

ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА НА ТЕНДЖЕРИ ПОД НАЛЯГАНЕ “EASY”

 **SILAMPOS**



Препоръчителна максимална мощност 3000W
Препоръчителни източници на топлина



Поздравления! вие избрахте един безопасен и функционален продукт.

Тенджерата под налягане Silampos Ви предлага:

Пестене на време, тъй като храната се приготвя много по-бързо;

Икономия на енергия, тъй като по-краткото време за готвене означава и по-ниско потребление на енергия. След достигане на необходимото налягане готвенето трябва да продължи при намалена степен на котлона;

Запазване на хранителните вещества - бързото приготвяне и използването на по-малко течност позволява продуктите да запазят своя вкус и цвят, както и да съхранят хранителната си стойност. **Разнообразие:** с тенджерата под налягане могат да бъдат приготвени огромен брой ястия като супа, риба, месо и десерти.

Скоро ще разберете, че тенджерата под налягане Silampos е идеалният ви партньор в кухнята за безопасно приготвяне на вкусни и бързи ястия. Ако бъдат внимателно изпълнени всички инструкции, тенджерата под налягане Silampos гарантира абсолютна безопасност за потребителя при използване. Всяко изделие преминава строг контрол на производственото качество. Прочетете внимателно всички инструкции в това ръководство.

ЗАПАЗЕТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ.

Silampos - SC Ind de Louca Metalica Campos s A

Дистрибутор за България:

“Ню Вижън Бутик” ЕООД

гр.София, Студ.град, ул”Иван Багрянов” №19 ап4

Тел: 02 / 962 86 86 Факс: 02 / 962 80 40

ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ

ВРЕМЕТО ЗА ПРИГОТВЯНЕ МОЖЕ ДА ВАРИРА В ЗАВИСИМОСТ ОТ ИЗПОЛЗВАНИЯ ИЗТОЧНИК НА ТОПЛИНА

Зърнени храни	Прибл. време за готвене	Ниво на налягане
Стрит ечемик (3 чаени чаши)	15/20 мин.	2-ро ниво
Ориз Басмати (1 чаена чаша и половина)	5/7 мин.	2-ро ниво
Кафяв ориз (1 чаена чаша и половина)	15/20 мин.	2-ро ниво
Дълъг ориз (1 чаена чаша и половина)	5/7 мин.	2-ро ниво
Пшеничени храни (3 чаши)	18 мин.	2-ро ниво
Месо	Максимално време за готвене	Ниво на налягане
Говеждо/ телешко месо	35/40 мин.	2-ро ниво
Козе/агнешко	10/18 мин.	2-ро ниво
Цяло пиле	12/18 мин.	2-ро ниво
Супа (месо)	10/15 мин.	2-ро ниво
Морски дарове и риба	Максимално време за готвене	Ниво на налягане
Краб	2/3 мин.	1во ниво
Филета от риба хек	2/3 мин.	1во ниво
Супа (риба)	5/6 мин.	2-ро ниво
Риба	5/6 мин.	1во ниво
Омар	2/3 мин.	1во ниво
Миди	2/3 мин.	1во ниво
Скариди	1/2 мин.	1во ниво

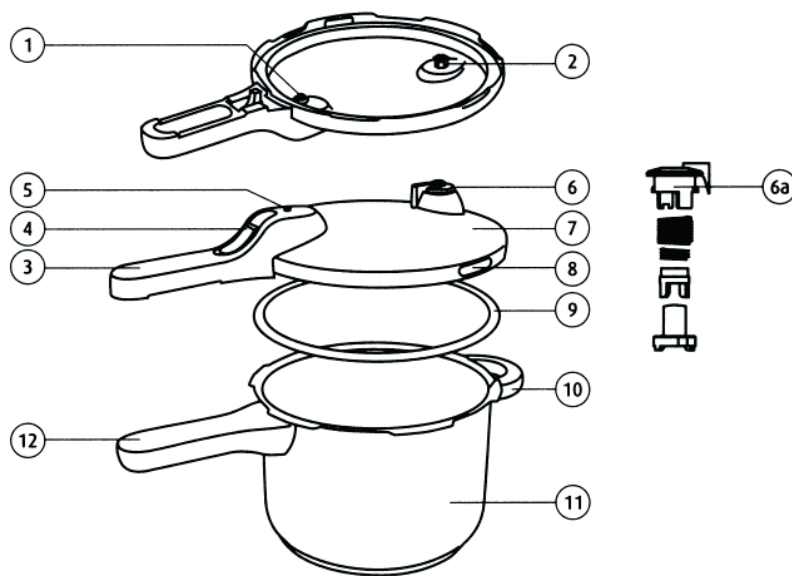
ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

