

**CZ EN SK PL HU RU HR SI DE FR IT ES**



**lamart**  
*by Pierre Lamart*

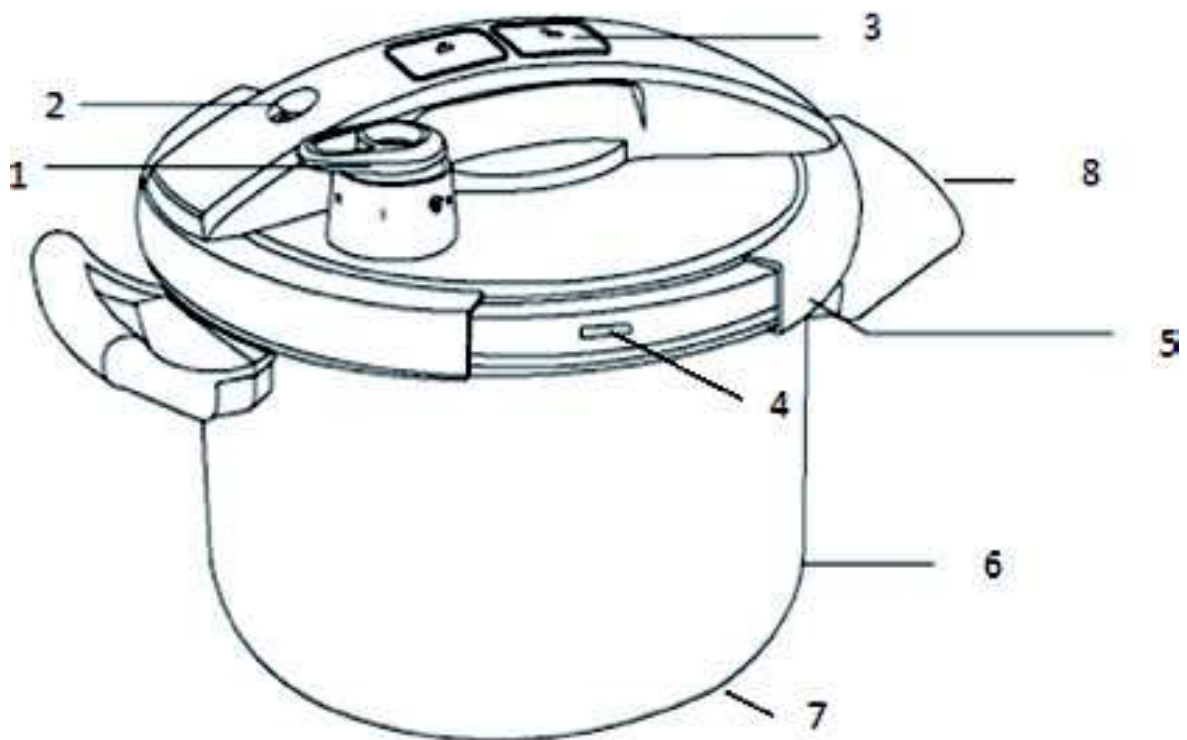
**CZ** Návod k obsluze tlakového hrnce  
**EN** Pressure cooker user's manual  
**SK** Návod na obsluhu tlakového hrnca  
**PL** Instrukcja obsługi szybkowaru  
**HU** Kukta használati útmutató  
**RU** Руководство пользователя скороварки

**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

**PRESSION**  
**4/6 l**

**Zoznam častí tlakového hrnca (pozrite obrázok):**

- 1) Pracovný (tlakový) ventil
- 2) Bezpečnostný (poistný) ventil
- 3) Tlačidlový systém otvárania – zamknuté/odomyknuté
- 4) Bezpečnostné okienko
- 5) Čelustový uzáver veka hrnca s tesnením
- 6) Nádobu hrnca
- 7) Sendvičové dno
- 8) Masívne rukoväti





**SK** Gratulujeme ku kúpe tlakového hrnca **CUIRE** značky **PRESSION by Piere Lamart** – vyrobeného z prvotriednej nehrdzavejúcej ocele 18/10 a veľmi odolného plastu. Pred prvým použitím si pozorne prečítajte tieto pokyny, vrátane poznámok, a uložte ich na ďalšie použitie! Kvôli zaisteniu bezpečnosti a dlhej životnosti tohto tlakového hrnca bol na výrobu použitý materiál vysokých štandardov. Dúfame, že vás jeho používanie bude tešiť.

