

TLAKOVÝ HRNEC

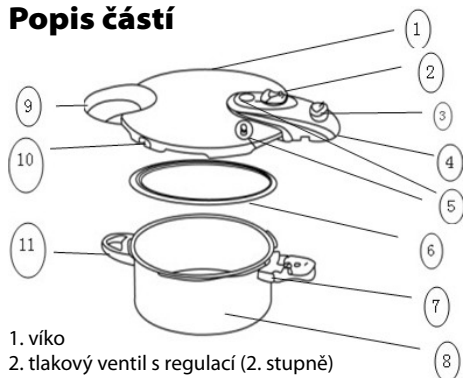
model ASF22-6L a ASF24-8L



Návod k použití

Vážený zákazníku, děkujeme Vám za důvěru, kterou jste nám projevili nákupem tohoto výrobku. Věříme, že s ním budete plně spokojen. Tento návod slouží pro správné používání výrobku. Uchovejte jej pro jeho případné další použití. Před použitím si, prosím, přečtěte všechny instrukce a rady týkající se používání výrobku i jeho údržby.

Popis částí



1. víko
2. tlakový ventil s regulací (2. stupně)
3. tlačítko pro uvolnění víka
4. rukojeť vrchního víka
5. bezpečnostní ventil
6. silikonový kroužek (těsnění)
7. rukojeť těla hrnce
8. tělo hrnce
9. rukojeť vrchního víka
10. bezpečnostní okénko
11. rukojeť těla hrnce

Model	ASF22-6L	ASF24-8L
Průměr	22 cm	24 cm
Kapacita	6 l	8 l
Tlak (2. stupně)	1. st. 60 kPa 2. st. 100 kPa	1. st. 60 kPa 2. st. 100 kPa

Důležitá upozornění

Před použitím si přečtěte celý návod k použití. Pečlivě uschovejte tento návod k použití. Uživatel přebírá veškerou odpovědnost za nehody způsobené neposlechnutím pokynů uvedených v návodu. Nikdy nepozměňujte funkci tlakového hrnce a používejte ho jen k účelu tomu určeném.

Důležitá varování

- a) Pokud je hrncem v provozu, nedovolte dětem se k němu přiblížovat.
- b) Nedávejte tlakový hrncem do rozehřáté trouby.

c) S tlakovým hrncem, který je pod tlakem, manipulujte velmi opatrně. Nedotýkejte se horkého povrchu. Používejte rukojeti. Pokud je to nutné, použijte ochranné prostředky.

d) Tlakový hrncem nepoužívejte pro jiné účely než pro ty, pro které je určen.

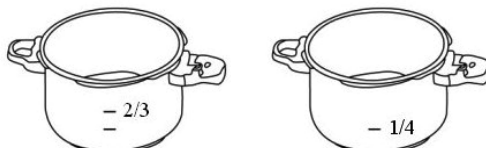
e) Tento hrncem vaří pod tlakem. Důsledkem neopatrné manipulace mohou být opaření. Před započatím vaření se ujistěte, že je hrncem pořádně uzavřen.

f) Při otevírání hrnce nepoužívejte nadměrnou sílu. Hrncem neotevírejte, dokud si nejste jisti, že všechny tlak byl upuštěn.

Nikdy nepoužívejte hrncem, aniž byste do něj nedali vodu. Mohlo by dojít k vážnému poškození hrnce

g) Povolný objem jídla v tlakovém hrncem: Méně než 2/3 výšky hrnce pro nerozpínavé pokrmy, jako např. maso, zelenina apod. (viz. obr.)

Méně než 1/4 výšky hrnce pro jídla jako je rýže, fazole apod. (viz. obr.)



h) Použijte vhodný zdroj tepla uvedený v návodu k použití.

i) Po vaření masa s kůží (např. hovězí jazyk), které může vlivem tlaku zduřet, se nepokoušejte maso propíchnout, mohli byste se opařit.

j) Po vaření těstovitých potravin před otevřením víka hrncem jemně zatřeste.

k) Po každém použití zkontrolujte, zda nejsou ventily poškozené.

l) Nikdy nepoužívejte tlakový hrncem pro smažení.

m) S žádným z uvedených zařízení nezacházejte jinak, než je uvedeno v návodu.

