Manual de utilizare

Oală sub presiune cu blocare rotativă

ZG-SSPC 01

Vă mulțumim că ați ales și folosiți produsele noastre. Pentru a asigura utilizarea optimă și longevitatea produsului, vă rugăm să citiți cu atenție acest manual înainte de a utiliza produsul.

Avantajele oalei sub presiune:

Într-o oală normală cea mai mare parte a vitaminelor și mineralelor rămân în apă, pe care apoi o vărsați, aruncând componenentele sănătoase ale alimentelor!

În oala sub presiune toate componentele sănătoase rămân în mâncare deoarece utilizați mult mai puțină apă, iar mancarea este gătită într-o treime din timpul utilizat cu oala normală.

Așadar economisiți timp, energie, vitamine esențiale, minerale și nutrienți!

Suntem dedicați să vă oferim produse și servicii premium, astfel încât să vă puteți răsfăța bucuria de a găti.

1. PREZENTARE

1. Supapă limitatoare de presiune
2. Valvă (supapă) de siguranță
3. Duză evacuare abur
4. Mâner vas
5. Mâner superior capac
6. Mâner inferior capac
7. Bază vas (inducție)
8. Fereastra de siguranță
9. Inel etanșare (silicon)
10. Pin blocare capac

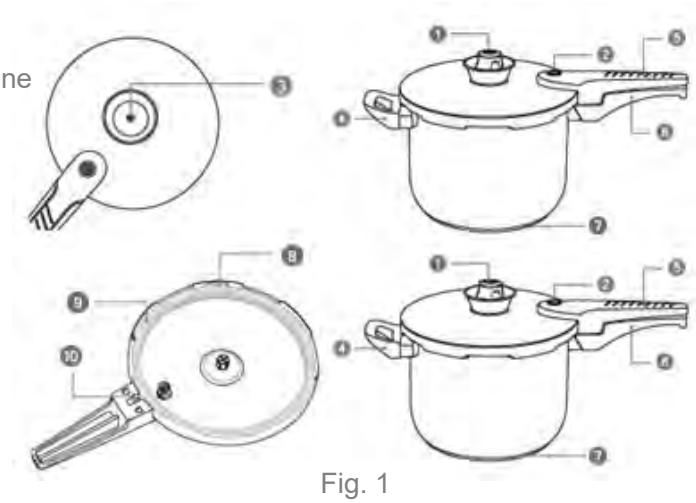


Fig. 1

Vă rugăm să rețineți că ilustrația reprezintă exclusiv oala sub presiune de 6L și 7L.

2. INFORMAȚII GENERALE şi MĂSURI DE PRECAUŢIE

Siguranţa oalei sub presiune

Oala sub presiune este prevăzută cu mai multe dispozitive de siguranţă:

3. Mecanism de deschidere-închidere

Între mânerele capacului se află un dispozitiv de autoblocare. Când presiunea din interiorul vasului depășește 4 kPa, supapa de siguranță se va ridica și va activa dispozitivul de autoblocare, împiedicând astfel deschiderea capacului.

Notă: Este normal ca din mâner să se elibereze o cantitate ușoară de abur înainte ca supapa de siguranță să se ridice.

4. Supapă de siguranță

În cazul în care presiunea din interiorul vasului depășește presiunea normală de funcționare (80 kPa) și atinge peste 130 kPa, sau dacă supapa limitatoare de presiune a vasului nu funcționează, supapa de siguranță se va deschide automat pentru eliberarea aburului, determinând scăderea presiunii din interiorul vasului.

5. Fereastra de siguranță

Dacă atât supapa de limitare a presiunii, cât și supapa de siguranță funcționează defectuos, presiunea din interiorul vasului va crește constant. Odată ce depășește intervalul de la 180 kPa la 270 kPa, inelul de etanșare se va deplasa, permițând eliberarea presiunii în exces prin fereastra de siguranță de pe capac.



