



## NÁVOD NA POUŽITÍ

Před použitím tlakového hrnce, prosím důkladně prostudujte “Návod na použití”.

### 1. DBEJTE PŘEDEVŠÍM NA NÁSLEDUJÍCÍ BODY:

Tlakový hrnc Expert Plus je vyroben v souladu s mezinárodními normami a bezpečnostními předpisy. Tyto bezpečnostní předpisy je nutno bezpodmínečně dodržet:

1. Nikdy nenechávejte tlakový hrnc bez dozoru a zabezpečte, aby se poblíž tlakového hrnce nezdržovaly děti;
2. Nikdy nepoužívejte tlakový hrnc v troubě;
3. Pokud je tlakový hrnc pod tlakem, manipulujte s ním velmi pozorně a opatrně. Hrnc přemíst'ujte uchopením za boční ucha. Nikdy ho neodkládejte na tepelný zdroj;
4. Při manipulaci s horkým hrncem používejte kuchyňské rukavice;
5. Tlakový hrnc používejte výhradně k účelu, pro který byl vyvinut a vyroben;
6. V tlakovém hrnci se vaří jídlo pod tlakem. Nesprávné použití může zapříčinit opaření. Před položením tlakového hrnce na plotýnku se ujistěte, že jste hrnc řádně uzavřeli;
7. V žádném případě neotevírejte tlakový hrnc násilím. Nikdy tlakový hrnc neotevírejte, pokud se neujistíte, že se vnitřní tlak vynuloval. Více informací o otevírání tlakového hrnce po uvaření pokrmu je uvedeno v bodě 3.4.;
8. Nikdy nepoužívejte tlakový hrnc bez náplně vody. Objem náplně vody musí být minimálně 1/3 objemu nádoby. Bez splnění této podmínky dojde k poškození tlakového hrnce;
9. Nenaplňujte tlakový hrnc více než do 2/3 jeho objemu. Pokud vaříte pokrm, který nabobtná (rýže, sušená zelenina, luštěniny apod.), nenaplňujte hrnc více než do poloviny jeho objemu;
10. Používejte, dle návodu, správnou velikost plotýnky;
11. Pokud vyjímáte z tlakového hrnce masitý pokrm obalený membránou nebo kůží (např. párek, hovězí jazyk apod.), nikdy ho nepropichujte, zvláště, je-li nafouknutý. Z tohoto pokrmu může vystříknout pod zvýšeným tlakem horká voda, která Vám může způsobit opaření. Při vaření takových jídel je lepší propíchnout pokrm dříve, než jej dáte vařit;
12. Přípravujete-li kašovitě potraviny (drcený hrách, čočku rebarboru, těstoviny a pod), hrncem před otevřením lehce zatřepejte, aby potraviny nevystříkly ven;
13. Před použitím tlakového hrnce se ujistěte, že správně fungují ventily (že nejsou ucpané);
14. Nepoužívejte nikdy tlakový hrnc pod tlakem k přípravě jídla, které se smaží ve velkém množství oleje;
15. Používejte pouze náhradní díly, které doporučuje výrobce;
16. Pozorně si přečtěte následující instrukce:

**V žádném případě neprovádějte sami změny nebo opravy na bezpečnostním systému tlakového hrnce**

## **1.1. Bezpečnostní systém**

Tento hrnec má čtyři přednosti:

- bezpečnostní mechanismus umožňuje uzavření hrnce a aretaci poklice jednou rukou;
- poklice se může položit a aretovat v jakémkoliv místě, nemusí se hledat konkrétní místo, jako u jiných tlakových hrnců;
- regulátor tlaku se používá pro regulaci teploty vaření a zároveň zabezpečuje, že se nevyvine nadměrný tlak;
- regulátor tlaku zabraňuje otevření hrnce, pokud je hrnec pod tlakem.

## **2. VLASTNOSTI**

### **Technická charakteristika:**

Tlakový hrnec je vyroben z nerezové oceli 18/10. Boční ucha jsou vyrobena z tepelně odolného plastu. Mechanismus tlakového hrnce zabezpečuje jednoduché a snadné použití.

### **Vaření:**

Jakmile se dosáhne požadovaný tlak, snižte teplotu plotýnky (hořáku). Uspoříte tím drahou energii.

### **Všestranný tlakový hrnec:**

Tlakový hrnec, který jste zakoupili je možno používat pro vaření polévek, zeleniny, masa. Je zapotřebí pouze několika minut, abyste uvařili pokrmy s rýží, zeleninu nebo vyrobili marmelády a džemy.

