



1. Regulační ventil tlaku
2. Bezpečnostní ventil
3. Vzduchový ventil
4. Otevírací systém
5. Uzavírací systém
6. Víko s těsnícím kroužkem
7. Max. indikátor úrovně
8. Nerezový hrnec
9. Tepelná sendvičová základna

Před prvním použitím si pečlivě přečtěte tyto pokyny včetně jejich poznámek a uschovejte je pro budoucí použití! Aby byla zaručena jeho bezpečnost a dlouhá životnost, je tento tlakový hrnec vyráběn podle extrémně vysokých standardů a jsou používány pouze ty nejlepší materiály. Doufáme, že z jeho používání získáte spoustu potěšení.

Důležitá Ochranná Opatření

1. Osobám, které nejsou obeznámeny s používáním tohoto tlakového hrnce, by nemělo být dovoleno jej používat.
2. Nikdy nenechávejte tlakový hrnec bez dozoru, když je pod tlakem.
3. Pokud používáte tento tlakový hrnec, když jsou v blízkosti děti, buďte obzvláště opatrní.
4. Tento tlakový hrnec používejte pouze k rychlému vaření, pro které je určen.
5. Před použitím zkontrolujte čistotu a funkci bezpečnostního ventilu, ventilu pro regulaci tlaku a těsnícího kroužku.
6. Během vaření se vytváří tlak. Je proto důležité před použitím vařiče pevně zavřít víko a pečlivě si přečíst poznámky k použití a bezpečnosti v návodu k použití, protože nesprávné použití může vést ke zranění osob nebo poškození sporáku.
7. Tento tlakový hrnec není vybaven indikátorem tlaku. Dbejte na emise páry z regulačního ventilu tlaku - to je známka úspěšného nárůstu tlaku ve sporáku.
8. Nikdy nepřekračujte stanovenou minimální kapacitu plnění. (= Tekutina + vařené jídlo)
9. Nikdy nepřekračujte stanovenou maximální kapacitu plnění. (= Tekutina + vařené jídlo)
10. Tlakový hrnec používejte pouze na zdroje tepla, které jsou uvedeny v návodu k použití.
11. Pod tlakem se tlakový hrnec nikdy nesmí používat k pečení nebo smažení na oleji.
12. Nikdy nepoužívejte tlakový hrnec v troubě, protože by se mohl poškodit.

13. Dodržujte zvláštní poznámky k přípravě speciálních potravin.
14. Vždy se dotýkejte horkého tlakového hrnce za jeho rukojeti.
15. Tlakový hrnec nikdy neotvírejte násilím. Před otevřením tlakového hrnce se ujistěte, že je tlak zcela uvolněn.
16. Při vypouštění páry udržujte ruce, hlavu a tělo mimo dosah páry.
17. Víko tlakového hrnce a další části nejsou vhodné do myčky.
18. Výhradně používejte **ORIGINÁLNÍ** náhradní díly.
19. Pokud je nutná oprava, kontaktujte prosím náš zákaznický servis.
20. Skvrn na dně tlakového hrnce lze snadno odstranit pomocí citronu nebo octa.
21. V žádném případě byste k čištění neměli používat čisticí prostředky nebo drátěnou vlnu.
22. Tento návod k použití si pečlivě uschovejte.
23. Osobám, které nejsou obeznámeny s používáním tohoto tlakového hrnce, by nemělo být dovoleno jej používat.
24. Pokud používáte tento tlakový hrnec, když jsou v blízkosti děti, buďte obzvláště opatrní.
25. Tento tlakový hrnec lze používat pouze pro rychlé vaření, pro které je určen. Může být také použit jako normální hrnec bez víka. Nikdy jej nepoužívejte v pečící troubě nebo v mikrovlnné troubě.
26. Pokud je tlakový hrnec stále horký, musí se jej dotýkat nebo s ním pohybovat velmi opatrně a za použití rukojetí na samotném tlakovém hrnci, nikoli rukojeti na víku. Použijte utěrku nebo rukavici abyste si chránili prsty.
27. Tlakový hrnec se nikdy nesmí používat bez tekutiny, protože by se mohl poškodit.
28. Dávejte pozor, abyste se touto horkou párou nedostali do kontaktu.
29. Tlakový hrnec musí být před otevřením ponechán vychladnout. Tlak páry musí být zcela uvolněn, jinak nebude možné hrnec otevřít.
30. Neprovádějte žádné úpravy bezpečnostního zařízení, jinak hrozí nebezpečí opaření. Při vypouštění páry udržujte ruce, hlavu a tělo mimo dosah páry.
31. Používejte pouze originální příslušenství a náhradní díly nebo víka a pánve určené pro tyto tlakové hrnce.
32. Tlakové hrnce nebo příslušenství, které jsou jakkoli zdeformované nebo poškozené, by se za žádných okolností neměly používat.