1. Прочетете тези инструкции внимателно, за да се запознаете с характеристиките и възможностите на тенджерата под налягане.
2. Внимавайте особено, когато използвате изделията в близост до деца.
3. Не поставяйте тенджерата под налягане в нагорещена фурна.
4. Когато тенджерата е под налягане, местете я много внимателно. Не докосвайте горещите повърхности. Използвайте дръжките и при необходимост ръкавици или друга защита.
5. Не използвайте тенджерата под налягане за други цели освен по предназначението
6. Тенджерата работи под налягане. Неправилната ѝ употреба може да доведе до изгаряния и сериозни щети. Проверете дали тенджерата под налягане е правилно затворена и вентилите са чисти, преди да я поставите на котлона. Прочетете раздел "Използване на тенджерата под налягане".
7. Никога не отваряйте насила тенджерата под налягане и не махайте капака, преди първо да сте проверили дали тенджерата е освободена от налягане. Вижте инструкциите за изпускане на налягането в точка 3.3 на това ръководство.
8. Не използвайте тенджерата под налягане без течност в нея, тъй като това може сериозно да повреди тенджерата. Прочетете раздел "Преди да използвате за първи път"
9. Не пълнете тенджерата под налягане **повече от 2/3 от вместимостта ѝ**. При храни, които се разширяват при варенето, като например ориз или сушени зеленчуци, не пълнете тенджерата повече от половината от вместимостта ѝ.
10. Не поставяйте празна тенджерата под налягане върху включен котлон.
11. Ако използвате електрическа или витрокерамична печка, изберете котлон с диаметър равен или по-малък от диаметъра на дъното на тенджерата под налягане (Bd). Уверете се, че дъното на тенджерата под налягане е чисто и сухо.
12. Ако използвате газов котлон, нагласете пламъка така, че да не излиза извън диаметъра на дъното.
13. Когато се готви под налягане, кожата по повърхността на някои видове месо (напр. език) набъбва. След готвене не бодете месото, ако ви се струва набъбнало - може да се изгорите от парата. Прободете на няколко места месото, преди да го сготвите.
14. Когато готвите мазни ястия, преди да отворите капака разклатете леко тенджерата под налягане, така че храната да не изтече от нея.
15. Не използвайте тенджерата под налягане за пържене.
16. Не манипулирайте предпазните системи повече от това, което е препоръчано в инструкциите за почистване и поддръжка. Прочетете раздел "Грижи и поддръжка".
17. Не използвайте тенджерата под налягане, когато самата тя или която и да било от частите ѝ е повредена или не отговаря на функциите, описани в инструкциите за употреба. Използвайте единствено резервни части с марката Silampos и за съответния модел тенджера. Свържете се със "Следпродажбено обслужване" на Silampos.
18. СПАЗВАЙТЕ И ЗАПАЗЕТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ

ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

Вместимост (литри)	Вътрешен диаметър на тенджерата под налягане (см)	Диаметър на дъното (см)	Тип	Работно налягане (bar)* ниво 1 ниво 2	Налягане, при което се включва системата за безопасност (bar)*
4	22	19,6	Bayonet	0,5 0,9	1.9
6	22	19,6	Bayonet	0,5 0,9	1.9
7.5	22	19,6	Bayonet	0,5 0,9	1.9

* Единица за налягане: 1 bar = 1кг/1 см² (сила от 1кг се упражнява върху площ от 1 см²)



ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

Диаметър на тенджерата под налягане	022 см
Вместимост	4л - 6л - 7,5л
1. Предпазен вентил Предпазно устройство, което се отваря и затваря автоматично, като освобождава прекомерното налягане в тенджерата. Той е свързан към индикатора за налягането и блокира бутон за отваряне/затваряне, за да предотврати отваряне на тенджерата, когато в нея има налягане	-
2. Муфа на регулиращ вентил	-
3. Бакелитова дръжка на капака	-
4. Бутон за затваряне/отваряне След поставянето на капака линейното движение на този бутон позволява отваряне и затваряне на тенджерата под налягане. Той позволява тенджерата под налягане да се отваря единствено когато вътрешността на стените ѝ вече не е под налягане	-
5. Индикатор за налягане. Устройство, което показва наличието на високо налягане в тенджерата под налягане.	-
6. Регулиращ вентил Устройство, което стабилизира налягането в тенджерата под налягане, когато тя се използва, чрез избиране на желаното ниво на налягане	-
6a. Бутон за избиране (селектор) Позволява избиране на ниво на налягане и освобождаване на тенджерата от налягане. Той може да се вади за почистване на регулиращия вентил	-
7. Капак с всички приспособления	-
8. Предпазно прозорче Предпазно устройство, което позволява освобождаване на пара чрез разширяване на пръстен	-
9. Силиконов уплътнителен пръстен за тенджерата под налягане. Позволява херметично затваряне на тенджерата под налягане	644000019903
10. Бакелитова странична дръжка	644000019902
11. Корпус на тенджерата под налягане	-
12. Бакелитова дръжка на корпуса	* 644000019901

- Не се предлага на пазара *Код за отделни части

Използвайте единствено резервни части с марката Silampos и за съответния модел тенджера. Свържете се със "Следпродажбено обслужване" на Silampos

ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ЗА ПЪРВИ ПЪТ

Преди да използвате за първи път, отстранете всички етикети от тенджерата под налягане. Измийте в гореща вода и препарат за миене на съдово. След измиване подсушете с кърпа.

Смажете уплътнителния пръстен с малко олио, за да се отваря и затваря по-лесно тенджерата под налягане.

Проверете дали са чисти устройствата за освобождаване на пара.

Изпробвайте тенджерата под налягане с половин литър вода в нея. Оставете я да се нагрее 10 минути, докато регулиращия вентил започне да изпуска пара.

Минимално количество:

Не трябва да използвате тенджерата под налягане с по-малко от 250 ml течност в нея; в противен случай можете да повредите тенджерата под налягане и/или котлона.




Максимално количество:

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

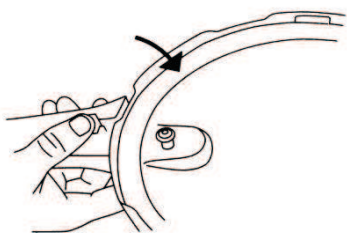
Моля, обърнете внимание, че ако превишите посочения по-горе максимален обем течност, парата може да започне да излиза от регулиращия вентил или ръба на капака. Същото може да се случи и ако оставите тенджерата на прекалено силен огън.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ТЕНДЖЕРАТА ПОД НАЛЯГАНЕ

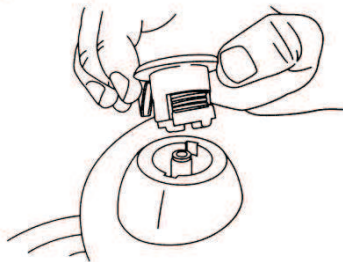
3.1 ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ

1. Поставете пръстена по вътрешния ръб на капака, като проверите дали е правилно разположен, както е показано на (ФИГ.01)
2. Проверете дали регулиращият вентил е чист: Издърпайте бутона за избиране (селектор), завъртете го на позиция , отстранете го и проверете дали каналчето е чисто. (ФИГ.02)
3. Проверете дали предпазният вентил е чист, като леко натиснете буталото на вентила от вътрешната страна на капака, с помощта на остър предмет. (ФИГ.03)
4. За да затворите тенджерата под налягане, поставете капака така, че индикаторът за затворено положение на капака  да съвпадне с индикатора за затворено положение на дръжката на тенджерата под налягане  и завъртете капака по посока на часовниковата стрелка. (ФИГ.04)
5. След като сте проверили дали дръжките на капака и на самия корпус на тенджерата под налягане са правилно подравнени (ФИГ.05), издърпайте бутона към позиция "затворено", докато чуete щракване. (ФИГ.06)

