

Instrucțiuni de utilizare

INTRODUCERE

1. Descriere generală
2. Precauțiuni importante
3. Sisteme de siguranță
4. Instrucțiuni de utilizare
 - 4.1. Pregătirea pentru prima utilizare
 - 4.2. Procedura normală de funcționare
 - 4.2.1. Înainte de a închide capacul
 - 4.2.2. Închiderea capacului
 - 4.2.3. Gătirea
 - 4.2.4. Oprirea sursei de încălzire, depresiurizarea și deschiderea capacului
5. Sfaturi practice
6. Întreținerea și curățarea
 - 6.1. Pregătirea pentru prima utilizare
 - 6.2. Capacul
 - 6.3. Corpul
 - 6.4. Supapele
7. Sfaturi pentru gătit
8. Timpii de gătit

Vă mulțumim că ați ales oala sub presiune BergHOFF. Pentru siguranță și durabilitate, toate oalele sub presiune BergHOFF au fost testate riguros pe parcursul tuturor etapelor de producție. Oalele sub presiune BergHOFF sunt produse la cele mai înalte standarde, folosindu-se cele mai bune materiale existente.

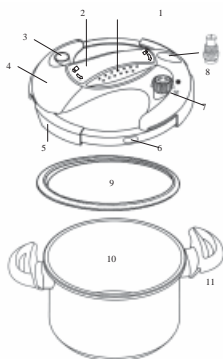
Designul și producția gamei TWIST al oalelor sub presiune se bazează pe standardul European EN 12778.

O folosire și întreținere corespunzătoare a oalei sub presiune vă garantează un gătit mai plăcut pentru mai mulți ani. Citiți cu atenție aceste instrucțiuni! Acestea vă vor ajuta la pregătirea mâncării la întreținerea corespunzătoare a oalei, dar veți găsi și câteva sfaturi cum să gătiți mai sănătos.

1. DESCRIERE GENERALĂ

Oala sub presiune SWIFT a fost creată pentru a satisface cele mai mari cerințe.

Componentele:



1. Mâner
2. Plac decorativ
3. Indicator de presiune
4. Plac frontal
5. Clam
6. Geam siguranță
7. Supapă limitare presiune
8. Supapă deschidere sigură
9. Garnitură
10. Corp
11. Mâner inferior

2. PRECAUȚIUNI IMPORTANTE!

- Citiți cu atenție toate instrucțiunile înainte de utilizare.
- Utilizatorul este responsabil pentru orice accident care ar putea rezulta, dacă nu sunt urmate aceste instrucțiuni.
- Nu lăsați copii sau animalele de companie în apropiere de oală când aceasta este folosită.
- Nu lăsați oala sub presiune fără supraveghere. Supravegherea este necesară în timpul utilizării vasului, pentru ajustarea nivelului de presiune cu ajutorul supapei de limitare a presiunii (7) și pentru a menține presiunea sub control în timpul gătitului.
- Nu puneți oala sub presiune în cuptorul preîncălzit.
- Oala sub presiune trebuie folosită pe o suprafață stabilă. Nu puneți oala sub presiune pe ochiul de la sursa de încălzire mai mare decât baza acesteia. La folosirea oalei pe aragaz, flacăra nu trebuie să depășească baza vasului.
- Manipulați oala cu multă grijă când aceasta se află sub presiune. Mutați oala orizontal și puneți-o jos foarte încet. Nu loviți, nu scuturați. Nu atingeți suprafețele fierbinți ale vasului, folosiți mânerele inferioare (11). Dacă este necesar folosiți mănui sau alte materiale protectoare.
- Nu folosiți oala sub presiune în alte scopuri decât cele prevăzute.
- Acest vas poate fi sub presiune și de aceea poate cauza arsuri cu aburi (în cazul unei utilizări neadecvate). Asigurați-vă că oala sub presiune este închisă corect înainte de a o pune pe sursa de încălzire. Citiți cu atenție capitolul "Instrucțiuni înainte de utilizare".
- Nu forțați capacul oalei sub presiune pentru a-l deschide. Nu deschideți capacul înainte ca presiunea interioară să scadă. Citiți cu atenție instrucțiunile.
- Nu folosiți oala sub presiune fără adăos de apă sau alte lichide; acest lucru poate duce la defectarea oalei. Evitați evaporarea totală a lichidelor și nu încălziți oala fără lichide.
- Nu gătiți mâncăruri care se umflă, cum ar fi: gem de mere, orez, spanac, terci de ovăz ș.a. pentru a evita blocarea orificiului de evacuarea a aburului. Nu umpleți oala sub presiune mai mult de 2/3 din capacitatea sa.
- Dacă gătiți mâncăruri care își măresc volumul, cum ar fi orezul sau legume dehidratate, nu umpleți oala mai mult de 1/4 din capacitatea sa.
- Volum de ingrediente permis:
- Mai puțin de 1/4 pentru ingrediente care își măresc volumul: orez, fasole ș.a. (des.3)
- Mai puțin de 2/3 din capacitatea oalei pentru alte ingrediente: carne, legume ș.a. (des.4).



