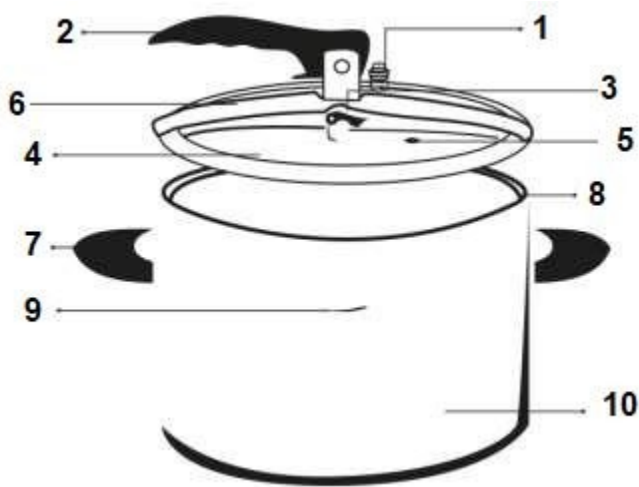


Oală sub presiune 5L



Instrucțiuni de utilizare
Traducerea instrucțiunilor originale

Piese pentru oala sub presiune:



1. Supapă de siguranță
2. Mânerul capacului
3. Supapă
4. Copertă
5. Supapă de siguranță
6. Fixarea capacului
7. Urechi*
8. Sigiliu ascuns
9. Indicație de umplere maximă
10. Corpul oalei sub presiune

*Compoziția urechilor variază: metal, vinil sau metal + vinil.

Tipuri de aragazuri sub presiune din oțel inoxidabil				
Media	Ø20cm	Ø20cm	Ø22cm	Ø22cm
Volum	3,5l	5l	7l	9l
Max. poate fi folosit	2,3l	3,33l	4,6l	6l
Presiune	55-70 kPa 0,55-0,70 Bar	55-70 kPa 0,55-0,70 Bar	55-70 kPa 0,55-0,70 Bar	55-70 kPa 0,55-0,70 Bar
Presiunea maximă admisă	110 kPa (1,1 bar)			
Standard: 97/23 AT-TS 445 EN 122778				



Supapă: Eliberează în mod constant excesul de abur și previne acumularea de presiune.



Supapă de siguranță: Previne accidentele deschiderea capacului. Atunci când oala sub presiune este sub presiune, supapa de siguranță se ridică și închide capacul. În același timp, dacă supapa nu funcționează, supapa de siguranță se va activa, eliberând presiunea.

Pro-Tech
shop



Silicon de siguranță: siliconul de siguranță garantează o siguranță completă. În cazul în care supapele nu funcționează, siliconul de siguranță reduce presiunea din oala sub presiune.



Nivelul maxim de umplere **și numărul de serie:** Pe oala sub presiune sunt afișate, de asemenea, numărul de serie, volumul și nivelul maxim de umplere.



De asemenea, poate fi utilizat pe o plită cu inducție: Poate fi utilizat pe plite pe gaz, electrice, ceramice și cu inducție.

Oala sub presiune populară, tradițională, cu un design modern
Fabricat din oțel inoxidabil de înaltă calitate
De înaltă calitate, ușor de utilizat și ușor de întreținut
Economisire de timp; oala sub presiune reduce timpul de gătit necesar
Economie de energie; reduce timpul de gătire, economisind o cantitate semnificativă de energie
Alimentele preparate într-o oală sub presiune își păstrează conținutul nutrițional și prospețimea

Direcții:



Pentru a deschide oala sub presiune:

Prindeți mânerul de plastic al capacului și pliați-l peste partea opusă. Acest lucru va elibera capacul. Întoarceți capacul la 45 de grade și scoateți-o.



Umpleți oala sub presiune:

Umpleți oala sub presiune până la semn, adică până la 2/3 din volumul recipientului. Dacă pregătiți alimente al căror volum va crește în timpul gătitului, nu umpleți oala sub presiune mai mult de jumătate.



Închiderea oalei sub presiune:

Rabatați mânerul din plastic. Așezați-l într-un unghi ușor în oala sub presiune. Pliati mânerul în partea opusă. Asigurați-vă că suportul capacului se potrivește în marginea oalei sub presiune.