Tlakový hrnec, který jste zakoupili je vhodný pro všechny typy sporáků.

### **Plynový sporák:**

Plamen hořáku nesmí přesahovat dno hrnce.

### **Elektrická plotýnka:**

Průměr elektrické plotýnky musí být shodný s průměrem dna hrnce.

### **Sklokeramická deska + indukce:**

Dno tlakového hrnce musí být čisté a suché.

Pozn.: U některých indukčních desek nemusí indukce spínat.

V případě, že neopatrností přehřejete plastové části hrnce, může dojít k jejich poškození. Na tyto případy se nevztahují záruční podmínky.

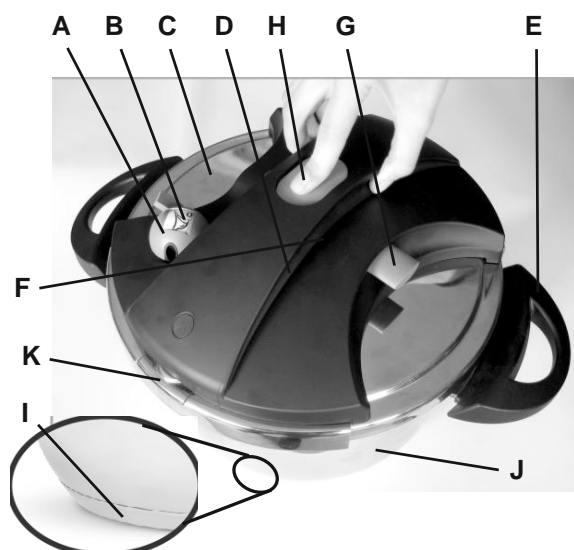
### **Další vlastnosti tlakového hrnce:**

- Regulátor tlaku s možností jeho nastavení do třech pozic;
- Speciální mechanismus pro rychlé snížení tlaku v nádobě;
- Tepelně odolná ucha;
- Lisované dno (sendvič) pro lepší rozložení tepla;
- Speciální mechanismus s bezpečnostními prvky pro lehké otevírání/zavírání hrnce;
- Nádobu hrnce a poklice jsou vyrobeny z nerezové oceli 18/10;
- Průměr nádoby: 24 cm.

## 2.1. Popis výrobku:

### Vnější část:

- A. Regulátor tlaku/výběr pozice (teploty vaření).
- B. Ukazatel vybrané pozice regulátoru tlaku.
- C. Poklice (s bezpečnostním ventilem nadměrného tlaku).
- D. Držadlo poklice s uvolňovacím mechanismem.
- E. Boční ucha hrnce
- F. Bezpečnostní ventily (bezpečnostní ventil aretace poklice a bezpečnostní ventil nadměrného tlaku).
- G. Tlačítko pro otevírání poklice, která je vybavena bezpečnostním ventilem nadměrného tlaku.
- H. Tlačítko zavírání poklice, která je vybavena bezpečnostním ventilem nadměrného tlaku.
- I. Sendvičové dno.
- J. Nádobu hrnce z nerezové oceli 18/10.
- K. Bezpečnostní mechanismus poklice.



## 3. NÁVOD K POUŽITÍ

### 3.1. Naplnění hrnce

- Nastavte regulátor tlaku na pozici „0“. Stlačením tlačítka pro otevírání poklice s bezpečnostním ventilem nadměrného tlaku dojde k uvolnění poklice a následně je možno hrnec otevřít. Viz obr. 1 + 2. Před prvním použitím vyjměte z poklice silikonové těsnění a myjte ho teplou vodou. Následně těsnění utřete do sucha a vložte zpět na původní místo.

Pozn.: Ujistěte se, že je silikonové těsnění správně nasazeno (v opačném případě nelze dosáhnout požadovaného tlaku). Těsnění nepootáčejte a umístěte jej správně na poklici tak, aby bylo usazeno do vybrání poklice. Dbejte na to, aby pod těsněním nezůstala žádná voda. Před každým použitím tlakového hrnce řádně zkontrolujte usazení silikonového těsnění. Naplňte tlakový hrnec vodou minimálně do 1/3 a přidejte pokrm, který chcete uvařit. Naplnění hrnce nesmí přesáhnout rysku maxima označenou uvnitř tlakového hrnce viz obr. 3 (naplnění včetně pokrmu).

