

CZ NÁVOD NA POUŽITÍ

1/ Silné akuterické dno díky svým vlastnostem spoří 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 pisku, ostré předměty a drátěný.

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 přípravu pokrmů!

4/ Nevařte potraviny typu pyré (jablkové, rybízové, z rebarbory...), krupičku, ovesné vločky, obiloviny, suchý hrách, těstoviny. Ty vytvářejí při vaření pěnu a bubliny, které mohou ucpat pracovní i 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, ucpány) 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 odstave 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 (u plyn.sporáků) nedosahuje na stěny a zahřívá pouze spodek hrnce. Průměr plotýnky musí být stejný či menší než průměr dna TH. Vaření na plynu - používejte rozptylovači mřížku nebo varmu plotýnku. Při prvním názka unikání 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 hrnce otevřít okamžitě po vaření, dokud je v něm natlakovaná pára. Nejříve odpusťte páru z hrnce pomocí pracovního (přip. bezpečnostního) ventilu. Nechte 3-4 minuty odstát a teprve poté otevřete víko. Pokud potřebujete otevřít TH v rychlejším 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 poklopíme o 180°, víko otočíme o 90°, vykloupeme a vyjme. Otevření provádějte pouze, když pracovní ventil je v poloze uzavření – kolmo vzhůru! Poklice TH obsahuje unikátní blokovací 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 vzrůstajícím tlaku uvnitř TH vystupá 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:

Opacný 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. Doba vaření je možné upravit dle vlastních zkušeností. Přiložená tabulka s hodnotami a časy vaření je pouze orientační. Záleží na typu a stáří surovin a rovněž na objemu vařené suroviny a objemu volného prostoru v TH pro vznik natlakované páry.

Ujištění správné činnosti ventilů – raménko pracovního ventilu dejte do vodorovné polohy a několikrát stlačte dola. Musí pružit a volně se vracet do vodorovné/přivodní polohy. Kryt bezpečnostního ventilu povyháněte 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. Předkontrolujte funkčnost ventilu i během vaření – otevřete krátce do polohy pro vypouštění páry – mělo by dojít k rychlému okamžitému a masivnímu unikání páry, což značí správnou funkčnost ventilů. Doba vaření je možné upravit podle vlastních zkušeností. Zpočátku je lépe držet se časových hranic a v případě, že je nedostatečný, dát TH znovu na teplejší zdroj a již otevřený, bez poklice dovařit / časově 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 pojistka pro případ, kdyby oba standardní ventily selhaly nebo se ucpaly. Při tlaku převyšujícím 2 bary se tento ventil sám uvolní, aby mohl dojít ke snížení tlaku v nádobě a nedošlo k poškození nádoby či vymrštění víka. Silikonový ventil je umístěn pod přítlakovým mechanismem víka tak, aby při uvolnění neohrozil 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 omyjte a osušte včetně ventilů, při běžném vaření alespoň 1x měsíčně odsroubujte a vyčistěte. Pozor na správné sestavení ventilů po vyčištění. Hrnec lze mýt v mycí nádobě včetně víka. Těsnění a ventily myjte pouze ručně! Ihned po vyjmutí z myčky či dřezu TH ihned osušte. Doporučujeme rovněž časté ošetřování spec. prostředky určenými k ochraně nerezového nádobí. Předejte nežádoucím senzorickým změnám a zbarvením, které ale nemají vliv na funkci a zdravotní nezávadnost. Zanedbání údržby a tím vzniklé senzorické změny nemohou být předmětem reklamace. Pokud nepoužíváte – skladujte víko otočené dnem vzhůru.

Při přehřátí se může na povrchu TH objevit fialové či hnědé zbarvení. To neomezuje funkčnost či zdravotní nezávadnost nádobí, není vadou výrobku a nemůže být předmětem reklamace. Dbejte zvýšené opatrnosti - pracujete s tlakovou nádobou. Nepoužívejte TH v blízkosti dětí! Výrobek není hračka! Solte vždy až po vaření, předejete tím břímu usazením uvnitř nádoby, které se vytvoří v závislosti na tvrdosti vody apod., vyčistíte je octem, několika kapkami citrónu nebo pastou na nerezové nádobí.

