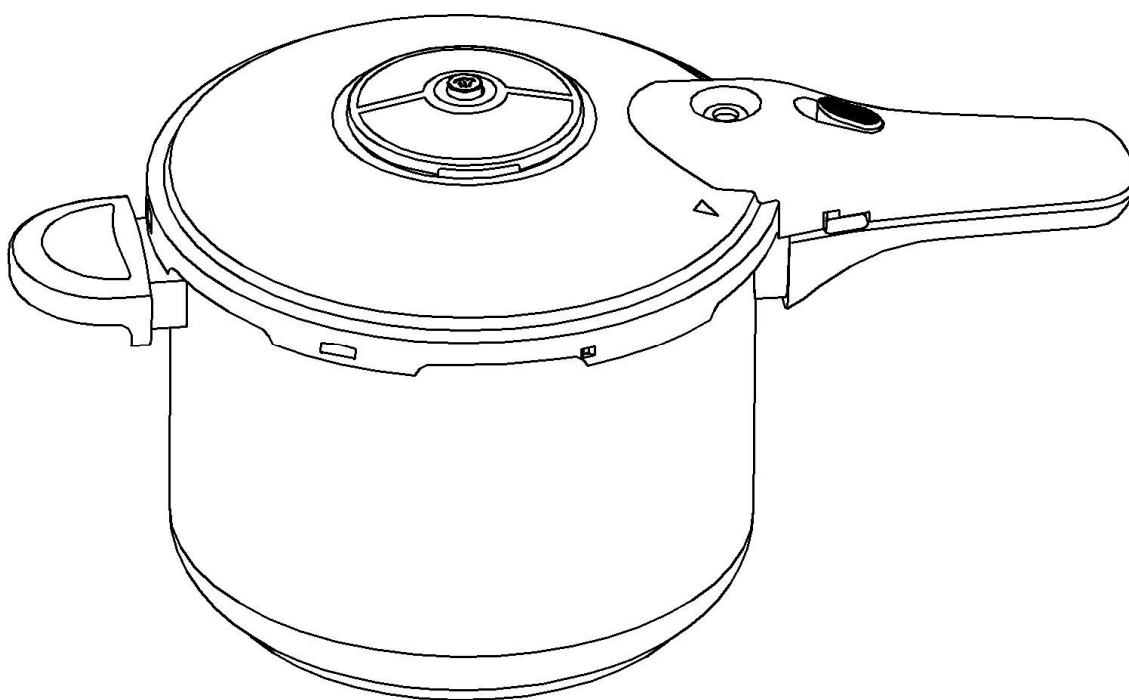


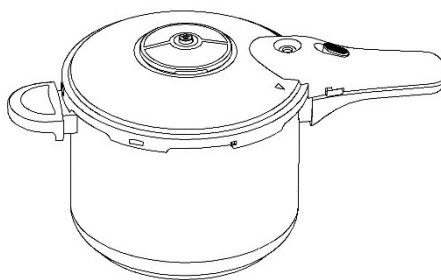
NEREZOVÝ TLAKOVÝ HRNEC AS2C

NÁVOD K POUŽITÍ



OBSAH

I	Popis součástí tlakového hrnce	2
II	Důležité opatření	3-5
III	Bezpečnostní pokyny	6
IV	Vlastnosti	7-8
V	Návod k použití	8-10
VI	Řešení problémů	10-11
VII	Údržba	11-13
VIII	Otázky a odpovědi	13-14
IX	Tabulka doby přípravy	15