Obecné Informace

1. Otevřít:

Tlačítko „otevřít“ je pod rukojetí. Stisknutím tlačítka jedním prstem otevřete víko, když je tlakový regulační ventil v poloze „parní čištění“. Víko lze sejmut zvednutím rovně.

2. Zavřít:

Když jsou svorky otevřené a když je regulační ventil v poloze „parní čištění“, dejte víko rovně na sporák. Poté s jedním prstem na tlačítko „zavřít“.

3. Naplňujte pokrmy, které se mají vařit, dodržujte minimální množství kapaliny cca. 3/8 litrů.

Minimální hladina náplně tekutiny a varného materiálu by měla být alespoň 1/3 kapacity tlakového hrnce. Nyní přidejte materiál na vaření. Pokud má jídlo tendenci bobtnat, expandovat nebo vytvářet pěnu, zajistěte, aby byl vaříč plný jen do poloviny. U všech ostatních potravin zajistěte, aby byl vaříč plněný pouze na maximální úroveň.

4. Spustí se tlakové vaření

Jakmile unikne šev z ventilu, nastavte troubu na nejnižší úroveň vaření.

5. Doba vaření skončila, vypněte vaříč!

6. Postupně pomalu vypařujte

Pomalou otočte tlakový ventil z polohy 2 do polohy „parní čištění“ páry. Neotáčejte rovně z polohy 2 do polohy „parní čištění“. Nejprve otočte dolů z polohy 2 do polohy 1, několik sekund vyčkejte a poté z polohy 1 dále do polohy „čištění parou“.

Při vaření pod tlakovou polohou 1 nemůžete běžet přímo z tlakové polohy 1 do polohy „parní čištění“.

Varování: unikající pára je extrémně horká.

Další způsoby snížení tlaku jsou popsány na následujících stránkách.

7. Otevřete a vyčkejte, dokud neunikne veškerá pára, pak můžete tlakový hrnec vypnout. Víko může být odstraněno.

VAROVÁNÍ: Nikdy nepoužívejte sílu k otevření víka.

Tento tlakový hrnec vám nabízí mnoho výhod:

Regulace tlakového regulačního ventilu se provádí ve dvou krocích. Pokyny a časové tabulky vaření mohou být pouze pokyny. Proto má tento tlakový hrnec tlakový regulační ventil se dvěma tlakovými stupni. To má tu výhodu, že podle velikosti nebo množství nohy, která se má vařit, můžete pomocí ventilu individuálně nastavit tlak v hrnci. Základní nastavení najdete na konci této příručky s tabulkou časů vaření. Budete vařit zdravěji. Vaše jídlo bude připraveno obzvláště šetrně kratším vařením v páře bez kyslíku. Každá minuta, kterou ušetříte, znamená úsporu důležitých vitamínů, živin a minerálů.

Vaše vaření bude chutnat lépe. Vařením bez kyslíku bude do značné míry zachován chuť a přirozené zbarvení vaší zeleniny. Budete vařit rychleji a ušetříte čas a energii.

Regulační ventil tlaku pro plynulé nastavení vaření.

Ventil udržuje tlak a teplotu na požadovaném nastavení automaticky:

Poloha 1: 0,5 bar (50 kPa)

Pozice 2: 0,6 bar (60 kPa)

Parní čištění: Poloha pro postupné opakování tlaku.

Poloha pro čištění ventilu.

Bezpečnostní tlak činí 0,9 bar (90 kPa) (ventil otevírá a uvolňuje tlak), maximální povolený tlak pro tento tlakový hrnec: 2,0 bar (200 kPa)

Vzduchový ventil:

Pokud je vařič pod zavřeným víkem pod tlakem, proved'te na tento tlak vzduchový ventil.

