

**lamart**  
*by Pierre Lamart*

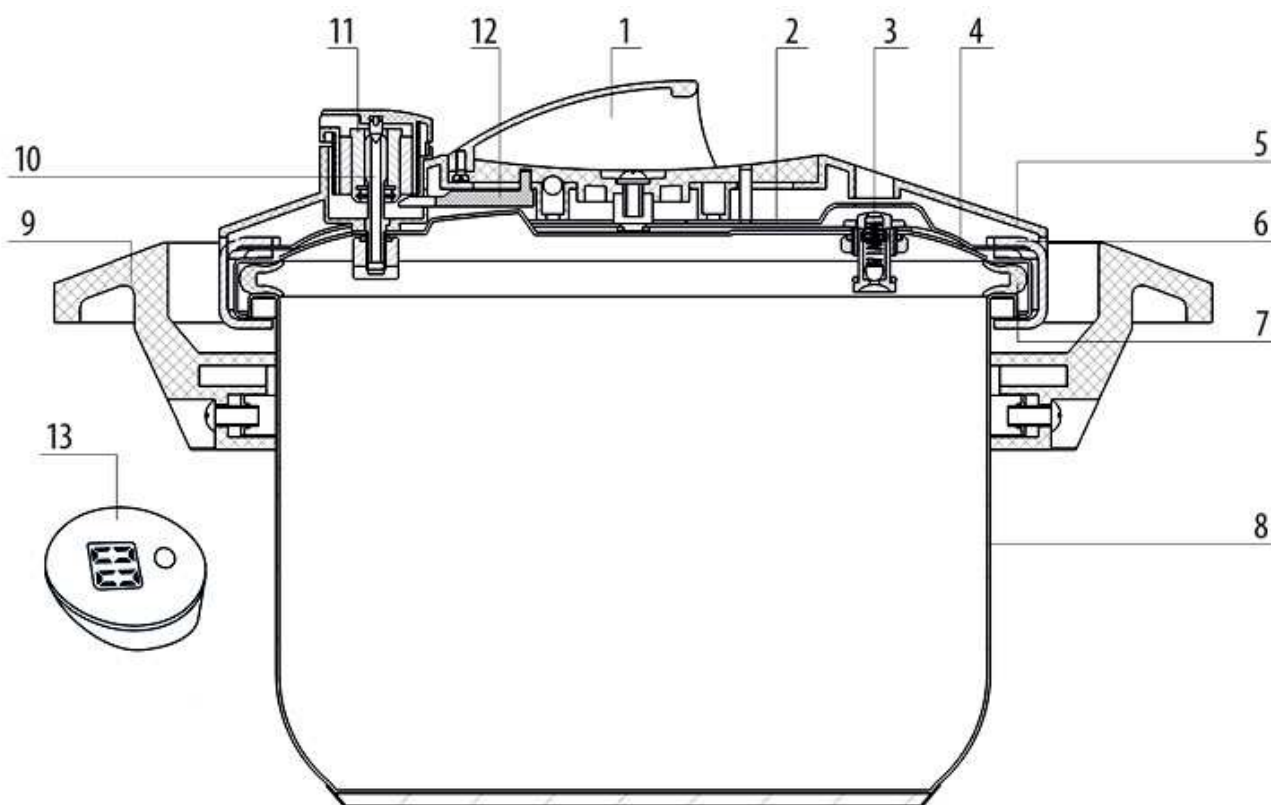
**CZ** Návod k obsluze tlakového hrnce  
**EN** Pressure cooker user's manual  
**SK** Návod na obsluhu tlakového hrnca  
**PL** Instrukcja obsługi szybkowaru  
**HU** Kukta használati útmutató  
**RU** Руководство пользователя скороварки

**HR** Priručnik za uporabu ekspres lonca  
**SI** Navodila za uporabo lonca na pritisk  
**DE** Schnellkochtopf Bedienungsanleitung  
**FR** Manuel utilisateur de l'autocuiseur  
**IT** Manuale d'uso della pentola a pressione  
**ES** Manual de usuario de la olla a presión

**CUIRE**  
**51**

### Seznam částí tlakového hrnce (viz obrázek):

- 1) Madlo se systém otevírání One-hand
- 2) Klipový destičkový mechanismus
- 3) Pojistka přetlaku
- 4) Poklice tlakového hrnce
- 5) Čelistový uzávěr víka hrnce s těsněním
- 6) Klipový mechanismus
- 7) Těsnící silikonový kroužek
- 8) Nádoba hrnce
- 9) Masivní rukojeti
- 10) Vzduchový ventil
- 11) Pracovní (tlakový) ventil
- 12) Tlakový řídicí mechanismus
- 13) Digitální časovač



**CZ** Gratulujeme k zakoupení tlakového hrnce **CUIRE** značky **LAMART by Piere Lamart** - vyroben z prvotřídní nerezavějící oceli 18/10 a velmi odolného plastu. Před prvním použitím si pečlivě přečtěte tyto pokyny, včetně poznámek, a uložte je pro další použití! Pro zajištění bezpečnosti a dlouhé životnosti tohoto tlakového hrnce byl pro výrobu použit materiál vysokých standardů. Doufáme, že vás jeho používání bude těšit.

