

CZ

SK

Návod k použití



ELEKTRICKÝ TLAKOVÝ HRNEC model A-1007 (HM-10)

**Blahopřejeme Vám ke koupi tohoto výrobku.
Jsme přesvědčeni, že s ním budete plně spokojeni.**

Jestliže chcete využít všechny funkce přístroje co možná nejlépe, prosíme o dodržování následujících rad a pokynů:

- Dříve než uvedete tlakového hrnce do provozu, přečtěte si prosím pozorně tento návod k použití a dodržujte pokyny, které obsahuje!
- Všechny činnosti, které budete provádět s tlakovým hrncem musí být provedeny podle pokynů uvedených v tomto návodu k použití!
- V případě zapůjčení tlakového hrnce další osobě, dodejte vždy příslušné osobě společně s tlakovým hrncem i tento návod na použití!

POZOR!

Použití tlakového hrnce k jiným účelům a za jiných podmínek než je stanoveno v tomto návodu je zakázáno, výrobce a dodavatel tlakového hrnce nenesou v tomto případě odpovědnost za případné vzniklé škody na majetku nebo zdraví osob, veškerá odpovědnost přechází na uživatele.

Balení, ve kterém se tlakový hrnec dodává:

Tento tlakový hrnec je dodáván v balení, které jej chrání před poškozením. Obalový materiál je recyklovatelnou surovinou. Odevzdejte ho prosím, do příslušné sběrně.

Obsah:

- Charakteristiky výrobku
- Schéma zapojení
- Konstrukce přístroje
- Technické údaje
- Jak přístroj používat
- Způsob čištění
- Varování
- Seznam často kladených otázek a jejich odpovědí

A) Charakteristika výrobku

Tento automatický digitálně ovládaný elektrický tlakový hrnec je vynálezem naší společnosti a je vyroben s použitím nejmodernějších technologií. V podstatě se jedná o kuchyňský spotřebič, který kombinuje funkce a ve kterém byly do značné míry překonány nedostatky různých kuchyňských náradí jako tlakové hrnce, hrnce na vaření rýže, parníky a hrnce na vaření v páře. To je ideální hrnec pro moderní rodiny v dnešní době, protože má počítačově řízený obvod pro řízení tlaku a teploty, moderní konstrukce a elegantní design. Tohle je nejlepší náhradou konvenčního tlakového hrnce, hrnce na vaření rýže a hrnce na vaření v páře. Tento produkt má jedinečné vlastnosti, z nichž některé jsou uvedeny níže:

Mnohofunkčnost a snadné ovládání:

Mnohofunkčnost: vaření rýže, kaše a polévky; Dusení: vaření v páře; Jen poklepnutím tlačítka Menu se přístroj spustí automaticky. Po dokončení procesu vaření přístroj vydává zvukový signál připomenutí a přechází do režimu pro automatické udržování teploty jídla.

Rychlá příprava:

Šetří čas a účinně využívá energii;
Rychlá příprava pod tlakem: Ušetří spoustu času a energie.
Ušetří mnohem více času a energie v srovnání s tradičními elektrickými varnými hrnci při vaření polévky, kaše a dušených jídel.
Ušetří mnohem více času a energie v srovnání s tradičním vařením v horských oblastech (oblastech s vysokou nadmořskou výškou).

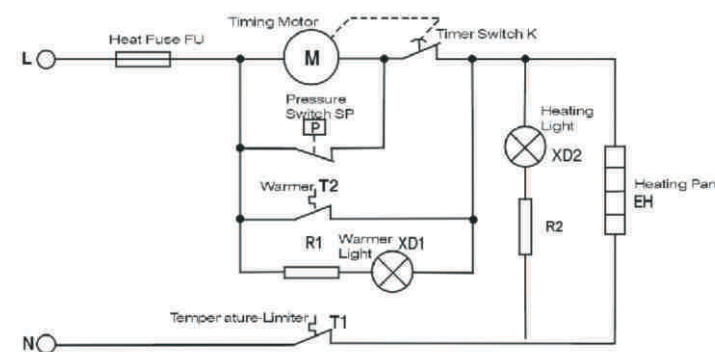
Zachovává živiny:

Jídlo se stává chutnější a zdravější;
Hermetické víko zachovává živiny a zabezpečuje chutnější jídlo;
Vaření při vysokých teplotách (110 - 116°C), jídlo se stává zdravější.