**Pozor:** Pokud vaříte pokrmy, které hodně pění nebo bobtnají (např. luštěniny, rýži atd.), musí být hrnec naplněn pouze do 1/2 celkového objemu. Pro omezení tvorby pěny je možno přidat lžici oleje nebo másla.



- Maximální naplnění nádoby do 2/3 hrnce je vyznačeno ryskou uvnitř nádoby. Tento maximální objem nesmí být v žádném případě překročen. Pokud se tato zásada nedodrží, může dojít ke kontaktu jídla s bezpečnostními ventily, které se následně mohou ucpat. To může následně vyvolat poruchu hrnce a ztrátu jeho funkčnosti.

**Při každém použití tlakového hrnce se ujistěte, že se bezpečnostní ventil aretace poklice volně pohybuje.**

#### **Bezpečnostní ventil:**

Otočte poklici a zkontrolujte, že se bezpečnostní ventil aretace poklice volně pohybuje nahoru a dolů. Není-li tomu tak, hrnec nepoužívejte a bezpečnostní ventil řádně vyčistěte a zkontrolujte jeho správnou funkci. Dále zkontrolujte, zda není ucpaný bezpečnostní ventil nadměrného tlaku.

#### **Regulátor tlaku s možností nastavení do 3 pozic:**

Z fyzikálního hlediska je normální, že se uvolňuje trochu páry při každé změně pozice regulátoru. Regulátor se může nastavit na pozici 0 , 1 , 2. Při vaření je možno kontrolovat funkčnost regulátoru. Pokud uniká z regulátoru pára, v množství závislém na nastavení regulátoru, potom regulátor správně funguje. Pro čištění regulátoru si přečtěte návod v bodě 4.1. Regulátor se musí pravidelně kontrolovat a veškeré nečistoty na jeho ventilu se musí odstranit dle návodu.

Nyní je možno poklici s bezpečnostním ventilem nadměrného tlaku usadit na hrnec a tento uzavřít. Bezpečnostní mechanismus je funkční a je možno začít s vařením.

### **3.2. Regulace teploty vaření**

Regulátor můžete nastavit na:

- (0)...Vaření bez tlaku
- (1)...Průměrná teplota vaření
- (2)...Vysoká teplota vaření

Pročtěte si, prosím tabulku v bodě 7, kde jsou uvedeny hodnoty doby vaření pro jednotlivé pokrmy.

Regulátor uvolňuje páru a automaticky reguluje nastavený tlak a teplotu vaření.

Nastavená teplota vaření je dosažena v momentu, když pára uniká stabilně s velkou intenzitou. V tomto okamžiku můžete snížit teplotu plotýnek.

**Pozice 0:** V hrnci je nulový tlak. Tato pozice se používá, pokud chcete vařit bez tlaku nebo pokud chcete snížit tlak během vaření

**Pozice 1:** V hrnci je nízký tlak cca 0,55 bar. Tato pozice je vhodná pro vaření bobtnajících a pěnicích pokrmů nebo pokrmů, které nepotřebují pro uvaření vysoké teploty-např. hrách, masové omáčky, zelenina, ryby, plody moře.

**Pozice 3:** V hrnci je vysoký tlak cca 0,75 bar. Tato pozice je vhodná pro vaření jídel, které potřebují k přípravě vysoké teploty jako např. tvrdá zelenina, kuře, maso, rýže, brambory.

### **3.3. Příprava jídla**

- Položte hrnec na plotýnku a nahřejte ji na maximum. Nastavte regulátor tlaku na pozici 1 nebo 2. Dbejte na to, aby průměr plotýnky rozměrově odpovídal průměru

dna hrnce. Pokud používáte plynový sporák, nastavte plamen hořáku tak, aby nepřesahoval dno hrnce - jinak by mohlo dojít k poškození (opálení) plastových částí hrnce;

- Ihned, jak dojde k vyvíjení páry v hrnci, začne působit mechanismus tlakového hrnce a započne vaření. Zároveň bezpečnostní ventil aretace poklice blokuje uvolňování poklice a poklici není možno otevřít. V okamžiku, kdy tlak v hrnci dosáhne hodnoty dle nastavené pozice, pára začne unikat přes regulátor. V tomto okamžiku snižte teplotu plotýnky. Je možné, že se únik páry přes regulátor projeví zvukovým efektem-pískáním. Pokud je hrnec naplněn na maximum, dosáhne se nastaveného tlaku během cca 15-ti minut.