## IDENTIFIKACE

**Výrobce:** Zhejiang Duobao Industrial&Trade Co.,Ltd

**Typ/Objem:** DSD22 type 5L

**Pracovní tlak I (bar):** 60 Kpa

**Pracovní tlak II (bar):** 80 Kpa

**Maximální povolený tlak (bar):** 160 Kpa

## CHARAKTERISTIKA

Tlakový hrnec **CUIRE** je vyrobený z prvotřídní nerezavějící oceli 18/10 - poskytuje jednoduchou a hygienickou přípravu pokrmů. Tlakový hrnec je opatřen masivními úchyty a madlem víka vyrobeného z odolného plastu, který nepálí. Tlakový hrnec je vybaven bezpečnostním a pracovním (tlakovým) ventilem, které zaručují maximální bezpečí při používání výrobku pod tlakem. Sendvičové dno tlakového hrnce má vynikající termoakumulační vlastnosti a tedy pro vaření je zapotřebí pouhé minimum výkonu sporáku a umožňuje tak úsporu energie. Tlakový hrnec je vhodný na všechny typy sporáků: plynový, halogenový, elektrický, sklokeramický a indukční.

## DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

1. Před prvním použitím si prosím přečtěte pečlivě návod
2. S tlakovým hrncem by neměly manipulovat osoby, které nejsou seznámeny se způsobem jeho použití
3. Tlakový hrnec nikdy nenechávejte bez dozoru během fáze vaření, kdy je pod tlakem
4. Pokud budete tlakový hrnec používat v blízkosti dětí, buďte obzvláště opatrní. Manipulace s tlakovým hrncem dětmi je zakázána
5. Tlakový hrnec používejte pouze pro účel rychlého vaření, pro který je určený. Během vaření manipulujte s tlakovým hrncem opatrně – nedotýkejte se horkých částí nádoby
6. Před každým použitím zkontrolujte stav a funkčnost pojistného ventilu, regulačního ventilu i těsnícího kroužku
7. Z důvodu nahromadění tlaku v nádobě při vaření je důležité před každým použitím hrnce pevně zavřít poklici, zajistit a pečlivě si přečíst pokyny pro použití a bezpečnostní pokyny v návodu. Pokud tak není učiněno - nesprávné použití může vést k poranění osob nebo poškození hrnce.
8. Tento tlakový hrnec je vybaven ukazatelem tlaku. Sledujte únik páry z regulačního ventilu - to je známka dostatečného tlaku uvnitř hrnce. Tlakový hrnec musíte nechat před jeho otevřením vychladnout. Nahromaděný tlak se musí uvolnit, jinak tlakový hrnec nepůjde otevřít.
9. Nikdy nepřekračujte uvedenou minimální kapacitu hrnce (= tekutina + vařené potraviny).
10. Nikdy nepřekračujte uvedenou maximální kapacitu hrnce (= tekutina + vařené potraviny). Plňte tlakový hrnec vždy na 2/3 objemu nádoby při přípravě potravin, které zvětšují svůj objem jako jsou luštěniny, rýže, těstoviny (při vaření těstovin před otevřením hrncem zatřeste, abyste se vyhnuli vymrštění potravin), zelenina apod. Nikdy nevařte bez použití vody.
11. V tlakovém hrnci nevařte potraviny zabalené do papíru, tkaniny, případně obalů z plastového materiálu. Při uvaření potravin, u kterých došlo ke zvětšení objemu např. maso s kůží, hovězí jazyk atd., dávejte vždy pozor na propíchnutí obalu – hrozí nebezpečí opaření.
12. Tlakový hrnec používejte pouze na zdrojích tepla uvedených v pokynech pro použití.
13. Tento tlakový hrnec používejte pouze pro účely rychlého vaření, pro které je určený. Lze ho používat také jako normální hrnec, bez pokličky. Nikdy ho nepoužívejte v běžné troubě ani v mikrovlnné troubě.
14. Pod tlakem nesmí být tlakový hrnec nikdy používán pro opékání nebo smažení na oleji.
15. Tlakový hrnec nikdy nepoužívejte v troubě, protože by se mohl poškodit.
16. Dbejte na dodatečné poznámky týkající se přípravy speciálních potravin.

