

TLAKOVÝ HRNIEC

Návod na obsluhu



Obsah:

Výhody tlakového hrnca

Bezpečnostné informácie

Popis

Používanie tlakového hrnca

Často kladené otázky

Tipy na varenie

Výhody vášho nového tlakového hrnca.

Pri varení v klasickom hrnci najväčšia časť základných vitamínov a minerálnych látok zostáva vo vode, ktorú potom vylejete preč. Prakticky tak vylievate zdravé zložky potravy.

Vo Vašom novom tlakovom hrnci zdravé zložky ostávajú v jedle vzhľadom k tomu, že stačí veľmi málo vody a vaše potraviny sú varené za 1/3 času.

Ušetríte čas, energie, vitamíny, minerály, živiny a tiež môžete použiť svoj nový tlakový hrniec ako normálny hrniec so sklenenou pokrievkou. Prajeme Vám vzrušujúci kulinársky zážitok a veľa zábavy s Vaším tlakovým hrncom.

Bezpečnostné informácie

Všeobecné

- Pred prvým použitím tlakového hrnca si prosím pozorne prečítajte tieto pokyny a uschovajte ich na bezpečnom mieste pre budúce použitie.
- Ľudia, ktorí nie sú oboznámení s návodom na obsluhu tohto tlakového hrnca by sa nemali pokúšať ho používať.
- Nikdy nenechávajte tlakový hrniec bez dozoru, zatiaľ čo je stále pod tlakom.
- Nikdy nenechávajte deti bez dozoru pri používaní tlakového hrnca.
- Pred každým použitím sa uistite, že regulačný ventil tlaku a tesniaci krúžok sú čisté. Kolík by mal byť skontrolovaný na voľný pohyb (proti tlaku pružiny) pomocou špicatého predmetu. Uistite sa, že poistný ventil na spodnej strane veka sa môže voľne pohybovať.

Počas varenia

- Počas procesu varenia sa vytvorí tlak v hrnci preto je dôležité zatvoriť veko pevne a oboznámiť sa s inštrukciami o používaní hrnca a bezpečnosti v tejto príručke. Nesprávne použitie tlakového hrnca môže viesť k jeho poškodeniu alebo dokonca fyzickej ujme na zdraví.
- Tlakový hrniec nesmie byť nikdy použitý bez kvapaliny, môže dôjsť k poškodeniu.
- Minimálny objem kvapaliny by mal byť približne 350 ml, bez ohľadu na objem potravín, ktoré sa majú byť varené!

Pred použitím nového tlakového hrnca si prečítajte pozorne a úplne tento návod na obsluhu.

- Tlakový hrniec by mal byť naplnený najmenej do 1/3 vrátane potravín určených na varenie.
- Tlakový hrniec nesmie byť nikdy naplnený viac ako 2/3 jeho objemu, alebo ak varíte potraviny, ktoré napučia alebo produkujú penu (napr. ryžu a pod) nie viac ako polovicu. Tieto potraviny by sa mali najprv priviesť do varu v nekrytom tlakovom hrnci a potom sa pred uzavretím veka odstrediť.
- Tlakový hrniec sa smie umiestniť iba na sporák v súlade s jeho veľkosťou.
- Pri jeho plnom výkone ho vždy udržiajte pod dohľadom.
- Pri použití platne variča na elektrickom sporáku musí byť priemer platne menší alebo rovný priemeru hrnca.
- Pri použití variča na plynovom sporáku nesmie krúžok plameňa prekročiť priemer základne. Príliš veľký plynový plameň môže poškodiť rukoväť.
- Pri použití sporáka na keramickom sporáku sa uistite, či je dno nádoby čisté a suché.
- Tento tlakový hrniec s vekom tlakového hrnca by sa mal používať iba na určený účel rýchleho varenia. Bez jeho tlakového veka, s alebo bez použitia skleneného veka, môže byť tiež použitý ako bežný hrniec na varenie.
- Nikdy ho nepoužívajte v mikrovlnnej rúre.
- Pod tlakom sa nikdy nesmie používať na pečenie alebo smaženie olejom.
- Dbajte, prosím, na pokyny pre varenie špecifických potravín v časti „Tipy na varenie“ v tomto návode.