## IDENTIFIKÁCIA

**Výrobca:** Zhejiang Yongda Stainless Steel Manufacture Co., Ltd.

**Typ/objem:** DS22D type 4/6L

**Pracovný tlak I (bar):** 70 Kpa

**Pracovný tlak II (bar):** 100 kPa

**Maximálny povolený tlak (bar):** 140 – 180 kPa

## CHARAKTERISTIKA

Tlakový hrniec **PRESSION** je vyrobený z prvotriednej nehrdzavejúcej ocele 18/10 – poskytuje jednoduchú a hygienickú prípravu pokrmov. Tlakový hrniec je vybavený masívnymi úchytkami a držadlom veka vyrobeného z odolného plastu, ktorý nepáli.

Tlakový hrniec je vybavený bezpečnostným a pracovným ventilom, ktoré zaručujú maximálne bezpečie pri používaní výrobku pod tlakom. Sendvičové dno tlakového hrnca má vynikajúce termoakumulačné vlastnosti a teda na varenie je potrebné iba minimum výkonu sporáka a umožňuje tak úsporu energie. Tlakový hrniec je vhodný na všetky typy sporákov: plynový, halogénový, elektrický, sklokeramický a indukčný.

## DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

1. Pred prvým použitím si, prosím, prečítajte pozorne návod.
2. S tlakovým hrncom by nemali manipulovať osoby, ktoré nie sú zoznámené so spôsobmi jeho použitia.
3. Tlakový hrniec nikdy nenechávajte bez dozoru počas fázy varenia, kedy je pod tlakom.
4. Ak budete tlakový hrniec používať v blízkosti detí, buďte obzvlášť opatrní. Manipulácia s tlakovým hrncom deťmi je zakázaná.
5. Tlakový hrniec používajte iba na účel rýchleho varenia, na ktorý je určený. Počas varenia manipulujte s tlakovým hrncom opatrne – nedotýkajte sa horúcich častí nádoby.
6. Pred každým použitím skontrolujte stav a funkčnosť poistného ventilu, regulačného ventilu aj tesniaceho krúžku.
7. Z dôvodu nahromadenia tlaku v nádobe pri varení je dôležité pred každým použitím hrnca pevne zavrieť pokrievku, zaistiť a pozorne si prečítať pokyny pre použitie a bezpečnostné pokyny v návode. Ak tak neurobíte – nesprávne použitie môže viesť k poraneniu osôb alebo poškodeniu hrnca.
8. Tento tlakový hrniec nie je vybavený ukazovateľom tlaku. Sledujte únik pary z regulačného ventilu – to je známka dostatočného tlaku vnútri hrnca. Tlakový hrniec musíte nechať pred jeho otvorením vychladnúť. Nahromadený tlak sa musí uvoľniť, inak sa tlakový hrniec nebude dať otvoriť.
9. Nikdy neprekračujte uvedenú minimálnu kapacitu hrnce (= tekutina + varené potraviny).
10. Nikdy neprekračujte uvedenú maximálnu kapacitu hrnca (= tekutina + varené potraviny). Plňte tlakový hrniec vždy na 2/3 objemu nádoby pri príprave potravín, ktoré zväčšujú svoj objem, ako sú strukoviny, ryža, cestoviny (pri varení cestovín pred otvorením hrncom zatrasť, aby ste sa vyhli vymršteniu potravín), zelenina a pod. Nikdy nevarťte bez použitia vody.
11. V tlakovom hrnci nevarťte potraviny zabalené do papiera, tkaniny, prípadne obalov z plastového materiálu. Pri uvarení potravín, pri ktorých došlo k zväčšeniu objemu napr. mäso s kožou, hovädzí jazyk atď., dávajte vždy pozor na prepichnutie obalu – hrozí nebezpečenstvo oparenia.
12. Tlakový hrniec používajte iba na zdrojoch tepla uvedených v pokynoch pre použitie.
13. Tento tlakový hrniec používajte iba na účely rýchleho varenia, na ktoré je určený. Je možné používať taktiež ako normálny hrniec, bez pokrievky. Nikdy ho nepoužívajte v bežnej rúre ani v mikrovlnnej rúre.
14. Pod tlakom sa nesmie tlakový hrniec nikdy používať na opekanie alebo smaženie na oleji.
15. Tlakový hrniec nikdy nepoužívajte v rúre, pretože by sa mohol poškodiť.