Avertismente pentru oala sub presiune de uz casnic:

- Vă rugăm să citiți cu atenție manualul de utilizare înainte de a utiliza produsul. Păstrați aceste instrucțiuni.
- Această oală sub presiune este concepută numai pentru uz casnic și nu va fi utilizată în niciun caz în scopuri comerciale.
- Vă rugăm să aveți grijă când utilizați oala sub presiune în apropierea copiilor. Nu permiteți niciodată copiilor să opereze singuri oala sub presiune și asigurați-vă că nu este la îndemâna copiilor, pentru a evita arsurile și alte pericole potențiale.
- Este esențial să respectați instrucțiunile de siguranță menționate în manualul de utilizare. Nerespectarea avertismentelor de siguranță și operarea incorectă poate duce la accidente.

- Înainte de a utiliza oala sub presiune pentru prima dată, este important să citiți cu atenție manualul de utilizare și orice informații asociate. Funcționarea incorectă poate duce la potențiale pericole.
- Nu folosiți această oală sub presiune fără a citi manualul de utilizare.
- Dacă decideți să oferiți această oală sub presiune cadou cuiva, asigurați-vă că includeți manualul de utilizare împreună cu acesta.
- Verificați întotdeauna cu atenție orificiile de ventilație ale supapei de limitare a presiunii și ale supapei de siguranță pentru orice blocaj sau obstrucție și asigurați-vă că oala sub presiune funcționează corect înainte de fiecare operațiune. Înainte de fiecare utilizare asigurați-vă că valva de reglare a presiunii și garnitura oalei sunt curate. Verificați că acul valvei este liber să se miște (contra arcului pentru presiune) cu ajutorul unui obiect cu vârf ascuțit. În mod special, asigurați-vă că valva de siguranță de pe partea inferioara a capacului poate fi mișcată.

PRECAUȚII IMPORTANTE

- Nu umpleți vasul peste 2/3 din capacitatea sa. Când gătiți alimente care se extind în timpul gătirii, cum ar fi orezul sau legumele uscate, nu umpleți oala mai mult de 1/2 din capacitatea sa. Umplerea excesivă poate cauza riscul de înfundare a conductei de aerisire și de dezvoltare a presiunii excesive.