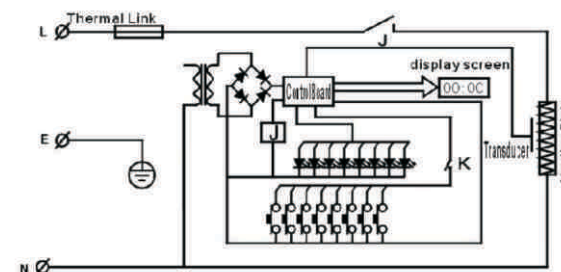
Patentovaná vnitřní konstrukce přístroje zabezpečuje mnohem bezpečnější zacházení s přístrojem než kterýkoliv podobný výrobek. Zařízení pro bezpečné otevírání a zavírání krytu. Pokud z nějakého důvodu víko nezavírá dobře vnitřní nádobu, tlak v ní nemůže stoupat do vysokých hodnot. Je-li tlak uvnitř nádoby vysoký, víko nelze otevřít. Regulátor bezpečného tlaku. Pokud ovládání tlaku a teploty (z nějakého důvodu nefunguje a tlak uvnitř hrnce překročí maximální provozní tlak, pojistný ventil začne fungovat a uvolní páru k zajištění bezpečnosti. Zařízení pro bezpečné uvolnění páry. V případě, že regulátor tlaku nebude fungovat, a tlak uvnitř nádoby bude nad maximálním provozním tlakem, zařízení pro bezpečné uvolnění páry uvolní páru pod okraj krytu, aby se zabránilo prasknutí (explozi). Zařízení pro omezení teploty do bezpečných úrovní. V případě, že je vnitřní nádoba prázdná nebo teplota v ní je nad maximální přípustnou teplotou vaření, se elektrické napájení automaticky vypne. Zařízení pro zabránění přehřátí. V případě přehřátí se elektrické napájení automaticky vypne.

B) Elektrické schéma

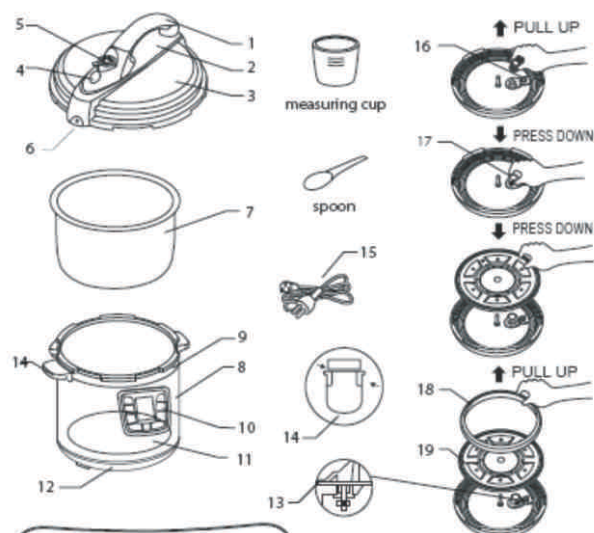
DĚKUJEME VÁM ZA ZAKOUPENÍ DIGITÁLNĚ ŘÍZENÉHO AUTOMATICKÉHO TLAKOVÉHO HRNCE, KTERÝ JE VYROBENÝ NAŠÍ SPOLEČNOSTÍ. PŘEČTĚTE SI, PROSÍM, TENTO NÁVOD PRO ŘÁDNÉ FUNGOVÁNÍ HRNCE.



Computer Elementary Diagram



C) Konstrukce přístroje



Ovládací panel



- 1) kryt rukojetě
- 2) rukojeť
- 3) kryt
- 4) plovákový ventil
- 5) vypouštěcí ventil
- 6) Auto Bolt
- 7) vnitřní nádoba
- 8) plášť
- 9) horní okraj
- 10) ovládací panel
- 11) varná deska
- 12) základna
- 13) plovák
- 14) nádoba pro sběr vody
- 15) napájecí kabel
- 16) těsnící kroužek pro plov. ventil
- 17) filtr
- 18) těsnící kroužek
- 19) hliníkový kryt