17. Tlakový hrnec vždy držte za rukojeti.
18. Pokud je tlakový hrnec stále horký, můžete s ním manipulovat pouze se zvýšenou opatrností a držet ho pouze za rukojeť na hrnci, nikoliv na poklici. K ochraně prstů použijte navíc utěrku.
19. Nikdy se tlakový hrnec nesnažte otevřít silou. Před otevřením tlakového hrnce si ověřte, že tlak zcela klesl.
20. Při uvolňování páry držte ruce, hlavu i tělo mimo dosah páry.
21. Poklice tlakového hrnce není vhodná do myčky na nádobí.
22. Používejte vždy ORIGINALNÍ náhradní díly. Měli byste používat pouze originální příslušenství a náhradní díly nebo poklice a nádoby, protože jsou navrženy právě pro tyto tlakové hrnce.
23. Jsou-li nezbytné opravy, kontaktujte váš zákaznický servis.
24. Skvrny na dně tlakového hrnce lze snadno odstranit pomocí citrónu nebo octa.
25. V žádném případě nepoužívejte k čištění hrubé čisticí prostředky ani drátěnky.
26. Tyto pokyny pro použití dobře uschovejte.
27. Bezpečnostní zařízení žádným způsobem neupravujte, jinak hrozí riziko opaření. Při uvolňování páry držte ruce, hlavu i tělo mimo dosah páry.
28. Zdeformované nebo jakkoliv poškozené tlakové hrnce nebo příslušenství byste za žádných okolností neměli používat.
29. Dávejte si pozor, abyste nepřišli do styku s horkou párou.

### NÁVOD K OBSLUZE:

Před prvním použitím: Z tlakového hrnce odstraňte všechny ochranné prvky, strhněte a očistěte veškeré samolepky. Omyjte veškeré součásti teplou vodou s dostatečným množstvím saponátu a řádně osušte.

Před každým použitím: zkontrolujte vždy všechny bezpečnostní prvky: pracovní(tlakové) i bezpečnostní ventily – lehkým propučením zjistěte funkční stav. Ventil by se měl vždy vrátit do původní polohy.

### Provozní instrukce:

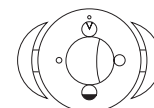
#### 1) Otevření

Systém One-hand je revoluční otevírací mechanismus. Jednou rukou z polohy zavření otočíte madlo do polohy otevření. Čelisti se s cvaknutím otevřou a uvolněnou poklici lze odejmout zdvihnutím.



#### 2) Uzavření

Poklici položte na hrnec. Dávejte pozor, aby čelisti byly otevřené. Potom jednou rukou opět z polohy otevření otočíte madlo do polohy uzavření a čelisti s cvaknutím sevřou okraj hrnce.



#### 3) Vložení potravin

Do hrnce vložte potraviny, které chcete uvařit (dodržte minimální množství tekutiny). Minimální hladila tekutiny a potravin by měla být alespoň v 1/3 tlakového hrnce. Nyní přidejte vše, co chcete uvařit. Pokud potraviny bobtnají, zvětšují svůj objem nebo pění, hrnec naplňte pouze do poloviny tedy tekutina a potraviny nesmí přesáhnout 1/2 tlakového hrnce. Všemi ostatními potravinami můžete hrnec naplnit až do 2/3 celkového objemu hrnce (tekutina + potraviny).

#### 4) Nastavení stupně

- I = mírné vaření
- II = rychlé vaření

#### 5) Příprava sporáku

Sporák nastavte na nejvyšší stupeň. Vaření v tlakovém hrnci začíná po umístění nádoby na sporák. Jakmile z pracovního (tlakového) ventilu začne unikat pára, přepněte sporák na nejnižší stupeň. Po uplynutí doby nezbytné k vaření sporák vypněte.

#### 6) Vaření a uvolnění páry

Vypusťte pomalu a postupně páru nebo vyčkejte, až tlak zcela klesne.

Pomalou otočte tlakový ventil z polohy II do polohy I na pár sekund a následně do polohy pro uvolnění tlaku .

Nikdy neotáčejte pracovní(tlakový) ventil z polohy II do polohy pro uvolnění tlaku .

Pokud vaříte na stupni I můžete otočit přímo z polohy I do polohy pro uvolnění tlaku .

**Varování:** unikající pára je extrémně horká. Další způsoby snížení tlaku jsou popsány na následujících stránkách.

## 7) Ukončení vaření

Před otevřením tlakového hrnce vyčkejte, až vyprchá veškerá pára, potom můžete tlakový hrnce vypnout. Můžete otevřít poklici a opatrně vyjmout potraviny.

