



evinox
cooking the future

Rapid

5 | - 7 | - 9 |



| **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 care trebuie completat si stampilat la punctul de vanzare pentru ca aceasta garantie sa devina valabila. Trebuie sa pastrati Certificatul care va va fi inmanat drept dovada si sa returnati Cardul de garantie prin posta.

Oala sub presiune trebuie utilizata respectand cu strictete manualul de instructiuni, pentru ca aceasta garantie sa fie complet valabila. In caz contrar, 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.

Va multumim.

Conducerea

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Miguel Jacobs". The signature is written in a cursive style with a small dot above the first letter of the first name.

Oala sub presiune super-rapida

Cuprins

Precautii importante		3
Descriere detaliata		5
Durata de preparare		6
Avantajele oalelor Rapid Evinox		7
Cantitati care trebuie respectate		8
Instructiuni de utilizare		10
Cum sa incepeti prepararea		10
Gata de servire		11
Curatarea si intretinerea		11
Probleme/cauze posibile si solutii		12

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 manerele 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 carnilor 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.

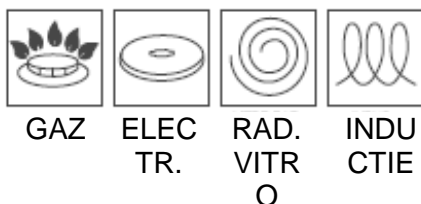
p) Utilizati numai piesele de schimb ale producatorului, in conformitate cu modelul relevant. In special, utilizati un corp de oala si un capac realizate de acelasi producator si mentionate ca fiind compatibile.

q) PASTRATI ACESTE INSTRUCIUNI.

Descriere detaliata

- 1 - Corpul oalei, din otel inoxidabil
- 2 - Capac din otel inoxidabil
- 3 - Maner inferior lung
- 4 - Maner superior lung
- 5 - Maner lateral scurt
- 6 - Dispozitiv de siguranta absorbant de caldura
- 7 - Supapa de siguranta
- 8 - Supapa de semnalizare
- 9 - Supapa de reglare/evacuare a presiunii
- 10 - Sistem de eliminare a presiunii
- 11 - Buton de deschidere
- 12 - Suport de siguranta
- 13 - Baza ecranata de caldura
- 14 - Garnitura
- 15 - Cos pentru abur - optional
- 16 - Suport cos - optional

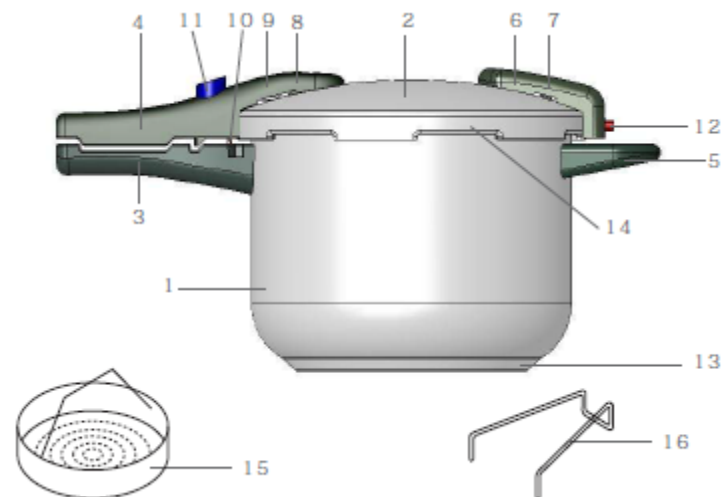
Diametru baza - 17,5 cm
 Sursa de caldura - 2000 W
 Surse de caldura -



Presiune maxima permisa (PS) - 150 kPa
 Presiune la gatit - 110 kPa
 Material de fabricatie: otel inoxidabil 18/10

Pentru reparatii si inlocuirea altor componente, contactati departamentul nostru post-vanzare:

