

# Manual de instrucțiuni pentru oala sub presiune Zeno

Vă mulțumim pentru încrederea acordată firmei BergHOFF, prin cumpărarea acestei oale sub presiune! Acest fapt ne demonstrează că eforturile noastre de a îmbogăți și a simplifica pregătirea bucatelor sunt apreciate. Firma BergHOFF produce produse care satisfac cele mai înalte standarde ale calității.

Citiți cu atenție acest manual. În el veți găsi toate specificațiile tehnice necesare, sfaturi practice, măsuri de siguranță, informații privind curățarea și întreținerea oalei.

## Generalități

Oala sub presiune Zeno a fost creată pentru a satisface cele mai înalte cerințe.

### *Părți componente:*

Corpul vasului  
Capac  
Partea inferioară a mânerului  
Partea superioară a mânerului  
Mânerul capacului  
Supapă de presiune în trei trepte  
Supapă de siguranță  
Garnitură  
Orificiu de siguranță  
Buton deschidere/închidere  
Bază stratificată din 6 straturi de tip „sandwich”

## Măsuri de siguranță

Citiți cu atenție toate instrucțiunile  
În timpul folosirii oalei sub presiune nu lăsați copiii sau animalele să se apropie  
Nu lăsați oala sub presiune fără supraveghere  
Nu puneți oala sub presiune în cuptorul încălzit  
Când în interiorul oalei crește presiunea, o puteți mișca doar cu cea mai mare grijă. Nu atingeți suprafețele fierbinți, folosiți mânerul (niciodată să nu atingeți mânerul capacului). Dacă e necesar folosiți mănuși.  
Nu folosiți oala sub presiune în alte scopuri decât cele prevăzute.  
În interiorul oalei se formează presiune înaltă, care poate duce la arsuri cu aburi, în cazul în care nu este folosită în mod corect. Înainte de folosire asigurați-vă că oala este închisă corect.  
Niciodată să nu folosiți oala sub presiune fără a adăuga înainte apă sau alt lichid; acest fapt va duce la defectarea oalei.  
Niciodată să nu forțați deschiderea oalei sub presiune. Nu deschideți înainte ca presiunea să scadă complet.  
Nu umpleți oala sub presiune mai mult de 2/3 din capacitatea sa. Dacă gătiți mâncăruri care produc spumă sau își măresc volumul (legume, orez, paste făinoase...), nu umpleți oala mai mult de jumătate din capacitatea sa.  
Dacă gătiți carne cu piele (limbă de vită sau carne de pui), care ar putea să se umfle sub presiune, nu străpungeți pielea – vă puteți arde.  
Dacă gătiți mâncăruri care tind să formeze spumă, vă sfătuim să scuturați ușor vasul

Înainte de a-l deschide (după scăderea presiunii) pentru a evita revărsarea alimentelor din oală.

Înainte de fiecare utilizare, asigurați-vă că supapele nu sunt blocate.

Niciodată nu folosiți oala sub presiune pentru a prăji în mult ulei (de ex. cartofi prăjiți).

Nu umblați la sistemele de siguranță

Folosiți doar părțile componente (garnituri, supape...) ale producătorului. Întotdeauna folosiți vasul și capacul de la același producător, ele sunt compatibile.

Țineți aceste instrucțiuni la îndemână!

## **Avantaje**

### ***Rapid***

Creată pentru a găti cât mai rapid posibil. Este rezultatul a mai multor ani de experiență și de testări intensive!

### ***Sănătos***

În oala sub presiune atâta calitatea, cât și gustul mâncării vor crește datorită gătirii cu o cantitate minimă de lichid, ermetic și într-o perioadă scurtă de timp. În acest fel nutrienții esențiali, cum ar fi vitaminele, mineralele și savoarea alimentelor sunt păstrate cât mai bine posibil.