16. Dbajte na dodatočné poznámky týkajúce sa prípravy špeciálnych potravín.
17. Tlakový hrniec vždy držte za rukoväti.
18. Ak je tlakový hrniec stále horúci, môžete s ním manipulovať iba so zvýšenou opatrnosťou a držať ho iba za rukoväť na hrnci, nie na pokrievke. Na ochranu prstov použite navyše utierku.
19. Nikdy sa tlakový hrniec nesnažte otvoriť silou. Pred otvorením tlakového hrnca si overte, že tlak úplne klesol.
20. Pri uvoľňovaní pary držte ruky, hlavu aj telo mimo dosahu pary.
- 21 .Pokrievka tlakového hrnca nie je vhodná do umývačky riadu.
22. Používajte vždy ORIGINALNE náhradné diely. Mali by ste používať iba originálne príslušenstvo a náhradné diely alebo pokrievky a nádoby, pretože sú navrhnuté práve pre tieto tlakové hrnce.
23. Ak sú nutné opravy, kontaktujte váš zákaznícky servis.
24. Škrvy na dne tlakového hrnca je možné ľahko odstrániť pomocou citrónu alebo octu.
25. V žiadnom prípade nepoužívajte na čistenie hrubé čistiace prostriedky ani drôtenky.
26. Tieto pokyny pre použitie dobre uschovajte.
27. Bezpečnostné zariadenie žiadnym spôsobom neupravujte, inak hrozí riziko oparenia. Pri uvoľňovaní pary držte ruky, hlavu aj telo mimo dosahu pary.
28. Zdeformované alebo akokoľvek poškodené tlakové hrnce alebo príslušenstvo by ste za žiadnych okolností nemali používať.
29. Dávajte si pozor, aby ste neprišli do styku s horúcou parou.

## NÁVOD NA OBSLUHU:

Pred prvým použitím: Z tlakového hrnca odstráňte všetky ochranné prvky, strhnite a očistite všetky samolepky. Omyte všetky súčasti teplou vodou s dostatočným množstvom saponátu a riadne osušte.

Pred každým použitím: Skontrolujte vždy všetky bezpečnostné prvky: pracovné aj bezpečnostné ventily – ľahkým napružením zistíte funkčný stav. Ventil by sa mal vždy vrátiť do pôvodnej polohy.

### Prevádzkové inštrukcie:

#### 1) Otvorenie

Jedným prstom stlačte tlačidlo označené .

Čeluste sa s cvaknutím otvoria, objaví sa kontrolná značka naspodku a uvoľnenú pokrievku je možné odstrániť zdvihnutím.



#### 2) Uzavretie

Pokrievku položte na hrniec. Dávajte pozor, aby čeluste boli otvorené (kontrolné značky vidno).

Potom jedným prstom stlačte tlačidlo označené , kontrolné značky zmiznú a čeluste s cvaknutím zovrú okraj hrnca.



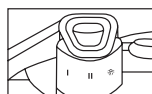
#### 3) Vloženie potravín

Do hrnca vložte potraviny, ktoré chcete uvariť (dodržte minimálne množstvo tekutiny). Minimálna hladina tekutiny a potravín by mala byť aspoň v 1/3 tlakového hrnca. Teraz pridajte všetko, čo chcete uvariť. Ak potraviny napučievajú, zväčšujú svoj objem alebo penia, hrniec naplňte iba do polovice, teda tekutina a potraviny nesmú presiahnuť 1/2 tlakového hrnca. Všetkými ostatnými potravinami môžete hrniec naplniť až do 2/3 celkového objemu hrnca (tekutina + potraviny).

#### 4) Nastavenie stupňa

I = mierne varenie

II = rýchle varenie



#### 5) Príprava sporáka

Sporák nastavte na najvyšší stupeň. Varenie v tlakovom hrnci začína po umiestnení nádoby na sporák. Hneď ako z pracovného ventilu začne unikať para, prepnite sporák na najnižší stupeň. Po uplynutí času nutného na varenie sporák vypnite.

## 6) Varenie a uvoľnenie pary

Vypustite pomaly a postupne paru alebo vyčkajte, až tlak úplne klesne.

Pomaly otočte tlakový ventil z polohy II do polohy I na pár sekúnd a následne do polohy na uvoľnenie tlaku .

Nikdy neotáčajte pracovný ventil z polohy II do polohy na uvoľnenie tlaku .

Ak varíte na stupni I, môžete otočiť priamo z polohy I do polohy na uvoľnenie tlaku .

**VAROVANIE:** Unikajúca para je extrémne horúca. Ďalšie spôsoby zníženia tlaku sú popísané na nasledujúcich stránkach.

## 7) Ukončenie varenia

Pred otvorením tlakového hrnca vyčkajte, až vyprchá všetka para, potom môžete tlakový hrniec vypnúť. Môžete otvoriť pokrievku a opatrne vybrať potraviny.