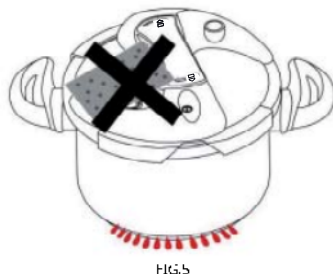
FIG. 3



FIG. 4

- După ce ați gătit carne cu piele (limbă de vită sau pui), care ar putea să se umfle, nu strângeți pielea umflată! Va putea arde!
- Dacă gătiți ingrediente pufoase (care tind să formeze spumă), scuturați ușor oala sub presiune înainte de a o deschide pentru a evita arsurile.
- Înainte de fiecare utilizare verificați ca supapele să nu fie obstrucționate. În general, vă recomandăm să curățați bine înainte de fiecare utilizare următoarele componente: supapa de limitare a presiunii (7), supapa de deschidere sigură (8), garnitura (9), mânerul (1), capacul și corpul vasului (10). Citiți cu atenție "Instrucțiunile de utilizare".

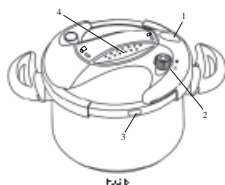
- Nu lăsa și niciun obiect pe supapa de limitare a presiunii (7) (des.5).



- Nu folosi oala sub presiune pentru prăjire în mult ulei sau grăsimi. Nu folosi oala pentru copt.
- Nu îndreptați geamul supapei de siguranță spre sine sau alte persoane.
- Dacă un jet de aburi apare prin supapa de deschidere sigură (8) sau garnitura (9) începe să iasă prin geamul supapei de siguranță (6), opriți imediat sursa de căldură. Găsiți problema și rezolvați-o înainte de a folosi din nou oala sub presiune.
- Nu lăsa să sară, sos de soia, substanțe alcaline, zahăr, oțet sau apă clocotită în oala sub presiune pentru mult timp. Spălați și uscați bine oala după fiecare utilizare.
- Nu încercați să reparați sistemele de siguranță. Citiți cu atenție "Instrucțiunile de folosire".
- Folosiți doar piese de schimb ale producătorului în conformitate cu modelul ales. Capacul și corpul vasului trebuie să fie de la același producător, să fie compatibile.
- Întineceți aceste instrucțiuni la îndemână!

3. SISTEME DE SIGURANȚĂ

Pentru a oferi mai multă siguranță, oala sub presiune a fost creată având mai multe sisteme de siguranță. (des.6)



5 sisteme de siguranță :

- Supapa de deschidere sigură : Aceasta se va ridica atunci când presiunea interioară va ajunge la 4Kpa. Din acel moment capacul nu mai poate fi deschis până când presiunea interioară nu va scădea înapoi la mai puțin de 4Kpa. (Supapa de deschidere sigură trebuie să coboare).
- Supapa de limitare a presiunii: Dacă presiunea interioară ajunge la nivelul optim de funcționare (80Kpa), supapa de limitare a presiunii va elimina aburii în plus.
- Garnitura/Geam de siguranță : Atunci când supapa de limitare a presiunii și cea de deschidere sigură nu funcționează, iar presiunea interioară este în creștere și depășește nivelul de 80 Kpa, garnitura va fi împinsă în afară prin geamul de siguranță pentru a asigura decompresia oalei sub presiune.
- În plus, Indicatorul de Presiune va informa despre nivelul presiunii interioare (des.7).
 - Când va apărea prima dungă (albă) – presiunea interioară a atins nivelul normal de funcționare.
 - Când va apărea cea de-a doua dungă (roșie) – nivelul presiunii nu mai este cel bun.

