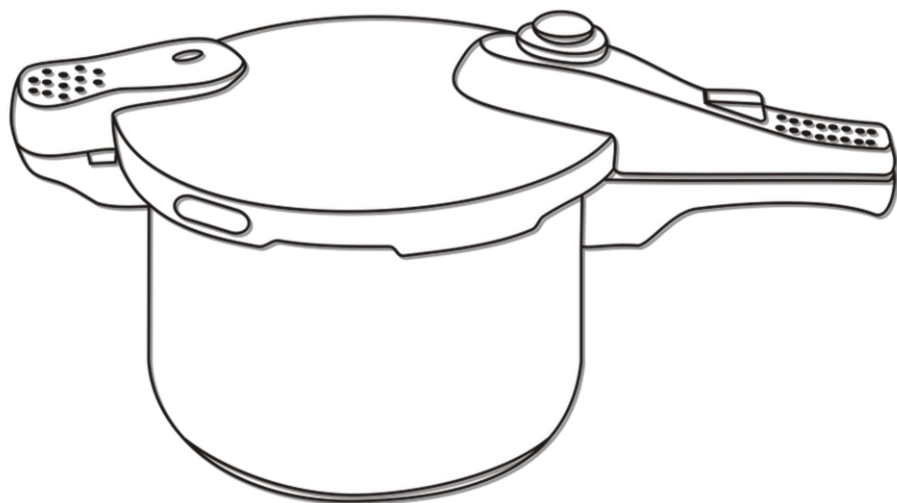




# NEREZOVÍ TLAKOVÝ HRNEC

Model: #KW-8001

Objem: 6 litrů



## NÁVOD K POUŽITÍ



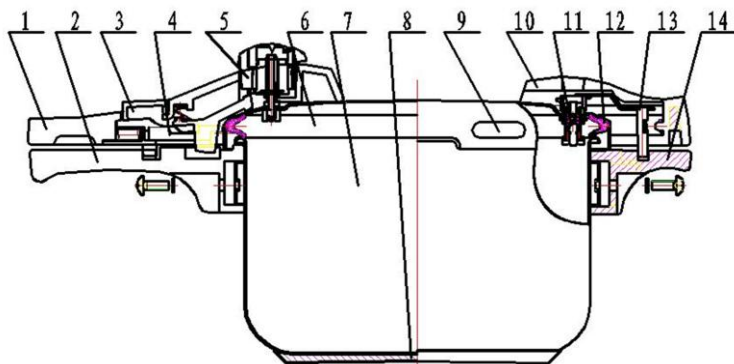
Děkujeme, že jste si pořídili tento výrobek a věříme, že Vám bude po dlouhá léta dobrým pomocníkem.

### **Použití:**

Tlakový hrnec je určen pouze pro běžné použití v domácnosti k přípravě pokrmů. Tlakový hrnec nekládejte do vyhřáté pečicí trouby.

V tlakovém hrnci nikdy nevařte alkoholické nápoje.

