

# MANUAL DE UTILIZARE

Oala sub presiune AMT Gastroguss

Cod: 1822SK



## Avantajele oalei sub presiune pe care ati achizitionat-o

Intr-o oala normala cea mai mare parte a vitaminelor si mineralelor raman in apa, pe care apoi o varsati. In esenta, aruncati componentele sanatoase ale alimentelor si mancati resturile!

In aceasta oala sub presiune toate componentele sanatoase raman in mancare deoarece utilizati mult mai putina apa, iar mancarea este gatita intr-o treime din timpul utilizat cu oala normala.

Asadar economisiti timp, energie, vitamine esentiale, minerale, nutrienti si datorita faptului ca puteti utiliza oala ca pe o oala normala cu capacul de sticla, economisiti si spatiu.

Speram ca veti avea o experienta culinara captivanta cu aceasta oala sub presiune.

## Informatii privind siguranta

### General

- Inainte de prima utilizare a oalei sub presiune va rugam sa cititi aceste instructiuni cu atentie si sa le pastrati pentru consultarea ulterioara.
- Persoanele care nu sunt familiarizate cu utilizarea acestei oale nu trebuie sa o foloseasca fara a citi in prealabil aceste instructiuni.
- Nu lasati oala nesupravegheata daca aceasta se afla sub presiune.
- Nu lasati copiii nesupravegheati langa oala sub presiune atunci cand aceasta este utilizata.
- Inainte de fiecare utilizare asigurati-va ca valva de reglare a presiunii si garnitura oalei sunt curate. Verificati ca acul valvei este liber sa se miste (contra arcului pentru presiune) cu ajutorul unui obiect cu varf ascutit. In mod special, asigurati-va ca valva de siguranta de pe partea inferioara a capacului poate fi miscata.

### In timpul gatitului

- In timpul gatitului oala va acumula presiune asa ca este foarte important sa inchideti capacul bine si sa cititi aceste instructiuni de utilizare in siguranta. Utilizarea incorecta a oalei sub presiune poate duce la avarierea capacului sau chiar la provocarea de rani asupra utilizatorului.
- Oala sub presiune nu trebuie sa fie niciodata utilizata fara apa; daca nu utilizati apa, aceasta se poate strica.
- Volumul minim de apa ar trebui sa fie de circa 350 ml, indiferent de volumul alimentelor gatite!
- Oala sub presiune trebuie sa fie umpluta cel putin 1/3 incluzand alimentele care vor fi gatite.
- Oala sub presiune nu trebuie sa fie umpluta niciodata la mai mult de 2/3 din volum, sau mai mult de 1/2 din volum daca gatiti alimente care produc multa spuma (de exemplu orez sau leguminoase). Aceste alimente trebuie mai intai sa fie aduse la temperatura de fierbere fara capac, iar mai apoi sa indepartati spuma inainte de punerea capacului.
- Oala sub presiune trebuie utilizata intotdeauna pe o plita cu dimensiuni potrivite pentru aceasta. Cand utilizati puterea maxima pentru incalzire, nu lasati oala nesupravegheata.
- Cand utilizati oala pe o plita electrica, diametrul placii de incalzire trebuie sa fie egal sau mai mare cu diametrul oalei.
- Cand utilizati oala pe un aragaz, inelul flacarii nu trebuie sa depaseasca diametrul bazei oalei. O flacara prea mare poate strica manerele oalei.
- Cand utilizati oala pe o plita ceramica, asigurati-va ca baza oalei este curata si uscata.
- Aceasta oala sub presiune impreuna cu capacul sau pentru presiune trebuie utilizata doar atunci cand doriti sa gatiti alimentele rapid. Fara capacul pentru presiune, cu sau fara capacul normal de sticla, aceasta poate fi folosita si ca o oala normala, fara presiune.

