# **BergHOFF**<sup>®</sup>



**TLAKOVÝ HRNEC** 

1101870 | 1101871 | 1101872

# TLAKOVÝ HRNEC VITA NÁVOD K POUŽITÍ

4

Číslo výrobku 1101870 Tlakový hrnec 6L Číslo výrobku 1101871 Tlakový hrnec 9L Číslo výrobku 1101872 Tlakový hrnec 4 + 7L

Vážení zákazníci.

váš nový tlakový hrnec BergHOFF přispěje k vašemu zdravému životnímu stylu.

V porovnání s tradičními způsoby přípravy pokrmů vám umožní připravovat lahodná jídla za použití menšího množství tuku. Zároveň uchovává vitamíny a minerály jednotlivých ingrediencí. Navíc šetří čas i energii.

Tato příručka s pokyny k použití a údržbě obsahuje popis jednotlivých funkcí a podrobnosti, které vám pomohou tlakový hrnec pohodlně a bezpečně používat. Před použitím je nutné přečíst a porozumět všem pokynům.

Design a výroba tohoto tlakového hrnce Vita je v souladu s evropskou směrnicí 2014/68/EU a evropskou normou EN12778.

Doufáme, že díky vašemu novému tlakovému hrnci Vita značky BergHOFF připravíte mnoho lahodných a zdravých jídel.

ZNAČKA BergHOFF VITA

TYP VÝROBKU TLAKOVÝ HRNEC

PRŮMĚR 220 mm

ÚROVEŇ TLAKU: 0,65 BAR (65 Kpa)ÚROVEŇ TLAKU: 0,85 BAR (85 Kpa)

**TEPLOTA** 0 °C–140 °C **KAPACITA** 4–6 – 7–9 I

## Tlakový hrnec Vita

- ✓ Šetří až 70 % vašeho času
- ✓ Šetří až 50 % energie
- ✓ Snadno se čistí
- ✓ Uchovává chuť
- Během vaření uchovává vitamíny
- ✓ Jídlo chutná lépe, protože nepřichází do kontaktu s kyslíkem
   ✓ Tlak páry je minimalizován, a proto je v kuchyni méně cítit vůně jídla

Tento tlakový hrnec je vhodný pro níže uvedené typy varných desek







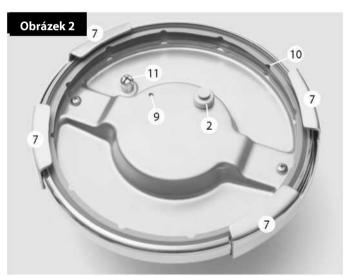




# POPIS TLAKOVÉHO HRNCE

Díly a popisy









# 1. DÍLY

- Tělo hrnce
- 2. Bezpečnostní tlakový zámek
- 3. Varný ventil / uvolňování páry
- 4. Regulační tlakový ventil
- 5. Úchyt pro otevírání a zavírání
- Poklice tlakového hrnce

- 7. Svorky poklice
- 8. Boční rukojeti hrnce
- 9. Bezpečnostní ventil
- 10. Silikonový kroužek
- 11. Čisticí šroubení pro regulační tlakový ventil
- 12. Rysky pro plnění
- 1. **Tělo hrnce z nerezové oceli.** Do této nádoby vložte jídlo. Nádoba je vyrobena z kvalitní nerezové oceli 18/10 CrNi. Je vybavena tepelným akumulačním termickým dnem.
- Bezpečnostní tlakový zámek. Bezpečnostní systém, který vypouští kyslík a který po dosažení varu zastaví ventilaci páry a zabraňuje tak otevření víka pod tlakem. Jakmile pára klesne na nulu, lze poklici znovu otevřít.
- **3. Varný ventil / uvolňování páry.** Zde dochází k uvolňování páry. Pokud z hrnce v důsledku nadměrné teploty vychází příliš velké množství páry, snižte teplotu.
- 4. Regulační tlakový ventil
  - A) Nastavením na nebo zvolte správnou úroveň vaření.
  - B) Pára je vypouštěna z



Uvolnění páry bez tlaku 0,0 bar (= 0 kPa) / nečinný stav



Pracovní tlak 0,65 bar (=65 kPa) (zelená listová zelenina atd.)



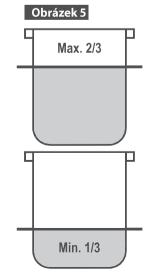
Pracovní tlak 0,85 bar (= 85 kPa) (Tvrdá zelenina, kuře, maso, rýže a brambory)

#### Maximální pracovní tlak tohoto tlakového hrnce je 1,35 bar (= 135 kPa).

- 5. Úchyt pro otevírání a zavírání tlakového hrnce. Otočením ve směru hodinových ručiček se svorky otevírají a proti směru hodinových ručiček se zajišťují (Obrázek 1).
- 6. Poklice tlakového hrnce. Drží celý mechanismus uvnitř.
- **7. Svorky poklice.** Díly, které drží tlakovou poklici na těle hrnce.
- 8. Boční rukojeti. Pro přenášení tlakového hrnce.
- 9. Bezpečnostní ventil. Pokud je regulační tlakový ventil zablokovaný, tento bezpečnostní ventil odvzdušní přetlak.
- 10. Silikonový kroužek. Zabraňuje úniku páry mezi víkem a tělem. Zároveň slouží jako konečný bezpečnostní systém: Pokud by selhaly všechny bezpečnostní ventily nebo systémy, uvnitř hrnce se zvyšuje tlak. Než tento tlak dosáhne nebezpečné úrovně, tento gumový kroužek bude tlačen do takové polohy, aby nadměrný tlak mohl unikat výřezy v silikonovém kroužku.
- **11. Čisticí šroubení pro varný ventil / regulační tlakový ventil**. Toto šroubení lze odšroubovat a vnitřní trubičku omýt pod tekoucí vodou.
- 12. Škálování.

