



Návod

Tlakový hrnec FAGOR CLASSIC

Tlakový hrniec FAGOR CLASSIC





1. ZÁKLADNÍ POPIS (obr. 1)

- | | |
|-----------------------|------------------------|
| 1. Hrnec | 6. Otočný ventil. |
| 2. Poklička | 7. Bezpečnostní ventil |
| 3. Uzavírací rukojeť. | 8. Únik páry |
| 4. Rukojeť. | 9. Svorka. |
| 5. Uzavírací těsnění. | |

Objem	Ø dna	Tlak
4 - 6 L.	18 cm	0.55 bar
8 - 10 L.	21 cm	

2. ZÁKLADNÍ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

- » Přečtěte si všechny pokyny.
- » Buďte maximálně opatrní, pokud používáte tlakový hrnec v blízkosti dětí.
- » Nedávejte tlakový hrnec do vyhřáté trouby.
- » Přesouvejte tlakový hrnec s maximální opatrností.
- » Nedotýkejte se horkých povrchů, používejte rukojeti a tlačítka. V případě potřeby použijte rukavice.
- » Nepoužívejte tlakový hrnec pro jakýkoli jiný účel, než pro který je určen.
- » Toto zařízení vaří pod tlakem. Jeho nesprávné použití může vést k popálení, ujistěte se, že je přístroj správně uzavřen, než jej začnete používat; viz provozní funkce
- » Nikdy neotevírejte tlakový hrnec násilím. Ujistěte se, že došlo k úniku veškerého vnitřního tlaku.
- » Nikdy nepoužívejte hrnec bez použití vody, došlo by k vážnému poškození.
- » Nenaplňujte hrnec do více jak 2/3 jeho objemu. Při přípravě potravin, které nabývají vážením na objemu, jako rýže nebo luštěniny, nenaplňujte hrnec do více jak poloviny jeho kapacity.
- » Vaříte-li maso s kůží (např. hovězí jazyk), které může tlakem nabobtnat, nepropichujte jej, dokud nesplaskne, jinak dojde k opaření.
- » V případě, že vaříte těstoviny nebo podobné potraviny, před otevřením víka hrncem lehce protřepte, aby potraviny nevyskočily ven.
- » Ujistěte se před každým použitím, že ventily nejsou zablokovány.
- » Nepoužívejte tlakový hrnec ke smažení na oleji pod tlakem.
- » Neprovádějte žádné změny bezpečnostních systémů, než které jsou uvedeny v uživatelské příručce v pokynech pro údržbu.

- Používejte pouze originální náhradní díly v souladu s příslušným modelem.
- Dodržujte tyto pokyny.

3. JAK POUŽÍVAT TLAKOVÝ HRNEC

3.1. MONTÁŽ RUKOJETI: Nastavte rukojeť do správné polohy, vložte šroub do daného otvoru a utáhněte šroubovákem (obr. 2)

3.2. PLNĚNÍ:

Dejte do hrnce minimálně 1/4 litru vody nebo jiných tekutin schopných vypařování a naplňte hrnec maximálně do 2/3 jeho objemu (včetně vody i potravin). (obr. 3)

3.3. ZAVŘENÍ POKLICE:

- » Posuňte poklici horizontálně přes okraj hrnce, dokud nezapadne do svorek (obr. 4)
- » Ujistěte se, že poklice zcela těsní a zapadla správně do svorek.
- » Otočte rukojeť ve směru zavírání (ve směru hodinových ručiček), dokud neucítíte mírný tlak proti svorkám (rukojeti).
- » Zcela uzavřete otočením rukojeti minimálně třikrát (obr. 5)

3.4. MONTÁŽ OTOČENÉHO VENTILU

Umístěte otočný ventil na výstup na poklici a zatlačte jej na doraz (obr. 6)

4. FUNGOVÁNÍ POD TLAKEM

4.1.» Umístěte hrnec na zdroj tepla

» Pro získání maximální úspory energie:

Na elektrickém sporáku vyberte průměr plotny, která je rovna, nebo menší a velikostně nejbližší velikosti dna hrnce. U plynového sporáku nastavte plamen tak, aby nešlehal mimo dno hrnce.