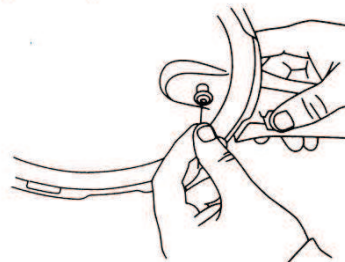
(ФИГ.01)



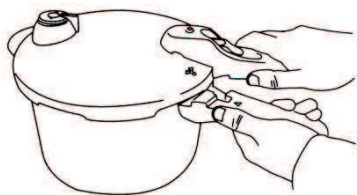
(ФИГ.02)



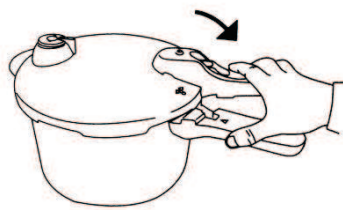
(ФИГ.03)



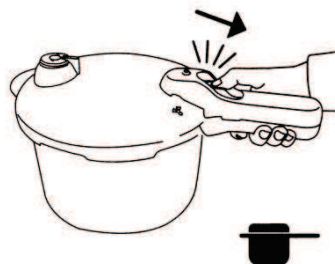
(ФИГ.04)



(ФИГ.05)



(ФИГ.06)



ИЗПОЛЗВАНЕ НА ТЕНДЖЕРАТА ПОД НАЛЯГАНЕ

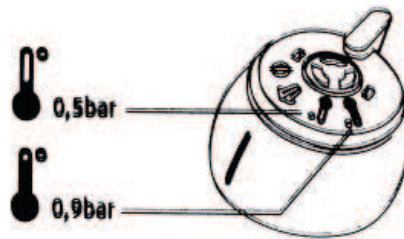
3.2 ПО ВРЕМЕ НА РАБОТА

1. Поставете тенджерата под налягане върху включения котлон.

Моля, обърнете внимание, че с индукционни котлони само за секунди се достигат изключително високи температури, което изисква по-голяма предпазливост и внимание.

2. Изберете ниво на налягане, което искате да използвате:

- Позиция(0,5 bar): за бързо готвене;
- Позиция(0,9 bar): за супер бързо готвене.



3. Започнете да отчитате времето за готвене, когато парата започне да излиза постоянно от регулиращия вентил.

4. Ако по време на готвене с тенджерата под налягане индикаторът за налягане не се вдигне и/или регулиращият вентил не започне да изпуска пара, проверете дали котлонът е включен на достатъчно силна степен. Ако проблемът продължи, освободете тенджерата от налягане и проверете:

- дали количеството на водата в тенджерата под налягане е достатъчно;
- дали тенджерата под налягане е затворена;
- дали регулиращият вентил е чист;
- дали силиконовото уплътнение и ръбът на капака са в добро състояние.

През първите минути на готвене с тенджерата е нормално регулиращият вентил да не изпуска пара или да изпуска пара само от време навреме.

5. Не поставяйте предмети върху индикатора за налягането и/или регулиращия вентил, докато тенджерата под налягане се използва.

6. Използвайте топлината, акумулирана в термичното дъно и пестете енергия, като изключите котлона, преди да е изтекло времето за приготвяне на храната.

7. Ако от ръбовете на капака, предпазния вентил и/или прозорчето за разширяване излиза пара, отстранете тенджерата под налягане от котлона, изпуснете всичката пара и проверете:

- дали регулиращият вентил е чист;
- дали уплътнението е чисто, правилно поставено и дали не е повредено;
- дали по ръба на тенджерата под налягане има видими повреди, които пречат на ефективното поставяне на уплътнението.

