

Návod k použití tlakového hrnce Royalty Line RL-PC4L

Úvod

Děkujeme, že jste se rozhodli pro tlakový hrnec značky Royalty Line. Bude Vám dobře sloužit. Při výrobě tlakových hrnců 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.

Tento návod k použití obsahuje popis funkcí a vybavení tlakového hrnce pro snadné a bezpečné vaření. Velmi rychle se hrnec naučíte správně používat. Dodržujte prosím zde uvedené pokyny, abyste se vyhnuli zbytečným problémům způsobeným nesprávným zacházením. Mějte neustále na paměti, že při vaření je hrnec pod tlakem.

Tento produkt splňuje požadavky směrnice EU EN 12778:2002 o tlakových hrncích pro domácí použití a rovněž obstál v testech TUV GS a CE.

Věříme, že Vám budou zdravé a lahodné pokrmy uvařené v tlakovém hrnci Royalty Line chutnat.



Obsah

1. Popis součástí tlakového hrnce a produktový typ
2. Bezpečnostní pokyny
3. Šestidílný bezpečnostní mechanismus
4. Pokyny pro použití
5. Návod k údržbě

6. Otázky a odpovědi

7. Časy vaření

1. Popis součástí tlakového hrnce a produktový typ

1. Tělo hrnce
2. Spodní úchyty
3. Svorka
4. Víko
5. Úchyt víka
6. Bezpečnostní ventil (výtlační ventil/kolík)
7. Indikační tyčka
8. Gumové těsnění
9. Ozdobný kryt
10. Otočné madlo
11. Regulační tlakový ventil
12. Spojovací destička

13. Žárovzdorná podložka



Typ	Průměr	Objem	Pracovní tlak	Bezpečnostní tlak (fáze I)	Bezpečnostní tlak (fáze II)
RL-PS4L	22 cm	4,0 l	80 kPa	130 - 180 kPa	200 - 300 kPa
RL-PS5L	22 cm	5,0 l	80 kPa	130 - 180 kPa	200 - 300 kPa
RL-PS6L	22 cm	6,0 l	80 kPa	130 - 180 kPa	200 - 300 kPa
RL-PS7L	22 cm	7,0 l	80 kPa	130 - 180 kPa	200 - 300 kPa
RL-PS8L	22 cm	8,0 l	80 kPa	130 - 180 kPa	200 - 300 kPa
RL-PS9L	24 cm	9,0 l	80 kPa	130 - 180 kPa	200 - 300 kPa
RL-PS10L	28 cm	10,0 l	80 kPa	130 - 180 kPa	200 - 300 kPa
RL-PS11L	28 cm	11,0 l	80 kPa	130 - 180 kPa	200 - 300 kPa
RL-PS12L	28 cm	12,0 l	80 kPa	130 - 180 kPa	200 - 300 kPa
RL-PS13L	28 cm	13,0 l	80 kPa	130 - 180 kPa	200. - 300 kPa

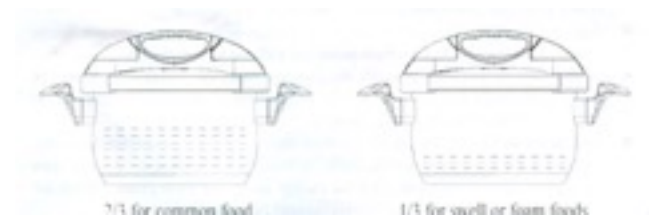
2. Bezpečnostní pokyny

- Před prvním použitím tlakového hrnce si důkladně prostudujte návod k obsluze. Nedovolte manipulaci s tlakovým hrncem nikomu, kdo s tímto návodem nebyl seznámen.
- Při používání uchovávejte tlakový hrnec mimo dosah dětí.

