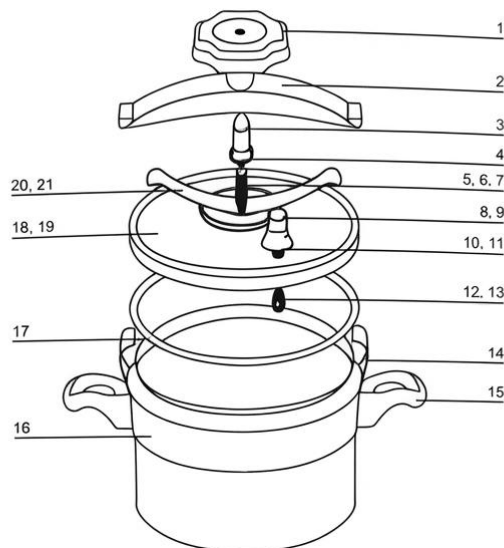


Tlakový hrnec ZILNER – návod

SEZNAM DÍLŮ



Položka č. Popis

1. Knoflík
2. Pružný okraj
3. Pouzdro šroubu
4. Kuličkové ložisko
5. Vodicí šroub
6. Centrální vložka
7. Centrální pojistná matice
8. Tlakový ventil (pracovní ventil)
9. Pojistná pružina
10. Základna ventilu

Položka č. Popis

11. Podložka
12. Matice proti ucpání
13. Vložka
14. Úchyty
15. Rukojeti
16. Tělo
17. Gumový těsnicí kroužek
18. Víko
19. Velká vložka
20. Horní vložka
21. Pružinový plátek

P.1

OBSLUHA

1. Uzavření hrnce

Za prvé: Otočte knoflíkem proti směru hodinových ručiček. Elastický okraj nechte těsně přilehnout k poklici.

Za druhé: Nasadte poklici na tělo hrnce mezi úchyty. Elastický okraj a úchyty by se měly nacházet ve stejné linii.

Za třetí: Otáčejte knoflíkem ve směru hodinových ručiček. Nechte okraj dotknout se těla hrnce dvěma konci. Ujistěte se, že necítíte žádný odpor. Dalším utážením poklice pomocí knoflíku o jeden až dva kroužky (jeden kroužek odpovídá 360°, BG-342 o jeden a půl kroužku; BG-343 o dva kroužky, tj. jeden kroužek odpovídá 360°) uvolníte veškerou páru v hrnci otáčením knoflíku proti směru hodinových ručiček, poté poklici jemně, ale pevně stiskněte dolů, ujistěte se, že z hrnce již neuniká žádná pára (viz obrázek 1).

2. Nasazení tlakového ventilu

Ventil musí být umístěn svisle na základnu ventilu (viz obrázek 2).



obrázek 1



obrázek 2

3. Snížení tlaku a otevření poklice

Mírně a pomalu zvedněte tlakový ventil a bezpečně vypustěte páru z hrnce po malých dávkách. Je to jeden ze způsobů, jak bezpečně snížit tlak (viz obrázek 3).

Dalším trikem, jak snížit tlak, je otáčet knoflíkem po malých kouscích, aby pára postupně v malém měřítku unikala. Sejměte poklici, jakmile se elastický okraj zcela sníží dolů (viz obrázek 4).



obrázek 3



obrázek 4

UPOZORNĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Při vaření kaše sledujte tlakový ventil; pokud z něj stříká pára, měli byste okamžitě ztlumit oheň, abyste zabránili vystřikování tekutiny z otvorů. Brzy získáte s jeho používáním zkušenosti.
2. Maximální objem potravin vařených najednou je omezen. Potraviny, které nabývají na objemu nebo vytvářejí při vaření pěnu (např. rýže nebo fazole), by neměly zabírat více než dvě třetiny celkové kapacity. V případě ostatních druhů potravin, jako je ryba nebo maso, nesmí naplnění přesáhnout tři čtvrtiny celkové kapacity.
3. Pracovní tlak u všech typů výrobků činí 80 kPa. Ventil není vzájemně zaměnitelný. Na hrnec určitého typu smí být nasazen pouze příslušný ventil. Nikdy nedovolte, aby se ventil ucpal. Jeho trubičky a otvory musí být čisté.
4. Šroub, pouzdro šroubu a ložisko uprostřed poklice byly z výroby potaženy potravinářským olejem. Poklici proto jemně omyjte měkkým hadříkem namočeným v mírně navlhčené vodě s trochou saponátu, je-li to nutné. Nikdy ji nenamáčejte do vody po delší dobu.
5. Pokud hrnec delší dobu nepoužíváte, je nutné jej vyčistit, udržovat v suchu a uchovávat tak, aby zbytky pokrmů nezpůsobily korozi sady.