3.3 КОГАТО ПРИКЛЮЧИТЕ РАБОТА

1. След изтичане на времето за готвене свалете тенджерата под налягане от котлона и изпуснете всичката пара, като бавно въртите селектора към позицията, показана на (ФИГ.07), за да освободите парата. Обърнете внимание, че трябва да сте изключително внимателни, за да избегнете изгаряния от излизащата под налягане пара.

2. След освобождаване на парата, отворете тенджерата, като преместите бутона от позиция "затворено" към позиция "отворено", докато чуete изщракване (ФИГ.08); махнете капака, като завъртите дръжката в посока обратна на часовниковата стрелка. (ФИГ.09). Обърнете внимание, че не трябва да се опитвате насила да отворите тенджерата под налягане, докато индикаторът за налягане не е паднал до най-долна позиция, тъй като това може да изложи на опасност самите вас и да повреди тенджерата.

3. Когато боравите с горещата тенджера под налягане, използвайте само бакелитовите дръжки и, ако е нужно, носете ръкавици или друго средство за защита. (ФИГ.10).

4. Измийте тенджерата под налягане обилно с вода и препарат за съдове, за да не позволите неръждаема стомана да се повреди от солени или кисели течности, останали от готвенето. Можете да миете тенджерата под налягане в съдомиялна машина, но не забравяйте първо да свалите уплътнителния пръстен.

5. Ако в тенджерата има загоряла храна: Оставете тенджерата под налягане да се наиксне във вода и малко препарат за съдове в продължение на няколко минути, преди да я измиете.

6. За по-щателно почистване:

- Извадете уплътнителния пръстен и го измийте.
- Извадете бутона за избиране (селектора) и го изплакнете под струя вода през регулиращия вентил (ФИГ.11).

Поставете отново бутона за избиране и проверете дали системата е правилно монтирана. Вентилът трябва да се движи съвсем лесно. Имайте предвид, че неправилното монтиране може да затрудни работата на регулиращия вентил или даже да я блокира напълно, което ще доведе до включване на предпазния вентил.

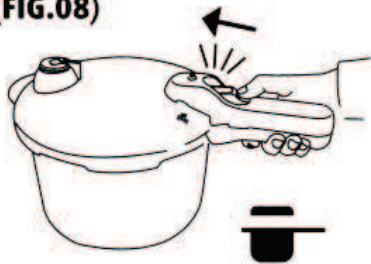
- Проверете дали предпазният вентил е чист, като леко натиснете буталото на вентила от вътрешната страна на капака, с помощта на остър предмет.

7. След почистване и изсушаване приберете тенджерата под налягане без капака, за да избегнете деформация на уплътнението. (ФИГ.12)

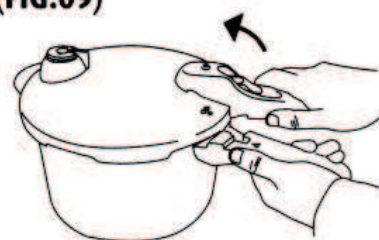
(FIG.07)



(FIG.08)



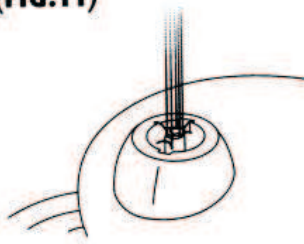
(FIG.09)



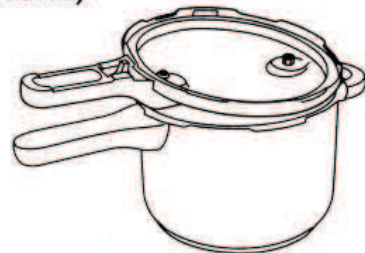
(FIG.10)



(FIG.11)



(FIG.12)



ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА

Запазете своята тенджерата под налягане в добър работен вид за по-дълго време:

- Не нагрявайте тенджерата под налягане, когато е празна. Ако сте оставили тенджерата под налягане на котлона, когато в нея не е имало никаква течност, занесете тенджерата за проверка в "Следпродажбено обслужване" на Silampos.

