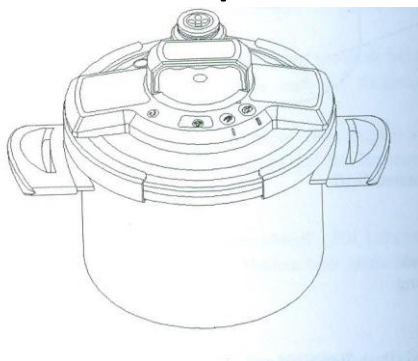




Návod k použití



Tlakový hrnec HT-DSK

Vážený zákazníku, jsme rádi, že jste se rozhodli pro tlakový hrnec značky Herenthal. Bude vám dobře sloužit. Při výrobě tlakových používáme pouze nejlepší materiály, každá část výrobního procesu je přísně kontrolována, neboť Vám chceme nabídnout bezpečný, krásný a kvalitní produkt. Při správném užívání svého tlakového hrnce budete vařit rychle a přesto šetrně. V porovnání s běžnými hrnci ušetříte až 70 % času a 50 % energie a navíc si pokrmy zachovají vitamíny i přirozené chuťové vlastnosti. Pokrmy uvařené v tlakovém hrnci tak budou zdravé i chutné.

Před prvním použitím tlakového hrnce se důkladně prostudujte tento návod k použití.

TLAKOVÝ HRNEC Z

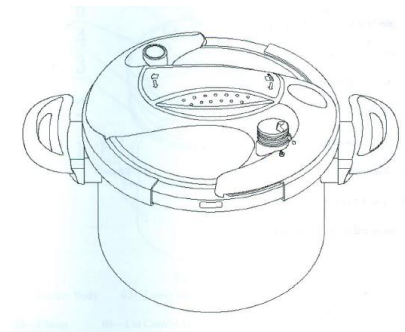


NEREZOVÉ OCELI

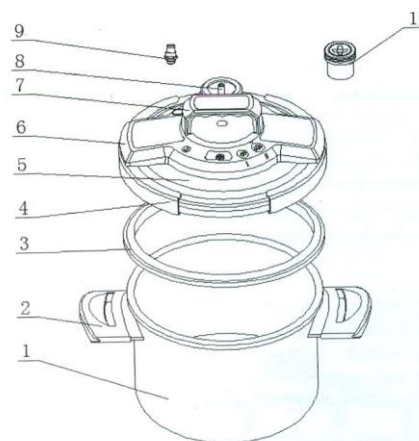
NÁVOD K POUŽITÍ

OBSAH

- I. Představení a informace o modelu tlakového hrnce
- II. Bezpečnostní pokyny
- III. 6 kroků pro vaši bezpečnost
- IV. Použití
- V. Údržba
- VI. Řešení problémů
- VII. Otázky a odpovědi
- VIII. Kroky a časy vaření



I. Představení a informace o modelu tlakového hrnce



- 01—Tělo hrnce
- 02—Spodní rukojeti
- 03—Těsnicí kroužek
- 04—Uzavírací svorka
- 05—Víko
- 06—Panel víka
- 07—Otočná rukojeť
- 08—Tyčinka redukčního tlakového ventilu
- 09—Bezpečností ventil (výtlačný ventil/kolík)
- 10—Redukční tlakový ventil

Kód	Průměr	Objem	Pracovní tlak	Bezpečnostní tlak (fáze I)	Bezpečnostní tlak (fáze II)
DSK22-4L	22 cm	4.0 l	60/100 kPa	120-180 kPa	180-300 kPa
DSK22-6L	22 cm	6.0 l	60/100 kPa	120-180 kPa	180-300 kPa
DSK22-8L	22 cm	8.0 l	60/100 kPa	120-180 kPa	180-300 kPa