- Va rugam sa nu o utilizati niciodata in cuptorul cu microunde.
- Aceasta oala nu trebuie utilizata niciodata pentru prajire cu ulei sub presiune.
- Va rugam sa acordati atentie asupra notelor cu privire la gatitul diferitelor alimente la sectiunea "Sfaturi pentru gatit" din acest manual.
- Cand gatiti spre exemplu carnati cu invelis artificial, acestia trebuie sa fie preforati mai inainte. Daca invelisul nu este perforat, acesta se va expanda sub presiune si poate crapa. Acest lucru poate provoca stropirea cu lichid fierbinte a utilizatorului, provocand arsuri.
- Daca ati gatit carne cu pielita pe aceasta, care s-a umflat datorita gatitului, nu o perforati inainte ca umflatura sa scada. In caz contrar puteti suferi arsuri.
- Nu utilizati oala pentru gatitul sub presiune a alimentelor care tind sa elibereze multa spuma, cum ar fi piure de mere, rubarba, spaghete, ovaz sau alte tipuri de cereale. Deoarece aceste alimente vor fi amestecate si ridicate in timpul fierberii, exista sansa ca acestea sa ajunga in valva de reglare a presiunii, cauzand blocarea acesteia.
- Daca alimetele din oala sunt zdrobite ca un piure, aceasta trebuie agitata usor inainte de deschidere.
- In timpul gatirii, aburul va tasni ocazional prin valva de reglare din centrul capacului.
- Daca oala este inca fierbinte, aceasta trebuie atinsa sau mutata cu atentie mare, utilizand doar manerele de pe vas nu cel de pe capac. Manerele pot fi fierbinti asa ca utilizati manusi termice de protectie pentru maini.
- Atingeti oala incinsa doar pe manere. Nu atingeti niciodata exteriorul oalei in timpul utilizarii deoarece puteti suferi arsuri.
- Nu fortati niciodata deschiderea capacului. Inainte sa deschideti oala, asigurati-va ca ati eliberat toata presiunea din aceasta. (aflati mai multe amanunte in acest manual)
- Cand oala se afla sub presiune, nu trebuie sa fortati niciodata deschiderea acesteia.
- Oala sub presiune trebuie sa se raceasca inainte de deschidere. Presiunea din interior trebuie eliberata complet; altfel nu veti putea deschide capacul. Va rugam sa cititi instructiunile pentru deschidere de la pagina 5.
- In timpul procesului de gatire, nu trebuie sa umbati la dispozitivele de siguranta ale oalei.
- Atunci cand aburul este eliberat, aveti grija sa stati departe de acesta.

### **Curatare si intretinere**

- Nu curatati capacul sau componentele acestuia in masina de spalat vase.
- Nu utilizati niciodata agenti de curatare abrazivi sau buretele de sarma pentru curatarea oalei.
- Va rugam aveti grija sa nu intrati in contact cu aburul fierbinte.
- Utilizati doar accesorii si piese de schimb originale, concepute special pentru aceasta oala.
- Nu modificati in nici un fel dispozitivele de siguranta ale oalei; altfel exista riscul de accidentare. Cand eliberati aburul stati la o distanta sigura de acesta.
- Oalele sub presiune sau accesoriile deformate sau stricate in orice fel, nu trebuie utilizate in nici o circumstanta.
- Daca este necesara o reparatie asupra produsului, va rugam sa contactati departamentul nostru de service.
- Daca aveti grija de oala dumneavoastra sub presiune, veti avea parte de ea o perioada foarte lunga.
- Va rugam sa pastrati acest manual pentru consultare ulterioara.




## Descriere

Valva de reglare a presiunii (fig. 1)

Utilizati valva de reglare a presiunii pentru a seta intensitatea de gatire dorita.

Pozitia I: pentru gatit mai delicat (0.7 bar/70 kPa)

Pozitia II: pentru gatit rapid (1.2 bar/120 kPa)

Pozitia : pentru eliberarea graduala a aburului

Pozitia 0: pentru indepartarea si curatarea valvei

Presiunea maxima permisa pentru aceasta oala: 2.7 bar/270 kPa

### **Valva de siguranta (fig. 2a/b)**

In timp ce presiunea din oala creste, indicatorul rosu de presiune (fig. 2b) este vizibil, iar capacul oalei este blocat (nu incercati sa fortati deschiderea capacului). Daca indicatorul de presiune nu este vizibil (fig. 2a), oala nu se mai afla sub presiune si poate fi deschisa. Daca din vreun motiv valva de reglare a presiunii (fig. 1) nu elibereaza aburul cum trebuie, valva de siguranta se va deschide in concordanta cu nivelurile normale de presiune.