Aveți grijă! Asigurați-vă că supapele funcționează corect înainte de utilizare. Verificați dacă supapele se mișcă ușor. Partea neagră a supapei de siguranță trebuie să se miște ușor în sus și în jos.



Începeți să gătiți:

Folosiți foc mare la începutul gătitului. Supapa trebuie să fie în poziție verticală până când aburul începe să se ridice pentru a ieși din oală.



Atunci când se scurg aburi:

În acest moment, reglați supapa în poziția orizontală, reduceți temperatura. De aici, calculați timpul de gătire.



Verificarea funcționării supapei:

După ce a început gătitul sub presiune, apăsați ușor pe supapă cu o lingură de lemn și asigurați-vă că aburii ies din oală. Împiedicați ca tot lichidul să se evapore din oală.



Pentru a deschide containerul:

Așteptați ca recipientul să se răcească și apoi ridicați cu grijă supapa pentru a permite aburului rămas să iasă. Abia apoi deschideți vasul. Nu deschideți niciodată oala cu forța, este foarte periculos, există riscul de a vă provoca grave răni prin aburul care se scurge.

Avertismente importante privind siguranța:

- Citiți instrucțiunile de utilizare!
- Manipulați vasul fierbinte doar cu mănuși de bucătărie.
- A se utiliza cu mare precauție în preajma copiilor.
- Deplasați cu grijă o oală sub presiune plină cu alimente fierbinți.
- Folosiți oala sub presiune numai pentru prepararea alimentelor!
- Oala sub presiune funcționează sub presiune. Utilizarea neglijentă poate provoca arsuri grave. Asigurați-vă că capacul este închis corespunzător înainte de a găti.
- Umpleți oala sub presiune până la marcajul maxim, care reprezintă 2/3 din volumul oalei sub presiune. Dacă pregătiți alimente al căror volum crește pe măsură ce se gătesc, nu umpleți mai mult de jumătate.
- Nu fierbeți în oala sub presiune alimente care fac spumă în timpul gătitului, deoarece acestea pot bloca supapa. (cireșe, vișine, ovăz, orz, mazăre galbenă, tăiței, spaghete, castane etc.).
- Asigurați-vă că supapele funcționează corect înainte de utilizare.
- După gătire, nu deschideți capacul până când presiunea din oală nu este redusă. Pentru a face acest lucru, lăsați recipientul să se răcească. Apoi, deschideți cu grijă mânerul supapei și lăsați aburul rămas să iasă. Dacă deschideți maneta supapei prea repede, aburul poate scăpa cu forța!
- Nu folosiți oala sub presiune pentru a pregăti alimente prăjite în ulei.
- Nu gătiți alimente în ea, care se vor lipi ușor de fundul vasului.

Sfaturi generale:

- Nu folosiți oala sub presiune fără lichid. Oala de gătit poate fi grav deteriorată.
- Folosiți întotdeauna cel puțin un pahar de apă pentru gătit.
- Se utilizează pe o flacără sau pe o plită cu gaz de aceeași mărime ca și baza oală sub presiune. Dacă aveți un aragaz cu gaz, asigurați-vă că flacăra nu scapă pe părțile laterale ale oalei. Dacă folosiți un aragaz, luați în considerare diametrul acestuia. Diametrul trebuie să fie mai mic sau de aceeași mărime cu fundul oalei sub presiune.
- Supapele oalelor sub presiune sunt foarte sensibile. Curățați-le în mod regulat. Utilizați numai piese de schimb originale
- Curățați regulat oala sub presiune.
- Dacă supapa nu funcționează, contactați distribuitorul.
- Este periculos să folosiți o oală sub presiune care a fost deteriorată sau lovită în timpul transportului.

- Nu gătiți niciodată mazăre galbenă și castane într-o oală sub presiune!

Important:

- Nu schimbați nimic în ceea ce privește designul oalei sub presiune.

- Utilizați numai piese originale.

- În cazul în care există o problemă cu piese care nu pot fi înlocuite, vizitați magazinul care le-a vândut.

- Mânerele din vinil pot fi deteriorate, rupte sau deformat de căldura directă. În acest caz, capacul trebuie înlocuit.

- Nu lăsați o oală sub presiune goală pe masa de lucru.