Nedotýkejte se horkého hrnce, používejte chápky 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, neotevírejte 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 hrnec 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. Před prvním použitím si řádně přečtěte celý návod k použití a poté jej uchovejte pro další nahlédnutí. Vyrobeno z vysoce kvalitní nerezové oceli. Vyrobeno v souladu s CE0405 a normami 2014/68/EC a TS445 EN 12778. Odizlování držádko – nepatřil během přípravy pokrmů, přesto ale použijte při manipulaci ochranné a k tomu určené pomůcky (chápky apod.) TH nikdy nekládejte to troubu! Držádko nesmí být umístěna nad přímý zdroj tepla, být nahřívána a podobně – mohlo by dojít k jejich rozpálení/poškození. Rozžhavená držádko 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 v 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 0,35 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.

Vyrobeno pro Velkoobchod 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.Ş

ORGANIZE SANAYI BOLGESI 17 CADDE NO:4

KAHRAMANMANSUR TURKIYE 46100

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

Rok výroby: 2018.

Maso:	doba/minuty	Zelenina:	doba/minuty
telecí a jehněčí telecica a jehněcica dolęcina jagnięcina	12-15	zeří kapusta kapusta	2-8
kuřecí kuracie kurczak	20-24	cebule cebula cebula	3-8
krůta a slepice morčacie a slepiacie indyki i kurczaki	22-28	brambory ziemniaki ziemniaki	4-11
vepřové s koříz bravčové s koříz wieprzowina ze skóra	15-20	špenát špenát szpinak	4
vepřové bez koříže bravčové bez koříže wieprzowina	9-12	květák karfiol kalafior	6-8
hovězí hoveďzie wołowina	20-30	houby huby grzyby	3-8
Ryby:	doba/minuty	Ovoce:	doba/minuty
kreveť kreveť krewetki	8	maruľky marhule morele	2
treska treska dorsz	14	hrušky hrušky gruszki	3-6
humm humm homar	5	broskve bruskyne brzoskwinie	2
pestruh pestruh patrag	2	jablka jablka jablka	1-2



PROFI
kvalitní
tlakový
hrnec

TLAKOVÝ HRNec
TLAKOVÝ HRNec
SZYBKOWAR

Hascevhher



www.oriondomacipotreby.cz

1/ Silné akutertermické dno vďaka svojim vlastnostiam spojí 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, skokeraické 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 nevarte 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 mohla prísť k správemu efektu varenia v pare pod tlakom – obsah pary vo vnútri hrnca ovplyvňuje čas prípravy pokrmu!

4/ Nevarte potraviny typu pyré (jakbové, 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 unikáť 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 je hrnci málo, alebo naopak veľa tekutiny.

7/ Ak para uniká 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 stenu 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 náznaku unikania pary z pracovného ventilu znížte intenzitu ohrevu na minimum (pre lepšiu, ekonomickú 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, ochlaďte 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 veko preklopíme o 180°, veko vykloníme a odstránime. Otvoríme len keď je pracovný ventil v polohe „otvorený“ – kolmo nahor! Veko TH obsluhuje unikátne blokovačné zariadenie, ktoré nemožno vyvolať 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 stúpaní tlaku vo vnútri TH stúpa automaticky do otvoru v uzatváracom mechanizme veka, čím TH mechanicky uzatvoriť proti nechtúcemu (náhodnému alebo nežiadanému) otvoreniu v čase, kým je vnútri TH neprípustný tlak pre bezpečné otvorenie veka.

UZATVORENIE:

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 horným 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. Doba varenia je možné upraviť podľa vlastných skúseností. Priložená tabuľka s hodnotami a časmi varenia je len orientačná. Záleží od typu suroviny a taktiež od objemu varejnej suroviny a objemu voľného priestoru v TH pre vznik natlakovanej pary.