- Nivelul presiunii nu va crește dacă capacul nu a fost închis corect.

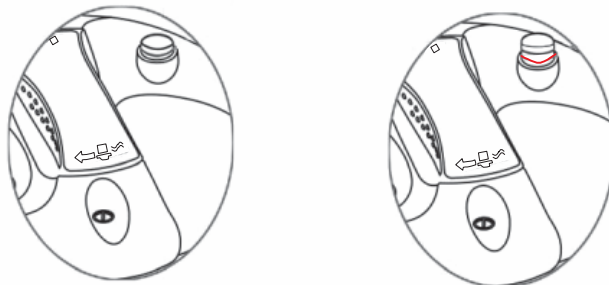


FIG.7

4. INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

4.1. PREGĂTIREA ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Înainte de a folosi oala sub presiune pentru prima dată, îndepărtați toate etichetele! Spălați oala, capacul și garnitura cu detergent de vase, clătiți și uscați bine.
- Turnați apă (1/2 din capacitatea vasului) și fierbeți-o sub presiune timp de 30 minute. Asigurați-vă că în oală este doar apă. Aceasta va curăța oala și va elimina mirosul.

4.2. PROCEDURA NORMALĂ DE FUNCȚIONARE

4.2.1. Înainte de a închide capacul

Verificați supapele de siguranță de presiune, asigurați-vă că acestea nu sunt blocate. Dacă ați observat un blocaj, curățați supapa cu un ac sau o andrea. (des.8: Verificați dacă orificiul de eliminare a aburilor este blocat sau nu.)

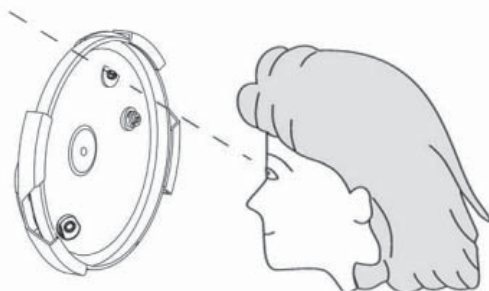


FIG 8

4.2.2. Închiderea capacului.

Închideți capacul în conformitate cu instrucțiunile din desenele A și B de mai jos (Des.9) (Apăsați ușor pe mâner înainte de a-l întoarce.)

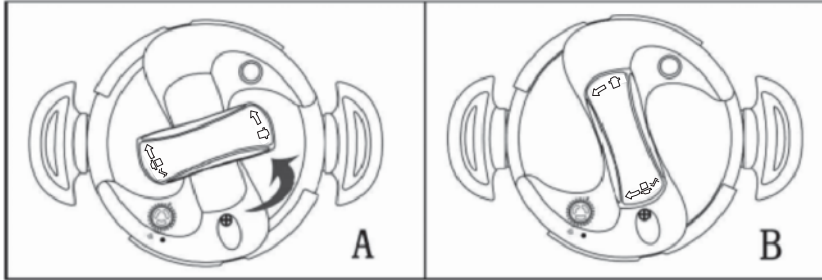


FIG.9

4.2.3. Gătirea

Adăugați oala sub presiune pe sursa de încălzire. Este important să adăugați o cantitate minimă de apă sau alt lichid pentru a produce aburi. Totuși, oala sub presiune nu trebuie umplută mai mult de 2/3 din capacitatea sa. Dacă gătiți ingrediente, ce formează spum, oala sub presiune nu trebuie umplută mai mult 1/4 din capacitatea sa.

Evitați evaporarea totală a lichidelor. Acest lucru este valabil în cazul mâncărurilor din legume, linte, supe etc.

Dacă gătiți pe aragaz, flacăra trebuie ținută sub control de la bun început, pentru a preveni extinderea ei peste baza oalei sub presiune. Este important să vă asigurați că oala sub presiune este centrată pe flacăra aragazului, prevenind astfel topirea mânerelor, a garniturii, dar și pentru a economisi energie.