# 2. DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

- Před použitím tlakového hrnce je nutné přečíst a porozumět všem pokynům.
- Uživatel je zodpovědný za jakoukoli nehodu, která nastane v důsledku nedodržení pokynů tohoto návodu.
- Pozorně si přečtěte návod k použití tlakového hrnce značky BergHOFF a uschovejte jej pro případné budoucí použití.
- Vybalte tlakový hrnec z krabice a ujistěte se, že se uvnitř nachází všechny díly. To znamená tělo hrnce, poklice, silikonový kroužek a návod k použití.
- Při používání tlakového hrnce udržujte děti a domácí mazlíčky v bezpečné vzdálenosti.
- Nikdy nenechávejte tlakový hrnec bez dozoru. Na tlakový hrnec je nutné dohlížet během používání, nastavení úrovně výkonu, když varný ventil (3) uvolňuje páru, a během udržování tlaku při vaření.
- Nikdy tlakový hrnec nevkládejte do trouby nebo mikrovlnné trouby.
- Věnujte pozornost pohyblivým částem (spony poklice) (7) uzamykacího systému.
- Tlakové hrnce by měly být vždy používány na stabilní varné ploše.
- Před uzavřením **poklice tlakového hrnce (6)** se ujistěte, že **silikonový kroužek (10)** je ve správné poloze (Obrázek 2+6). Rovněž se ujistěte, že okraj nádoby, regulační ventily a bezpečnostní ventily jsou čisté a funkční.
- Nepokládejte tlakový hrnec na plotýnku, jejíž průměr je větší než průměr dna hrnce. Pokud vaříte na plynovém sporáku, plameny nesmí dosáhnout na strany hrnce. Pokud používáte keramickou, skleněnou nebo indukční varnou desku, ujistěte se, že je čistá a suchá.
- Tlakový hrnec používejte pouze na zdrojích tepla uvedených v tomto návodu (viz ikonky na jedné z předchozích stránek).
- Při zacházení s tlakovým hrncem nebo při přenášení tlakového hrnce, který je pod tlakem, postupujte s maximální opatrností. Přenášejte jej v horizontální poloze a opatrně jej položte. Hrnec nesmí spadnout ani narazit. Nedotýkejte se horkých povrchů hrnce, při manipulaci a přenášení používejte pouze boční rukojeti (8). Pokud je to nutné, použijte rukavice nebo jiné ochranné vybavení.
- Nepoužívejte tlakový hrnec k jinému než určenému použití.
- Tento spotřebič vaří pod tlakem a (v případě nesprávného použití) může způsobit opařeniny. Před použitím se ujistěte, že je tlakový hrnec řádně uzavřen. Přečtěte si kapitolu "Začínáme a jak vařit" a věnujte pozornost pohyblivým sponám poklice (7) uzamykacího systému.
- Tlakový hrnec nikdy neotevírejte silou. Neotevírejte tlakový hrnec, dokud počáteční tlak zcela neklesne. Viz kapitola "Začínáme a jak vařit".
- Nikdy nepoužívejte tlakový hrnec bez přidané vody nebo jiné kapaliny, v opačném případě může dojít k závažnému poškození spotřebiče. Zamezte, aby se kapalina v tlakovém hrnci zcela vypařila, a neohřívejte prázdný hrnec.
- Nevařte potraviny, které zvětšují svůj objem, např. jablečnou marmeládu, rýži, řasy, ovesné vločky atd., které by mohly ucpat varný ventil (3).
- Nenaplňujte tlakový hrnec více než ze 2/3 jeho objemu (Obrázek 5).