**Výrobky této řady jsou navrženy
a vyrobeny na základě normy
EN12778:2002.**

I 、 Popis součástí tlakového hrnce

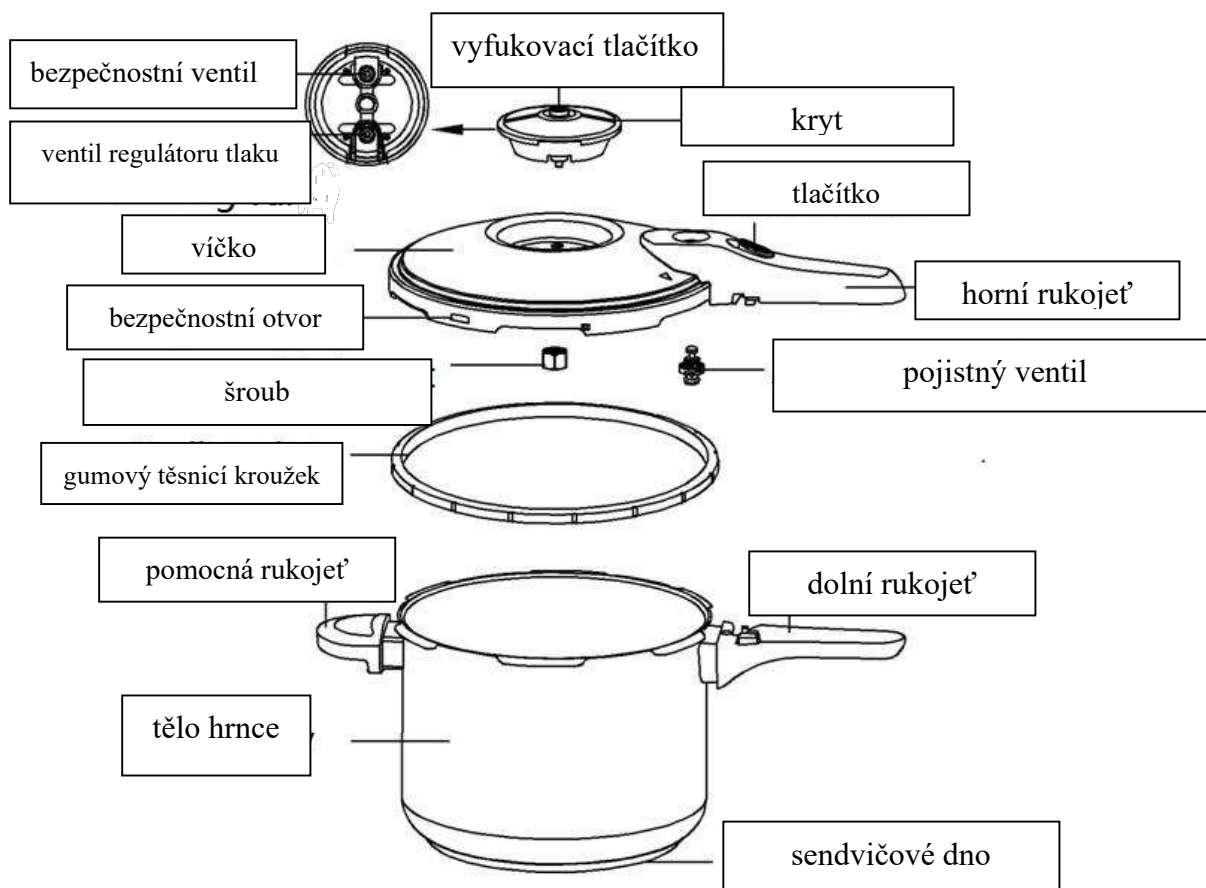


Fig.1

Specifikace			
Model	AS2C22-4L	AS2C22-6L	AS2C22-7L
Průměr	Ø22cm	Ø22cm	Ø22cm
Objem	4L	6L	7L
Pracovní tlak	100kPa		

