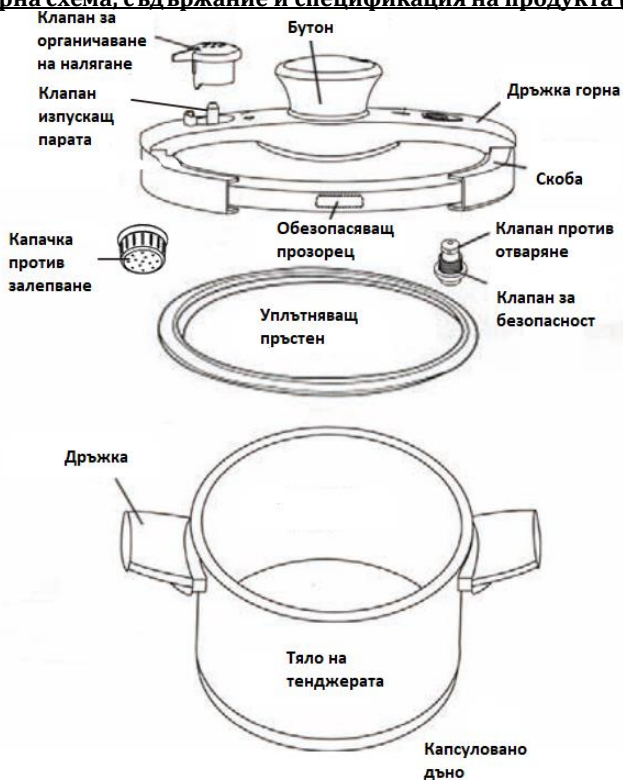
1. От клапана за изпускане на пара, излиза гореща пара – пазете ръцете си при употреба;
2. Внимавайте, при отварянето на тенджерата след употреба – възможно е излизането на гореща пара. Никога не насилвайте капака, при отваряне на тенджерата;
3. Ако се налага да преместите тенджерата, докато тя е под налягане, не трябва да я държите за затварящия механизъм и не трябва да я клатите; Използвайте само дръжките и ръкохватка или кърпа;
4. Дръжте уреда далеч от досега на деца и лица, които не са запознати с начина му на употреба;

II. Внимание при употреба:

1. Използвайте само след като сте прочели и разбрали всичко от това ръководство.
2. Имайте предвид, че този, който използва тенджерата носи отговорност при възникване на инцидент, ако не са спазени инструкциите, описани в книжката за употреба. Съдът не трябва да се оставя без надзор, трябва да се регулира нивото на температурата навреме след като регулатора на налягане започне да изпуска парата.
3. Не поставяйте тенджерата под налягане във фурната.
4. Бъдете много внимателни при преместване на тенджерата, когато е под налягане. Не докосвайте металната повърхност, използвайте дръжката и ако е необходимо, вземете предпазни мерки (ръкавици).
5. Използвайте тенджерата под налягане, само по предназначение описано в това ръководство.
6. Този съд е предназначен за готвене под налягане. При неправилна употреба може да предизвика опарвания и изгаряния. Моля, уверете се, че тенджерата е правилно затворена преди да започнете нагряването и. Виж (инструкцията за употреба)
7. В никакъв случай, не отваряйте тенджерата когато е под налягане. Не отваряйте, преди да се убедите, че налягането в тенджерата е спаднало. Виж (инструкцията за употреба)
8. Никога не използвайте вашата тенджера под налягане без да добавите вода, това може да я повреди сериозно.
9. Не пълнете повече от 2/3 от нейния капацитет. Когато готвите храни, които се разширяват в резултат на готвенето (например: ориз или дехидратирани зеленчуци), напълнете 1/2 от тенджерата.
10. Използвайте подходящи топлинни източници, съгласно инструкцията за употреба.

11. След готвене на месо с кожа (например: телешки език), които набъбват при готвене под налягане, не пробждайте месото докато кожата е подута, защото това може да доведе до изгаряне.
12. Когато готвите тестени изделия, разклатете леко тенджерата, преди да я отворите, за да избегнете изкипяването на храната.
13. Преди всяка употреба проверявайте изпускателните клапани. Виж (инструкцията за употреба).
14. Не използвайте тенджерата под налягане за пържене на храна.
15. При проблем с изпускателните клапани, не се опитвайте да ги отремонтирате сами, а се свържете с производителя или негов представител.
16. Използвайте, само оригинални резервни части за вашият модел тенджерата под налягане. Свържете с производителя или негов представител.