E-mail: sav@evinox.pt . www.evinox.pt
 Tel: +351 256 410 270/4 . Fax: +351 256 410 279
 Nr. verde: 00 800 800 00 351 (Europa)
 011 800 800 00 351 (SUA)



Accesorii disponibile pentru achizitionare:

Nr. piesa	Descriere	Referinta
3	Maner inferior lung	NS020601030100
4	Maner superior lung	NS020602050100
9	Supapa de semnalizare si reglare	NS020602030000
13	Garnitura	020602020000
5	Maner lateral scurt	NS020601020100

! 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 siguranta. Atunci cand inlocuiti oricare dintre aceste dispozitive sau orice alta componenta de siguranta importanta, acestea trebuie sa fie numai piese de schimb originale.

Durata de preparare

Daca flacara nu este micorata in timp util, indicatorul de presiune urca, iar excesul de abur din interiorul oalei va iesi prin supapa de reglare a presiunii. In acest caz, opriti focul, asteptati ca indicatorul sa coboare pana la presiunea recomandata si porniti din nou aragazul la o temperatura moderata. Prepararea incepe atunci cand este atins nivelul de presiune dorit. Duratele de preparare sunt doar indicative, intrucat acestea vor depinde in scurt timp de experienta, gustul si preferinta fiecarui utilizator.

	Durata de preparare	Supapa automata
Supa si ciorbe		
Supa de orez	4-6 minute	rosu
Supa de usturoi	1-2 minute	galben
Consommé Julienne	3-5 minute	rosu
Supa de legume	4-5 minute	rosu
Ciorba de peste	6-8 minute	portocaliu
Supa minestrone	3-5 minute	galben
Orez		
Orez cu pui	6-7 minute	rosu
Orez Valencienne	6-8 minute	portocaliu
Paste		
Spaghete	4-5 minute	rosu
Macaroane au gratin	5-6 minute	rosu
Legume verzi		
Sfecla	5-7 minute	rosu
Anghinare sauté	5-6 minute	portocaliu
Praz	3-5 minute	rosu
Morcovi	5-6 minute	rosu
Varza	4-5 minute	rosu
Conopida	4-6 minute	rosu
Spanac	4 minute	rosu
Bob	3-4 minute	rosu

Legume	Durata de preparare	Supapa automata
Naut	20 minute	rosu
Linte	15 minute	rosu
Cartofi		
Cartofi cu sos de patrunjel	5-7 minute	rosu
Cartofi dulci	5-7 minute	rosu
Peste		
Plachie de peste	10 minute	rosu
Calmar	10 minute	rosu
Caracatita	30 minute	rosu
Pastrav	3 minute	galben
Midii la abur	2 minute	galben
Carne		
Chiftele	10-12 minute	rosu
Antricot de vita	20-22 minute	rosu
Muschi de vaca	15-17 minute	rosu
Intestine	23-35 minute	rosu
Miel	10-12 minute	rosu
Iepure	10-12 minute	rosu
Prepelita cu sos	5-10 minute	rosu
Pui cu sos Sherry	8-12 minute	portocaliu
Pui	20-25 minute	portocaliu
Desert		
Piure de orez	6 minute	galben
Marmelada si gem	7-8 minute	galben
Budinci	4-5 minute	galben

Avantajele oalelor Pratik Rapid

Oala Rapid de la Evinox este proiectata special pentru prepararea unor mese mai savuroase, pastrand toate valorile nutritionale si energetice ale alimentelor. In plus, prezinta alte cateva caracteristici importante care vor explica in mod cert rezultatele dumneavoastra excelente in bucatarie.

1 - Fabricata din otel inoxidabil 18/10 de inalta calitate, oala beneficiaza de o perioada de viata aproape nelimitata si este usor de curatat si ingrijit.

2 - Este dotata cu o baza triplu ecranata alcatuita dintr-un strat gros de aluminiu acoperit complet cu otel inoxidabil.