**VAROVANIE:** Pokrievku nikdy neotvárajte násilím, nádoba môže byť stále horúca.

## POISTNÉ SYSTÉMY A POKRIEVKA

Tento tlakový hrniec vám prináša veľa výhod a bezpečnostných prvkov:

Tlakový ventil nastaviteľný na dva rôzne stupne spolu s pokynmi a časovou tabuľkou varenia je možné niekedy použiť ako vodidlo. Preto má tento tlakový hrniec tlakový ventil s dvoma stupňami tlaku. Výhodou sú nasledujúce ukazovatele, ktoré umožnia podľa veľkosti a množstva potravín, ktoré chcete uvariť, nastaviť tlak v hrnci individuálne pomocou ventilu. Nazrite do časovej tabuľky na konci tohto návodu, kde nájdete základné nastavenie. Budete variť oveľa zdravšie. Vaše potraviny budú pripravené výnimočne šetrne, pretože ich budete variť kratšie a v pare bez kyslíka. Každá ušetrená minúta znamená uchovanie dôležitých vitamínov, živín a minerálov. Vaše uvarené jedlo bude lepšie chutiť. Varením bez kyslíka v značnom rozsahu zachováte chuť a prírodnú farbu vašej zeleniny. Budete variť rýchlejšie a ušetríte čas aj energiu. Používaním tohto tlakového hrnca ušetríte až 70 % času, ktorý ste doteraz strávili varením. Navyše ušetríte energiu, až 60 % v prípade nádob s dlhším časom varenia a 30–40 % v prípade nádob s kratším časom varenia. Ďalšie bezpečnostné prvky sú popísané nižšie.

### TLAKOVÝ VENTIL:

na nepretržité variabilné nastavenie varenia. Ventil automaticky udržiava tlak a teplotu na požadovanom nastavení:

Poloha I (mierne varenie) - 70 kPa - približne 118 °C

Poloha II (rýchle varenie) - 100 kPa - približne 130 °C

Tlakový ventil sa dá ďalej nastaviť do polohy na uvoľnenie tlaku  a do polohy na čistenie ventilu.



Bezpečný tlak je 1,4–1,8 baru (140–180 kPa) – ventil sa otvára a tlak sa uvoľňuje, maximálny povolený tlak pre tento tlakový hrniec je: 3 bary (300 kPa).

### POISTNÝ VENTIL:

Počas zvyšovania tlaku v hrnci vidno ČERVENÝ ukazovateľ tlaku, v tej chvíli je hrniec uzamknutý (nikdy sa nepokúšajte otvoriť pokrievku silou).

Ak ukazovateľ tlaku nevidno, v hrnci už nie je tlak. Môžete ho otvoriť. Ak by z akýchkoľvek dôvodov regulačný ventil neuvolňoval tlak, tak ako má, ventil sa otvorí v súlade s predpísanými hodnotami.

### SYSTÉM OTVÁRANIA/ZATVÁRANIA JEDNOU RUKOU:

Pokrievku otvoríte a zatvoríte stlačením tlačidla  alebo . Následne po stlačení tlačidiel môžete pokrievku z hrnca zložiť prípadne neskôr ju opäť vrátiť na nádobu. Varovanie! Pred otvorením z hrnca uvoľnite všetku paru – nikdy sa nesnažte hrniec otvoriť silou!

### BEZPEČNOSTNÉ OKIENKO

Doplňovým bezpečnostným prvkom je bezpečnostné okienko v pokrievke. V prípade nadmerného tlaku v hrnci tesniaci krúžok vybočí do tohto okienka a para tak môže uniknúť.





## POKRIEVKA S TESNIACIM KRÚŽKOM

Tesniace krúžky sa opotrebovávajú a v prípade potreby musia byť vymenené za nové.

**DÔLEŽITÉ:** Používajte iba naše originálne tesniace krúžky.

## NÁDOBA

### HRNIEC:

Tento hrniec – atraktívneho a nadčasového vzhľadu – je vyrobený z vysokokvalitnej 18/10 antikorovej ušľachtilej ocele, ľahko sa udržuje a je možné ho umývať v umývačke riadu (BEZ POKRIEVKY). Bez pokrievky ho je možné používať taktiež ako normálny hrniec.

### SENDVIČOVÉ DNO HRNCA:

Super silné dno vhodné pre všetky typy sporákov. Je úplne stabilné, garantuje tie najlepšie tepelné vlastnosti a šetrí energiu.





