



Classic

4,5 l - 6 l

8 l - 10 l - 12 l



| Instructiuni de utilizare |

Stimate client,

Suntem incantati ca ati ales noua noastra oala sub presiune si speram ca aceasta va va indeplini toate asteptarile, oferindu-va mese savuroase si apetisante in fiecare zi.

Fiecare oala sub presiune este vanduta impreuna cu un Certificat de garantie.

Orice intrebuintare gresita sau necorespunzatoare a produsului, precum si orice modificare a acestuia realizata de catre client va anula in mod automat aceasta garantie. Garantia prevede inlocuirea componentelor defecte, precum si a defectelor de manopera.

Componentele supuse uzurii normale, precum garnitura de cauciuc si supapa de reglare a presiunii nu sunt acoperite de aceasta garantie.

Inainte de a utiliza pentru prima data oala sub presiune, cititi integral si cu atentie instructiunile de utilizare, care trebuie apoi pastrate intr-un loc la indemana pentru a le putea consulta in orice moment.

Oala sub presiune Classic

Cuprins

Precautii importante		4
Descrierea produsului		5
Montarea manerelor		6
Instructiuni de utilizare		7
Masuri de precautie		8
Curatarea si intretinerea		9
Cum sa inlocuiti garnitura		10
Ce sa faceti cand		10
Intrebari si raspunsuri		11
Garantie si serviciul post-vanzare		11

Precautii importante

a) CITITI TOATE INSTRUCIUNILE.

b) Nu lasati copiii in apropierea oalei sub presiune atunci cand aceasta este in curs de utilizare.

c) Nu introduceti oala sub presiune intr-un cuptor incalzit.

d) Mutati cu mare atentie oala atunci cand se afla sub presiune. Nu atingeti suprafetele fierbinti. Folositi manerale si butoanele. Daca este necesar, folositi un articol de protectie.

e) Nu folositi oala sub presiune in alt scop decat cel pentru care este destinata.

f) Acest aparat gateste alimentele sub presiune. Utilizarea necorespunzatoare a oalei sub presiune poate duce la oparire. Asigurati-va ca oala este inchisa in mod corect inainte de a o aseza pe sursa de caldura. Consultati „Instruciunile de utilizare”.

g) Nu fortati niciodata deschiderea oalei sub presiune. Nu o deschideti inainte de a va asigura ca presiunea din interior a scazut in totalitate. Consultati „Instruciunile de utilizare”.

h) Nu folositi niciodata oala sub presiune fara a adauga apa, intrucat acest lucru o va deteriora in mod serios.

i) Nu umpleti oala sub presiune peste 2/3 din capacitatea acesteia. Atunci cand gatiti alimente care isi maresc volumul in timpul prepararii, precum orez sau legume deshidratate, nu umpleti oala mai mult de jumatate din capacitatea acesteia.

j) Utilizati surse de caldura adecvate, in conformitate cu instructiunile de utilizare.

k) Dupa prepararea carnii cu piele (de ex., limba de vita), care se poate umfla sub efectul presiunii, nu impungeti carnea cata vreme pielea este umflata; va puteti opari.

l) Atunci cand folositi ingrediente pe baza de aluat, agitati usor oala sub presiune inainte de a deschide capacul, pentru a evita aruncarea in afara a continutului.

m) Inaintea fiecarei utilizari, verificati ca supapele sa nu fie blocate. Consultati „Instruciunile de utilizare”.

n) Nu folositi niciodata oala sub presiune in modul presurizat pentru prajirea superficiala sau profunda a alimentelor.

o) Nu modificati in niciun fel sistemele de siguranta; respectati intocmai indicatiile privind intretinerea specificate in instructiunile de utilizare.

p) Utilizati numai piesele de schimb ale producatorului, in conformitate cu modelul relevant. In special, utilizati un corp de oala si un capac realizate de acelasi producator si mentionate ca fiind compatibile.

q) PASTRATI ACESTE INSTRUCIUNI.