Pentru a crește mai repede nivelul temperaturii, dați flacăra mai mare până când supapa de deschidere sigură se va ridica. Nu lăsați flacăra prea mare decât este necesar.

Este absolut normal ca o cantitate mică de aburi să iasă prin supapa de deschidere sigură după ce oala sub presiune s-a încălzit. Aburii se vor opri după ce supapa de deschidere sigură se va ridica și oala sub presiune va găti la nivelul de presiune optim.

Când supapa de limitare a presiunii se va ridica și aburii vor fi eliminați abundant (și violent), nivelul temperaturii de la sursa de încălzire trebuie scăzut. Nivelul optim de încălzire se va atinge atunci când doar o cantitate minimă de aburi este eliminată prin supapa de limitare a presiunii.

Atenție: Timpul de gătit se calculează din momentul ridicării supapei de limitare a presiunii până când se va opri sursa de încălzire.

Deci:

- Stați în apropiere și supravegheați procesul de gătit.
- Nu atingeți cu mâinile goale suprafețele metalice ale oalei sub presiune. Gătiți cu atenție și folosiți mânerul sau mânerul pentru a evita arsurile.

4.2.4. Oprirea sursei de încălzire, depresurizarea și deschiderea capacului.

Există 3 metode de a deschide oala sub presiune după utilizare.

1. Răcire naturală :

Imediat ce s-a scurs timpul de gătit, opriți sursa de încălzire și lăsați oala sub presiune până când va scădea nivelul presiunii. Procesul de gătit a ajuns la final atunci când indicatorul de presiune va coborî.

De asemenea, când supapa de deschidere sigură este coborâtă, capacul poate fi deschis așa cum este arătat în des.10.

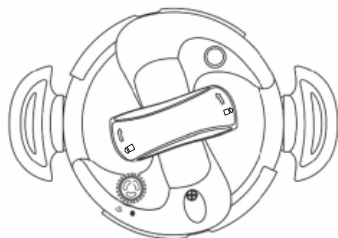


FIG.10

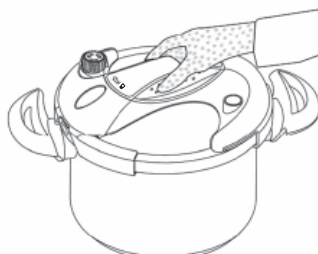


FIG.11

- Nu încerca să deschizi capacul atâta timp cât indicatorul nu este coborât.
- Nu deschide capacul până când supapa de deschidere sigură nu va coborî în ea.
- Pentru a deschide capacul vă recomandăm să purtați mănuși pentru a preveni arsurile. (des.11)
- Atunci când gătești ingrediente ce tind să formeze spumă, scutura ușor oala sub presiune înainte de a o deschide (pentru a evita arsurile).

2. Folosind supapa de limitare a presiunii:

Rotiți supapa de limitare a presiunii  până când se vor elimina toți aburii.

Când nivelul presiunii va scădea, indicatorul de presiune și supapa de deschidere sigură vor coborî. Acum puteți deschide capacul.

Deschiderea capacului este similară cu cea de la punctul 1 de mai sus.


3. Răcire rapidă :



Așezați oala sub presiune pe o suprafață dreaptă și lăsați să curgă apă (un jet mic) peste aceasta, până când vor coborî supapele. Deschiderea capacului este similară cu cea de la punctul 1 de mai sus.

Atenție: Evitați prinderea apei în oală prin ambele supape.

5. SFATURI PRACTICE

Dacă observați ceva anormal, opriți imediat sursa de căldură. Puneți oala pe o suprafață dreaptă și lăsați să curgă apă rece peste ea pentru a reduce temperatura și presiunea. Găsiți cauza și rezolvați problema cu ajutorul tabelului de mai jos.