## PODROBNÝ PROCES VARENIA

### PRED ZAČATÍM VARENIA:

Pred každým použitím sa uistite, že bezpečnostný zaistovací systém, tlakový ventil aj tesniaci krúžok sú čisté a úplne funkčné. Najmä sa uistite, že je možné pohybovať bezpečnostným ventilom na spodnej strane pokrievky. Pomocou špicatého predmetu skontrolujte, že sa čap voľne pohybuje (proti tlaku pružiny). Hrniec naplňte dostatočným množstvom tekutiny, aby mohla vzniknúť potrebná para (vodou, vývarom alebo omáčkou).

**VAROVANIE:** Vždy použite dostatočné množstvo tekutiny. NIKDY nenechávajte hrniec „variť na sucho“. Teraz pridajte všetko, čo chcete uvariť. Tekutina a potraviny určené na varenie by mali dosahovať aspoň do 1/3 hrnca. Maximálne do 1/2 v prípade potravín, ktoré napučávajú alebo penia. Maximálne potom do 2/3 v prípade všetkých ostatných potravín. Sledujte, prosím, vždy stupnicu na vnútornej strane hrnca. Skontrolujte, že medzi potravinami určenými na varenie a pokrievkou s bezpečnostným ventilom je dost miesta.



### VARENIE v tlakovom hrnci je tak jednoduché...

- 1) Zvoľte požadovaný stupeň varenia pomocou tlakového ventilu: Nastavte stupeň tlaku - I = mierne varenie alebo II = rýchle varenie
- 2) Sporák nastavte na najvyšší stupeň.
- 3) Tlakový hrniec s nastaveným stupňom tlaku postavte na platňu a zapnite ju na najvyšší stupeň. So zvyšujúcim sa tlakom sa objaví červený čap poistného ventilu. Od tejto chvíle nesmiete hrniec otvoriť.
- 4) V závislosti od toho, ako je hrniec plný, bude trvať dosiahnutie nastaveného stupňa tlaku. Tým je moment, kedy začne para nepretržite unikať z tlakového ventilu. Aktuálny čas varenia začína práve od tohto okamihu. V tejto chvíli by ste mali prepnúť sporák na najnižší stupeň.
- 5) Po dokončení varenia: sporák vypnite.
- 6) Pomaly postupne vypustite paru alebo vyčkajte, až tlak úplne klesne. Pomaly otočte tlakový ventil z polohy II do polohy určenej na uvoľnenie tlaku . Neotáčajte rovno z polohy II do polohy . Najskôr otočte z polohy II do polohy I, vyčkajte pár sekúnd a potom pokračujte otočením z polohy I do polohy . Ak varíte na stupni I, môžete otočiť rovno z polohy I do polohy .

**VAROVANIE:** Unikajúca para je veľmi horúca – chráňte sa pred popáleninami a oparením svojej tváre, tela alebo rúk.

- 6) Pred otvorením tlakového hrnca vyčkajte, až vyprchá všetka para, potom môžete tlakový hrniec odomknúť. Môžete odstrániť pokrievku.

**VAROVANIE:** Pokrievku nikdy neotvárajte násilím. Po dokončení varenia sporák vypnite, nechajte úplne klesnúť tlak v hrnci. Zložte hrniec zo sporáka a postavte ho na vhodný povrch. Tlak môžete uvoľniť nasledujúcimi 3 spôsobmi:


- 1) Nechajte hrniec vychladnúť: Vyčkajte, až červený čap poistného ventilu úplne zmizne. Toto je odporúčaný spôsob pre kašovité alebo peniace potraviny.
- 2) Pomaly prepnete tlakový ventil z polohy II do polohy . Neprepínajte ventil rovno z polohy II do polohy . Najskôr





prepnete z polohy II do polohy I, vyčkajte pár sekúnd a potom prepnete z polohy I do polohy . Ak varíte na stupni I, môžete otočiť rovno z polohy I do polohy .

**VAROVANIE:** Unikajúca para je extrémne horúca.

- 3) Rýchle uvoľnenie tlaku: Podržte hrniec pod studenou tečúcou vodou a nechajte vodu pomaly stekať po pokrievke (nie len po plastových častiach), až sa červený čap bezpečnostného ventilu úplne stratí z dohľadu. Hrniec nekladte do vody. Hneď ako úplne zmizne červený čap, je hrniec odtlakovaný. Teraz nastavte tlakový ventil do polohy . Po vypustení všetkej pary môžete otvoriť pokrievku.

**VAROVANIE:** Pokrievku nikdy neotvárajte silou a nikdy nezasahujte do bezpečnostných systémov. Hrniec je možné otvoriť iba vtedy, ak už nie je pod tlakom.