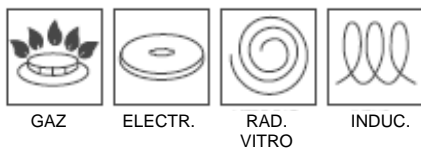
Descrierea produsului - componente si caracteristici

- 1 - Surubul manerului superior
- 2 - Maner superior din bachelita
- 3 - Surub central
- 4 - Traversa din otel inoxidabil
- 5 - Supapa de siguranta - aceasta supapa este activata daca supapa rotativa nu functioneaza. Intr-un astfel de caz, aceasta permite eliberarea presiunii excesive, asigurand in acest fel siguranta totala a utilizatorului.
- 6 - Placa de protectie a capacului
- 7 - Supapa de reglare a presiunii - aceasta supapa garanteaza ca nu se depaseste presiunea maxima a oalei in timpul prepararii alimentelor. Permite in continuare eliberarea graduala a presiunii aerului (consultati „Prepararea alimentelor sub presiune”).
- 8 - Capac din otel inoxidabil
- 9 - Garnitura
- 10 - Corpul oalei, din otel inoxidabil, cu manere
- 11 - Maner din bachelita
- 12 - Surub pentru fixarea manerelor

Diametru baza - 17,5 cm

Sursa de caldura - 2000 W

Surse de caldura -

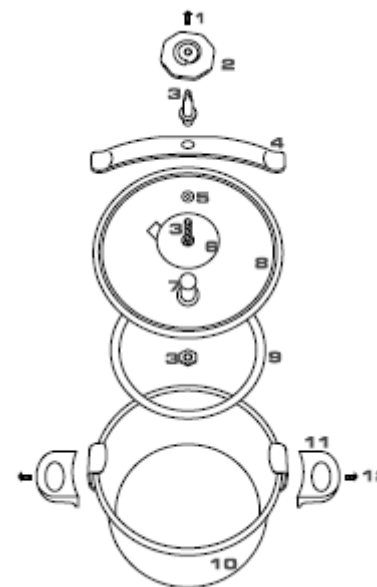


Presiune la gatit - 52 kPa

Presiune maxima permisa (PS) - 80 kPa

Toate oalele noastre sub presiune sunt fabricate din otel inoxidabil 18/10.

! Orice componenta trebuie inlocuita intotdeauna numai cu componente Evinox originale.



! Va recomandam sa inlocuiti supapele o data la fiecare doi ani.

! Va recomandam ca inlocuiti garnitura in fiecare an.

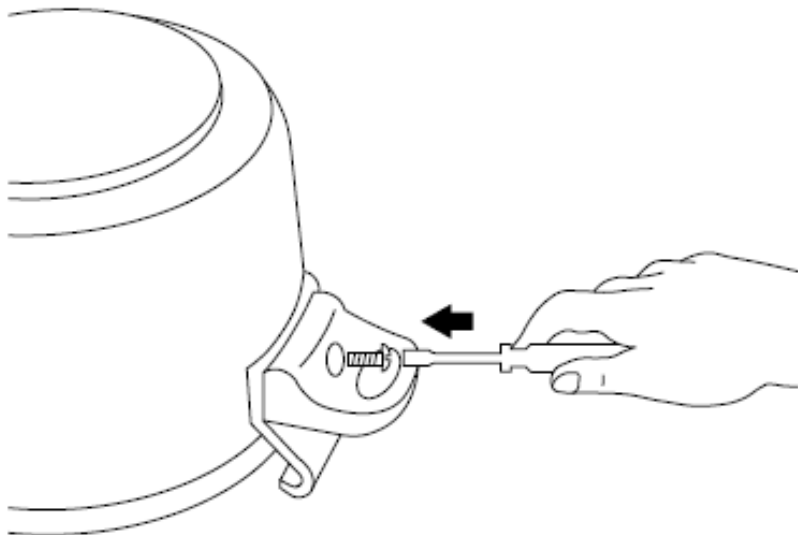
Este interzisa realizarea oricarui tip de schimbare a dispozitivelor de securitate. Atunci cand inlocuiti oricare dintre aceste dispozitive sau orice alta componenta de securitate importanta, acestea trebuie sa fie numai piese de schimb originale.

Montarea manerelor

Pentru a ambala si transporta cu usurinta oala, manerele nu sunt furnizate atasate la aceasta; inainte de a o utiliza, trebuie sa le insurubati asa cum o arata figura de mai jos.

Intoarceti oala cu baza in sus: montarea va fi mai usoara. Asezati partea mai lata a manerului in jos, introduceti surubul si fixati-l strans.

Dupa utilizarea oalei de cateva ori, va recomandam sa fixati din nou suruburile pentru a evita slabirea acestora.



Instructiuni de utilizare - prepararea alimentelor sub presiune

! Nu introduceti oala sub presiune intr-un cuptor incalzit.

! Nu folositi niciodata oala sub presiune in modul presurizat pentru prajirea superficiala sau profunda a alimentelor.

