

1/ Silné akutertermické 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 vysoký, ostré předměty a drátěny.

3/ Max. množství tekutiny je do 2/3 celkové kapacity (viz označení MAX na nádobě). Nepřehřívá 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 přípravy 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 (rýže, kroupy...) nepřehřívá 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, ucpaný) 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. Zdroje, ochlaďte, odpusťte páru pracovním nebo bezpečnostním ventilem a zkontrolujte, 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 pouze spodek hrnce. Průměr plátynky musí být stejný či menší než průměr dna TH. Vaření na plynu - používejte rozptylovací mřížku nebo varnou plátynku. Při prvním náznaku 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 hrnec 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 rychlejší intervalu, zchlaďte hrnec pod studenou tekoucí vodou po dobu 1 min., poté ještě jednou zkontrolujte vypuštění případné páry pomocí ventilů a následně otevřete. Pozor na unikající páru – je horká! Dbejte na ochranu proti zraněním po použití!

OTEVŘENÍ:

Po ochlazení a vypuštění páry pracovním ventilem páku na víku překlápíme o 180°, víko otočíme o 90°, vykloupíme 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 uzavíracím 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:

Opakný 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.

Ujištění 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 povytkáhněte 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 funkčnost ventilů. Dobu vaření je možné upravit podle 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. Zpočátku je lépe držet se mírně pod časovou hranici a v případě, že je nedostatečná, dát TH znovu na tepelný zdroj. Přeotčení, bez poklice dovářit / 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 mohlo 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 neohrozil nikoho v bezprostřední blízkosti hrnce. Jedná se o technickou novinku z důvodu větší bezpečnosti spotřebitele.

ÚDRŽBA A POUŽITÍ:

Po každém vaření hrnec a víko řádně omyjte a osušte včetně ventilů, při běžném vaření alespoň 1x měsíčně odšroubujte a vyčistěte. Pozor na správné sestavení ventilů po vyčištění. Hrnec lze mýt v myčce nádobí 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. Předjedete 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, předjedete 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 úchyty dobře připravené. Při vypouštění páry dbejte zvýšené opatrnosti – pára je vařící a může dojít k popalení! 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...) nepřehřívá 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. Vyrobena z vysoké kvalitní nerezové oceli. Vyrobena v souladu s CE0405 a normami 2014/68/EC a TS445 EN 12778.

Odizolovaná držadla - nepálí během přípravy pokrmů, přesto ale použijte při manipulaci ochranné a k tomu určené pomůcky (chňapky apod.) TH nikdy nekládejte do trouby! Držadla nesmí být umístěna nad přímý zdroj tepla, být nahřívána a po dohřátí – mělo by dojít k poškození rozptěnění. Rozžhavená držadla 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 vypustěte 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).

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

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

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

Odolnost tlakové nádoby vůči deformaci 5 bar.

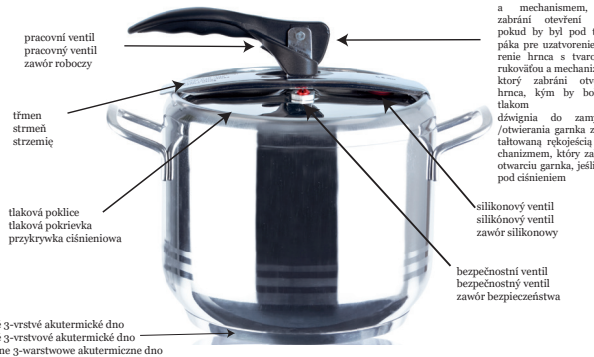
Min/max. povolená teplota uvnitř nádoby o - 140 °C.

Vyrobena pro Velkoobchod Orion s.r.o., Nedošín 132, 570 01 Litomyšl.
Korespondenční adresa výrobce: HASCEVHER METAL SANAYI VE TICARET A.Ş
ORGANIZASANYI BOLGESI 17 CADDE NO:4
KAHRAMANMARAS TURKIYE 46100

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

Rok výroby: 2019.

Maso:	doba/minuty	Zelenina:	doba/minuty
telecí a jehněčí telacie a jehňacie cielęcina jagnięcina	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 ziemniaki	4-11
vepřové s kůží bravčové s kozou wieprzowina ze skóra	25-30	špenát špenát szpinak	4
vepřové bez kůže bravčové bez kože wieprzowina	20-25	květák karhol kalaflor	5-8
hovřezí hovädzie wołowina	25-35	houby huby grzyby	3-6
Ryby:	doba/minuty	Ovoce:	doba/minuty
kreveťky krevetky krewetki	8	meruňky marhule morele	2
treska treska dorsz	14	hrušky hrušky gruszki	3-6
humr homár homar	5	broskve brzoskwinie	2
ptstuh pstruh pstrag	2	jablka jablka jablka	1-2



TLAKOVÝ HRNEC
TLAKOVÝ HRNIEC

Obsah je uzamčen

**Dokončete, prosím, proces objednávky.
Následně budete mít přístup k celému dokumentu.**



Proč je dokument uzamčen? Nahněvat Vás rozhodně nechceme. Jsou k tomu dva hlavní důvody:

- 1) Vytvořit a udržovat obsáhlou databázi návodů stojí nejen spoustu úsilí a času, ale i finanční prostředky. Dělali byste to Vy zadarmo? Ne*. Zakoupením této služby obdržíte úplný návod a podpoříte provoz a rozvoj našich stránek. Třeba se Vám to bude ještě někdy hodit.

**) Možná zpočátku ano. Ale vězte, že dotovat to dlouhodobě nelze. A rozhodně na tom nezbohatneme.*

- 2) Pak jsou tady „roboti“, kteří se přiživují na naší práci a „vysávají“ výsledky našeho úsilí pro svůj prospěch. Tímto krokem se jim to snažíme překazit.

A pokud nemáte zájem, respektujeme to. Urgujte svého prodejce. A když neuspějete, rádi Vás uvidíme!