

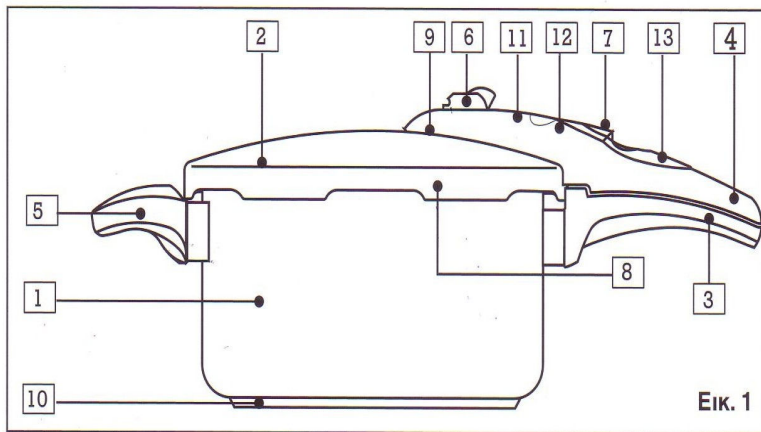
MANUAL DE UTILIZARE VAS DE GĂTIT SUB PRESIUNE LOGIC PLUS



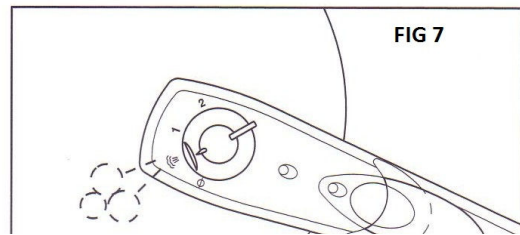
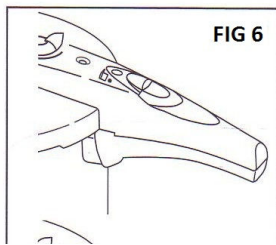
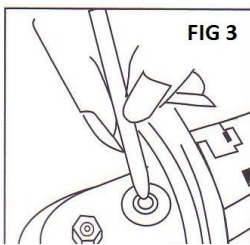
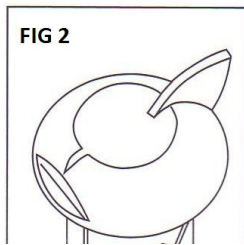
LOGIC Pyramis (6, 8, 10 lt)

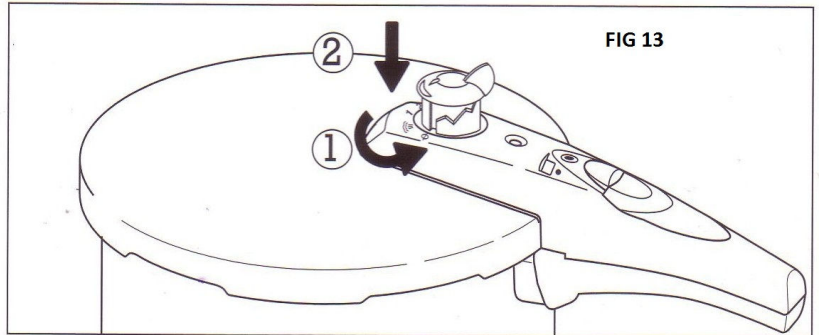
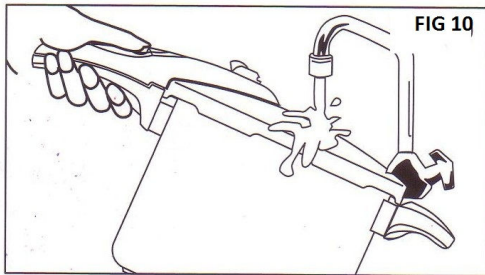
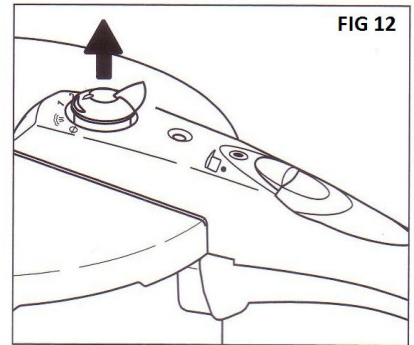
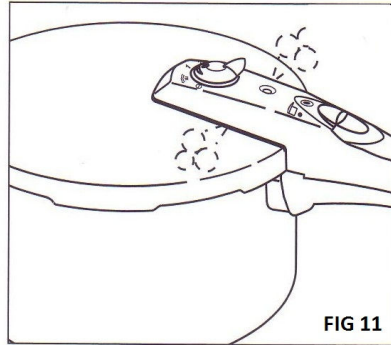
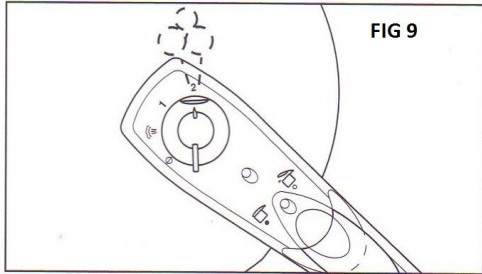
1) DESCRIERE GENERALĂ