- Tlakový hrnec používejte pouze k domácímu vaření a nikoli k jiným účelům, zejména jej nepoužívejte jako zdravotní sterilizátor, neboť tlakové hrnce nejsou koncipovány tak, aby byla dosažena teplota nezbytná ke sterilizaci.
- Tento tlakový hrnec lze používat na elektrickém sporáku, indukčním sporáku a na plynovém sporáku.
- Před každým použitím tlakového hrnce zkontrolujte, že není poškozený nebo zašpiněný bezpečnostní mechanismus (tj. regulační tlakový ventil, bezpečnostní ventil, gumové těsnění, výtlačný ventil), víko a tělo hrnce.
- Bod varu kapaliny v tlakovém hrnci by měl být nižší než 120° C. Mějte prosím na paměti, že když se kapalina vaří, vzniká velké množství páry.
- Nepoužívejte tento tlakový hrnec k fritování a rovněž nikdy nevkládejte tento tlakový hrnec do trouby, neboť zde by došlo k poškození plastových a gumových částí a bezpečnostního mechanismu.
- Nikdy nepoužívejte tlakový hrnec bez kapaliny, neboť by došlo k přehřátí hrnce a poškození hrnce i vařiče. Důsledně dodržujte následující množství obsahu v hrnci.

Minimum: ¼ litru kapaliny.

Maximum: 2/3 objemu tlakového hrnce. U pokrmů, které zvětší objem nebo napění (např. ryže, zelenina, bujón nebo sušená zelenina), je to 1/3 objemu hrnce.



- Tlakový hrnec je při použití pod tlakem. Nedodržení návodu k použití může mít za následek vznik popálenin a opaření. Zkontrolujte, že je hrnec správně zavřený a před zahřátím nezakrývejte žádné části regulačního tlakového ventilu.
- Při vaření mějte tlakový hrnec pod dohledem. Jestliže pára uniká skrze výtlačný ventil nebo je gumové těsnění protlačováno bezpečnostním

okénkem, okamžitě vypněte vařič a zjistěte příčinu, problém vyřešte a teprve poté pokračujte v užívání.

- Když je tlakový hrnec pod tlakem, pohybujte jím velmi opatrně. Nedotýkejte se horkých vnějších částí tlakového hrnce, neboť hrozí, že se popálíte. Při vaření se dotýkejte pouze úchytů a madel, a je-li to nezbytné, použijte kuchyňské rukavice.
- S tlakovým hrncem je třeba před otevřením mírně zatřepat, což může zabránit tomu, aby po otevření pokrm uvnitř vystříkl a způsobil popáleniny. V tlakovém hrnci nevařte jablečné pyré, ani kompotované ovoce.
- Nikdy se nesnažte otevřít tlakový hrnec násilím. Hrnec neotvírejte, dokud si nejste zcela jisti, že pára uvnitř byla zcela vypuštěna.
- Během vaření nesmí být bezpečnostní okénko natočeno směrem na uživatele. Při vypouštění páry mějte vždy ruce, hlavu a tělo mimo nebezpečnou zónu.
- 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.
- Neupravujte bezpečnostní mechanismus. Neopravujte ani nemažte ventily. Jestliže je poškozený tlakový hrnec nebo nějaká jeho součást nefungují tak, jak je popsáno v návodu k obsluze, tlakový hrnec nepoužívejte. Nechte tlakový hrnec opravit odborníkem, nebo se obraťte na svého prodejce.
- Pokud máte po přečtení tohoto návodu jakékoli otázky, neváhejte a obraťte se na svého prodejce.
- **Mějte tento návod k obsluze vždy po ruce.**

3. Šestidílný bezpečnostní mechanismus

- Redukční tlakový ventil: Přesáhne-li při používání tlakového hrnce tlak uvnitř hrnce pracovní tlak, automaticky se uvolní. Díky redukčnímu tlakovému ventilu je vaření bezpečné, stabilní a spolehlivé.
- Výtlačný ventil: Jestliže je tlakový hrnec řádně zavřený, tlak uvnitř hrnce začne stoupat a tehdy výtlačný ventil stoupne, aby uzavřel víko.
- Jestliže není hrnec správně zavřený, tlak uvnitř hrnce nemůže stoupnout a z výtlačného ventilu bude stále ucházet pára. V tomto případě vypněte sporák a hrnec řádně zavřete.
- Výtlačný ventil může automaticky ukazovat stav tlaku uvnitř hrnce. Pokud je tlak uvnitř hrnce nižší než tlak, při kterém je možné hrnec bezpečně otevřít, výtlačný ventil bude zcela zapadlý a tehdy je možné hrnec otevřít.
- Bezpečnostní ventil: Jestliže redukční tlakový ventil nefunguje správně nebo nemůže správně fungovat, tlak uvnitř hrnce příliš stoupne, zafunguje automaticky bezpečnostní ventil, vypustí přebytečnou páru z hrnce a bude udržovat tlak v hrnci na bezpečné úrovni.
- Bezpečnostní okénko: Na kraji víka je bezpečnostní okénko. Jestliže nefunguje ani redukční tlakový ventil, ani bezpečnostní ventil, tlak uvnitř hrnce je příliš vysoký, gumové těsnění bude vtlačeno do tohoto okénka a tlak v hrnci tak bude moci rychle klesnout na bezpečnou úroveň.