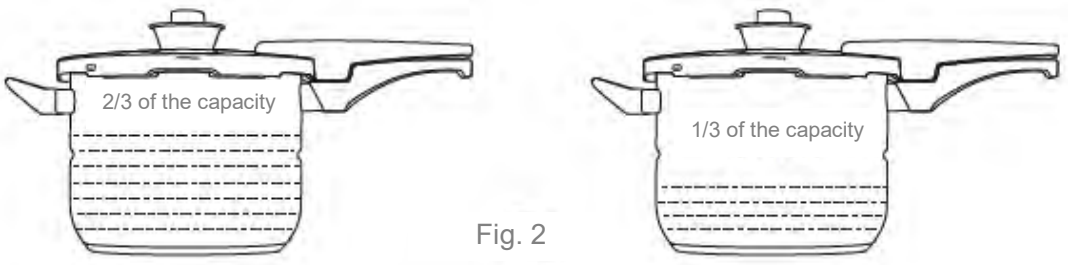


Fig. 2

- Acest aparat gătește sub presiune. Pot rezulta opăriri din utilizarea necorespunzătoare a oalei sub presiune. Asigurați-vă că oala este închisă corespunzător înainte de a aplica căldură. Utilizarea incorectă a oalei sub presiune poate duce la avarierea capacului sau chiar la provocarea de răni asupra utilizatorului.
- Nu umpleți vasul peste 2/3 din capacitatea sa. Când gătiți alimente care se extind în timpul gătitului, cum ar fi orezul sau legumele deshidratate, nu umpleți oala la mai mult de jumătate din capacitatea sa. Umplerea excesivă poate cauza riscul de înfundare a conductei de aerisire și de dezvoltare a presiunii excesive.
- Nu umpleţi niciodată oala mai puţin decît nivelul minim indicat (lichid + alimente).
- Supapa de reglare a presiunii nu poate fi acoperită în niciun caz de alte obiecte.
- Oala sub presiune nu trebuie să fie niciodată utilizată fără apă, în caz contrar aceasta se poate deteriora grav. Asiguraţi-vă întotdeauna că există suficient lichid în timp ce gătiţi.
- Nu lăsați oala nesupravegheată dacă aceasta se află sub presiune. Nu lăsați copiii nesupravegheați lângă oala sub presiune atunci cand aceasta este utilizată.
- Nu introduceți oala sub presiune într-un cuptor încins sau în cuptorul cu microunde.
- Nu utilizați oala sub presiune pentru alte utilizări decât cele prevăzute.
- Nu folosiți această oală pentru prăjirea sub presiune cu ulei.
- Nu modificați niciunul dintre sistemele de siguranță în afara instrucțiunilor de întreținere specificate în instrucțiunile de utilizare.
- Trebuie să aveți grijă extremă atunci când mutați o oală sub presiune care conține lichide fierbinți. Manevrați cu foarte mare atenție oala aflată sub presiune. Țineți oala în poziție orizontală şi aşezați-o cu atenție. Nu este permis să o împingeți, să o trageți, să o loviți sau să o aruncați.
- Rețineți că anumite alimente, cum ar fi sosul de mere, merișoarele, orzul perlat, fulgii de ovăz sau alte cereale, mazărea boabe, tăițeii, macaroanele, rubarba sau spaghetele pot spuma și pot înfunda valva de reglare a presiunii. Aceste alimente nu trebuie gătite într-o oală sub presiune. Dacă totuși vreți să gătiți alimente care produc multă spumă, acestea trebuie mai întâi să fie aduse la temperatura de fierbere fără capac, iar mai apoi să îndepărtați spuma înainte de punerea capacului.
- Nu gătiţi niciodată reţete pe bază de lapte în oala sub presiune.
- După ce ați gătit carne cu piele (de exemplu, limba de vită) care se poate umfla sub efectul presiunii, nu înțepați carnea în timp ce pielea este umflată – pericol de opărire!
- Când gătiți cârnați sau crenvurști cu înveliș artificial, aceștia trebuie să fie perforați mai înainte. Dacă învelișul nu este perforat, acesta se va expanda sub presiune și poate crăpa. Acest lucru poate provoca stropirea cu lichid fierbinte a utilizatorului, provocând arsuri!
- Când gătiți alimente zdrobite (piure) sau păstoase (mazăre uscată), agitați ușor oala înainte de a deschide capacul pentru a evita ca aceste alimente să fie împroşcate în exterior.
- Aburii de alcool sunt inflamabili. Lăsaţi să fiarbă aproximativ 2 minute înainte de a pune capacul. Supravegheaţi aparatul dacă preparaţi reţete pe bază de alcool.
- Nu folosiţi oala sub presiune pentru a depozita alimente acide sau sărate, înainte şi după gătire, deoarece riscaţi să deterioraţi oala. Nu păstrați în oală pe termen lung alimente, ca sarea, sosul de soia, alcaline, zahăr, oțet, apă uzată etc. După utilizare păstrați oala în stare curată şi uscată.