**VAROVÁNÍ:** poklici nikdy neotvírejte násilím, nádoba může být stále horká

## POJISTNÉ SYSTÉMY A POKLICE

Tento tlakový hrnce vám přináší spoustu výhod a bezpečnostních prvků:

Tlakový ventil nastavitelný na dva různé stupně spolu s pokynou a časovou tabulkou vaření lze někdy použít jako vodítko. Proto má tento tlakový hrnce tlakový ventil s dvěma stupni tlaku. Výhodou jsou následující ukazatele, které umožní podle velikosti a množství potravin, které chcete uvařit, nastavit tlak v hrnci individuálně pomocí ventilu. Nahlédněte do časové tabulky na konci tohoto návodu, kde naleznete základní nastavení. Budete vařit daleko zdravěji. Vaše potraviny budou připraveny výjimečně šetrně, protože je budete vařit kratší dobu a v páře bez kyslíku. Každá ušetřená minuta znamená uchování důležitých vitamínů, živin a minerálů. Vaše uvařené jídlo bude lépe chutnat. Vařením bez kyslíku ve značném rozsahu zachováte chuť a přírodní barvu vaší zeleniny. Budete vařit rychleji a ušetříte čas i energii. Používáním tohoto tlakového hrnce ušetříte až 70 % času, který jste dosud strávili vařením. Navíc ušetříte energii, až 60 % u nádob s delší dobou vaření a 30 - 40 % u nádob s kratší dobou vaření. Další bezpečností prvky jsou popsány níže.

### TLAKOVÝ VENTIL:

pro nepřetržitě variabilní nastavení vaření. Ventil automaticky udržuje tlak a teplotu na požadovaném nastavení:

Poloha I (mírné vaření) - 60 kPa - přibližně 113 °C

Poloha II (rychlé vaření) - 80 kPa - přibližně 120 °C

Tlakový ventil jde dále nastavit do polohy pro uvolnění tlaku  a do polohy pro čištění ventilu.

Bezpečný tlak je 1,6 baru (160 kPa) - ventil se otevírá a tlak se uvolňuje, maximální povolený tlak pro tento tlakový hrnce je: 2,7 baru (270 kPa).

### POJISTNÝ VENTIL:

Během zvyšování tlaku v hrnci je vidět ČERVENÝ ukazatel tlaku (přetlaková zátkka), v tu chvíli je hrnce uzamčený (nikdy se nepokoušejte otevřít poklici silou).

Pokud ukazatel tlaku není vidět, v hrnci již není tlak. Můžete ho otevřít. Pokud by z jakýchkoliv důvodů regulační ventil neuvolňoval tlak, tak jak má, ventil se otevře v souladu s předepsanými hodnotami.

### SYSTÉM OTEVÍRÁNÍ / ZAVÍRÁNÍ JEDNOU RUKOU:

Poklici otevřete a zavřete otočením madla v horní části poklice a to jednou rukou. Následně po otočení madlem můžete poklici z hrnce sundat případně později ji opět vrátit na nádobu. **Varování!** Před otevřením z hrnce uvolněte veškerou páru - nikdy se nesnažte hrnce otevřít silou!

### BEZPEČNOSTNÍ OKÉNKO

Doplňkovým bezpečnostním prvkem je bezpečnostní okénko v poklici. V případě nadměrného tlaku v hrnci těsnící kroužek vybočí do tohoto okénka a pára tak může uniknout.



### POKLICE S TĚSNÍCÍM KROUŽKEM

Těsnící kroužky se opotřebovávají a v případě potřeby musí být vyměněny za nové. Důležité: Používejte pouze naše originální těsnící kroužky.

## UŽITÍ DIGITÁLNÍHO ČASOVAČE:

Časovač je jedno ovládací tlačítko s možností následujících funkcí: zapnutí, spuštění odpočítávání, restart, vypnutí.

- 1) Časovač je vždy v režimu vypnutí. Pro jeho spuštění stačí 1x zmáčknout tlačítko. Pokud na časovači nenastavíte další krok po dobu 60 vteřin – časovač se automaticky vypne.
- 2) Po startu časovače nastavujete každým dalším stisknutím tlačítka 1 minutu do maximálního nastavení odpočtu 30 minut. V případě urychlení nastavení časovače lze tlačítko podržet po dobu delší než 1 vteřina pro upravení odpočítávání. Časovač začne odpočítávat nastavení zhruba po 2 sekundách ( displej se rozblíká).
- 3) Během odpočítávání lze zastavit čas jednoduchým stisknutím tlačítka. V případě podržení tlačítka min. na 2 vteřiny dojde k vynulování časovače – tedy resetu systému. Pokud časovač dále nepoužijete za 60 vteřin se automaticky vypne.
- 4) Po ukončení odpočítávání zazní 2x zvukový signál alarmu.

První zvukový signál zní mezi 1 a 20 vteřinou po odpočtu. V následujících dalších 10 vteřinách ( mezi 21 a 30 vteřinou) se časovač odmlčí. Druhý signál pak zní mezi 31 a 50 vteřinou po ukončení použití. Pokud po druhém signálu nebudete dále pokračovat v nastavení další funkce časovače – opět se po 60 vteřinách automaticky vypne.