Problema	Cauza	Soluția
Aburii sunt eliminați prin partea de jos a capacului 	1.Oala sub presiune nu este închisă corect 2. Garnitura este murdară 3. Garnitura este veche sau uzată	1. Verificați și repetați închiderea 2. Curățați garnitura, marginea vasului și capacul 3. Schimbați garnitura
Capacul nu poate fi închis bine	Capacul și-a modificat forma.	Schimbați capacul

<p>Aburii lichidele se scurg prin supapa de siguranță .</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Orificiul de eliminare a aburilor este blocat. Funcția de închidere este activă . Orificiul de eliminare a apei de limitare a presiunii este blocat. 2. Supapa de siguranță nu mai funcționează . 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Luați oala de pe sursa de căldură și curățați orificiul de evacuare. După ce oala s-a răcit, scoateți supapa de limitare a presiunii și curățați orificiul ei. 2. Schimbați supapa de deschidere sigură .
<p>În timpul gătirii garnitura este împinsă cu forță prin geamul supapei de siguranță și sunt eliminați aburii.</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Garnitura este funcțională . S-ar putea ca un alt dispozitiv să nu mai funcționeze. 2. Garnitura s-a uzat și i-a pierdut funcționalitatea. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Îndepărtați oala de pe sursa de căldură . După ce aceasta s-a răcit curățați și verificați toate sistemele de siguranță . Schimbați-le pe cele care nu mai sunt funcționale. 2. Schimbați garnitura.
<p>Supapa de siguranță nu se ridică .</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Capacul nu este închis 2. Nu sunt destule lichide. 3. Garnitura este murdară sau defectă . 4. Temperatura sursei de căldură este prea mică . 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Închideți capacul corect. 2. Verificați și adăugați lichide 3. Curățați și/sau schimbați garnitura. 4. Măriți nivelul temperaturii.

Nu încercați să modificați părțile componente sau să le asamblați altfel decât este indicat. Folosiți doar părțile componente ale produsului.

6. ÎNTREȚINEREA ÎN CURĂȚARE

6.1. PREGĂTIREA PENTRU PRIMA UTILIZARE.

- Înainte de a folosi pentru prima dată oala sub presiune, îndepărtați toate etichetele! Spălați vasul, capacul și garnitura cu detergent de vase, clătiți și uscați bine.
- Turnați apă (1/2 din capacitatea vasului) și fierbeți-o sub presiune timp de 30 minute. Asigurați-vă că în oală este doar apă . Aceasta va curăța oala și va elimina mirosul.

6.2. CAPACUL

- Capacul trebuie spălat manual (cu ajutorul unui burete sau cu o cârpă moale); nu spălați capacul în mașina de spălat vase.
- Înainte de fiecare utilizare asigurați-vă că supapele nu sunt blocate cu resturi de mâncare sau alte particule. Vezi punctul 6.4.
- Supapele nu necesită curățare după fiecare utilizare a oalei sub presiune atâta timp cât acestea sunt curățate periodic și când sunt murdare.
- Îndepărtați garnitura de pe capac. Spălați (și clătiți) garnitura cu apă caldă și detergent lichid de vase după fiecare utilizare. Tergeți garnitura de apă și străși-o uscat . Plasați garnitura uscată înapoi pe capac. Dacă oala sub presiune nu va fi folosită pentru o perioadă mai lungă de timp, depozitați garnitura separat. Pentru a asigura o funcționalitate corectă garnitura trebuie schimbată anual. Sfat: Turnați câteva picături de ulei pe garnitură . Acesta îi va prelungește viața și îi va îmbunătăți funcționalitatea.

6.3. CORPUL

- Pentru a păstra oala sub presiune ca nouă vă recomandăm să o spălați cu apă caldă și detergent lichid de vase după fiecare utilizare. Folosiți un burete sau o cârpă, substanțele abrazive ar putea zgâria suprafața lucioasă a oalei. După spălare uscați bine oala. Corpul oalei sub presiune poate fi spălat în mașina de spălat vase. (Nu în capacul!).
- Nu zgâriați suprafața oalei cu obiecte metalice. Nu atingeți oala cu alte tipuri de metal pentru a evita coroziunea electro-chimică.
- Din când în când, în funcție de ingredientele folosite, dar și de duritatea apei, pe interiorul oalei ar putea apărea pete. Acestea nu influențează performanțele oalei. Spălați oala cu oțet și petele vor dispărea (puteți folosi și Detergent pentru inox BERGHOFF!). Nu lăsați clor în oală (chiar dacă este diluat), nici să se dea roșii... pentru o perioadă lungă de timp, pentru a preveni apariția ruginii.
- Dacă oala sub presiune nu va fi folosită o perioadă lungă de timp, spălați bine corpul și capacul și păstrați-le uscate. Depozitați-le în apă felcă vasul să nu se lovească cu capacul, pentru a evita deformarea lor.
- După utilizare depozitați oala într-un loc întunecat și răcoros cu capacul întors invers, pentru a evita deformarea garniturii.