- Nu lăsaţi alimentele să stea prea mult în oala sub presiune.
- Capacul vasului de presiune nu trebuie spălat la mașina de spălat vase. Nu lăsaţi capacul la înmuiat în apă.
- Curăţarea oalei se realizează în mod obligatoriu la rece, când este goală.
- Nu folosiţi niciodată agenți abrazivi sau bureți de sîrmă pentru curățare.
- Nu folosiţi niciodată hipoclorit sau produse care conţin clor, care pot altera calitatea oţelului inoxidabil.
- Petele de pe fundul oalei sub presiune se pot elimina cu ușurință cu suc de lămâie sau oțet. În cazul depunerilor de calcar, a se vedea capitolul curățare, întreținere și depozitare.
- Oala sub presiune se utilizează pe toate tipurile de încălzire, inclusiv cu inducţie.
- Oala sub presiune trebuie utilizată întotdeauna pe o plită cu dimensiuni potrivite pentru aceasta. Când utilizați putere maximă pentru încălzire, nu lăsați oala nesupravegheată. Când utilizați oala pe o plită electrică, diametrul plitei de încălzire trebuie sa fie egal sau mai mic ca diametrul oalei. Când utilizați oala pe aragaz, flacăra nu trebuie să depășească diametrul bazei oalei. O flacără prea mare poate deteriora mânerele oalei. Când utilizati oala pe o plită ceramică, asigurați-vă că baza oalei este curată și uscată. În toate cazurile, aveţi grijă ca oala sub presiune să fie bine centrată.
- Aceasta oală sub presiune împreună cu capacul său pentru presiune trebuie utilizată doar atunci când doriți să gătiți alimentele rapid. Fără capacul pentru presiune, cu sau fără capacul normal de sticlă, aceasta poate fi folosită și ca o oală normală, fara presiune.
- În timpul gătirii, aburul va țâșni ocazional prin valva de reglare din centrul capacului. Nu orientați valva de siguranță către utilizator sau într-o direcție în care pot trece persoane. Atunci când aburul este eliberat, aveți grijă să stați departe de acesta.
- Acest vas sub presiune nu are indicator de presiune. Vă rugăm să urmăriți vaporii emiși prin supapa de reglare a presiunii – aceștia arată dacă în vas se acumulează abur așa cum trebuie.
- În timpul procesului de gătire, nu trebuie să umblați la dispozitivele de siguranță ale oalei.
- Nu forțați niciodată deschiderea capacului. Înainte să deschideți oala, asigurați-vă că ați eliberat toata presiunea din aceasta (aflați mai multe amănunte în acest manual). Când oala se află sub presiune, nu trebuie să forțați niciodată deschiderea acesteia.
- Dacă oala este încă fierbinte, aceasta trebuie atinsa sau mutată cu atenție mare, utilizând doar mânerele de pe vas nu cel de pe capac. Mânerele pot fi fierbinți așa că utilizați mănuși termice de protecție pentru mâini (mănuși de bucătărie). Atingeți oala încinsă doar pe mânere. Nu atingeți niciodată exteriorul oalei în timpul utilizării deoarece puteți suferi arsuri.
- Oala sub presiune trebuie să se răcească înainte de deschidere. Presiunea din interior trebuie eliberată complet, altfel nu veți putea deschide capacul. Când eliberați aburul, feriți-vă mâinile, capul și corpul.
- Nu supuneți inelul de etanșare la presiune atunci când oala sub presiune nu este în uz. Acest lucru va duce la uzura prematură a garniturii (inelului) de etanșare.
- Înlocuiţi inelul de etanșare (garnitura) la fiecare 1-2 ani. Folosiţi doar piese originale ZASS, adecvate pentru modelul dumneavoastră. Utilizaţi mai ales corpul şi capacul de la acelaşi

producător şi aveţi grijă ca acestea să fie compatibile. Dacă sunt necesare reparații, vă rugăm să vă adresați producătorului sau importatorului.

- Acest produs este destinat numai utilizării casnice şi nu va fi folosit în scopuri industriale sau comerciale. Nu-l pentru alte scopuri decât cele menţionate în instrucţiuni. A se folosi numai în scopul fierberii rapide, sub presiune.
- Firma producătoare nu este responsabilă pentru pagube rezultate din utilizarea incorectă a oalei sub presiune.

6. UTILIZAREA APARATULUI

- Când utilizați oala pentru prima dată, vă rugăm să o curățați cu un detergent neutru și să o umpleți până la jumătate cu apă curată. Puneți oala pe aragaz și lăsați să fiarbă 5 minute, apoi aruncați apa.
- Nu folosiți instrumente de curățare abrazive, cum ar fi bureții de sârmă, pentru a curăța oala sub presiune, deoarece acestea pot zgâria suprafața oalei și a inelului de etanșare.

Închiderea capacului

Aliniați marcajul „▼” de pe capac cu centrul mânerului capacului inferior (Fig. 3). Rotiți capacul în sensul acelor de ceasornic până când mânerele superioare și inferioare sunt perfect aliniate și veți auzi un sunet distinct de „clic” care indică faptul că capacul este blocat.

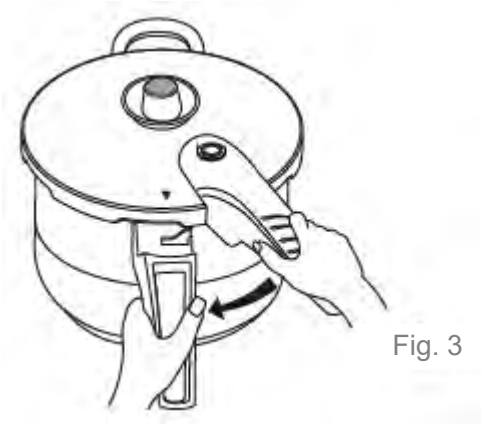


Fig. 3

Gătirea

- Este recomandabil să folosiți aparate de gătit cu un arzător mai mic sau egal cu dimensiunea bazei oalei atunci când utilizați o plită electrică. Când gătiți pe aragaz, se recomandă să păstrați dimensiunea flăcării mai mică sau egală cu dimensiunea bazei. (Vezi fig. 4)