3 - Manerele ergonomice asigura un confort maxim pentru utilizator. Forma lor unica contribuie la manevrarea si utilizarea oalei cu usurinta.

4 - Supapa de semnalizare permite prepararea alimentelor pe trei niveluri, conform ingredientelor de preparat. Acest sistem pastreaza aroma naturala a alimentelor si economiseste totodata timpul la maxim.

5 - Siguranta multipla - Datorita diferitelor sale sisteme de siguranta, aceasta oala sub presiune permite cea mai rapida si cea mai sigura preparare:

a) Inchidere sigura a oalei - Sistemul automat de etansare garantat de pe manerul superior lung impiedica formarea presiunii pana cand oala este bine inchisa.

b) Supapa de reglare - Aceasta supapa garanteaza ca nu va fi depasita presiunea maxima de functionare permisa la nivel international pentru oala in functiune. In plus, inelele colorate indica presiunea din interiorul oalei.

c) Sistemul de siguranta al deschiderii - Acest sistem impiedica deschiderea oalei pana cand supapa de evacuare este actionata pentru a elibera presiunea din interiorul oalei.

d) Supapa de siguranta - Aceasta supapa este activata in cazul putin probabil al defectarii supapei de reglare. In acest caz, presiunea va iesi prin gaurile laterale ale manerului superior lung.

e) Deschiderea de siguranta - In eventualitatea putin probabila a defectarii tuturor sistemelor de mai sus, se va activa aceasta deschidere de siguranta. Garnitura se dilata permitand eliberarea aburului prin partea opusa fantei. Și in acest caz, siguranta este asigurata.

Atentie

! Pozitionati deschiderea de siguranta in partea opusa celei in care se afla utilizatorul.

! Asigurati-va ca manerele sunt montate corect.

! Asigurati-va ca oala este bine inchisa inainte de a o aseza pe sursa de caldura. Consultati „Instruciunile de utilizare”.

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

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

! 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.

Cantitati care trebuie respectate

Cantitatea maxima - Nu umpleti oala peste 2/3 din capacitatea acesteia. Atunci cand gatiti alimente care isi maresc volumul in timpul prepararii (legume uscate, orez), nu umpleti oala mai mult de jumatate din capacitatea acesteia, pentru a evita infundarea sistemelor de semnalizare a presiunii si de siguranta cu apa si/sau alimente.

Cantitatea minima - Cantitatea minima de lichid trebuie sa fie de $\frac{1}{4}$ l (250 ml). Nu utilizati niciodata oala sub presiune fara a adauga apa, intrucat acest lucru va deteriora atat oala, cat si plita.

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

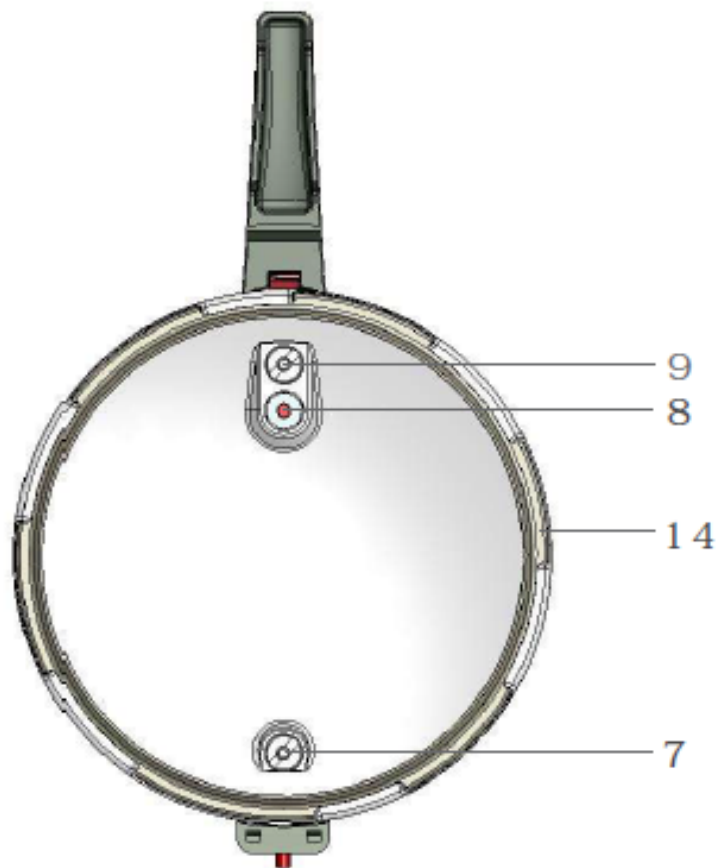
! Reduceti sistematic puterea sursei de caldura dupa ce a fost atinsa presiunea dorita (inel colorat corect), pentru a economisi energie si pentru a evita arderea alimentelor.