- Při vaření potravin, které zvětšují svůj objem, jako je rýže nebo dehydratovaná zelenina, neplňte tlakový hrnec více než z 1/2 jeho objemu.
- Povolené množství pokrmu uvnitř tlakového hrnce:
  - Méně než 1/2 výšky hrnce pro potraviny, které zvětšují svůj objem, jako je rýže, fazole, čočka atd.
  - Méně než 2/3 výšky hrnce pro potraviny, které nezvětšují svůj objem, jako je maso, zelenina atd.
  - Hrnec by měl být vždy naplněn alespoň z 1/3 (Obrázek 5).
- Vaříte-li maso s kůží (např. hovězí jazyk, kuřecí maso, játra nebo klobásu), jež může působením tlaku nabobtnat, po otevření vychladlého tlakového hrnce nabobtnalou kůži nepropichujte, abyste se neopařili.
- Při vaření potravin, které mají tendenci pěnit (jako jsou těstoviny a čočka), před otevřením vychladlého tlakového hrnce hrncem jemně zatřeste, aby nedošlo k vystříknutí pokrmu.
- Před každým použitím tlakového hrnce se ujistěte, že ventily nejsou ucpané. Před a po použití tlakového hrnce vyčistěte bezpečnostní tlakový zámek (2), varný ventil (3), regulační tlakový ventil (4), bezpečnostní ventil (9), silikonový kroužek (10), úchyt pro otevírání a zavírání (5), poklici (6) a tělo hrnce (1) a zbavte je všech nečistot. Viz kapitola "Začínáme a jak vařit".
- Během používání tlakového hrnce je zakázáno cokoliv pokládat na varný ventil / regulační tlakový ventil (3+4).
- Nikdy tlakový hrnec nepoužívejte k přípravě potravin na oleji na smažení nebo pokrmovém tuku. Nepoužívejte tlakový hrnec ke smažení nebo pečení.
- Udržujte obličej a tělo v bezpečné vzdálenosti od otvoru varného ventilu (3).
- Pokud z bezpečnostního ventilu (9) nebo z bočního okraje víka uniká pára, okamžitě vypněte napájení. Před dalším použitím tlakového hrnce je nutné najít závadu a odstranit ii.
- V tlakovém hrnci neuchovávejte delší dobu sůl, sójovou omáčku, alkálie, cukr, ocet nebo vodu. Po každém použití tlakový hrnec vyčistěte a otřete do sucha.
- Neprovádějte žádné úpravy jakéhokoli bezpečnostního systému. Viz kapitola "Začínáme a
  jak vařit".
- Používejte pouze náhradní díly výrobce příslušného modelu spotřebiče. Vždy používejte tělo a poklici stejného výrobce, které jsou označeny jako kompatibilní.
- Nikdy nepoužívejte poškozený silikonový kroužek. Vyměňte jej za nový náhradní díl značky BergHOFF.
- MĚJTE TYTO POKYNY PŘI RUCE. Pokud váš tlakový hrnec používá někdo jiný, ujistěte se, že
  ví, jak jej používat. Společně s tlakovým hrncem vždy předejte i tento návod.

# 3. ZÁSADY VAŘENÍ V TLAKOVÉM HRNCI

V tlakovém hrnci jsou potraviny vařeny pomocí páry. Pára vzniká ohřevem malého množství tekutiny – většinou vody – v uzavřené nádobě. Díky extrémně horké páře jsou potraviny rychle uvařeny. Doba vaření v tlakovém hrnci je mnohem kratší než u jiných způsobů přípravy pokrmů. Princip používání páry je důvodem, proč je vždy nutné do hrnce doplnit kapalinu.

Varný ventil (3) indikuje, kdy je dosaženo správného množství páry – a tedy správného tlaku. V tento okamžik je nutné ihned snížit teplotu ohřevu, aby byl správný tlak zachován. V tento moment je rovněž nutné začít měřit čas. Jelikož je nutné regulovat teplotu, nikdy nenechávejte tlakový hrnec bez dozoru. Po uplynutí doby vaření nelze poklici ihned otevřít.

Pro vaše bezpečí a pohodlí jsme tento tlakový hrnec vybavili několika bezpečnostními prvky (viz Obrázky 1-2-3).

#### 4 nezávislé bezpečnostní systémy (viz Obrázky 1-2-3):

1. Bezpečnostní tlakový zámek (2): Tento zámek se zvedne, jakmile je poklice tlakového hrnce správně uzavřena a je zapnutý ohřev. Následně se uvnitř hrnce zvýší tlak a dosáhne hodnoty 0,01 bar (= 1kPa). Zámek zajišťuje svorky a zabraňuje tak otevření poklice. Od tohoto okamžiku poklici nelze otevřít, dokud tlak neklesne pod 0,01 bar nebo 1 kPa. (Bezpečnostní tlakový zámek (2) musí opět klesnout).

Následující situace mohou naznačovat, že poklice není správně zavřená:

- Zpod okraje poklice uniká pára.
- Trvá dlouho, než se bezpečnostní zámek tlaku (2) zvedne.
- **2. Varný ventil (3):** Pokud tlak uvnitř tlakového hrnce dosáhne hodnoty běžného pracovního tlaku (úroveň I = 0,65 bar nebo 65 kPa úroveň II = 0,85 bar nebo 85 kPa), varný ventil vypustí přebytečnou páru. To je signál, že je nutné snížit teplotu ohřevu. Tím zabráníte nejen odpařování nebo případnému přetlaku, ale rovněž ušetříte energii.
- **3. Bezpečnostní ventil (9):** Pokud z nějakého důvodu varný ventil selže, nebo tlak uvnitř tlakového hrnce stále roste a přesahuje maximální hodnoty pracovního tlaku 1,35 bar nebo 135 kPa, tento bezpečnostní ventil začne pracovat a odvětrávat nadměrný tlak.
- **4. Silikonový kroužek (10):** Pokud varný ventil a bezpečnostní ventil selžou, nebo je tlakový hrnec delší dobu ponechán bez dozoru na varné desce, vnitřní tlak přesáhne maximální úroveň pracovního tlaku 1,35 bar nebo 135 kPa.