Структурна схема, съдържание и спецификация на продукта (Фиг. 1)



Фиг.1

1. Тенджерата под налягане е уред за готвене и не може да бъде използвана за други цели. Непълнолетни и хора, които не знаят как да използват се препоръчва да не я използват. Трябва да има човек, който да наблюдава и да държи съда далеч от деца, когато се използва уредът.

2. Преди съда да е достигнал точката под лимита на налягане, температурата на завиране на течностите е около 120 С°. Когато тенджерата се отвори бързо има опасност съдържанието и да изври бързо и да нанесе щети.

3. Не гответе например сладка от ябълки, бисерен ориз, морски водорасли, овесена каша и други за да се предотврати запушването на дупките на вентила.

4. Дръжте регулатора на налягането, уплътняващия пръстен, бутоните за отваряне/затваряне, капака и тялото на тенджерата винаги добре почистени.

5. Съда трябва да се използва на стабилна печка. Не поставяйте тенджерата под налягане върху електрическа печка, която има по-голям диаметър на плочата от дъното на съда. При готвене, огънят не трябва да достига до стената на тенджерата (фиг.2). Тенджерата може да се използва на електрически котлон, индукционни котлони, газ и т.н. под 2kw.

6. Не насочвайте освобождаващия отвор за пара срещу готвещия или в обсега, в който има хора.

7. Ако парата изпръсква от предпазния вентил или освобождаващия отвор на втората предпазна камера, захранването се изключва незабавно. Проблемът трябва да бъде открит и разрешен, преди да бъде използвана отново.

8. Бъдете много внимателни, когато премествате тенджерата под налягане на котлона, носете я изправена и я поставяйте леко.



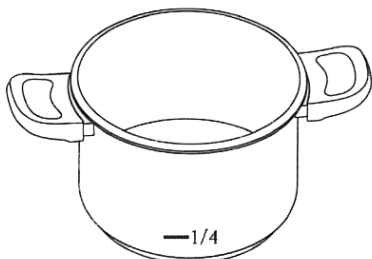
Фиг.2

9. Не отваряйте съда, когато има вътрешно налягане. Не гответе, когато капака не е добре затворен.

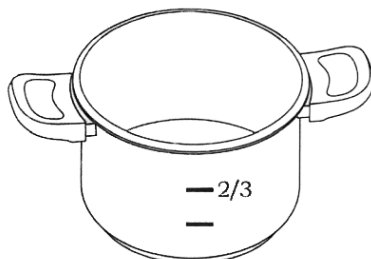
10. Не съхранявайте сол, соев сос, алкални, захар, оцет или пара във вътрешността на тенджерата за дълго време. Почистете и изсушете, всеки път след употреба.

11. Не оставайте тенджерата да се нагрява празна и не я използвайте за загряване на водата. Да не се използва за пържене или печене на храна.

12. Допустим обем на храната в тенджерата. По-малко от 1/4 от височината на тенджерата (или обема) за храна която променя обема си, като например ориз, боб и други (фиг.3), по-малко от 2/3 от височината (или обема) на тенджерата храна, която не променя обема си, като месо и зеленчуци (фиг.4)



Фиг. 3



Фиг. 4

Забранено е поставянето на предмети или друго, върху регулатора на налягането (фиг.5)

III. Безопасност на продуктите

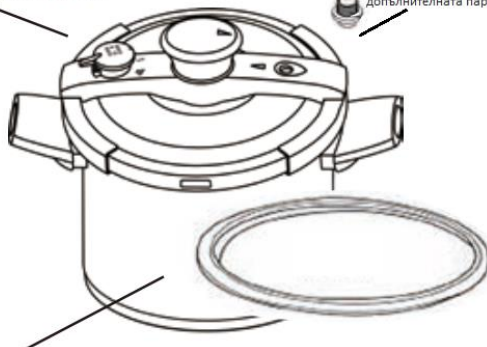
1. За да се чувствате спокойни при употребата на нашите продукти, използвахме специален дизайн за да обезопасим максимално тенджерата под налягане при готвене. (фиг.6)
2. Устройството за предотвратяване на отваряне, на капака, осигурява сигурно затваряне за по – голяма безопасност.
3. Трискепенното устройство за освобождаване на налягането осигурява безопасност.
4. Регулатор на налягането: при нормално протичане на процеса, на готвене