- Солена вода от варене и вода с почистващи препарати не трябва да се оставя в продължителен контакт с тенджерата под налягане.

- Подменяйте уплътнението всяка година или поне на всеки две години.

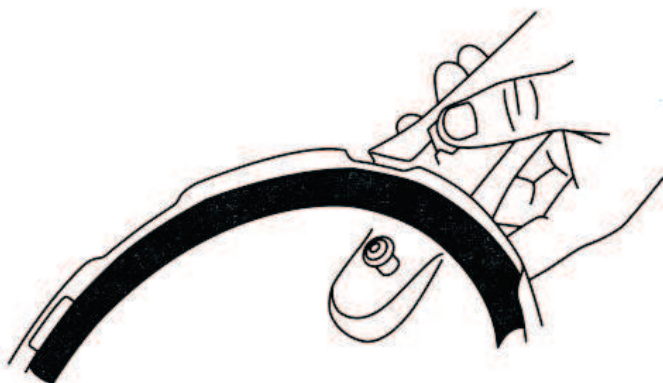
Уплътнението трябва да се подмени по-рано, ако забележите някое от следните:

- Пукнатини или неравни участъци
- Деформации;
- Потъмняване;
- Втвърдяване.

Всяка от посочените по-горе нередности може да попречи на правилното херметично уплътняване или затваряне на тенджерата под налягане.

За да поставите ново уплътнение:

- Изберете уплътнение Silampos, посочено в таблицата (стр03)
- Поставете уплътнението по вътрешния ръб на капака, като проверите дали е добре и правилно разположено.



ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА

ДЕЙСТВИЕ/ПРОЯВА	ПРЕПОРЪКА
Отстраняване на етикети	Навлажнете етикета в много гореща вода и го отстранете. Ако останат следи от лепилото, потопете памучен тампон в спирт и изтрийте с него.
Използване на кухненска тел за почистване	Този тип тел одрасква повърхността на тенджерата под налягане. Трийте хоризонтално, а не вертикално.
Използване на детергенти	Не използвайте дезинфектанти, съдържащи белина или други детергенти, съдържащи хлор (Cl).
Прегоряло ястие	Добавете малко вода и амонячен детергент и оставете да се накисне няколко минути. Измийте съда по обичайния начин.
Наслагване на варовик (белезникави петна)	Добавете малко оцет и вода и загрейте тенджерата под налягане няколко минути. Оставете да се охлади и измийте по обичайния начин.
ДЕЙСТВИЕ/ПРОЯВА Петна от ръжда (кафеникави петна)	ПРЕПОРЪКА Не използвайте стоманена тел за почистване, когато почиствате частите от неръждаема стомана. Този тип тел може да остави ръждиви петна, като трайно увреди повърхността на тенджерата. Използвайте тел от неръждаема стомана.
Петна от храна	Добавете сода бикарбонат и вода и загрейте тенджерата в продължение на няколко минути. Оставете да се охлади и измийте.
Петна от прекомерно нагряване (оцветени петна)	Почистете съда с 10% разреден разтвор от азотна киселина или използвайте препарат за почистване на хромирани части.

ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ

С настоящото декларираме, че тенджерите под налягане, произведени от Silampos, изпълняват всички изисквания на Директива № 97/23/ЕИО, приложимия стандарт EN 12778, както и Регламент (ЕО) № 1935/2004, като гарантираме, че са изпълнени всички изисквания относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни.

Производител - Sociedade Ind. de Louca Metalica Campos, S.A. - P.O. Box 2004 - Cesar PORTUGAL

Оценка за съответствие

Модул „В“ "ЕО изследване на типа"

Нотифициран орган: CATIM - Centro de Apoio Tecnológico a Indústria Metalomecânica n°.0464
април 2008



Ню Вижън Бутик ЕООД

официален представител на Silampos за България

**гр. София, ул. Иван Багрянов №19
/бул. Г.М. Димитров №65А/
тел: 02/ 962 8686; 962 8049
факс: 02/ 962 8040**

www.nvb-bg.com