Při vnitřním tlaku mezi 1,8–2,2 bar (180–220 kPa) bude silikonový kroužek (10) tlačen do takové polohy, aby nadměrný tlak mohl unikat skrze výřezy v silikonovém kroužku. To zaručí konečnou a bezpečnou dekompresi tlakového hrnce.

# 4. ZAČÍNÁME A JAK VAŘIT

- Před použitím tlakového hrnce značky BergHOFF si pozorně přečtěte tento návod k použití.
- Před prvním použitím tlakového hrnce odstraňte všechny nálepky! Umyjte hrnec, poklici a silikonový kroužek pomocí vody a jemného čisticího prostředku, následně je opláchněte a otřete do sucha.
- Silikonový kroužek nemyjte v horké vodě ani v myčce na nádobí. Umyjte jej ve vlažné vodě a opláchněte.
- Před prvním použitím tlakového hrnce a po provedení úkonů popsaných v bodech 4.1 až
  4.4 přidejte vodu (1/2 objemu) a pod tlakem zahřívejte po dobu 30 minut. Ujistěte se, že v
  tlakovém hrnci je pouze voda. Tímto způsobem se tlakový hrnec vyčistí a zbaví
  nežádoucích pachů.
- 4.1. Před prvním použitím vašeho tlakového hrnce BergHOFF VITA
- **4.2.** Před zavřením poklice
- **4.3.** Jak zavřít poklici
- 4.4. Jak vařit

Vaření

Doba vaření

#### 4.1. Před prvním použitím vašeho tlakového hrnce VITA

Odstraňte všechny nálepky.

Umvite, opláchněte a osušte tlakový hrnec dle výše uvedeného postupu v bodě 4.

Naplňte tlakový hrnec do poloviny vodou a pod tlakem zahřívejte po dobu 30 minut. Postupujte podle pokynů uvedených v bodech 4.2 až 4.4.

K čištění používejte pouze vodu.

#### 4.2. Před zavřením poklice

Zkontrolujte bezpečnostní ventil, varný ventil a regulační tlakový ventil a správnou polohu silikonového kroužku podle Obrázků 2 a 6.

Úchyt poklice (5) musí být v poloze pro uzavření. Otočte poklici vnitřní stranou vzhůru.

Vytlačte bezpečnostní tlakový zámek (2) z vnitřní strany poklice a zkontrolujte, zda jím lze volně pohybovat směrem nahoru i dolů. Pokud se po vytažení vrátí do původní polohy, je v pořádku.

Zkontrolujte, zda bezpečnostní ventil (9) a otvor čisticího šroubení ventilu tlakového hrnce nejsou ničím blokovány. Ujistěte se, že na okraji tlakového hrnce a silikonovém kroužku nezůstaly zbytky jídla. Pokud ano, odstraňte je.

Zkontrolujte, zda je silikonový kroužek (10) ve správné poloze (s výřezy na vrchní straně – viz Obrázky 2 nebo 6).

Nyní můžete tlakový hrnec zavřít.



#### 4.3. Jak zavřít poklici

V předchozích krocích jste otočili úchytem poklice (5) do polohy pro uzavření a zkontrolovali ventil a silikonový kroužek (viz bod 4.2). Před umístěním poklice na tělo tlakového hrnce otočte úchytem zpět do polohy pro otevření. Dbejte na správné umístění svorek.

- a) Umístěte poklici na tlakový hrnec tak, aby plastová čelní deska poklice byla v jedné linii s rukojeťmi na těle hrnce. Jemně přitlačte.
- b) Otáčejte úchytem poklice (5) proti směru hodinových ručiček, dokud se svorky zcela neuzavřou kolem okraje hrnce.

#### 4.4. Jak vařit

Při vaření v tlakovém hrnci vždy přidejte vodu nebo jinou kapalinu, aby mohla vznikat pára. Hrnec nikdy nenaplňujte nad 2/3 jeho objemu. Hrnec by však měl vždy obsahovat minimálně ¼ litru kapaliny.

Pokud vaříte potraviny, které pění, např. polévku nebo některé druhy zeleniny, kapalina musí tvořit maximálně ¼ celkového objemu pokrmu.

#### Vaření

Nádobí značky BergHOFF z nerezové oceli je vhodné pro indukční, elektrické, plynové, halogenové a keramické varné desky (viz ikonky na dně). Tlakový hrnec musí být umístěn na plotýnce, jejíž velikost odpovídá velikosti dna hrnce. Tlakový hrnec umístěte do středu plotýnky. Pokud vaříte na plynovém hořáku, zajistěte, aby plameny nepřesáhly dno hrnce.

Ujistěte se, že regulační tlakový ventil (4) je v příslušné poloze odpovídající ikonky:

403

(pro zeleninu) ÚROVEŇ I: pracovní tlak 0,65 bar (65 kPa)



(pro maso) ÚROVEŇ II: pracovní tlak 0,85 bar (85 kPa)



(používejte pouze pro vypuštění páry po dokončení vaření)

#### Začněte s nejvyšším nastavením teploty.

Doba vaření nezačíná okamžikem, kdy zapnete ohřev, ale okamžikem, kdy tlak uvnitř tlakového hrnce dosáhne hodnoty běžného pracovního tlaku (0,65/0,85 bar nebo 65/85 kPa). Jinými slovy, v momentě, kdy varný ventil (3) poprvé (prudce) uvolní páru.