## ÚDRŽBA A OŠETRENIE

Tlakový hrniec vyčistíte a umyte po každom použití teplou vodou a prostriedkom na umývanie riadu. Nepoužívajte žiadne hrubé, abrazívne ani leptavé čističe alebo prostriedky obsahujúce chlór.

Nádobu tlakového hrnca je možné umývať v umývačke riadu – POKRIEVKU NIE.

## ČISTENIE NÁDOBY

- 1) Riad vždy umyte v teplej vode so saponátom, aby ste odstránili všetky nečistoty. Výrobok opláchnite a osušte. Následne potrite kvapkou oleja na zachovanie kvality povrchu. Papierovou utierkou odstráňte prebytočný olej (ošetrujte takto výrobok pravidelne a udržiavajte tak riad v perfektnom stave).
- 2) Uistite sa, že veľkosť platničky sporáka zodpovedá veľkosti vášho výrobku a nie je širšia než okraje riadu, čím zabránite nadmernému opáleniu vonkajšieho povrchu. Využite termoakumulačné vlastnosti riadu, ktoré umožňujú dlhšie držanie tepla v nádobe a tiež úsporu energie.
- 3) Nikdy nenechávajte riad na platni bez dozoru. Pred očistením nechajte riad vychladnúť.
- 4) Na odstránenie ľahkých škvŕn po varení (pripálenie) – často farebne fialové až hnedé – nechajte riad odmočiť v teplej vode so saponátom a následne utrite dosucha mäkkou handrou. V prípade škvŕn v hrnci ohrejte trochu bieleho octu a potom umyte bežným spôsobom. Tieto škvŕny však v žiadnom prípade neznižujú vlastnosti produktu.
- 5) Odporúčame na antikorový povrch nepoužívať kovové náčinie a nekrájať jedlo v hrncoch.
- 6) Antikorový riad sa veľmi dobre udržiava a čistí, pri ručnom umývaní používajte iba mäkké handry a hubky, ktoré nepoškriabu daný povrch. Nepoužívajte agresívne chemické produkty. Umývanie v umývačke riadu je možné IBA V PRÍPADE NÁDOBY, NIE POKRIEVKY – pozor však na tvrdosť vody a použitie príliš agresívnych čističích prostriedkov, ktoré môžu viesť k zmene farby povrchu riadu. Tieto zmeny však neobmedzujú funkčnosť či zdravotnú neškodnosť riadu.
- 7) Na zachovanie dlhej životnosti výrobku zaobchádzajte s riadom opatrne a snažte sa nepoškriabať jeho povrch.

## TESNIACI KRÚŽOK

Tesniaci krúžok vyčistíte jeho opláchnutím pod teplou tečúcou vodou a jeho osušením, hneď ako tesniaci krúžok stvrdne (hneď ako začne hnednúť), mali by ste ho vymeniť.

## POKRIEVKA A POISTNÝ VENTIL

Je potrebné prepláchnuť a opláchnuť pod tečúcou vodou v pravidelných intervaloch podľa varenia.

## TLAKOVÝ VENTIL

Čistenie tlakového ventilu: oddelíte plastový vršok. To urobíte stlačením ventilu dole a jeho úplným otočením doľava. Ventil teraz môžete zdvihnúť a zložiť smerom nahor z jeho úchytky. Očistite ho pod tečúcou vodou a nasadte späť.

Prosím, uistite sa, že ventil pri vrátení späť zapadol späť do drážok, a pootočením upevnite.



## DRŽADLÁ

Na čistenie stačí vždy iba opláchnuť vodou. Priebežne kontrolujte pevnosť rukovätí na tlakovom hrnci. Ak by ste zistili, že je rukoväť uvoľnená, dotiahnite ju pomocou skrutkovača.

## SKLADOVANIE

Tlakový hrniec by ste po jeho umytí a osušení mali skladovať na čistom, suchom a chránenom mieste. Nekladte pokrievku na hrniec a nezatvárajte ju, iba ju na hrniec položte hore nohami alebo voľne mimo nádoby.

