

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



HALOGEN



INDUCTION



ELECTRIC



GLASS CERAMIC



GAS



QUICK HOT

**lamart**  
*by Pierre Lamart*

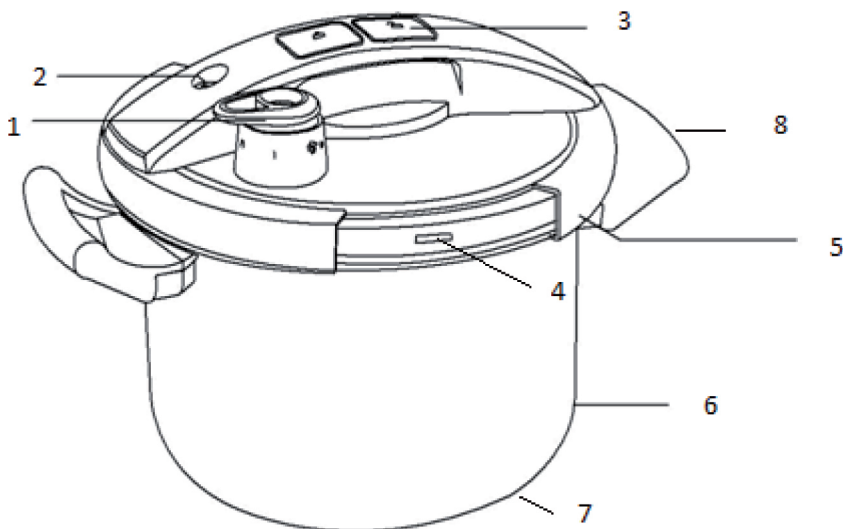
**CZ** Návod k obsluze tlakového hrnce  
**EN** Pressure cooker user's manual  
**SR** Návod na obsluhu tlakového hrnca  
**PL** Instrukcja obsługi szybkowaru  
**HU** Kukta használati útmutató  
**RU** Руководство пользователя скороварки

**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 1**

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

- 1) Pracovní ( tlakový) ventil
- 2) Bezpečnostní ( pojistný) ventil
- 3) Tlačítkový systém otevírání – zamknuté/odemknuté
- 4) Bezpečnostní okénko
- 5) Čelistový uzávěr víka hrnce s těsněním
- 6) Nádoba hrnce
- 7) Sendvičové dno
- 8) Masivní rukojeti



**CZ** Gratulujeme k zakoupení tlakového hrnce **PRESSION** značky **LAMART by Piere Lamart** - vyroben z prvotřídní nerezavějící oceli 18/10 a velmi odolného plastu. Před prvním použitím si pečlivě přečtete 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 Yongda Stainless Steel Manufacture Co.,Ltd

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

**Pracovní tlak I (bar):** 70Kpa

**Pracovní tlak II (bar):** 100 Kpa

**Maximální povolený tlak (bar):** 140 – 180Kpa

## CHARAKTERISTIKA

Tlakový hrnce **PRESSION** je vyrobený z prvotřídní nerezavějící oceli 18/10 - poskytuje jednoduchou a hygienickou přípravu pokrmů. Tlakový hrnce je opatřen masivními úchyty a madlem víka vyrobeného z odolného plastu, který nepálí. Tlakový hrnce 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 hrnce je vhodný na všechny typy sporáků: plynový, halogenový, elektrický, sklokeramický a indukční.

## DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

1. Před prvním použitím si prosím přečtete pečlivě návod
2. S tlakovým hrncem by neměly manipulovat osoby, které nejsou seznámeny se způsoby jeho použití
3. Tlakový hrnce nikdy nenechávejte bez dozoru během fáze vaření, kdy je pod tlakem
4. Pokud budete tlakový hrnce používat v blízkosti dětí, buďte obzvláště opatrní. Manipulace s tlakovým hrncem dětmi je zakázána
5. Tlakový hrnce 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 těsnících kroužků
7. Z důvodu nahromadění tlaku v nádobě při vaření je důležité před každým použitím hrnce pevně zavřít pokličku, 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 hrnce není vybaven ukazatelem tlaku. Sledujte únik páry z regulačního ventilu - to je známka dostatečného tlaku uvnitř hrnce. Tlakový hrnce musíte nechat před jeho otevřením vychladnout. Nahromaděný tlak se musí uvolnit, jinak tlakový hrnce nepůjde otevřít.
9. Nikdy nepřekračujte uvedenou minimální kapacitu hrnce (= tekutina + vařené potraviny).
10. Nikdy nepřekračujte uvedenou maximální kapacitu hrnce (= tekutina + vařené potraviny). Plňte tlakový hrnce 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 hrnce používejte pouze na zdrojích tepla uvedených v pokynech pro použití.
13. Tento tlakový hrnce používejte pouze pro účely rychlého vaření, pro které je určený. Lze ho používat také jako normální hrnce, bez pokličky. Nikdy ho nepoužívejte v běžné troubě ani v mikrovlnné troubě.
14. Pod tlakem nesmí být tlakový hrnce 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 (tlakový) i bezpečnostní ventily – lehkým propružením zjistěte funkční stav. Ventil by se měl vždy vrátit do původní polohy.

