

1/ Silně akutertermické dno díky svým vlastnostem spojí tepelnou energii. Vaříme na nižším stupni, vypínáme s předstihem. Naakumulovaná energie předává teplo dále do nádoby, teplo se rovnoměrně rozloží po dně TH. Je vhodný na plynové, elektrické, sklokeramické i indukční sporáky.

2/ Před použitím umyjte tlakový hrnec (dále jen TH) důkladně teplou vodou se saponátem, opláchněte a osušte. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, agresivní látky, látky na bázi písku, ostré předměty a drátěny.

3/ Max. množství tekutiny je do 2/3 celkové kapacity (viz označení MAX na nádobě). Neplňte TH až po hrdlo! Minimální hladina vody nesmí být nižší než 1/4 litru (Nikdy nevařte bez vody!!) Vždy dodržujte min. množství vody, aby nedošlo k vyvaření a poškození hrnce. Nelze plnit nad zn. MAX – v hrnci musí zůstat prostor pro vznik páry, aby mohlo dojít ke správnému efektu vaření v páře pod tlakem – obsah páry uvnitř hrnce ovlivňuje dobu přípravy pokrmů!

4/ Nevařte potraviny typu pyré (jablkové, rybízové, z rebarbory...), krupičku, ovesné vločky, obiloviny, suchých hrach, těstoviny. Ty vytvářejí při vaření pěnu a bubliny, které mohou upcat pracovní a bezpečnostní ventil a způsobit přetlak. Nevařte potraviny v papíru, tkanině, plastových obalech. Při vaření potravin, které nabývají na objemu, ale nepění (ryže, kroupy...) neplňte hrnec nad 1/2 daného max. objemu.

5/ Před postavením hrnce na zdroj tepla zkontrolujte, zda je víko správně uzavřeno, funkčnost ventilů (zda nejsou zaneseny, ucpaný) a zda není TH jinak mechanicky poškozen (prasklý úchyt, deformace nádoby...).

6/ Pokud pára nezačne unikat z pracovního ventilu při počátku vaření jako obvykle, okamžitě odstavte z tepla, zdroje, ochlaďte, odpusťte opatrně páru a zkontrolujte čistotu a funkci obou ventilů, zda není málo nebo hodně tekutiny v hrnci.

7/ Pokud pára uniká okolo víka, odstraňte z tepla, zdroje, ochlaďte, odpusťte páru pracovním nebo bezpečnostním ventilem a zjistěte, zda je víko dobře uzavřené, nejsou nečistoty mezi víkem a těsněním, není poškozené těsnění, není příliš tekutiny, nad značku MAX.

8/ Ujistěte se, že plamen (o plyn, sporák) nedosahuje na stěny a zahřívá pouze spodek hrnce. Průměr plotýnky musí být stejný či menší než průměr dna TH. Vaření na plynu – používejte rozptylkovací mřížku nebo varnou plotýnku. Při prvním názkauní páry z pracovního ventilu snižte intenzitu ohřevu na minimum (pro lepší, ekonomičtější a chutnější přípravu pokrmů) a začněte měřit dobu vaření – teprve nyní totiž začíná správný proces vaření v natlakované páře.

9/ Po uplynutí varné doby jej odstavíme, až unikne veškerá pára, teprve poté lze TH otevřít. Nikdy se nesnažte TH hrnec otevřít okamžitě po vaření, dokud je v něm natlakovaná pára. Nejříve odpusťte páru z hrnce pomocí pracovního (příp. bezpečnostního) ventilu. Nechte 3-4 minuty odstát a teprve poté otevřete víko. Pokud potřebujete otevřít TH v rychlém intervalu, zchlaďte hrnec pod studenou tekoucí vodou po dobu 1 min., poté ještě jednou zkontrolujte vypuštění zbylé páry pomocí ventilů a následně otevřete. Pozor na unikající páru – je horká! Dbejte na ochranu proti případnému popálení!

OTEVŘENÍ:

Po ochlazení a vypuštění páry pracovním ventilem páku na víku překlápíme o 180°, víko otočíme o 90°, vyklápíme a vyjme. Otevření provádějte pouze, když pracovní ventil je v poloze „otevřeno“ – kolmo vzhůru! Poklice TH obsahuje unikátní blokovač zařízení, které nedovoluje otevřít páku/víko, pokud je stále v nádobě vysoký tlak. Při správném uzavření TH jeho poklice se speciálně tvarovanou pákou v součinnosti s bezpečnostním ventilem blokuje uzavírací mechanismus. Bezpečnostní ventil při vzrůstající páce uvnitř TH vystoupá automaticky do otvoru v uzavíracím mechanismu víka, čímž TH mechanicky uzavře proti nechtěnému/náhodnému nebo nežádoucímu otevření v době, kdy je uvnitř TH nepřipustný tlak pro bezpečné otevření víka.