## ČASTO KLADENÉ OTÁZKY

Ak privedenie k varu trvá dlho:

- Platňa nie je dostatočne horúca – zapnite ju na maximum

Ak červený čap poistného ventilu nevylieza – z ventilu počas varenia neuniká para:

- Počas prvých pár minút je to úplne normálne (až sa hromadí tlak)
- Ak tento stav zotrúva, skontrolujte nasledujúce:
  - a) je platňa dostatočne horúca? Ak nie, zvýšte výkon
  - b) je v hrnci dost tekutiny? Ak nie, doplňte podľa požiadavky
  - c) je tlakový ventil nastavený na I alebo II? Ak nie, učiňte tak
  - d) je tlakový hrniec správne zavretý? Ak nie, učiňte tak
  - e) nie je poškodený tesniaci krúžok alebo okraj hrnca? Prosím, prekontrolujte

Ak červený čap poistného ventilu počas varenia vylezie a z tlakového ventilu neuniká para:

- Podržte tlakový hrniec pod studenou tečúcou vodou, aby ste znížili tlak
- Otvorte tlakový hrniec
- Vyčistite tlakový ventil a poistný ventil

Ak para uniká okolo pokrievky, skontrolujte:

- Je pokrievka správne zavretá? Ak nie, učiňte tak

Je správne nasadený poistný krúžok?

- Stav poistného krúžku (v prípade potreby ho vymeňte)
- Sú pokrievka, poistný ventil a tlakový ventil čisté? Ak nie, vyčistite ho
- Je okraj hrnca v poriadku? Ak je poškodený, tlakový hrniec nepoužívajte, obráťte sa na servis

Ak nie je možné otvoriť pokrievku

- Skontrolujte, či poistný ventil úplne klesol. Ak nie, uvoľnite zvyškový tlak.
- V prípade potreby schladte tlakový hrniec tečúcou studenou vodou

Ak sú varené potraviny nedovarené alebo naopak prevarené, skontrolujte: Dĺžka varenia (príliš krátka alebo príliš dlhá):

- Výkon platne
- Správne nastavenie tlakového ventilu
- Množstvo tekutín

Ak sú varené potraviny pripálené v hrnci:

- Pred čistením hrnca nechajte zvyšky odmočiť – následne odstráňte.
- Nepoužívajte žiadne leptavé čističe alebo prostriedky obsahujúce chlór.



## ČASOVÁ TABUĽKA VARENIA

Dĺžku varenia ovplyvňuje vždy viacero faktorov. Nižšie popísané informácie preto používajte ako vodidlo, ale aktuálny čas varenia sa môže líšiť v závislosti od vášho tlakového hrnca, používaného sporáka, množstva alebo kvality potravín.

DRUH	ČAS V MIN.	STUPEŇ POUŽITIA
<b>Strukoviny – dopredu namočené</b>		
Šošovica .....	20 až 30 min .....	Stupeň II
Hrášok .....	20 až 30 min .....	Stupeň II
Fazuľa (dopredu namočené) .....	35 až 40 min .....	Stupeň II
<b>Zelenina varená/dusená</b>		
Ananás (plátky) .....	6 až 8 min .....	Stupeň I
Artičoky .....	7 až 9 min .....	Stupeň II
Biela ryža (dlhozrná) .....	4 min .....	Stupeň II
Biela ryža (krátkozrná) .....	6 min .....	Stupeň II
Zemiaky .....	10 min .....	Stupeň II
Brokolica .....	5 až 6 min .....	Stupeň I
Broskyne (sušené) .....	4 až 7 min .....	Stupeň I
Zelerová vňať .....	5 až 7 min .....	Stupeň II
Cibuľa (celá) .....	10 min .....	Stupeň II
Citrony .....	3 až 5 min .....	Stupeň I
Fazuľové struky .....	6 až 10 min .....	Stupeň II
Hnedá ryža (dlhozrná) .....	12 min .....	Stupeň II
Hnedá ryža (krátkozrná) .....	12 min .....	Stupeň II
Huby .....	8 až 10 min .....	Stupeň II
Hrozno (na prípravu marmelády) .....	2 až 4 min .....	Stupeň I
Špargľa .....	4 min .....	Stupeň I
Jablká .....	3 až 5 min .....	Stupeň I
Jahody (na prípravu marmelády) .....	2 až 4 min .....	Stupeň I
Kukuríčný klas .....	20 min .....	Stupeň II
Karfiol .....	5 až 7 min .....	Stupeň II
Marhule .....	4 až 7 min .....	Stupeň I
Mrkva .....	7 až 10 min .....	Stupeň II
Pomaranče .....	3 až 5 min .....	Stupeň I
Pretlak .....	8 min .....	Stupeň I
Rajské jablká .....	3 až 5 min .....	Stupeň II
Ružičkový kel .....	5 až 6 min .....	Stupeň I
Cvikla .....	15 až 18 min .....	Stupeň II
Špenát (čerstvý alebo mrazený) nasekaný .....	3 až 4 min .....	Stupeň I
Vigna čínska (fazuľa čierne oko) .....	12 až 15 min .....	Stupeň II
Zeleninová zmes .....	10 až 12 min .....	Stupeň II
Kapusta .....	5 až 7 min .....	Stupeň I
<b>Cestoviny</b>		
Makaróny .....	12 až 15 min .....	Stupeň II
Špagety .....	12 až 15 min .....	Stupeň II
<b>Mäso a hydina</b>		
Hovädzie kocky 25 mm (700 g) .....	25 až 30 min .....	Stupeň II
Hovädzie (bôčik, čerstvé alebo konzervované) 900–1400 g .....	35 až 40 min .....	Stupeň II
Hovädzie (krátke rebrá) .....	20 až 25 min .....	Stupeň II
Jahňacie .....	25 až 30 min .....	Stupeň II
Kačka (štvrtky) .....	25 až 30 min .....	Stupeň II
Kačka (celá) 1400–1800 g .....	30 až 35 min .....	Stupeň II
Kurča (celé) 900–1400 g .....	25 až 30 min .....	Stupeň II
Kuracie kocky .....	20 až 25 min .....	Stupeň II
<b>Ryby a morské plody</b>		
Homár 700–900 g .....	10 až 12 min .....	Stupeň II
Kapor .....	8 až 10 min .....	Stupeň I
Makrela .....	6 až 8 min .....	Stupeň I
Mušle .....	6 až 8 min .....	Stupeň II
Steak z lososa (hrúbka 5 cm) .....	4 až 6 min .....	Stupeň I