II、 Důležité opatření

- a) Přečtete si pozorně tento návod k použití.
 - b) Uživatel převezme odpovědnost, pokud dojde k nehodě v důsledku nedodržování těchto instrukcí
Při vaření tlakový hrnec musí být stále hlídán.
 - c) Nedávejte tlakový hrnec do horké trouby.
 - d) Pohybujte tlakovým hrncem velmi opatrně, pokud je pod tlakem. Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte držadla, a pokud je to nezbytné, i další ochranné pomůcky.
 - e) Nepoužívejte tlakové hrnce pro jiné účely, než pro které jsou určeny
 - f) Toto zařízení vaří pod tlakem. Nesprávné používání může způsobit opaření. Ujistěte se, že před ohříváním je tlakový hrnec řádně uzavřen. Viz „instrukce pro použití“.
 - g) Nikdy neotvírejte hrnec silou. Neotvírejte tlakový hrnec, aniž byste se ujistili, že jeho vnitřní tlak úplně poklesl. Viz „instrukce pro použití“.
 - h) Nikdy nepoužívejte hrnec bez vody. Mohlo by dojít k jeho vážnému poškození.
 - i) Používejte vhodné zdroje ohřevu podle návodu k obsluze.
 - j) Po uvaření masa s kůží (např. hovězí jazyk), které může nabýt na objemu, nepropichujte maso, pokud je kůže nabobtnalá, mohli byste být opaření.
 - k) Při vaření měkkých potravin jemně zatřeste tlakovým hrncem předtím, než jej otevřete, abyste se vyhnuli vymrštění.
 - l) Před každým použitím zkontrolujte, že ventily nejsou ucpané. Viz instrukce pro použití.
 - m) Nikdy nepoužívejte tlakový hrnec pro smažení potravy pod tlakem.
 - n) Nezasahujte do žádného bezpečnostního systému nad rámec instrukcí specifikovaných v instrukcích pro použití.
 - o) Používejte pouze náhradní díly od výrobce pro odpovídající model. Používejte vždy těleso a víko od stejného výrobce, které je označeno jako kompatibilní.
 - p) Pečlivě uschovejte tento návod
1. Tlakový hrnec používejte pouze k domácímu vaření a nikoli k jiným účelům.

Nedovolte manipulaci s tlakovým hrncem nikomu, kdo s tímto návodem nebyl seznámen. Při používání uchovejte tlakový hrnec mimo dosah dětí.

2. Bod varu kapaliny v tlakovém hrnci by měl být nižší než 120 °C. Buďte opatrní, protože při varu a zejména při rychlém snižování tlaku uniká velké množství páry a polévkové šťávy.

3. Nevařte jídla, jako je jablečný džem, mořské řasy, ovesné vločky atd., aby nedošlo k ucpání otvoru pro vypouštění páry.

4. Před a po použití udržujte ventily, těsnění, uzávěr, víko a tělo vařiče čisté a bez mastnoty.

5. Tlakový hrnec by měl být používán při stabilní teplotě. Tlakový hrnec nepokládejte na várnou zónu elektrického sporáku, která má větší průměr než dno hrnce. Při vaření na plynovém sporáku se oheň nesmí dostat k tělu hrnce. Tlakový hrnec lze použít do trouby o výkonu 1,5 kW. (obr.2)

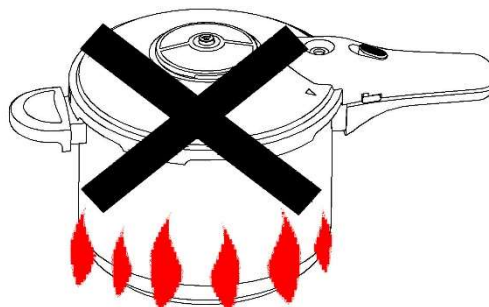


Fig.2

6. Nemířte bezpečnostním otvorem na lidi nebo na oblast, kolem které se často pohybují.

7. Jestliže pára uniká skrze výtláčový ventil nebo je gumové těsnění protlačováno bezpečnostním okénkem, okamžitě vypněte vařič a zjistěte příčinu, problém vyřešte a teprve poté pokračujte v užívání

8. Při přemísťování hrnce pod tlakem buďte velmi opatrní. Držte vodorovně a jemně položte.

9. Neotevírejte tlakový hrnec, pokud je uvnitř tlak. Nevařte, pokud není víko dobře zavřené.

10. Neskladujte sůl, sójovou omáčku, alkálie, cukr, ocet nebo vodu uvnitř hrnce po dlouhou dobu. Po každém použití hrnec očistěte a osušte.