UZAVŘENÍ:

Opakný postup jako při otevření. Ujistěte se, zda je čistá dotyková plocha poklice a čisté těsnění, zda je rameno v linii s úchyty a jeho konec zapadl na obvod hrnce, zda je víko řádně usazeno po celém obvodu hrnce. Poté sklopte páku o 180° do vodorovné polohy a uzavřete. Těsnění pod horním okrajem hrnce před každým použitím potřete potravinářským tukem, nejméně však 1x měsíčně.

FUNKCE VENTILŮ:

TH je opatřen třemi nezávislými ventily pro úplnou bezpečnost při použití. Před každým použitím zkontrolujte správnou funkci a usazení všech ventilů.

Ujistění správné činnosti ventilů - raménko pracovního ventilu dejte do vodorovné polohy a několikrát stlačte dolů. Musí pružit a volně se vracet do vodorovné/přivodní polohy. Kryt bezpečnostního ventilu povytáhnete několikrát vzhůru - musí také pružit a volně se vracet do původní polohy.

Třetí silikonový ventil musí být pevně usazen na svém místě ve víku pod přítlakovou sponou. Proklopíme funkci ventilu i během vaření – otevřete krátko do polohy pro vypouštění páry – mělo by dojít k rychlému okamžitému a masivnímu úniku páry, což značí správnou funkci ventilu. Dobu vaření je možné nastavit vlastním žukšením. Přiložená tabulka s hodnotami a časy vaření je pouze orientační. Záleží na typu a stavěří suroviny a rovněž na objemu vařené suroviny a objemu volného prostoru v TH pro vznik natlakované páry. Zpočátku je lépe držet se mírně pod časovou hranici a v případě, že je nedostačující, dát TH znovu na tepelný zdroj a již otevřený, bez poklice dovafit / možné dokoupit i k tomu určenou skleněnou poklici pro běžné vaření v hrnci.

Takové hrnce této výrobní řady jsou opatřeny speciálním třetím silikonovým ventilem, který slouží jako další bezpečnostní prvok. Při předkládání ventilů selhalby nebo se ucpaly. Při tlaku převyšujícím 2 bary se tento ventil sám uvolní, aby mohlo dojít ke snížení tlaku v nádobě a nedošlo k poškození nádoby či vyvrtnění víka. Silikonový ventil je umístěn pod přítlakovým mechanismem víka tak, aby při uvolnění neohrzoř nikoho v bezprostřední blízkosti hrnce. Jedná se o technickou novinku z důvodu větší bezpečnosti spotřebitele.

ÚDRŽBA A POUŽITÍ:

Po každém vaření hrnce a víko řádně omýjte a osušte včetně ventilů, při běžném vaření alespoň 1x měsíčně odšroubujte a vyčistěte. Pozor na správné sestavení ventilů po vyčištění. Hrnec lze mýt v myčce nádob včetně víka. Těsnění a ventily myjte pouze ručně!! Inneš pod vjmuty z myčky či dřezu TH ihned osušte. Doporučujeme rovněž časté ošetřování spec. prostředky určenými k ochraně nerezového nádobí. Předejdte nežádoucí senzoričkým změnám a zbarvením, které ale nemají vliv na funkci a zdravotní nezávadnost. Zanedbání údržby a tím vzniklé senzoričké změny nemohou být předmětem reklamace. Pokud nepoužíváte – skladujte víko otočené dnem vzhůru.

Při přeřahání se může na povrchu TH objevit fialové či hnědé zabarvení. To neomezuje funkčnost či zdravotní nezávadnost nádob, není vadou výrobku a nemůže být předmětem reklamace. Dbejte zvýšené opatrnosti - pracujte s tlakovou nádobou. Nepoužívejte a nenechávejte TH v blízkosti dětí! Výrobek není hračka! Solte vždy až po vaření, předejdete tím většímu usazením uvnitř nádoby, které se vytvoří na tvrdosti vody apod., vyčistíte je octem, několika kapkami citrónu nebo pastou na nerezové nádobí. Nedotýkejte se horkého hrnce, používejte chňapky a jiné k tomu určené ochranné pomůcky. Ujistěte se, že jsou úchyty dobře připravené. Při vypouštění páry dbejte zvýšené opatrnosti – pára je vařící a může dojít k popálení! TH nepoužívejte v troubě, ke smažení pod tlakem, neotvírejte dříve, než vnitřní tlak poklesne na nulu, nepoužívejte k jiným účelům, než je TH určen. Při vaření potravin, které nabývají na objemu, ale nepění (ryže, kroupy...) neplňte hrnec nad 1/2 daného objemu.