### ***Economic***

Gătind cu această oală sub presiune se salvează ENERGIE (până la 50%)

### ***În siguranță***

Mânerele laterale rămân reci. Datorită formelor lor speciale nu vă veți atinge de corpul sau capacul oalei

Aveți mai multe sisteme de siguranță în timpul utilizării oalei sub presiune

Dispozitiv de siguranță pentru deschidere (capacul nu poate fi deschis atâta timp cât în interiorul oalei mai există presiune)

Dispozitiv de siguranță pentru închidere (presiunea nu va crește atâta timp cât capacul nu este închis corect și butonul de deschidere/închidere nu este blocate în poziția corectă)

Dispozitiv de siguranță pentru suprapresiune (când presiunea ajunge la 80 kPa, supapa de presiune (de pe mânerul drept) va regla presiunea internă și va lăsa aburii să iasă. Supapa de siguranță de pe mânerul stâng previne creșterea presiunii în continuu. Un sistem automat de evacuare a aburului se activează când presiunea ajunge la 120 kPa. Dacă nu se știe din ce cauză, supapele de presiune și de siguranță nu funcționează și presiunea crește în continuare, garnitura va fi presată în afară de sub marginea capacului, permițând astfel evacuarea unei cantități mai mari de aburi și presiunea va scădea).

### ***Material***

Oțel inoxidabil 18/10 durabil

### ***Baza***

Fund stratificat din 6 straturi de tip „sandwich” pentru un gătit mai rapid și mai economic (pentru toate tipurile de aragaze și plite de gătit).

## **Instrucțiuni de folosire**

Înainte de a folosi oala sub presiune pentru prima dată îndepărtați toate etichetele, spălați vasul, capacul și garnitura cu detergent lichid, clătiți și uscați bine.

### **Închiderea oalei sub presiune**

Înainte de a închide oala sub presiune verificați toate dispozitivele de siguranță, asigurați-vă că supapele de siguranță și presiune nu sunt blocate și că garnitura stă corect pe marginea capacului.

Puneți capacul de vas în așa fel ca marcajul de pe capac să fie îndreptat spre săgeata de pe partea inferioară a mânerului. Cu mâna dreaptă apăsați ușor pe capac, iar cu stânga împingeți orizontal de mânerul capacului spre dreapta până când nu se mai poate mișca. Acum apăsați pe butonul de deschidere/închidere de pe maner (în jos) în poziția „închis” (closed).

Presiunea nu va crește dacă capacul nu este închis corect!

#### **Deschiderea oalei sub presiune**

Cu butonul de deschidere/închidere în poziția „deschis” (open), trageți de mânerul superior de pe capac spre stânga. Ridicați capacul când marcajul de pe capac este îndreptat spre săgeata de pe partea inferioară a mânerului.

Scuturați ușor oala sub presiune înainte de a ridica capacul, pentru a îndepărta eventualele porțiuni fierbinți sau cu presiune scăzută, care ar putea apărea în interior. Nu atingeți niciodată mânerul superior de pe capacul oalei atâta timp cât aceasta încă nu s-a răcit!

#### **Gătind sub presiune**

Puneți oala sub presiune pe sursa de căldură. Este important să adăugați un pic de apă sau alt lichid pentru formarea aburilor. Dar niciodată să nu umpleți oala mai mult de 2/3 din capacitatea sa! Când gătiți alimente care formează spumă sau își măresc volumul, nu umpleți oala mai mult de 1/2 din volumul său maxim! Acest lucru se recomandă la pregătirea supelor, legumelor, mâncăruri din mazăre ș.a.

Evitați evaporarea totală a lichidului!

Când gătiți pe aragaz, flacăra trebuie controlată de la bun început pentru a preveni extinderea ei în afara fundului vasului. De aceea este foarte important să vă asigurați că oala sub presiune este centrată deasupra flăcării, astfel se va economisi energie, iar mânerul și garnitura nu se vor topi.

Când supapa de presiune se ridică, lăsând aburii să se evapore, reduceți flacăra în așa fel ca doar o mică cantitate de aburi să iasă în mod continuu. Astfel alimentele se vor găti perfect, în timp ce nutriții așa cum sunt vitaminele, mineralele și savoarea se vor păstra cât mai bine posibil. Dacă prin supapa de presiune nu se evaporă aburi în timpul procesului de gătit, măriți flacăra. Dacă prin supapa de presiune se evaporă o cantitate foarte mare de aburi, micșorați flacăra. În timpul gătirii este normal ca o cantitate mică de aburi să iasă prin supapa de siguranță.