11. Nikdy nepoužívejte hrnec bez vody. Nepoužívejte na smažení nebo pečení jídel.

12. Povolený objem potravin uvnitř tlakového hrnce.

※ Méně než 2/3 výšky vařiče pro většinu potravin, jako je maso, zelenina atd. (obr. 3)

Méně než 1/4 výšky vařiče pro potraviny které zvětší objem nebo se napění, jako je rýže, fazole atd.(Fig.4)



Fig.3



Fig.4

14、 Na přepouštěcí ventil je zakázáno cokoliv pokládat.(Fig.5)

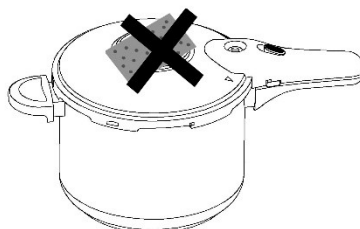


Fig.5

Fig.5

III、 Bezpečnostní pokyny

※ System tlakového hrnce poskytuje vysoký stupeň bezpečnosti

- 1、 Pojistka proti otevření zajišťuje správné a bezpečné uzavření víka.
- 2、 Čtyřstupňový systém pro uvolnění tlaku zajišťuje bezpečné používání.

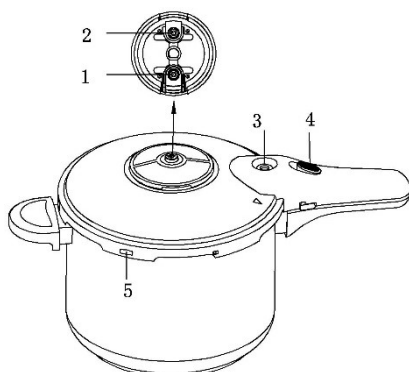


Fig.6

1). Regulátor tlaku: Pokud tlak uvnitř dosáhne běžného pracovního rozsahu, regulátor tlaku uvolní další páru. **Pracovní tlak je 100kPa;** Fig.6

2). Bezpečnostní ventil proti otevření: zvedne se při tlaku až 4 kPa. Zajistěte, aby

odtud vycházela pára pod bezpečnostním tlakem, v případě že by byl otvor pro vypouštění páry ucpaný.

3). Druhý pojistný ventil: Když jsou regulátor tlaku a pojistný ventil nefunkční, pára se uvolní z vypouštěcího otvoru druhého pojistného ventilu, aby bylo zajištěno bezpečné používání.

4).Bezpečnostní otvor: když jsou regulátor tlaku a pojistný ventil mimo provoz, tlak bude vyfukován z bezpečnostního otvoru na víku hrnce.

5). Otevírací tlačítko: K otevření víka použijte tlačítko.

IV、 Vlastnosti.

I Složené dno hrnce je vyrobeno třecím tlakovým strojem, díky čemuž je pevné a spolehlivé a bez prasklin.

II Průměr složeného dna je větší než u běžných výrobků, díky čemuž hrnec rychleji absorbuje teplo.

III. Neotevírejte víko, pokud pojistný ventil nepadne dolů.

IV Šroub může být po dlouhém používání utáhnut mincí

※ Jiná poloha regulátoru tlaku, jiná funkce..