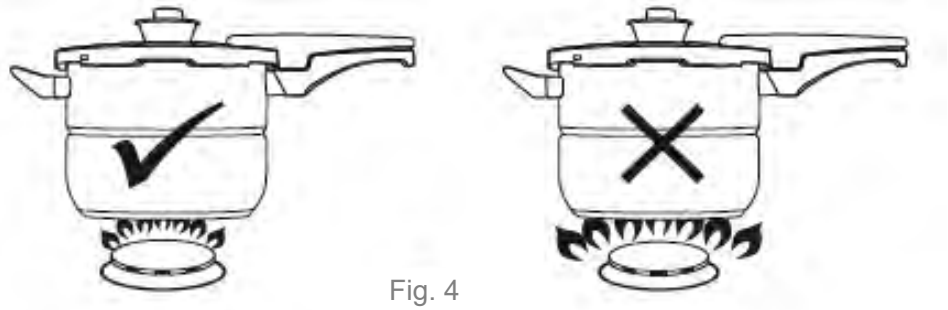


Fig. 4

- Aşezaţi oala sub presiune pe o sursă de căldură reglată la puterea maximă (de exemplu, pe o plită cu inducție la o putere mai mare de 1500W-2000W+). Când gătiți pe un aragaz, este recomandabil să păstrați flacăra în marginile bazei oalei. Supapa limitatoare de presiune va fi automat acționată prin eliberarea de abur; în acest moment, este important să reduceți căldura prin reglarea la o setare mai mică, astfel încât supapa de limitare a presiunii să fie stabilă în starea de eliberare continuă a aburului (așa cum se arată în Fig. 5) .
- Oala sub presiune este potrivită și pentru plite ceramice, electrice, cu halogen, gaz, inducție sau alte surse de căldură.



Fig. 5

Sfat: Începeți să contorizați timpul de gătire din momentul în care supapa de limitare a presiunii începe să evacueze aburul.

Mutați oala sub presiune cu cea mai mare grijă. Nu atingeți suprafețele fierbinți. Folosiți mânerele și butoanele. Dacă este necesar, folosiți protecție (mănuși de bucătărie).

În timpul gătitului, este necesar ca cineva să supravegheze oala sub presiune și să monitorizeze constant starea acesteia.

- Pentru alimentele care tind să producă spumă în timpul gătirii, este esențial să gătiți la început fără capac, să îndepărtați orice spumă sau impuritate care se formează și apoi să puneți și închideți capacul.
- Scăderea intensității căldurii și folosirea unei fierberi lente va ajuta la controlul gătirii și la prevenirea fierberii excesive și stropirea terciului sau a supei.

Reducerea presiunii

- Când mutați oala sub presiune, scoateți-o ușor de pe aragaz (plită), ținând cu ambele mâini mânerele de la ambele capete ale oalei sub presiune. Nu atingeți corpul fierbinte sau capacul oalei sub presiune cu mâinile.
- Reduceți presiunea din oală în următoarele două moduri:

Metoda I: Depresurizare automată (lentă)

Reduceți în mod natural presiunea până când supapa de siguranță coboară automat. Adevărata modalitate de a economisi energie este să opriți sursa de căldură și să vă bazați pe presiunea aerului din interiorul aragazului pentru gătirea continuă la temperaturi ridicate.