6.4 SUPAPELE

Verificați condițiile de eliminare a aburilor a supapei de limitare a presiunii (7) și a supapei de deschidere sigură (8). Dacă acestea sunt blocate, curățați-le, folosind un ac sau o andrea, apoi spălați-le în apă caldă.

Demontați și spălați-le așa cum este descris:

Supapa de limitare a presiunii: (des.14+15)



FIG.14



FIG.15

Supapa de deschidere sigură: (des.16+17)

Răsușiți supapa cu o cheie în direcția acelor de ceasornic, demontați-o și spălați-o (des.16+17)

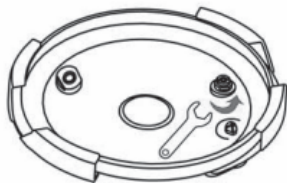


FIG.16

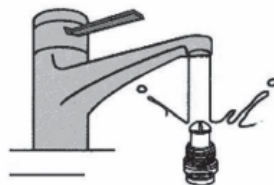


FIG.17

Atenție:

- Nu pierdeți părți componente mici, așa cum este supapa de limitare a presiunii.
- Nu vă faceți griji dacă culoarea garniturii s-a modificat. Vă recomandăm să schimbați garnitura o dată pe an.

Însă aceasta trebuie schimbat imediat ce apar defecte sau își modifică forma. Pentru piese de schimb contactați distribuitorul vostru. Nu folosiți alte piese de schimb neautorizate.

7. SFATURI DE GĂTIT

- Legumele uscate ca linte, fasolea boabe, mazăre uscată etc. trebuie puse la înmuiat înainte de a fi gătite.
- Legumele congelate sau pe tele înghețate nu necesită dezghețare prealabilă. Pentru bucăți mai mari de pe tele sau carne măriți timpul de gătit.
- Supele ce formează spum (de ex. supă de mazăre) trebuie gătite la început fără capac și strecurate înainte de a găti sub presiune.
- Rumenirea carnea mai mult decât de obicei, deoarece aburii decolorează. Timpul de gătit depinde de grosimea și calitatea carnelor.
- Curăța bine pe tele. După ce a fost gătit stropiți-l cu suc de lămâie și sare.

8. TIMPI DE GĂTIRE

- Vasele BERGHOFF din oțel inoxidabil pot fi folosite pe plite cu inducție, cele electrice, pe gaz sau halogen.
- Timpul de gătit începe când ați pornit sursa de încălzire, și din momentul când presiunea interioară a ajuns la 80kPa, altfel spus, din momentul când supapa de limitare a presiunii elimină primul jet puternic de aburi.
- Timpul de gătit scris mai jos poate fi folosit doar ca punct de referință, deoarece acesta depinde de cantitatea de ingrediente, de sursa de încălzire. Sunteți liberi să-l adaptați în conformitate cu experiența și gustul vostru.

Ingrediente	Minute
-------------	--------

Varză albă	4
Varză de Bruxelles	4
Conopid	4
Lăstar de bambus	6
Cartofi întregi	6
Fasole roșie	20
Lințe	20
Pește întreg	4
File de pește	3
Rulouri de pește	3
Vișel (bucăți în buche)	15
Vit (bucăți în buche)	20
Porc (cotlet întreg, prăjit)	20
Pulpă de miel (bucăți, prăjite)	15
Iepure (bucăți)	15
Pui (bucăți)	18

Ingrediente	Minute
-------------	--------

Supă de fasole	10-20
Supă de carne	6-8
Supă de ceapă	20
Supă de pui	25
Supă de mazăre	15
Bulion	15-20
Supă de roșii	3
Supă de pește	6-8
Supă de vit	20-30
Supă de cartofi	6-8
Supă de legume	6-8
Supă de legume și carne	10
Supă de unicorn	3-5
Paste făinoase	5
Spaghetti	2