4. Pokyny pro použití

• Před prvním použitím

Před prvním použitím si důkladně prostudujte tento návod k použití, zejména bezpečnostní pokyny.

Hrnec a víko pečlivě umyjte ve vodě se saponátem na nádobí, poté naplňte hrnec zhruba do poloviny vodou, důkladně zavřete víko, aby se eliminoval pach nového hrnce, nechte vařit 20 minut a poté, co vyjde pára redukčním tlakovým ventilem, nechte hrnec zchladnout, snižte tlak, vylijte vodu, vypláchněte čistou vodou a vysušte.

• Základní informace

Otevírání hrnce

Ujistěte se, že je hrnec skutečně možné otevřít, položte jej na rovné místo a otočte otáčecím madlem po směru šipky vyznačené na madle (open) tak, aby bylo otočné madlo křížem k černému panelu na víku, poté víko zvedněte.

Před vařením

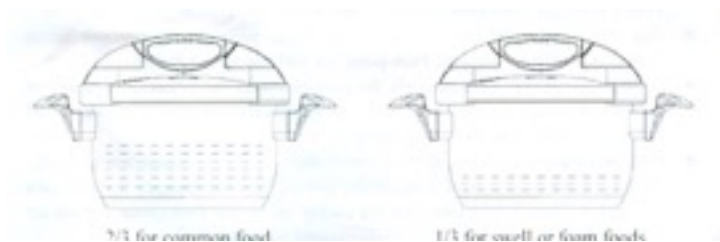
Zkontrolujte, že redukční tlakový ventil, kryt a odvzdušňovací ústrojí nejsou zaseklé, jsou na svém místě na víku a budou řádně fungovat.

Zkontrolujte, zda je gumové těsnění správně umístěno na víku.

Než tlakový hrnec zavřete, vždy zkontrolujte, že uvnitř máte správné množství kapaliny.

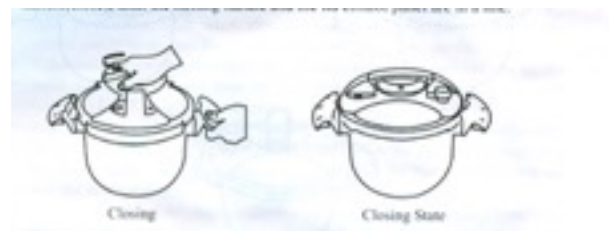
Maximální objem: U běžných potravin je maximální objem $\frac{2}{3}$ kapacity tlakového hrnce. U pokrmů, které zvětší objem nebo se napění (např. rýže, zelenina, bujón nebo sušená zelenina), je to $\frac{1}{3}$ kapacity hrnce.

Minimální objem: Mějte prosím na paměti, že při vaření musí být hrnec vždy zaplněný alespoň do $\frac{1}{4}$ své kapacity.



Zavírání hrnce

Vložte víko na tělo hrnce. Nejprve zkontrolujte, zda je víko v otevřeném stavu. Poté otočte otočným madlem na víku ve směru vyznačené šipky (close) tak, aby bylo madlo zároveň s černým kontrolním panelem na víku.