- Pri príprave napr. salámy s umelou kožou, musí sa najprv prepichnúť. Ak kožka nie je prepichnutá, expanduje pod tlakom a môže prasknúť. Akékoľvek postriekanie môže spôsobiť popáleniny.
- Ak máte varené mäso s kožou, ktorá je po varení napuchnutá, neprepichujte ju, ale nechajte ju klesnúť. Inak by ste sa mohli popáliť.
- Nemali by ste variť potraviny, ktoré majú tendenciu spôsobiť silné penenie, ako napríklad jablkové pyré, rebarbora, špagety, ovsené vločky alebo iné druhy obilnín. Keďže tieto potraviny sa môžu počas varenia otáčať smerom nahor, hrozí riziko zablokovania regulačného ventilu tlaku.
- Ak je obsah kašovitý, tlakový hrniec sa musí pred jeho otvorením dôkladne pretrepať.
- Počas varenia sa zo stredu regulačného ventilu vertikálne uvoľňujú pary.
- Ak je tlakový hrniec ešte horúci, môžete sa ho dotýkať alebo s ním pohybovať veľmi opatrne a to použitím rúčok na samotnom hrnci, nechytať rukoväť veka.
- Rukoväte môžu byť horúce kvôli použitému zdroju tepla. Použite ochranu rúk.
- Vždy sa dotýkajte horúceho tlakového hrnca na rukovätiach.
- Počas varenia sa nikdy nedotýkajte vonkajšej strany tlakového hrnca, pretože to môže viesť k popáleninám.
- Tlakový hrniec nikdy neotvárajte násilím. Pred otvorením tlakového hrnca sa uistite, že bol tlak úplne uvoľnený. (Pozri ďalšie poznámky v tomto návode).
- Keď je tlakový hrniec pod tlakom, nesmie sa pri pokuse o jeho otvorenie použiť sila. Pred otvorením musí byť tlakový hrniec vychladený. Tlak pary musí byť úplne uvoľnený, inak hrniec nebude možné otvoriť. Prečítajte

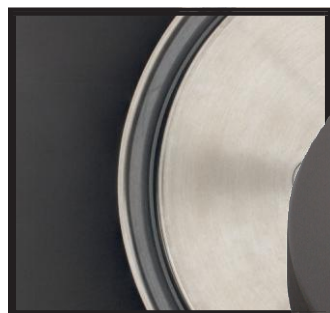
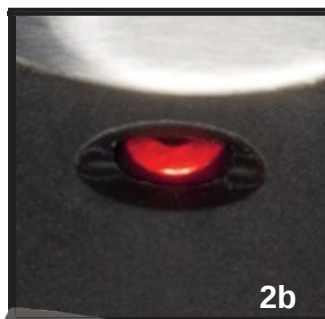
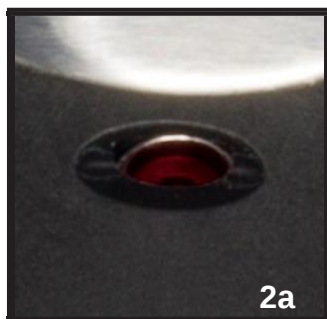
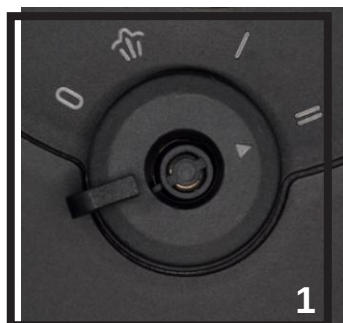
si, prosím pokyny na str. 13.

- Počas varenia sa musia dodržiavať bezpečnostné pokyny.
- Pri uvoľňovaní pary sa držte mimo dosahu pary.

Čistenie a údržba

- Nečistite veko tlakového hrnca (alebo jeho časti) v umývačke riadu.
- Na čistenie tlakového hrnca nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky.
- Dbajte na to, aby ste neprišli do styku s touto horúcou parou.
- Na tieto tlakové hrnce by ste mali používať iba originálne príslušenstvo a originálne náhradné diely.
- Nevykonávajte žiadne zmeny bezpečnostných zariadení, inak hrozí riziko popálenia. Pri uvoľňovaní pary sa držte ďalej.
- Tlakové hrnce alebo príslušenstvo, ktoré sú akýmkoľvek spôsobom deformované alebo poškodené, by sa za žiadnych okolností nemali používať.
- Ak je nutná oprava, kontaktujte naše oddelenie služieb zákazníkom.
- S tlakovým hrncom manipulujte opatrne.
- Tento návod uschovajte pre budúce použitie.





Popis

Ventil regulácie tlaku (obr. 1) Uvoľnenie pary :

Na nastavenie požadovanej intenzity varenia použite ventil regulácie tlaku.