Proces začíná vytvořením páry uvnitř tlakového hrnce, po kterém je nutné snížit teplotu, a proto by hrnec neměl být ponechán bez dozoru. Je zcela běžné, že po určité době ohřevu začne bezpečnostním tlakovým zámkem (2) unikat malé množství páry. Jakmile se bezpečnostní tlakový zámek (2) zvedne (při 1 kPa), pára přestane unikat. Tím je jisté, že poklice je správně uzavřena. Jelikož tento zvednutý bezpečnostní tlakový zámek poklici zcela uzavře, může se množství páry uvnitř hrnce bezpečně zvýšit na úroveň pracovního tlaku.

Jakmile tlakový hrnec dosáhne potřebné úrovně pracovního tlaku, varný ventil (3) prudce uvolní páru. V tento okamžik je nutné snížit teplotu ohřevu. Snižujte teplotu ohřevu, dokud varný ventil (3) nepřestane uvolňovat páru pod vysokým tlakem. Tato úroveň pracovního tlaku by měla být udržována po celou vaření.

Tlakový hrnec nyní začíná vařit.

#### Doba vaření

Doba vaření se v závislosti na množství a kvalitě použitých ingrediencí může lišit. Níže uvedené doby vaření jsou tudíž pouze orientační. Časem získáte své vlastní zkušenosti. Před vařením není nutné potraviny rozmrazit. Stačí prodloužit dobu vaření o několik minut.

## LUŠTĚNINY

INGREDIENCE	ÚROVEŇ 1	ÚROVEŇ 2	ČAS (min)
Pšenice (polévka)	$\checkmark$		20
Pšenice (salát)	✓		10
Bob obecný	✓		10
Červená čočka	✓		8-10
Fazole (namočené)		✓	15-35
Fazole (nenamočené)		✓	60
Cizrna (namočená)		✓	15-35
Cizrna (nenamočená)		✓	60
Rýžová polévka	✓		6-8
Rýže	✓		6-8
Čočka		✓	15
Okra (namočená)		✓	15-30
Okra (nenamočená)		✓	50

### ZELENINA

ZELENINA INGREDIENCE	ÚROVEŇ 1	ÚROVEŇ 2	ČAS (min)
Okra	√ √	ONOVENTE	5-7
Strakaté fazole	✓		10-15
Hrášek	✓		7-9
Plněná paprika	✓		6-10
Vigna čínská	✓		10-12
Artyčok			4-6
Mrkev			8-10
Směs zeleniny	<b>√</b>		5-6
Květák (krájený)			3-4
Květák (v celku)	<b>√</b>		5-6
Celer (v celku)	<b>√</b>		8-10
Celer (krájený)	<b>√</b>		10
Hrášek (z konzervy)	<b>√</b>		3
Zelí (červené a bílé)	✓		7-9
Houby	✓		8-10
Kukuřice	✓		15-20
Řepa	✓	✓	6-8

INGREDIENCE	ÚROVEŇ 1	ÚROVEŇ 2	ČAS (min)
Brambory (neloupané)			8-10
Brambory (na plátky)		<b>√</b>	5-6
Rajčatová polévka	<b>✓</b>		5-6
Lilek	<b>√</b>		8-10
Pórek	<b>✓</b>		7-8
Zeleninová polévka	<b>√</b>		8-10
Zelený bob obecný	/		10-12
Fazolové lusky	<b>√</b>		15-18
Plněné vinné listy	<b>✓</b>		10
Špenát	√		4-7
Jablko (krájené)	<b>✓</b>		2-3
Cuketa	√		5-8
ČERVENÉ MASO			
INGREDIENCE	ÚROVEŇ 1	ÚROVEŇ	ČAS (min)
Hovězí steak	<b>'</b>	<b>2</b> √	10-15
Hovězí jazyk		✓	45-60
Hovězí maso		<b>√</b>	30
Vařené hovězí (v celku)		✓	35
Hovězí maso (kus)		✓	30
Hovězí maso		✓	45-60
Gulášová polévka		✓	10-15
Jehněčí maso		✓	30
Masovo-rýžové koule	✓		25
Dušené maso		<b>√</b>	20-25
BÍLÉ MASO			¥
INGREDIENCE	ÚROVEŇ	ÚROVEŇ	ČAS (min)
Ryba (bílé maso)	<u> </u>	2	3
Ryba (tmavé maso)	<b>√</b>		7
Krocan (kousky)	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	<b>√</b>	30
Kuře (v celku)		<b>√</b>	15-20
Kuře (kousky)		√	30
Kuřecí maso		<b>√</b>	12-15
Kuřecí prso		✓ ✓	30
	I	1	

Po uplynutí dané doby vypněte ohřev a tlakový hrnec položte na rovný povrch.

Postupujte opatrně, poklice a tělo hrnce budou velmi horké. Při manipulaci s tlakovým hrncem použijte boční rukojeti (8).

NEOTEVÍREJTE TLAKOVÝ HRNEC, DOKUD SI NEPŘEČTETE NÁSLEDUJÍCÍ POKYNY TÝKAJÍCÍ SE UVOLNĚNÍ TLAKU A OTEVŘENÍ POKLICE!