Používejte pouze originální náhradní díly, neprovádějte na TH žádné úpravy či jiné zásahy do jeho konstrukce. Po skončení vaření hrnce odstavte ze zdroje tepla na 3-4 minuty, poté otočte polohu prac. ventilu do vypouštěcí polohy. Nikdy se nesnažte hrnec okamžitě otevřít, pokud je v něm pára! Tlakový hrnec této výrobní řady byl vyroben dle mezinárodních bezpečnostních směrnic. Vzhledem k prvnímu použití si řádně přečtete celý návod k použití a poté jej uchováte pro další nahlédnutí. Výrobena z vysoce kvalitní nerezové oceli. Výrobena v souladu s CE0045 a normami 2014/68/EC a TS445 EN 12778. Odizolovaná držadla – nepálí během přípravy pokrmů, přesto ale použijte při manipulaci ochranné a k tomu určené pomůcky (chňapky apod.) TH nikdy nevklaďte do trouby! Držadla nesmí být umístěna nad první zdroj tepla, být nahřívána a podobně – mohlo by dojít k jejich rozpálení/poškození. Rozžhavená držadla by mohla způsobit poranění, popálení a jinou zdravotní újmu. Tlakový hrnec se nikdy nesnažte otevřít silou. Nejprve TH ochlaďte s ventily v „uzavřené“ poloze a teprve poté vypusťte páru a bezpečně otevřete.

Záruka dle zákona, nevztahuje se ale na závady vzniklé s důsledku používání v rozporu s návodem k použití a na závady vzniklé úderem či pádem. V případě reklamace se obraťte na prodejce, kde byl TH zakoupen a předložte řádně vystavený doklad o prodeji - paragon.

Minimální pracovní tlak TH 0,55 bar.

Maximální povolený pracovní tlak TH 0,7 bar.

Maximální přípustný tlak v TH 1,1 bar.

Při tlaku přesahujícím 2 bary dojde k automatickému uvolnění sil. ventilu.

Min/max. pracovní teplota tlakového zařízení 80/140 °C.

Vyrobena pro Velkobchod Orion s.r.o., Nedošín 132, 570 01 Litomyšl.

Pro SK Orion Trade s.r.o., Pezinská cesta 30, 903 01 Senec.

Korespondenční adresa výrobce: HASCEVHER METAL SANAYI VE TICARET A.S

ORGANIZE SANAYI BOLGESI 17 CADDE NO:4

KAHRAMANMARAS TURKIYE 46100

Návod platí pro TH „PROFIT“ o objemu 3,5L / 5L / 7L / 9L.

Rok výroby: 2019.

Maso:	doba/minuty	Zelenina:	doba/minuty
telec a jehněčí telec a jehněčie oladgocina jagnigocina	12-15	zeří kapusta kapusta	2-8
kuřecí kuracie kurczak	15-20	okubile cibuľa cebula	3-8
krůta a slepice morčacie a slepačtie indyji i kuroczaki	22-28	brambory zemliaky ziemniaki	4-11
vepřové s kůží brabovoe s kozh wieprzowina ze skora	25-30	špenát špenát szpinak	4
vepřové bez kůže brabovoe bez kozh wieprzowina	20-25	květák karfiol kalefflor	5-8
hovězí hovedzie wołowina	25-35	houby huby grzyby	3-6
Ryby:	doba/minuty	Ovoce:	doba/minuty
kreveť kreveť krewetki	8	maruľiky marhule morele	2
treska treska dorsz	14	hrušky hrušky gruszdki	3-6
hmr hmr homar	15	broskve brzoskwinie	2
pestruh pestruh patrag	2	jablka jablka jablka	1-2



silné 3-vrstvé akutertermické dno
silné 3-vrstvové akutertermické dno
mocne 3-warstwowe akutertermiczne dno