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

! Nu folositi niciodata oala sub presiune fara a adauga apa, intrucat acest lucru o va deteriora in mod serios. Adaugati cel putin 250 ml de apa.

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





Înainte de a începe prepararea

Vă recomandăm cu fermitate să verificați toate dispozitivele de siguranță:

1 - Verificați dacă arcul supapei de semnalizare/reglare (nr. 8) este în stare bună, apăsând ușor suportul interior al acesteia.

2 - Verificați dacă supapa de siguranță/evacuare (nr. 7) funcționează corect, apăsând ușor suportul interior al acesteia.

3 - Verificați elasticitatea garniturii (nr. 10) și dacă garnitura este corect introdusă. Confirmați că garnitura nu este deteriorată (nu prezintă tăieturi, goluri, deformări etc.).

4 - Dacă observați un eventual blocaj la nivelul supapelor, trebuie să procedați conform indicațiilor din secțiunea „Curățarea și întreținerea”.

Cantități care trebuie respectate:

Cantitatea maximă - Nu umpleți oala peste $\frac{2}{3}$ din capacitatea acesteia. Atunci când gătiți alimente care își măresc volumul în timpul preparării (legume uscate, orez), nu umpleți oala mai mult de jumătate din capacitatea acesteia, pentru a evita infundarea sistemelor de semnalizare a presiunii și de siguranță cu apă și/sau alimente.

Cantitatea minimă - Cantitatea minimă de lichid trebuie să fie de $\frac{1}{4}$ l (250 ml). Nu utilizați niciodată oala sub presiune fără a adăuga apă, întrucât acest lucru va deteriora atât oala, cât și plita.

Instructiuni de utilizare

Prima utilizare

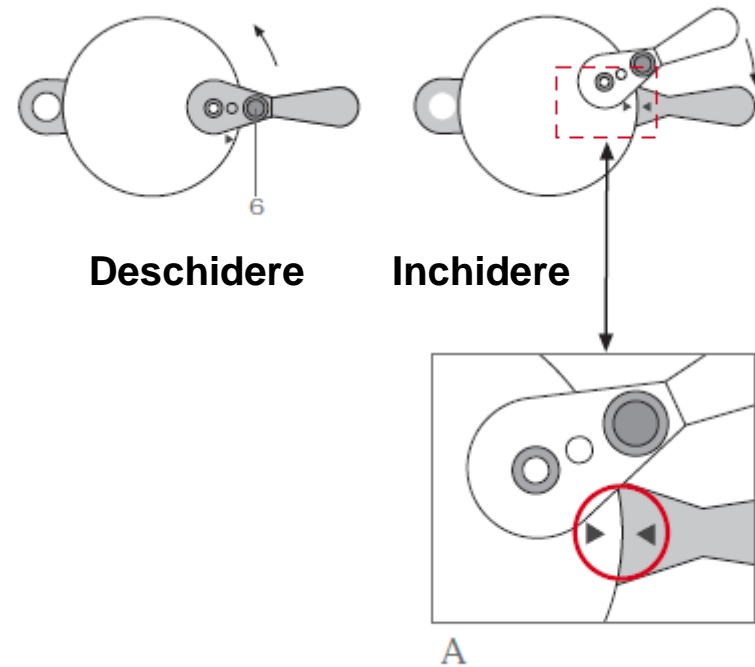
Înainte de a utiliza oala pentru prima dată, trebuie să clătiți atât capacul, cât și corpul oalei cu apă fierbinte. Apoi, vă recomandăm să fierbeți lapte cu apă, la 50 % (timp de câteva minute), pentru a garanta că nu mai există eventuale substanțe străine. După aceea, scoateți conținutul și asigurați-vă că utilizați oala în mod corespunzător.