### Provozní instrukce:

#### 1) Otevření

Jedním prstem stiskněte tlačítko označené .

Čelisti se s cvaknutím otevrou, objeví se kontrolní značka vespod a uvolněnou poklici lze odejmout zdvihnutím.



#### 2) Uzavření

Poklici položte na hrnec. Dávejte pozor, aby čelisti byly otevřené (kontrolní značky jsou vidět).

Potom jedním prstem stiskněte tlačítko označené , kontrolní značky zmizí a čelisti s cvaknutím sevrou okraj hrnce.



#### 3) Vložení potravin

Do hrnce vložte potraviny, které chcete uvařit (dodržte minimální množství tekutiny). Minimální hladina 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

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

Pomalu 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 pokyny a časovou tabulkou vaření lze někdy použít jako vodičko. 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 mina 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 bezpečnostní prvky jsou popsány níže.

#### TLAKOVÝ VENTIL:

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

Poloha I (mírné vaření) - 70 kPa - přibližně 118 °C

Poloha II (rychlé vaření) - 100 kPa - přibližně 130 °C

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

Bezpečný tlak je 1,4–1,8 baru (140–180 kPa) - ventil se otevírá a tlak se uvolňuje, maximální povolený tlak pro tento tlakový hrnce je: 3 bary (300 kPa).



#### POJISTNÝ VENTIL:

Během zvyšování tlaku v hrnci je vidět ČERVENÝ ukazatel tlaku, 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 stisknutím tlačítka  nebo . Následně po stisknutí tlačítek 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.

## 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 pěni. 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. 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. V této chvíli byste měli přepnout sporák na nejnižší stupeň.
- 5) Po dokončení doby vaření: sporák vypněte.
- 6) Pomalu postupně vypustěte 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 sejmut 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 . Nejdříve 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 bezpečnostního ventilu zcela ztratí z dohledu. Hrnec nepokládejte do vody. Jakmile zcela zmizí červený čep, je hrnec odtlakován. Nyní nastavte tlakový ventil do polohy . Po vypuštění veškeré páry můžete otevřít poklici.

**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 – POKLICÍ 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 (ošetrňte 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 hrnc byste po jeho umytí a osušení měli skladovat na čistém, suchém a chráněném místě. Nepokládejte poklici na hrnc a nezavírejte ji, pouze ji na hrnc položte vzhůru nohama nebo volně mimo nádobu.

### ČASTO KLADENÉ DOTAZY

Pokud přivedení k varu trvá dlouho:

- Plotna není dostatečně horká – zapněte ji na maximum

Pokud červený čep pojistného ventilu nevytlézá - z ventilu během vaření neuniká pára:

- Během prvních pár min je to zcela normální (teprve se hromadí tlak)
- Pokud tento stav setrvává, zkontrolujte následující:
  - a) je plotna dostatečně horká? Pokud ne, zvýšte 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 hrnc správně zavřený? Pokud ne, učiňte tak
  - e) není poškozený těsnící kroužek nebo okraj hrnce? Prosím přezkontrolujte

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

- Během prvních pár min je to zcela normální (teprve se hromadí tlak)
- Pokud tento stav setrvává, zkontrolujte následující:
  - a) je plotna dostatečně horká? Pokud ne, zvýšte 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 hrnc správně zavřený? Pokud ne, učiňte tak
  - e) není poškozený těsnící kroužek nebo okraj hrnce? Prosím přezkontrolujte