Când procesul de gătit s-a terminat, deschideți oala sub presiune în modul următor:

Îndepărtați oala sub presiune de pe sursa de căldură

Puneți-o în chiuvetă (sub robinet) și lăsați să curgă apă rece peste ea până când se răcește. Nu scufundați niciodată oala în apă!

Când oala sub presiune s-a răcit, apăsați ușor pe butonul de deschidere/închidere în poziția de „deschis” (open) și îndepărtați capacul.

***! Nu încercați să deschideți oala când aceasta este încă fierbinte sau când aburii încă mai ies prin supapa de presiune !***

#### **Trei sisteme independente de siguranță.**

Când presiunea ajunge la 80 kPa, supapa de presiune (de pe mânerul drept) va regla presiunea internă și va lăsa aburii să iasă.

Supapa de siguranță de pe mânerul stâng previne creșterea presiunii în continuu. Un sistem automat de evacuare a aburului se activează când presiunea ajunge la 120

kPa.

Dacă nu se știe din ce cauză, supapele de presiune și de siguranță nu funcționează și presiunea crește în continuare, garnitura va fi presată în afară sub marginea capacului, astfel lăsând evaporarea unei cantități mai mari de aburi și presiunea va scădea.

### **Sfaturi practice**

Dacă observați că supapa de presiune nu se ridică, cauza este:

Butonul de deschidere/închidere nu se află în poziția de „închis”

În oală nu este suficient lichid. Verificați și adăugați cantitatea necesară.

Garnitura este murdară sau defectă. Curățați sau înlocuiți.

Temperatura sursei de căldură este prea mică; măriți-o.

Dacă observați că aburul iese de sub capac, cauza ar putea fi:

Oala sub presiune nu este închisă corect. Verificați și repetați închiderea.

Garnitura nu este pusă corect sau e defectă. Îndepărtați garnitura, plasați-o corect sau înlocuiți-o.

În cazul în care garnitura este presată în afara marginii capacului:

Micșorați temperatura sursei de căldură. Peste o perioadă scurtă de timp garnitura va reveni singură la loc. Dacă nu, reamplasați-o Dumneavoastra.

Dacă micșorarea temperaturii nu a adus nici o schimbare, opriți imediat gătitul.

Îndepărtați oala sub presiune de pe sursa de căldură, puneți vasul în chiuvetă și lăsați să curgă apă rece, până se răcește.

***! Nu încercați să modificați vreo parte componentă sau să le asamblați în alt mod decât cel indicat. Folosiți numai părți componente ale producătorului (disponibile la furnizorul dvs.!).***

### **Curățarea**

#### **Capacul**

Curățați capacul numai manual (folosiți un burete moale sau o cârpă), nu-l puneți în mașina de spălat vase!

Înainte de fiecare utilizare asigurați-vă că supapele nu sunt blocate de particole de mâncare sau alte obiecte. Dacă da, curățați-le bine!

Supapele nu necesită curățare de fiecare dată când este folosită oala sub presiune, atâta timp cât sunt curățate periodic, atunci când sunt murdare.

Garnitura trebuie spălată (și clătită) cu apă caldă și detergent lichid după fiecare utilizare. Când s-a uscat, plasați-o înapoi pe capac. Dacă oala sub presiune nu va fi folosită o perioadă îndelungată de timp, garnitura se va păstra separat. Pentru a asigura o funcționare cât mai bună, garnitura trebuie schimbată anual. Sfat: turnați o picătură de ulei peste garnitură, acesta va prelungi durata ei de viață și va îmbunătăți funcționalitatea ei.

#### **Corpul oalei**

Pentru a păstra oala sub presiune ca nouă, noi vă recomandăm să o spălați cu apă caldă și detergent lichid după fiecare utilizare. Folosiți un burete moale sau o cârpă.

Substanțele abrazive ar putea zgârâia suprafața lucioasă a vasului. Uscați bine după fiecare spălare. Vasul (fără capac) poate fi spălat în mașina de spălat vase.

Din când în când, în funcție de mâncărurile gătite, ca și de duritatea apei, ar putea apărea pete. Acestea nu afectează performanța/caracteristicile oalei sub presiune.