Vezi fig.1



1. CORP VAS DE GĂTIT
2. CAPAC VAS DE GĂTIT
3. PARTEA INFERIOARĂ A MÂNERULUI
4. PARTEA SUPERIOARĂ A MÂNERULUI
5. MÂNER SUPPLEMENTAR
6. VENTIL DE AJUSTARE A PRESIUNII
7. BUTON DESCHIDERE / ÎNCHIDERE
8. GARNITURĂ CAPAC
9. VENTIL DE SIGURANŢĂ
10. BAZĂ TERMO-CAPSULATĂ
11. INDICATOR NIVEL PRESIUNIE
12. INDICATOR DESCHIS / ÎNCHIS
13. MÂNER PENTRU ADERENŢĂ





Acest vas de fierbere sub presiune este produs în conformitate cu ultimele norme și măsuri de siguranță internaționale.

Corpul și capacul vasului sunt realizate din oțel inoxidabil 18/10, pe când baza termo-capsulată este compusă din trei straturi, pentru difuzarea uniformă a căldurii și conductivitate magnetică.

2) ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare
- Curățați toate componentele vasului cu apă caldă și detergent de vase, clătiți și uscați vasul cu o cârpă moale.
- În cazul apariției unor pete așchiate, datorită durtății crescute a apei, curățați vasul cu oțet.
- Spălarea vasului în mașină poate dăuna aspectului oțelului inoxidabil sau asupra componentelor din plastic / cauciuc.
- În cazul petelot persistente evitați utilizarea obiectelor dure sau ascuțite. Riscați deteriorarea vasului.
- Folosiți vasul doar pe arzătoare / ochiuri egale cu diametrul acestuia sau mai mici. Supraîncălzirea poate cauza apariția unor pete pe suprafața de inox.
- Spălarea cu apă caldă, utilizarea detergenților corespunzători, precum clătirea cu apă abundentă, garantează păstrarea aspectului impecabil al oțelului inoxidabil.
- Pentru a genera abur în interiorul vasului de gătit sub presiune este necesară folosirea a minim 250ml apă sau alte lichide.