Pokud červený čep pojistného ventilu během vaření vyleze a z tlakového ventilu neuniká pára:

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

Pokud pára uniká 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 čisté? Pokud ne, vyčistěte je
- Je okraj hrnce v pořádku? Pokud je poškozen, tlakový hrnc 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 hrnc 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 použijte 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 (dlouhozrná) .....	4 min .....	Stupeň II
Bílá rýže (krátkozrná) .....	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
Fazolevé lusky .....	6 až 10 min .....	Stupeň II
Hnědá rýže (dlouhozrná) .....	12 min .....	Stupeň II
Hnědá rýže (krátkozrná) .....	12 min .....	Stupeň II
Houby .....	8 až 10 min .....	Stupeň II
Hrozny (na přípravu marmelády) .....	2 až 4 min .....	Stupeň I
Chřest .....	4 min .....	Stupeň I
Jablka .....	3 až 5 min .....	Stupeň I
Jahody (na přípravu marmelády) .....	2 až 4 min .....	Stupeň I
Kukuřičný 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 min .....	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 žebra) .....	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 – 1400 g .....	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. Hrniec 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 5letá 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 opotřeben 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**.

  
CZ**FAST**<sup>®</sup>**FAST ČR, a.s.**Černokostecká 2111, 100 00 Praha 10, Czech Republic  
tel.: +420 323 204 111, fax: +420 323 204 110**ES PROHLÁŠENÍ O SHODĚ**

- 1. Prohlášení vydává:** FAST ČR, a.s., Černokostecká 2111, 100 00 Praha 10, IČ: 26726548  
Provozovna: FAST ČR, a.s., Černokostecká 1621, 251 01 Říčany  
  
pro níže uvedené výrobky
- 2. Dovozce/Výrobce:** Zhejiang Yongda Stainless Steel Manufacture Co., Ltd.  
759 West Xuefeng Rd., 322000 Yiwu City, Zhejiang, P.R. China
- 3. Totožnost výrobků:** LTDS4 TLAKOVÝ HRNEC 4L PRESSION LAMART  
LTDS6 TLAKOVÝ HRNEC 6L PRESSION LAMART
- 4. Použitý postup posuzování shody:** Modul B1 (ES přezkoumání návrhu) dle Směrnice 97/23/ES
- 5. Údaje o Notifikované osobě:** TÜV SÜD Industrie Service GmbH, Westendstrasse 199, D-80686  
Mnichov, Notifikovaná osoba č. 0036
- 6. Certifikát ES přezkoumání návrhu:** Z-IS-DDK-MUC-13-07-790008-003 ze dne 11.07.2013
- 7. Použité normy:** EN 12778:2004 + AC:2003 + A1:2005
- 8. Prohlášení:**

FAST ČR, a.s. potvrzuje, že všechny výše uvedené výrobky splňují požadavky Směrnice Evropského parlamentu a Rady č. 97/23/ES pro tlaková zařízení, Zákona č. 22/1997 Sb. o technických požadavcích na výrobky, Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami, Zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, ve znění jeho prováděcích předpisů a Vyhlášky č. 38/2001 Sb. o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmů v platném znění.

V Říčanech, dne 03. 09. 2013

**FAST**<sup>®</sup> FAST ČR, a.s.   
Černokostecká 1621, 251 01 Říčany  
IČO: 26726548 tel.: +420/ 323 204 111  
DIČ: CZ26726548 fax: +420/ 323 204 110

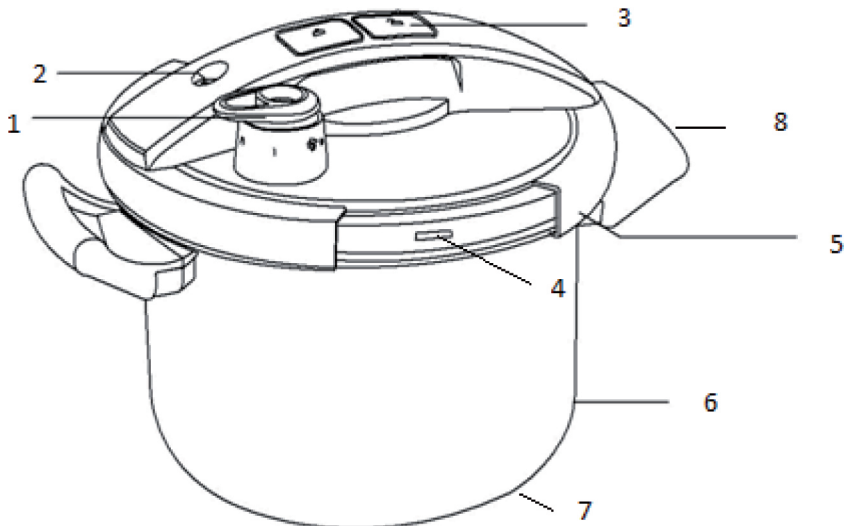
Ing. Zdeněk Pech  
Předseda představenstva