Poloha pro uvolnění tlaku

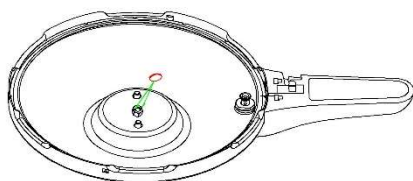


Fig.8

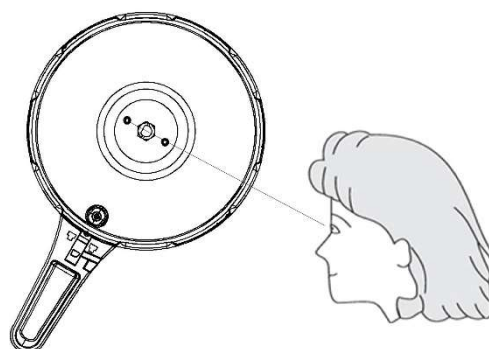


Fig.7

V、 Návod k použití

Před prvním použitím tlakový hrnec vyčistěte.

1、 Ujistěte se, že otvor pro vypouštění páry je volný

Před každým použitím se ujistěte, že otvor ventilu pro bezpečné otevření a otvor ventilu pro vypouštění páry nejsou ucpané. Pokud je některý z nich ucpaný, odstraňte nečistoty.

2、 Zavírání hrnce

Zarovnejte symbol „O“ na víku se symbolem „O“ na spodní rukojeti, aby se hrnec před ohřevem řádně uzavřel.. (Fig.9)

Fig.8

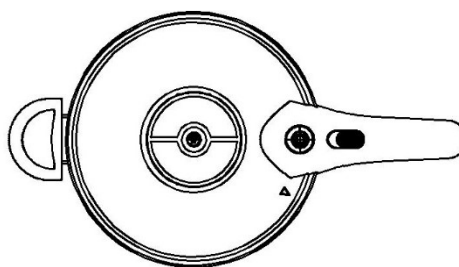
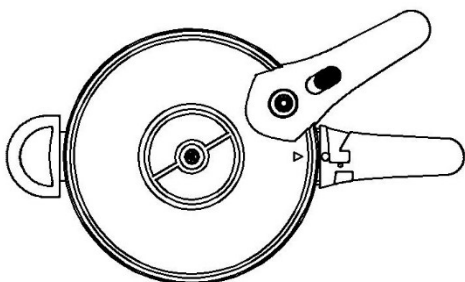


Fig.9

4、 Vaření

Pro rychlé zvýšení teploty zahřívejte na silném ohni, dokud nezačne fungovat ventil regulátoru tlaku. Dávejte pozor, abyste nepoužili silnější oheň, než je potřeba. Je normální, že po chvíli zahřátí unikne z bezpečného pojistného ventilu trochu páry. Po zvednutí pojistného ventilu při normálním fungování hrnce by neměla pára prosakovat. Jestli je ventil regulátoru tlaku zvednutý a pára neustále vychází, měli byste oheň zmírnit a začít počítat dobu ohřevu.

Upozornění: Doba ohřevu se počítá od začátku činnosti omezovacího ventilu až po vypnutí ohně.

※ Sledujte hrnec po celou dobu vaření

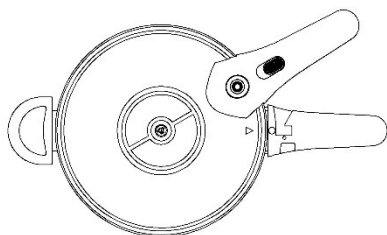
※ Nedotýkejte se rukama ani tělem kovového povrchu hrnce. Vařte opatrně a používejte rukojeti, abyste se nepopálili.

5、 Vypnutí ohně, uvolnění tlaku a otevření hrnce

Dva způsoby otevření.