Hasevher

TLAKOVÝ HRNEC
TLAKOVÝ HRNIEC
SZYBKOWAR



páka pro uzavření/otevření hrnce s tvarovanou rukojití a mechanismem, jenž zabrání otevření hrnce, pokud by byl pod tlakem páka pro uzavřování/otvorení hrnce s tvarovanou rukoväťou a mechanizmom, ktorý zabráni otvorením hrnce, kým by bol pod tlakom dvíznicia do zamykania/otwierania garka z ukształtowaną rękojitcią i mechanizmem, który zabrania otwarcia garka, jeśli byłby pod ciśnieniem

bezpečnostní ventil
bezpečnostný ventil
zavór bezpieczeñstwa



1/ Silné akutermerické dno vřáka svojimi vlastnosťami spori tepelnú energiu. Varíme na nižšom stupni, vypíname v predstihu. Naakumulovaná energia odovzdáva teplo ďalej do nádoby, teplo sa rovnomerne rozloží na dne TH. Je vhodný na plynové, elektrické, sklokeramicke a indukčné sporáky.

2/ Pred použitím umyte tlakový hrniec (ďalej len TH) dôkladne teplou vodou so saponátom, opláchnite a osušte. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, agresívne látky, látky na báze piesku, ostré predmety a drôtenky.

3/ Max. množstvo tekutiny je do 2/3 celkovej kapacity (viď označenie MAX na nádobe). Neplňte TH až po hrdlo! Minimálna hladina vody nesmie byť nižšia ako ¼ litra (Nikdy nevarite bez vody!) Vždy dodržiavajte min. množstvo vody, aby nedošlo k vyvareniu a poškodeniu hrnca. Nesmie sa plniť nad zn. MAX – v hrnci musí zostať priestor pre vznik pary, aby mohlo pôsť k správemu efektu varenia v pare pod tlakom – obsah paru vo vnútri hrnca ovplyvňuje čas prípravy pokrmu!

4/ Nevarte potraviny typu pyr (jakľkové, rbežové, z rebarbory...), krupicu, ovsené vločky, obilniny, suchý hrach, cestoviny. Tie vytvárajú pri varení penu a bubliny, ktoré môžu upchať pracovný aj bezpečnostný ventil a spôsobiť pretlak. Nevarte potraviny v papieri, tkanine, plastových obaloch. Pri varení potravín, ktoré zväčšujú svoj objem, ale nepenia (napr. ryža...), neplňte hrniec nad ½ daného max. objemu.

5/ Pred postavením hrnca na zdroj tepla skontrolujte, či je veko správne uzatvorené, funkčnosť ventilov (či nie sú zanesené, upchaté), a či nie je TH inak mechanicky poškodený (prasknutý úchyt, deformácia nádoby...)

6/ V prípade, ak para nezačne unikať z pracovného ventilu na začiatku varenia ako zvyčajne, okamžite odstavte z tepleného zdroja, ochlaďte, vypustite opatrne paru a skontrolujte čistotu a funkciu oboch ventilov a či nie v hrnci málo, alebo naopak veľa tekutiny.

7/ Ak para unika okolo veka, odstráňte z tepleného zdroja, ochlaďte, vypustite opatrne paru a skontrolujte čistotu a funkciu oboch ventilov a či nie je v hrnci málo, alebo naopak veľa tekutiny nad zn. MAX.

8/ Uistite sa, že plameň (pri plynových sporákoch) nesiahá na steny a zahrieva len spodok hrnca. Priemer platne musí byť rovnaký, alebo menší než priemer TH. Varenie na plyne – používajte rozptyľovaču mriežku alebo varnú platňu. Pri prvom náznaaku unikania pary z pracovného ventilu zložte intenzitú ohrevu na minimum (pre lepšiu ekonomickosť) a chutnejšiu prípravu pokrmu) a začnite merať dobu varenia – až teraz začína správny proces varenia v natlakovanej pare.

9/ Po uplynutí doby varenia TH odstavíme a môžeme ho otvoriť až vtedy, keď unikne všetka para. Nikdy sa nesnažte TH otvoriť ihneď po varení, pokiaľ je v ňom natlakovaná para. Najprv vypustite paru z hrnca pomocou pracovného (prípadne bezpečnostného) ventilu. Nechajte 3-4 minúty odstáť a až potom otvorte veko. Pokiaľ potrebujete otvoriť TH v rýchlejšom intervale, schlaďte hrniec pod studenou tečúcou vodou približne 1 minútu, potom opäť skontrolujte vypustenie pary pomocou ventilu a následne otvorte. Pozor na unikajúcu paru – je horúca! Dbajte na ochranu proti prípadnému popáleniu!