IČO: 26 72 65 48, DIČ: CZ-26 72 65 48

**Bankovní spojení:** Komerční banka Praha 1, č.ú.: 89309011/0100, Česká spořitelna Praha 4, č.ú.: 2375682/0800,  
čSOB Praha 1, č.ú.: 8010-016233383/0300

**Parts list of the pressure cooker (see picture):**

- 1) Work (pressure) valve
- 2) Safety (overpressure relief) valve
- 3) Button opening system – locked/unlocked
- 4) Safety viewing window
- 5) Jaw type lid lock with gasket seal
- 6) Pressure cooker pot
- 7) Sandwich bottom
- 8) Massive handles





**EN** Congratulations on purchasing the LAMART brand **PRESSION** pressure cooker by Piere Lamart - manufactured from first-class 18/10 stainless and very durable plastic. Before first use, carefully read these instructions including notes and store them for future use! High standard materials were used in order to ensure the safety and long lifetime of this pressure cooker. We hope that it will be a pleasure to use.

### IDENTIFICATION

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

**Type/Volume:** DS22D type 4/6L

**Working pressure I (bar):** 70 Kpa

**Working pressure II (bar):** 100 Kpa

**Maximum permitted pressure (bar):** 140 – 180 Kpa

### DESCRIPTION:

The **PRESSION** pressure cooker is manufactured from first-class 18/10 stainless steel - it provides an easy and hygienic way to prepare meals. The pressure cooker is equipped with massive side and lid handles made from durable plastic that does not burn. The pressure cooker is equipped with a safety and work valve, which ensure maximum safety when using the product under pressure. The sandwich bottom of the pot has outstanding heat-accumulation properties so only a minimal amount of power is needed from the stove, thus providing energy savings. The pressure cooker is suitable for all types of stoves: gas, halogen, electric, glass ceramic and induction hotplates.

### IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

1. Please read the manual carefully before first use
2. Persons that have not been informed about the methods of using the pressure cooker should not handle it
3. Never leave the pressure cooker without supervision during the cooking phase while it is under pressure
4. Be especially careful if you will be using the pressure cooker near children. It is forbidden for children to handle the pressure cooker
5. Only use the pressure cooker for the purpose of fast cooking for which it was designed. When cooking, handle the pressure cooker with care – do not touch the hot parts of the cooker
6. Before every use, check the condition and working order of the safety valve, the control valve and the gasket ring
7. Because pressure accumulates inside the cooker during the cooking process, it is necessary to firmly close the lid before every use. Carefully read the operating and safety instructions in the user's manual. If this is not done - improper use may lead to injuries to people or damage to the cooker.
8. This pressure cooker is not equipped with a pressure gauge. Look for steam escaping from the control valve - this indicates a sufficient pressure inside the cooker. You must allow the pressure cooker to cool down before opening it. The accumulated pressure must be released, otherwise it will not be possible to open the pressure cooker.
9. Never exceed the prescribed minimum capacity of the cooker (= liquid + cooked food).
10. Never exceed the prescribed maximum capacity of the cooker (= liquid + cooked food). Always fill the pressure cooker to 2/3 of the volume of the pot when cooking food, which increases its volume such as legumes, rice, pasta (when cooking pasta, prior to opening, shake the cooker to prevent food from being ejected), vegetables, etc. Never cook without using water.
11. Do not cook food wrapped in paper, fabric or plastic packaging materials inside the pressure cooker. When cooking foods that have increased their volume, e.g. meat with skin, beef tongue, etc., be very careful not to pierce the outer layer – risk of scalding.
12. Only use the pressure cooker on sources of heat described in the user's manual.
13. Only use this pressure cooker for the purpose of fast cooking for which it was designed. It can also be used like a normal pot without the lid. Never use it in a normal oven or in a microwave oven.
14. The cooker must never be used under pressure for baking or frying on oil.