II. Bezpečnostní pokyny

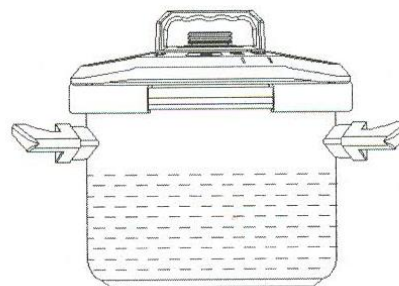
- a) Před uvedením do provozu si prosím důkladně přečtěte tyto pokyny.
- b) Mějte prosím na paměti, že uživatel je zodpovědný za nehody způsobené nedodržením návodu k obsluze.
- Za provozu musí být hrnec pod dohledem. Když se otevře redukční tlakový ventil, je třeba snížit výkon sporáku, aby tlak zůstal pod hraniční hodnotou.
- c) Při manipulaci s hrncem, který je pod tlakem, dbejte zvýšené opatrnosti. Nedotýkejte se kovových částí hrnce, používejte rukojeti a v případě potřeby použijte ochranné pomůcky.
- d) Tlakový hrnec používejte pouze k účelům uvedeným v tomto návodu k použití.
- e) Vzhledem k tomu, že se v tlakovém hrnci připravují potraviny pod tlakem, může při chybné manipulaci dojít ke vzniku popálenin. Před použitím hrnec správně uzavřete. (viz návod k obsluze)
- f) Tlakový hrnec otevírejte až po vypuštění tlaku. (viz návod k obsluze)
- g) Nezahřívejte tlakový hrnec, když je prázdný. Mohlo by dojít k jeho poškození.
- h) Při přípravě normálních potravin naplňujte hrnec pouze do 2/3 objemu. Při přípravě potravin, které zvětší objem, jako např. rýže nebo sušená zelenina apod.
- i) Hrnec umístěte na vhodnou plotýnku dle pokynů.
- j) Pokud jste vařili maso s kůží (např. jazyk) nebo klobásu se slupkou, které mohou při vaření zvětšit objem, nepíchejte do kůže či slupky, dokud je takto zvětšená. Mohlo by dojít ke vzniku popálenin.
- k) Při vaření měkkých potravin hrncem před otevřením lehce zatřepte, aby nedošlo k jejich vystříknutí.
- l) Před použitím zkontrolujte, že tlakový ventil není zablokovaný - viz návod k použití.
- m) Pod tlakem neopékejte potraviny.
- d) Údržbu hrnce provádějte přesně podle pokynů v tomto návodu. Neupravujte bezpečnostní mechanismus.
- o) Používejte pouze originální náhradní díly dodané prodejcem či výrobcem.
- p) Tento návod k obsluze pečlivě uschovejte.

1. Tento tlakový hrnec je tlakové zařízení pro rodinné použití a nesmí být používán k jiným účelům. Děti a osoby, které nevědí, jak s hrncem manipulovat, by jej neměly používat. Děti musejí být při manipulaci s hrncem pod dozorem.
2. Pokud je tlak pod hraniční hodnotou, je bod varu tekutiny do 120°C. Jestliže při vaření uniká hodně páry či dokonce kapalina, rychle snižte tlak snížením teploty pod hrncem.
3. V tlakovém hrnci nevařte potraviny, které nabývají na objemu jako jablečné pyré, rýže, mořské řasy či ovesné vločky, aby nedošlo k ucpání otvoru, kterým odchází pára.
4. Udržujte redukční tlakový ventil, těsnicí kroužek, tlačítko pro otevření, víko i tělo tlakového hrnce v čistotě. Před a po použití odstraňte nečistoty a zbytky tuků.
5. Tlakový hrnec používejte na rovném, stabilním sporáku. Nepoužívejte tlakový hrnec na elektrických plotýnkách o průměru větším, než je dno hrnce. Při vaření na plynovém sporáku dávejte pozor na to, aby se plameny nedotýkaly stran tlakového hrnce (obr. 2).

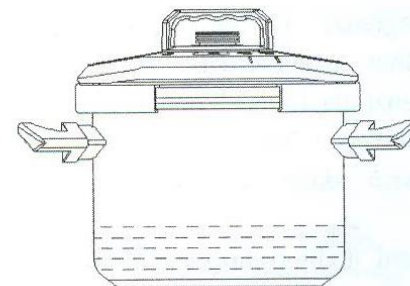


Tlakový hrnec lze používat na elektrických, indukčních i plynových sporácích o výkonu do 2 kW.

