Felicitări pentru achiziționarea acestui produs TESCOMA și vă mulțumim pentru încrederea acordată mărcii noastre. Vă rugăm să contactați furnizorul dumneavoastră sau TESCOMA prin intermediul www.tescoma.cz dacă aveți nevoie de informații suplimentare.

Oala sub presiune ULTIMA 4,0 l, 6,0 l si 7,5 l

Oala sub presiune de lux ULTIMA cu setarea ușoară a presiunii IDEALCOOK este excelentă pentru prepararea tuturor tipurilor de carne, inclusiv pește, legume, garnituri și supe. Gătitul în oala sub presiune ULTIMA este semnificativ mai rapid decât gătitul standard.

Oala sub presiune ULTIMA este prevăzută cu o sită de abur din oțel inoxidabil de înaltă calitate.

Datorită închiderii mari a capacului pivotant, vasul poate fi închis și deschis în mod simplu cu o singură mână.

Oala sub presiune este echipată cu 3 supape de siguranță pentru presiune și un sistem de blocare de siguranță împotriva deschiderii nedorite, utilizarea sa fiind complet sigură.

Oala sub presiune ULTIMA este fabricată din oțel inoxidabil de calitate superioară, iar mânerele din plastic durabil de înaltă calitate, carenu vă vor arde atunci când sunt utilizate corespunzător.

Baza solidă în trei straturi are proprietăți excelente de acumulare termică, contribuind la economii suplimentare de energie. Gătitul are loc la o putere mai mică a aragazului, care poate fi oprită în prealabil înainte de terminarea gătitului.

Oala sub presiune ULTIMA este potrivită pentru toate tipurile de aragazuri: pe gaz, electrice, ceramice și cu inducție.

Vasul oalei sub presiune ULTIMA poate fi folosit și pentru gătit normal - Cereți distribuitorului dumneavoastră capacul universal pentru oale sub presiune TESCOMA Æ 22 cm (art. 702920).

Set de oale sub presiune ULTIMA DUO 4,0 și 6,0 l

Oala sub presiune ULTIMA DUO este furnizată cu două oale de 4,0 și 6,0 litri, un capac universal pentru oala sub presiune și un capac universal din sticlă pentru gătit convențional. Setul de oale sub presiune ULTIMA DUO este perfect depozitabil, recipientul de 6,0 l poate fi depozitat în cel de 4,0 l.

DESCRIEREA OALEI SUB PRESIUNE

1) Supapă de lucru

1a) Regulator de presiune și eliberare a aburului IDEALCOOK 1b) Indicator de presiune în oală

1c) Piulița supapei de lucru 1d) Supapa de presiune

2) Supapă de siguranță

3) Supapă de siguranță împotriva deschiderii nedorite

4) Închiderea rotativă a capacului

5) Capacul aparatului de gătit sub presiune

6) Supapă de silicon

7) Vasul oalei sub presiune

8) Mânere solide

9) Fundul sandwich

10) * Capac de sticlă

*Doar pentru setul ULTIMA DUO

PRESIUNI DE LUCRU ÎN OALA SUB PRESIUNE ULTIMA

0,15 bar (peste)

0,40 bar (gaina)

0,65 bar (porc)

0,85 bar (vita)

Presiunea maximă de lucru în recipient 1,05 bar.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Vă rugăm să citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de prima utilizare. Spălați oala sub presiune și toate piesele sale cu apă caldă și detergent și ștergeți-le.

ÎNAINTE DE FIECARE UTILIZARE

Verificati supapele

Supapă de lucru

Verificați orificiile din piulița supapei de lucru de pe partea inferioară a capacului oalei sub presiune - acestea trebuie să fie curate, neînfundate. Dacă este înfundat, spălați-l sub un jet de apă sau curățați-l cu un obiect adecvat (fig. A).

Verificați dacă piulița supapei de lucru din partea de jos a capacului este strânsă; în caz contrar, strângeți piulița manual (fig. B).

După verificare, asigurați-vă că regulatorul de presiune IDEALCOOK poate fi reglat în mod continuu în orice poziție de lucru, precum și în poziția de evacuare a aburului (Fig. C).

Supapă de siguranță

Apăsați pe centrul supapei de siguranță din partea de jos a capacului - aceasta trebuie să se deschidă. Verificați dacă întreaga supapă de siguranță se mișcă liber în capac și dacă garnitura supapei de siguranță este intactă (fig. D).

Indicator de presiune

Apăsați garnitura indicatorului de presiune din centrul piuliței supapei de lucru de pe partea inferioară a capacului - aceasta trebuie să fie flexibil (Fig. E).

FOLOSIRE

Deschiderea oalei sub presiune

Rotiți capacul în sensul acelor de ceasornic (fig. F) și scoateți capacul din recipientul oalei sub presiune (fig. G).

