

BergHOFF®



סיר הלחץ של
ברגהוף
חסכו בזמן בישוי!



08-8566455 - דס. 08

BergHOFF®
worldwide

08-86555731 : מילוי, 08-8543766 : נס - אינ',
050-4331454 : דין, 08-8533101 : מילוי - סיק, יש
www.berghoff.co.il, www.berghoff.org.il
office@berghoff.co.il

חרימת הסוכן וחותמת הבהרה

תודה לך על שבחות בסרי הלחץ של ברגהו. כדי להבטיח בטיחות
עלמהות, כל סיורי הלהחץ של ברגהו נקבעות בכל שלבי הייצאו
ויאזרו לך, תקנים גבויים כיורר חוץ שמקורם בחומרם הטובים ביהר
שבטמא.

האריך רכשה וחותמת הקונה

טיפל נכון בסרי הלחץ יתען לך שנים רבות של המאה מן הבשול. אנما
קראה בעינו הוואות אילו. הן מסבירות כיצד להשתמש ולטפל בדרך הרטובה
כיוות בסרי הלחץ הלחץ שלך. ככל, כמה עאתהalem בישול בגדיא יונע.

נא לשים סופס אוחריית זה ובמידת האוצרך לא לשלה לכתובות רגאה:

תיאור כבוי

סיר הלהט על ברגהור תיכון כדי לעמוד בדרישות התונכניות ביותר. הנמוך והמכסה נשויים מפלדה אל-חלד אכותית 18/10 והקרענות המאפיינת חום הארכ-עלכברת מסוג "סדיואן".

1. גן סיר הלחץ
2. מכסה סיר הלחץ
3. אידית תחתנה ארוכה
4. אידית עליונה ארוכה
5. אידית צד
6. שסתום תפעול
7. מנגנון לפיתחה/סינירה
8. אטם מסיכה מסיליקון
9. כפתה בטיחות
10. שסתום בטיחות
11. קורקעת ר-שכנית
12. נעלת בטיחות

ડמי ביישול

כל הבישול של ברגהור מפדרת אל-חלד ומרחמים לכיראים הפוגעים באידקצייה, כריים חשמליות וגיריים של מ.

סמי הבישול מוחשובים הרחלה מתחילה כליטת האדים הסידירה משסתום התחבעל וסתמיים כשלוחץ בתווך הסיר יוד באופן סכני.

done הבישול המוציאים כאן הם להתייחסות בלבד, משום שהם ישתנו בהשפעת מזג האוויר, כמוות הבישול, סקרה החום וכדומה.

יש להתייחס לתרמי בישול המציגים אצל התהווים. אל התהסטו להתחאים אותום לטעמכם האישי, לסגנון הבישול שלכם או לסוג המרכיבים בהם אתם משתמשים.

ירקות ישים כמו נעדשים, גרגירי חומוס, שעועית וכו' יש להשרות במלח לפני הבישול.

- לא צריך להטבוק כתיקאים או דנים קיטנים. עבור דנים גודלים או בשר כסא, הארכו קצת את זמן הבישול.
- יש לששל מרקם היוצאים רקץ (למשל מork, אפונה) קודם ללא מכסה ואו לסנן במלח.
- לא צריך לנקות בחשבען אבודן מוחלים בתווך הבישול כיוון שאין כמענה אלא שבליטים מסיר הלחץ.
- השחומר בשאר היסב, אפילו יתר מהרגיל, כיוון שבישול באודם גורם לאבד קל בצלב. מן הבישול תליים בעובי ובאיכות הבישול.
- נקי דגים בסידות, فهو מעת מיש למלון ומלה מייד לאחר הבישול.

או ברגהור מתחאים לר בישול מהנה ובירא עם סיר הלחץ שלנו.

אחסון

אם סיר הלחץ אין צרכי ליהיו בשימוש länger, נקה את גוף הסיר,

המיכסה אנטם המיכסה שומרו אותם בשיים. במיוחד, אנטם המיכסה ציר להיות מומעם בinfeld ובמצב יציב. תשוג נם למנוע מהנזק והמכסה

למען זה בדה ומרום לעוות.

5 מרכיבות הפעלה ביטחונית עצמאיות

עצה שימושית

אם אתה מבחין שסתומים הטענו אליהם מתרומות, יתכן ש:

- מנגנון ביטחון יכול לבדוק אוטומטית את הלחץ הפנימי והסיר אין יכול להיפתח כאשר הלחץ עלה על 2 קילו-פסקל (0.29 אונס' רבע).
- המתג אינו במאכט סגירה.
- אין מספיק נוזל בתוך הסיר. בדוק והוסף את הכמות הנקונה.
- אנטם המיכסה מילוכר או נזוק. נקה או הרחל אותו.
- טפרורת ה����רים נזוכה מזד.

אם אתה מובהן שאדים משוחזרם משיטת המיכסה יתכן ש:

- הטייר אינו סגור נכון. בדוק וחזור על כעולות הסגירה.
- אנטם המיכסה איננו נמצא במקומו המקורי או נזוק. ה יצא את האנטם ומוקם אותו שוב בכוון או החל אוון.