6. Během vaření nesmí být okénko bezpečnostního ventilu natočeno směrem na uživatele.
 7. Jestliže začne pára unikat bezpečnostním ventilem nebo dojde-li k vytlačení těsnicího kroužku okénkem bezpečnostního ventilu, zařízení okamžitě vypněte. Před opětovným použitím zařízení musíte najít a vyřešit příčinu.
 8. Při manipulaci s hrncem, který je pod tlakem, dbejte zvýšené opatrnosti. Hrnec držte vždy ve vodorovné poloze a opatrně pokládejte. Nikdy do něj nestrkejte.
 9. Tlakový hrnec pod tlakem nikdy neotvírejte. Nevařte, jestliže není víko zcela uzavřené.
 10. Neuchovávejte v hrnci po delší dobu sůl, sójovou omáčku, žíraviny, olej ani páru. Po každém použití hrnec umyjte a vysušte.
 11. Nenechte vodu vypařit a nikdy nezahřívejte hrnec bez tekutiny. Hrnec nepoužívejte k pečení ani opékání potravin.
 12. Přípustné množství potravin v tlakovém hrnci.
- Zajistěte, abyste v uzavřeném tlakovém hrnci měli vždy vhodné množství potravin a tekutin.
- Maximální množství: Maximální množství obvyklých potravin v hrnci je 2/3 objemu tlakového hrnce. (obr. 3)
- U pokrmů, které zvětší objem nebo se napění (např. luštěniny, rýže, zelenina, bujón nebo sušená zelenina), je to do 1/3 objemu hrnce. (Obr. 4).
- Minimální množství: Mějte prosím na paměti, že při vaření musí být hrnec vždy zaplněný alespoň do 1/4 svého objemu.

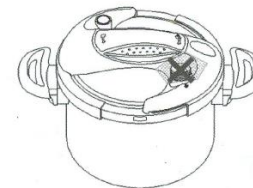


2/3 u běžných potravin



1/3 u potravin, které zvětší objem nebo se napění

13. Na redukční tlakový ventil nikdy nepokládejte žádné předměty



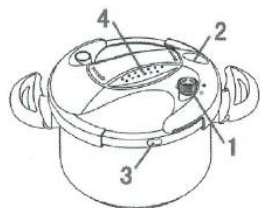
III. 6 kroků pro vaši bezpečnost

Abyste se při používání našich produktů cítili dobře a bezpečně, vyvinuli a umístili jsme bezpečnostní zařízení.

- Tlakový hrnec je vybavený systémem, který zajišťuje, že víko bude pro vaši bezpečnost správně uzavřené a nebude možné je otevřít.

• 6 kroků pro vaši bezpečnost

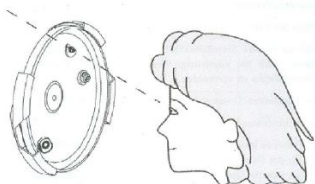
1. Redukční tlakový ventil: Přesáhne-li při používání tlakového hrnce tlak uvnitř hrnce pracovní tlak, redukční tlakový ventil uvolní přebytečnou páru.
2. Bezpečnostní ventil: Tento ventil se vytlačí a uzavře víko hrnce pouze v případě, že je hrnec správně uzavřený a tlak uvnitř začne správně stoupat.
3. Jestliže hrnec není správně uzavřený, tlak uvnitř nemůže stoupat. V tomto případě ventil nevystoupá a bude jím stále unikat pára. Tehdy je třeba hrnec odstavit a správně zavřít.
4. Bezpečnostní ventil automaticky měří tlak uvnitř hrnce. Ve chvíli, kdy je tlak v hrnci natolik nízký, že je bezpečné jej otevřít, ventil poklesne dolů. V tuto chvíli je možné hrnec v klidu otevřít.
5. Jestliže redukční tlakový ventil nefunguje nebo nemůže správně fungovat a/nebo je tlak uvnitř nádoby příliš vysoký, bezpečnostní ventil se automaticky aktivuje, upustí přebytečnou páru tak, aby se tlak uvnitř hrnce pohyboval v bezpečné hladině.
6. Těsnicí kroužek/bezpečnostní okénko: I kdyžby se náhodou stalo, že selže jak bezpečnostní ventil, tak i redukční tlakový ventil a tlak uvnitř hrnce by se nebezpečně zvýšil, je zde bezpečnostní okénko na okraji víla. Při příliš vysokém tlaku je gumové těsnění vytlačeno skrze toto okénko na víko a tlak tím automaticky klesne na bezpečnou úroveň.



IV. Použití

Před prvním použitím: Umyjte prosím tlakový hrnec, nalijte do něj vodu a zahřívejte zhruba půl hodiny, abyste eliminovali nepříjemné zápachy.

