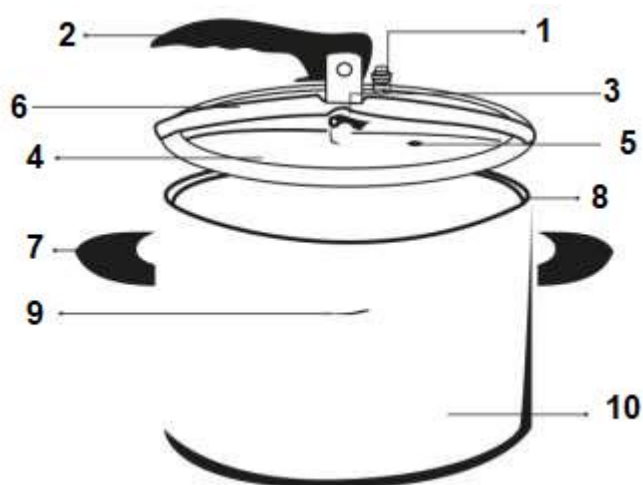


Tlakový hrniec 9L



Návod na použitie
Preklad originálneho návodu

Časti tlakového hrnca:



1. Poistný ventil
2. Rukoväť veka
3. Ventil
4. Kryt
5. Poistný ventil
6. Upevnenie krytu
7. Uši*
8. Skryté tesnenie
9. Indikácia maximálneho naplnenia
10. Telo tlakového hrnca

*Zloženie uší sa líši: kov, vinyl alebo kov + vinyl.

Druhy nerezových tlakových hrncov				
Priemer	Ø20cm	Ø20cm	Ø22cm	Ø22cm
Objem	3,5l	5l	7l	9l
Max. môže byť použité	2,3l	3,33l	4,6l	6l
Tlak	55-70 kPa 0,55-0,70 Bar	55-70 kPa 0,55-0,70 Bar	55-70 kPa 0,55-0,70 Bar	55-70 kPa 0,55-0,70 Bar
Povolené max. tlak	110 kPa (1,1 Bar)			
Standard: 97/23 AT-TS 445 EN 122778				



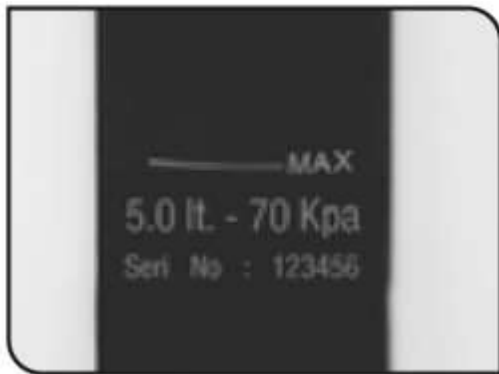
Ventil: Neustále uvoľňuje prebytočný paru, zabraňuje zvýšeniu tlaku.



Bezpečnostný ventil: Zabraňuje náhodnému otvoreniu veka. Keď je tlakový hrniec pod tlakom, bezpečnostný ventil zdvihne a zatvorí veko. Zároveň, ak ventil nefunguje, poistný ventil sa aktivuje, čím sa uvoľní tlak.



Bezpečnostný silikón: Bezpečnostný silikón zaručuje úplnú bezpečnosť. Ak ventily nefungujú, bezpečnostný silikón znižuje tlak v tlakovom hrnci.



Maximálna úroveň naplnenia a sériové číslo:

Zobrazené na tlakovom hrnci aj označenie sériového čísla, objemu a maximálnej hladiny naplnenia.

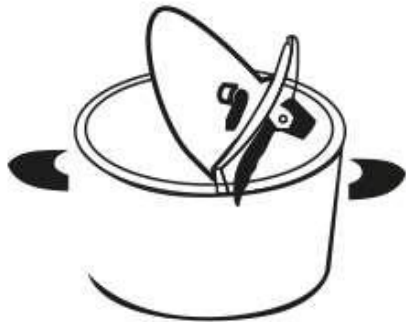


Dá sa použiť aj na indukčnej varnej doske:

Možno použiť na plynové, elektrické, sklokeramické a tiež na indukčné varné dosky.

Obľúbený, tradičný tlakový hrniec s moderným dizajnom
Vyrobené z vysoko kvalitnej nehrdzavejúcej ocele
Vysoká kvalita, jednoduché použitie a jednoduchá údržba
Šetrič času; tlakový hrniec skraca potrebný čas varenia
Úspora energie; znižuje čas varenia, čím šetrí značné množstvo energie
Jedlo pripravované v tlakovom hrnci si zachováva svoj nutričný obsah a čerstvosť

Inštrukcie:



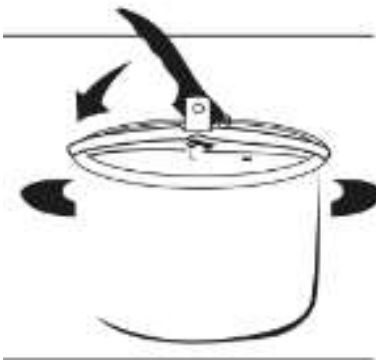
Na otvorenie tlakového hrnca:

Uchopte plastovú rukoväť krytu a preložte ju cez opačnú stranu. Tým sa uvoľní veko. Otočte veko o 45 stupňov a vytiahnite ho.