DESCHIDEȚI ÎNTOTDEAUNA OALA SUB PRESIUNE DUPĂ CE ABURUL A FOST COMPLET EVACUAT DIN EA. NU FOLOSIȚI NICIODATĂ O FORȚĂ EXCESIVĂ ATUNCI CÂND DESCHIDEȚI OALA SUB PRESIUNE.

Umplerea oalei sub presiune

DIN MOTIVE DE SIGURANȚĂ, OALA SUB PRESIUNE POATE FI UMPLUTĂ NUMAI PÂNĂ LA CAPACITATEA MAXIMĂ A RECIPIENTULUI.

Pentru alimentele care fac spumă sau se umflă în timpul gătitului, de exemplu supe sau leguminoase, orez etc., umpleți oala sub presiune până la maximum ½ din capacitatea recipientului pentru a preveni înfundarea nedorită a supapei și revărsarea (Fig. H).

NU GĂTIȚI ÎNTR-O OALĂ SUB PRESIUNE FĂRĂ A FOLOSI APĂ. CANTITATEA MINIMĂ DE APĂ ESTE DE 250 ml.

Închiderea oalei sub presiune

Prindeți capacul oalei sub presiune de capacul pivotant, puneți-l perpendicular pe recipient, rotiți capacul în sens invers acelor de ceasornic și închideți oala sub presiune (figura J).

Asigurați-vă că regulatorul de presiune IDEALCOOK poate fi reglat în mod continuu în oricare dintre pozițiile de funcționare și în poziția de eliberare a aburului (figura C).

NU FOLOSIȚI O FORȚĂ EXCESIVĂ ATUNCI CÂND ÎNCHIDEȚI VASUL.

GĂTITUL ÎNTR-O OALĂ SUB PRESIUNE

Setarea presiunii ideale

REGLAȚI PRESIUNEA IDEALĂ ÎNAINTE DE A ÎNCEPE GĂTIREA prin rotirea regulatorului de presiune ideală în poziția corespunzătoare presiunii relevante (Fig. K).

Dacă veți găti pește, fructe, legume, inclusiv cartofi sau cereale în oala sub presiune ULTIMA, setați regulatorul de presiune la (imagine cu peste) . Vă recomandăm să folosiți o sită pentru abur atunci când gătiți pește și legume delicate.

Dacă veți găti carne de pasăre, iepure, vânat tânăr etc. în oala sub presiune ULTIMA, setați regulatorul de presiune la (imagine gaina).

Dacă veți găti carne de porc, de vânat, supe sau leguminoase în oala sub presiune ULTIMA, setați regulatorul de presiune la(imagine porc).

Dacă veți găti carne de vită, berbec sau miel în oala sub presiune ULTIMA, setați regulatorul de presiune la (imagine vitel) .

PENTRU ANUMITE ALIMENTE, PUTEȚI UTILIZA ȘI POZIȚIILE INTERMEDIARE PENTRU REGLAJELE IDEALE DE PRESIUNE, DE EXEMPLU PENTRU CARNEA DE VIȚEL, POZIȚIA DINTRE SIMBOLURILE gaina ȘI porc- CONSULTAȚI TABELUL CU TIMPII INDICATIVI DE GĂTIRE ÎN OALA SUB PRESIUNE ULTIMA.

Gătitul

Puneți oala umplută corespunzător, cu presiunea ideală, pe aragazul setat la cea mai înaltă temperatură. Așezați oala pe aragaz astfel încât regulatorul de presiune IDEALCOOK să se afle în partea opusă a oalei față de dumneavoastră (Figura L).

După o scurtă perioadă de timp, dispozitivul roșu de siguranță împotriva deschiderii neintenționate a vasului va aluneca în sus. Aceasta înseamnă că s-a acumulat presiune în oală și că oala sub presiune nu mai poate fi deschisă - după un timp, aburul va începe să iasă prin deschiderea supapei de lucru (fig. M).

De îndată ce aburul începe să iasă prin deschiderea supapei de lucru, reduceți puterea aragazului astfel încât să iasă doar o cantitate mică de abur prin deschidere.

Controlul presiunii în timpul gătitului

Odată ce vasul oalei sub presiune a acumulat presiunea de lucru, indicatorul de presiune va ieși pentru a arăta presiunea actuală din vas (Fig. N).

Pe tot parcursul procesului de gătire, reglați puterea aragazului astfel încât o cantitate mică de abur să iasă continuu prin deschiderea supapei de lucru.