Фиг.5

1. Клапанът за ограничаване на налягането: Ако налягането вътре е над нормалното, вентилът за ограничаване на налягането ще изпусне допълнителна пара

2. Вентил за предотвратяване на отварянето ако ограничителният клапан не функционира, многофункционалният вентил ще освободи допълнителната пара



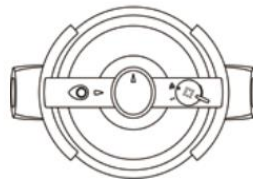
3. Безопасен прозорец/Специално проектиран уплътнителен пръстен: Когато и двете клапан за ограничаване на налягането и клапан за предотвратяване на отваряне не функционират, няма да освободи допълнителна пара, за да се гарантира безопасно използване

Фиг.6

5. Предпазения клапан се отваря: ако се повиши налягането и достигне до 4Кра. Осигурете по – голямо освобождаване на пара от предпазния клапан при необходимост от отвора за регулиране на пара.
6. Втори предпазен клапан: В случай, че регулаторът за налягане и отворът му за пара не сработят (при запусване), парата ще се освободи от освобождаващия отвор на втория предпазен клапан, за да осигури безопасност.
7. Посредством зъбно колело и зъбна лента за затваряне на капака, закопчалките от двете страни се заключват и отварят заедно. По този начин се гарантира, че закопчалките от двете страни заключват едновременно тенджерата към капака и той ще бъде стабилен и надежден.

IV. Как да използваме тенджерата под налягане

1. Моля, почистете тенджерата под налягане, добавете вода и я загрейте за половин час преди първото използване.
2. Преди употреба се уверете, че освобождаващия отвор за пара не е запушен. При необходимост го почистете с игла.
3. Затваряне на капака:
 - Завъртете дръжката на стрелата по посока на часовниковата стрелка под ъгъл от 90°, докато се чуе звуково „щракване“, което означава, че закопчалките са отворени.
 - След това поставете капака с отворени закопчалки върху отвора на тенджерата, отстранете вентила за ограничаване на налягането,
 - задръжте дръжката, натиснете внимателно надолу и завъртете капака обратно на часовниковата стрелка до ъгъл от 90, докато се чуе звуково „щракване“
 - маркировката на дръжката се изравнява с бялата точка на пластмасовия капак, което означава, че капакът е затворен правилно и може да се готви.
4. След като капакът е в правилна позиция, поставете вентила за ограничаване на налягането върху клапана за изпускане на пара
5. Готвене
 - За по-бързо повишаване на температурата се нагрива на по-силен огън, докато започне да работи ограничителният клапан.
 - Когато ограничителният клапан се повдигне и излиза пара непрекъснато, готвенето трябва да продължи на слаб огън и можете да започнете да изчислявате времето за готвене. (време за готвене може да намерите в таблицата след това.)
 - След като заври храната в съда, парата се отделя през вентилът за безопасност. След като намалите силата на огъня и постигнете равномерно нагриване, освобождаването на пара ще се преустанови



Забележка:

Време за готвене — изчислете времето за готвене от началото на работата на ограничителния клапан до пожара изключване на котлона

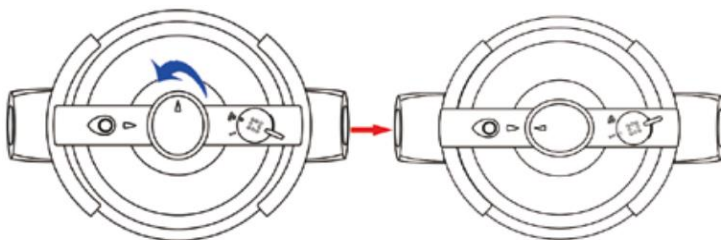
Наблюдавайте тенджерата по време на цялото готвене, за да избегнете необичайни обстоятелства.

Не докосвайте металната повърхност на тенджерата с ръце или тяло.