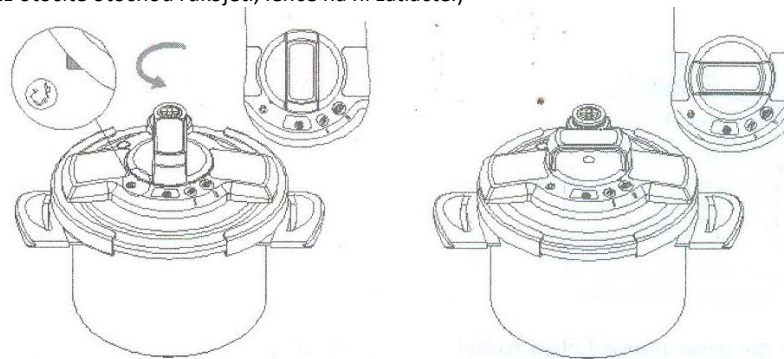
1. Před použitím tlakového hrnce zkontrolujte, že nejsou ucpané otvory bezpečnostního ventilu a ústrojí pro odvádění páry. Jestliže bude některý z otvorů ucpaný, vyčistěte jej jehlou. (Zkontrolujte, zda otvor pro odvádění páry není ucpaný.)



2. Zavřete víko.

Zavřete víko podle pokynů na následující obrázcích A a B (obr. 9).

(Než otočíte otočnou rukojetí, lehce na ni zatlačte.)



3. Nastavte pracovní tlak.

I	1. rychlost	
II	2. rychlost	
	Vypouštění páry	
	Otevření víka	

4. Zahřívání

Chcete-li rychle zvýšit teplotu, zapněte plotýnku na nejvyšší výkon, dokud se neaktivuje bezpečnostní ventil (se systémem ochrany proti otevření). Dbejte na to, aby byla ploténka zahřátá jen, pokud je to nutné. Je v pořádku, že z pracovního ventilu unikne trocha páry, je-li hrnec nějakou chvíli v provozu. Ovšem pokud pracovní ventil vystoupí nahoru a tlakový hrnec začne normálně pracovat, již by z něho žádná pára ucházet neměla. Poté, co redukční tlakový ventil vystoupí nahoru a pára začne průběžně ucházet a ozve se „klapnutí“, je na místě ztlumit výkon plotýnky.

Upozornění: Vlastní vaření začne ve chvíli, kdy začne pára unikat redukčním tlakovým ventilem a končí, když vypnete sporák.

Při vaření na hrnec soustavně dohlížejte.

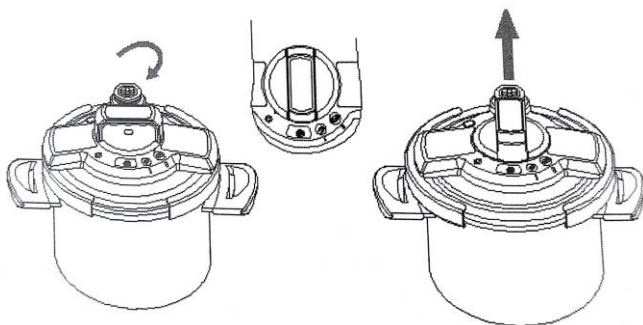
Nedotýkejte se kovových částí tlakového hrnce. Při vaření buďte opatrní a používejte rukojeti, abyste se nespálili.

5. Vypněte sporák, vypusťte páru a otevřete víko.

Tlakový hrnec lze po ukončení procesu vaření otevřít dvěma způsoby.

(1) Nechte jej přirozeně vychladnout. Jestliže je doba vaření u konce, vypněte sporák a počkejte, dokud uvnitř neklesne tlak. Jestliže poklesne bezpečnostní ventil, proces vaření je u konce.

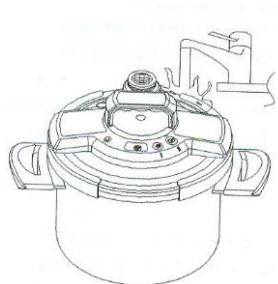
Otočte otočnou rukojetí, jak je znázorněno na obrázku. Poté sundejte víko.



Víko otvírejte teprve ve chvíli, kdy bezpečnostní ventil spadne.

Na konci vaření používejte při otvírání hrnce ochranné rukavice, abyste se nespálili.

Jestliže vaříte lepivé potraviny, jako například ovesnou kaši, před otevřením hrncem lehce zatřeste, abyste snížili počet vzduchových puchýrků.