Během zvukových znamení můžete stisknutím tlačítka přerušit alarm a uvedete tak zařízení znovu do stavu 0 – reset.

**UPOZORNĚNÍ:** Časovač nesmí přijít do kontaktu s přímou vodou. V případě čištění a umývání poklice tlakového hrnce vyjměte nejprve časovač mimo dosah, aby nedošlo k jeho poškození.

## NÁDOBA

### HRNEC:

Tento hrnec - atraktivního a nadčasového vzhledu - je vyroben z vysoce kvalitní 18/10 nerezové ušlechtilé oceli, snadno se udržuje a lze ho umývat v myčce na nádobí (BEZ POKLICE). Bez poklice ho lze používat také jako normální hrnec.

### SENDVIČOVÉ DNO HRNCE:

Super silné dno vhodné pro všechny typy sporáků. Je naprosto stabilní, garantuje ty nejlepší tepelné vlastnosti a šetří energii.



## PODROBNÝ PROCES VAŘENÍ



### PŘED ZAHÁJENÍM VAŘENÍ:

Před každým použitím se ujistěte, že bezpečnostní zajišťovací systém, tlakový ventil i těsnící kroužek jsou čisté a zcela funkční. Zejména se ujistěte, že lze pohybovat bezpečnostním ventilem na spodní straně poklice. Pomocí špičatého předmětu zkontrolujte, že se čep volně pohybuje (proti tlaku pružiny). Hrnec naplňte dostatečným množstvím tekutiny, aby mohla vzniknout potřebná pára (vodou, vývarem nebo omáčkou).

**VAROVÁNÍ:** Vždy použijte dostatečné množství tekutiny. NIKDY nenechávejte hrnec „vařit na sucho“. Nyní přidejte vše, co chcete uvařit. Tekutina a potraviny určené k vaření by měly dosahovat alespoň do 1/3 hrnce. Maximálně do 1/2 u potravin, které bobtnají nebo pění. Maximálně pak do 2/3 u všech ostatních potravin. Sledujte prosím vždy stupnici na vnitřní straně hrnce. Zkontrolujte, že mezi potravinami určenými k vaření a poklicí s bezpečnostním ventilem je dost místa.

### VAŘENÍ v tlakovém hrnci je tak snadné...





- 1) Zvolte požadovaný stupeň vaření pomocí tlakového ventilu: Nastavte stupeň tlaku - I= mírné vaření nebo II = rychlé vaření
- 2) Sporák nastavte na nejvyšší stupeň.
- 3) Tlakový hrnec s nastaveným stupněm tlaku postavte na plotnu a zapněte ji na nejvyšší stupeň. Se zvyšujícím se tlakem se objeví červený čep pojistného ventilu (přetlaková zátka). Od té chvíle nesmíte hrnec otevřít.
- 4) V závislosti na tom, jak je hrnec plný, bude trvat dosažení nastaveného stupně tlaku. Tím je moment, kdy začne pára nepřetržitě unikat z tlakového ventilu. Aktuální doba vaření začíná právě od tohoto okamžiku. této chvíli byste měli přepnout sporák na nejnižší stupeň.
- 5) Po dokončení doby vaření: sporák vypněte.
- 6) Pomalu postupně vypusťte páru nebo vyčkejte, až tlak zcela klesne. Pomalu otočte tlakový ventil z polohy II do polohy určené pro uvolnění tlaku . Neotáčejte rovnou z polohy II do polohy . Nejdříve otočte z polohy II do

polohy I, vyčkejte pár sekund a potom pokračujte otočením z polohy I do polohy . Pokud vaříte na stupni I, můžete otočit rovnou z polohy I do polohy .


**VAROVÁNÍ:** Unikající pára je velmi horká - chraňte se před popáleninami a opařením vašeho obličeje, těla nebo rukou.

- 7) Před otevřením tlakového hrnce vyčkejte, až vyprchá veškerá pára, potom můžete tlakový hrnec odemknout. Můžete sejmout poklici.

**VAROVÁNÍ:** Poklici nikdy neotevírejte násilím. Po dokončení doby vaření sporák vypněte, nechte zcela klesnout tlak v hrnci. Sundejte hrnec ze sporáku a postavte ho na vhodný povrch. Tlak můžete uvolnit následujícími 3 způsoby:

- 1) Nechte hrnec vychladnout: Vyčkejte, až červený čep pojistného ventilu zcela zmizí. Toto je doporučený způsob pro kašovitě nebo pěnicí potraviny.
- 2) Pomalu přepněte tlakový ventil z polohy II do polohy . Nepřepínejte ventil rovnou z polohy II do polohy . Nejdřív přepněte z polohy II do polohy I, vyčkejte pár sekund a potom přepněte z polohy I do polohy . Pokud vaříte na stupni I, můžete otočit rovnou z polohy I do polohy .