D) Technické údaje

TECHNICKÉ PARAMETRY

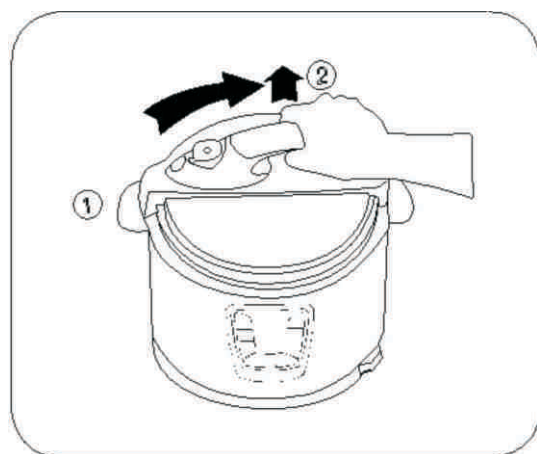
Model:	A-1007 (HM-10)
Napájení:	220-240 V, 50 Hz
Příkon:	1000 W
Kapacita:	6 litrů
Průměr:	22 cm
Pracovní tlak:	0 - 70 kPa
Maximální tlak:	90 kPa
Teplota ohřívání:	24 hodin

Tlakový hrnec splňuje požadavky předpisů, které se na něj vztahují z hlediska bezpečnosti elektrických zařízení NV č. 17/2003 Sb. (směrnice 2006/95/ES), z hlediska elektromagnetické kompatibility NV č. 616/2006 Sb. (směrnice 2004/108/ES) a bylo na něj vydáno ES prohlášení o shodě.

E) Jak přístroj používat

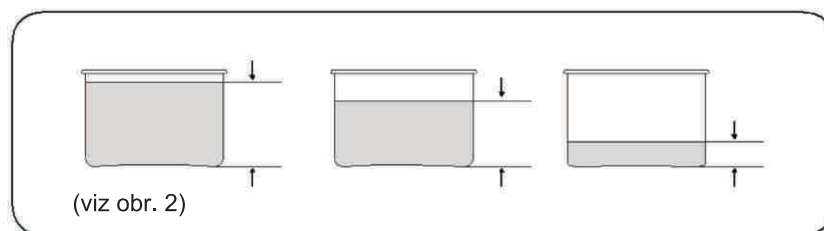
Otevřete kryt.

Uchopte pevně rukojeť, otočte ji ve směru hodinových ručiček do zastavení a pak zvedněte víko tlakového hrnce (viz obr. 1)



(viz obr. 1)

Odstraňte vnitřní nádobu a dejte do ní vodu. Množství vody a / nebo potravin by nemělo být větší než 4/5 výšky nádoby. U potravin, které ve vodě zvyšují svůj objem, hladina vody nesmí překročit 3/5 výšky vnitřní nádoby. Minimální přípustná množství potravin / vody (je 1/5 výšky vnitřní nádoby (viz obr. 2)



(viz obr. 2)

V případě vaření rýže, je maximální množství rýže 12 šáleků. Obvykle si šálek rýže vyžaduje sklenici vody pro vaření rýže, ale to se může měnit v závislosti na chuti jednotlivce.



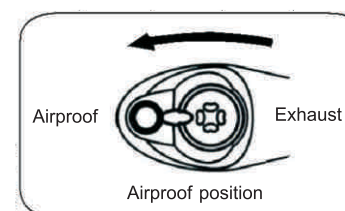
(viz obr. 3)

Vyčistěte vnitřní nádoby a varnou desku před vařením, aby se ujistil, že žádné malé předměty dostaly do vnější nádoby nebo na varnou desce. Otočte položte vnitřní nádobu tak, aby se dobře umístila na varnou desku. (viz. obr.3)



(viz obr. 4)

Ujistěte se, že těsnicí pás dobře leží na hliníkovém krytu; Pokud je to nutné, nasadte pás dobře; Zavřete kryt a otočte ve směru hodinových ručiček rukojeť, dokud neuslyšíte cvaknutí umístění, uzavírání (viz. obr.4)



(viz obr. 5)

Zafixujte ventil pro uvolnění tlaku na jeho místě; Otočte ho do polohy „Airproof“ a zkontrolujte zda plavek padl do dolní polohy) plavek musí být v dolní poloze před ohřevem (viz obr.5)

Zapněte napájení a uslyšíte jedno pípnutí a na displeji se zobrazí "0:00" v červené barvě, což znamená, že přístroj je připraven k nastavení režimu práce z menu

Nastavení menu:

V závislosti na potravě zvolte jedno z tlačítek na ovládacím panelu. Abyste zvolili požadovaný provozní režim, stiskněte "MENU". Jakmile jste si zvolili požadovaný provozní režim ("menu" (indikátor "Menu" a indikátor času vaření) indikátor časovače) začnou blikat současně. V té chvíli stisknutím tlačítka "UP +" nebo " - DOWN " můžete nastavit čas vaření. Prosím, přečtěte si níže uvedeným „NÁVODEM K VAŘENÍ“ ("COOKING GUIDE").