○,1 Ponechání hrnce, dokud sám nevychladne. Po uplynutí doby ohřevu

vypněte oheň a nechte hrnec chvíli stát, až se sníží tlak uvnitř. Jakmile pojistný ventil spadne dolů, víko sejměte. Proces otevírání je opačný procesu zavírání. Zmačkněte otevírací tlačítko a nastavte na pozici otevírání. Protilehlým otáčením horní rukojeti zarovnejte symbol „O“ na víku a symbol „O“ na spodní rukojeti pro otevření víka. (Fig.10)



- ◆ Netiskněte tlačítko, dokud pojistný ventil nespadne.
- ◆ Když vaříte těstovité jídlo, např. kaše, před otevřením hrncem mírně zatřeste, abyste se vyhnuli vymrštění.
- ◆ ○,2Rychlé ochlazení. Pokud je potřeba hrnec rychle ochladit, postavte ho na rovné místo a nechte téct mírný proud vody na víko, dokud nespadne pojistný ventil (Fig.11)

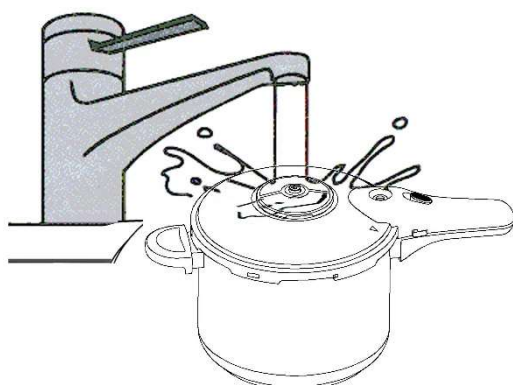


Fig.11

Upozornění: Zabraňte vtékání vody do hrnce přes bezpečně otevřený

pojistný ventil a bezpečnostní ventil.

Poznámka: Stisknutím tlačítka otevřete víko, tlačítko pak zůstane v poloze pro uzavření. Pokud se tlačítko vrátí dozadu, měli byste jej zatlačit dopředu. Jinak nebude víko normálně zavřené.

6. Čištění

Odstraňte pracovní ventil uvolněním šroubu pomocí mincí, dokud teplota víka nevychladne. Fig.12

Poznámka: Neodstraňujte silikonový kroužek z dílů, když dáváte ventil pod vodu.

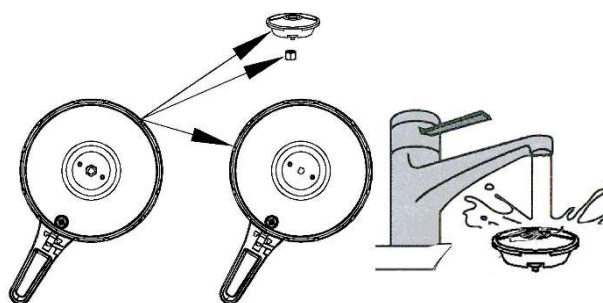
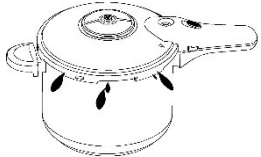
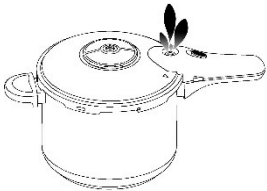
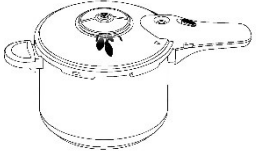


Fig.12

VI. Řešení problémů

Pokud zjistíte jakýkoli neobvyklý jev, okamžitě vypněte ohřev a přeneste tlakový hrnec na rovné místo a pomalu jej polijte vodou, abyste snížili teplotu a tlak. Najděte příčinu a vyřešte problém pomocí níže uvedené tabulky.

Problém	Příčina	Řešení
<p>Ze spodní strany víka vychází pára</p> 	<ol style="list-style-type: none">1. Těsnicí kroužek je znečištěný.2. Těsnicí kroužek je příliš starý.	<ol style="list-style-type: none">1. Vyčistěte těsnicí kroužek, hrdlo vařiče a víko.2. Vyměňte těsnicí kroužek.
<p>Víko nelze správně upevnit.</p>	<p>Tvar víka se změnil.</p>	<p>Vyměňte víko.</p>
<p>Z pojistného ventilu náhle uniká pára a kapalina</p> 	<ol style="list-style-type: none">1. Uvolňovací otvor regulátoru tlaku je ucpaný. Bezpečnostní funkce pojistného ventilu funguje.	<ol style="list-style-type: none">1. Odneste hrnec z ohně. Po vychladnutí sejměte regulátor tlaku a vyčistěte vypouštěcí otvor.