Zavírání

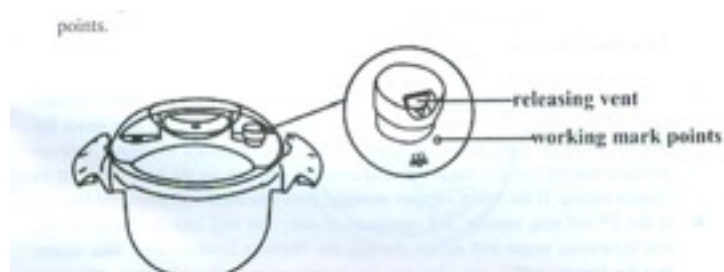
Zavřený hrnec

Důležité: Vždy nalijte do hrnce dostatečné množství kapaliny, aby se mohla vytvořit pára a ujistěte se, že se kapalina v tlakovém hrnci zcela nevypaří. Nikdy nedovolte, aby se kapalina „vyvařila do sucha“. Následkem by bylo přehřátí, které by mohlo poškodit jak hrnec (např. roztavit dno nebo poškodit bezpečnostní mechanismus), tak i vařič. V případě přehřátí hrnec nikdy neodstraňujte z vařiče. Vařič pouze vypněte a nechte hrnec vychladnout na vařiči.

- Proces tlakového vaření

Začátek vaření

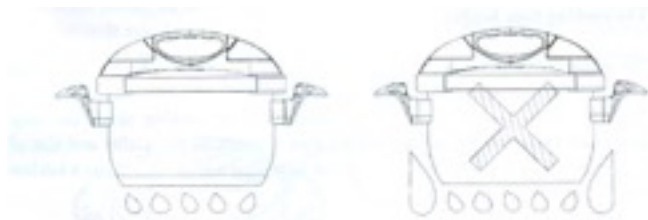
Umístěte tlakový hrnec na vhodný vařič, průměr vařiče by měl být vždy menší než průměr tlakového hrnce. Dále zkontrolujte také, že vypouštěcí klapka je nastavená na režim vaření a nikoli na režim vypouštění páry.



vypouštěcí klapka

režim vaření

Vždy začínějte s vařičem zapnutým na vyšší stupeň. Pokud používáte plynový sporák, zkontrolujte, že plamen nejde přes okraj těla hrnce.



Jakmile dojde k zahájení procesu vaření, teplota stoupne a proces se automaticky zahájí. Z výtlačného ventilu uniká pára, s níž uniká i kyslík, který je obsažený ve vzduchu a který může ničit vitamíny a minerály. Tento proces může trvat několik minut. Pak se výtlačný ventil automaticky zavře. Po několika minutách začne být vidět na indikačním kolíku bílý kroužek.

- První bílý kroužek na indikačním kolíku znamená, že se tlakový hrnec nachází v režimu vaření a není možné jej otevřít. Tento kroužek bude vidět po celou dobu vaření.
- Na indikačním kolíku je i červený kroužek, který však nebude vidět, pokud tlakový hrnec normálně funguje. Jestliže během vaření kolík vystoupí tak, že bude vidět červený kroužek, znamená to, že tlak v hrnci je příliš vysoký. V tomto případě vypněte vařič a zjistěte příčinu.



bílý a červený kroužek

Zahájení vaření

Vlastní vaření začne ve chvíli, kdy začne pára unikat redukčním tlakovým ventilem a tento redukční tlakový ventil vyskočí.

Orientační časy vaření najdete v tabulce na konci tohoto návodu. Skutečná doba vaření je nicméně závislá na kvalitě a velikosti daných potravin a záleží i na osobních preferencích. Při vaření je vhodné používat kuchyňský budík, tzv. minutku.

Konec vaření

Po uplynutí času vaření odstraňte hrnec z vařiče a vypust'te páru.

Upozornění: Nikdy neotvírejte tlakový hrnec násilím. Hrnec je možné otevřít teprve ve chvíli, kdy indikační kolík zcela zapadne zpět do svého otvoru. Před otevřením hrncem vždy zatřeste. Tím zabráníte vzniku parních kapes, které se mohly v jídle vytvořit a po otevření by způsobily prudký únik páry. Pokud tento krok opomenete, hrozí vážné nebezpečí, že takto prudce unikající pára či pokrm způsobí popáleniny a opařeniny.

