

1/ Silné akuterické dno díky svým vlastnostem spoří tepelnou energii. Vaříme na nižším stupni, vypínáme se předtím. Naakumulovaná energie předává teplo dále do nádoby, teplo se rovnoměrně rozloží po dně TH. Je vhodný na plynové, elektrické, sklokeramické a indukční sporáky.

2/ Před použitím umyjte tlakový hrniec (dále jen TH) důkladně teplou vodou se saponátem, opláchněte a osušte. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, agresivní látky, ostře 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 (Někdy nevaříte 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/ Nevaříte potraviny typu pyré (jablko, rybzové, 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. Nevaříte potraviny v papíru, tkanině, plastových obalech. Při vaření potravin, které nabývají na objemu, ale nepění (rýže, kroupy...) neplňte hrniec nad 1/2 daného max. objemu.

5/ Před postavením hrnce na zdroj tepla zkontrolujte, zda je víko správně uzavřeno, funkčnost ventilů (zda nejsou zasazené, 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 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 zdroj, ochlaďte, odpusťte páru pracovním nebo bezpečnostním ventilem a zjistěte, zda je víko dobře uzavřené, nejsou nečistoty mezi víkem a těsněním, není poškozen těsnění, není příliš tekutiny, nad značku MAX.

8/ Ujistěte se, že plamen (u plynu, sporáku) nedosahuje na stěny a zahřívá spodek hrnce. Průměr plotýnky musí být stejný či menší než průměr dna TH. Vaření na plynu - používejte rozptylovací mřížku nebo varnou plotýnku. Při prvním náznačce 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. Nejdříve odpusťte páru z hrnce pomocí pracovního (příp. bezpečnostního) ventilu. Nechte 3-4 minuty odstát a teprve poté otevřete víko. Pokud potřebujete otevřít TH v rychlejší intervale, zchlaďte hrniec 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 překlopíme o 180°, víko otočíme o 90°, vyklopíme a vyjme. Otevření provádějte pouze, když pracovní ventil je v poloze „otevřeno“ – 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 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:

Opavný postup jako při otevření. Ujistěte se, zda je čistá dotyková plocha poklice a čisté těsnění, zda je rameno v línii s úchty 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.

Ujistěte 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 povyháněte několikrát vzhůru - musí také pružit a volně se vracet do přivodní polohy.

Třetí silikonový ventil musí být pevně usazen na svém místě ve víku pod přítláčnou sponou. Překontrolujte funkčnost 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 ventilů. Důbu vaření je možné upravit podle vlastních zkušeností. Přiložená tabulka s hodnotami a časy vaření je pouze orientační. Záleží na typu a stáří surovin i 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 dovařit / 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 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 přítláčným mechanismem víka tak, aby při uvolnění nehořzol 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 odšroubujte a vyčistěte. Pozor na správné sestavení ventilů po vyčištění. Hrniec lze mýt v myce nádob včetně víka. Těsnění a ventily myjte pouze ručně! Ihned po vjmnutí z myčky či dřezu TH ihned osušte. Doporučujeme rovněž časté ošetřování spec. prostředky určenými k ochraně nerezového nádobí. Předjedete nežádoucí senzorickým změnám a zbarvením, které ale nemají vliv na funkci a zdravotní nezávadnost. Zanedbnání 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, předejdete tím bílým 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 chňapky a jiné k tomu určené ochranné pomůcky. Ujistěte se, že jsou úchty dobře připevněny. 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 (rýže, kroupy...) neplňte hrniec nad 1/2 daného objemu.

Používejte pouze originální náhradní díly, neprovádějte na TH žádné úpravy či jiné zásahy do jeho konstrukce. Po skončení vaření hrniec odstavte z zdroje tepla na 3-4 minuty, poté otočte polohu prac. ventilu do vypouštěcí polohy. Nikdy se nesnažte hrniec okamžitě otevřít, pokud je v něm pára!