ATENȚIE! Dacă indicatorul de presiune afișează un inel roșu în plus față de cele două inele albe (Fig. O), presiunea din recipient este mai mare decât presiunea de lucru maximă admisă (1,05 bar). În acest caz, reduceți imediat puterea aragazului la minimum și asigurați-vă că indicatorul de presiune este imediat retras în poziția inferioară. Dacă indicatorul de presiune nu se retrage și continuă să afișeze un inel roșu după ce puterea aragazului a fost redusă la minim, opriți imediat aragazul și puneți oala sub presiune deoparte. Lăsați oala să se răcească până când presiunea din oală este complet eliberată înainte de a deschide oala sub presiune, de a curăța și de a verifica funcționarea tuturor supapelor și siguranțelor în conformitate cu INSTRUCȚIUNILE DE UTILIZARE.

Setarea presiunii din interiorul oalei poate fi, de asemenea, schimbată în timpul gătitului, caz în care asigurați-vă că aburul care iese din oală este îndreptat în direcția opusă față de dumneavoastră atunci când manipulați regulatorul de presiune și purtați o mănușă de bucătărie atunci când manipulați regulatorul.

ATENȚIE! ÎN TIMPUL PROCESULUI DE GĂTIT, O CANTITATE MICA DE ABUR POATE SĂ SCURGĂ ȘI DIN SPAȚIUL dintre capac și fundul supapei de lucru (Fig. P).

SFÂRȘITUL GĂTITULUI

Eliberarea aburului și deschiderea aparatului de gătit sub presiune

ELIBERATI ÎNTOTDEAUNA ABURUL DIN OALA SUB PRESIUNE ABIA DUPĂ CE ACEASTA A FOST SCOASĂ DE PE ARAGAZ.

După ce s-a scurs timpul de gătire, îndepărtați oala sub presiune de pe aragaz, chiar dacă aragazul este deja oprit.

Lăsați oala sub presiune oprită pentru o vreme, pentru a permite ca temperatura și presiunea din oală să scadă suficient.

Înainte de a elibera aburul, asigurați-vă că oala sub presiune este poziționată astfel încât regulatorul de presiune IDEALCOOK să se afle în partea opusă a oalei față de dumneavoastră. Reglați apoi

regulatorul de presiune pe poziția de eliberare a aburului și scurgeți tot aburul din oala sub presiune (figura Q).

În timpul eliberării aburului, indicatorul de intensitate a presiunii va intra liber în supapa de lucru. După ce aburul a fost complet eliberat și presiunea a fost complet redusă, supapa de siguranță alunecă în jos și oala sub presiune poate fi deschisă (Fig. R).

Dacă indicatorul de presiune și siguranța împotriva deschiderii nedorite rămân în poziția superioară după ce aburul a fost eliberat, acest lucru indică faptul că vasul este încă sub presiune. În acest caz, așezați oala sub presiune în chiuvetă și răciți capacul cu o cantitate mică de apă rece care curge încet până când indicatorul de presiune și dispozitivul de siguranță se retrag.

NU RĂCIȚI NICIODATĂ OALA SUB PRESIUNE SUB JET DE APĂ, NU LĂSAȚI APA SĂ CURGĂ PE PĂRȚILE DIN PLASTIC ȘI NU SCUFUNDAȚI COMPLET OALA ÎN APĂ.

NU DESCHIDEȚI NICIODATĂ OALA SUB PRESIUNE PÂNĂ CÂND NU SE ELIBEREAZĂ TOȚI ABURII ȘI NU SE ACTIVEAZĂ SUPAPA ROȘIE DE SIGURANȚĂ.

FUNCȚIILE SUPAPELORDE SIGURANȚĂ

Supapă de lucru

Supapa de lucru reglează presiunea de lucru din oală, evacuează continuu excesul de abur și eliberează tot aburul din oală atunci când gătitul este complet. Supapa de lucru include o supapă de siguranță - dacă atât supapa de lucru, cât și supapa de siguranță sunt blocate în același timp și oala sub presiune nu este îndepărtată de pe aragaz la timp, presiunea din oală va elibera supapa de siguranță din interiorul supapei de lucru, provocând o reducere imediată a presiunii și eliberarea imediată a aburului. Atunci când oala sub presiune este în folosire, supapa de lucru și, în special, orificiul de eliberare a aburului trebuie să rămână libere și să nu fie acoperite, de exemplu, de o mănușă de bucătărie sau de orice alt obiect.

Supapă de siguranță

Supapa de siguranță acționează ca un dispozitiv de siguranță în caz de blocare a supapei de lucru. În cazul în care aburul începe să iasă intens din supapa de siguranță în timpul gătitului, îndepărtați imediat oala de pe foc. După ce oala sub presiune s-a răcit, deschideți oala sub presiune, deșurubați piulița supapei de lucru de sub capac, scoateți supapa de lucru din capac și curățați-o bine sub jet de apă. Asigurați-vă că toate cele 3 componente sunt elastice, apăsând cu degetele pe dispozitivul de blocare a presiunii, pe regulatorul de presiune și pe indicatorul de intensitate a presiunii. Curățați găurile din piulița supapei de lucru și reinstalați supapa de lucru înapoi în capacul oalei sub presiune.

