Oala sub presiune EXCELSA Professional Cook

Instructiuni de utilizare

ITEX48199

ITEX48203

Instructiuni de utilizare

Traducere din limba engleză

Vă rugăm să citiți aceste instrucțiuni de utilizare și să le păstrați pentru referințe ulterioare.

AVANTAJE OALEI CU PRESIUNE

Economie de timp: gătirea sub presiune reduce timpul de gătire până la doar câteva minute.

Economie de energie: timpul redus de gătit duce la economii semnificative de energie.

Prospețimea alimentelor: alimentele gătite în oală sub presiune își păstrează toată valoarea nutritivă și prospețimea.

A. Mânerul capacului

Supapă

C. Supapă de siguranță

D. Mânere laterale

E. Supapă de închidere cu dispozitiv de închidere capac

Important! NU curățați capacul în mașina de spîlat vase!

CURÎȚARE, ÎNTREȚINERE, GARANȚIE!

Pentru a vă menține oala sub presiune în stare bună, trebuie să curățați cu atenție toate părțile acesteia. Spălați-o după fiecare utilizare, asigurați-vă că orificiile supapei nu sunt înfundate. Utilizați detergenți standard pentru spălat vase. Nu folosiți materiale dure, granulate sau abrazive, sârme, înălbitor și/sau produse cu clor. Nu puneți capacul în mașina de spălat vase. Uscați înainte de folosire.

Supapele trebuie să fie întotdeauna curate. Curățați-le după fiecare utilizare. Puteți deșuruba supapele, le puteți curăța și le puteți pune la loc.

IMPORTANT! Nu gătiți linte în oala sub presiune. Acesta poate înfunda supapele.

Orice pete de pe interiorul vasului, cauzate probabil de contactul prelungit cu alimente acide sau sărate, pot fi spălate cu oțet sau suc de lămâie. In caz de pete, calitatea și funcționalitatea oalei nu este afectată.

Garanția nu acoperă atât daunele cauzate de o utilizare neglijentă (lovituri, căderi de la înălțime, spălarea capacului în mașina de spălat vase...), cât și deteriorarea pieselor de uzură (garnituri, supape, mânere).

Garantia este valabila cu prezentarea bonului fiscal.

Pentru daune și defecțiuni, vă rugăm să contactați dealerul dumneavoastră.

NU DEMONTAȚI SAU NU ÎNCERCAȚI REPARAȚI PRODUSUL

IMPORTANT

Nu începeți să gătiți până nu ați verificat dacă capacul este închis.

Nu deschideți capacul în timpul gătirii.

presiune de lucru: 55-70 kPa | 0,55-0,70 Bar

presiune maximă admisă: 110 kPa (1,1 Bar)

UTILIZARE

1. DESCHIDEREA CAPACULUI

Ridicați mânerul supapei capacului. Capacul se a desface.

2. UMPLUREA OALEI CU PRESIUNE

Nu umpleți mai mult de 2/3 din oala sub presiune.

Dacă gătiți orez sau alte alimente care se extind atunci când sunt gătite, umpleți oala sub presiune doar la jumătate sau mai puțin.

3. ÎNCHIDERE CAPACULUI

Mânerului este în poziție verticală când este deschisă.

Puneți capacul pe oala sub presiune și închideți mânerul (poziție orizontală). Bara transversală trebuie să se sprijine pe marginea oalei sub presiune.

Vă rugăm să verificați dacă capacul este montat corect pentru a evita ieșirea aburului în timpul gătitului.

4. GĂTIREA

Puneți oala sub presiune pe aragaz. Dacă gătiți pe foc, flacăra nu trebuie să se extindă dincolo de fundul oalei. Dacă gătiți pe o plită încinsă, baza acesteia nu trebuie să fie mai mare decât partea inferioară a oalei sub presiune.

Așezați supapa de eliberare a presiunii în poziție verticală și ridicați supapa mică. Supapa va începe să fluieră după câteva minute și va începe să iasă aburi. Acum puteți reduce puterea aragazului și puteți roti supapa de eliberare a presiunii în poziție orizontală.