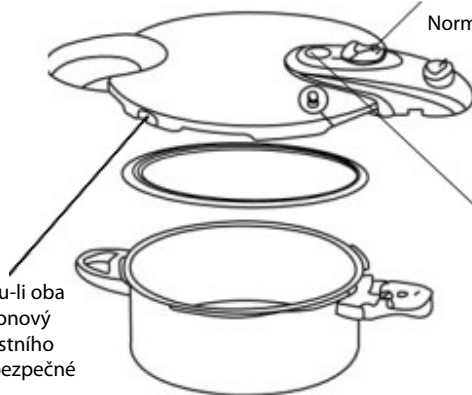
n) Používejte pouze náhradní díly dodávané výrobcem.

Bezpečnostní pokyny

Tento tlakový hrncem je vybaven několika bezpečnostními prvky. Tlakový uzávěr a jehla mají zabránit zablokování ventilu. Systém zabraňující otevření víka zajišťuje správné zavření víka.

Třístupňové jištění pro uvolnění tlaku zajišťuje bezpečné použití.

Tlakový ventil:
Normálně jím uniká pára.



Bezpečnostní okénko: Jsou-li oba ventily mimo provoz, silikonový kroužek bude z bezpečnostního okénka vytlačen a zajistí bezpečné použití (únik páry).

- Bezpečnostní ventil zabraňující otevření:
- 1) Zajišťuje uvolňování páry pod bezpečným tlakem.
 - 2) Zajišťuje bezpečné otevření víka.
 - 3) Uniká tudy pára a zajišťuje bezpečné zavření víka, když není víko dostatečně zavřené.

Speciální prvky

1. Dno hrnce je velmi silné, spolehlivé a bez puklin či spár.
2. Průměr dna je větší, čímž je zajištěno lepší vstřebávání tepla.

PROVOZ

1) Otevření hrnce

Stiskněte tlačítko a hrncem držte za rukojeti, otočte víko proti směru hodinových ručiček a otevřete. Před prvním použitím hrncem umyjte. Ujistěte se, že ventil pro uvolnění páry není zablokovaný.

Před každým použitím se ujistěte, že toto zařízení není zablokované. Pokud naleznete nějakou nečistotu, odstraňte ji za pomoci jehly a čisté vody.

2) Zavření hrnce

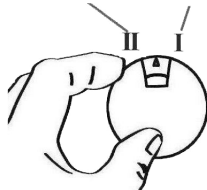
Značku „0“ na víku srovnajte se středem spodní rukojeti a hrncem zavřete otočením víka ve směru hodinových ručiček. Před zahřátím se ujistěte, že víko je dobře uzavřeno.



3) Zahřátí

Hrncem zahřejte nejprve na vyšší teplotní stupeň, dokud se bezpečnostní ventil neuzavře (tzn. přestane z něj unikat pára). Je normální, že do doby jeho uzavření

z něj uniká trochu páry. Poté, co se ventil uzavře, by z něj již neměla unikat žádná pára. Poté začne pracovat tlakový ventil, který reguluje nastavený tlak, upouštěním páry. Pára by z něj měla unikat pouze mírně, přizpůsobte tomu nastavený teplotní stupeň a začněte odpočítávat čas potřebný k úpravě pokrmu.



Tlakový Ventil lze nastavit na I nebo II stupeň podle druhu jídla. Při vaření jídel jako zelenina, kaše atd. je vhodné vybrat polohu I, pokud zpracováváte pokrmy, které se vaří déle jako je např. skopové nebo hovězí, vybereme polohu II.

Upozornění:

Čas vaření se počítá od doby, kdy tlakový ventil začal pracovat, až do doby, kdy vypnete plotýnku. Při vaření buďte vždy na blízku. Nedotýkejte se kovového povrchu hrnce rukama ani tělem. Buďte opatrní a používejte rukojeti.

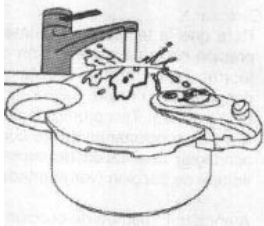
4) Vypnutí plotýnky, uvolnění tlaku a otevření hrnce

Po skončení vaření vypněte plotýnku a hrncem nechte chvíli stát, aby se snížil tlak. Když ventil zabraňující otevření spadne dolů, odstraňte víko. Proces otevření hrnce je opačným procesem k jeho zavírání.

Varování: Před otevřením hrncem jemně zatřeste pro snížení množství pěny uvnitř hrnce při vaření lepkavých potravin.

