



VITESSE  **BRA®**



Návod k použití str. 3

Instructions page 11

Istruzioni pág. 19

Nerezová ocel 18/10







Tlakový hrnec **VITESSE**



Návod k použití

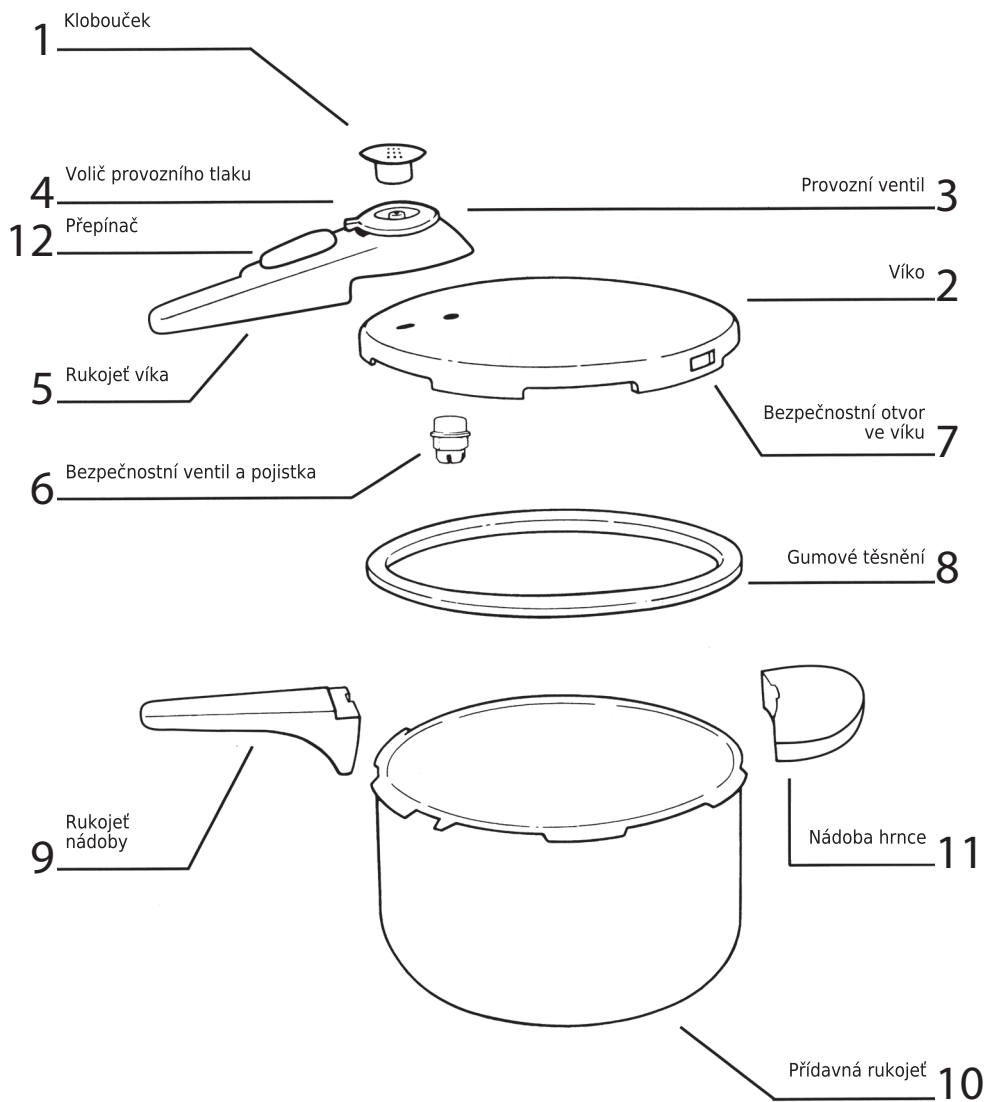


Důležité bezpečnostní zásady

Před použitím tlakového hrnce důkladně prostudujte

Během používání dodržujte následující bezpečnostní zásady.