(2) Rychlé zchlazení Chcete-li hrnec rychle zchladit, postavte jej na rovnou plochu, podržte pod vodovodním kohoutkem a nechte téct mírný proud vody na víko, dokud bezpečnostní ventil neklesne.

V. Údržba

Před prvním použitím: Umyjte prosím tlakový hrnec, nalijte do něj vodu a zahřívejte zhruba půl hodiny, abyste eliminovali nepříjemné zápachy.

Údržba celého tlakového hrnce.

Odstraňujte nečistoty.

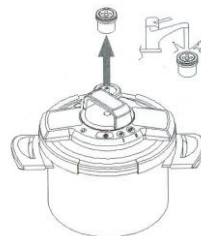
Poté osušte a uložte.

K čištění povrchu hrnce nepoužívejte tvrdé materiály jako například kovové drátěnky, mohli byste povrch poškrábat.

Nedotýkejte se hrnce jinými kovovými předměty, aby nedošlo k elektrochemické korozi.

Potraviny v hrnci neuchovávejte delší dobu.

Tlakový ventil můžete odejmout a umýt samostatně.

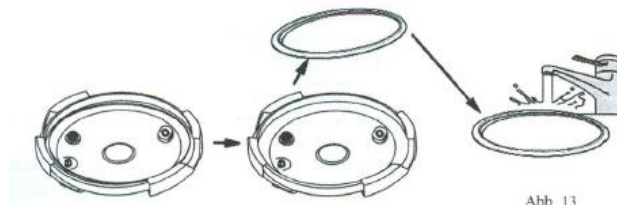


Údržba těsnicího kroužku (obr. 11):

Vyjměte těsnicí kroužek z víka. Horou vodou či jinými čistícími prostředky smyjte nečistoty z kroužku i z víka.

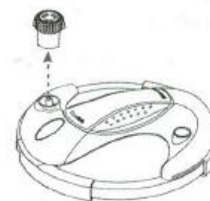
Poté osušte.

Vložte těsnicí kroužek zpět do víka. Uchovávejte hrnec a víko odděleně, aby nedošlo k překroucení kroužku.



Údržba varného ventilu, redukčního tlakového ventilu a trubičky pro vypouštění páry

Zkontrolujte trubičku pro vypouštění páry a varný ventil. Pokud jsou ucpané uvolněte nečistotu pomocí jehly. Umyjte trubičku vodou a opláchněte.



Tlakový ventil Rukou vyjměte tlakový ventil a umyjte, jak je znázorněno na obrázku.
Varný ventil: Bezpečnostní ventil odmontujte utahovacím klíčem ve směru hodinových ručiček a vyjměte jej. Poté jej umyjte, jak je znázorněno na obrázku.



Abb. 16



Upozornění: Dávejte pozor, ať nepoztrácíte součásti redukčního tlakového ventilu. Změna barvy těsnicího kroužku není na závadu. Doporučujeme výměnu těsnicího kroužku jednou za dva roky, ovšem s přihlédnutím k četnosti užívání tlakového hrnce. Pokud je těsnicí kroužek poškozen či deformovaný, je třeba jej vyměnit okamžitě. Pro náhradní díly se obraťte na svého dodavatele či prodejce. Nepoužívejte náhradní díly, které nejsou od výrobce.

VI. Řešení problémů

Pokud dojde k nějaké neobvyklé situaci, nejprve vypněte sporák a hrnec odstavte na rovnou plochu. Nechte na víko hrnce téct mírný proud vody, aby došlo ke snížení teploty a tlaku v hrnci. Najděte příčinu problému a pokuste se problém pomocí následující tabulky vyřešit.

Problém	Příčina	Řešení
Pára uniká na okrajích víka. 	1. Těsnicí kroužek je znečištěný.	1. Umyjte těsnicí kroužek, okraje hrnce a víko.
	2. Těsnicí kroužek je opotřeбенý.	2. Vyměňte.
Víko nelze správně zavřít.	Došlo k deformaci víka.	Vyměňte víko.
Z bezpečnostního ventilu začala náhle unikat pára a kapalina. 	1. Je ucpaný otvor pro únik páry. Byla aktivována bezpečnostní funkce blokovací tyčinky. Je ucpaný vypouštěcí otvor redukčního ventilu.	1. Sejměte hrnec ze sporáku a vyčistěte otvor. Jestliže je hrnec vychladlý, vyjměte redukční tlakový ventil a vyčistěte otvor redukčního tlakového ventilu.
	2. Bezpečnostní ventil již nefunguje.	2. Vyměňte ventil.