1 - Atunci cand utilizati pentru prima data oala, fierbeti niste apa si lapte sub presiune, timp de cinci minute, pentru a evita innegrarea interiorului. **Fig. 1**

2 - Inainte de a inchide oala sub presiune, rotiti manerul superior in partea opusa sagetii pentru a potrivi traversa cu capacul. Apoi, glisati capacul pe orizontala de-a lungul marginii oalei pentru a aseza traversa peste manerele din otel inoxidabil. Verificati daca este montat corect capacul. **Fig. 2**

3 - Rotiti dispozitivul de inchidere in directia sagetii, pana cand traversa este reglata corect dupa partea superioara a manerelor din otel inoxidabil. **Fig. 3**

4 - Verificati pozitia sagetii pe manerul superior. **Fig. 4**

5 - Rotiti complet dispozitivul de inchidere pentru ca sageata sa ajunga in pozitia initiala. **Fig. 4**

6 - Repetati pasul 5 inca o rotire completa. **Fig. 4**

„Urmati intotdeauna aceste etape la fiecare utilizare, mai exact, rotirea de doua ori pentru ca oala sub presiune sa fie corect si bine inchisa”.

! Acest aparat prepara alimente sub presiune. Utilizarea necorespunzatoare a oalei sub presiune poate duce la oparire.

! Asigurati-va ca oala este inchisa corect inainte de a o aseza pe sursa de caldura.

7 - Introduceti supapa de reglare a presiunii in interiorul suportului, rotindu-l usor pe acesta din urma pentru a va asigura ca este in stare buna. **Fig. 5**

8 - Prepararea alimentelor porneste in momentul in care supapa de reglare a presiunii incepe sa se roteasca. Apoi, reduceti puterea sursei de caldura. Pentru a pastra oala sub presiune, supapa trebuie doar sa se roteasca progresiv si sa elibereze un jet mic de abur. Durata de preparare va fi aceeasi chiar daca supapa se roteste mai repede. **Fig. 6**

! Nu lasati copiii in apropierea oalei aflate sub presiune in timp ce se afla in curs de utilizare.

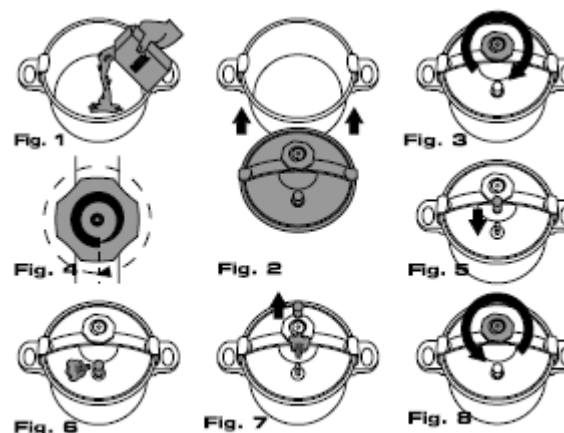
! O mica eliberare de presiune prin supapa de siguranta este normala.

9 - Imediat ce s-a incheiat durata de preparare mentionata in reteta, opriti sursa de caldura si eliberati presiunea indepartand complet supapa sau ridicand-o partial pana la primul nivel al suportului. **Fig. 7**

! Nu fortati niciodata deschiderea oalei sub presiune. Nu o deschideti inainte de a va asigura ca presiunea din interior a scazut in totalitate.

10 - Inainte de a indeparta capacul, asigurati-va ca in interiorul oalei nu se mai afla presiune. Rotiti manerul superior in partea opusa sagetii din **Fig. 8**. Ridicati incet capacul si glisati-l pe orizontala de-a lungul marginii oalei.

! Mutati cu mare atentie oala atunci cand se afla sub presiune. Nu atingeti suprafetele fierbinti. Folositi manerele si butoanele. Daca este necesar, folositi un articol de protectie.



Masuri de precautie

! Nu umpleti oala sub presiune peste 2/3 din capacitatea acesteia. Atunci cand gatiti alimente care isi maresc volumul in timpul prepararii, precum orez sau legume deshidratate, nu umpleti oala mai mult de jumatate din capacitatea acesteia.

! Dupa prepararea carnii cu piele (de ex., limba de vita), care se poate umfla sub efectul presiunii, nu impungeti carnea cata vreme pielea este umflata; va puteti opari.

! Atunci cand preparati alimente pastoase, agitati usor oala sub presiune inainte de a deschide capacul, pentru a evita aruncarea in afara a continutului.

! Reduceti puterea sursei de caldura imediat ce a fost atinsa presiunea dorita; o eliberare minima de abur va evita arderea alimentelor.