Když se v hrnci zvyšuje tlak, je vzduchový ventil viditelný a vařič je uzamčen (nikdy se jej nepokoušejte otevřít silou). Pokud pára není vidět, vařič již není pod tlakem. Poté jej lze otevřít. Pokud u jakéhokoli neočekávaného důvodu regulační ventil tlaku neodpouští páru tak, jak by měl, otevře se ventil v souladu s předepsanou hodnotou.

Bezpečnostní okno:

Dalším bezpečnostním prvkem je pojistný ventil vpuštěný do horní části víka. Pokud je ve vařiči nadměrný tlak, utěsní se těsnicí kroužek skrz tento ventil a pára může unikat.

Víko s těsnicím kroužkem:

Těsnicí kroužky podléhají opotřebení a musí být vyměněny, pokud to není nutné.

Důležité: Měli byste používat pouze naše vlastní originální těsnicí kroužky.

Označení výplně:

Zobrazuje podrobnosti o maximálním naplnění. Důležitá stupnice: nikdy nevařte bez tekutiny a nikdy nevařte na více než maximální hladinu.

Hrnec:

Tento hrnec - s atraktivním nadčasovým designem - je vyroben z vysoce kvalitní nerezové oceli 18/10, snadno se o něj stará a - BEZ JEHO TĚSNICÍHO KROUŽKU - lze čistit také v myčce.

Bez víka může být také použit jako normální pánev.

Základna termální sendvičové kapsle:

Super silný podstavec pro všechny typy varných desek. Je naprosto stabilní, zaručuje nejlepší hodnocení a šetří energii.

Před vařením:

Před každým použitím se ujistěte, že je bezpečnostní smyčkový systém, regulátor tlaku a těsnicí kroužek čisté a řádně fungují.

Zvláště zajistěte, aby bylo možné pohybovat pojistným ventilem na spodní straně víka. Kolík by měl být pomocí špičatého předmětu zkontrolován na volný pohyb (proti tlaku pružiny).

Naplňte nádobu dostatečným množstvím tekutiny, aby se vytvořila nutná pára (voda, omáčka nebo vývar).

VAROVÁNÍ: Vždy přidávejte dostatečné množství tekutiny. **NIKDY** nenechejte tlakový hrnec „vařit na sucho“. Nyní přidejte materiál na vaření.

Tekutina a jídlo, které se má vařit, by mělo naplnit alespoň 1/3 kapacity nádoby.

Maximum 1/2 plné pro jídlo, které se bobtná, nebo mají sklon k pění.

Maximálně 2/3 plné pro všechny ostatní potraviny.

Dbejte na stupnici naplnění uvnitř pánve.

Zkontrolujte, zda je mezi potravinami k vaření a víkem dostatečný prostor s bezpečnostními ventily.

Materiál na vaření

Tekutina a jídlo, které se má vařit, by mělo naplnit alespoň 1/3 kapacity hrnce.

Maximální 1/2 plné pro jídlo, které se bobtná nebo mají sklon k pění.

Maximálně 2/3 plné pro všechny ostatní potraviny.

Dbejte na stupnici naplnění uvnitř pánve.

Zkontrolujte, zda je mezi potravinami k vaření a víkem dostatečný prostor s bezpečnostními ventily.

Tlakové vaření je tak snadné ...

1. Nastavte troubu na nejvyšší úroveň vaření:

Umístěte tlakový hrnec s přednastaveným nastavením vaření na správný zdroj tepla a zapněte jej na plný výkon. Pára z pojistného ventilu bude viditelná se zvyšujícím se tlakem. Od tohoto okamžiku nesmí být hrnec otevřen.

2. Podle toho, jak je plný vařič, bude trvat několik minut, než se dosáhne přednastavené fáze vaření. Je tomu tak, jakmile začne z regulačního ventilu trvale unikat pára. Skutečná doba vaření začíná teprve od tohoto okamžiku. Teprve v tomto okamžiku by měl být zdroj tepla snížen na nižší stupeň.

3. Na konci doby vaření: vypněte varnou desku.

4. Postupně pomalu vypařujte: pomalu otáčejte tlakovým ventilem z polohy 2 do polohy pro uvolňování páry. Neotáčejte hned z polohy 2 do polohy 1.