# 5. UVOLNĚNÍ TLAKU A OTEVŘENÍ POKLICE

Nepokoušejte se otevřít poklici ihned po uplynutí doby vaření. Napřed musí klesnout tlak. Existují tři způsoby, jak tlakový hrnec zchladit, aby tlak klesl. Při manipulaci s tlakovým hrncem buďte opatrní.

#### 5.1. Přirozené vychladnutí:

Nejbezpečnější způsob otevírání poklice:

Jakmile uplyne doba vaření, vypněte ohřev.

Postavte tlakový hrnec tak, aby varný ventil / regulační tlakový ventil (3/4) směřoval pryč od osob nebo předmětů.

Chvíli (cca 5-8 minut) počkejte, než tlak klesne.

Jakmile bezpečnostní tlakový zámek (2) klesne, vaření je dokončeno a pára unikla. Nyní můžete otočit úchytem poklice (5) proti směru hodinových ručiček, otevřít svorky a zvednout poklici.

Doporučujeme použít kuchyňskou chňapku, abyste se nepopálili.

Pokud vaříte těstovitý pokrm (který má tendenci pěnit), před otevřením tlakového hrnce jím jemně zatřeste, aby nedošlo k vystříknutí pokrmu (a následnému popálení).

#### 5.2. Uvolnění páry pomocí regulačního tlakového ventilu:

Jakmile uplyne doba vaření, vypněte ohřev.

Postavte tlakový hrnec tak, aby varný ventil / regulační tlakový ventil (3/4) směřoval pryč od osob nebo předmětů.

Přepněte regulační tlakový ventil (4) tak, aby ukazoval na ikonku uvolnění páry.

Dávejte pozor na unikající páru! U tlakových hrnců s termickým dnem může vaření i po vypnutí ohřevu ještě nějakou chvíli pokračovat. Pokud přepnete regulační tlakový ventil (4) na ikonku uvolnění páry před dokončením vaření, může jídlo v tekuté formě uniknout společně s párou. V těchto případech vždy hrozí riziko popálení.

Proto doporučujeme použít kuchyňskou chňapku, abyste se nepopálili.

Pokud vaříte těstovitý pokrm (který má tendenci pěnit), před otevřením tlakového hrnce jím jemně zatřeste, aby nedošlo k vystříknutí pokrmu (a následnému popálení).

#### 5.3. Rychlé zchlazení pomocí tekoucí vody:

Položte tlakový hrnec na rovné místo u umyvadla/dřezu a pomalu hrnec sprchujte studenou vodou, dokud ventily neklesnou.

Další způsob, jak tlakový hrnec rychle zchladit, je umístit jej do většího hrnce nebo nádoby se studenou vodou.

Poznámka: Zabraňte, aby skrze ventily do tlakového hrnce vnikla voda. Otevírání víka – viz výše uvedené pokyny.

# 6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

#### 6.1. Příprava před prvním použitím:

Před prvním použitím tlakového hrnce odstraňte všechny nálepky. Umyjte hrnec, poklici a silikonový kroužek pomocí vody a jemného čisticího prostředku, následně je opláchněte a otřete do sucha.

Před prvním použitím tlakového hrnce a po provedení výše popsaných úkonů přidejte vodu (1/2 objemu) a pod tlakem zahřívejte po dobu 30 minut. Ujistěte se, že v tlakovém hrnci je pouze voda. Tímto způsobem se tlakový hrnec vyčistí a zbaví nežádoucích pachů.

#### 6.2. Poklice

Poklici vždy myjte v ruce (použijte měkkou houbičku nebo hadřík), nikdy ne v myčce na nádobí.

Před každým použitím se ujistěte, že ventily nejsou ucpané kousky jídla nebo jinými nečistotami (viz bod 4.2). Pokud ventily pravidelně čistíte vždy, když si všimnete, že jsou zašpiněné, není nutné je čistit před každým použitím.

Vyjměte těsnicí silikonový kroužek (10) z poklice. Po každém použití tlakového hrnce jej omyjte a opláchněte teplou vodou a jemným čisticím prostředkem. Následně kroužek otřete do sucha. Jakmile je zcela suchý, nasaďte jej zpět. Pokud tlakový hrnec nebudete delší dobu používat, uložte silikonový kroužek odděleně tak, aby nebyl zkroucený a měl pravidelný kulatý tvar. Silikonový kroužek jednou za rok vyměňte, zajistíte tak správnou funkci tlakového hrnce. Tip: Pokapejte silikonový kroužek velmi malým množstvím zeleninového oleje, prodloužíte tím jeho životnost a zlepšíte jeho funkci.

Změna barvy silikonového kroužku (10) je zcela normální a nejedná se o závadu. Silikonový kroužek doporučujeme jednou za rok vyměnit. Pokud je poškozený nebo změní tvar, vyměnte jej okamžitě. Obraťte se na vašeho prodejce a požádejte o náhradní díl. Nikdy nepoužívejte náhrady.