Nastavení času zpoždění začátku procesu vaření

- a) Pokud nechcete předběžné nastavení času pro zahájení procesu vaření, pak tento krok přeskočte.
- b) Jestli chcete předem nastavit čas zahájení procesu vaření stiskněte tlačítko "PRESET" raz, abyste zvětšili čas o 5 min. Maximálně možný čas nastavení je 23 hodin a 55 minut. Potom se časový cyklus začne znovu. Můžete stisknout a podržet tlačítko, abyste rychleji nastavili požadovaný čas. Na displeji se zobrazí předem nastavený čas, o který chce uživatel odložit začátek vaření. Proces vaření se spustí po uplynutí předem stanovené doby.

RÝŽE

Stiskněte "RICE" a na displeji se zobrazí uvedená výchozí doba vaření)12 min(. Jakmile indikátor časovače blikne 5 krát, se proces vaření spustí. Můžete kdykoliv stisknout tlačítka "UP +" nebo " - DOWN " k nastavení Vámi požadovaného času vaření.

PEČIVA

Stiskněte "CAKE" a na displeji se zobrazí uvedená výchozí doba vaření)25 min(. Jakmile indikátor časovače blikne 5 krát, se proces vaření spustí. Můžete kdykoliv stisknout tlačítka "UP +" nebo " - DOWN " k nastavení Vámi požadovaného času vaření.

KUŘE

Stiskněte "CHICKEN" a na displeji se zobrazí uvedená výchozí doba vaření)10 min(. Jakmile indikátor časovače blikne 5 krát, se proces vaření spustí. Můžete kdykoliv stisknout tlačítka "UP +" nebo " - DOWN " k nastavení Vámi požadovaného času vaření.

SMAŽENÍ

Stiskněte "FRY", a na displeji se zobrazí uvedená výchozí doba vaření)60 min(. Jakmile indikátor časovače blikne 5 krát, se proces vaření spustí. Můžete kdykoliv stisknout tlačítka "UP +" nebo " - DOWN " k nastavení Vámi požadovaného času vaření.

VÍCE FUNKCÍ

HOVĚZÍ, POLÉVKA, PIZZA, FAZOLE, TENDON, KAŠE, KOJENECKÁ VÝŽIVA, RYBA, ROZMRAZENÍ.

Stiskněte "MENU" abyste zvolili požadovanou funkci vaření. Na displeji se zobrazí zvolená funkce a náležitě i nastavená výchozí doba vaření. Jakmile indikátor časovače blikne 5 krát, se proces vaření spustí. Můžete kdykoliv stisknout tlačítka "UP +" nebo " - DOWN " k nastavení Vámi požadovaného času vaření.

Stiskněte několikrát tlačítko "MENU", abyste zvolili požadovanou funkci vaření

HOVĚZÍ	1 krát
POLÉVKA	2 krát
PIZZA	3 krát
FAZOLE	4 krát
KOLENO	5 krát
KAŠE	6 krát
Kojenecká výživa	7 krát
RYBA	8 krát
Rozmrazení	9 krát

VYPNUTÍ/UCHOVANÍ TEPLA (OFF / KEEP WARM)

Když je proces vaření ukončen, přístroj pípne třikrát a na displeji se zobrazí funkci kontinuální uchovávání tepla.

Na každé fázi můžete pouhým stisknutím tlačítka „OFF / KEEP WARM“ zrušit aktuální operaci a vrátit se zpět do počáteční fázi.

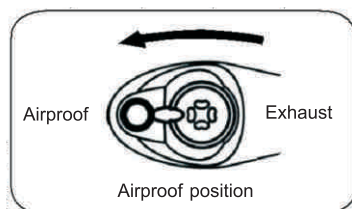
Před každým založením parametrů nebo na začátku procesu vaření stisknutím tlačítka "OFF / KEEP WARM" se na displeji zobrazí "WARM" a přístroj se přepne do polohy "udržení tepla".