Dispozitivul de blocare de pe mâner va fi ridicat în același timp pentru a preveni deschiderea capacului în timpul gătirii. Gătitul va începe. Vă rugăm să estimați cu atenție timpul de gătire (vezi mai jos).

5. SFÂRȘIT DE GĂTIRE

La sfârșitul gătitului, opriți sursa de căldură. Apoi așteptați ceva timp. Rotiți mânerul supapei de eliberare a presiunii în poziție verticală pentru a elibera aburul după câteva minute. După ce aburul este complet evacuat, dispozitivul de blocare de pe mâner va scădea și mânerul se va debloca. Acum veți putea deschide capacul.

SFATURI DE SIGURANTA

Vă rugăm să citiți cu atenție instrucțiunile înainte de a utiliza oala sub presiune.

Nu lăsați copiii singuri în timp ce oala sub presiune este în funcțiune.

Nu puneți oala sub presiune în cuptor.

Nu atingeți părțile metalice ale oalei sub presiune când o mutați.

Vă rugăm să țineți întotdeauna oala sub presiune de mânerele laterale, nu de mânerul supapei.

Înainte de a pune pe aragaz, vă rugăm să verificați dacă capacul oalei este bine închis.

Utilizarea necorespunzătoare a oalei sub presiune poate provoca arsuri.

Nu folosiți oala sub presiune fără apă, o poate deteriora.

Înainte de a folosi oala, verificați dacă toate părțile sale sunt curate.

Nu încercați să deschideți oala sub presiune până când aburul a ieșit complet și presiunea nu a scăzut.

Nu umpleți mai mult de 2/3 din oala sub presiune. Umpleți oala sub presiune doar la jumătate sau mai puțin dacă gătiți alimente care se pot dilata, cum ar fi orezul sau legumele uscate.

Utilizați numai temperatură adecvată de căldură.

Dacă ați gătit alimente cu piele (de exemplu, limbă de vită) care se poate extinde sub presiune, nu perforați alimentele înainte de a se răci pentru a evita arsurile.

Când gătiți alimente cremoase, agitați ușor oala sub presiune înainte de a deschide capacul pentru a preveni scăparea alimentelor.

Nu folosiți oala sub presiune pentru prăjire.

Nu folosiți sare grunjoasă în oala sub presiune; dacă este necesar, adăugați sare abia după fierbere și dizolvați amestecând. Orice depuneri de sare de pe fund pot cauza formarea de pete albe sau deteriorarea oțelului inoxidabil. Cu toate acestea, aceste pete nu schimbă calitatea și funcționalitatea produsului.

TIMP DE GĂTIT

carne de vită - 45-50 de minute

vițel - 35-40 minute

miel - 20-25 minute

pui - 35-40 de minute

găină tânără - 20-25 minute

fasole, năut - 20-25 minute

fasole verde - 20-25 minute

vinete - 10-15 minute

conopida - 10-15 minute

țelină - 10-15 minute

cartofi - 8-10 minute

mazăre proaspătă - 15-20 minute

INFORMAȚII IMPORTANTE

Observați aburul în timp ce se emană.

Curățați vasul și capacul după fiecare utilizare, urmând instrucțiunile de spălare.

Nu lăsați alimente înăuntru mult timp.

IN CAZ DE PROBLEME

Capacul nu se închide: vă rugăm să verificați dacă ați urmat corect instrucțiunile. Scoateți capacul și puneți-l la loc. Verificați dacă capacul este blocat corect și complet cu mânerul supapei.

Capacul nu se deschide: lăsați aburul să iasă (prin apăsarea supapei de eliberare a presiunii); dacă este necesar, puneți oala sub presiune sub jet de apă. Nu încercați să deschideți capacul înainte ca aburul să iasă complet.

Supapa de siguranță începe să funcționeze: supapa de siguranță este proiectată pentru siguranță, începe să funcționeze atunci când apar probleme cu supapa de siguranță. Când se întâmplă acest lucru, opriți aragazul și așteptați ca oala sub presiune să se răcească complet. Cea de-a doua supapă de limitare permite aburului să iasă în cazul în care celelalte două supape sunt blocate.

Nu încercați să deschideți oala sub presiune până când aburul a ieșit complet și aragazul sa răcit.