

## **OTALĂ SUB PRESIUNE PROFIL**

1/ Baza groasă care datorită proprietăților sale poate economisi energia electrică. Fierbem la o treaptă mai scăzută, oprim din timp. Energia acumulată transmite căldura mai departe în oală, căldura se va răspândi pe toată suprafața bazei. Este potrivit pe plitele pe gaz, electrice, cu vitroceramica sau inducție.

2/ Spălați oala înainte de folosire (mai departe ca OP) cu apa caldă cu detergenți, clătiți și uscați. Nu se recomandă folosirea detergenților abrazivi, materiale agresive pe baza de nisip, bureții de sârmă..

3/ Volumul de lichide maxim este până la 2/3 din capacitatea întreagă (vezi indicatorul MAX pe oală). Nu umpleți OP în total! Volumul minim al apei este 1/4 l (Niciodată nu fierbeți fără lichid!!) Respectați minimul de lichide, pentru a evita deteriorarea oalei. Nu poate fi umplut peste indicatorul . MAX – în oală trebuie să rămână spațiu liber pentru aburi!

4/ Nu fierbeți alimentele de tip piure (de mere, merișoare, din rubarbră,..), grișul, fulgi de ovăz, cereale, mazăre uscată, paste. Acestea formează spumă în timpul fierberii, pot înfunda supapa de lucru și supapa de siguranță și pot cauza presiune. Nu fierbeți alimentele în hârtie, țesături, în ambalaje de plastic. La fierberea alimentelor la care își măresc volumul, dar nu spumează (orez, orz,..) nu umpleți oala peste 1/2 a volumului maxim.

5/ Înainte de a pune oala pe sursa de încălzire, verificați dacă capacul este bine închis, supapele nu sunt înfundate, și oala nu prezintă defecte mecanice (mânere deteriorate, deformarea oalei,..)

6/ În caz că aburii nu ies din supapa de lucru, la începutul fierberii, ca de obicei, îndalurați imediat oala de pe sursa de căldură, răciți, lăsați aburii să iasă și verificați funcția supapelor, eventual dacă nu este prea puțin sau prea mult lichid .

7/ În caz că aburii ies de sub capac, îndalurați imediat oala de pe sursa de căldură, răciți, lăsați aburii să iasă, și verificați dacă capacul este bine închis, sau nu prezintă impurități între capac și garnitura cu etanș, nu este defect etanșul, eventual dacă nu este prea mult lichid, peste indicatorul MAX.

8/ Asigurați-vă că flacăra (la plita pe gaz) nu iese pe lângă pereții oalei și încălzește doar fundul oalei. Diametrul plitei trebuie să fie la fel sau mai mic, decât diametrul oalei. La prima avertizare de ieșire a aburilor din supapa de lucru reduceți intensitatea căldurii la minim (pentru o mai bună, și mai economică fierbere) și începeți să urmăriți timpul fierberii – abia acum începe procesul corect de fierbere la presiunea aburilor.

9/ După trecerea timpului de fierbere, îndalurați oala de pe sursa de încălzire, lăsați aburii să iasă, și abia după aceea deschidem oala sub presiune. Niciodată nu deschidem oala imediat după fierbere, înainte să iasă aburii presați. Mai întâi lăsați aburii să iasă din oală cu ajutorul supapei de lucru (eventual supapa de siguranță). Lăsați 3-4 minute la repaus și abia după aceea deschideți capacul. În caz că doriți să deschideți OP în interval mai scurt, răciți oala sub jetul de apă rece pe timp de 1 min. după care din nou verificați ieșirea aburilor cu ajutorul supapelor și deschideți oala. Atenție la aburii fierbinți! Atenție la pericolele unei utilizări incorecte!

Deschidere:

După răcirea oalei și ieșirea aburilor puneți maneta în poziția de sus și rotiți capacul, apăsați-l ușor și scoateți-l. Deschideți doar dacă supapa de lucru este în poziția deschis – drept în sus!