Pozn.:

Požadovaná teplota se dosáhne v okamžiku, kdy pára uniká z regulátoru a nikoliv přes bezpečnostní ventil aretace poklice. Doba vaření dle tabulky v bodě 7 se začne měřit od okamžiku, kdy pára začne unikat z regulátoru.

- Pro vaření v tlakovém hrnci platí jedno orientační pravidlo: jakýkoliv pokrm se uvaří v tlakovém hrnci za 1/3 doby vaření v klasickém hrnci. To znamená, že místo 30 min vaření v klasickém hrnci, je pokrm v tlakovém hrnci uvařen za 10 min.

#### ***3.4. Jak se otevírá tlakový hrnec po ukončení vaření***

Po ukončení vaření je třeba odstavit hrnec asi na 3 min. Pak pootočte regulátorem na pozici 0 a počkejte, až unikne pára. Následně hrnec otevřete, ale dbejte na to, aby mezi hrncem a Vámi byla dostatečná bezpečnostní vzdálenost. Nikdy se nepokoušejte otevřít hrnec násilím.

K dispozici jsou dvě možnosti snížení tlaku v hrnci:

##### **Běžné otevírání hrnce:**

Vypněte plotýnku (hořák). Snižováním teploty v hrnci dojde ke snížení tlaku. Když je tlak snížen na minimum, odblokuje bezpečnostní mechanismus poklici a hrnec je možno otevřít. Tento způsob se doporučuje pro pokrmy, které bobtnají nebo pění a dále pak pro pokrmy, které se vaří při vysoké teplotě.

##### **Rychlé otevírání hrnce:**

Vypněte plotýnku (hořák). Tlakový hrnec dejte pod tekoucí studenou vodu. Hrnec, který je pod tlakem zvedejte za boční ucha. Chlazením hrnce snižujte postupně teplotu až do okamžiku, kdy se regulátor dostane na pozici 0. Abyste otevřeli poklici, stlačte tlačítko otevírání a zvedněte poklici.

##### **POZOR:**

Přes regulátor může uniknout větší množství páry. Pokud nedodržíte bezpečnostní odstup od tlakového hrnce, může dojít k opaření obličeje nebo jiné části těla. Při ochlazování hrnce pod tekoucí vodou můžete slyšet charakteristické pískání. Je to normální fyzikální jev. Otevřít hrnec je možno až se jeho obsah ochladí a regulátor se dostane do pozice 0. Rychlé otevírání hrnce se nesmí používat pro obilniny, zeleninu a pro pokrmy, které bobtnají.

## 4. VENTILY A TĚSNĚNÍ

Aby byl tlakový hrnec funkční, je nutné, aby byly funkční všechny ventily, tj. bezpečnostní ventil aretace poklice, bezpečnostní ventil nadměrného tlaku, ventil regulátoru tlaku. Proto se musíte před každým použitím tlakového hrnce, zejména pokud se hrnec dlouho nepoužíval, přesvědčit, že ventily jsou čisté a že nemají žádnou závadu.

### 4.1. Vyčištění ventilu regulátoru tlaku

Demontáž a montáž regulátoru:

Při demontáži regulátoru odšroubujte matici uvnitř poklice. Odejměte regulátor. Regulátor vyčistěte a namontujte zpět pomocí matice.

Pozn.:

Pokud nenaplňujete hrnec na max. dovolenou hodnotu (zejména u bobtnajících pokrmů), bývají ventily čisté, mají správnou, bezproblémovou funkčnost

### 4.2. Čištění silikonového těsnění poklice

Po každém použití tlakového hrnce vyjměte silikonové těsnění a umyjte ho ručně saponátovým prostředkem pomocí houby a teplé vody. Po umytí těsnění vytřete do sucha. Podle intenzity používání tlakového hrnce (zvláště při každodenním používání) je nutno vyměnit těsnění cca jednou za dva roky. Vždy použijte originální náhradní díly.

## 5. ČIŠTĚNÍ TĚLA HRNCE

Tělo (nádobu) tlakového hrnce se může umýt ručně nebo v myčce nádobí, podobně jako běžné nerezové nádobí. U ručního mytí se nesmí používat ocelové drátěnky a agresivní čisticí nebo bělicí prostředky. Narušil by se tím nerezový povrch nádoby. Pro vyčištění silně znečištěné nádoby a fleků v nádobě se doporučuje tento postup:

-Nalijte do nádoby dvě sklenice vody se šťávou z půlky citronu a nádobu dejte na plotýnku. Zahřejte nádobu na 5 min. a následně nechejte vychladnout.