Deschiderea oalei

Apăsăți butonul de deschidere (nr. 6) de pe manerul superior lung și rotiți capacul către partea dreaptă (sens antiorar) până când marcajele de pe capac se potrivesc cu cele de pe maner. În această poziție, ridicați capacul, iar oala se va deschide.

Inchiderea oalei

Positionați capacul pe corpul oalei și apăsați-l ușor după ce marcajele de pe capac s-au potrivit cu cele de pe maner. Apoi, rotiți capacul complet spre stânga (sens orar) până când manerul superior lung este aliniat perfect cu manerul inferior lung. În acest moment veți auzi un clic care indică fixarea strânsă a capacului. Oala dumneavoastră Simple de la Evinox este acum pregătită pentru prepararea alimentelor.



Cum sa incepeti prepararea

! 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.

Imediat ce ati inchis oala conform procedurii mentionate anterior, asezati oala pe sursa corespunzatoare de caldura si reglati puterea acesteia la maximum.

La inceputul perioadei de preparare, aerul in exces va fi eliminat prin supapa de aromatizare (indicatorul de presiune reziduala) pentru a pastra toate aromele alimentelor.

! Asigurati-va ca deschiderea de siguranta este in partea opusa celei in care se afla utilizatorul.

Atunci cand preparati alimente intr-un aragaz pe gaz, asigurati-va ca flacara nu depaseste laterala bazei oalei. Pe langa irosirea gazului, supraincalzirea cauzeaza oxidarea externa a oalei, putand deteriora si manerele.

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

Atunci cand preparati alimente intr-un aragaz pe gaz, diametrul oalei trebuie sa corespunda cu cel al plitei, pentru o economisire mai eficienta a energiei. In caz contrar, se recomanda utilizarea unei plite cu un diametru mai mic.



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

Atunci cand preparati alimente intr-un aragaz pe gaz, diametrul oalei trebuie sa corespunda cu cel al plitei, pentru o economisire mai eficienta a energiei. In caz contrar, se recomanda utilizarea unei plite cu un diametru mai mic.

! Acest aparat gateste alimentele sub presiune. Utilizarea necorespunzatoare a oalei sub presiune poate duce la oparire.

Dupa un timp, suportul supapei de semnalizare/reglare (3 niveluri) incepe sa urce si vor aparea inelele indicatorului de presiune (consultati duratele de preparare si nivelurile aferente fiecarei retete).

Galben - Preparare normala

Portocaliu - Preparare rapida

Rosu - Preparare super-rapida

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

Atunci cand apare inelul corespunzator nivelului dorit de presiune, sursa de caldura trebuie reglata intre temperatura minima si o temperatura medie, pentru ca inelul sa ramana vizibil.

! 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.