Páru z hrnce lze vypustit třemi způsoby:

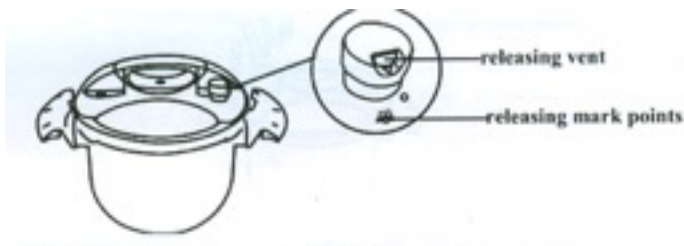
A. Ochlazení hrnce pod tekoucí vodou

Podržte hrnec pod vodovodním kohoutkem a nechte téct mírný proud vody na víko, ovšem nikoli na černý kontrolní panel ani na redukční tlakový ventil, dokud výtlačný kolík zcela nezapadne do svého otvoru. Nevkládejte hrnec do vody.



B. Vypuštění páry

Natočte redukční tlakový ventil do režimu vypouštění páry. Pára začne unikat vypouštěcí klapkou na redukčním tlakovém ventilu. Vypouštění páry může trvat několik minut. Až výtlačný kolík zcela zapadne zpět do svého otvoru, z redukčního tlakového ventilu nebude unikat žádná další pára. Poté hrncem mírně zatřeste a otevřete jej.



vypouštěcí klapka - režim vypouštění páry

C. Ponechání hrnce, dokud sám nevychladne

Snížování tlaku v hrnci tímto způsobem trvá poměrně dlouho a není vhodné pro potraviny, které se vaří krátce jako např. ryby či zelenina, neboť se během vychlazení hrnce mohou snadno převařit.

Když již není výtlačný kolík vidět, hrncem jemně zatřeste a otevřete jej.

Otevírání při vaření

Jestliže potřebujete hrnec otevřít během vaření, musíte nejprve snížit tlak v hrnci jedním z výše popsaných způsobů. Při otevírání a opětovném zavírání dávejte pozor na to, že víko může být velmi horké. Pro zamezení vzniku popálenin se dotýkejte pouze úchytů a madel.

Jestliže hrnec otevřete, mějte na paměti, že jste přerušili proces vaření. Až budete ve vaření pokračovat, je možné, že bude zbývající doba vaření delší a podle toho přenastvte i minutku.

5. Návod k údržbě

Po každém použití tlakový hrnec umyjte. Hrnec lze mýt v ruce běžným způsobem nebo i v myčce. Víko lze mýt pouze v ruce. Nemyjte víko v myčce, neboť zde by mohlo dojít k jeho poškození.

K odstranění skvrn od vody použijte měkký hadřík, kterým lze tlakový hrnec dobře vyleštit. K čištění nepoužívejte kovovou drátěnku ani práškové a abrazivní čisticí prostředky.

Čištění ventilů

Po každém použití je třeba vyčistit rovněž ventily a gumové těsnění na víku. Redukční tlakový ventil lze odstranit z víka a důkladně umýt všechny jeho součásti. Zbytky jídla lze odstranit z ventilů pod tekoucí vodou. Za tímto účelem není třeba je odedendávat.



Jestliže chcete, aby Vám Váš tlakový hrnec vydržel co nejdéle, vysušte vždy tlakový hrnec a všechny jeho součásti suchým hadříkem či utěrkou. Gumové těsnění bude mít delší životnost, pokud budete víko pokládat na hrnec při uložení obráceně, tj. těsněním nahoru.

Poznámka: Podle toho, jak často svůj tlakový hrnec používáte je vhodné měnit gumové těsnění a kroužek ventilu zhruba jednou za 1 až 2 roky. Při poškození (popraskání nebo natržení, deformace okrajů, ztvrdnutí nebo změknutí) je třeba je vyměnit okamžitě. Pokud nedojde k včasné výměně, může být ohroženo řádné a bezpečné fugování tlakového hrnce.