Nyní můžete nádobu umýt teplou vodou.

### **POZOR: NIKDY NEDÁVEJTE DO MYČKY POKLICI!**

Při ukládání tlakového hrnce do skříňky, otočte poklici a položte ji na nádobu. Tak se lépe „provzdušní“ silikonové těsnění. Nádobu uskladňujte vždy prázdnou, tj. bez pokrmu.

## 6. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

### 6.1. Tlakový hrnec nelze dovřít

**Příčina:** obsah hrnce se již začal vařit, v hrnci je hodně páry a bezpečnostní ventil poklice se nemůže vrátit do odpovídající (beztlakové) pozice.

**Řešení:** snižte teplotu plotýnky, nebo raději z plotýnky hrnec sundejte, aby se přestala vyvíjet pára. Po vychladnutí hrnec zavřete a pokračujte ve vaření.

## 6.2. Z nádoby neustále uniká pára přes regulátor tlaku

**Příčina:** tlak v nádobě již dosáhl nastavené hodnoty, vhodné pro vaření

**Řešení:** nastavte pozici regulátoru na vyšší hodnotu (větší tlak) nebo snižte teplotu plotýnky.

**Příčina:** regulátor tlaku je špinavý a nemá správnou funkci

**Řešení:** přečtěte si návod, týkající se vyčištění ventilu regulátoru tlaku a vyčistěte ho.

**Příčina:** bezpečnostní ventil nefunguje

**Řešení:** přečtěte si návod, týkající se vyčištění ventilů a vyčistěte je. Pokud je to třeba, vyměňte ventil.

## 6.3. Pod poklicí nebo okolo poklice uniká pára a vytéká voda

**Příčina:** silikonové těsnění není dobře usazeno

**Řešení:** vyjměte silikonové těsnění a zkontrolujte jeho správné usazení v poklici

## 6.4. Těžko odstranitelné skvrny

**Příčiny tvoření skvrn jsou různé:**

Pokrm, který se spálil a nalepil na nádobu se musí vyčistit. Čistí se po odmočení vodou pomocí běžného čisticího prostředku a tvrdé houby (ne ocelovou drátěnkou). Tmavě hnědé, modré, žluté nebo zelené skvrny se vytvoří zahřátím nerezové oceli na vysokou teplotu. Tyto skvrny zmizí časem samy. Pokud přetrvávají, můžete je vyčistit pomocí citrónové šťávy nebo octem. Kruhové hnědé a průhledné skvrny mohou být způsobeny vodou na vaření a mytí.

Tlakový hrnec nereziví-je vyroben z nerezové oceli 18/10.

Kruhové bílé skvrny jsou zapříčiněny solí nebo vápenatými minerály, obsaženými zejména v tvrdé vodě. Takové skvrny můžete vyčistit octem nebo citronovou šťávou.

V těchto případech nepoužívejte myčku nádobí. Pokud se skvrny napoprvé neodstraní, je třeba čištění opakovat, nebo použít silnější prostředek na odstranění těchto vápenatých nánosů.

## 6.5. Tlakový hrnec nelze otevřít

Tlakový hrnec nelze otevřít i přesto, že je vypuštěna veškerá pára a že je hrnec již studený. Důvodem jsou zanesené ventily. V tomto případě se musíte obrátit na servis.

## 7. TABULKA S HODNOTAMI DOBY VAŘENÍ

Pokrm	Pozice regulátoru tlaku	Doba vaření v minutách	Způsob otevírání	Doba čekání v minutách
<b>ZELENINA: Dejte do hrnce minimálně 1,5 sklenice vody</b>				
artyčoky	II	6	rychlý	
chřest	II	1,5	rychlý	

zelené fazolky	I	2	rychlý	
brokolice	I	2	rychlý	
půlené zelí	I	6	běžný/rychlý	4
celá mrkev	II	4	rychlý	
mrkev - kousky	II	2	rychlý	
květák	I	3	rychlý	
kukuřice	I	6	rychlý	
brambory-kousky	II	6	běžný/rychlý	4
brambory-půlené	II	8	běžný/rychlý	5
sladke brambory	II	10	běžný/rychlý	3