Dupa ce s-a incheiat durata de preparare, indepartati oala sub presiune de sursa de caldura. Dupa aceea, deschideti oala printr-una dintre urmatoarele metode:

1 - Cea mai sigura metoda este aceea de a astepta ca oala sa se raceasca, iar indicatoarele de presiune (colorat si rezidual) sa coboare. Apoi, apasati butonul de deschidere si verificati daca aburul ramas a fost eliminat. Acesta va iesi prin gaurile manerului superior. Asigurati-va ca indicatorul presiunii reziduale (nr. 10) a coborat complet. Rotiti capacul catre dreapta (sens antiorar), iar oala se va deschide.

2 - Apasati butonul de deschidere si asteptati ca aburul sa fie eliminat in totalitate. Rotiti capacul conform indicatiilor de mai sus.

3 - Turnati apa pe capac. Dupa ce suportul supapei de semnalizare si suportul indicatorului au coborat complet, procedati ca la punctul 2.

Foarte important:

- Procedura descrisa la punctele 2 si 3 nu trebuie urmata atunci cand preparati alimente care produc spuma (de ex., piureurile).
- Inainte de a indeparta capacul, agitati putin oala pentru a evita stropirea cu bule de abur.

! Nu fortati niciodata deschiderea oalei sub presiune.

! Nu o deschideti inainte de a va asigura ca presiunea din interior a scazut in totalitate.

Cum sa depozitati oala:

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 si intretinerea

. Pentru a pastra intotdeauna oala sub presiune in stare corespunzatoare de utilizare, trebuie sa o curatati corect imediat ce ati terminat prepararea alimentelor.

. Spalati oala Pratik Evinox in mod obisnuit, cu un detergent neabraziv. Nu asezati capacul in chiuveta. Numai corpul oalei poate fi inmuia in aceasta. Indepartati detergentul si claditi bine oala. Inelul trebuie inlocuit in fiecare an.

. Nu lasati resturi de alimente in oala. Spalati oala dupa fiecare utilizare pentru a evita deteriorarea acesteia din cauza alimentelor sarate sau acide.

Informatii suplimentare

! In ceea ce priveste montarea, demontarea si curatarea dispozitivului de siguranta, se recomanda cu fermitate respectarea instructiunilor furnizate in sectiunea „Curatarea si intretinerea”.

! Inaintea utilizarii, verificati starea de functionare a primului dispozitiv de siguranta; consultati „Instructiunile de utilizare” la punctul „Inaintea fiecarei utilizari”.

! Componentele supuse uzurii trebuie inlocuite. Criteriile utilizate pentru identificarea acestora trebuie indicate - consultati „Piese de schimb”.

! Aceste dispozitive sau alte componente importante trebuie inlocuite numai cu piese de schimb originale.

! Ori de cate ori dispozitivul de siguranta prezinta o defectiune, evitati utilizarea oalei. Daca problema persista dupa inlocuirea dispozitivului respectiv, contactati magazinul de unde ati cumparat oala sau departamentul nostru post-vanzare (pagina 5).

Demontarea capacului:

Nu este necesara demontarea si curatarea tuturor componentelor capacului si a tuturor supapelor de fiecare data cand utilizati oala. Faceti acest lucru numai atunci cand resturile de alimente o impiedica sa functioneze bine.

1_ Mai intai, desurubati piulita de la nivelul supapei de semnalizare/reglare, separand-o astfel pe aceasta din urma de manerul superior lung. Apoi, demontati manerul superior din bachelita de la nivelul capacului, desuruband suruburile respective.