VYJMUTÍ JÍDLA

Když je proces vaření ukončen, přístroj pípne třikrát a na displeji se zobrazí funkci kontinuální uchovávání tepla..

Stiskněte tlačítko " OFF / KEEP WARM " abyste zrušili režim udržení tepla.

Otočte ventil pro uvolnění tlaku do polohy "EXHAUST" abyste uvolnili páru, pokud se plovákový ventil ponoří na své místo. (viz obrázek č. 6)



(viz obr. 6)

Pro tekutou výživu - (kaše, polévka, ap.) se ventil pro uvolnění tlaku nemůže přemístit do polohy "EXHAUST" pro uvolnění páry. To se dělá, aby se zabránilo vypuknutí kapaliny skrz ventilační otvor. Uživatel musí počkat, až teplota klesne a plovák se ponoří, aby bylo možné odstranit jídlo. Pro zvýšení rychlosti ochlazování, na horní stranu víka může být umístěn vlhký ručník

Vypnutí napájení.

Uchopte pevně rukojeť, otočte ji směrem hodinových ručiček do polohy utahování a zvedněte ji (viz obr. 1)

Potraviny / funkce	Čas vaření minimálně	Výchozí doba	Čas vaření maximálně
Rýže	5 minut	12 minut	99 minut
Kuře	1 minut	10 minut	25 minut
Smažení	1 minut	60 minut	99 minut
Hovězí	1 minut	30 minut	50 minut
Polévka	1 minut	25 minut	40 minut
Pizza	1 minut	30 minut	99 minut
Fazole	1 minut	30 minut	50 minut
Koleno	1 minut	40 minut	60 minut
Kaše	1 minut	15 minut	35 minut
Kojenecká výživa	1 minut	8 minut	20 minut
Ryba	1 minut	10 minut	15 minut

F) Metody čištění

Odpojte zástrčku před čištěním.

Vyčistěte kryt včetně těsnicího pásu, ventilu pro uvolnění tlaku, filtru, ventilačního otvoru, plováku, plovákového ventilu a otřete hadříkem.

Clean the lid, including seal belt, pressure relief valve, filter, vent, floater, floating valve and wipe it with towel.

Vyčistěte tělo měkkým hadříkem. Nikdy ho nenamáčejte do vody, abyste ho vyčistili a nerozlévejte vodu na něj.

Vytáhněte zařízení k odsávání vody a otřete vlhkým (mokrým) hadříkem.

Vyčistěte vnitřní nádobu houbou nebo měkkým nekovovým štětcem a osušte ručníkem.

Vyčistěte pojistný přetlakový ventil a otvory měkkým štětcem k zajištění volného vypouštění páry při vaření.

G) Varování

1) Nikdy nepoužívejte přístroj v blízkosti hořlavých předmětů nebo na místech s vysokou vlhkostí.

2) Množství vody nebo potravin ve vnitřní nádobě musí být v souladu s krokem 2 v části "JAK POUŽÍVAT TENTO PŘÍSTROJ"

3) Nikdy nesmíte poškodit těsnicí pás a/nebo ho nahradit jiným gumovým pásem nebo upínacím pásem. Never damage the seal belt or replace it with other rubber belt or tension belt.

4) Nikdy neotočte vnitřní ocelový kroužek rukou nebo jiným nástrojem s použitím síly. Pokud ocelový kroužek vyklouzne z jeho místa, přestanete přístroj používat a vyměňte kryt za nový.

5) Pravidelně čistěte protiblokovací case.

6) Nikdy se nepokoušejte násilím kryt otevřít, zatímco je plovákový ventil v ponořené (dolní) pozici.

7) Nikdy nepokládejte zátěž na přetlakový ventil a nenahrázejte ho jinými náhražkami.

8) Spodní povrch vnitřní nádoby a varné desky by měly být vždy čisté. Nikdy neohřívejte vnitřní nádobu s pomocí jiných zdrojů tepla a / nebo nenahrázejte ji jinými nádobami.

9) Vnitřní nádoba je opatřena nepřilnavým povlakem. Aby se předešlo poškrábání doporučuje se použití dřevěné nebo plastové naběračky, lžice nebo lžíce na míchání.