- 1** Pročtěte si celý návod k použití.
- 2** Nedotýkejte se horkých částí hrnce. Používejte rukojeti.
- 3** Věnujte zvláštní pozornost manipulaci s hrncem, pokud jsou nablízku děti.
- 4** Nevkládejte hrnec do horké trouby.
- 5** Zvlášť opatrně manipulujte s hrncem, je-li plný horké tekutiny.
- 6** Nepoužívejte hrnec k jiným účelům, než pro jaké je navržen.
- 7** Toto zařízení pracuje pod tlakem. Nevhodné zacházení může způsobit popáleniny. Před použitím se ujistěte, že je hrnec důkladně uzavřen. Viz návod k použití.
- 8** Neplňte hrnec více než z 2/3. Pokud připravujete potraviny, které během vaření nabývají na objemu, jako je rýže nebo luštěniny, neplňte hrnec více než z 1/3 jeho objemu. Viz návod k přípravě potravin.
- 9** Nepoužívejte k přípravě potravin jako jsou: jablečný kompot, borůvky, ječmen, ovesná mouka nebo jiné obilniny, hrách, nudle, makaróny, špagety nebo rebarbora. Tyto potraviny mají při vaření tendenci vytvářet pěnu a vzkypět a mohly by způsobit zablokování bezpečnostního ventilu.
- 10** Před každým použitím hrnce se ujistěte, zda ventily nejsou ničím zaneseny.
- 11** Neotvírejte hrnec před tím, než úplně vychladne a tlak uvnitř nádoby úplně poklesne. Nepoužívejte násilí. Viz návod k použití.
- 12** Dbejte na to, aby bezpečnostní únikový otvor v poklici byl vždy otočen na odvrácenou stranu od Vás.
- 13** Ujistěte se, že rukojeti hrnce jsou na správném místě a řádně dotaženy.
- 14** Nepoužívejte tlakový hrnec k přípravě pokrmů smažením v oleji pod tlakem.
- 15** Jakmile tlak v hrnci dosáhne normální úrovně, ztlumte výkon vařiče na minimum. Zabráníte tak úniku tekutin proměněných v páru z hrnce ven.
- 16** Neupravujte nikdy originální díly hrnce. Mohlo by dojít k porušení funkčnosti jejich bezpečnostních prvků. Pokud některý z dílů hrnce neodpovídá popisu v této příručce, obraťte se na technickou podporu, aby tento nesoulad mohl být ověřen. Používejte vždy originální náhradní díly.
- 17** **Tento návod pečlivě uschovejte.**

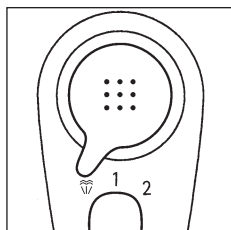




Vlastnosti a popis tlakového hrnce

Dvojitý tlak

Tlakový hrnec je vybaven ventilem, který umožňuje provoz hrnce při dvou různých tlacích:



Nízký tlak 1 - rychlé vaření (0,5 kg/cm²)

Vysoký tlak 2 - extra rychlé vaření (1 kg/cm²)

Volba provozního tlaku je závislá na druhu zpracovávané potraviny, způsobu, jakým chceme vařit - dietně či tradičním způsobem - a na rychlosti, s jakou si přejeme mít jídlo hotové.

Nízký tlak: Dietní příprava jídla. Rychlé vaření.

Vysoký tlak: Tradiční příprava jídla. Velmi rychlé vaření.

Třívrstvé difúzní dno

Aby bylo zajištěno co nejlepší využití tepelné energie z vařiče, je hrnec opatřen trojitým sendvičovým dnem ve skladbě: nerezová ocel - hliník - nerezová ocel.

Toto speciální difúzní dno zajišťuje stejnoměrnou absorpci a vyzařování tepla u všech typů vařičů: jak plynových, tak elektrických, se sklokeramickou či indukční varnou deskou.

Vyroben z ušlechtilé nerezové oceli 18/10

Tlakový hrnec je vyroben z velmi ušlechtilé nerezové oceli, což výrobku propůjčuje neomezenou životnost.