15. Never use the pressure cooker inside an oven as this could damage it.
16. Follow additional notes regarding the cooking of special foods.
17. Always hold the pressure cooker by its handles.
18. If the pressure cooker is still hot, you can handle it only with increased care and hold it only by the handle on the pot and not by the handle on the lid. To protect your fingers, also use a wiping cloth.
19. Never attempt to open the pressure cooker using force. Check that the pressure has fallen before opening the pressure cooker.
20. When releasing the steam, keep your hands, head and body outside the range of the steam.
21. The lid of the pressure cooker is not to be washed in a dishwasher.
22. Always use ORIGINAL spare parts. You should use only original accessories and spare parts or lids and pots because they have been designed specifically for these pressure cookers.
23. If repairs are necessary, please contact our customer service.
24. Stains on the bottom of the pressure cooker can easily be removed using a lemon or vinegar.
25. Under no condition should you use coarse cleaning agents or steel wool for cleaning.
26. Store these instructions in a safe place.
27. Do not modify the safety mechanism in any way, otherwise there is a risk of scalding. When releasing the steam, keep your hands, head and body outside the range of the steam.
28. A pressure cooker or accessories that are in any way damaged or deformed should not be used under any circumstances.
29. Take care not to come into contact with hot steam.


### OPERATING MANUAL:

Before first use: Remove all protective elements from the pressure cooker and tear off and clean away all stickers. Wash all parts using warm water and a sufficient amount of detergent and dry thoroughly.

Before every use: always check all the safety elements: work and safety valves – check the working order by pushing them down. The valve should always return to its original position.

### Operating instructions:

#### 1) Opening


Use one finger to press the button marked .

The jaws will snap open and a control mark will appear at the bottom and the released lid can be removed by lifting it up.



#### 2) Closing

Place the lid on to the pot. Make sure that the jaws are open (the control marks are visible).

Then use one finger to press the button marked , the control marks will disappear and the jaws will snap to clamp the side of the pot.



#### 3) Inserting food

Place the food that you wish to cook into the pot (ensure that the minimum amount of liquid is added). The minimum level of the liquid and food should be at least at 1/3 of the pressure cooker. Now add everything that you want to cook. If the food swells, increases in volume or foams, then only fill the pot to half, i.e. the liquid and food must not exceed 1/2 of the pressure cooker. You can fill the pot up to 2/3 of the total volume of the cooker (liquid and food) when cooking all other food.

#### 4) Setting a level

- I = gentle cooking
- II = rapid cooking






### 5) Preparing the stove

Set the stove to the highest power level. Cooking in the pressure cooker starts with the placement of the pot on to the stove. As soon as steam begins to escape from the work valve, turn the stove to a lower level. After the necessary cooking time elapses, turn the stove off.

### 6) Cooking and releasing steam

Slowly and carefully release the steam or wait until the pressure falls completely.

Slowly turn the pressure valve from position II to position I for a few seconds and then to the pressure release position .

Never turn the work valve from position II to the pressure release position .

If you are cooking at level I, you can turn it directly to the pressure release position .

**WARNING:** escaping steam is extremely hot. Other methods for lowering pressure are described on the following pages.

### 7) Ending the cooking process

Wait until all the steam escapes from the pressure cooker before opening it and then you can turn the pressure cooker off. You can open the lid and carefully remove the food.

**WARNING:** never open the lid using force, the lid may still be hot

## SAFETY SYSTEMS AND THE LID

This pressure cooker provides you with many advantages and safety elements:


The two-level pressure valve together with the instructions and the cooking time table can sometimes be used as a guide. That is why this pressure cooker has a two-level pressure value. The advantage of the following indicator is that it makes it possible, based on the size and amount of food that you wish to cook, to set the pressure in the pressure cooker individually using the valve. Refer to the time table at the end of this user's manual where you will find the basic settings. You will cook much healthier meals. Your food will be cooked very gently because you will cook it for a shorter time in steam without oxygen. Every mine saved represents more important vitamins, nutrients and minerals that are saved. The food you cook will taste better. Cooking without oxygen significantly helps in retaining flavour and the natural colour of your vegetables. You will cook faster and save time and energy. Using this pressure cooker will save you up to 70% of the time that you have spent cooking until now. Furthermore, you will save energy, up to 60% for dishes with a longer cooking times and 30–40% for dishes with shorter cooking times. Further safety elements are described below.

