

1/ Silně akutertermické dno díky svým vlastnostem spojí 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 bázi písku, ostré 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 (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...), krupičko, ovesné vločky, obiloviny, suchých hrach, těstoviny. Ty vytvářejí při vaření pěnu a bubliny, které mohou upcat pracovní a bezpečnostní ventil a způsobit přetlak. Nevařte potraviny v papíru, tkanině, plastových obalech. Při vaření potravin, které nabývají na objemu, ale nepění (ryže, kroupy...) neplňte 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 zjistěte, zda je víko dobře uzavřené, nejsou nečistoty mezi víkem a těsněním, není poškozené těsnění, není příliš tekutiny, nad značku MAX.

8/ Ujistěte se, že plamen (o plyn, sporáku) nedosahuje na stěny a zahřívá pouze spodek hrnce. Průměr plotýnky musí být stejný či menší než průměr dna TH. Vaření na plynu – používejte rozptylkovací mřížku nebo varnou plotýnku. Při prvním názkauní 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 (příp. bezpečnostního) ventilu. Nechte 3-4 minuty odstát a teprve poté otevřete víko. Pokud potřebujete otevřít TH v rychlejších intervalech, zchlaďte hrnec 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 překlápíme o 180°, víko otočíme o 90°, vyklápíme a vyjme. Otevření provádějte pouze, když pracovní ventil je v poloze „otevřeno“ – kolmo vzhůru! Poklice TH obsahuje unikátní blokovač 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 vzrůstající páce 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:

Opacný 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.

Ujistění 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 povytáhnete několikrát vzhůru - musí také pružit a volně se vracet do původní polohy.

Třetí silikonový ventil musí být pevně usazen na svém místě ve víku pod přítlakovou sponou. Proklopíme funkci 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 ventilu. Dobu vaření je možné vlastně zkusit zjistit. Přiložená tabulka s hodnotami a časy vaření je pouze orientační. Záleží na typu a stavěti síry suroviny 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 nedostačující, dát TH znovu na tepelný zdroj a již otevřený, bez poklice dovafit / 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 bezpečnostní prvok. Při předkládání ventilů selhalo 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 vyvrtní víka. Silikonový ventil je umístěn pod přítlakovým mechanismem víka tak, aby při uvolnění neohrzoř 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. Hrnec lze mýt v myčce nádob včetně víka. Těsnění a ventily myjte pouze ručně!! Inneš pod vjmuty z myčky či dřezu TH ihned osušte. Doporučujeme rovněž časté ošetřování spec. prostředky určenými k ochraně nerezového nádobí. Předejdte nežádoucí senzoričkým změnám a zbarvením, které ale nemají vliv na funkci a zdravotní nezávadnost. Zanedbání údržby a tím vzniklé senzoričké změny nemohou být předmětem reklamace. Pokud nepoužíváte – skladujte víko otočené dnem vzhůru.

Při přeřahání se může na povrchu TH objevit fialové či hnědé zbarvení. To neomezuje funkčnost či zdravotní nezávadnost nádob, není vadou výrobku a nemůže být předmětem reklamace. Dbejte zvýšené opatrnosti - pracujte s tlakovou nádobou. Nepoužívejte a nenechávejte TH v blízkosti dětí! Výrobek není hračka! Solte vždy až po vaření, předejdete tím většímu usazením uvnitř nádoby, které se vytvoří 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 popálení! TH nepoužívejte v troubě, ke smažení pod tlakem, neotvírejte dvířka, než vnitřní tlak poklesne na nulu, nepoužívejte k jiným účelům, než je TH určen. Při vaření potravin, které nabývají na objemu, ale nepění (ryže, kroupy...) neplňte 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 hrnce 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. Vybaven prvním použitím si řádně přečtete celý návod k použití a poté jej uchovávejte pro další nahlédnutí. Výrobena z vysoce kvalitní nerezové oceli. Výrobena v souladu s CE0045 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 nevklaďte do trouby! Držadla nesmí být umístěna nad první zdroj tepla, být nahřívána a podobně – mohlo by dojít k jejich rozpálení/poškození. 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 vypusťte páru a bezpečně otevřete.

Záruka dle zákona, nevztahuje se ale na závady vzniklé s 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 předlozte řádně vystavený doklad o prodeji - paragon.

**Minimální pracovní tlak TH 0,55 bar.**

**Maximální povolený pracovní tlak TH 0,7 bar.**

**Maximální přípustný tlak v TH 1,1 bar.**

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

**Min/max. pracovní teplota tlakového zařízení 80/140 °C.**

Vyrobena pro Velkobchod Orion s.r.o., Nedošín 132, 570 01 Litomyšl.

Pro SK Orion Trade s.r.o., Pezinská cesta 30, 903 01 Senec.

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

ORGANIZE SANAYI BOLGESI 17 CADDE NO:4

KAHRAMANMARAS TURKIYE 46100

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

Rok výroby: 2019.

Maso:	doba/minuty	Zelenina:	doba/minuty
telec a jehněčí telecia a jehňacie oladgocina jagnigocina	12-15	zeří kapusta kapusta	2-8
kuřecí kuracie kurczak	15-20	obule cibuľa cebula	3-8
krůta a slepice morčacie a slepačie indyji i kuroczaki	22-28	brambory zemliaky ziemniaki	4-11
vepřové s kůží brabovos a kozh wieprzowina ze skora	25-30	špenát špenát szpinak	4
vepřové bez kůže brabovos bez kozh wieprzowina	20-25	květák karfiol kaleflor	5-8
hovězí hovedzie wołowina	25-35	houby huby grzyby	3-6
Ryby:	doba/minuty	Ovoce:	doba/minuty
kravety krevety krewetki	8	maruľiky marhule morele	2
treska treska dorsz	14	hrušky hrušky gruszki	3-6
humm humm homar	15	broskve brzoskwinie	2
pestruh pestruh patrag	2	jablka jablka jablka	1-2



bezpečnostní ventil  
zawór bezpieczeñstwa

Hasecevher

TLAKOVÝ HRNec  
TLAKOVÝ HRNIEC  
SZYBKOWAR



# 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!