Plnenie tlakového hrnca:

Tlakový hrniec naplňte max. až po značku, čo sú 2/3 objemu nádoby. Ak pripravujete jedlá, ktoré počas varenia zvýšia svoj objem, neplňte tlakový hrniec viac ako do polovice.



Zatvorenie tlakového hrnca:

Sklopte plastovú rukoväť. Umiestnite ju pod miernym uhlom do tlakového hrnca. Preložte rukoväť na opačnú stranu. Uistite sa, že držiak pokrievky zapadá do okraja tlakového hrnca.



Buď opatrný! Pred použitím sa uistite, že ventily fungujú správne. Skontrolujte, či sa ventily ľahko pohybujú. Čierna časť poistného ventilu by sa mala ľahko pohybovať hore a dole.



Začnite variť:

Na začiatku varenia použite vysokú teplotu. Ventil musí byť vo vertikálnej polohe, kým para nezačne stúpať, aby unikala z hrnca.



Keď uniká para:

V tomto okamihu nastavte ventil do vodorovnej polohy, znížte teplotu. Odtiaľto vypočítajte čas varenia.



Kontrola činnosti ventilu:

Po spustení varenia pod tlakom, opatrne zatlačte na ventil drevenou lyžicou a uistite sa, že z hrnca uniká para. Zabráňte tomu, aby sa z hrnca odparila všetka kvapalina.



Ak chcete otvoriť nádobu:

Počkajte, kým nádoba vychladne a potom opatrne zdvihnite ventil, aby mohla uniknúť zvyšná para. Až potom otvorte hrniec. Hrnec nikdy neotvárajte silou, je to veľmi nebezpečné, hrozí vážne poranenie unikajúcou parou.

Dôležité bezpečnostné upozornenia:

- Prečítajte si návod na použitie!
 - S horúcim hrncom manipulujte iba chňapkami.
 - V blízkosti detí používajte s mimoriadnou opatrnosťou.
 - Tlakový hrniec plný horúceho jedla presúvajte len opatrne.
 - Tlakový hrniec používajte iba na prípravu jedla!
 - Tlakový hrniec pracuje pod tlakom. Neopatrné používanie môže spôsobiť vážne popáleniny. Pred varením sa uistite, že je veko správne zatvorené.
 - Tlakový hrniec naplňte po značku max. čo sú 2/3 objemu tlakového hrnca. Ak pripravujete jedlá, ktoré pri varení zväčšujú svoj objem, nenapĺňajte viac ako polovicu.
 - Nevarte v tlakovom hrnci jedlo, ktoré pri varení pení, pretože to môže upchať ventil. (čerešne, višne, ovos, jačmeň, žltý hrášok, rezance, špagety, gaštany atď.)
 - Pred použitím sa uistite, že ventily správne fungujú.
 - Po varení neotvárajte pokrievku, kým sa tlak v hrnci nezníži.
- Aby ste to dosiahli, nechajte nádobu vychladnúť. Potom opatrne otvorte rukoväť ventilu a nechajte zvyšnú paru uniknúť. Ak otvoríte páku ventilu príliš skoro, para môže silne uniknúť!
- Tlakový hrniec nepoužívajte na prípravu jedla vyprázaného na oleji.
 - Nevarte v ňom jedlo, ktoré sa ľahko prilepí na dno hrnca.

Všeobecné rady:

- Tlakový hrniec nepoužívajte bez tekutiny. Riad sa môže vážne poškodiť.
- Na varenie vždy používajte aspoň jeden pohár vody.
- Používajte na plynovom plameni, alebo varnej doske rovnakej veľkosti ako základňa tlakového hrnca. Ak máte plynový sporák, dbajte na to, aby plameň neunikal po stranách hrnca. Ak používate varnú dosku, zväžte priemer varnej platne. Priemer by mal byť menší, alebo rovnako veľký ako dno tlakového hrnca.
- Ventily tlakového hrnca sú veľmi citlivé. Pravidelne ich čistite. Používajte iba originálne náhradné diely
- Tlakový hrniec pravidelne čistite.
- Ak ventil nefunguje, kontaktujte distribútora.
- Používanie tlakového hrnca, ktorý bol počas prepravy poškodený alebo preliačený, je nebezpečné.

- Nikdy nevaríte žltý hrášok a gaštany v tlakovom hrnci!