Pozícia I: pre jemné varenie (0,7 Bar/70 kPa)
Pozícia II: pre rýchle varenie (1,2 Bar/120 kPa)
Pozícia  poloha pre postupné uvoľňovanie tlaku
Pozícia 0: len pre demontáž a čistenie ventilu

Nikdy nenastavujte **počas varenia** v tlakovom hrnci **pozíciu „0“**. Môže hroziť nebezpečenstvo úrazu.

Maximálny povolený tlak pre tento tlakový hrniec: 2,7 Bar/270 kPa

Bezpečnostný ventil (obr. 2a/b)

Ak pri používaní hrnca je viditeľný červený indikátor tlaku (obr. 2b) hrniec je uzamknutý (nikdy sa ho nepokúšajte otvoriť silou). Ak indikátor tlaku nie je viditeľný (obr. 2a), hrniec už nie je pod tlakom a dá sa otvoriť. Ak z akéhokoľvek neočakávaného dôvodu ventil regulátora tlaku (obr. 1) neuvoľní paru tak, ako má, tento ventil sa otvorí v súlade s predpísanými úrovňami tlaku.

Patentovaný systém otvárania/zatvárania jednou rukou (obr. 4a/b)

Otvorte a vyberte veko iba jednou rukou a vložte ho späť do akejkoľvek polohy.

Upozornenie: Nechajte uvoľniť tlak - nepokúšajte sa ho otvoriť násilím!

Veko s tesniacim krúžkom (obr. 5)

Tesniaci krúžok podlieha opotrebovaniu a v prípade potreby sa musí vymeniť.

Dôležité: Používajte iba originálne náhradné diely

Bezpečnostné okienko (obr. 6)

Ďalším bezpečnostným prvkom je bezpečnostné okienko na okraji veka. Ak existuje nadmerný tlak v hrnci, cez toto okienko uniká nadbytočná para.

Hrniec na sporák (obr. 7)

Tento tlakový hrniec je vyrobený z vysokokvalitného hliníka. Bez jeho tlakového veka, s alebo bez použitia skleneného veka, môže byť tiež použitý ako bežný hrniec na varenie.

Používanie tlakového hrnca

Otvorenie

Otočte gombík veka v strede veka tlakového hrnca v smere hodinových ručičiek, aby ste odomkli svorky upevňujúce veko k nádobe.

Pridávanie potravín

Teraz pridajte jedlo, ktoré sa má variť. Ak má jedlo tendenciu napučať alebo vytvárať penu, uistite sa, že hrniec je naplnený len do polovice svojho objemu. V opačnom prípade môže byť hrniec naplnený max do $\frac{2}{3}$ svojho objemu. Uvedené kapacity vždy zahŕňajú potraviny aj tekutiny.

Pamätajte na to, že do hrnca je treba pridať vždy tekutinu, z dôvodu vytvorenia potrebného tlaku na varenie.

VAROVANIE: Vždy pridávajte dostatočné množstvo tekutiny. **NIKDY** nenechávajte tlakový hrniec „variť“ na sucho.

Skontrolujte, či je medzi varenými potravinami a vekom s bezpečnostnými ventilmi dostatočný priestor.

Upozornenie: Dno hrnca by nemalo byť napadnuté soľou, mali by ste pridávať soľ do vody, ktorá sa už varí, jemne ju premiešať.

Zatvorenie

Umiestnite veko na hrniec. Otočte gombík veka v strede krytu tlakového hrnca proti smeru hodinových ručičiek a uzamknú sa svorky, ktoré zabezpečujú veko hrnca.

S novým systémom otvárania/zatvárania môžete dať veko na hrniec v ľubovoľnej polohe.

Nastavenie hladiny tlaku

Vyberte požadovanú úroveň varenia pomocou ventilu tlakového hrnca:

Pozícia I:

Jemná úroveň varenia približne 113 °C na naparovanie a dusenie jemných potravín, ako sú zelenina, ryby, ovocie, ...

Pozícia II:

Rýchle varenie pri cca. 120 °C na varenie a dusenie napr. mäso, polievky, ...

Umiestnite tlakový hrniec s prednastaveným nastavením na správny zdroj tepla. Nastavte zdroj tepla na maximum.

Začína sa tlakové varenie

Červený kolík na poistnom ventile bude viditeľný so zvyšujúcim sa tlakom. Od tohto bodu sa nádoba nedá otvoriť, kým sa tlak neuvoľní.

Akonáhle sa para začne odvzdušňovať cez regulačný ventil tlaku, nastavte zdroj tepla na nižšiu úroveň. Začína sa varenie. (pozri tabuľky s. 22).