Tlakový hrniec této výrobní řady byl vyroben dle mezinárodních bezpečnostních směrnic. Před prvním použitím si řádně přečtete celý návod k použití a poté jej uchovejte pro další nahlédnutí. Vyrobeno z vysoké kvalitní nerezové oceli. Vyrobeno v souladu s CE0045 a normami 2014/68/EC a TS445 EN 12778.

Odizolovaná držádlá - nepálí během přípravy pokrmů, přesto ale použijte při manipulaci ochranné a k tomu určené pomůcky (chňapky apod.) TH nikdy nekvádejte do trouby! Držádlá nesmí být umístěna nad přímý zdroj tepla, být nahřívána a podobně – mohlo by dojít k jejich rozpuštění/poškození. Rozžhavená držádlá by mohla způsobit poranění, popálení a jinou zdravotní újmu. Tlakový hrniec 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 0,6 bar (hodnota pro otevření pracovního ventilu).

Řádný (obvyklý) pracovní tlak TH 0,7 bar.

Maximální přípustný tlak v TH 1,2 bar (hodnota pro otevření pojistného ventilu).

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

Odolnost tlakové nádoby vůči deformaci 5 bar.

Min/max. povolená teplota uvnitř nádoby 0 - 140 °C.

Vyrobeno pro Velkoobchod Orion s.r.o., Nedošín 132, 570 01 Litomyšl.

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

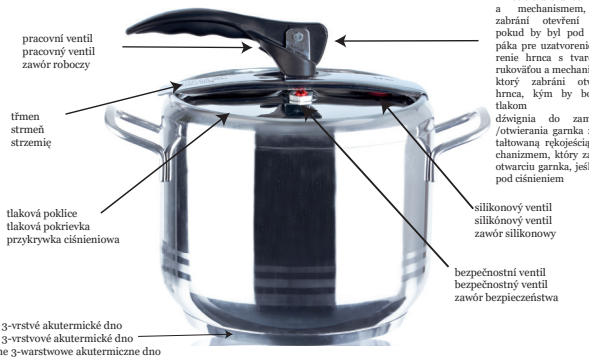
ORGANIZACI SANAYI BOLGESI 17 CADDE NO:4

KAHRAMANMARAS TURKIYE 46100

Návod platí pro TH „PROFF“ o objemu 3,5 l / 5 l / 7 l / 9 l.

Rok výroby: 2019.

Maso:	doba/minuty	Zelenina:	doba/minuty
telecí a jehněčí telace a jehňacie telcína jagničína	12-15	zelí kapusta kapusta	2-8
kuřecí kuracie kurczak	15-20	cibule cibula cebula	3-8
krůta a slepice morčacie a slepačie indyki i kurczaki	22-28	brambory zemiaky zlemniaki	4-11
vepřové s kůží bravčové s kožou wieprzowina ze skóra	25-30	špenát špenát szpinak	4
vepřové bez kůže bravčové bez kože wieprzowina	20-25	květák karhol kalaflor	5-8
hovzí hovdzie wolowina	25-35	houby huby grzyby	3-6
Ryby:	doba/minuty	Ovoce:	doba/minuty
krevetky krewetki	8	meruňky marhule morele	2
treska treska dorsz	14	hrušky hrusky gruszki	3-6
humr homár homar	5	broskve broskynie brzoskwinie	2
pstruh pstrag	2	jablka jablka jablka	1-2



páka pro uzavření/otevření hrnce s tvarovanou rukojetí a mechanismem, jenž zabrání otevření hrnce, pokud byl pod tlakem páka pro uzavřování/otvorení hrnce s tvarovanou rukojetí a mechanismem, který zabrání otevření hrnce, kým by byl pod tlakem držívka do zamykania (otvorenia) garnka z uskaztahnovanej rekojsiciji i mechanismem, ktorý zabrania otvorenia garnka, jestli byby pod cisnieniem

bezpečnostní ventil
bezpečnostní ventil
zavór bezpečnostná