OTVORENIE:

Po ochladení a vypustení pary pracovným ventilom páku na veku preklopíme o 180°, veko otočíme o 90°, vyklopíme a odstránime. Otvárajte len keď je pracovný ventil v polohe „otvorený“ – kolmo nahor! Veko TH obsahuje unikátne blokovače zariadenia, ktoré neumožňujú otvárať páku/veko, pokiaľ je v nádobe vysoký tlak. Pri správnom uzatvorení TH, veko so špeciálne tvarovanou pákou v súčinnosti s bezpečnostným ventilom blokuje uzatvárací mechanizmus. Bezpečnostný ventil pri stúpajúcom tlaku vo vnútri TH stúpa automaticky do otvoru u zatváracíom mechanizme veka, čím TH mechanicky uzatvoriť proti nechtnému (náhodnému alebo nezhádúcemu) otvoreniu v čase, kým je vnútri TH neprípustný tlak pre bezpečné otvorenie veka.

ZATVOROVANIE:

Opacný postup ako pri otvorení. Uistite sa, či je čistá dotyková plocha veka a čisté tesnenie, či je rameno v línii s úchytmi a jeho koniec zapadol do otvoru hrnca, či je veko riadne usadené po celom obvode hrnca. Potom sklopte páku o 180° do vodorovnej polohy a uzatvorte. Tesnenie pod horkým okrajom hrnca pred každým použitím potrite potravinárskym tukom, minimálne ix za mesiac.

FUNKCIA VENTILOV:

TH je zabezpečený tromi nezávislými ventilmi pre úplnú bezpečnosť pri použití. Pred každým použitím skontrolujte správnu funkciu a usadenie všetkých ventilov.

Uistenie správnej činnosti ventilov – ramienko pracovného ventilu dajte do vodorovnej polohy a niekoľkokrát stlačte dole. Musí byť pružná a voľne sa vracaf do vodorovnej/pôvodnej polohy. Kryt bezpečnostného ventilu vyťahnite niekoľkokrát smerom nahor – musí byť tiež pružný a voľne sa vracaf do pôvodnej polohy.

Tretí, silikónový ventil musí byť pevne usadený na svojom mieste vo veku pod prtláčkovou sponou. Skontrolujte funkčnosť ventilu aj v priebehu varenia – krátko otvorte do polohy pre vypustenie pary – para by mala okamžite a masívne začaf unikať, čo znamená správnu funkčnosť ventilu. Doba varenia je možné upraviť podľa vlastných skúseností. Priložená tabuľka s hodnotami a časmi varenia je len orientačná. Záležf od typu suroviny a taktiež od objemu varenej suroviny a objemu varného priestoru v TH pre vznik natlakovanej pary. Na začiatku je lepšie držaf sa mierne pod tabuľkou a v prípade, že to nepostačuje, dať TH znovu na teplený zdroj a už otvorený, bez veka dovart' / možné dokúpiť k tomu určenú sklenenú pokrievku pre bežné varenie v hrnci.

Tlakový hrniec tejto v ýkonnej rady sú zabezpečené špeciálnymi tretím silikónovým ventilom, ktorý slúži ako ďalšia poistka pre prípad, keď byv stánderné ventily zlyhali, alebo sa upchali. Pri tlaku presahujúcom z bary sa tento ventil sám uvoľní, aby sa znížil tlak v nádobe a aby sa nádoba nepoškodila. Silikónový ventil je umiestnený pod prtláčkovým mechanizmom veka tak, aby pri uvoľnení neohlzoval nikoho v bezprostrednej blízkosti hrnca. Ide o technickú novinku z dôvodu väčšej bezpečnosti spotrebiteľa.

ÚDRŽBA A POUŽITIE:

Po každom varení hrniec a veko poriadne umyte a osušte vrátane ventilov, pri bežnom varení aspoň ix mesačne očistite a vyčistite. Pozor na správne poskladanie ventilov po včistení. Hrniec je možné umyvať v umývačke riadu vrátane veka. Tesnenie a ventily umývajte len ručne! Ihneď po odstránení z umývačky či drezu TH poriadne vysušte. Odporúčame taktiež časté ošetrovanie špeciálnymi prostriedkami určenými na ochranu nerezového riadu. Predídete nežiadúcim senzorickým zmenám a sfarbeniam, ktoré ale nemajú vplyv na funkciu a zdravotnú nezávadnosť. Zanedbanie údržby a tým vzniknuté senzorické zmeny nemôžu byť predmetom reklamácie. Pokiaľ TH nepoužívate, skladujte veko otočené dnom nahor.