<p>Z vypouštěcího otvoru druhého pojistného ventilu náhle uniká pára a kapalina</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Uvolňovací otvor regulátoru tlaku je ucpaný. 2. Pojistný ventil nefunguje 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Odneste hrnec z ohně. Po vychladnutí sejměte regulátor tlaku a vyčistěte vypouštěcí otvor 2. Vyměňte. pojistný ventil
---	---	---

VII、 Údržba

1、 Hrnec by měl být před prvním použitím vyčištěn.

- ※ Údržba celého hrnce.
- ※ Odstraňte znečištění.
- ※ Poté utřete vodu a udržujte vařič suchým.
- ※ Nečistěte povrch hrnce tvrdým materiálem, jako je kov, aby nedošlo k poškrabání.
- .
- ※ Nedotýkejte se hrnce jinými druhy kovů, aby nedošlo k elektrochemické korozi
- .
- ※ Neskladujte potraviny uvnitř hrnce na dlouhou dobu.

2、 Údržba těsnicího kroužku (Fig.14)

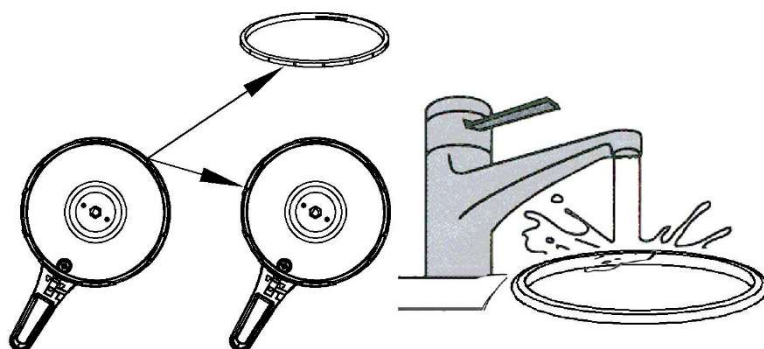


Fig.13

- ※ Odstraňte těsnicí kroužek z víka. Odstraňte nečistoty z kroužku a víka.
- ※ Utřete vodu a udržujte těsnicí kroužek suchým.
- ※ Nasad'te těsnicí kroužek zpět na víko. Nenasazujte víko, když hrnec nepoužíváte, aby nedošlo ke zmáčknutí těsnicího kroužku.

3、 Údržba bezpečnostního ventilu a výfukového tlačítka

- ※ Zkontrolujte trubku vyfukovacího tlačítka. Pokud je ucpaná, odstraňte nečistoty. Poté trubku umyjte a opláchněte vodou. Fig.14
- ※ Pokud zjistíte, že je šroub na omezovacím ventilu uvolněný, ihned jej utáhněte.

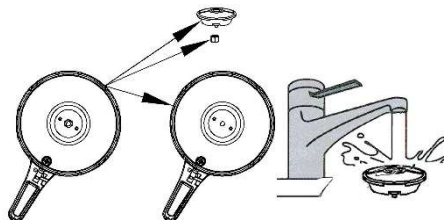


Fig.14

4、 Údržba pojistného ventilu

- ※ Odstraňte nečistoty z pojistného ventilu
- ※ Umyjte a opláchněte vodou. Čep pojistného ventilu by se měl volně pohybovat.
- ※ Pokud zjistíte, že šroub na pojistném ventilu je uvolněný, ihned jej utáhněte.

Upozornění: Neztrácejte malé díly, jako je ventil regulátoru tlaku. Doporučujeme měnit těsnicí kroužek jednou za nebo dva roky podle četnosti používání. Pokud dojde k poškození nebo změně tvaru, musí být okamžitě vyměněn. Pro náhradní díly se prosím obraťte na svého prodejce nebo obchodní oddělení naší společnosti. Nikdy nepoužívejte díly od jiných výrobců.