6. Когато времето за готвене изтече, намалете огъня и оставете котлона за известно време. Изчакайте налягането в тенджерата да се намали
7. Отворете капака, когато клапанът за предотвратяване на отварянето се върне в първоначалното си положение. Процедурата по отваряне е обратната на тази по затваряне

Забележка:

Когато готвите качамак и лепкава супа, преди да отворите капака, разклатете тенджерата, за да елиминирате мехурчетата вътре в печката



8. Бързо охлаждане

Понякога се налага бързо охлаждане, поставете тенджерата под налягане на равно място в мивката и я охлаждайте със студена вода бавно докато предпазния вентил падне надолу, отворете капака както е описано по – горе)



Внимание:

Предотвратете попадането на вода върху вентила и бутоните.

Не отваряйте капака преди индикаторът да е паднал надолу.

Не отваряйте капака преди вентилът да е паднал надолу.

V. Отстраняване на проблеми.

В случай, че откриете някаква нередност, незабавно изключете котлона и преместете тенджерата на равно място в мивката и я облейте със студена вода за да намалите температурата и налягането. Открийте причината и разрешете проблема според таблицата по – долу.

Проблем	Причина	Решение
Пара и течност излизаци от предпазния клапан 	<ol style="list-style-type: none">1. Загряването не е достатъчно.2. Водата в тенджерата не е достатъчна.3. Клапанът за предотвратяване на отварянето е замърсен.4. Уплътнителният пръстен е замърсен5. Капакът не е фиксиран правилно с	<ol style="list-style-type: none">1. Повишете енергията2. Добавете още вода.3. Почистете клапана за предотвратяване на отваряне.4. Почистете уплътнителния пръстен,5. Фиксирайте правилно капака
Пара излизаща от страни на капака 	<ol style="list-style-type: none">1. Уплътнението на капака е мръсно.2. Уплътнението е старо	<ol style="list-style-type: none">1. Почистете добре уплътнението, затварящите части и капака.2. Сменете уплътнението.
Пара и течност излизаци от предпазния вентил	Отворите на предпазния вентил са запушени.	Отстранете тенджерата от котлона. След като се охлади и налягането спадне, извадете предпазния вентил и почистете добре всички отвори.
Капакът не се затваря плътно	Ключалките на капака не са отворени Формата на капака се е зимила	Отворете ключалките на капака Сменете капака

VII: Почистване и поддръжка

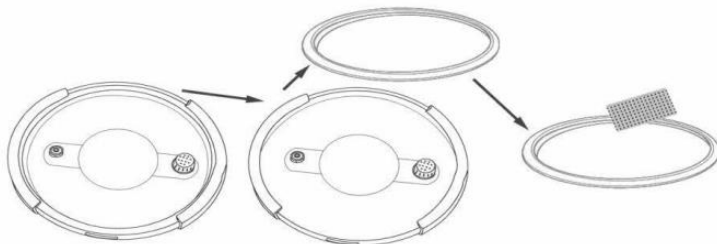
Преди употреба налейте в тенджерата с вода и я загрейте за 30 мин. да може да я почистите по – добре след производството и.

1. Цялостна поддръжка на тенджерата под налягане

- Почистете добре
- Подсушете от капките вода и я поддържайте суха
- Не търкайте повърхността на тенджерата с твърди материали, като метали за да я предпазите от ожулвания.
- Не докосвайте тенджерата с друг вид метали за да избегнете електрохимична корозия.
- Не съхранявайте храна в тенджерата продължително време.

2. Поддръжка на уплътнението

- Отстранете уплътнението от капака. Почистете уплътнението и капака добре с топла вода и препарат .
- Попийте добре водата и ги съхранявайте добре.
- Поставете обратно уплътнението на капака.
- Преди употреба съхранявайте уплътнението отделно от капака за да го предпазите от деформация.



3. Поддръжка на индикатора, регулатора и отворите за пара.

Почиствайте тръбата за изпускане на пара и предпазващия от отваряне клапан редовно.

Ако има замърсяване или запушване почистете с игла.

Затегнете, ако винтовете на клапана за ограничаване на налягането или клапана за предотвратяване на отваряне са разхлабени.