3) MĂSURI DE SIGURANȚĂ

- 1. CITIȚI CU ATENȚIE TOATE INSTRUCȚIUNILE**
- 2. ÎN TIMPUL UTILIZĂRII NU LĂSAȚI VASUL NESUPRAVEGHEAT!**
- 3. NU AȘEZAȚI VASUL ÎN CUPTORUL CALD**
- 4. NU ATINGEȚI PEREȚII FIERBINȚI AI VASULUI. PENTRU A-L MUTA FOLOSIȚI-VĂ DE MÂNERELE ACESTUIA. LA NEVOIE PURTAȚI MĂNUȘI DE BUCĂTĂRIE.**
- 5. NU UTILIZAȚI VASUL DE GĂTIT SUB PRESIUNE ÎN ALTE SCOPURI DECÂT CELE PREVĂZUTE.**
- 6. ACEST APARAT GĂTEȘTE SUB PRESIUNE. UTILIZAREA IMPROPRIE POATE PROVOCA ARSURI SAU RĂNI SERIOASE. ÎNAINTE DE A AȘEZA VASUL PE SURSA DE CĂLDURĂ, ASIGURAȚI-VĂ DE ÎNCHIDEREA CORESPUNZĂTOARE A CAPACULUI.**
- 7. NU ÎNCERCAȚI SĂ DESCHIDEȚI VASUL PRIN FORȚARE. ASIGURAȚI-VĂ CĂ ABURUL DIN INTERIOR A FOST ELIMINAT ÎN ÎNTREGIME.**
- 8. NU UTILIZAȚI VASUL FĂRĂ APĂ SAU ALTE LICHIDE. ÎN CAZ CONTRAR RISCAȚI DETERIORAREA IREMEDIABILĂ A VASULUI.**
- 9. NU UMLEȚI VASUL MAI MULT DE 2/3 DIN CAPACITATE. ÎN CAZUL ALIMENTELOR CARE CRESC ÎN VOLUM (OREZ, FASOLE, ETC.) GRADUL DE UMLURE NU TREBUIE SĂ DEPĂȘEASCĂ 1/2 DIN CAPACITATE.**
- 10. FOLISIȚI VASUL DOAR PE SURSELE DE CĂLDURĂ RECOMANDATE DE CĂTRE PRODUCĂTOR.**

- 11. DUPĂ CE GĂTIȚI CARNE, CARE POATE SĂ-ȘI MĂREASCĂ VOLUMUL DATORITĂ PRESIUNII, EVITAȚI ÎNȚEPAREA ACESTEIA, SUCUL SAU GRĂSIMEA FIERBINTE POATE PROVOCA ARSURI GRAVE.**
- 12. LA GĂTIREA PASTELOR, FASOLEI SAU A LINTEI, SCUTURAȚI UȘOR VASUL PENTRU A ÎMPIEDICA EXTRUDAREA ACESTORA.**
- 13. ÎNAINTE DE FIECARE UTILIZARE VERIFICAȚI VENTILELE DE EVACUARE. ACESTEA TREBUIE SĂ FIE ÎNTOTDEAUNA CURATE.**
- 14. PENTRU PRĂJIRE EVITAȚI UTILIZAREA VASULUI LA UN NIVEL RIDICAT AL PRESIUNII.**
- 15. NU INTERVENIȚI ȘI NU ADUCEȚI MODIFICĂRI SISTEMELOR DE SIGURANȚĂ.**
- 16. FOLOSIȚI DOAR PIESE ȘI ACCESORII FURNIZATE DE CĂTRE PRODUCĂTOR.**
- 17. PĂSTRAȚI ACEST MANUAL PENTRU VIITOARE REFERINȚE.**

4) MECANISMUL DE FUNCȚIONARE

Ventilul de ajustare al presiunii (fig.2) asigură un nivel dorit printr-un mecanism cu arcuri. În momentul atingerii nivelului setat de presiune, pentru stabilizarea acestuia, mecanismul degajă aburii în surplus prin partea

forntală a ventilului. Acordați atenție sporită pentru a nu găti fără lichide! Puteți deteriora iremediabil vasul de gătit sub presiune.

EVITAȚI IMERSAREA ÎN APĂ A VASULUI FIERBINTE. NU FORȚAȚI DESCHIDEREA VASULUI DE GĂTIT SUB PRESIUNE.

5) FOLOSIREA PARTICULARITĂȚILOR DE SIGURANȚĂ

- Comutatorul ON / OFF (PORNIT / OPRIT) – fig.1/12 permite creșterea presiunii doar atunci când capacul este închis corespunzător (fig.5). În ordinea creșterii presiunii în interiorul vasului este necesar să apăsați butonul PUSH (APASĂ, fig.4) până când indicatorul se ridică din locaș. Doar acum puteți seta nivelul de presiune dorit (fig. 8 sau 9). Un al doilea indicator de siguranță este cel aferent presiunii (fig.1/11), care arată existența acestuia în interiorul vasului. Indicatorul se înalță automat, odată cu creșterea presiunii. Aburul evacuate este degajat pe lateralele mânerului superior (fig.11).
- Pentru decompresie opriți sursa de căldură. Mutați ventilul de control al presiunii (fig.2) în poziția de decompresie (fig.7). puteți deschide capacul doar în momentul când indicatorul secundar se scufundă în locaș.
- Nu încercați să deschideți capacul prin forțare.
- Ventilul automat de siguranță de pe capac (fig.3) poate fi accesat din interiorul capacului, are rolul unui extra decompresor.

6) INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

Prima deschidere a vasului

Apăsați butonul PUSH (fig.4). indicatorul ON / OFF (fig.12) se va scufunda în locaș. Mișcați capacul către dreapta, ținând vasul de mânerul suplimentar.

Inchiderea vasului

Înainte de închiderea vasului citiți și urmați instrucțiunile de utilizare și verificați funcționarea indicatorului de siguranță și a ventilului de control al presiunii (fig. 2&3).

Așezați ingredientele și cantitatea necesară de lichid în interiorul vasului.

Așezați capacul de vas astfel încât indicatorii de pe mânerul capacului și cel al vasului să fie în aceeași poziție (fig.6). apăsați ușor capacul cu mâna stângă și răsuciți mânerul acestuia până ce se aude sunetul specific închiderii unui vas de fierbere sub presiune.

Apăsați butonul PUSH (fig.4), indicatorul ON /OFF se va înălța din locaș, arătând că vasul este pregătit pentru a fi așezat pe sursa de căldură (fig.5). După apăsare, butonul PUSH își va relua poziția normală.

Selectați nivelul de presiune dorit (fig. 8&9).

Gătirea

Așezați vasul pe plită (dimensiunea ochiului sau a flacărei nu trebuie să depășească diametrul acestuia) și stetați treapta maximă de căldură. După câteva minute presiunea va crește și va atinge nivelul setat. Ventilul de control al presiunii va degaja abur (fig.9). Pentru a reține mineralele și vitaminele din alimente, precum și pentru a economisi energie, vă sfătuim să reduceți treapta de căldură până la un nivel care să permită un flux continuu de abur degajat. Durata de gătire se socotește din momentul începerii degajării aburului iar la sfârșitul perioadei puteți începe procedura de deschidere a vasului de gătit sub presiune. Mai întâi așezați vasul și

chiuvetă și lăsați apa să curgă pe capac (fig.10). După câteva secunde, când nu se mai degajă abur, iar ventilul de control al presiunii și indicatorul ajung în poziția inițială (fig.1/11), apăsați butonul PUSH (fig.4).

7) ÎNTREȚINERE

Curățați vasul după fiecare utilizare cu apă caldă și detergent de vase, clătiți bine și uscați cu o cârpă moale. Capacul trebuie clătit și uscat imediat după utilizare.

ATENȚIE

Ventile

Înainte de fiecare utilizare:

Verificați ca toate orificiile de evacuare să fie curate, fără resturi de alimente, care să blocheze evacuarea aburului. Este foarte important să curățați ventilele (fig.3), urmând câțiva pași:

- **Setați ventilul pe poziția de decompresie (fig.7)**
- **Ridicați ușor ventilul (fig.12)**
- **Mutați ventilul în jos precum se arată în fig.13**
- **Îndepărtați ventilul și clătiți-l temeinic sub un jet de apă.**

Când ventilul de control al presiunii funcționează, surplusul de presiune este degajat printr-un flux stabil, prin mânerul lateral al capacului (fig.11).

Procedați precum urmează:

Ridicați vasul de pe plită

Deschideți vasul de gătit sub presiune (urmând instrucțiunile de utilizare și siguranță)

Dacă ventilul continuă să funcționeze contactați producătorul.

ATENȚIE

Nu utilizați niciodată detergenți abrazivi

Nu spălați capacul sau garniture de cauciuc în mașina de spălat vase

Este indicată, odată la câteva luni, lubrifierea garniturii cu ulei alimentar, pentru a-i crește durata de viață și eficiența.

Nu păstrați vasul de gătit sub presiune cu capacul închis.