## REKLAMÁCIA, ÚDRŽBA

Dodržiňte presne všetky ustanovenia uvedené v návode. Hrniec je určený iba na domáce použitie. Dodržiňte zásady pre údržbu antikorového tlakového hrnca, jeho zásady ošetrovania a čistenia, vrátane frekvencií. Bežná údržba a opravy, ktoré môžu byť vykonané používateľom a nie je nutné kontaktovať servis. Pri porušení tesniacej gumy, systému ventilov alebo inej poruche kontaktujte svojho predajcu alebo priamo servisné strediská spoločnosti **Fast ČR, a. s.** Aktuálny zoznam nájdete na [www.fastcr.cz](http://www.fastcr.cz).

## ZÁRUKA

Na tento výrobok je poskytovaná predĺžená 5 ročná záruka platná dňom nákupu výrobku.

### Záruka sa nevzťahuje na tieto prípady:

- výrobok nebol riadne používaný alebo bol používaný v rozpore s návodom na obsluhu,
- výrobok bol zmenený alebo opravovaný neautorizovaným servisom prípadne pracovníkom alebo neboli použité pri oprave originálne diely,
- poškodenie bolo spôsobené pádom alebo úderom.

## ZÁRUČNÝ LIST

Na tento výrobok je poskytovaná záručná lehota 60 mesiacov od kúpy výrobku. Záručná lehota začína dňom predaja. Záručný list je nutné predložiť s platným potvrdením o kúpe daného výrobku. Poskytnutím záruky nie sú dotknuté práva kupujúceho, ktoré sa vzťahujú ku kúpe veci, a to podľa zvláštnych právnych predpisov. Ostatné vzťahy medzi predávajúcim a kupujúcim sa riadia podľa platných ustanovení občianskeho zákonníka.

### VÝROBOK (Názov/číslo výrobku/EAN):

### DÁTUM PREDAJA:

### PREDAJCA (obchodný názov a adresa):

### PEČIATKA A PODPIS PREDAJCU/PREDAJNE:

Tento záručný list je nutné predložiť vždy pri každej reklamácií.

Záručný list vždy starostlivo uschovajte.

Záručný list je platný iba čitateľne a riadne vyplnený, s pečiatkou a podpisom predajcu/predajne, dátumom predaja, adresou predajcu/predajne a informáciami o artikli.

### Záruka sa nevzťahuje na tieto prípady:

- výrobok nebol riadne používaný alebo bol používaný v rozpore s návodom na obsluhu,
- výrobok bol zmenený alebo opravovaný neautorizovaným servisom prípadne pracovníkom alebo neboli použité pri oprave originálne diely,
- poškodenie bolo spôsobené pádom alebo úderom,
- výrobok bol opotrebovaný bežným užívaním okrem materiállovej chyby.

Oprávnenú reklamáciu uplatnite u svojho predajcu / v predajni, kde ste daný výrobok kúpili, alebo priamo v servisných strediskách spoločnosti **Fast ČR, a. s.** Aktuálny zoznam nájdete na [www.fastcr.cz](http://www.fastcr.cz).