6. Otázky a odpovědi

Problém	Možná příčina	Řešení
Výtlačný ventil se po krátkém zahřátí neobjeví.	1. Hrnec není správně zavřený. 2. Vaříč není dostatečně teplý, kapalina uvnitř se nevaří. 3. Vzduchotěsná podložka je špinavá nebo poškozená. 4. V hrnci není dost kapaliny.	1. Zavřete hrnec správně. 2. Nastavte vaříč na nejvyšší stupeň. 3. Vyčistěte nebo vyměňte díl. 4. Doplněte na minimální množství kapaliny (1/4 objemu)

Pára, která uniká redukčním tlakovým ventilem, je slyšet, ale není vidět.	1. Redukční tlakový ventil je zablokovaný. 2. Klapka je zablokovaná. 3. Vaří se na sucho. 4. Sporák je nakloněný.	1. Vyčistěte nebo vyměňte. 2. Vyčistěte nebo vyměňte. 3. Okamžitě vypněte vaříč, zkontrolujte příčinu a dopňte. 4. Narovnejte sporák.
Pára uniká bezpečnostním ventilem, poté co vystoupí výtlačný ventil.	1. Klapka je zablokovaná. 2. Pokrm v tlakovém hrnci má příliš velký objem. 3. Teplota je příliš vysoká.	1. Vyčistěte nebo vyměňte díly. 2. Vyjměte část pokrmu z hrnce a poté opět zahřejte. 3. Zkontrolujte objem pokrmu v hrnci a poté snižte teplotu vaříče.
Pára uniká na okrajích víka.	1. Redukční tlakový ventil a bezpečnostní ventil je opotřebený. 2. Gumové těsnění není správně umístěno na víku. 3. Gumové těsnění je poškozené nebo ztvrdlé. 4. Gumové těsnění je špinavé. 5. Hrnec není správně zavřený.	1. Vyčistěte nebo vyměňte. 2. Umístěte správně gumové těsnění na víko. 3. Vložte nové těsnění. 4. Vyčistěte nebo použijte nové těsnění. 5. Zavřete hrnec správně.
Nelze plynule otevřít a zavřít víko.	1. Gumové těsnění nemá správnou velikost pro tento hrnec. 2. Otevíráte víko, přičemž výtlačný ventil ještě zcela nezapadl do svého otvoru. 3. Pokud musíte při otvírání tlačit, jsou některé části poškozené.	1. Vložte nové těsnění správné velikosti. 2. Otevírejte víko teprve když výtlačný ventil zcela zapadne. 3. Neotvírejte ani nezavírejte víko násilím. Pokud nelze víko plynule otevřít nebo zavřít, nejprve zkontrolujte hrnec a pak pokračujte. Pokud jsou některé díly poškozené, nechte je opravit či vyměnit odborníkem.

Pokud se domníváte, že je něco v nepořádku, vypněte sporák a nechte tlakový hrnec vychladnout.

Upozornění: Pokud je nějaký díl poškozený, tlakový hrnec dále nepoužívejte. Díl okamžitě vyměňte. Opravu svěřte odborníkovi, nebo se opravte na svého prodejce.

7. Časy vaření

Skutečné vaření začíná ve chvíli, kdy začne redukčním tlakovým ventilem unikat pára a tento ventil vyskočí. Tyto časy vaření jsou však pouze orientační. Skutečná doba vaření je dána kvalitou, velikostí a čerstvostí vařených potravin, jakož i osobními preferencemi. Při vaření doporučujeme použít kuchyňské hodiny, tzv. minutku. Velmi rychle poznáte, jak dlouho které potraviny vařit.

Pokrm	Doba vaření v min.	Pokrm	Doba vaření v min.
Chřest (celý)	3 - 4	Hovězí (kousky)	15 - 20
Fazole	6 - 8	Kuře (kousky)	10 - 15
Růžčková kapusta	4	Kachna	15
Zelí	3 - 4	Plátky	8 - 10
Květák	3 - 4	Ryba	4 - 8
Těstoviny	5 - 6	Husa	18 - 22
Ovesná kaše	15 - 20	Skopové (kousky)	10 - 15
Brambory	4 - 6	Vepřové koleno	15 - 20
Rýže	4 - 8	Králík (kousky)	13 - 18
Pšenice	15 - 20	Krůta	15