Jakmile se začne pohyblivý ventil hýbat a produkovat páru, ztlumte zdroj tepla do polohy, při které se bude ventil pohybovat pomalu. Můžete dokonce vařit bez otáčení ventilu, s únikem jen minima páry. Tak bude vaření dokonalé, jelikož ušetříte energii a zachováte více vitamínů (obr. 7).

» V tomto okamžiku začíná vaření.

4.2. Čas potřebný k vaření

Potrava	Množství vody	Čas potřebný k vaření	Potrava	Množství vody	Čas potřebný k vaření
Polévka	Max. 2/3	10	Rýže	-	12
Pyré ze sušených luštěnin	-	25	PEČENÍ		
Dušené maso	-	30	Hovězí	Pro zlepšení kvality	25
Artyčoky	1-2 cm	10	Jehněčí	nepoužívejte vodu,	15
Chřest	-	10	Vepřové	ale sádlo nebo tuk	25
Řepa	-	30	Telecí	(velikosti vlašského ořechu)	25
Celá mrkev	-	10	MASO V OMÁČCE		
Plátky mrkve	-	8	Hovězí	-	30
Zelí, kapusta	-	12	Špikované hovězí	-	40
Květák	-	10	Jazyk	-	35
Čekanka	-	12	Dršťky	-	60
Špenát	-	8	Dušené telecí	-	20
Zelené fazole	-	10	Dušené skopové	-	30
Luštěniny	-	15	Maso na fazolích	-	25
Brambory	-	12	Dušený králík	-	20
Hrách	-	15	Králík	Maso prvně osmahněte	12
Rajčata	-	10	Telecí nohy	-	20
SUŠENÉ	-		Skopové nohy	-	30
LUŠTĚNINY					
Fazole	Zalít vodou	30	Telecí	-	25
Čočka	Max. 2/3	30	Pečené kuře	-	15
Těstoviny	-	8	Kuře v omáčce	Maso prvně osmahněte	25
OVOCE			Slepice s rýží	-	40
Marmeláda	-	5	Pudinkový krém	1 cm vody	10
Kompot (různé druhy ovoce)	-	5			

Udané časy jsou určeny jen jako přibližný odhad. Měli byste je upravit tak, aby vyhovovaly vašemu osobnímu stylu, stylu vaření, přísadám atd.

- Před vařením je nejlepší namočit čočku, cizrnu, fazole atd.
- Nemusíte rozmrazovat zmrazené ryby či maso, stačí zvýšit dobu vaření o několik minut.
- Pěnivé polévky, jako například hrachová, je třeba vařit prvně bez víka, pak odstranit pěnu a teprve uzavřít poklicí.
- Nemusíte se starat o odpařování vody, ventilem uniká malé množství páry.
- Osmahněte maso o něco více, než jste zvyklí, pára jej trochu zesvětlí. Doba přípravy záleží na tloušťce masa a kvalitě.
- Ryby před vařením důkladně očistěte a těsně před vložením do hrnce pokapejte citronovou šťávou

5. UVOLNĚNÍ

Je několik způsobů, jak uvolnit tlak.

5.1 Přirozené uvolnění – odstraňte hrnec ze zdroje tepla, aby se zabránilo ohřevu hrnce, a počkejte, dokud tlak sám nevyprchá (obr. 8)

5.2 Rychlé uvolnění - odstraňte hrnec ze zdroje tepla, aby se zabránilo ohřevu hrnce, nadzvedněte otočný ventil a nechte páru unikat, až dojde k úplnému uvolnění tlaku (obr. 9).

5.3 Rychlé uvolnění ochlazením – hrnec můžete ochladit pod tekoucí vodou, čímž dojde k rychlému snížení tlaku a také zamezíte páření v kuchyni (obr. 10). NEPONOŘUJTE HRNec DO VODY (obr. 11).