Trojité bezpečnostní systém

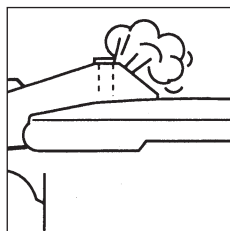
V případě vzniku přetlaku:

Hrnec je vybaven trojitým bezpečnostním systémem. Provozní ventil se otevře a nahromaděná pára rychle unikne výpustními průduchy v horní části rukojeti. (obr. 1).

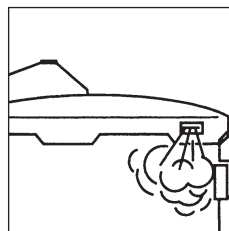
Ve výjimečných případech, kdyby se tento ventil neotevřel, dojde, díky dalšímu zvýšení tlaku v nádobě, k otevření druhého bezpečnostního ventilu.

Zároveň samotné víko hrnce a jeho těsnění, tak jak jsou navrženy, představují třetí systém zabezpečení. V případě, že by se neotevřely oba dva bezpečnostní ventily, gumové těsnění se roztáhne do bezpečnostního výpustního otvoru v poklici a touto cestou se okamžitě začne uvolňovat tlak z hrnce. Bezpečnostní otvor je umístěn na odvrácené straně od rukojeti hrnce, tak, aby osoba manipulující s hrncem byla zcela chráněna. (obr. 2)

obr. 1



obr. 2



Doporučujeme měnit těsnění poklice tlakového hrnce alespoň jednou za rok.



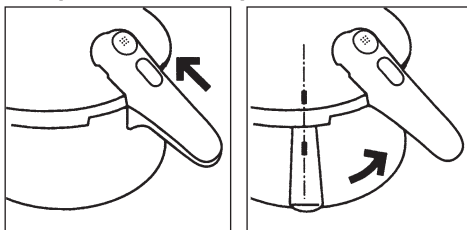


Návod k použití

Přečtěte si pozorně následující instrukce

1 MANIPULACE S TLAKOVÝM HRNCEM:

1.1 Otevření víka hrnce

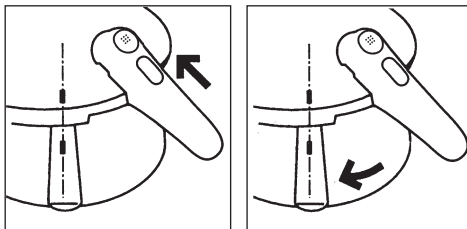


Přepínač na rukojeti posuňte do polohy OPEN - ABRIR a pootočte horní část rukojeti víka směrem doprava, a to tak, aby se značka na víku hrnce sešla se značkou na středu rukojeti nádoby. Víko v této poloze pozvedněte vertikálním směrem a hrnec se otevře.

Vždy před otevřením hrnce se ujistěte, že v nádobě už není žádný tlak.

Hrncem je pro všechny případy vybaven pojistkou, která neumožní jeho otevření, pokud by byl uvnitř být sebemenší přetlak.

1.2 Uzavření hrnce



Položte víko na nádobu hrnce, a to tak, aby se značka na víku nacházela naproti značce na středu rukojeti nádoby. Víko lehce přitiskněte na nádobu. Postupně točte rukojetí víka směrem doleva až se tato dokonale překryje s rukojetí nádoby. Přepínač na rukojeti posuňte do polohy CLOSED-CERRAR.

1.3 První použití

Dříve než hrnec poprvé použijete, doporučujeme nádobu hrnce, jakož i ostatní části, důkladně omýt teplou vodou a neabrazivní houbičkou za použití tekutých čistících prostředků. Víko hrnce neumývejte v myčce. Samotnou nádobu hrnce však v myčce umývat lze.



2 NÁVOD K PŘÍPRAVĚ POTRAVIN:

2.1 Plnění hrnce

Nikdy neplňte nádobu hrnce více než ze 2/3 jejího objemu.

Nejmenší množství tekutin potřebné k vytvoření provozního tlaku v nádobě je 1/4 litru.

Pokud se chystáte vařit luštěniny nebo zeleninu, která při vaření vytváří pěnu, neplňte nádobu hrnce více než z 1/3 jejího objemu, aby se předešlo zanesení bezpečnostního ventilu.