#### 6.3. Tělo hrnce

Nenechte v tlakovém hrnci zaschnout zbytky jídla. V opačném případě mohou na povrchu hrnce zůstat skvrny nebo se vytvořit deformace. Po vaření tlakový hrnec umyjte. Po každém použití tlakový hrnec doporučujeme umýt teplou vodou a jemným čisticím prostředkem. K mytí hrnce použijte měkkou houbičku nebo hadřík, abrazivní čisticí prostředky nebo drátěnky mohou poškrábat a zmatnit leštěnou povrchovou úpravu výrobku. Po umytí tlakový hrnec řádně otřete do sucha. Tělo tlakového hrnce lze mýt v myčce na nádobí (nikdy ne poklice!).

Neseškrabujte zbytky jídla z povrchu tlakového hrnce kuchyňským náčiním z tvrdého kovu, abyste jej nepoškrábali. Obecně řečeno, na tlakový hrnec, poklici a kroužek nepoužívejte kuchyňské náčiní z tvrdých nebo kovových materiálů. Nedotýkejte se tlakového hrnce kovovými předměty, aby nedošlo k elektrochemické korozi.

V závislosti na typu vařených potravin a obsahu vápníku v používané vodě se může objevit vodní kámen, skvrny nebo usazeniny, které však neovlivňují výkon/funkce tlakového hrnce. Skvrny mohou být způsobeny i látkami obsaženými v potravinách, jako je např. síra. Otřete tělo hrnce speciálním čisticím prostředkem pro nerezovou ocel značky BergHOFF a všechny skvrny zmizí. Můžete také použít ocet. Uvnitř tlakového hrnce nikdy nenechávejte delší dobu rajčatovou omáčku nebo jiné kyselé potraviny, zabráníte tak vzniku koroze. To platí i pro bělidlo (i zředěné).

Pokud tlakový hrnec nebudete delší dobu používat, umyjte jej a otřete do sucha. Tělo hrnce a kryt by do sebe neměly narážet, aby se nepoškodily. Po použití tlakový hrnec uložte na stinném a chladném místě a poklici umístěte vnitřní stranou vzhůru, aby nedošlo k deformaci silikonového kroužku.

#### 6.4. VENTILY

Zkontrolujte trubičky uvolňující páru varného ventilu (3) a bezpečnostního tlakového zámku (2). Pokud jsou ucpané, vyčistěte je (v případě potřeby např. pomocí čisticího kartáčku), umyjte a vypláchněte vodou.

Odšroubujte čisticí šroubení (11) a vyjměte regulační tlakový ventil (4). Toto šroubení a trubičku lze vypláchnout vodou.

Pozor: Dbejte na to, abyste neztratili malé součástky (např. těsnicí podložky) a jednotlivé díly znovu sestavte stejným způsobem, kterým jste je rozebrali.

Pokud zaznamenáte jakýkoli neobvyklý jev, okamžitě vypněte napájení. Položte tlakový hrnec na rovné místo u umyvadla/dřezu a pomalu hrnec sprchujte studenou vodou, abyste snížili teplotu a tlak. Identifikujte příčinu a problém vyřešte pomocí níže uvedené tabulky Řešení potíží.

# 7. ŘEŠENÍ POTÍŽÍ (ČASTO KLADENÉ DOTAZY)

Nepokoušejte se upravovat žádný z dílů ani se nepokoušejte je sestavovat jiným způsobem, než který je uveden v tomto návodu k použití. Používejte pouze náhradní díly výrobce (k dispozici u vašeho prodejce).

PROBLÉM	PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
ZPOD POKLICE UNIKÁ PÁRA NEBO VODA	<ul> <li>Poklice není správně uzavřená.</li> <li>Silikonový kroužek není správně umístěn, je špinavý nebo poškozený.</li> <li>Regulační tlakový ventil a bezpečnostní ventil nefungují správně.</li> <li>Okraj tlakového hrnce může být poškozený.</li> </ul>	<ul> <li>Oplachujte tlakový hrnec studenou vodou, snižte tlak a otevřete poklici. Sundejte poklici a zkontrolujte silikonový kroužek, regulační tlakový ventil a bezpečnostní ventil.</li> <li>Očistěte silikonový kroužek a umístěte jej do správné polohy. Pokud je poškozený, nahraďte jej originálním náhradním dílem.</li> <li>Po každém druhém nebo třetím vaření tlakový hrnec vyčistěte a proveďte údržbu regulačních a bezpečnostních ventilů.</li> <li>Ujistěte se, že okraj tlakového hrnce je čistý a nepoškozený.</li> <li>Umístěte poklici na tlakový hrnec a řádně ji zavřete.</li> </ul>
Z REGULAČNÍHO TLAKOVÉHO VENTILU VYCHÁZÍ NADMĚRNÉ MNOŽSTVÍ PÁRY	- Nadměrný ohřev nebo špatný tlak.	- Zkontrolujte nastavení tlaku. - Snižte ohřev.
POKLICI NELZE ZAVŘÍT	- Pokud tlakový hrnec začne vařit, když je poklice otevřená, a pokud z něj vychází hustá pára, poklice se nezavře.	- Vypněte varnou desku a počkejte, než hrnec přestane vařit. Následně můžete poklici zavřít.
POKLICI NELZE OTEVŘÍT	<ul> <li>Tlakový hrnec je stále pod tlakem.</li> <li>Zaseknutý bezpečnostní tlakový zámek.</li> <li>Mechanický systém poklice je poškozený.</li> </ul>	<ul> <li>Ujistěte se, že tlakový hrnec není pod tlakem.</li> <li>Pomocí tenkého nástroje přepněte bezpečnostní tlakový zámek do polohy zobrazené na obrázku 1 (šipka č. 2).</li> <li>Vyčistěte bezpečnostní tlakový ventil.</li> <li>Pokud poklici stále nelze otevřít, obraťte se na prodejce nebo výrobce.</li> </ul>