V závislosti od toho, aký výkon má zdroj tepla, bude trvať niekoľko minút, kým sa nedosiahne nastavený stupeň varenia. To nastane vtedy, keď z ventilu regulácie tlaku začne permanentne unikať para. V tomto bode by mal byť zdroj tepla znížený na nižšiu úroveň.

Čas varenia uplynul

Vypnite sporák!

Krok za krokom pomaly odvzdušňujte paru alebo počkajte, kým sa tlak neuvoľní. Neprepínajte priamo z polohy II do polohy . Najprv otočte z polohy II do polohy I, počkajte niekoľko sekúnd a potom prepnite do polohy . Pri varení pri nastavení I môžete priamo prepnúť z polohy I do polohy .

VAROVANIE: Unikajúca para je veľmi horúca - chráňte sa pred popáleninami a obarením tým, že budete držať tvár, telo a ramená od pary. (pozri str. 4)

Otvorený tlakový hrniec

Akonáhle para prestane unikať cez ventil a tlak indikátora tlaku klesol dole, môžete otvoriť tlakový hrniec. Veko je teraz možné odložiť.

VAROVANIE: nikdy nepoužívajte silu na otvorenie krytu.

K dispozícii sú nasledujúce 3 možnosti pre uvoľnenie tlaku:

Nechajte vychladnúť.

Počkajte, kým červený kolík na bezpečnostnom ventile úplne zmizne. To je odporúčaná metóda pre potravinárske výrobky, ktoré majú sklon k vytváraniu peny.

Pomalé uvoľňovanie tlaku

Pomaly otáčajte tlakovým ventilom do polohy .

Neotáčajte z polohy II do polohy  ihneď. Najprv otočte z pozície II do polohy I, počkajte niekoľko sekúnd a potom otočte ďalej z polohy I do polohy .

Pri varení pod tlakom I sa môžete otáčať priamo z polohy I do polohy .

VAROVANIE: Unikajúca para je veľmi horúca.

NIKDY nepoužívajte silu na otvorenie veka a nikdy nezasahujte do bezpečnostných systémov. Hrniec je možné otvoriť len vtedy, keď už nie je pod tlakom.

Rýchle uvoľňovanie tlaku

Držte hrniec pod studenou tečúcou vodou a nechajte pomaly prechádzať studenú vodu cez veko, až kým červený kolík bezpečnostného ventilu úplne nevpadne dole. Teraz nastavte regulačný ventil tlaku do polohy . Po úniku všetkej pary môže byť veko odstránené..

Čistenie a údržba

Po každom použití vyčistite tlakový hrniec horúcou vodou a saponátom na umývanie riadu. Nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky, oceľovú drôtenku, ani žiadne čistiace prostriedky obsahujúce chlór. Veko sa musí vždy čistiť ručne.

Čistenie a výmena tesniaceho krúžku.

Na čistenie tesniaceho krúžku ho opláchnite pod teplou tečúcou vodou a osušte. Akonáhle sa tesniaci krúžok stane tvrdým (začne meniť farbu na hnedú), mal by sa vymeniť.

Čistenie poistného ventilu.

Bezpečnostný ventil v prípade potreby opláchnite pod tečúcou vodou - spolu s čistením veka.

Čistenie ventilu regulátora tlaku.

Odstráňte plastový vrch. Na tento účel stlačte ventil smerom dole a úplne ho otočte do polohy 0. Ventil sa teraz môže zdvihnúť a vytiahnuť smerom nahor z jeho západky. Vyčistite prúdom vody a znovu vložte do zachytávača. Uistite sa, že drážky na ventile sú vložené do príslušných držiakov. Tlakový hrniec by ste mali skladovať po čistení a sušení v čistom, suchom a chránenom prostredí.

Často kladené otázky

Keď trvá dlho, než príde na bod varu:

- Zdroj tepla nie je dostatočne horúci
- Zvýšte zdroj tepla na maximum

Ak červený kolík na bezpečnostnom ventile nestúpne, a para neunikne z ventilu počas varenia:

- To je normálne v prvých minútach (tlak stúpa)

Ak to pretrváva, skontrolujte, či:

- Je zdroj tepla je dostatočne horúci; ak nie, otočte ho
- Je v hrnci dostatok kvapaliny
- Nie je ventil regulátora tlaku nastavený na 
- Je veko tlakového hrnca riadne zatvorené
- Nie je tesniaci krúžok alebo okraj hrnca poškodený.