### PRESSURE VALVE:

for continuously variable cooking settings. The valve automatically maintains pressure and heat at the required setting:

Position I (gentle cooking) - 70 kPa - approximately 118 °C

Position II (rapid cooking) - 100 kPa - approximately 130 °C

The pressure valve can also be set to a pressure release position  and a position for cleaning the valve.

Safe pressure is in the range 1.4–1.8 bar (140–180 kPa) - the valve opens and pressure is released, the maximum permitted pressure for this pressure cooker is: 3 bar (300kPa).

### SAFETY VALVE:

A RED pressure indicator can be seen while the pressure in the pressure cooker is rising; the pot is locked at this time (never attempt to open the lid by force).

If the pressure indicator is not visible, there is no more pressure in the pressure cooker. You can open it. If for whatever reason the control valve does not release pressure as it should, the valve will open in accordance with the prescribed values.



**ONE-HAND OPENING / CLOSING SYSTEM:**

Open the lid by pressing the or button. Once you have pressed the buttons, you can remove the lid from the pot or return it on to the pot later if necessary. Warning! Release all steam before opening the pressure cooker - never attempt to open the pressure cooker by force!

**SAFETY WINDOW**

An additional safety element is the safety viewing window in the lid. In the event of excessive pressure inside the pressure cooker, the gasket ring will deviate into this window and thereby steam can escape.

**LID WITH A GASKET RING**

Gasket rings wear out and if necessary must be replaced with new ones. Important: Only use original gasket rings.

**POT****POT:**

This pot - with its attractive and timeless appearance - is made from high quality 18/10 stainless steel, it is easy to maintain and can be washed in a dishwasher (WITHOUT THE LID). Without the lid, it can be used like a normal pot.

**SANDWICH BOTTOM OF THE POT:**





A super strong bottom suitable for all stove types. It is absolutely stable, guarantees the best thermal properties and saves energy.

**DETAILED COOKING PROCESS****BEFORE STARTING TO COOK:**

Prior to every use, make sure that the safety locking system, pressure valve and the gasket ring are clean and in full working order. In particular, check that the safety valve on the underside of the lid can move. Using a sharp item, check that the pin freely moves (against the pressure of the spring). Fill the pot with a sufficient amount of liquid (water, bouillon or sauce) so that the necessary steam can be generated.

**WARNING:** Always use a sufficient amount of liquid. NEVER allow the pressure cooker to „dry cook“. Now add everything that you want to cook. The liquid and food intended for cooking should reach at least 1/3 of the pressure cooker. No more than 1/2 with food that swells or foams. No more than 2/3 for all other food. Please, always keep an eye on the scale located on the inner side of the pressure cooker. Check that there is enough space between the food that is to be cooked and the lid with the safety valve.

**COOKING in a pressure cooker is so easy...**

- 1) Select the desired cooking level using the pressure valve: Set the pressure level - I = gentle cooking or II = rapid cooking
- 2) Set the stove to the highest power level.
- 3) Place the pressure cooker with the set pressure level on to a hotplate and turn it on to the highest level. The red pin of the safety valve will appear when the pressure increases. From this point on, you must not open the pressure cooker.
- 4) The time necessary to achieve the set pressure level depends on how full the pressure cooker is. This moment is when steam starts to continuously escape from the pressure valve. The actual cooking time starts precisely at this moment. At this moment you should switch the stove to the lowest level.
- 5) At the end of the cooking time, turn the stove off.
- 6) Slowly gradually release the steam or wait until the pressure falls completely. Slowly turn the pressure valve from position II to the pressure release position . Do not turn it directly from position II to position . First turn it from position II to position I and wait a few seconds and then continue to turn it from position I to position . If you are cooking at level I, you can turn it directly from position I to position .

**WARNING:** The escaping steam is very hot - protect yourself against burns and scalding of your face, body or hand.

- 7) Wait until all the steam escapes from the pressure cooker before opening it, then you can open the pressure cooker. You can remove the lid.