Pri prehraní sa môže na povrchu TH objaviť fľavé či hnedé zafarbenie. To neobmedzuje funkčnosť či zdravotnú nezávadnosť riadu, nie je to vada výrobku a nemôže byť predmetom reklamácie. Dbajte na zvýšenú opatrnosť – pracujte s tlakovou nádobou. Nepoužívajte a nenechávajte TH v blízkosti detí! Výrobok nie je hračka! Solte vždy až po varení, predídete tým bielym usadeninám vnútri nádoby, ktoré sa vytvoria v závislosti na tvrdosti vody a pod., vyčistite ich octom, niekoľkými kvapkami citrónu, alebo pastou na nerezový riad. Nedotýkajte sa horúceho hrnca, používajte chňapky a iné, k tomu určené ochranné pomôcky. Uistite sa, že sú úchty dobre pripevnené. Pri vypúšťaní pary dbajte na zvýšenie opatrnosť – para je vriaca a môže dôjsť k popáleniu! TH nepoužívajte v rúre, na vypráňanie pod tlakom, neotvárajte skôr, ako vnútorný tlak klesne na nulu, nepoužívajte na iné účely, než na aké je TH určený. Pri varení potravín, ktoré zväčšujú svoj objem, ale nepenia (ryža...) neplňte hrniec nad ½ daného objemu.

Používajte len originálne náhradné diely, TH nijak neupravujte ani nezahusujte do jeho konštrukcie. Po skončení varenia hrniec odstavte od zdroja tepla na 3-4 minúty, potom otočte polohu pracovného ventilu do vypúšťacej polohy. Nikdy sa nesnažte hrniec okamžite otvoriť, pokiaľ je v ňom para! Tlakový hrniec tejto výrobnéj rady bol vyrobený podľa medzinárodných bezpečnostných smerníc. Pred prvým použitím si poriadne prečítajte celý návod na použitie a uchovajte ho. Vyrobený z vysoko kvalitnej nerezovej ocele. Vyrobený v súlade s CĚ0045 a normami 2014/68/ĚL a TS455 EN 12778. Odiolované drždádlá – nepáliť počas prípravy pokrmov, naprieť tomu ale používajte pri manipulácii ochranné pomôcky (chňapky a pod.). TH nikdy nevkladajte do rúry! Drždádlá nesmú byť umiestnené nad priamym zdrojom tepla, nemôžu sa nahrievať a podobne – mohli by sa rozpáliť a poškodiť. Rozpálené drždádlá by mohli spôsobiť poranenie, či inú ujmu na zdraví. Tlakový hrniec sa nikdy nepokúšajte otvárať silou. Najprv TH ochlaďte s ventilmi v „uzatvorenej“ polohe a potom vypustite paru a bezpečne otvorte.

Záruka podľa zákona, nevzahuje sa na chyby vzniknuté v dôsledku používania v rozpore s návodom na použitie a na chyby vzniknuté úderom či pádom. V prípade reklamácie sa obráťte na predajcu, kde bol TH zakúpený a predložte riadne vystavený doklad o predaji – paragon.

Minimálny pracovný tlak TH 0,55 bar.

Maximálny povolený pracovný tlak TH 0,7 bar.

Maximálny prípustný tlak v TH 1,1 bar.

Pri tlaku presahujúcom z bary dôjde k automatickému uvoľneniu sil. ventilu.

Min./max. pracovná teplota tlakového zariadenia 80/140° C.

Vyrobeno pre Veľkobeohod Orion s.r.o., Nedošín 132, 570 01 Litomyšľ.

Pre SK Orion Trade s.r.o., Pezinská cesta 30, 903 01 Senec.

Korespondenční adresa výrobcu: HASCVEYHER METAL SANAYI VE TICARET A.S

ORGANIZANE SANAYI BOLGESI 17 CADDE NO:4

KAHRAMANMARAS TURKIYE 46100

Návod platí pre TH „PROFIT“ v objeme 3,5L / 5L / 7L / 9L.

Rok výroby: 2019.

Należy uważnie przeczytać instrukcję, aby uniknąć uszkodzenia z powodu złej obsługi.

1/ Przed użyciem należy dokładnie umyć ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń, wyplukać i wysuszyć. Nie używać środków ściernych, substancji żrących i ostrych przedmiotów.