Keď sa počas varenia zvýši červený kolík na poistnom ventile a z ventilu regulátora tlaku neuniká para:

- Tlakový hrniec držte pod studenou tečúcou vodou, aby sa uvoľnil tlak
- Otvorte tlakový hrniec
- Vyčistite ventil regulátora tlaku a poistný ventil

Keď uniká para spod veka, skontrolujte:

- Či je veko správne zatvorené
- Či je tesniaci krúžok správne namontovaný
- Stav tesniaceho krúžku (v prípade potreby ho vymeňte)
- Čistota veka, bezpečnostného ventilu a regulačného ventilu tlaku
- Že je okraj hrnca v dobrom stave

Keď sa veko nedá otvoriť:

- Skontrolujte, či poistný ventil úplne spadol; ak nie, uvoľnite tlak
- V prípade potreby vyhladzte tlakový hrniec pod studenou tečúcou vodou

Ak varená potravina nie je úplne uvarená, alebo sa prevarila, skontrolujte:

- Doba varenia (príliš krátka alebo príliš dlhá)
- Výkon zdroja tepla
- Správnosť nastavenia regulačného ventilu tlaku
- Množstvo kvapaliny

Keď sa rukoväte na hrnci uvoľnia:

- Skrutky utiahnite

Keď sa jedlo dovarí v hrnci:

- Pred čistením nechajte tlakový hrniec dobre odmočiť
- Nepoužívajte žiadne abrazívne a žieravé čistiace prostriedky alebo čističe obsahujúce chlór

Keď sa spustí jedno z bezpečnostných zariadení:

- Vypnite zdroj tepla
- Nechajte hrniec vychladnúť
- Otvorte ho
- Skontrolujte tlakový regulačný ventil, poistný ventil a tesniaci krúžok a vyčistite ich.

Tipy na varenie

Rôzne časy varenia závisia aj od kvality a veľkosti varených potravín. Z tohto dôvodu sú uvedené časy iba približné.

Hlboko zmrazené potraviny nie je potrebné rozmrazovať vopred. Stačí mierne predĺžiť čas varenia.

Pokyny v receptoch a časových tabuľkách varenia môžu byť iba odporúčané.

Po určitom čase budete mať dostatok skúseností, aby ste presne vedeli, ako dlho musíte variť svoje jedlo.

Polievky a dusené mäsa

Tam, kde sa čas varenia rôznych zložiek veľmi nelíši (napr. pri mäse a zelenine), mäso sa opečie a potom sa pridá voda a zelenina. Keď sa časy varenia značne líšia, prerušte varenie mäsa na niekoľko minút a pridávajte zeleninu a vodu. Týmto spôsobom mäso a zelenina skončia varenie približne v rovnakom čase. V prípade polievok a dusených mäsových výrobkov by ste si mali uvedomiť, že potraviny, ktoré majú tendenciu napeniť, musia byť privedené do varu v nekrytom tlakovom hrnci a mali by ste pred uzavretím hrnca penu odstrániť. Po ukončení varenia nechajte paru

pomaly uniknúť, alebo nechajte tlakový hrniec vychladnúť.

Zelenina

Čím je zelenina pokrájaná na menšie kúsky, tým kratšia bude doba varenia. Na druhej strane, ak dávate prednosť „tvrdšej“, jej čas varenia je kratší. Čím viac zeleniny varíte, tým dlhší čas varenia bude.

Mäso

Mäso sa privedie do varu v nekrytom tlakovom hrnci. Potom sa doplní potrebná tekutina. Kusy príliš veľké, aby sa zmestili do hrnca, by mali byť narezané a opečené jednotlivo, potom položené na seba na dokončenie varenia.

Mrazené potraviny

Čas potrebný na rozmrazenie závisí od typu a množstva potravín, ktoré sa majú rozmraziť. Pri rozmrazovaní hrniec zachováva vitamíny, minerály a príchute jedla.

Doba varenia

Polievka	Duration	Level
Fazuľová polievka	20 min	II
Hrášková polievka	20–25 min	II
Zeleninová polievka	4–8 min	II
Zemiaková polievka	5–6 min	II
Dusené hovädzie mäso	20–25 min	II
Polievka	8–10 min	II
Ryžová polievka	6–8 min	II
Varená kuracia	25–35 min	II
Paradajková polievka s ryžou	6–8 min	II
Dusené jedlá	Duration	Level
Kapusta dusená	15 min	II
Strukoviny (namočené)	13–15 min	II
Srbský hovädzí guláš	8–10 min	II
Ryby	Duration	Level
Dusená ryba so zemiakmi	6–8 min	I
Ryby v bielej vínnej omáčke so zemiakmi	6–8 min	I
Zelenina	Duration	Level
Karfiol	3–7 min	I
Hrášok zelený	3–5 min	I