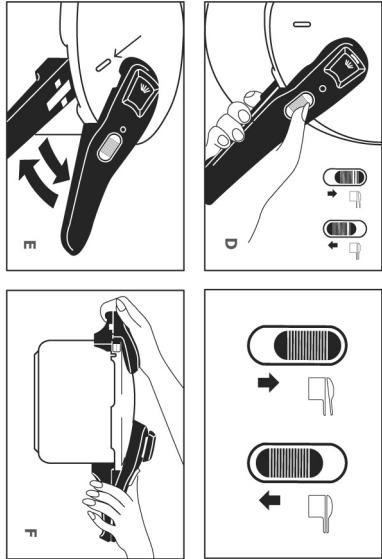
אל הנסה לשנות ארוח מוחלקים או להרכיבם כדריכים אחרות מאייל שזוויגן. השתמש רק בחלק חילך מקרים. אתה מחייב לששיג את התחלים המקוריים מן הסוכן שלך.

הראות שיכו

הרא את המסתה בחומר
הרטה כל התווים: הרס את כל התווים
ולכטם נעלם, ויבש יסודות.

כתייהת סייר הלחץ

עם המתו במצב הפתיחה סובב את היהודים מלכיהם. ימי כהשתה אוחז בידה מרכס הדת התחרתונה. הרם את המכסה מעלה סא羞ת הסטון לכהן. על המכסה נמצא סול התחנה עם יד שמאל. מרכס הדת התחרתונה.



פְּרִימָם שֵׁיְלַח

כעולה וモולצת לבישל מרדים או יראות, כמוון מוק קרט גושים, חומס, וכדומה. אמאן בטיחה, הכמהות המזוכרת מעלה אריכות הזמן להשمر, המנגנון מוחדרת של כל הנמל.

- 7 -

ב' סימן

- על תשרמש בחומרו נקיי קשיים או מטלות קרצג'.
 - גלולים אל תרחץ את מכסה הטייר במדה כלימ'.
 - מריםה של מעט שמן בישול קל על האסם, תאריר את מש' ח' ותשפר את חפקוד'.
 - לאחר הרסמווש, אל תתחט את סי' הלוח עם המכסה יركות מיגשימים כנוו חומס וועניעת יש להשרות בימיים למיין איזור להפשור ירכות הקפואים או דגים כתנים. הרגים גדולים קסוא הגדל ממעט אהז'ן הבישול'.
 - מרקרים הוויצרים קצ'ר (כנוו מרך אפונה) יש לבשל קודם ללא רוח ואל לסתן למיין הבישול בלחש.
 - איז להבייא בחשבוון כל אובדן מוחל בזמנ' הבישול, משום שבכעוג'ן אל הנכלטינ'ס מהיס'ר.
 - השחם את הבישר הייסב, אפייל'ו קצ'ת יותרן הרנייל', משום שכאדים יגרם לאיבור קל של צבע. דמני הבישול החליים בעובי ובכישר.
 - מקה את הדינים הייסב, היחד עלייהם מעט מיש ליטו'ו ומלה מיין הבישול.

סיכול בסייר הלחץ

בישול

לאחר כל שימוש, רחץ את הטייר במים חמים ונמלת הדחת כלים רגיל בערבה ספוג או מטלה. אל החלוט של המלוטש נקיי קשטים או בכיריות קרצז שעלהות להתקות את הגימור המלוטש של המוצץ. בש את הטייר בסיחסות לאחר הנטיפה. יש לסתור את המכסה במים חמימים בלבד ולייבש אותו מייד. במרקחה שטוחהם הבטיחות יפהה במהלך הבישול:

- השר את הטייר מהחומר, zunן וכחח.

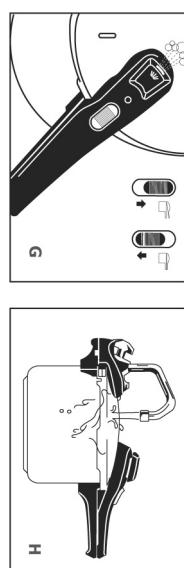
הוציא את השטוחם ובודק שהארובה מתחת לשטוחם בקורת הלחץ אינה חסומה, אם כי, נקה אותה והנבע.

■ החור את השטוחם למיקומו, סגור את הסיר והחל שבעכשול.
■ אם שטוחם הבטיחות מופעל בעגום השנייה, הפסיק את הבישול.
■ אם שטוחם הבטיחות מופעל בעגום השנייה, הפסיק את הטעינה.
■ אם, במלול, שימוש רגיל, חלון הבטיחות השינוי הממוקם בשחת המכסה יפיעו השטוחם הראשוני (בתוך הדיזל הعلاינה) הפסיק את הבישול מייד.

שטוחים

לפני כל שימוש, בדוק שטוחה יציאת האדים אין הטעום על ידי שאריות שמן חומרים אחרים.

- לעלם אל תסייעו אטה סיר הלחץ בימי



האטם של המכסת

רחץ וסבון את אטם המכסת כמים חמים או בחומר נקיי עדין לאחר כל שימוש, ואך הזר אוותו למכסהו. ועדו שאתמה מכינים את האטם לתוך החוץ בחוץ המכסה והջו אל מוט פאלסטייק של הדיזל העליונה. אל חפרק את הדיזל העליונה, ידיית הראד ושתוחם הבטיחות, משוע שהקלם אל מללים את רכבייהם המגבאים.