Dacă spălați vasul cu oțet toate petele vor dispărea (sau puteți folosi soluția de curățat inox de la BergHOFF). Nu lăsați niciodată clor în interiorul vasului (nici dacă acesta este diluat) și nici sos de roșii pentru perioadă lungi de timp, pentru a

preveni apariția ruginii.

După ce a fost folosită oala sub presiune vă recomandăm să păstrați capacul ei „cu fundul în sus”, pentru a evita deformarea garniturii.

Dacă oala sub presiune nu este folosită pentru o perioadă lungă de timp, aceasta trebuie curățată și uscată bine. De asemenea, este important ca corpul vasului și capacul să nu se lovească între ele, pentru a evita deformarea.

### **Sfaturi pentru gătit**

Legumele uscate ca fasolea, bobul ș.a. trebuie ținute în apă înainte de a fi gătite.

Nu este necesar să decongelezi legumele și bucățile mici de pește. Pentru pește de mărime mai mare și carne congelată, măriți perioada de fierbere.

Supele care formează spumă (supa de mazăre) trebuie gătite inițial fără capac, apoi strecurate înainte de a fi gătite sub presiune.

Carnea care este mai roșie se va deschide la culoare din cauza aburilor. Timpii de gătire depind de grosimea și calitatea cărnii.

Peștele trebuie curățat foarte bine. După ce a fost gătit stropiți-l cu suc de lămâie și adăugați restul condimentelor.

### **Timpii de gătire**

Timpii de gătire sunt calculați din momentul când apar primii aburi și presiunea se reduce de la sine.

Timpii de gătire de mai jos pot servi doar ca punct de referință, deoarece aceștia sunt influențați de cantitatea alimentelor, calitatea lor, de sursă de căldură ș.a.

<b>Legume</b>	<b>Minu te</b>	<b>Pește</b>	<b>Minu te</b>
Broccoli	1	Stridii la aburi	2
Varză de Bruxelles	4	Cod	4
Varză	4	Păstrăv	4
Ceapă	4	Sepie	6
Spanac	4	Friptură de ton în sos de roșii	10
Bob mare	5	Caracatiță	30
Conopidă	5	<b>Carne</b>	
Anghinare	6	Pui/iepure în sos	9-16
Fasole verde	6	Chiftele	10
Morcov	6	Carne de iepure	12
Sparanghel	7	Carne de oaie	12
Fasole albă	12	Vită înăbușită	15
Fasole roșie	15	Friptură mușchi file vită	16
Mazăre	20	Melci	16

Cartofi la aburi	6	Pârjoale	20
Cartofi în coajă	7	Carne de vită	22
<b>Supa</b>	Ciolan de porc	30	
Supă de usuroi	4	<b>Paste făinoase</b>	
Supă de ceapă	4	Spagetti	5
Supă cu tăieței	5	Paste	6
Ciorbă de pește	5	Orez cu pui	7
Ciorbă de legume	5	Orez fiert	7
Supă cu orez	6	<b>Desert</b>	
Supă de pui	6	Stafide fierte în vin	2
Ciorbă de vacuță	15-20	Prăjitură de banane	2
Supă de roșii	3	Prăjitură de mere	3
		Mere fierte în cidru	5
		Cremă de caramel	7

## Garanții

Această oală sub presiune are 3 ani garanție începând cu data achiziționării de la un furnizor autorizat.

BergHOFF va schimba sau repara oala sub presiune cu defecte de producție sau de material și doar atunci când aceasta a fost folosită în condiții normale așa cum este recomandat în manual. Vă rugăm să trimiteți produsul la sediul nostru pentru a fi reparat sau schimbat, în ambalajul original și ambalat corespunzător transportului. Costurile de transport și manipulare nu sunt incluse în această garanție.

Această garanție nu acoperă defectele cauzate de o folosire neadecvată, de incendiu, supraîncălzire, furt, lovituri sau defecțiuni cauzate intenționat.

Imperfecțiuni minore (decolorări, mici zgârâieturi) ar putea apărea în timp, dar acestea nu afectează performanțele oalei sub presiune și prin urmare nu sunt acoperite de garanție.

Folosirea detergenților abrazivi și dăunători, care afectează stratul antioxidant și care ajută la apariția coroziunii, nu sunt acoperite de garanție.

***Vă dorim să gătiți ușor și cu multă plăcere în noua voastră oală sub presiune!***