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

Tretí, silikónový ventil musí byť pevne usadený na svojom mieste vo veku pod prítlačnou sponou. Skontrolujte funkčnosť ventilu aj v priebehu varenia – krátko otvorte do polohy pre vypustenie pary – para by mala okamžite a masívne začať unikáť, čo znamená správnu funkčnosť ventilu. Doba varenia je možné upraviť podľa vlastných skúseností. Na začiatku je lepšie držať sa mierne pod časovou hranicou a v prípade, že to nepostačuje, dajte TH znovu na teplejší zdroj a až otvorený, bez veka dovrieť / možné dokúpiť k tomu určené sklenuté pokrievku pre bežné varenie v hrnci.

Tlakové hrnce tejto výrobné rady sú zabezpečené špeciálnym tretím silikónovým ventilom, ktorý slúži ako ďalšia poistka pre prípad, keby obidva štandardné ventily zlyhali, alebo sa upchali. Pri tlaku presahujúcom 2 bary sa tento ventil sám uvoľní, aby sa znížil tlak v nádobe a aby sa nádoba nepoškodila. Silikónový ventil je umiestnený pod prítlačným mechanizmom veka tak, aby pri uvoľnení neohrozil 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 vrátené ventilov, pri bežnom varení aspoň ix mesačne odskrutkujte a vyčistite. Pozor na správne poskladanie ventilov po vyčistení. Hrnec je možné umývať 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 nerezových riadu. Predídete nežiaducim senzorickým zmenám a sfarbeniam, ktoré ale nemajú vplyv na funkciu a zdravotnú nezávadnosť. Zanedbanie údržby a tým vzniknuté senzorické zmeny nemožno byť predmetom reklamácie. Pokiaľ TH nepoužívate, skladujte veko otočené dnom nahor. Pri prehriatí sa môže na povrchu TH objaviť fialové či hnedé zafarbenie. To neobmedzuje funkčnosť či zdravotnú nezávadnosť riadu, nie je to však vada a nemôže byť predmetom reklamácie. Dbajte na zvýšenú opatnosť – pracujte s tlakovou nádobou. Nepoužívajte a nenechávajte TH v blízkosti detí! Vyrochob nie je hračka! Soľte vždy až po varení, predídete tým bielym usadeninám vnútri nádoby, ktoré sa vytvoria v závislosti na tvrdosti vody a pod., vyčistíte ich otcom, niekoľkými kvapkami citrónu, alebo pastou na nerezový riad. Nedotýkajte sa horúceho hrnca, používajte chápky a iné, k tomu určené ochranné pomôcky. Uistite sa, že sú úchytmi dobre pripevnené. Pri vypúšťaní pary dbajte na zvýšenú opatnosť – para je vriaca a môže dojsť k popáleniu! TH nepoužívajte v rúre, na vyprážanie pod tlakom, neotvárajte skôr, ako vnútorný tlak klesne na nulu, nepoužívajte na iné účely, než na ktoré 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 otvorte polohu pracovného ventilu do vypúšťacej polohy. Nikdy sa nesnažte hrniec okamžite otvoriť, pokiaľ je v ňom para! Tlakový hrniec tejto výrobné 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 CE0045 a normami 2014/68/EC a TS455 EN 12778. Odizolované držiadla – nepáliť počas prípravy pokrmov, napriek tomu ale používajte pri manipulácii ochranné pomôcky (chápky a pod.). TH nikdy nevkladajte do rúry! Držiadla nesmú byť umiestnené nad priamym zdrojom tepla, nemožno sa nahrievať a podobne – mohli by sa rozpláť a poškodiť. Rozplátené držiadla 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, nevzťahuje 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 predložíte 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 2 bary dôjde k automatickému uvoľneniu sil. ventilu.