PROBLÉM	PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Z VRCHNÍ ČÁSTI POKLICE UNIKÁ PÁRA	<ul> <li>Nedostatečná teplota ohřevu.</li> <li>Nedostatečné množství kapaliny v tlakovém hrnci.</li> <li>Regulační tlakový ventil je v poloze "0".</li> <li>Poškozený silikonový kroužek.</li> </ul>	<ul> <li>Zvyšte teplotu ohřevu.</li> <li>Doplňte alespoň jednu sklenici vody nebo jiné kapaliny.</li> <li>Nastavte úroveň tlaku na 1 nebo 2.</li> <li>-Vyměňte silikonový kroužek za nový.</li> </ul>
Z REGULAČNÍHO TLAKOVÉHO VENTILU NEVYCHÁZÍ PÁRA, AČKOLI SE BEZPEČNOSTNÍ TLAKOVÝ SYSTÉM ZASTAVIL, ABY PÁRU UVOLNIL	- Regulační tlakový ventil je zablokovaný.	<ul> <li>Vypněte ohřev. Odstavte tlakový hrnec z varné desky, aby vychladl. Jakmile tlakový hrnec zcela vychladne, otevřete poklici a zkontrolujte, zda regulační tlakový ventil není zablokovaný.</li> <li>Vyčistěte regulační tlakový ventil a bezpečnostní tlakový zámek.</li> </ul>
POKRMY JSOU NEDOVAŘENÉ / TLAKOVÝ HRNEC VAŘÍ PŘÍLIŠ POMALU	<ul> <li>Nedostatečná teplota ohřevu.</li> <li>Nesprávná doba vaření.</li> </ul>	<ul> <li>Zkontrolujte teplotu ohřevu.</li> <li>Zkontrolujte doporučenou dobu vaření.</li> <li>Zkontrolujte polohu a stav regulačního tlakového ventilu.</li> <li>Zkontrolujte, zda je v tlakovém hrnci dostatečné množství kapaliny.</li> </ul>
JÍDLO V TLAKOVÉM HRNCI JE PŘIPÁLENÉ NEBO PŘICHYCENÉ K POVRCHU HRNCE	<ul> <li>Nadměrná teplota ohřevu, nedostatečné množství kapaliny, tlakový hrnec byl na varné desce ponechán bez dozoru.</li> <li>Nesprávná doba vaření.</li> </ul>	- Naplňte tlakový hrnec horkou vodou a nechte jej odmočit. Následně jej umyjte v ruce nebo v myčce na nádobí.
VNITŘEK HRNCE ZČERNAL NEBO SE NA NĚM TVOŘÍ BAREVNÉ SKVRNY	<ul> <li>Tlakový hrnec byl zahříván na prázdno.</li> <li>Vápenitá nebo tvrdá voda.</li> <li>Příliš dlouhý kontakt s kyselými potravinami.</li> <li>Přehřátí hrnce.</li> <li>Tlakový hrnec byl použit bez vody.</li> </ul>	<ul> <li>Použijte čisticí prostředek na nerezovou ocel značky BergHOFF a měkkou houbičku nebo kuchyňské utěrky. Po umytí tlakový hrnec důkladně opláchněte a otřete do sucha.</li> <li>Do hrnce dejte malou lžičku jedlé sody nebo malou sklenku octa a povařte.</li> <li>Stejného výsledku dosáhnete použitím šťávy z citronu nebo octa.</li> </ul>

# 8. ZÁRUKA

Na tento tlakový hrnec se vztahuje dvouletá záruka, která začíná datem nákupu u autorizovaného prodejce.

Pokud u tohoto výrobku budou zjištěny vady materiálu, výrobní vady apod., prodejce ve vaší zemi výrobek vymění nebo opraví za předpokladu, že byl používán v souladu s pokyny tohoto návodu k použití. Výrobek zašlete k opravě nebo výměně v původním obalu a v řádném přepravním obalu (náklady na přepravu a manipulační poplatky nejsou v této záruce zahrnuty). Záruka se nevztahuje na poškození způsobná nesprávným použitím, požárem, přehřátím, krádeží, pádem nebo úmyslným poškozením výrobku.

Na výrobku se mohou objevit drobné nedokonalosti (např. změna barvy, drobné škrábance), které ale nijak neovlivňují výkon výrobku, a proto se na ně záruka nevztahuje.

Záruka se rovněž nevztahuje na poškození způsobená použitím škodlivých čisticích prostředků, které ovlivňují antioxidační vrstvu a způsobují korozi.

Užijte si váš nový tlakový hrnec!



# BergHOFF\*

www.i-domacipotreby.cz
© 2021 PERLACASA s.r.o., BIDLAKY 20, 639 00 BRNO