**VAROVÁNÍ:** Unikající pára je extrémně horká.

- 3) Rychlé uvolnění tlaku: Podržte hrnec pod studenou tekoucí vodou a nechte vodu pomalu stékat po poklici (ne jen po plastových částech), až se červený čep (přetlaková zátka) bezpečnostního ventilu zcela ztratí z dohledu. Hrnec nepokládejte do vody. Jakmile zcela zmizí červený čep (přetlaková zátka), je hrnec odtlakován. Nyní nastavte tlakový ventil do polohy . Po vypuštění veškeré páry můžete tlakový hrnec otevřít.

**VAROVÁNÍ:** Poklici nikdy neotevírejte silou a nikdy nezasahujte do bezpečnostních systémů. Hrnec lze otevřít pouze tehdy, pokud už není pod tlakem.

## ÚDRŽBA A OŠETŘENÍ

Tlakový hrnec vyčistěte a umyjte po každém použití horkou vodou a prostředkem na mytí nádobí. Nepoužívejte žádné hrubé, abrazivní ani leptavé čističe nebo prostředky obsahující chlór.

Nádobu tlakového hrnce lze mýt v myčce na nádobí – POKLICI NE.

## ČIŠTĚNÍ NÁDOBY

- 1) Nádobí vždy umyjte v teplé vodě se saponátem, aby jste odstranili veškeré nečistoty. Výrobek opláchněte a osušte. Následně potřete kapkou oleje pro zachování kvality povrchu. Papírovou utěrkou odstraňte přebytečný olej (ošetřujte takto výrobek pravidelně a udržujte tak nádobí v perfektním stavu).
- 2) Ujistěte se, že velikost plotýnky sporáku odpovídá velikosti vašeho výrobku a není širší než okraje nádobí, čímž zabráníte nadměrnému ožehnutí vnějšího povrchu. Využijte termoakumulační vlastnosti nádobí, které umožňují delší držení tepla v nádobě a také úsporu energie.
- 3) Nikdy nenechávejte nádobí na plotně bez dozoru. Před očištěním nechte nádobí vychladnout.
- 4) Pro odstranění lehkých skvrn po vaření (připálení) – často barevně fialové až hnědé - nechte nádobí odmočit v horké vodě se saponátem a následně utřete dosucha měkkým hadrem. V případě skvrn v hrnci ohřejte trochu bílého octu a potom umyjte běžným způsobem. Tyto skvrny však v žádném případě nesnižují vlastnosti produktu.
- 5) Doporučujeme na nerezový povrch nepoužívat kovové náčiní a nekrájet jídlo v hrncích.
- 6) Nerez nádobí se velmi dobře udržuje a čistí, při ručním mytí používejte pouze měkké hadry a houbičky, které nepoškrábou daný povrch. Nepoužívejte agresivní chemické produkty. Mytí v myčce na nádobí je možné POUZE U NÁDOBY, NIKOLIV POKLICE – pozor však na tvrdost vody a použití příliš agresivních čisticích prostředků, které mohou vést ke změně barvy povrchu nádobí. Tyto změny však neomezují funkčnost či zdravotní nezávadnost nádobí.
- 7) Pro zachování dlouhé životnosti výrobku, zacházejte s nádobím opatrně a snažte se nepoškrábat jeho povrch.

## TĚSNÍCÍ KROUŽEK

Těsnící kroužek vyčistíte jeho opláchnutím pod horkou tekoucí vodou a jeho osušením, jakmile těsnící kroužek ztvrdne (jakmile začne hnědnout), měli byste ho vyměnit.

## POKLICE A POJISTNÝ VENTIL

Je potřeba propláchnout a opláchnout pod tekoucí vodou v pravidelných intervalech dle vaření

## TLAKOVÝ VENTIL

Čištění tlakového ventilu: oddělte plastový vršek. To učiníte stlačením ventilu dolů a jeho úplným otočením doleva. Ventil nyní můžete zdvihnout a sundat směrem vzhůru z jeho úchyty. Očistěte ho pod tekoucí vodou a nasadte zpět.

Prosím ujistěte se, že ventil při vrácení zpět zapadnul zpět do drážek a pootočením upevněte.

## MADLA

Pro čištění stačí vždy pouze opláchnout vodou. Průběžně kontrolujte pevnost rukojetí na tlakovém hrnci. Pokud byste zjistili, že je rukojeť uvolněná, utáhněte ji pomocí šroubováku.