5) Rychle zchlazení

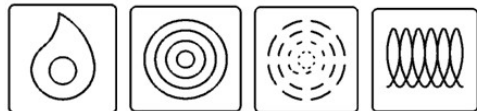
Někdy je nutno hrnec rychle zchlazit nebo otevřít při vaření. V tomto případě dejte hrnec do dřezu a pomalu na jeho horní víko pouštějte studenou vodu, dokud bezpečnostní ventil nespadne. (obr.9).



Varování:

Vyhnete se tomu, aby se do hrnce dostala voda skrz ventil zabraňující otevření.

6) Hrnec lze použít pouze na varičce zmíněné v návodu. (viz. obr.)



plynový, elektrický, sklokeramický a indukční

Údržba

Před prvním použitím hrnec umyjte.

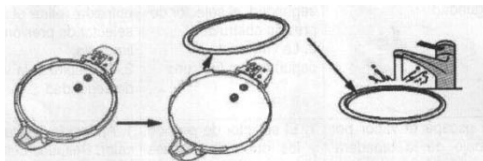
Údržba celého hrnce - Umyjte nečistoty. Hrnec utřete a nechte uschnout. Hrnec neleštěte abrazivními materiály, vyhnete se tak poškrábání. Nedotýkejte se hrnce jinými kovy, vyhnete se tak vzniku elektrochemické koroze.

V hrnci neuchovávejte jídlo po příliš dlouhou dobu.

Řešení možných problémů

Poznámka: Pokud se vyskytne nějaký abnormální jev, okamžitě vypněte plotýnku, hrnec dejte na rovnou plochu a pomalu na něj pouštějte studenou vodu pro snížení teploty a tlaku.

Údržba těsnění



Odstraňte těsnění z víka. Odstraňte všechny nečistoty z víka i těsnění. Omyjte teplou vodou a nechte těsnění uschnout. Nasadte těsnění zpět na víko. **Víko nenasazujte, pokud hrnec nepoužíváte.**

Údržba tlakového ventilu a zařízení pro uvolnění páry

Zkontrolujte zařízení pro uvolnění páry. Pokud je zanesené, vyčistěte ho pomocí jehly. Potom ho umyjte a opláchněte vodou.

Údržba ventilu zabraňujícímu otevření

Nečistoty vyčistěte jehlou.

Potom ventil omyjte a opláchněte vodou.

Pokud je šroub na ventilu volný, utáhněte ho.

Varování: Neztraťte malé součástky, jako např. tlakový ventil. Změna barvy těsnění je normální. Minimálně jednou za rok (dle četnosti používání) byste měli vyměnit těsnění. Těsnění musíte vyměnit neprodleně, pokud zjistíte nějaké poškození nebo změnu jeho tvaru. Včasná výměna těsnění je velmi důležitá pro správný a bezpečný provoz tlakového hrnce. Pro výměnu poškozených částí se obraťte na svého prodejce. Nepoužívejte žádné náhražky a neoriginální díly.

Problém	Příčina	Řešení
Pára uniká z ventilu zabraňujícímu otevření, ale ten se nezvedá. Tlak v hrnci se nezvyšuje.	1. Nedostatek energie. 2. Nedostatek vody v hrnci. 3. Ventil je špinavý. 4. Těsnění je špinavé. 5. Víko není správně nasazené.	1. Zvyšte plamen.. 2. Přidejte vodu. 3. Vyčistěte ventil. 4. Vyčistěte těsnění a víko. 5. Víko správně nasadte.
Pára uniká zpod víka.	1. Těsnění je špinavé. 2. Těsnění je staré.	1. Vyčistěte těsnění. 2. Vyměňte těsnění.
Bezpečnostní ventil se nevrací do normální polohy.	1. Tlak v hrnci je příliš vysoký. 2. Ventil je špinavý.	1. Snižte tlak. 2. Stlačte zámek hrnce, otevřete víko a zámek vyčistěte.
Pára stále uniká i poté, co se bezpečnostní ventil zvedl.	1. Ventil je špinavý. 2. O-kroužek je starý nebo špinavý.	1. Vyčistěte ventil. 2. Vyměňte O-kroužek.
Víko nesedí.	Tvar víka se změnil.	Vyměňte víko.
Při vaření je najednou těsnění vytlačeno z bezpečnostního okénka a uniká pára.	1. Těsnění je v pořádku, možná je nefunkční jiné bezpečnostní zařízení hrnce. 2. Těsnění je staré a nefunguje.	1. Sundejte hrnec z plotny. Po zchlazení vyčistěte všechna bezpečnostní zařízení a vyměňte ta, která jsou nefunkční. 2. Vyměňte těsnění.