2/ Nigdy nie zwińaj żywności w papier, tkaniny, opakowania z tworzyw sztucznych.

3/ Maksymalna ilość wody to 2/3 całkowitej pojemności szybkowaru. Oznaczone jest "max" w garnku. Nie wypełniaj garnka po brzezi, minimalny poziom wody nie powinien być mniejszy niż 1 l4 litra. Należy przestrzegać minimalnej ilości wody, aby uniknąć uszkodzenia garnka i przypalenia. Nie przygotowywać puree (jabłko, czarna porzeczka, rabarbar), potraw na bazie mąki, platków, suszonego grochu, makaronów. Te produkty podczas gotowania wytwarzają pianę i pęcherzyki, które mogą zatkać zawór główny i pomócnozić oraz spowodują wzrost ciśnienia.

4/ Przed postawieniem na źródło ciepła, upewnij się, że pokrywa jest dobrze zamknięta oraz czy szybkowar w żaden sposób nie jest uszkodzony mechanicznie. Kiedy para zaczyna uciekać z zaworu pracy na początku gotowania, natychmiast zdjąć garnek ze źródła ciepła, ochłodzić, opuścić parę. Skontrolować stan czystości i funkcji obu zaworów, powodem może być to że jest za mało albo za dużo pnyu w naczyiniu. Jeśli para wydobywa się wokół pokrywy, usunąć ze źródła ciepła, ochłodzić, opuścić parę, oraz określić, czy: pokrywa jest szczególnie zamknięta, nie ma brudu pomiędzy pokrywą a garnkiem, sprawdź ilość wody (dopuszczalne 2/3 pojemności)

5/ W przypadku kuchenek gazowych płomieni nie może wychodzić poza średnicę dna garnka, nie może nachodzić na ścianki boczne. Gotując na gazie używać siatek lub płytki grzewczej.

6/ Przy pierwszych oznakach że z zaworu wycieka para należy zmniejszyć źródło ciepła - gotowanie jest bardziej ekonomiczne, a przygotowane posiłki smacniejsze. Od tego momentu rozpoczyna się właściwy proces gotowania i od teraz należy rozpocząć pomiar czasu gotowania.

7/ Po zdjęciu ze źródła ciepła należy poczekać aż para opuszcza wnętrze naczyinia. Nigdy nie otwieraj garnka zaraz po ugotowaniu. Ciśnienie należy częściowo rozprzeżć poprzez zawór i następnie odstawić na 3-4 minuty. Aby szybciej otworzyć pokrywę można schłodzić garnek w zimnej wodzie - nie zanurzać pokrywy! Uważaj na wydobywającą się parę - jest gorąca! Zachowaj szczególną ostrożność aby się nie poparzyć.

OTWIERANIE: Po ochłodzeniu i rozprężeniu ciśnienia wewnątrz garnka należy przeciągnąć uchwyt szybkowaru o 180° i wygnać pokrywę. Otwieranie pokrywy powinno odbywać się wyłącznie kiedy zawór bezpieczeństwa opadnie - wtedy jest w pozycji "otwarte". Pokrywa posiada specjalny mechanizm blokujący, który zapobiega otwarciu szybkowaru gdy wewnątrz jest jeszcze wysokie ciśnienie. Po rozpoczęciu gotowania i wzroście ciśnienia wewnątrz garnka zawór bezpieczeństwa unosi się do góry, a specjalna konstrukcja uchwytu zamykającego szybkowar zapobiega przypadkowemu otwarciu pokrywy podczas gotowania.

ZAMYKANIE: Proces odwrotny do otwierania. Upewnij się że pokrywa jest dobrze osadzona oraz czy powierzchnia styku krawędzi garnka i pokrywy jest czysta. Następnie opuść uchwyt o 180°.

FUNKCJA ZAWORÓW:

Szybkowar jest wyposażony w 3 niezależne zawory bezpieczeństwa. Przed każdym użyciem sprawdź funkcjonalność zaworów - 2 ruchome zawory należy kilkakrotnie poruszać. Zawór pracy od pozycji poziomej do pionowej, a zawór bezpieczeństwa pociągnąć do góry. Zawór silikonowy jest nieruchomy - jest to dodatkowe zabezpieczenie na wypadek awarii 2 standardowych zaworów. Przy ciśnieniu powyżej 2 barów zawór zostaje uwolniony aby zmniejszyć ciśnienie w naczyiniu. Czas gotowania jest regulowany w zależności od własnych potrzeb. Załączona tabela z wartościami i czasem gotowania są przybliżone.