! Inaintea fiecarei utilizari, verificati ca supapele sa nu fie blocate. Consultati „Instruciunile de utilizare”.

! Nu folositi niciodata oala sub presiune fara apa, intrucat acest lucru o va deteriora in mod serios.

! Folositi surse adecvate de caldura, in conformitate cu instructiunile de utilizare.

- **GAZ** - flacara nu trebuie sa fie mai mare decat diametrul bazei oalei.
- **MASINA DE GATIT ELECTRICA** - plita trebuie sa aiba acelasi diametru cu sau un diametru mai mic decat baza oalei.

! Inainte de a aseza oala pe o suprafata sensibila, cum ar fi o placa vitroearthen, asigurati-va ca baza oalei este perfect curata.

! Nu modificati in niciun fel sistemele de siguranta; respectati intocmai indicatiile privind intretinerea specificate in instructiunile de utilizare.

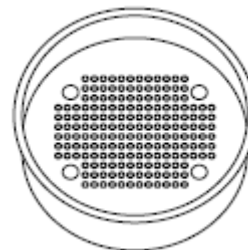
! Acest aparat prepara alimente sub presiune. Utilizarea necorespunzatoare a oalei sub presiune poate duce la oprire.

! Datorita diferitelor sisteme de siguranta, aceasta oala sub presiune permite cea mai sigura preparare a alimentelor:

- **Siguranta impotriva suprapresiunii - in eventualitatea putin probabila a defectarii supapei rotative**
 - **primul dispozitiv** - supapa de siguranta elibereaza presiunea excesiva.
 - **al doilea dispozitiv** - se va produce o mica eliberare de presiune intre capac si corpul oalei, pentru deformarea traversei.

Optiune

Cos pentru abur - numai pentru prepararea alimentelor la abur.



Important

Daca iese abur din oala sub presiune

1. ° Indepartati oala de sursa de caldura.



2. ° Scoateti supapa rotativa si lasati aburul sa iasa.



3. ° Inchideti din nou oala foarte bine (trei rotiri complete) si asezati-o la loc pe plita.



Curatarea si intretinerea

- Imediat ce ati terminat prepararea, nu lasati niciodata alimente in interiorul oalei sub presiune. Spalati-o pentru a impiedica metalul sa se deterioreze din cauza alimentelor sarate sau acide. Este suficienta utilizarea de apa calduta si a unui detergent de vase.
- Totusi, puteti spala corpul oalei in masina de spalat vase.
- Capacul trebuie spalat intotdeauna manual.
- Nu utilizati niciodata un produs abraziv sau o sarma de vase.
- Nu folositi lesie sau compusi pe baza de clor.
- Pentru a face sa dispara mirosul din oala sub presiune, fierbeti niste otel in aceasta, pana cand se evapora.
- Daca oala sub presiune prezinta pete, urme de calcar sau alte semne, curatati-o cu un produs adecvat pentru otel inoxidabil.

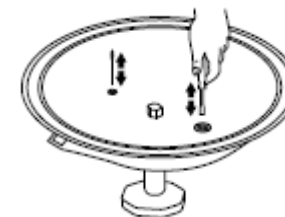
- In niciun caz, dispozitivele de siguranta ale oalei nu trebuie modificate sau schimbate. Pentru inlocuirea dispozitivelor sau a altor componente importante pentru siguranta, folositi numai piese de schimb originale.
- Ori de cate ori observati o defectiune a unui dispozitiv de siguranta, evitati utilizarea oalei. Daca aceasta ramane nefunctionala dupa inlocuirea componentelor defecte, trebuie sa contactati magazinul de unde ati cumparat oala sau producatorul.

Cum sa depozitati oala sub presiune

Dupa clatirea si stergerea oalei in detaliu, depozitati-o deschisa. Rotiti capacul in sus pentru a lasa garnitura sa se usuce in mod corespunzator.

Curatarea sistemelor de operare si siguranta

- Curatati suportul supapei cu jet puternic de apa sau cu un ac.
- Curatati baza supapei de siguranta si verificati cum functioneaza apasand usor supapa in partea interioara a capacului, care trebuie sa se fixeze usor. Asigurati-va ca supapa nu este blocata de alimente.