8) SOLUȚII PENTRU SITUAȚII NEPREVĂZUTE

Ventilul de control al presiunii nu degajă abur

Situații posibile:

- Nu este suficient lichid în interiorul vasului. Verificați și dacă este necesar, completați cu lichid.
- Garnitura este murdară sau distrusă. Curățați-o sau înlocuiți-o.
- Treapta de căldură a plitei nu este suficient de mare
- Ventilul este blocat. Este necesară curățarea acestuia.

Ventilul de control al presiunii degajă cantitate mare de aburi

Situații posibile:

- Treapta de căldură este mult prea mare sau ochiul / flacăra este mai mare decât diametrul vasului
- Ventilul este pe poziția de decompresie. Alegeți un nivel de presiune.

Aburul este degajat pe perimetrul capacului

Situații posibile:

- Capacul nu este închis în mod corespunzător
- Garnitura nu este așezată pe poziție sau necesită înlocuirea
- Garnitura trebuie înlocuită la un interval de 1-2 ani, în funcție de frecvența utilizării

Nu se deschide capacul

Situații posibile:

- Indicatoarea ON / OFF este ieșită din locaș. Apăsăți butonul PUSH până jos și verificați din nou indicatorul

NOTĂ

Dacă observați deteriorări ale componentelor vaselor, vă rugăm să vă adresați vânzătorului și să cereți înlocuirea sau achiziționarea componentelor defecte.

ATENȚIE: nu modificați componentele vasului și nu le montați în altă ordine decât cea indicată de producător.

FOLOSIȚI DOAR PIESE ȘI ACCESORII ORIGINALE, FURNIZATE DE CĂTRE PRODUCĂTOR.

9) DURATA DE GĂTIRE

Duratele menționate sunt estimative, trebuiesc ajustate conform preferințelor Dvs și a alimentelor gătite.

Vă sugerăm ca înainte de gătire să înmuiți fasolea sau linteasca uscată

Nu este necesar să decongelați legumele sau fructele de mare. Prelungiți durata de gătire în cazul bucăților mari de pește sau carne congelată.

Alimentele care formează spumă în timpul gătirii sunt mai bine fierte dacă în primele minute lăsați capacul vasului deschis. Înainte de a închide capacul îndepărtați spuma cu ustensile adecvate.

Utilizată în mod corespunzător, cantitatea de abur degajată va fi minimă, astfel încât se păstrează umiditatea alimentelor.

Carnea își pierde din culoare datorită aburului.

Înainte de gătire curățați cu atenție peștele.

Adăugați un strop de suc de lămâie înainte de gătire și condimentele după terminarea gătirii.

TIP PREPARAT	DURATA	NIVEL PRESIUNE
SUPE		
SUPĂ DE LINTE	15	2
SUPĂ DE PUI	10-15	2
SUPĂ DE LEGUME	4-5	2
SUPĂ DE PEȘTE	5-10	2
SUPĂ CU TĂIEȚEI	3-5	1
SUPĂ CU PERIȘOARE	10	2

PASTE / OREZ		
PUI CU OREZ	6-7	2
SPAGHETTI	4-5	2
SPAHETTI BOLOGNESE	12-15	2
CARNE PRAJITĂ CU PASTE	3	2
RISOTTO A LA GREQUE	6	2
LEGUME		
FASOLE PROASPĂTĂ	5	2
SFECLĂ	6-7	2
ANGHINARE A LA POLITA	5-6	2
PRAZ	3-5	2
GUMBO	5	2
FRUNZE DE VARZĂ UMPLUTE CU CARNE TOCATĂ	5-8	2
ZUCCHINI UMPLUȚI CU CARNE TOCATĂ	8	2
SPANAC	4	2
FASOLE USCATĂ	20	2
FRUCTE DE MARE		
CARACATIȚĂ CU PASTE	25	2
CALAMAR	15-20	1

CALAMAR UMPLUT	10	2
CARNE		
FRIPTURĂ ÎN OALĂ	20	2
TOCANĂ CU CEAPĂ	25	2
MIEL	20	2
VÂNAT		
IEPURE	20	2
PREPELIȚĂ	10	2
BOURGIGNION DE POTÂRNICHE	12	2
FAZAN	12	2
DESERTURI		
MERE GĂTITE	6	1
COMPOT DE PERE	7	1
PUDING DE OREZ	6	1