Při začátku vaření doporučujeme vařit na plný výkon, aby se v nádobě hrnce vytvořil správný provozní tlak.

Pokud používáte plynový vaříč, dbejte, aby plamen nepřesahoval průměr dna nádoby.

Pokud používáte vaříč elektrický, sklokeramický či indukční, varná plocha by měla být pokud možno menší než průměr dna nádoby.

2.2 Vaření jednotlivých potravin pod vhodným tlakem

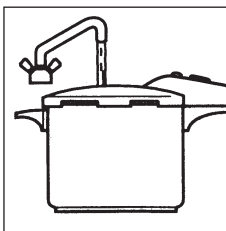
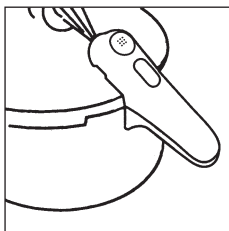
Vyberte vhodný provozní tlak pro přípravu daného druhu potravin.

Postavte hrnec na vaříč a nastavte buď Vysoký Tlak (2) nebo Nízký Tlak (1).

Jakmile začne z horní části rukojeti unikat pára pod tlakem, snižte výkon vaříče.

Od tohoto okamžiku se začíná odpočítávat doporučená doba vaření.

2.3 Otevření tlakového hrnce



Před otevřením hrnce je třeba z něj zcela vypustit tlak.

Pro tento účel přepněte volič provozního tlaku do polohy vypouštění páry .

Ventilem dojde k úniku páry, který bude postupně slábnout až úplně ustane, jakmile přetlak z nádoby zmizí. Tento proces snižování tlaku je možno urychlit

postavením tlakového hrnce pod slabý proud studené vody, tak, aby dopadal na víko hrnce.

Je-li gumové těsnění opotřebované, může dojít k náhlému a prudkému úniku tlaku z hrnce. Z toho důvodu vyžaduje manipulace s hrncem zvláštní opatrnosti.

K otevření tlakového hrnce výše popsáním způsobem přistupujte až ve chvíli, kdy v nádobě není žádný tlak.

Otevření nádoby pod tlakem představuje hrozbu způsobení poranění.

Pokud připravujete pyré či kaše, je třeba hrnec s obsahem před otevřením protřepat, aby se z pyré uvolnily vzduchové bubliny a nezpůsobily v okamžiku otevření nádoby postříkání horkou tekutinou.



2.4 Čištění hrnce

Nikdy neplňte nádobu hrnce více než ze 2/3 jejího objemu. Po každém použití očistěte hrnec neabrasivním čisticím prostředkem. Víko hrnce nedávejte do myčky.

2.5 Čištění provozního ventilu

Po každém použití doporučujeme očistit velmi pečlivě provozní ventil, aby se předešlo vytvoření usazenin minerálů nebo nánosů tuku, které by mohly vyřadit ventil z provozu.

Ventil vyčistíte tak, že nadzvednete jeho klobouček a vypláchnete jeho vnitřní část a rukojeť proudem vody.

Průduchy ventilu a jeho kloboučku je třeba pravidelně pročistit špendlíkem, aby se uvolnily případné nánosy zbytků potravin nebo vápenatých usazenin.

2.6 Způsob ukládání hrnce

Poté co hrnec umyjete a osušíte utěrkou, je vhodné jej uložit otevřený. Položíme víko dnem vzhůru na nádobu tak, aby gumové těsnění zůstalo nezakryté a mohlo dokonale oschnout.

3 DALŠÍ DOPORUČENÍ K ÚDRŽBĚ.

Tlakový hrnec Vitesse je rychlý a bezpečný. Nicméně mějte na paměti, že všechny tlakové hrnce jsou technické výrobky, jejichž části se používáním přirozeně opotřebovávají. Proto je třeba hrnec pečlivě udržívat a dbát následujících doporučení:

3.1 Pokud gumovým těsněním uniká pára, je to znamením, že těsnění je zanesené špínou, opotřebované anebo špatně usazené. V závislosti na tom, o který případ se jedná, je potřeba těsnění vyčistit, vyměnit anebo správně usadit.

Pokud by během vaření provozním ventilem unikalo příliš mnoho páry anebo pára pod velkým tlakem, ztlumte výkon vaříče.