Otázky a odpovědi

Jak dobře uvařit jídlo?

Zahřejte hrnec na vysokou teplotu, dokud se neuzavře bezpečnostní ventil. Poté teplotu snižte, aby s tlakového ventilu mírně unikala pára.

Příliš velká teplota může způsobovat nadměrné vypařování vody a následně spálení pokrmu v hrnci.

Mohu vařit ještě lépe?

Kontrolujte dobu vaření.

Regulujte optimální teplotu.

Kontrolujte objem vody v nádobě.

Kontrolujte tlak. (Kontrolujte, jestli z tlakového ventilu uchází pára).

Jaká je doba vaření?

Počítá se od prvního objevení unikající páry z ventilu.

Mají různé potraviny různou dobu vaření?

Maximální objem jídla pro vaření jsou 2/3 hloubky hrnce. U fazolí je to pod 1/4. Hmotu, kterou vaříme, ani objem potravin nemají vliv na dobu vaření.

Proč se barva rýže změní na šedou?

Důvodem je vaření při vysoké teplotě a vysokém tlaku, kdy dochází k rozkladu aminokyselin a sacharidů. Jídlo obsahující hodně proteinů a uhlohydrátů tedy může zšednout. Nemá to však vliv na chuť pokrmu.

Co dělat, když se hrnec připalí?

Okamžitě snižte teplotu, hrnec sundejte z plotny a nechte ho zchladnout. Nelijte na hrnec vodu.

Rádce pro dobu vaření

Poznámka: Zmíněné doby vaření jsou pouze orientační. Záleží na použitých potravinách. Doba vaření je třeba si přizpůsobit na základě vlastních zkušeností.

Název jídla	Objem	Doba vaření (minuty)	Stav jídla po vychladnutí	Poznámky
Rýže	1/3	4-6	Dobře uvařené, hezky voní	
Žebra	1/2	8-10	Maso a kosti oddělené	Nakrájejte na kousky.
koleno	1/2	15-30	Maso a kosti oddělené	Ořezat.
Hovězí	1/2	15-30	Měkké	Nakrájejte na kousky.
Kuřecí	1/2	8-10	Maso a kosti oddělené	Celé kuře
Ryby	1/3	2-4	Dobře uvařené	
Skopové	2/3	8-12	Dobře uvařené	
Kukuřice	2/3	5-8	Dobře uvařené	
brambory	2/3	6-10	Dobře uvařené	

Ochrana životního prostředí

Po uplynutí doby životnosti produktu nebo v okamžiku, kdy by oprava byla neekonomická, produkt nevhazujte do domovního odpadu. Za účelem správné likvidace výrobku jej odevzdejte na určených sběrných místech, kde budou přijata zdarma.

Správnou likvidaci pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Servis

V případě, že po zakoupení výrobku zjistíte jakoukoli závadu, kontaktujte servisní oddělení. Při použití výrobku se řiďte pokyny uvedenými v příloženém návodu k použití. Na reklamaci nebude brán zřetel, pokud jste výrobek pozměnili či jste se neřídili pokyny uvedenými v návodu k použití.

Záruka se nevztahuje

- na přirozené opotřebení funkčních částí výrobku v důsledku jeho používání
- na servisní zásahy související se standardní údržbou výrobku (např. čištění, výměna dílů podléhajících běžnému opotřebení ...)
- na závady způsobené vnějšími vlivy (např. klimatickými podmínkami, prašností, nevhodným použitím apod.)
- na mechanická poškození v důsledku pádu výrobku, nárazu, úderu do něj apod.
- na škody vzniklé neodborným zacházením, přetížením, použitím nesprávných dílů, nevhodného příslušenství či nevhodných nástrojů apod.

U reklamovaných výrobků, které nebyly řádně zabezpečeny proti mechanickému poškození při přepravě nese riziko případné škody výhradně majitel.

Dodavatel si vyhrazuje právo na případné změny v návodu k použití a neručí za možné tiskové chyby.

CZ 4

Aktuální verzi návodu v elektronické podobě najdete na www.tvproducts.cz