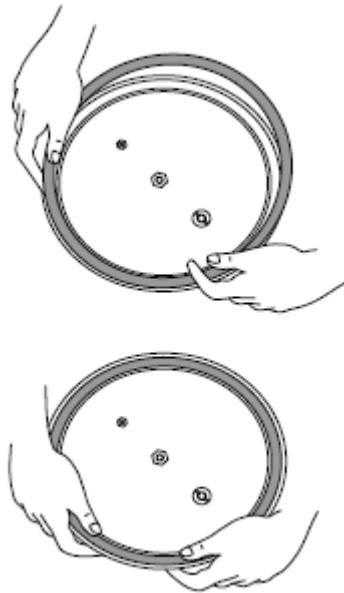


Cum sa inlocuiti garnitura

Dupa o utilizare indelungata, inelul de cauciuc care are rol de garnitura se deterioreaza si se impune inlocuirea acestuia. pentru a-l cumpara, contactati distribuitorul dumneavoastra sau producatorul.

Cum sa introduceti garnitura:

- 1 - Dimensiunile garniturii trebuie sa se potriveasca perfect cu diametrul capacului respectiv.
- 2 - Curatati cu atentie canelura capacului inainte de a monta garnitura.
- 3 - Asezati garnitura in canelura, apasand-o cu ambele degete mari pentru a va asigura ca este introdusa corect.



Ce sa faceti cand Intrebari

Oala mea nu are presiune. Ce se intampla cu ea?

Iese abur in jurul capacului. Ce se intampla?

Nu pot deschide oala. De ce?

S-a activat sistemul de siguranta. Cum sa procedez?

Din greseala, am incalzit oala fara nimic in interior. Ce pot sa fac?

Alimentele sunt excesiv preparate sau nu sunt preparate suficient.

Raspunsuri

- Sursa de caldura nu este adecvata. Trebuie sa ii mariti puterea.
- Nu exista suficient lichid. Adaugati apa.
- Supapa de reglare a presiunii nu este bine pozitionata. Trebuie sa o asezati corect.
- Supapa de siguranta este blocata. Eliberati-o.
- Unele componente sunt in mod cert deteriorate. Trebuie sa le inlocuiti.
- Oala nu este inchisa bine. Urmati instructiunile.
- Garnitura sau inelul de cauciuc nu sunt bine montate. Introduceti-le corect.
- Garnitura este murdara. Trebuie sa o curatati.
- Garnitura este deteriorata. Trebuie sa o inlocuiti.
- Rama capacului sau a oalei este deteriorata (deformata). Contactati vanzatorul sau producatorul.
- Asigurati-va ca nu exista presiune in interiorul oalei. Ridicati supapa de reglare a presiunii si eliberati capacul. Daca este necesar, asezati din nou oala pe sursa de caldura, timp de cateva minute, fara supapa de reglare a presiunii.
- N.B.: Indepartati oala de sursa de caldura. Supapa de reglare a presiunii este blocata si trebuie eliberata (consultati descrierea produsului - pagina 5, punctul 7).
- Verificati starea garniturii (nu trebuie sa fie rigida si nu trebuie sa prezinte taieturi sau adancituri).
- Verificati baza din interiorul oalei (nu trebuie sa fie detasata si nu trebuie sa prezinte spatii goale).
- Contactati Serviciul post-vanzare.
- Verificati durata de preparare.
- Verificati puterea sursei de caldura.
- Verificati pozitia supapei de siguranta.
- Verificati cantitatea de apa.

Garantie si serviciul post-vanzare

Oalele sub presiune evinox beneficiaza de o garantie de doi ani impotriva defectelor de fabricatie, in conditiile unei utilizari considerate normale. Aceasta garantie nu acopera deteriorarile cauzate de utilizarea neadecvata sau de caderea oalei pe jos.

Perioada de garantie este calculata incepand cu data achizitionarii si este valabila cu conditia prezentarii componentei defecte, precum si a dovezii achizitionarii.

Pastrati acest manual de instructiuni si factura ce dovedeste achizitionarea, o perioada de minimum 2 ani.

Contact serviciul post-vanzare:

Alumínios Manuel G. Vieira & Filhos, Lda.
Zona Industrial de Cesar Apart. 2084 · 3701-906 Cesar - Portugal
Tel: +351 256 850 290 | Fax: +351 256 850 299
e-mail: info@avieira.pt | www.avieira.pt

| Alegeti Classic |

Serviciu post vanzare:
S.C. KitchenShop S.R.L.
Sos. Bucuresti-Urziceni nr. 31, Pavilion V, Complexul Doraly-Expo
Afumati, cod postal 077010, jud. Ilfov
Telefon: 021.332.66.16; 0372.791.576; 0771.402.253; 0771.402.263;
Fax: 0372.254.411
Email: office@pentrugatit.ro
Web: www.pentrugatit.ro