Při vaření je těsnicí kroužek vytlačen okénkem bezpečnostního ventilu a dochází k úniku páry. 	1. Je aktivována bezpečnostní funkce těsnicího kroužku. Možná ani ostatní zařízení nefungují. 2. Těsnicí kroužek je příliš opotřeбенý a již nefunguje.	1. Odeberte hrnec ze sporáku a nechte vychladnout. Poté zkontrolujte všechna bezpečnostní zařízení a nefunkční prvky vyměňte. 2. Vyměňte.
--	---	--

VII. Otázky a odpovědi

1. Ot.: Jak probíhá vaření v tlakovém hrnci?

Odp.: Hrnec zahříváte při vysoké teplotě, dokud nezačne unikat pára z bezpečnostního ventilu. Jakmile začne pára vycházet, snižte teplotu plotýnky na střední výkon.

Tlak v hrnci se takto přirozeně sníží.

Při vaření na příliš vysoké teplotě se voda rychle vypaří a připravovaný pokrm se může velice snadno připálit.

2. Ot.: Hrnec špatně funguje!

Odp.: Zkontrolujte dobu vaření.

Zkontrolujte redukční tlakový ventil.

Zkontrolujte teplotu plotýnky.

Zkontrolujte, zda jste použili správné množství vody či vývaru.

Zkontrolujte, zda je tlak v normě (z redukčního tlakového ventilu vychází pára).

3. O: Co je doba vaření?

Odp.: Vaření začíná ve chvíli, kdy začne vycházet pára z redukčního tlakového ventilu.

4. O: Je doba vaření u různých potravin různá?

Odp.: Maximální množství potravin v hrnci by nemělo přesáhnout 2/3 celkového objemu hrnce, pokud vaříte fazole, poté plňte pouze do 1/4. Druh potravin nijak nesouvisí s délkou vaření. Ani množství potravin v hrnci nemá vliv na délku vaření.

5. O: Proč rýže při vaření zešedne?

Odp.: Při vaření při vysoké teplotě a tlaku dojde k rozkladu a aminokyselin a cukrů vlivem tepla. Proto se může stát, že potraviny bohaté na bílkoviny a uhlovodany zešednou. Ničemu to ale neškodí a nemá to vliv ani na chuť.

6. O: Když se vaří sójové mléko s cukrem, při zahřívání uniká mléko z bezpečnostního ventilu.

Odp.: Při zahřívání unikají potraviny s vysokým obsahem cukru bezpečnostním ventilem, což je dáno vysokým tlakem v hrnci.

Pokud tyto potraviny v hrnci vaříte, nepoužívejte tlak, tj. nepoužívejte redukční tlakový ventil.

7. O: Co mám dělat, když se hrnec zahřívá tak dlouho, až se kapalina vypařila?

Odp.: Okamžitě vypněte sporák, odstavte hrnec a nechte jej přirozeně vychladnout. Hrnec nepolívejte vodou.

VIII. Kroky a časy vaření

Potravina	Jak dlouho je třeba mít hrnec na plotýnce o středním výkonu od okamžiku, kdy začne pára vycházet z redukčního tlakového ventilu (minuty)	Poznámky
Hovězí	15-20	Nakrájejte na kousky
Kotleta	8-12	Nakrájejte na kousky
Vepřové koleno	15-20	Příčný řez
Kuřecí	8-10	Celé kuře
Ryba	2-4	
Skopové	8-12	
Rýže	4-8	
Stará kukuřice	5-8	
Sladké brambory	6-10	
Ovesná kaše	10-15	
Luštěniny	12-16	
Řasy	15-25	
Chřest	3-4	
Fazole	6-8	
Květák	3-4	
Cizrna	30-40	
Pšenice	15-20	
Růžičková kapusta	4	

Poznámky: Výše uvedené časy jsou pouze orientační. Mohou se lišit podle konkrétních surovin. Uživatelé mohou po pravidelném používání získat vlastní zkušenosti.

Distributor pro ČR:

barevné vaření s.r.o., Jičínská 226/17, Praha 3 – Žižkov, 130 00

Dovozce do EU:

B.S.D TRADE B.V.B.A.

Heiveldekens 9 (unit i), 2250 Kontich, Belgie