### **Sistem patentat de deschidere si inchidere cu o mana (fin. 4a/b)**

Puteti sa deschideti si sa inlaturati capacul cu o singura mana si il puteti pune inapoi in orice pozitie.

**Atentie:** Permeteti eliberarea presiunii - nu incercati sa fortati deschiderea capacului!

### **Capacul si garnitura de etansare (fig. 5)**

Garniturile se uzeaza in timp si trebuie inlocuita atunci cand este necesar.

**Important:** Utilizati numai piese de schimb originale.

### **Fereastra de siguranta (fig. 6)**

Un element suplimentar de siguranta este reprezentat de fereastra de siguranta din marginea capacului. Daca exista presiune excesiva in oala, garnitura iese prin aceasta fereastra, eliberand presiunea.

### **Oala (fig. 7)**

Aceasta oala sub presiune - cu designul sau atractiv - este fabricata din aluminiu turnat de calitate inalta. Poate fi utilizata si ca o oala normala, fara capac sau cu cel din sticla.

### **Utilizarea oalei sub presiune**

#### **Deschidere**

Rotiti manerul capacului in sens orar pentru a debloca clemele care tin capacul oalei inchis.

#### **Adaugarea alimentelor**

Acum adaugati alimentele in oala. Daca acestea tind sa se umfle sau pot produce spuma, asigurati-va ca oala este plina doar pe jumatate. In celelalte cazuri oala poate fi umpluta pana la 2/3 din capacitate.

Capacitatile indicate cuprind intotdeauna atat lichidul cat si alimentele.

Amintiti-va sa adaugati intotdeauna un lichid (apa sau supa strecurata) in oala deoarece acesta este necesar pentru a crea presiune in oala.

**ATENTIE:** Adaugati intotdeauna cantitatea adecvata de lichid in oala. **NU LASATI** niciodata oala sa ramana fara lichid.

Va rugam sa verificati ca exista spatiu suficient intre alimentele pe care doriti sa le gatiti si capacul oalei (in special valvele acestuia).

**Atentie:** Turnati sarea doar in apa care este deja la punctul de fierbere si amestecati usor.

## Inchiderea

Asezati capacul pe vas. Rotiti manerul capacului in sens anti-orar pentru a bloca clemele care tin capacul oalei inchis.

Cu noul sistem de inchidere si deschidere a capacului, acesta poate fi asezat pe oala in orice pozitie.

## Setarea nivelului de presiune

Selectati nivelul dorit de gatire cu ajutorul valvei de reglare a presiunii:

### Pozitia I:

Gatit delicat la circa 113° C pentru gatirea alimentelor mai delicate cum sunt legumele, pestele, fructele...

### Pozitia II:

Gatit rapid la circa 120° C pentru gatirea carni, supelor, tocanitelor...  
Asezati oala pe sursa de caldura corecta. Setati plita la nivelul maxim.

## Gatitul sub presiune a inceput

Indicatorul rosu de pe valva de siguranta va deveni vizibil odata cu ridicarea presiunii. Din acest moment, oala nu mai poate fi deschisa pana ce presiunea din oala va fi eliberata.




Odata ce aburul incepe sa fie eliberat prin valva de reglare a presiunii puteti seta plita la nivelul minim. Fierberea va incepe. (vedeti tabelul de la pagina 10 pentru timpii de fierbere).

In functie de cat de plina este oala, va dura cateva minute pana se va ajunge la presiunea setata. Aceasta se va intampla atunci cand aburul este eliberat continuu prin valva de reglare a presiunii.

Doar la acest moment puteti seta plita la nivelul minim.

## Terminarea timpului de gatire

Opriti plita!

Eliberati aburul pas cu pas, sau asteptati conform retetei pana la eliberarea totala a aburului. Nu setati valva direct de la nivelul II la setarea . Mai intai treceti valva de la nivelul II la nivelul I, asteptati cateva secunde si apoi treceti la setarea . Puteti trece direct la setarea  atunci cand gatiti pe nivelul I.

**ATENTIE:** Aburul eliberat este foarte fierbinte - protejati-va de arsuri si oparire tinandu-va fata, corpul si bratele la departare de abur. (vedeti atentionarile de la pagina 4)

## Deschiderea oalei

Odata ce aburul nu mai iese prin valva, iar indicatorul rosu de presiune nu mai este vizibil, puteti deschide capacul.