Dôležité:

- Na dizajne tlakového hrnca nič nemeňte.
- Používajte iba originálne diely.
- Ak sa vyskytne problém s nevymeniteľnými dielmi, navštívte predajňu, ktorá ich predala.
- Vinylové rukoväte sa môžu priamym teplom poškodiť, zlomiť, alebo môžu byť deformované. V tomto prípade je potrebné vymeniť kryt.
- Nenechávajte prázdny tlakový hrniec na pracovnej doske.
- Zákonnú záruku je možné uplatniť len v prípade použitia na určený účel. Za škody spôsobené nesprávnym používaním (pri pálení riad, sčernanie, deformácia) záruka neplatí.

Často kladené otázky:

Žiadny tlak. V čom môže byť problém?

- Teplota je príliš nízka; zvýšiť teplotu.
- Menej tekutiny, ako je potrebné; pridajte tekutinu.
- Ventil je zablokovaný; vyčistiť to.
- Veko nie je správne zatvorené; skontrolujte to.
- Niektoré diely sú opotrebované, vymeňte ich.

Z veka uniká para. V čom môže byť problém?

- Kryt môže byť poškodený; vymeňte kryt.
- Skryté tesnenie môže byť upchaté; kontaktujte svojho distribútora.
- Okraj tlakového hrnca môže byť poškodený; vymeňte nádobu.

Omylom som začal variť bez tekutiny. Čo robiť?

Odstavte hrniec z ohňa a počkajte, kým nevychladne. Otvorte veko a nalejte do nádoby vodu.

Veko sa nedá zatvoriť. Čo robiť?

Uistite sa, že ste postupovali podľa pokynov, ak sa vám stále nedarí zavrieť veko kontaktujte distribútora.

Čistenie:

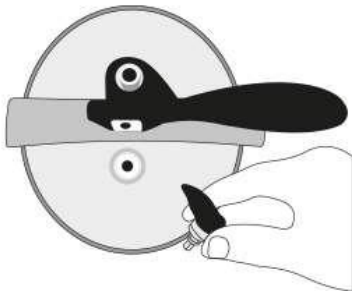
- Možno umývať tekutým pracím prostriedkom.
- Po každom použití tlakový hrniec dôkladne umyte pod tečúcou vodou.
- Nepoužívajte látky, alebo nástroje, ktoré spôsobujú škrabance na vonkajšom povrchu.
- Po opláchnutí utrite.
- Na odstránenie odolných nečistôt použite ocot, alebo klinčekovú šťavu.
- Po každom použití dôkladne vyčistite ventily.

Nezabudnite vyčistiť ventily!

Pre dlhé a bezpečné používanie, ventily po každom použití dôkladne očistite! Pri čistení sa dá ventil ľahko odskrutkovať a naskrutkovať späť.



Otočte ventil v smere hodinových ručičiek tak, aby sa dal ľahko vybrať



Po vyčistení je možné ventil jednoducho zmontovať otočením proti smeru hodinových ručičiek. Uistite sa, že ste ventil správne upevnili.

Čas varenia pre rôzne jedlá

Nižšie uvedené časy varenia sú približné časy varenia uvedené v minútach. Skutočný čas varenia závisí od hrúbky, množstva a kvality pripravovaného jedla. (Napríklad: čas pečenia mäsa závisí od veku zvierťa)

POZOR! Je zakázané variť gaštany a žltý hrášok v tlakovom hrnci, pretože pena môže upchať ventily a nádoba môže explodovať!

Potraviny	Čas varenia/ minúty	Potraviny	Čas varenia/ minúty
Zemiaky celé	5-12	Dusené teľacie alebo jahňacie mäso	18-20
Rezaná repa	10-14	Dusené hovädzie mäso	20-25
Špargľa	1-3	Teľacie alebo jahňacie mäso na plátky	10-12
Pór	1-4	Hovädzie plátky	25-30
Cibuľa	5-7	Varené hovädzie mäso	40-50
Kuracie stehno	5-7	Bravčové stehno alebo koleno	30-40
Kel	3-8	Bravčová hlava	30-40
Artičok	8-16	Hovädzí jazyk	40-50
Karfiol	4-8	Teľací jazyk	20-25
Paradajky	2-6	Varené ryby	6-8
Mrkva	3-5	Sliepka	30-40
Špenát	2-4	Držky	15-20
Tekvica	1-4	Morka	35-40
Zelená fazuľka	1-4	Šošovica	13
Zelený hrášok	2	Ryža	5-7
Cuketa	2	Jablká	1-3
Baklažán	1-3	Hruška	5-10
Malé huby	2-4	Slivky	4-5
Repa	8-10	Kura	14-17
Hustá huba	5-8	Rebarbora	2-3
Suchá fazuľa	18-25	Kukurica	12