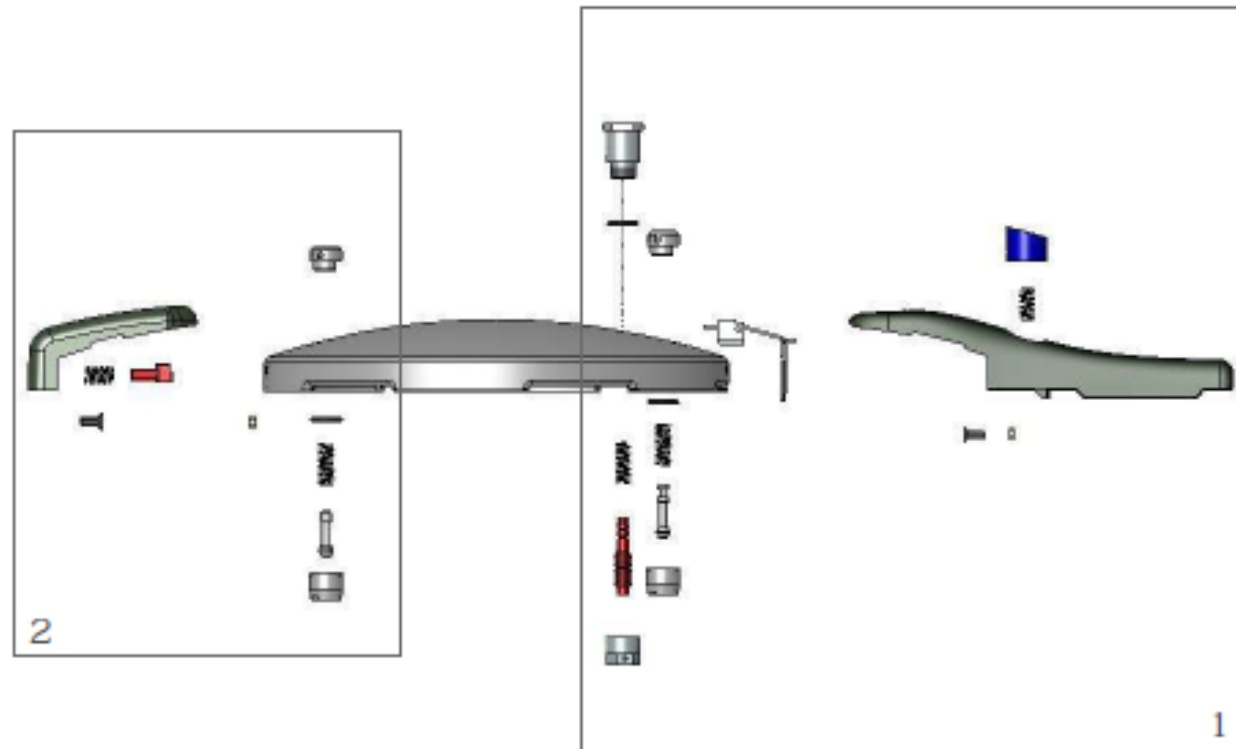
In cele din urma, desurubati piulita supapei de siguranta/evacuare conform indicatiilor din sectiunea „Descriere detaliata” (pagina 5).

2_ In cele din urma, desurubati piulita supapei de siguranta/evacuare conform indicatiilor din sectiunea „Descriere detaliata” (pagina 5).

Reasamblati toate componentele in ordinea inversa.

Spalati fiecare componenta cu un detergent lichid neagresiv.

Dupa aceea, clatiti-le bine cu apa calduta. Reasamblati toate componentele in ordinea inversa



Probleme

Indicatorul de presiune nu urca (durata initiala prea lunga).

Iese abur din jurul ramei capacului.

Din indicatorul de presiune iese mult abur.

Cauze probabile si solutii

- Oala nu este bine inchisa. Inchideti-o in mod corect (respectand instructiunile furnizate)
 - Oala nu contine suficient lichid. Adaugati mai mult lichid.
 - Supapele sunt murdare. Curatati-le conform instructiunilor.
 - Sistemul de evacuare a presiunii este defect. Inlocuiti-l.
-
- Oala nu este bine inchisa. Inchideti-o in mod corect.
 - Garnitura este murdara sau deteriorata. Curatati-o sau inlocuiti-o.
-
- Supapa de reglare este murdara sau deteriorata. Curatati-o sau inlocuiti-o.

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

| **Instructiuni de utilizare** |

| Alegeti Rapid |

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