**ATENTIE:** Nu fortati deschiderea capacului.

## **Exista 3 optiuni pentru eliberarea presiunii:**


### **Puteti lasa oala sa se raceasca**

Asteptati pana cand indicatorul rosu de presiune nu mai este vizibil. Aceasta optiune este recomandata pentru alimentele zdrobite sau care tind sa produca spuma.

### **Eliberati presiunea treptat**

Rititi valva de reglare a presiunii incet pe pozitia .


Nu mutati valva direct de pe pozitia II pe pozitia . Mutati valva mai intai pe pozitia I, asteptati cateva secunde si apoi mutati pe pozitia .

Atunci cand gatiti pe pozitia I, puteti muta valva direct pe pozitia .

**ATENTIE:** Aburul eliberat este foarte fierbinte.

**NU FORTATI** niciodata deshiderea capacului si nu umblati la dispozitivele de siguranta. Oala poate fi deschisa doar cand nu se mai afla sub presiune.

### **Eliberarea rapida a presiunii**

Tineti oala sub apa rece de la robinet, lasand apa sa curca incet pe capacul acesteia pana cand indicatorul rosu de presiune nu mai este vizibil. Acum mutati valva de reglare a presiunii pe pozitia . De indata ce tot aburul a fost eliberat, capacul poate fi deschis.

### **Curatare si intretinere**

Curatati oala dupa fiecare utilizare cu apa calda si detergent de vase. Va rugam sa nu utilizati agenti de curatare abrazivi, bureti de sarma, detergenti caustici sau detergenti care contin clor. Capacul trebuie curatat intotdeauna manual.

### **Curatarea si inlocuirea garniturii**

Pentru a curata garnitura, clatiti-o in apa fierbinte de la robinet si mai apoi uscati-o.

In momentul cand garnitura se intareste (atunci cand incepe sa isi schimbe culoarea in maro), aceasta trebuie inlocuita.

### **Curatarea valvei de siguranta**

Valva de siguranta are nevoie doar sa fie clatita cu apa care curge de la robinet atunci cand se curata capacul.

### **Curatarea valvei de reglare a presiunii**

Indepartati partea superioara din plastic. Pentru a realiza acest lucru, apasati valva si rotiti-o pe pozitia 0. Valva poate fi scoasa acum din capac. Curatati valva in apa si reintroduceti-o inapoi in capac. Asigurati-va ca valva intra inapoi in ghidajele potrivite.

Dupa curatare si uscare, oala trebuie pastrata intr-un loc uscat si protejat. Nu inchideti capacul oalei. Puteti sa il pastrati de exemplu asezat pe oala cu fata in jos.

## **Intrebari frecvente**


### **Daca dureaza prea mult ca apa sa ajunga la punctul de fierbere:**

- Sursa de caldura nu este destul de fierbinte
- Dati sursa de caldura la maxim

### **Daca indicatorul rosu de presiune nu devine vizibil, iar aburul nu iese prin valva in timpul gatitului:**

- Acest lucru este perfect normal in pimele minute (presiunea creste in interior)

### **Daca acest lucru persista, verificati daca:**

- Sursa de caldura este destul de fierbinte; daca nu, mariti nivelul
- Este suficient lichid in oala
- Valva de reglare a presiunii este setata pe pozitia 
- Capacul oalei este inchis bine
- Garnitura oalei este stricata

### **Daca indicatorul rosu de presiune s-a ridicat si este vizibil insa aburul nu iese prin valva de reglare a presiunii:**

- Tinei oala sub apa rece de la robinet pentru eliberarea presiunii
- Deschideti oala
- Curatati valva de reglare a presiunii si valva de siguranta

### **Cand aburul scapa pe langa garnitura, verificati daca:**

- Capacul este inchis corect
- Garnitura este asezata corect
- Verificati starea garniturii (daca este necesar inlocuiti-o)
- Verificati daca capacul si valvele sale sunt curate
- Verificati daca marginea oalei este stricata

### **Cand capacul nu poate fi deschis:**

- Verificati daca indicatorul rosu de presiune a cazut complet; daca nu, eliberati presiunea
- Daca este necesar, raciti oala sub apa rece de la robinet