6. OTEVŘENÍ TLAKOVÉHO HRNCE

- » Nadzvedněte otočný ventil a vypouštějte páru, dokud nedojde k poklesu tlaku. Jakmile pojistný ventil (7) poklesne, je možné tlakový hrnec otevřít.
- » Otáčejte rukojetí v protisměru hodinových ručiček, dokud se víko neuvolní. Nadzvedněte víko a posuňte jím ve vodorovném směru (obr. 12).

NIKDY NEOTEVÍREJTE TLAKOVÝ HRNEC
SILOU!

7. ÚDRŽBA

- 7.1. Nepoužívejte tlakový hrnec k uchovávání potravin před nebo po vaření. Když máte dovařeno, omyjte hrnec teplou vodou a neabrazivním čisticím prostředkem. Ujistěte se, že žádné zbytky jídla nejsou přilepeny na tlakovém hrnci, protože by to mohlo způsobit korozi. Opláchněte hrnec a osušte.
- 7.2. Zvláštní opatrnost věnujte mytí vnitřku víka. Víko tlakového hrnce není určeno k umývání v myčce. Tělo a příslušenství (skleněná poklice, koš atd.) jsou omyvatelné, ale musí být vysušeny, jakmile skončí cyklus. (obr. 13)
- 7.3. Při vaření se mohou na nerezové oceli objevit namodralé skvrny. Chcete-li je odstranit, použijte teplou vodu s trochou octa a otřete je měkkým hadříkem. Bílé skvrny mohou být odstraněny stejným způsobem.
- 7.4. Doporučujeme vám přidat sůl až ke konci varného procesu, což sníží dopad na nerezovou ocel. Nepoužívejte drátěné houbičky nebo abrazivní produkty, mohly by poškrábat povrch z nerezové oceli.
- 7.5. Před každým použitím zkontrolujte, zda je ventil pro odvod par volný a čistý (obr. 14).
- 7.6. Pojistný ventil. Před každým použitím stiskněte kuličku kuličkovým perem, abyste se ujistili, že není ucpaný. (obr. 15)
- 7.7. Těsnění. Doporučujeme vyměnit těsnění každý 1 nebo 2 roky, v závislosti na četnosti používání. Používejte pouze originální náhradní díly. Při výměně postupujte následovně:

7.7.1 Vyjměte použité těsnění a důkladně očistěte prostor pod ním (obr. 16).

7.7.2 Namočte nové těsnění po dobu několika vteřin do vlažné mýdlové vody (obr. 17)

7.7.3 Spojte oba konce nového těsnění, vložte jej do drážky a důkladně je stiskněte, abyste se ujistili, že jsou oba konce dobře spojeny (obr. 18)

8. ŘEŠENÍ PROBLÉMU

- 8.1. Unikající pára kolem okraje poklice (obr. 19).
 - » Poklice není správně nasazena nebo jste ji moc utáhli. Otevřete ji a znovu zandejte. Viz bod 7.7.
- 8.2. Pojistný ventil vypouští páru (obr. 20)
 - » Vypněte přívod tepla, otevřete tlakový hrnec a vyčistěte výstupní otvory pro páru, jak je popsáno v bodě 7.5.

9. ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ



**INFORMACE PRO
SPRÁVNOU LIKVIDACI
ELEKTRICKÝCH A
ELEKTRONICKÝCH
ZAŘÍZENÍ.**

Na konci své životnosti, výrobek nesmí být likvidován jako komunální odpad.

Je třeba věnovat zvláštní pozornost informacím místního úřadu specializovaného na sběr odpadu nebo prodejce poskytujícího tuto službu. Likvidace domácích spotřebičů odděleně od komunálního odpadu zabraňuje možným negativním dopadům na životní prostředí a zdraví, které by mohly vyplynout z nevhodné likvidace, a umožňuje recyklaci základních materiálů.