Щифтът на клапана за предотвратяване на отварянето трябва да се почиства редовно, за да не се блокира неговото възвратно-постъпателно движение

Внимание: Внимавайте да не загубите части като регулатора или вентила.

Не се притеснявайте ако цвета на уплътнението се промени. Препоръчително е да сменяте уплътнението веднъж на една или две години, според честотата на употреба.

Наложително е да бъде сменено незабавно в случай, че има някакви повреди или се е деформирало. Моля, свържете се с дилъра на нашата компания за резервни части. Никога не използвайте заместители на частите.

- Съхранявайте тенджерата в шкаф на хладно и сухо място.
- Специално напомняне: Поддръжката се извършва от оторизиран представител на Бергнер.

VIII Въпроси и отговори

1. Как да готвим добре?

Сложете тенджерата на силен котлон докато парата започне да излиза от отвора на регулатора за налягане. Намалете котлона. Нека налягането в тенджерата се намали постепенно. Прекалено силният котлон може да изпари водата и да причини загаряне на храната.

2. Храната не успява да се сготви добре?

Проверете дали времето за готвене е правилно разчетено.

Проверете дали регулатора за налягане е позициониран правилно.

Проверете дали котлона е прекалено силен или прекалено слаб.

Проверете дали количеството течност е необходимото.

Проверете дали налягането е нормално или не (има ли пара, която да излиза от отвора на регулатора за налягане)

3. Кога започва отчитането на необходимото време за готвене?

Отчитането на времето за готвене започва, когато от отвора на регулатора за налягане, започне изпускане на пара.

4. Имат ли различните хранителни продукти различно време за готвене?

Максималния обем на храна, която да се готви е до 2/3 от обема на тенджерата. При зърнените храни ¼.

5. Защо се променя цветът на ориза при приготвяне в тенджера под налягане?

Поради високата температура и налягане, протичат химични реакции свързани с високото съдържание на протеин и карбохидрати. Тези процеси не повлияват вкусовите качества.

6. Може ли да се приготвя соя в тенджера под налягане?

Не препоръчваме готвене на соя в тенджерата под налягане.

7. Какво да правим в случаите когато в тенджерата под налягане не е останала течност?

Незабавно изключете котлона и отстранете тенджерата, като я оставите да изстине . **Не охлаждайте тенджерата със студена вода или по какъвто и да е друг начин!!!**

IX Стъпки и време за готвене

Наименование на храната	Обем на храната + водата	Времето за готвене при намален котлон след постигнатото необходимо налягане	Състоянието на храната след готвенето при охлаждане без намеса	Забележки
Говеждо	½	15-20	Добре сготвено	Нарежете на парчета
Котлети	½	8-12	Месото се отделя от костите	Нарежете на парчета
Свински крачета	½	15-20	Месото се отделя от костите	Разсечени
Пиле	½	8-10	Месото се отделя от костите	Цяло пиле
Риба	1/3	2-4	Добре сготвена	
Овнешко	½	8-12	Добре сготвено	
Царевица	2/3	5-8	Добре сготвено	
Сладки картофи	2/3	6-10	Добре сготвени	
Ориз	2/3	6-10	Добре сготвен	

Овесена каша	1/3	10-15	Каша	
Бобови растения	1/4	12-16	Добре сготвени	
Китайски гъби	2/5	15-25	Много гъсто	

Забележка: Времето оказано в таблицата е за ориентир. С времето и опитът всеки готвач може да промени времето за приготвянето според вкуса си.

ГАРАНЦИЯ 3 ГОДИНИ

Гаранционен срок от 3 години е приложим при условие, че уредът се използва съгласно инструкциите за употреба, приложена към него.

Кухненските съдове са предназначени да се използват само при стандартна домашна употреба, като по този начин гаранцията не включва употреба в професионални заведения, лоша употреба или ненормално износване, което не съответства на предоставените съвети за грижи.

Ако смятате, че вашият продукт е дефектен по време на гаранционния срок, моля предавете рекламацията си на следния адрес:

Бергнер България ООД, гр.София, бул.Ботевградско шосе 228, офис 14,

тел. +359 0 700 20 410, , claims@bergner-bg.com

Тази гаранция е валидна само срещу представянето на датирано доказателство за покупка, тази гаранционна карта и дефектния продукт.