## SKLADOVÁNÍ

Tlakový hrnec byste po jeho umytí a osušení měli skladovat na čistém, suchém a chráněném místě. Nepokládejte poklici na hrnec a nezavírejte ji, pouze ji na hrnec položte vzhůru nohama nebo volně mimo nádobu.

## ČASTO KLADENÉ DOTAZY

Pokud přivedení k varu trvá dlouho:

- Plotna není dostatečně horká – zapněte jí na maximum

Pokud červený čep pojistného ventilu nevylézá (přetlaková zátka)- z ventilu během vaření neuniká pára:

- Během prvních pár minut je to zcela normální (teprve se hromadí tlak)
- Pokud tento stav setrvává, zkontrolujte následující:
  - a) je plotna dostatečně horká? Pokud ne, zvyšte výkon
  - b) je v hrnci dost tekutiny? Pokud ne, doplňte dle požadavku
  - c) je tlakový ventil nastavený na I nebo II? Pokud ne, učiňte tak
  - d) je tlakový hrnec správně zavřený? Pokud ne, učiňte tak
  - e) není poškozený těsnicí kroužek nebo okraj hrnce? Prosím překontrolujte

Pokud červený čep pojistného ventilu (přetlaková zátka) během vaření vyleze a z tlakového ventilu neuniká pára:

- Podržte tlakový hrnec pod studenou tekoucí vodou, abyste snížili tlak
- Otevřete tlakový hrnec
- Vyčistěte tlakový ventil a pojistný ventil

Pokud pára unika okolo poklice, zkontrolujte:

- Je poklice správně zavřená? Pokud ne, učiňte tak

Je správně nasazený pojistný kroužek?

- Stav pojistného kroužku (v případě potřeby ho vyměňte)
- Je poklice, pojistný ventil a tlakový ventil čistý? Pokud ne, vyčistěte je
- Je okraj hrnce v pořádku? Pokud je poškozen, tlakový hrnec nepoužívejte, obraťte se na servis

Pokud nelze otevřít poklici

- Zkontrolujte, zda pojistný ventil zcela klesl. Pokud ne, uvolněte zbytkový tlak.
- V případě potřeby zchladte tlakový hrnec tekoucí studenou vodou

Pokud jsou vařené potraviny nedovařené nebo naopak převařené, zkontrolujte: Délka vaření (příliš krátká nebo příliš dlouhá):

- Výkon plotny
- Správné nastavení tlakového ventilu
- Množství tekutin

Pokud jsou vařené potraviny připálené v hrnci:

- Před čištěním hrnce nechte zbytky odmočit – následně odstraňte.
- Nepoužívejte žádné leptavé čističe nebo prostředky obsahující chlór.



## ČASOVÁ TABULKA VAŘENÍ

Délku vaření ovlivňuje vždy spousta faktorů. Níže popsané informace proto používejte jako vodítko, ale aktuální doba vaření se může lišit v závislosti na vašem tlakovém hrnci, používaném sporáku, množství nebo kvalitě potravin.