Nejprve otočte dolů z polohy 2 do polohy 1, počkejte několik sekund a poté otočte dále z polohy 1 do polohy „parní čištění“.

Při vaření pod tlakovou polohou 1 můžete otáčet přímo z tlakové polohy 1.

VAROVÁNÍ: Unikající pára je velmi horká - chraňte se před popáleninami a opařením tak, že budete mít obličej, tělo a paže v bezpečné vzdálenosti od páry.

5. Otevření hrnce počkejte, dokud neunikne veškerá pára. Poté můžete tlakový hrnec vypnout. Víko může být odstraněno.

VAROVÁNÍ: Nikdy nepoužívejte sílu k otevření víka. Po skončení doby vaření se zdroj tepla vypne a umístěte jej na vhodný povrch. Uvolnění tlaku má následující 3 možnosti:

Nechte jej vychladnout: Počkejte, až červený kolík na pojistném ventilu zcela zmizí.

Toto je doporučená metoda pro potraviny, které jsou kašovitě nebo mají sklon k pění.

VAROVÁNÍ: Unikající pára je velmi horká

Rychlé uvolnění tlaku:

Držte sporák pod studenou tekoucí vodou a nechejte studenou vodu pomalu stékat po víku - ne přes plastové části - dokud červený čep na pojistném ventilu zcela nespadne z dohledu. Nevkládejte prosím hrnec do vody. Hrnec je bez tlaku, když červený kolík zcela spadl z dohledu. Nyní nastavte ventil regulátoru tlaku do polohy „čištění parou“. Jakmile unikne veškerá pára, můžete tlakový hrnec vypnout. Víko může být odstraněno.

VAROVÁNÍ: Nikdy nepoužívejte sílu k otevření víka a nikdy nezasahujte do bezpečnostních systémů.

Vařič lze otevřít pouze v případě, že již není pod tlakem.

Čištění a údržba

Po každém použití vyčistěte tlakový hrnc horkou vodou a čisticím prostředkem. Nepoužívejte prosím žádné ostré, abrazivní nebo žíravé čisticí prostředky nebo prostředky obsahující chlór. Vařič lze také čistit v myčce bez jeho těsnicího kroužku. Těsnicí kroužek by měl být vždy čištěn ručně.

Čištění a výměna těsnicího kroužku:

Pojistný ventil

Pouze je třeba - spolu s čištěním víka - opláchnout tekoucí vodou.

Čištění

Otočte ventilem do polohy pro vypouštění páry, stiskněte tlačítko otočení doleva, vytáhněte ventil pro regulátor tlaku stupně čištění. Po vyčištění se podívejte na světlo, abyste zkontrolovali, zda není ucpané.

Pokud je ucpaný, očistěte jej kartáčkem, párátkem a jehlou. Chcete-li umístit varný ventil, udržujte značkovací čáru na ventilu ve směru vypouštění par a jemně zatlačte ventil doprava tak, že současně mírně zatlačíte do jeho záhybu. Pojistný ventil, vnitřek pečlivě vyčistěte.

Časový plán pro vaření

Dobu vaření ovlivňuje mnoho faktorů. Tyto informace používejte pouze jako vodítko, ale skutečné doby vaření se mohou lišit v závislosti na vašem tlakovém hrnci, zdroji tepla a kvalitě a / nebo množství jídla.

Doby vaření:

Masa:	1 Pozice	2 Pozice
Hovězí	45-50 min.	40-45 min.
Telecí maso	40-45 min.	35-40 min
Jehněčí	35-40 min.	30-35 min
Kuře	35-40 min.	30-35 min
Kuřátko	30-35 min.	25-30 min

Luštěniny:	1 Pozice	2 Pozice
Skopové ragú (mokrý)	50-55 min.	40-45 min
Cizrna (zvlhčená)	50-55 min.	40-45 min
Čočka	25-30 min.	20-25 min
Fazole	30-35 min.	25-30 min

Zelenina:	1 Pozice	2 Pozice
Zelené fazole	25-30 min.	20-25 min
Lilek	20-25 min.	15-20 min
Květák	20-25 min.	15-20 min
Brambor	20-25 min.	15-20 min
Zelený hrášek	25-30 min.	20-25 min
Mrkev	20-25 min.	15-20 min