VIII.Otázky a odpovědi

1. Q: Jak dobře uvařit pokrm?

A: Zahřívejte hrnec na silném ohně, dokud z ventilu regulátoru tlaku nevystříkne pára.

Změňte oheň ze silného na slabý, když pára začne vystřikovat z bezpečnostního ventilu.

Nechte tlak uvnitř hrnce přirozeně klesnout.

Příliš silný oheň způsobí nadměrné odpařování vody a připálení jídla uvnitř hrnce.

2. Q: Nejde uvařit pokrm?

A: Zkontrolujte, zda je doba vaření správná nebo ne.

Zkontrolujte, zda je ventil regulátoru tlaku správně umístěn nebo ne.

Zkontrolujte, zda oheň není příliš silný nebo příliš slabý.

Zkontrolujte, zda je objem vody nebo jiné tekutiny správný

Zkontrolujte, zda je tlak normální nebo ne. (Vytéká z ventilu regulátoru tlaku nějaká pára nebo ne.)

3. **: Co je doba ohřevu?**

4. **A:** Začíná od výstupu páry z tlakového ventilu

5. Q: Potřebuji různé materiály hrnce různou dobu ohřevu?

6. **A:** Maximální objem připravovaného jídla je pod 2/3 objemu vařiče. Boby jsou pod 1/4. Materiál nemá nic společného s dobou ohřevu. Navíc ani objem hrnce nemá nic společného s dobou ohřevu.

5. Q: Proč se barva rýže změní na šedou?

A: Při vaření za vysoké teploty a vysokého tlaku se aminokyseliny a sacharidy rozkládají. Potraviny obsahující hodně bílkovin a sacharidů tak mohou změnit svou barvu na šedou. To je nezávadné a nemá vliv na chuť

Po zahřátí vystříkne z pojistného ventilu sójové mléko smíchané s cukrem.

Při ohřívání tekuté jídlo smíchané s cukrem o vysoké hustotě vystříkne z pojistného ventilu kvůli vysokotlaké páře uvnitř hrnce.

Při vaření tohoto druhu jídla nevařte se zavřeným tlakem, což znamená, že neuzavírejte ventil regulátoru tlaku.

6. Q: Co dělat v případě, že je hrnec ohříván nasucho

A: Okamžitě stáhněte oheň, hrnec sejměte a nechte přirozeně vychladnout. Nelijte vodu na hrnec.

IX Tabulka doby přípravy

Pokrm	Objem jídla + vody	Doba ohřívání na středním ohni po neustálém vystřikování páry z regulátoru tlaku	Stav uvařených potravin po přirozeném vychladnutí	Poznámky
Hovězí maso	1/2	15-20	Velmi kašovitý	Rozřezat na kousky
Kotleta	1/2	8-12	Maso a kosti se oddělují	Rozřezat na kousky
Vepřové koleno	1/2	15-20	Maso a kosti se oddělují	Naříznout křížem
Kuře	1/2	8-10	Maso a kosti se oddělují	Celé kuře
Ryba	1/3	2-4	Dobře uvařeno	
Skopové	1/2	8-12	Dobře uvařeno	
Cung-c'	2/3	10-15	Dobře uvařeno	
Kukuřice	2/3	5-8	Dobře uvařeno	
Sladká brambora	2/3	6-10	Dobře uvařeno	
Rýže	1/4	4-6	Dobře uvařeno, dobrá vůně	
Ovesná kaše	1/3	10-15	Kašovitý	
Luštěniny	1/4	12-16	Dobře uvařeno	
Tremella	2/5	15-25	Velmi kašovitý	

Poznámky: Výše uvedený čas je pouze orientační. Uživatelé si jej mohou upravit na vhodnou dobu podle svých praktických zkušeností.