- Garanția legală poate fi invocată numai dacă este utilizată în scopul prevăzut. Deteriorările cauzate de o utilizare necorespunzătoare (ustensile arse, înnegrirea, deformarea) nu sunt acoperite de garanție.

Întrebări frecvente:

Fără presiune. Care ar putea fi problema?

- Temperatura este prea scăzută; creșteți temperatura.
- Mai puțin lichid decât este necesar; adăugați lichid.
- Supapa este blocată; eliberați-o.
- Capacul nu este închis corespunzător; verificați-l.
- Unele piese sunt uzate, înlocuiți-le.

Aburul iese din capac. Care ar putea fi problema?

- Capacul poate fi deteriorat; înlocuiți-l.
- Este posibil ca garnitura ascunsă să fie înfundată; contactați distribuitorul dumneavoastră.
- Marginea oalei sub presiune poate fi deteriorată; înlocuiți recipientul.

Am început din greșeală să gătesc fără lichid. Ce să fac?

Se ia vasul de pe foc și se așteaptă până se răcește. Deschideți capacul și turnați apă în oală.

Capacul nu poate fi închis. Ce trebuie să faceți?

Asigurați-vă că ați urmat instrucțiunile, dacă nu reușiți să închideți capacul, contactați distribuitorul.

Curățarea:

- Se poate spăla cu detergent lichid.
- Spălați bine oala sub presiune sub jet de apă după fiecare utilizare.
- Nu utilizați substanțe sau instrumente care provoacă zgârieturi pe suprafața exterioară.
- Ștergeți după clătire.
- Folosiți oțet sau suc de cuișoare pentru a îndepărta murdăria încăpățânată.
- Curățați bine supapele după fiecare

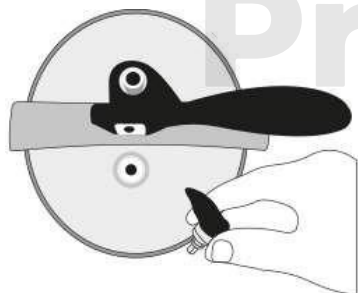
utilizare. Nu uitați să curățați supapele!

Pentru o utilizare îndelungată și sigură, supape după fiecare utilizare

curățați temeinic! Când se curăță, supapa poate fi deșurubată și înșurubată la loc cu ușurință.



Rotiți supapa în sensul acelor de ceasornic, astfel încât să poată fi îndepărtată cu ușurință



După curățare, supapa poate fi reasamblată cu ușurință prin rotirea acesteia în sens invers acelor de ceasornic. Asigurați-vă că ați fixat corect supapa.

Timp de gătire pentru diferite feluri de mâncare

Timpii de gătire enumerați mai jos sunt timpi aproximativi de gătire în minute. Timpul real de gătire depinde de grosimea, cantitatea și calitatea alimentelor care se prepară. (De exemplu: timpul de gătire pentru carne depinde de vârsta animalului)

ATENȚIE! Este interzisă gătitul castanelor și a mazărei galbene în oala sub presiune, deoarece spuma poate înfundă supapele și recipientul poate exploda!

Alimente	Timp de gătire/		Alimente	Timp de gătire/ minute
	minute			
Cartofi întregi	5-12		Tocană de vițel sau de miel	18-20
Sfeclă roșie tăiată	10-14		Tocană de vită	20-25
Sparanghel	1-3		Felii de vițel sau miel	10-12
Praz	1-4		Felii de carne de vită	25-30
The Onion	5-7		Carne de vită fiartă	40-50
Picior de pui	5-7		Picior sau genunchi de porc	30-40
Kel	3-8		Cap de porc	30-40
Anghinare	8-16		Limba de vită	40-50
Conopidă	4-8		Limba vițelului	20-25
Roșii	2-6		Pește fiert	6-8
Morcov	3-5		Găină	30-40
Spanac	2-4		Piese de gură	15-20
Dovleac	1-4		Morcov	35-40
Fasole verde	1-4		Linte	13
Mazăre verde	2		Orez	5-7
Dovlecel	2		Mere	1-3
Vinete	1-3		Pere	5-10
Ciuperci mici	2-4		Prune	4-5
Coadă	8-10		Pui	14-17
Burete gros	5-8		Rabarbă	2-3
Fasole uscată	18-25		Porumb	12