10) Maximální retenční čas potravin v zahřátém stavě je 24 hodin. Doporučuje se však, aby tato doba nebyla delší než 6 hodin za účelem udržení chutě jídla. To není normální, jestli je velké množství páry, vycházející zpod okraj víka během vaření.

11) Odpojte ihned zástrčku ze zásuvky a zašlete přístroj do autorizovaného servisu k opravě.

12) Při přenosu se vzhledem k bezpečnosti doporučuje přístroj nosit chycený za rukojeť místo horní části (té na krytu)..





13) Nikdy přístroj sami nerozebírejte a nenahrazujte vybavení a příslušenství jinými než originální.

CZ

SK

Kód poruchy	Problém / Příčina
E1	Otevřený obvod senzoru (snímače)
E2	Zkrat v obvodě senzoru (snímače)
E3	Přehřátí
E4	Porucha při spínání signálů

Vysvětlení významu značení použitého na Elektrickém tlakovém hrnci

Značka	Význam
	POZOR! Horké povrchy - nebezpečí popálení
	Elektrický předmět třídy ochrany II - ochrana před úrazem elektrickým proudem je provedena dvojitou nebo zesílenou izolací.
	Výrobek je ve shodě s požadavky technických předpisů, které se na něj vztahují: NV č. 17/2003 Sb., (směrnice 2006/95/ES) a NV č. 18/2003 Sb., (směrnice 2004/108/ES) ve znění pozdějších předpisů.
	Tento symbol na výrobku, jeho příslušenství nebo na jeho obalu označuje, že se s výrobkem nesmí nakládat jako s domovním odpadem.

H) Seznam často kladených otázek a jejich odpovědí

Číslo	Situace	Příčina	Řešení problému
1	Těžké zavření krytu	Těsnicí pás není správně umístěn	Umístěte správně těsnicí pás
		Zaseklé táhlo plovákového ventilu	Klepněte na táhlo
		Plovákový ventil není ponořený (potopen)	Stlačte ventil dřevěnou tyčí
2	Těžké otevření krytu	Těsnicí pás není na svém místě	Upravte těsnicí pás nyní
		Špinavý těsnicí pás	Vyčistěte těsnicí pás
		Poškozený těsnicí pás	Vyměňte těsnění
3	Únik páry kolem krytu	Kryt není těsně přilehlý	Zavřete kryt podle pokynů
		Zašpiněný těsnicí kroužek plovákového ventilu	Vyčistěte těsnění plovákového ventilu
		Množství potravin a vody je menší než minimální přípustná úroveň	Zjistěte množství potravin v nádobě dle pokynů
4	Únik páry z plovákového ventilu	Únik páry kolem krytu nebo ze zařízení pro uvolnění páry	Pošlete přístroj do servisního centra - nebo dodavatele za účelem kontroly
5	Plovákový ventil se nemůže dostat do horní polohy		

TECHNICKÉ PARAMETRY

Model: A-1007 (HM-10)
 Napájení: 220-240 V, 50 Hz
 Příkon: 1000 W
 Kapacita: 6 litrů
 Průměr: 22 cm
 Pracovní tlak: 0 - 70 kPa
 Maximální tlak: 90 kPa
 Teplota ohřívání: 24 hodin

Varič splňuje požadavky předpisů, které se na něj vztahují z hlediska bezpečnosti elektrických zařízení NV č. 17/2003 Sb. (směrnice 2006/95/ES), z hlediska elektromagnetické kompatibility NV č. 616/2006 Sb. (směrnice 2004/108/ES) a bylo na něj vydáno ES prohlášení o shodě.

Distributor pro Českou republiku: Kamil Nápravník, IC: 49504339
 Distributor pro Slovenskou republikou: TM International Trading s.r.o.
 Země původu: P.R.C.

Poznámky:

MEZINÁRODNÍ GARANCE

Ručíme za perfektní funkčnost všech našich zařízení ve smyslu platných zákonů příslušné země. Trvání garance závisí rovněž na platných zákonech příslušné země. Váš lokální prodejce vám sdělí všechny potřebné informace a rád vám pomůže v případě opravy zařízení.

Vyplňte kompletně záruční kartu a dobře ji uschovejte spolu s originálem faktury po dobu trvání garance k případné reklamaci.

Číslo modelu:

Sériové číslo:

Prodejce:

Datum nákupu:

Platnost záruky do:

CZ

SK