Sfat: Temperatura din interiorul oalei este mai mare decât temperatura de fierbere a unei oale convenționale, înainte ca supapa roșie de siguranță să coboare automat. (Așa cum se arată în Fig. 6)

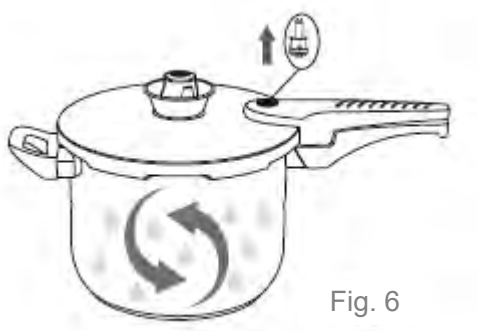
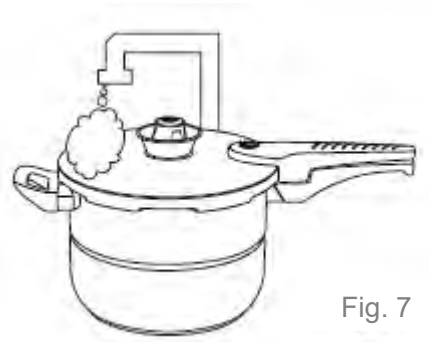


Fig. 6

Metoda II: Depresurizarea rapidă (spălare cu apă rece pentru depresurizare)

Puneți oala sub presiune într-o chiuvetă fără apă, deschideți robinetul de apă rece și spălați

capacul oalei. Țineți apa departe de mâner sau de supapa de limitare a presiunii (Fig. 7) până când supapa de siguranță coboară. Această metodă poate reduce rapid presiunea.

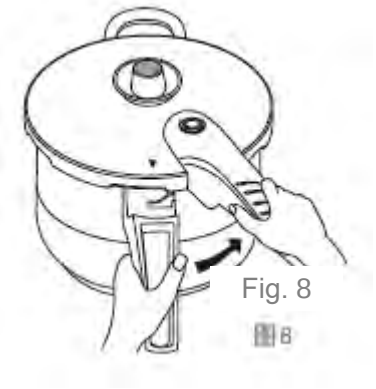

Fig. 7

Sfat: Nu scufundați oala sub presiune în apă.

Deschiderea capacului

Verificați dacă supapa de siguranță este coborâtă înainte de a deschide capacul. Nu deschideți capacul decât dacă este confirmat faptul că supapa este coborâtă.

- Procedura de deschidere: Țineți mânerele superioare și inferioare ale oalei sub presiune cu ambele mâini. Rotiți mânerul superior în sens invers acelor de ceasornic până când semnul de pe capac se aliniază cu centrul mânerului inferior. Ridicați capacul în sus pentru a deschide oala. (Așa cum se arată în Fig. 8)


Fig. 8

Atenție: Nu deschideți cu forță capacul când există presiune în interiorul oalei sub presiune.

Recomandări timpi de gătit

- Pentru a găti carnea sau carnea de pasăre, în oala sub presiune trebuie adăugate 0,5L-1L de lichid (apă, supă, sos etc.); mai mult de 1L de lichid trebuie adăugat în oală dacă timpul de gătire este mai mare de 15 minute.
- Următorii timpi de gătire sunt doar pentru referință și pot varia ușor în funcție de condițiile fizice de gătit. Următorii timpi ar trebui să decurgă din momentul în care supapa de presiune începe să elibereze abur.

Alimente	Timp de preparare (minute)
Orez	5-8
Terci de orez	5-10
Supă de fasole mung	6-10
Turtițe de mălai	6-10
Chiflă aburită cu făină	6-10
Chiflă aburită cu făină de porumb	6-10
Carne de vită (1 kg)	20
Coaste de porc (1 kg)	10-15
Pui intreg (1 kg)	10-15

Alimente	Timp de preparare (minute)
Nugget de pui (1 kg)	8-10
Carne conservata (1 kg)	10-15
Rasol cu os (1 kg)	20
Pește proaspăt (întreg)	3-5
Crabi	5
Creveți	3
Scoici	3-4
Homar (1 kg)	3-5
Anghile (intregi)	3-5

7. CURĂŢARE, ÎNTREȚINERE ȘI DEPOZITARE

Curățați corpul oalei și capacul

- Este recomandabil să folosiți o cârpă moale (și un detergent de vase neutru) pentru a curăța corpul și capacul oalei și să nu folosiți instrumente sau substanțe de curățare aspre sau abrazive, deoarece acestea pot zgâria suprafața corpului și a capacului oalei.
- Uscați corpul oalei și capacul și păstrați-le într-un spațiu răcoros și bine ventilat.
- Înnegrirea şi dungile care pot apărea în urma unei utilizări îndelungate nu prezintă niciun

inconvenient și este un lucru normal.