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

Vyrobeno pre Velkoobchod Orion s.r.o., Nedošín 132, 570 01 Litomyšl.
Pre SK Orion Trade s.r.o., Pezinská cesta 30, 903 01 Senec.
Korespondenčné adresa: HASCVEHER METAL SANAYI VE TICARET A.S
ORGANIZE SANAYI BOLGESI 17 CADDE NO:4
KAHRAMANMARAŞ TURKIYE 46100

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

Rok výroby: 2018

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

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

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

3/ Maksymalna ilość wody to 2/3 całkowitej pojemności szybkowaru. Oznaczenie jest "max" w garnku. Nie wypełniaj garnka po brzegi, minimalny poziom wody nie powinien być mniejszy niż 1/4 litra. Należy przestrzegać minimalnej ilości wody, aby uniknąć uszkodzenia garnka i przypalenia. Nie przygotowywać puree (jabłko, czarna porzeczka, rabarbar), potraw na bazie mąki, płatków, suszonego grochu, makaronów. Te produkty podczas gotowania wytwarzają pianę i pęcherzyki, które mogą zatkąć zawór główny i pomonczyć 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, odpuścić parę. Skontrolować stan czystości i funkcji obu zaworów, powodem może być to że jest za mało albo za dużo płynu w naczyniu. Jeśli para wydobywa się wokół pokrywy, usunąć ze źródła ciepła, ochłodzić, odpuścić parę, oraz określić, czy: pokrywa jest szczelnie zamknięta, nie ma brudu pomiędzy pokrywą a garnkiem, sprawdzić 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 smaczniejsze. 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 opuszczy wnętrze naczynia. Nigdy nie otwieraj garnka zaraz po otwarceniu. Ciśnienie można częściowo rozprężyć 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 przyciągnąć uchwyt szybkowaru o 180° i wyciągnąć 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 rozpuszczeniu gotowania i wdrożeniu 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°.

FUNKCJE 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 zwró bezpieczeństwa pociągnąć do góry. Zawór silikónowy jest nieruchomy - jest to dodatkowe zabezpieczenie na wypadek awarii 2 standardowych zaworów. Przy ciśnieniu powyżej 2 barów zawór zostaje uwołniony aby zmniejszyć ciśnienie w naczyniu. 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 naczynie może zmienić kolor na fioletowy lub brązowy - nie wpływa to jednak na funkcjonalność szybkowaru oraz wartości odżywcze przygotowywanych potraw. Takie naczynie nie może być przedmiotem reklamacji.

Sól dodawaj zawsze po zakończeniu gotowania aby uniknąć białego osadu wewnątrz naczynia, 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 CE0045, 2014/68/EC i TS445 EN 12-778-ga. Gwarancja na podstawie ustawy, 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 należyście wystawiony dowód zakupu - paragon.

WAŻNE INFORMACJE I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

- W przypadku wystąpienia usterki 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 wkładać szybkowaru do gorącego piekarnika.
- Przenosić szybkowar znajdujący się pod ciśnieniem ze szczególną ostrożnością. Nie dotykać gorących części. Używać uchwytów i galek, a jeśli to konieczne środków ochronnych.
- Nigdy nie otwierać szybkowaru na siłę. Nie otwierać przed upewnieniem się, że ciśnienie wewnątrz szybkowaru spadło całkowicie. Patrz "instrukcja użytkownika".
- Po ugotowaniu mięsa ze skórą (np. ozorów wołowych), które może pęknąć pod wpływem ciśnienia nie przekłuwaj mięso, dopóki skóra jest napęczniała, może to spowodować oparzenia. Podczas gotowania ziemistej żywności, delikatnie potrząśnij szybkowarem przed otwarciem pokrywy, aby uniknąć wystrzału żywności.
- Przed każdym użyciem sprawdzić czy, czy zawory bezpieczeństwa nie są zanieczyszczone. Patrz "instrukcja użytkownika". Nigdy nie używać szybkowaru do ciśnieniowego smażenia żywności w głębokim blum płytym 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 silikónowego. Min./maks. temperatura robocza urządzenia ciśnieniowego 80/140 °C



OTWIERNI - UZAWIERNI / OTWARNI - UZATWARNI / OTWIERANIE - ZAMYKANIE