<b>MASO, KUŘE, RYBY</b>				
Jehně vařené při nízké teplotě	II	10-12	běžný	5-10
Jehně s kostí	II	25-30	běžný	5-10
Kuře celé	II	18-25	běžný	5-10
Kuře- prsa	II	8-15	rychlý	
Kuře-kousky	II	5-7	rychlý	
Hovězí vařené při nízké teplotě	II	15-25	běžný	15-20
Hovězí bez kosti	II	7-10	rychlý	15-20
Korýši (jedlá slávka)	I	3-6	rychlý	
Krevety	I	3-6	rychlý	
Krabi	I	2-8	rychlý	
Ryba-filet	I	5-8	rychlý	
PILAF: Pro snížení pění přidejte lžici másla nebo oleje. Pro bílou rýži dejte o 1/3 méně vody a pro jakoukoliv rozemletou rýži o ¼ méně vody, než je uvedeno v návodu na použití.				
Bílá rýže	II	3	běžný/rychlý	7
Jakákoliv rozemletá rýže	II	15	běžný/rychlý	10
Rýže s kari	II	5	rychlý	
Vysušené luštěniny: nemusíte je namáčet předem. Dejte do hrnce lžici másla nebo oleje, 1/4 luštěnin a 3/5 vody. Po uvaření dejte hrnec pod studenou tekoucí vodu.				
cizrna	I	14-18	rychlý	
Fazole-bílé	I	14-18	rychlý	3
Fazole-červené	I	30-32	běžný/rychlý	5

Tento návod na použití tlakového hrnce EXPERT PLUS neobsahuje recepty na vaření. Můžete vařit svá oblíbená jídla dle vlastních receptů. Tabulka s hodnotami doby vaření Vám usnadňuje stanovení doby vaření. Pokrmy uvedené v tabulce Vás mohou při vaření inspirovat. Jsme si jisti, že brzo lehce stanovíte dobu vaření svých oblíbených jídel v tlakovém hrnci EXPERT a že budete mít z vaření příjemný pocit a pěkné zážitky.



## 8. TECHNICKÉ PARAMETRY

obchodní označení	EXPERT
model	015306301
popis výrobku	XYTPA TAXYTHHTΑΣ
tlak	0,75 BAR
teplota	120
objem	6 lt

obchodní označení	EXPERT
model	015308301
popis výrobku	XYTPA TAXYTHHTΑΣ
tlak	0,75 BAR
teplota	120
objem	8 lt

obchodní označení	EXPERT
model	015310301
popis výrobku	XYTPA TAXYTHHTΑΣ
tlak	0,75 BAR
teplota	120
objem	10 lt

Vhodné varné zařízení



Elektrik



Gaz



Halogen



Radyan



Endüksiy

Elektrická odporová, plynová, halogenová, sklokeramická, indukční

Pomáhejte udržovat životní prostředí!

Nevyhazujte nepotřebné výrobky do běžného komunálního odpadu.

Odevzdávejte je do lokálních sběrných dvorů.



### CERTIFIKÁT CE

Číslo certifikátu: 09 0572 T/NB

Datum vydání : 2. září 2009

Podpis: RNDr. Radomír Cevalik

**CE** 1023

## 9. ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

1. Záruční doba je 2 roky od data zakoupení. Při uplatňování záruky je nutno předložit doklad o zakoupení výrobku se všemi potřebnými údaji.
2. Záruka se vztahuje na výrobek jako celek včetně všech jeho součástí
3. V případě, že se na výrobku během záruční doby projeví závada z důvodu vady materiálu nebo z důvodu chyby ve výrobě, bude výrobek opraven zdarma.
4. V případě, že:
  - a) během jednoho roku od doby zakoupení se projeví na výrobku 2x stejná závada nebo 4 různé závady nebo 6 závad během celé záruční doby a zákazník tak trvale nemůže používat svůj výrobek;
  - b) nedodrží se zákonná lhůta pro opravu výrobku;
  - c) servisní středisko, dovozce nebo jeho reprezentant vystaví odborný posudek, že závada je neopravitelná,může spotřebitel požadovat zdarma výměnu výrobku nebo vrácení peněz.
5. Záruka se nevztahuje na závady, které byly způsobeny nesprávným použitím výrobku a nedodržením „Návodu na použití“.

Dovozce:  
INTERHELLAS s.r.o.  
Areál Strojpol, Pržno  
739 11 Frýdlant nad Ostravicí  
tel/fax: 558 675 035  
www.interhellas.cz e-mail: interhellas@interhellas.cz