Supapă limitatoare de presiune

- Țineți supapa de limitare a presiunii în mână și ridicați-o în sus pentru a o scoate. Clătiți supapa cu apă de la robinet; dacă orificiul de ventilație este înfundat, blocajul ar putea fi îndepărtat cu o scobitoare.

Valva de siguranță

- Verificați dacă știftul supapei de siguranță se mișcă lin înainte de fiecare operațiune; în caz contrar, nicio operațiune nu va fi permisă.
- Dacă supapa de siguranță funcționează în timpul gătirii (aburul este eliberat din supapa de siguranță), sursa de căldură trebuie oprită imediat. După ce presiunea din oală scade până când supapa de siguranță cade, deschideți capacul și curățați supapa de siguranță. Confirmați că nu există blocaj și că știftul supapei de siguranță se poate mișca fără probleme înainte de a continua să utilizați oala sub presiune.
- Nu dezasamblați supapa de siguranță după bunul plac. Funcționarea necorespunzătoare poate cauza funcționarea defectuoasă a supapei de siguranță.

Inel de etanșare (garnitura)

- Spălați întotdeauna inelul de etanșare cu apă caldă după fiecare utilizare a oalei sub presiune; ștergeți inelul de etanșare pentru a-l usca natural, puneți-l pe capac și puneți capacul cu susul în jos pe corpul oalei. Nu supuneți inelul de etanșare la presiune atunci când oala sub presiune nu este în uz.
- Inelele (garniturile) de etanșare se vor deteriora în mod natural după o perioadă de utilizare. În funcție de frecvența de utilizare, se recomandă înlocuirea lor o data la 1-2 ani.

Probleme și posibile soluții

Simptome	Cauze	Remedii
Supapa limitatoare de presiune nu reușește să elibereze abur	Lichid insuficient în oală	Adăugați o anumită cantitate de lichid; aragazul nu trebuie să conțină mai puțin de 0,5 L de apă sau alte lichide.
	Căldură insuficientă pe aragaz	Reglați setările de căldură la un nivel mai înalt
	Supapa limitatoare de presiune blocată	Curățați și desfundați orificiul de ventilație al tubului de abur al supapei de limitare a presiunii oalei
Scurgerea de abur din părțile laterale ale oalei	Capacul oalei nu este bine închis	Închideți din nou capacul
	Inelul de etanșare nu este plasat corect sau există resturi	Curățați și aranjați corect inelul de etanșare
	Inel de etanșare deteriorat	Schimbați inelul de etanșare
	Corpul oalei este deformat din cauza unei căderi	Nu mai folosiți oala
Supapa de siguranță nu se deschide chiar și atunci când nu există presiune în oală	Capacul oalei nu este bine închis	Închideți din nou capacul
	Inelul de etanșare nu este plasat corect sau există resturi	Curățați și aranjați corect inelul de etanșare
	Inel de etanșare deteriorat	Schimbați inelul de etanșare

8. SPECIFICAȚII

Capacitate maxima: 6.0L

Capacitate efectivă: 4,0 L

Presiune nominală: 80 kPa

Proprietăți de etanșare: Este esențial să se mențină etanșeitatea la aer și să se prevină scurgerea apei în intervalul de presiune de 20 kPa până la presiunea nominală de funcționare.

Presiune de siguranță: Între 1,4 și 2 ori presiunea maximă nominală de funcționare.

Siguranța închiderii capacului: Când inelul de presiune nu este fixat corespunzător, presiunea nu trebuie să depășească 5 kPa.

Siguranța deschiderii capacului: Capacul trebuie să rămână bine închis atunci când presiunea din interiorul oalei este peste 5 kPa.

Siguranța pentru prevenirea înfundarii: Există dispozitive de siguranță care împiedică blocarea orificiilor de ventilație ale supapei limitatoare de presiune și ale supapei de siguranță.

Condiții de utilizare a produsului

Produsul este conceput pentru utilizare repetitivă și se așteaptă să intre în contact cu diferite tipuri de alimente. Cu toate acestea, expunerea prelungită la alimente acide nu este recomandată. De asemenea, produsul nu este potrivit pentru depozitarea pe termen lung a alimentelor.