KONSERWACJA I UŻYTKOWANIE:

Po każdym użyciu garnek z pokrywą prawidłowo umyć i osuszyć. Zawory pracy co najmniej raz na miesiąc odkręcić i wyczyścić. Uważaj na prawidłowe zamocowanie zaworów po wyczyszczeniu. Można stosować w zmywarce z wyjątkiem pokrywy. Uszczelki i zawory myć wyłącznie ręcznie. Zaleca się stosowanie preparatów do stali nierdzewnej. Jeśli dojdzie do przegrzania naczyinie może zmienić kolor na fioletowy lub brązowy - nie wpływa to jednak na funkcjonalność szybkowaru oraz wartości odżywcze przygotowywanych potraw. Takie naczyinie nie może być przedmiotem reklamacji.

Sól dodawaj zawsze po zakończeniu gotowania aby uniknąć białego osadu wewnątrz naczyinia, który tworzy się w zależności od twardości wody. Taki osad można oczyścić octem, sokiem z cytryny lub środkiem do czyszczenia stali nierdzewnej. Szybkowar w tej linii produktów jest produkowany zgodnie z międzynarodowymi przepisami bezpieczeństwa.



Przed pierwszym użyciem prawidłowo przeczytać całą instrukcję i zachować ją na przyszłość. Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Wyprodukowano zgodnie z normami i CĚ0045, 2014/68/ĚC i TS445 EN 12778-g. Gwarancja na podstawie umowy, ale nie stosuje się do defektów wynikających z wykorzystania niezgodnego z instrukcją użytkownika i wad spowodowanych uszkodzeniem mechanicznym. W przypadku reklamacji, należy skontaktować się ze sprzedawcą u którego został zakupiony i przedstawić należycie wystawiony dowód zakupu - paragon.

WAŻNE INFORMACJE I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

- W przypadku wystąpienia usterek bądź uszkodzenia szybkowaru produkt należy zwrócić do sprzedawcy celem zasięgnięcia informacji o naprawie. W przypadku naprawy mogą być stosowane tylko oryginalne części producenta.
- Podczas użytkowania należy zachować szczególną ostrożność. Nie zostawiać szybkowaru w pobliżu dzieci.
- Nie wkładaj szybkowaru do gorącego piekarnika.
- Przeciwnie szybkowar znajdujący się pod ciśnieniem ze szczególną ostrożnością. Nie dotykać gorących części. Używać uchwytów i galek, a jeśli to konieczne środków ochronnych.
- Nigdy nie otwieraj szybkowaru na siłę. Nie otwieraj przed upewnieniem się, że ciśnienie wewnątrz szybkowaru spadło całkowicie. Patrz "Instrukcja użytkowania".
- Po ugotowaniu mięsa ze skórką (np. ozorów wołowych), które może pęcznieć pod wpływem ciśnienia nie przekłuwaj mięsa, dopóki skóra jest napięta, może to spowodować oparzenia. Podczas gotowania zamiatniej żywności, delikatnie potrząśnij szybkowarem przed otwarciem pokrywy, aby uniknąć wzrzenia żywności.
- Przed każdym użyciem sprawdź czy, czy zawory bezpieczeństwa nie są zanieczyszczone. Patrz "Instrukcja użytkowania". Nigdy nie używaj szybkowaru do ciśnieniowego smażenia żywności w głębokim lub płytkim oleju.
- Nie manipulować żadnymi urządzeniami zabezpieczającymi poza wykonywaniem czynności obsługowych wymienionych w instrukcji obsługi.
- Używać tylko oryginalnych części zapasowych odpowiednich do danego modelu szybkowaru. W szczególności używać korpusu i pokrywy pochodzących od tego samego producenta, wskazanych jako wzajemnie kompatybilne.
- Zachować niniejsze instrukcje.

Minimalne ciśnienie robocze - 0,55 bar

Maksymalne dopuszczalne ciśnienie robocze - 0,7 bar.

Maksymalne dopuszczalne ciśnienie w szybkowarze - 1,1 bar - uruchomienie zaworu bezpieczeństwa.

Po przekroczeniu ciśnienia 2 barów - uruchomienie zaworu silikonowego.

Min./maks. temperatura robocza urządzenia ciśnieniowego 80/140° Ć



OTWIERENIE - UZATVARENIE / OTVÁRANIE - UZATVÁRANIE / OTWIERANIE - ZAMYKANIE