1. ZÁKLADNÝ POPIS (obr. 1)

- | | |
|--------------------------|------------------------|
| 1. Hrnec | 6. Otočný ventil. |
| 2. Pokrievka | 7. Bezpečnostný ventil |
| 3. Uzatváracia rukoväť. | 8. Únik pary |
| 4. Rukoväť. | 9. Svorka. |
| 5. Uzatváracie tesnenie. | |

Objem	Ø dna	Tlak
4 - 6 L.	18 cm	0.55 bar
8 - 10 L.	21 cm	

2. ZÁKLADNÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

- » Prečítajte si všetky pokyny.
- » Buďte maximálne opatrní, ak používate tlakový hrniec v blízkosti detí.
- » Nedávajte tlakový hrniec do vyhriatej rúry.
- » Presúvajte tlakový hrniec s maximálnou opatrnosťou.
- » Nedotýkajte sa horúcich povrchov, používajte rukoväť a tlačidlá. V prípade potreby použite rukavice.
- » Nepoužívajte tlakový hrniec na akýkoľvek iný účel, než na ktorý je určený.
- » Toto zariadenie varí pod tlakom. Jeho nesprávne použitie môže viesť k popáleniu, uistite sa, že je prístroj správne uzavretý, skôr než ho začnete používať; viď. prevádzkové funkcie
- » Nikdy neotvárajte tlakový hrniec násilím. Uistite sa, že došlo k úniku všetkého vnútorného tlaku.
- » Nikdy nepoužívajte hrniec bez použitia vody, došlo by k vážnemu poškodeniu.
- » Nenapĺňajte hrniec do viac ako 2/3 jeho objemu. Pri príprave potravín, ktoré nadobúdajú varením na objeme, ako ryža alebo strukoviny, nenapĺňajte hrniec do viac ako polovice jeho kapacity.
- » Ak varíte mäso s kožou (napr. hovädzí jazyk), ktoré môže tlakom napučať, neprepichujte ho, kým nespľasne, inak dôjde k obareniu.
- » V prípade, ak varíte cestoviny alebo podobné potraviny, pred otvorením veka hrdcom zľahka pretrepte, aby potraviny nevyskočili von.
- » Pred každým použitím sa uistite, že ventily nie sú zablokované.
- » Nepoužívajte tlakový hrniec na smaženie na oleji pod tlakom.
- » Nerobte žiadne zmeny bezpečnostných systémov, než aké sú uvedené v používateľskej príručke v pokynoch pre údržbu

- Používajte iba originálne náhradné diely v súlade s príslušným modelom.
- Dodržujte tieto pokyny.

3. AKO POUŽÍVAŤ TLAKOVÝ HRNIEC

3.1. MONTÁŽ RUKOVÄTE: Nastavte rukoväť do správnej polohy, vložte skrutku do daného otvoru a utiahnite skrutkovačom (obr. 2)

3.2. PLNENIE:

Dajte do hrnca minimálne 1/4 litra vody alebo iných tekutín schopných vyparovania a naplňte hrniec maximálne do 2/3 jeho objemu (vrátane vody aj potravín). (obr. 3)

3.3. ZAVRETIE POKRIEVKY:

- » Posuňte pokrievku horizontálne cez okraj hrnca, kým nezapadne do svoriek (obr. 4)
- » Uistite sa, že pokrievka úplne tesní a zapadla do svoriek správne.
- » Otočte rukoväťou v smere zatvárania (v smere hodinových ručičiek), kým nepocítite mierny tlak voči svorkám (rukoväti).
- » Úplne uzavrite otočením rukoväte minimálne trikrát (obr. 5)

3.4. MONTÁŽ OTOČNÉHO VENTILU

Umiestnite otočný ventil na výstup na pokrievku a zatlačte ho na doraz (obr. 6)

4. FUNGOVANIE POD TLAKOM

4.1.» Umiestnite hrniec na zdroj tepla

» Na získanie maximálnej úspory energie:

Na elektrickom sporáku vyberte priemer platne, ktorá je rovnaká, alebo menšia a veľkostne najbližšia veľkosti dna hrnca. Pri plynovom sporáku nastavte plameň tak, aby nešľahal mimo dna hrnca.

Hneď ako sa začne pohyblivý ventil hýbať a produkovať paru, stlmte zdroj tepla do polohy, pri ktorej sa bude ventil pohybovať pomaly. Môžete dokonca variť bez otáčania ventilu, s únikom len minima pary. Tak bude varenie dokonalé, keďže ušetríte energiu a zachováte viac vitamínov (obr. 7).