DRUH	ČAS V MIN.	STUPEŇ POUŽITÍ
<b>Luštěniny – předem namočené</b>		
Čočka .....	20 až 30 min.....	Stupeň II
Hrášek.....	20 až 30 min.....	Stupeň II
Fazole (předem namočené) .....	35 až 40 min.....	Stupeň II
<b>Zelenina vařená/dušená</b>		
Ananas (plátky) .....	6 až 8 min.....	Stupeň I
Artyčoky .....	7 až 9 min.....	Stupeň II
Bílá rýže (dlouhozrnná).....	4 miny .....	Stupeň II
Bílá rýže (krátkozrnná).....	6 min .....	Stupeň II
Brambory.....	10 min .....	Stupeň II
Brokolice.....	5 až 6 min.....	Stupeň I
Broskve (sušené).....	4 až 7 min.....	Stupeň I
Celerová nať.....	5 až 7 min.....	Stupeň II
Cibule (celá).....	10 min .....	Stupeň II
Citrony.....	3 až 5 min.....	Stupeň I
Fazolové lusky.....	6 až 10 min.....	Stupeň II
Hnědá rýže (dlouhozrnná) .....	12 min .....	Stupeň II
Hnědá rýže (krátkozrnná) .....	12 min .....	Stupeň II
Houby.....	8 až 10 min.....	Stupeň II
Hrozny (na přípravu marmelády) .....	2 až 4 miny.....	Stupeň I
Chřest .....	4 miny .....	Stupeň I
Jablka .....	3 až 5 min.....	Stupeň I
Jahody (na přípravu marmelády).....	2 až 4 miny.....	Stupeň I
Kukuříčný klas.....	20 min .....	Stupeň II
Květák.....	5 až 7 min.....	Stupeň II
Meruňky .....	4 až 7 min.....	Stupeň I
Mrkev.....	7 až 10 min.....	Stupeň II
Pomeranče.....	3 až 5 min.....	Stupeň I
Protlak .....	8 min .....	Stupeň I
Rajská jablka.....	3 až 5 min.....	Stupeň II
Růžičková kapusta .....	5 až 6 min.....	Stupeň I
Řepa .....	15 až 18 min.....	Stupeň II
Špenát (čerstvý nebo mražený) nasekaný.....	3 až 4 miny.....	Stupeň I
Vigna čínská (fazole černé oko).....	12 až 15 min.....	Stupeň II
Zeleninová směs .....	10 až 12 min.....	Stupeň II
Zelí.....	5 až 7 min.....	Stupeň I
<b>Těstoviny</b>		
Makaróny.....	12 až 15 min.....	Stupeň II
Špagety .....	12 až 15 min.....	Stupeň II
<b>Maso a drůbež</b>		
Hovězí kostky 25 mm (700 g).....	25 až 30 min.....	Stupeň II
Hovězí (bůček, čerstvé nebo konzervované) 900–1400 g.....	35 až 40 min.....	Stupeň II
Hovězí (krátká zebra) .....	20 až 25 min.....	Stupeň II
Jehněčí.....	25 až 30 min.....	Stupeň II
Kachna (čtvrtky) .....	25 až 30 min.....	Stupeň II
Kachna (celá) 1400-1800 g .....	30 až 35 min.....	Stupeň II
Kuře (celé) 900 – 1400g.....	25 až 30 min.....	Stupeň II
Kuřecí kostky.....	20 až 25 min.....	Stupeň II
<b>Ryby a mořské plody</b>		
Humr 700 – 900g .....	10 až 12 min.....	Stupeň II
Kapr .....	8 až 10 min.....	Stupeň I
Makrela.....	6 až 8 min.....	Stupeň I
Mušle.....	6 až 8 min.....	Stupeň II
Steak z lososa (síla 5 cm).....	4 až 6 min.....	Stupeň I

## REKLAMACE, ÚDRŽBA

Dodržujte přesně všechna ustanovení uvedená v návodu. Hrnc je určen pouze pro domácí použití. Dodržujte zásady pro údržbu nerezového tlakového hrnce, jeho zásady ošetřování a čištění, včetně frekvencí. Běžná údržba a opravy, které mohou být provedeny uživatelem a není nutné kontaktovat servis. Při porušení těsnící gumy, systému ventilů nebo jiné závadě kontaktujte svého prodejce nebo přímo servisní střediska společnosti **Fast ČR, a.s.**, Aktuální seznam naleznete na **www.fastcr.cz**.

## ZÁRUKA

Na tento výrobek je poskytována prodloužená 5-letá záruka platná dnem nákupu výrobku.

### Záruka se nevztahuje na tyto případy:

- výrobek nebyl řádně používán nebo byl používán v rozporu s návodem k obsluze
- výrobek byl změněn nebo opravován neautorizovaným servisem případně pracovníkem nebo nebyly použity při opravě originální díly
- poškození bylo způsobeno pádem nebo úderem

## ZÁRUČNÍ LIST

Na tento výrobek je poskytována záruční doba 60 měsíců od zakoupení výrobku. Záruční doba začíná dnem prodeje. Záruční list je nutno předložit s platným potvrzením o koupi daného výrobku. Poskytnutím záruky nejsou dotčena práva kupujícího, která se vztahují ke koupi věci a to podle zvláštních právních předpisů. Ostatní vztahy mezi prodávajícím a kupujícím se řídí podle platných ustanovení Občanského zákoníku.

### VÝROBEK (Název/Číslo výrobku/EAN):

### DATUM PRODEJE:

### PRODEJCE (obchodní název a adresa):

### RAZÍTKO A PODPIS PRODEJCE/PRODEJNY:

Tento záruční list je nutné předložit vždy při každé reklamaci.

Záruční list vždy pečlivě uschovejte.

Záruční list je platný pouze čitelně a řádně vyplněný, s razítkem a podpisem prodejce/prodejny, datem prodeje, adresou prodejce/prodejny a informacemi o artiklu.

### Záruka se nevztahuje na tyto případy:

- výrobek nebyl řádně používán nebo byl používán v rozporu s návodem k obsluze
- výrobek byl změněn nebo opravován neautorizovaným servisem případně pracovníkem nebo nebyly použity při opravě originální díly
- poškození bylo způsobeno pádem nebo úderem
- výrobek byl opotřeбен běžným užíváním mimo materiálové vady

Oprávněnou reklamaci uplatněte u Vašeho prodejce/prodejny kde jste daný výrobek zakoupili nebo přímo v servisních střediscích společnosti **Fast ČR, a.s.**, Aktuální seznam naleznete na **www.fastcr.cz**.