Capacul OP conține dispozitiv unic de blocare, care nu permite deschiderea capacului în caz că în oală mai este presiunea prea mare. La închiderea corectă a OP, capacul cu maneta special formată împreună cu supapa de siguranță vor bloca mecanismul de închidere. Supapa de siguranță în momentul creșterii de presiune în interior iese automat în orificiul de închidere al capacului, astfel OP este închisă mecanic și nu va permite deschiderea nedorită a oalei în timpul în care în interiorul oalei este o presiune prea mare pentru deschiderea oalei în siguranță.

Închidere: Procedura inversă față de deschidere. Asigurați-vă că suprafața capacului și supapele sunt curate capacul a fost bine închis pe întreaga circumferință a oalei. După care pliați maneta în jos la 180° în poziție orizontală și închideți. Ungeți garnitura de etanșare de sub capac înainte de folosire cu grosimi alimentare, cel puțin 1 x lună.

Funcția supapelor: OP este prevăzută cu trei supape diferite pentru o siguranță completă la folosire. Verificați funcționalitatea lor înainte de folosire. Timpul de fierbere poate fi reglat după experiențele proprii.

Verificare funcției corecte la supape - supapa de lucru o puneți în poziția orizontală și apăsați pe ea. Acesta trebuie să se întoarcă liber la poziția inițială. Trageți de capacul supapei de siguranță de mai multe ori, și acesta trebuie să se întoarcă liber în poziția inițială. A treia supapă, cea din silicon, trebuie să rămână pe poziția ei în partea de jos a capacului, sub manetă. Controlați funcționalitatea supapelor și în timpul fierberii – deschideți în scurt timp supapa pentru a ieși puțin aburii – ar trebui să cauzeze ieșirea bruscă a aburilor, cea ce semnalizează funcționalitate corectă a supapelor.

Timpul de fierbere poate fi reglat după experiențele dumneavoastră. La început recomandăm un timp de fierbere mai scurt, dacă mâncarea nu este fiartă bine, după scoaterea capacului puteți pune din nou pe foc și puteți continua fierbera fără capac.

Oalele sub presiune din această gamă sunt prevăzute cu a treia supapă din silicon, care servește ca a treia siguranță, în caz că cele două supape ar fi deteriorate sau înfundate. La presiunea care depășește 2 bari, această supapă este eliberată, astfel încât presiunea din interior să scadă, astfel se va evita deteriorarea oalei sau sărirea capacului. Supapa din silicon este montată sub capacul oalei, pentru a evita eventuale accidente în caz că s-ar dezlipi

Întreținere și folosire:

Spălați bine oala după fiecare folosire, și uscați bine, inclusiv toate supapele, la folosire normală cel puțin 1x lună. Atenție la montarea corectă a supapelor după curățare. Oala poate fi spălată în mașina de spălat vase, inclusiv capacul. Garnitura și supapele le spălați doar manual!! Imediat după scoatere din mașina de spălat uscați oala și capacul.

Neglijarea menținerii și modificările cauzate de acest fapt nu pot fi obiectul unei reclamații. În caz că nu este folosit, depozitați capacul cu parte de jos în sus.

La supraîncălzire pot apare la suprafață pete de culoare maro sau mov. Acestea nu afectează funcționalitatea oalei, deci nu pot fi subiectul reclamației. Vă rugăm să respectați toate normele de siguranță, lucrați cu o oală sub presiune. Nu folosiți și nu lăsați în apropierea copiilor! Produsul nu este o jucărie!

Sarea o puneți după fierbere, veți evita peiele albe pe suprafața oalei, care se pot forma în funcție de apa folosită. Acestea le puteți îndepărta cu oțet, câteva picături de zeama de lămâie, sau cu crema pentru oale de inox.

Nu atingeți oala fierbinte, folosiți mănușa de bucătărie sau alte obiecte de protecție. Asigurați-vă că mânerul sunt bine prinse de oală. Atențiune la ieșirea aburilor – pericol de ardere! Nu folosiți OP în cuptor sau pentru prăjire sub presiune, nu deschideți înainte de scăderea presiunii la zero, nu folosiți cu alt scop decât cel recomandat.

Folosiți numai piese de schimb originale de la producător, nu se recomandă nici o modificare a produsului.

După fierbere înlăturați oala de pe sursa de încălzire și așteptați 3-4 minute, după care ridicați maneta supapei de lucru în poziția de reducere a presiunii. Niciodată nu deschideți oala dacă mai sunt aburi în interior!