### **POPIS HRNCE**



**1.** držák poklice

**3.** tlačítko

**5.** regulační ventil

**7.** tělo hrnce

**9.** bezpečnostní otvor

**11.** bezpečnostní pojistka

**13.** protikus bezpečnostní pojistky

**2.** držák hrnce

**4.** táhlo tlačítka

**6.** poklice

**8.** složené třívrstvé dno

**10.** horní úchyt - držák

**12.** silikonové těsnění

**14.** zadní držák hrnce

## I. Upozornění pro obsluhu

- a) Před použitím je třeba si prostudovat celou příručku a porozumět všem instrukcím.
- b) Je třeba mít na paměti, že v případě nehody způsobené nedodržením pokynů uvedených v návodu nese odpovědnost uživatel.  
Když začne ventil omezení tlaku vypouštět páru, je třeba, aby obsluha snížila výkon sporáku a udržovala tlak pod mezní hodnotou.
- c) Při manipulaci s hrncem, který je pod tlakem, je třeba postupovat velmi opatrně. Nedotýkejte se kovových částí, používejte držadlo a podle potřeby používejte ochranu před popálením.
- d) Tlakový hrnec je možné používat pouze pro účely uvedené v návodu. Tlakový hrnec není možné používat k jakémukoliv jinému účelu.
- e) Jelikož se potraviny v hrnci vaří pod tlakem, při nesprávném použití může dojít k jejich spálení. Před použitím hrnce správně uzavřete.
- f) Nesazte se hrnec otevírat násilím. Před otevřením ověřte, zda došlo k uvolnění tlaku.
- g) Tlakový hrnec nesmí být ohříván za sucha. To může vést k vážnému poškození hrnce.
- h) Pro vaření potravin plňte hrnec maximálně do 2/3 objemu. Při přípravě pokrmů, které vařením bobtnají, jako jsou například rýže nebo sušená zelenina apod., plňte hrnec maximálně do 1/4 objemu.
- i) Podle pokynů vyberte správně hořák nebo plotnu sporáku.
- j) Při vaření potravin se slupkou (například volový jazyk), může vzhledem k uvolnění tlaku po vaření dojít k rozpínání. Nedotýkejte se potravin, aby nedošlo k opaření.
- k) Při vaření měkkých potravin před otevřením mírně hrnec protřepte, aby nedošlo k rozstříkování.
- l) Před použitím hrnce zkontrolujte, zda není ucpaný tlakový ventil.
- m) Nesmažte potraviny pod tlakem.
- n) Neodchylujte se od postupu údržby, který je popsán v návodu. Sami neupravujte žádný systém zabezpečení.
- o) Používejte pouze odpovídající náhradní díly dodávané výrobcem, výjimečně je možné použít jiné tělo nebo víko v souladu s pokyny výrobce.
- p) Tento návod prosím bezpečně uschovejte pro další použití.

### Uvedení do provozu:

- Zkontrolujte, zda výrobek není poškozen přepravou.
- Před použitím celý hrnec důkladně umyjte teplou vodou a mycím prostředkem, opláchněte a osušte.
- Před postavením hrnce na zdroj tepla zkontrolujte, zda je víko správně uzavřeno. Správnost ventilů a jejich event. zanesení nebo ucpání, mechanické poškození apod.
- Zkontrolujte taktéž držáky na hrnci a poklici - mechanické poškození, jejich uvolnění apod.
- Kontrola hrnce - jeho deformace.

## II. Upozornění pro obsluhu

1. Tlakový hrnec je nádobí na vaření určené pro domácnosti a nemůže být používán k jakýmkoli jiným účelům. Mladiství a osoby, které neumí s tlakovým hrncem zacházet, by ho neměli používat. Při použití je třeba udržovat tlakový hrnec pod dohledem a mimo dosah dětí.
2. Pod limitem tlaku je bod varu kapaliny pod 120 °C. Při překročení bodu varu a zejména při rychlém poklesu tlaku může dojít k velkému úniku páry a vaření tekutiny.
3. Nevařte pokrmy, které bobtnají, jako jsou například jablečný džem, perlovitá rýže, mořské řasy, ovesná kaše atd., aby se zabránilo zablokování otvoru pro vypouštění páry.
4. Před použitím a po použití udržujte v čistotě ventil omezení tlaku, těsnicí kroužek, otočné držadlo otevření, víko a tělo hrnce, bez zbytků potravin a mastnoty.
5. Tlakový hrnec by se měl používat na pevném, stabilním sporáku nebo plotně. Nepokládejte tlakový hrnec na elektrickou plotnu, která má větší průměr než dno hrnce. Pokud vaříte na plynovém sporáku, plamen nesmí dosahovat na stěnu tlakového hrnce. Tlakový hrnec se může používat pro vaření na elektrickém sporáku, elektromagnetické plotně, plynovém sporáku apod. s výkonem menším než 2Kw.
6. Okénko bezpečnostního ventilu by nemělo směřovat k uživateli nebo do oblasti, kterou se často prochází.
7. Pokud z bezpečnostního ventilu tryská pára nebo je těsnicí kroužek vytlačen z okénka bezpečnostního ventilu, je třeba okamžitě vypnout sporák. Dříve než budete pokračovat ve vaření, je třeba zjistit příčinu a problém vyřešit.
8. Při manipulaci s hrncem pod tlakem buďte velmi opatrní, hrnec držte ve vodorovné poloze a opatrně pokládejte. Vyvarujte se nárazům.
9. Když je uvnitř tlak, hrnec neotevírejte. Nevařte, pokud není správně uzavřeno víko.
10. Uvnitř tlakového hrnce se nesmí být delší dobu uložena sůl, sójová omáčka, alkalické látky, ocet nebo vařící voda. Po každém použití hrnec vyčistěte a vysušte.
11. Neohřívejte bez vody. Nepoužívejte pro smažení nebo pečení!!!