» V tomto okamihu začína varenie.

4.2. Čas potrebný na varenie

Potrava	Množstvo vody	Čas potrebný na varenie	Potrava	Množstvo vody	Čas potrebný na varenie
Polievka	Max. 2/3	10	Ryža	-	12
Pyré zo sušených strukovín	-	25	PEČENIE		
Dusené mäso	-	30	Hovädzie	Pre zlepšenie kvality	25
Artičoky	1-2 cm	10	Jahňacie	nepoužívajte vodu,	15
Špargľa	-	10	Bravčové	ale masť alebo tuk	25
Repa	-	30	Telacie	(veľkosti orecha)	25
Celá mrkva	-	10	MÄSO V OMÁČKE		
Plátky mrkvy	-	8	Hovädzie	-	30
Kapusta, kel	-	12	Špikované hovädzie	-	40
Karfiol	-	10	Jazyk	-	35
Čakanka	-	12	Držky	-	60
Špenát	-	8	Dusené telacie	-	20
Zelené fazule	-	10	Dusené baranie	-	30
Strukoviny	-	15	Mäso na fazuliach	-	25
Zemiaky	-	12	Dusený králik	-	20
Hrach	-	15	Králik	Mäso najprv osmažte	12
Paradajky	-	10	Telacie nohy	-	20
SUŠENÉ	-		Baranie nohy	-	30
STRUKOVINY					
Fazuľa	Zaliat' vodou	30	Telacie	-	25
Šošovica	Max. 2/3	30	Pečené kura	-	15
Cestoviny	-	8	Kura v omáčke	Mäso najprv osmažte	25
OVOCIE			Slepačie s ryžou	-	40
Marmeláda	-	5	Pudingový krém	1 cm vody	10
Kompót (rôzne druhy ovocia)	-	5			

Uvedené časy sú určené len ako približný odhad. Mali by ste ich upraviť tak, aby vyhovovali vášmu osobnému štýlu, štýlu varenia, prísadám atď.

- Pred varením je ideálne namočiť šošovicu, cicer, fazuľu atď.
- Nemusíte rozmrazovať zmrazené ryby či mäso, stačí zvýšiť dobu varenia o niekoľko minút.
- Penové polievky, ako napríklad hrachová, treba variť najprv bez veka, potom odstrániť penu a až potom uzavrieť pokrievkou.
- Nemusíte sa starať o odparovanie vody, ventilom uniká malé množstvo pary.
- Osmážte mäso o niečo viac, ako ste zvyknutí, para ho trochu zosvetlí. Doba prípravy závisí od hrúbky mäsa a kvality.
- Ryby pred varením dôkladne očistite a tesne pred vložením do hrnca pokvapkajte citrónovou šťavou

5. UVOĽNENIE

Je niekoľko spôsobov ako uvoľniť tlak.

5.1 Prírodné uvoľnenie – odstráňte hrniec zo zdroja tepla, aby sa zabránilo ohrevu hrnca a počkajte, kým tlak sám nevyprchá (obr. 8)

5.2 Rýchle uvoľnenie - odstráňte hrniec zo zdroja tepla, aby sa zabránilo ohrevu hrnca, nadvihnite otočný ventil a nechajte paru unikať, až dôjde k úplnému uvoľneniu tlaku (obr. 9).

5.3 Rýchle uvoľnenie chladením – hrniec môžete ochladiť pod tečúcou vodou, čím dôjde k rýchlemu zníženiu tlaku a tiež zamedzíte nahromadeniu pary v kuchyni (obr. 10). NEPONÁRAJTE HRNIEC DO VODY (obr. 11).

6. OTVORENIE TLAKOVÉHO HRNCA

- » Nadvihnite otočný ventil a vypúšťajte paru, kým nedôjde k poklesu tlaku. Hneď ako poistný ventil (7) poklesne, je možné otvoriť tlakový hrniec.
- » Otáčajte rukoväťou v protismere hodinových ručičiek, kým sa veko neuvoľní. Nadvihnite veko a posuňte ním vo vodorovnom smere (obr. 12).