### **Daca alimentul pe care il gatiti este prea gatit sau prea putin gatit, verificati:**

- Timpul de gatire (prea scurt sau prea lung)
- Puterea plitei
- Daca valva de reglare a presiunii este setata pe pozitia corecta
- Cantitatea de lichid este cea corecta



### **Atunci cand manerele oalei incep sa se miste:**

- Strangeti suruburile manerelor cu ajutorul unei surubelnite

### **Cand mancarea s-a lipit de oala:**

- Lasati oala la inmuiat o perioada mai lunga inainte sa o curatati
- Nu utilizati detergenti caustici sau detergenti care contin clor

### **Atunci cand unul din sistemele de siguranta s-a activat:**

- Opriti sursa de caldura
- Lasati oala sa se raceasca
- Deschideti oala
- Verificati valva de reglare a presiunii, valva de siguranta si garnitura si curatati-le

### **Sfaturi pentru gatit**

Timpul de gatire va depinde de calitatea si dimensiunea alimentelor gatite. Din acest motiv timpii de gatire dati mai jos sunt aproximativi.

Nu este necesar sa decongelati in prealabil alimentele congelate. Este suficient sa mariti putin timpul de gatire.

Instructiunile din retele si tabele ale timpilor de gatire sunt doar estimative. Dupa un timp veti acumula destula experienta pentru a stii exact cat timp sa gatiti alimentele.

### **Supe si tocanite cu carne gatita inabusit**

Atunci cand timpii de gatire ale alimentelor nu difera mult (ex. pentru carne si legume), carnea este mai intai rumenita, iar apoi se adauga legumele odata cu apa. Atunci cand timpii de gatire difera mult, intrerupeti procesul de gatire a carnilor si adaugati apa si legumele in ultimele minute. In acest fel, legumele si carnea vor fi gata in acelasi timp.

Tineti minte ca pentru supele si tocanitele care tind sa faca spuma, acestea trebuie mai intai fierse in oala fara capac, iar spuma trebuie indepartata inainte sa puneti capacul oalei. La finalul perioadei de gatire, eliberati presiunea incet sau lasati oala sa se raceasca inainte de deschidere.

### **Legume**

Cu cat legumele sunt taiate mai marunt, cu atat timpul de gatire la fi mai scurt. Insa daca le doriti "al dente", timpul de gatire trebuie sa fie mai scurt. Cu cat cantitatea de legume este mai mare, cu atat timpul de gatire trebuie sa fie mai mare.

**Sfat:** este mai bine sa gatiti mai putin legumele - acestea pot fi gatite mai mult dupa aceea daca este nevoie.

## Carne

Carnea trebuie adusa la punctul de fierbere fara capac. Apoi se completeaza lichidul necesar. Bucatile prea mari care nu incap in oala trebuie taiate si rumenite individual, apoi asezate unele peste altele pentru terminarea gatitului.

## Peste (proaspat)

Acesta trebuie gatit cu lichidul necesar, in functie de volum. Din moment ce supa de peste este extrem de lipicioasa, capacul trebuie deschis imediat ce indicatorul rosu de presiune nu mai este vizibil.

## Alimentele congelate

Timpul lung pentru decongelare se micsoreaza la cateva minute, dar inca depinde de cantitatea de alimente ce trebuie decongelate. Decongelarea in oala sub presiune pastreaza vitaminele, mineralele si aroma mancarii.

## Tabelul timpilor de gatire

Supa	Durata	Nivel
Supa de fasole	20 min	II
Supa de mazare (fara inmuier)	20-25 min	II
Supa de legume	4-8 min	II
Supa de coada de vita	10-15 min	II
Supa de cartofi	5-6 min	II
Supa de vita	20-25 min	II
Supa minestrone	8-10 min	II
Supa de orez	6-8 min	II
Supa de gaina	25-35 min	II
Supa de rosii cu orez	6-8 min	II

Tocanite	Durata	Nivel
Tocana de varza	15 min	II
Tocana de linte (inmuiata)	13-15 min	II
Tocana sarbeasca de vita	8-10 min	II

Peste	Durata	Nivel
Peste gatit la aburi cu cartofi	6-8 min	I
Peste in sos de vin alb cu cartofi	6-8 min	I
Cod	4-6 min	I

Legume	Durata	Nivel
Conopida	3-7 min	I
Mazare, verde	3-5 min	I