Pokud únik páry neustane, zkontrolujte, zda v nádobě není příliš velké množství tekutiny.

3.2 Zkontrolujte, zda bezpečnostní ventil funguje správně. Pokud tomu tak není, pečlivě jej očistěte. Pokud nadále nefunguje správně, vyměňte jej před dalším použitím tlakového hrnce za nový.

3.3 Pokud vyměňujete některý díl tlakového hrnce, ujistěte se, že se jedná o originální náhradní díl. V opačném případě výrobce nezaručuje správné fungování výrobku a na tyto případy se ani nevztahuje záruka.

Tento návod k použití pečlivě uschovejte.



Doba vaření

Doporučené doby přípravy u jednotlivých potravin se měří od okamžiku, kdy tlak v nádobě tlakového hrnce dosáhne požadované úrovně. Poznáme to podle toho, že z provozního pístu začne unikat pára.

Zelenina	Minuty vysoký tlak	Minuty nízký tlak
Artyčok	8	10
Celer	3	5
Cukety	4	8
Cibule	3	5
Zelí	5	8
Květák	5	8
Špenát	3	5
Hrách	3	5
Zelené lusky	5	10
Brambory	5	10
	5	10
Luštěniny		
Fazole	18	25
Rýže	3	8
Římský hrách	30	40
Čočka	20	30
Makaróny	5	8
Nudle	3	8
Maso		
Pečené maso hovězí, jehněčí, vepřové	15	25
Kotlety jehněčí	5	10
Vařené hovězí	20	25
Játra	8	10
Rybí maso		
Slávky jedlé	2	6
Tuňák	3	5
Treska	5	8
Sepie	5	8
Polévky a vývary		
Vývar z masa	15	20
Vařené maso se zeleninou	20	25
Zeleninová polévka	8	10
Rybí polévka	3	8

Tyto časy jsou pouze orientační, neboť u každého typu vařiče – plynového, elektrického, sklokeramického, indukčního – dávají rozdílné výsledky.



ZÁRUKA

GUARANTEE / GARANZIA

Na tento výrobek se poskytuje dvouletá záruční lhůta, která se vztahuje na veškeré výrobní vady. Záruční lhůta počíná běžet ode dne označeném datem výroby produktu. Tato záruka se nevztahuje na poškození či poruchy způsobené nevhodným používáním výrobku a nezakládá z těchto titulů žádný nárok na náhradu škody.

Náklady spojené s odesláním a dopravou v takových případech jdou na účet spotřebitele.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of two years from the date of manufacture.

This warranty does not imply any right to an indemnity and does not include damage or breakage caused by misuse of the product.

Shipping or carriage expenses will be payable by the user.

Questo prodotto è garantito contro qualsiasi difetto di fabbricazione per due anni a partire dalla data di fabbricazione.

La presente garanzia non dà diritto a nessun indennizzo e non copre rotture o avarie dovute a un uso improprio del prodotto.

Le spese di spedizione o trasporto del prodotto saranno a carico del cliente.

KE VŠEM REKLAMACÍM PŘILOŽTE VŽDY TUTO REKLAMAČNÍ KARTU

Please enclose this card with any claim under warranty
Quaisiasi reclamo deve essere accompagnato da questa scheda

Prodejce: Dealer stamp: / Stabilimento di vendita:

Datum prodeje: Date of purchase: / Data di vendita:

PRO ZÁKAZNÍKA

COPY FOR THE CUSTOMER / PER IL CLIENTE

ZASLAT NA:

ISOGONA, S.L. C/ Basters 4 - Polígono Industrial de Valls - 43800 Valls (TARRAGONA), SPAIN

Jméno:

Name: / Nome:

Adresa:

Address: / Indirizzo:

Okres:

Town/City: / Città o paese:

Země/stát:

Province/State: / Provincia:

Datum:

Date: / Data:

RAZÍTKO PRODEJCE

DEALER STAMP / TIMBRO DELLO STABILIMENTO



ISOGONA, S.L.

C/ Basters 4
Polígono Industrial de Valls
43800 Valls (TARRAGONA), SPAIN

Made in P.R.C.