NIKDY NEOTVÁRAJTE TLAKOVÝ HRNIEC
SILOU!

7. ÚDRŽBA

- 7.1. Nepoužívajte tlakový hrniec na skladovanie potravín pred alebo po varení. Keď máte dovarené, umyte hrniec teplou vodou a neabrazívnym čistiacim prostriedkom. Uistite sa, že žiadne zvyšky jedla nie sú prilepené na tlakovom hrnci, pretože to by mohlo spôsobiť koróziu. Opláchnite hrniec a osušte.
- 7.2. Zvláštnu opatrosť venujte umývaniu vnútra veka. Veko tlakového hrnca nie je určené na umývanie v umývačke. Telo a príslušenstvo (sklenená pokrievka, kôš atď.) sú umývateľné, ale musia byť vysušené, hneď ako skončí cyklus. (obr. 13)
- 7.3. Pri varení sa môžu na nehrdzavejúcej oceli objaviť modrasté škvrny. Ak ich chcete odstrániť, použite teplú vodu s trochou octu a utrite ich mäkkou handričkou. Biele škvrny môžu byť odstránené rovnakým spôsobom.
- 7.4. Odporúčame vám pridať soľ až ku koncu varného procesu, čo zníži vplyv na nehrdzavejúcu oceľ. Nepoužívajte drôtené hubky alebo abrazívne produkty, mohli by poškriabať povrch z nehrdzavejúcej ocele.
- 7.5. Pred každým použitím skontrolujte, či ventil pre odvod pár je voľný a čistý (obr. 14).
- 7.6. Poistný ventil. Pred každým použitím stlačte guľôčku guľôčkovým perom, aby ste sa presvedčili, že nie je upchatý. (Obr. 15)
- 7.7. Tesnenia. Odporúčame vymeniť tesnenie každý 1 alebo 2 roky, v závislosti od frekvencie používania. Používajte len originálne náhradné diely. Pri výmene postupujte nasledovne:
 - 7.7.1 Vyberte použité tesnenie a dôkladne očistite priestor pod ním (obr. 16).
 - 7.7.2 Namočte nové tesnenie po dobu niekoľkých sekúnd do vlažnej mydlovej vody (obr. 17)
 - 7.7.3 Spojte oba konce nového tesnenia, vložte ho do drážky a dôkladne ich stlačte, aby ste sa uistili, že oba konce sú dobre spojené (obr. 18)

8. RIEŠENIE PROBLÉMOV

- 8.1. Unikajúca para okolo okraja pokrievky (obr. 19).
 - » Pokrievka nie je správne nasadená, alebo ste ju príliš utiahli. Otvorte ju a znova nasadte. Pozri časť 7.7
- 8.2. Poistný ventil vypúšťa paru (obr. 20)
 - » Vypnite prívod tepla, otvorte tlakový hrniec a vyčistite výstupné otvory pre paru, ako je popísané v bode 7.5.

9. ŽIVOTNÉ PROSTREDIE



**INFORMÁCIE PRE
SPRÁVNU LIKVIDÁCIU
ELEKTRICKÝCH A
ELEKTRONICKÝCH
ZARIADENÍ.**

Na konci svojej životnosti nesmie byť výrobok likvidovaný ako komunálny odpad. Je potrebné venovať osobitnú pozornosť informáciám miestneho úradu špecializovaného na zber odpadu alebo predajcu poskytujúceho túto službu. Likvidácia domáчих spotrebičov oddelene od komunálneho odpadu zabraňuje možným negatívnym dopadom na životné prostredie a zdravie, ktoré by mohli vyplynúť z nevhodnej likvidácie, a umožňuje recykláciu základných materiálov.

FAGOR





FAGOR ELEKTRO s.r.o. • Dělnická 9 • 170 00 • Praha 7

Tel.: 296 325 961 • Email: info@fagor-elektro.cz

Servisní linka pro ČR: 840 557 799 | Servisná linka pre SR 0907 96 08 17

www.fagorcgroup.cz