## Řešení problémů

Pokud zjistíte abnormální chování, je třeba okamžitě vypnout sporák, postavit tlakový hrnec na rovné místo a pozvolna ho ochlazovat tekoucí vodou, dokud nepoklesne teplota a tlak. Zjistěte příčinu a řešte problém podle níže uvedené tabulky.

<b>Závada</b>	<b>Možné příčiny</b>	<b>Řešení</b>
Z tlakového ventilu neuniká pára.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. V hrnci není dostatek tekutin.</li><li>2. Zdroj ohřevu není dostatečný.</li><li>3. Tlakový ventil je ucpaný.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Přidejte vodu do hrnce.</li><li>2. Zvyšte teplotu ohřevu.</li><li>3. Vyčistěte ventil tlakového hrnce.</li></ol>
Pára uniká po okraji hrnce	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Poklice není správně uzavřená.</li><li>2. Těsnění není umístěno správně nebo je špinavé.</li><li>3. Těsnění je poškozeno.</li><li>4. Hrnec je poškozený.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Otevřete hrnec a znovu uzavřete poklici. Ujistěte se, že je zajištěna správně.</li><li>2. Vyčistěte těsnění a umístěte je zpět do poklice.</li><li>3. Vyměňte těsnění.</li><li>4. Nepoužívejte hrnec a navštivte autorizovanou opravnu.</li></ol>
V hrnci není žádný tlak a červená pojistka se nezvedá.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Poklice není správně uzavřená.</li><li>2. Těsnění není umístěno správně nebo je špinavé.</li><li>3. Těsnění je poškozeno.</li><li>4. Tlakový ventil není správně nastaven do pozice I nebo II.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Otevřete hrnec a znovu uzavřete poklici. Ujistěte se, že je zajištěna správně.</li><li>2. Vyčistěte těsnění a umístěte je zpět do poklice.</li><li>3. Vyměňte těsnění.</li><li>4. Nastavte tlakový ventil do pozice I nebo II.</li></ol>

## **ČISTĚNÍ A PÉČE**

- Před čištěním nebo údržbou tlakového hrnce nechte hrnce vychladnout.
- Pokud se na hrnci objeví bílé skvrny z důvodu tvrdé vody, odstraníte je s malým množstvím octa, pak důkladně opláchněte hrnce vodou.
- K čištění nepoužívejte agresivní čisticí prostředky nebo předměty (např. tekutý písek nebo kovové kartáče).
- Tlakový hrnce uchovávejte na suchém a čistém místě.

## **SERVIS**

- Nepoužívejte tlakový hrnce, pokud přístroj nefunguje nebo je poškozen jakýmkoliv způsobem. Přineste kompletní výrobek do místa prodeje nebo na oprávněný servis pro kontrolu, opravu nebo výměnu.
- Nerozebírejte tlakový hrnce sami. Používejte pouze odpovídající náhradní díly dodávané výrobcem, výjimečně je možné použít jiné tělo nebo víko v souladu s pokyny výrobce.

## Doba vaření

Potraviný	Objem potravin a vody	Doba vaření na mírném ohni, poté co stabilně uniká pára z ventilu omezení tlaku	Stav potravin po přirozeném vychladnutí	Poznámky
Hovězí maso	1/2	15-20	Velmi měkké, rozměklé	Nařezáno na kusy
Kotlety	1/2	8-12	Oddělení masa a kostí	Nařezáno na kusy
Vepřové koleno	1/2	15-20	Oddělení masa a kostí	Naseknuté
Kuře	1/2	8-10	Oddělení masa a kostí	Celé kuře
Ryby	1/3	2-4	Dobře uvažené	
Skopové maso	1/2	8-12	Dobře uvažené	
Zong Zi (rýžové knedlíčky)	2/3	10-15	Dobře uvažené	
Zralá kukuřice	2/3	5-8	Dobře uvažené	
Sladké brambory	2/3	6-10	Dobře uvažené	
Rýže	¼	4-6	Dobře uvažené, dobrá vůně	
Ovesná kaše	1/3	10-15	Kašovitý stav	
Luštěniny	1/4	12-16	Dobře uvažené	
Tremella (rosolovka)	2/5	15-25	Velmi kašovitá	

**Poznámky:** Výše uvedené doby vaření jsou pouze orientační a mohou se mírně lišit podle charakteru potravin. Uživatelé mohou upravit vhodnou dobu podle vlastních praktických zkušeností.