Blocaj de siguranță împotriva deschiderii nedorite

Împiedică deschiderea nedorită a oalei sub presiune până când toți aburii au ieșit din oală și presiunea a fost complet redusă.

Indicator de presiune

Indicatorul de intensitate a presiunii arată presiunea actuală din vas. În cazul în care indicatorul este blocat în interiorul supapei de lucru, nu există presiune de lucru în rezervor. Dacă indicatorul de intensitate a presiunii afișează un inel roșu, înseamnă că în recipient există o presiune de lucru mai mare decât cea permisă, caz în care reduceți imediat puterea aragazului la minim, iar dacă inelul roșu rămâne ieșit și după ce a fost redusă puterea aragazului, opriți aragazul și soatețide pe foc oala sub presiune.

RECOMANDĂRI PRACTICE

ALEGEȚI ÎNTOTDEAUNA PLITA SAU FLACĂRA DE DIMENSIUNI ADECVATE PENTRU GĂTIT.

Diametrul plitei trebuie să fie egal sau mai mic decât diametrul fundului vasului! Flacăra nu trebuie să depășească niciodată marginile fundului vasului. Atunci când gătiți cu gaz, utilizați o plasă de difuzie sau o placă de gătit.

Profitați de proprietățile de termo-acumulare ale fundului sandwich cu trei straturi. Opriți aparatul de gătit în avans înainte de terminarea gătitului. Datorită fundului sandwich cu trei straturi, energia termică acumulată este transferată în oală chiar și după ce aragazul a fost oprit.

Oala sub presiune fără capac poate fi folosită și ca o oală convențională pentru gătit pe aragaz.

AVERTISMENT

Dacă o cantitate mare de aburi scapă din oala sub presiune la începutul gătitului, înseamnă că aceasta nu este bine etanșată. Etanșarea necorespunzătoare este de obicei cauzată de:

(a) Capacul nu este montat corect - repetați închiderea oalei sub presiune.

b) Regulatorul de presiune este setat în poziția de eliberare a aburului - setați-l în poziția de gătit la presiune scăzută sau ridicată.

c) Sigiliul de silicon nu este așezat corect în capac - verificați poziția acestuia.

d) Garnitura de silicon este deteriorată - înlocuiți-o cu o nouă garnitură originală Tescoma.

DEPOZITARE, ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE

Capacul

NU SPĂLAȚI CAPACUL OALEI SUB PRESIUNE ÎN MAȘINA DE SPĂLAT VASE.

Curățați orificiile piuliței supapelor de lucru prin clătire sub un jet de apă sau prin curățarea lor cu o unealtă adecvată.

Curățați supapa de siguranță apăsând în mod repetat pe centru și ridicând întreaga supapă sub jet de apă.

Nu dezasamblați supapa de siguranță, capacul pivotant al capacului, mânerele sau alte părți ale capacului. DEPOZITAȚI ÎNTOTDEAUNA OALA SUB PRESIUNE FARA CAPAC.

Vasul

RECIPIENTUL OALEI SUB PRESIUNE POATE FI SPĂLAT ÎN MAȘINA DE SPĂLAT VASE.

Înainte de a utiliza oala sub presiune pentru prima dată, spălați-o și uscați-o bine și spălați-o după fiecare utilizare, aceasta este singura modalitate de a-i menține permanent aspectul perfect.

Curățați oala sub presiune cu agenți de curățare normali, nu utilizați niciodată substanțe agresive, produse chimice sau obiecte ascuțite. Oala sub presiune poate fi curățată cu detergenți speciali pentru vase de gătit din oțel inoxidabil, recomandăm detergentul CLINOX de la TESCOMA ca fiind ideal.

Lăsați vasele de gătit foarte murdare să se înmoaie în apă sau într-o soluție de apă și detergent.

Ștergeți întotdeauna oala sub presiune după fiecare spălare.

Punțnd sarea în apă rece poate provoca o concentrație mare de sare de masă pe fundul recipientului, ceea ce duce la formarea unor pete luminoase, numite coroziune prin înțepături. Aceste pete luminoase de pe fundul recipientului nu afectează funcționalitatea sau salubritatea recipientului, nu reprezintă un defect al produsului și nu pot face obiectul unei reclamații.

Dacă în interiorul recipientului apar depuneri albe sau irizații, curățați-le cu oțet, câteva picături de lămâie sau cu un detergent special pentru vase de gătit din oțel inoxidabil. Acestea sunt sedimente care se formează în funcție de compoziția chimică a apei utilizate.