**WARNING:** Never open the lid by force. At the end of the cooking time, turn off the stove and allow the pressure in the pressure cooker to fall completely. Take the pressure cooker off the stove and place it on a suitable surface. You can release the pressure using the following 3 methods:

- 1) Allow the pressure cooker to cool down: Wait until the red pin on the safety valve disappears completely. This is the recommended method for mashed or foaming food.
- 2) Slowly switch the pressure valve from Position II to position . Do not switch the valve directly from position II to position . First switch it from position II to position I and wait a few seconds and then switch it from position I to position . If you are cooking at level I, you can turn it directly from position I to position .

**WARNING:** Escaping steam is extremely hot.

- 3) Rapid pressure release: Hold the pressure cooker under cold running water and allow the water to slowly flow along the lid (not only over the plastic parts), until the red safety valve completely disappears from view. Do not place the pressure cooker into water. As soon as the red pin disappears completely, the pressure cooker is depressurised. Now set the pressure valve to position . You can turn off the pressure cooker once all the steam has been released. You can open the lid.

**WARNING:** Never open the lid by force and never tamper with the safety system. The pressure cooker can only be opened when it is no longer pressurised.

## MAINTENANCE AND CLEANING

Clean out and wash the pressure cooker after every use using hot water and dishwashing detergent. Do not use any coarse, abrasive or caustic cleaners or agents containing chlorine.

The pot of the pressure cooker can be washed in a dishwasher – THE LID CANNOT.

## CLEANING THE POT

- 1) Always wash the cookware in hot water using detergent in order to remove all food residues. Rinse and dry the product. Then wipe with a drop of oil to maintain the quality surface. Use a paper towel to remove excess oil (treat your product in this way to keep it in perfect condition).
- 2) Ensure that the size of the hotplate on the stove corresponds to the size of your product and that it is not wider than the edge of the cookware. This will prevent the exterior surface from overheating. Take advantage of the cookware's thermal heat accumulation property, which helps retain heat in the pot longer and saves energy
- 3) Never leave the cookware on a hotplate without supervision. Allow the cookware to cool down before cleaning it.
- 4) To remove light stains after cooking (baked on stains), leave the cookware to soak in hot water with detergent and then wipe dry using a soft cloth. If the pot becomes stained inside, heat up some white vinegar and then wash as usual. These stains have no effect on the properties of the product.
- 5) We recommend that you do not use metal utensils on the stainless steel surface or cut food inside the pressure cooker.
- 6) Stainless steel cookware is very easy to maintain and clean; when cleaning by hand, use only soft wipes and sponges that will not scratch the surface. Do not use aggressive chemical products. It is possible to wash the cookware in a dishwasher **ONLY THE POT, BUT NOT THE LID** – however avoid hard water and excessively aggressive cleaning agents, which could cause the surface colour of the cookware to change. Nevertheless, these changes have no effect on the functionality or health properties of the cookware.
- 7) To ensure that the product serves you for a long time, treat the cookware with care and try not to scratch its surface.

## GASKET RING

Clean the gasket ring by rinsing it under hot running water and dry it. You should replace the gasket ring when it becomes hard (starts to turn brown).

## LID AND SAFETY VALVE

It is necessary to rinse inside and out under running water in regular intervals based on cooking frequency.

## PRESSURE VALVE

Cleaning the pressure valve: separate the plastic top. Do this by pushing the valve down and turning it fully to the left. You can now lift and remove it upwards from its mount. Clean it under running water and put it back on.

Please make sure that when returning the valve that it falls back into the grooves and secure it in place by turning it.

## HANDLES

It is always sufficient to simply rinse with water. Regularly check the strength of the handles on the pressure cooker. If you notice that the handle is loose then tighten it using a screwdriver.

## STORAGE

After washing and drying the pressure cooker, you should store it in a clean, dry and protected place. Do not place the lid on the pot and do not close it, only place it on the pot upside down or loosely away from the pot.

## FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

If it takes a long time to achieve a boil:

- The hotplate is not hot enough – turn it up to the maximum level

If the red pin of the safety valve does not come out - steam is escaping from the valve while cooking:

- During the first few minutes this is quite normal (pressure is only starting to accumulate)
- If this condition continues, check the following:
  - a) is the hotplate hot enough? If not, turn up the power
  - b) is there enough liquid inside the pressure cooker? If not, add more according to the requirements
  - c) is the pressure valve set to I or II? If not, make sure that it is
  - d) is the pressure cooker closed properly? If not, make sure that it is
  - e) is the gasket ring or edge of the pot damaged? Please check it

If while cooking the red pin of the safety valve comes out and no steam is escaping from the pressure valve:

- Hold the pressure cooker under cold running water to reduce the pressure
- Open the pressure cooker
- Clean out the pressure valve and the safety valve

If steam is escaping around the lid, check:

- Is the lid closed properly? If not, make sure that it is

Is the safety ring properly seated?

- Condition of the safety ring (replace it if necessary)
- Is the lid, the safety valve and pressure valve clean? If not, clean it.
- Is the edge of the pot in order? Do not use the pressure cooker if it is damaged, please contact a service centre

If the lid cannot be opened

- Check that the safety valve has gone down completely. If not, release the residual pressure.
- Cool down the pressure cooker using running cold water if necessary

If the food being cooked is not cooked enough or perhaps overcooked, check the following: Cooking time (too short or too long):

- Hotplate power output
- Correct pressure valve setting
- Amount of liquid

If the cooked food has baked on to the pot:

- Leave the remains to soak before cleaning – then remove them.
- Do not use any caustic cleaners or agents containing chlorine.

## COOKING TIME TABLE

Cooking time is affected by many factors. Use the information provided below as a guide, but the actual cooking time may differ depending on your pressure cooker, the stove that is used, the amount or quantity of the food.

TYPE	TIME IN Min	PRESSURE LEVEL
<b>Legumes – pre-soaked</b>		
Lentils.....	20 to 30 min .....	Level II
Peas.....	20 to 30 min .....	Level II
Beans (pre-soaked) .....	35 to 40 min .....	Level II
<b>Cooked/stewed vegetables</b>		
Pineapple (slices) .....	6 to 8 min .....	Level I
Artichoke.....	7 to 9 min .....	Level II
White rice (long grain) .....	4 min.....	Level II
White rice (short grain) .....	6 min.....	Level II
Potatoes .....	10 min.....	Level II
Broccoli.....	5 to 6 min .....	Level I
Peach (dried) .....	4 to 7 min .....	Level I
Celery .....	5 to 7 min .....	Level II
Onion (whole) .....	10 min.....	Level II
Lemons.....	3 to 5 min .....	Level I
Butter bean .....	6 to 10 min .....	Level II
Brown rice (long grain).....	12 min.....	Level II
Brown rice (short grain) .....	12 min.....	Level II
Mushrooms .....	8 to 10 min .....	Level II
Grapes (for making marmalade) .....	2 to 4 min .....	Level I
Asparagus.....	4 min.....	Level I
Apples .....	3 to 5 min .....	Level I
Strawberries (for making marmalade) .....	2 to 4 min .....	Level I
Corn on the cob .....	20 min.....	Level II
Cauliflower .....	5 to 7 min .....	Level II
Apricots .....	4 to 7 min .....	Level I
Carrot .....	7 to 10 min .....	Level II
Oranges .....	3 to 5 min .....	Level I
Tomato purée .....	8 min.....	Level I
Tomatoes.....	3 to 5 min .....	Level II
Brussels sprouts .....	5 to 6 min .....	Level I
Beet.....	15 to 18 min .....	Level II
Spinach (fresh or frozen) chopped .....	3 to 4 min .....	Level I
Black-eyed peas .....	12 to 15 min .....	Level II
Vegetable mix .....	10 to 12 min .....	Level II
Cabbage .....	5 to 7 min .....	Level I
<b>Pasta</b>		
Macaroni .....	12 to 15 min .....	Level II
Spaghetti.....	12 to 15 min .....	Level II
<b>Meat and poultry</b>		
Beef cubes 25 mm (700 g).....	25 to 30 min .....	Level II
Beef (brisket, fresh or canned) 900 – 1400 g.....	35 to 40 min .....	Level II
Beef (short ribs).....	20 to 25 min .....	Level II
Lamb .....	25 to 30 min .....	Level II
Duck (quarters) .....	25 to 30 min .....	Level II
Duck (whole).....	30 to 35 min .....	Level II
Chicken (whole) 900 – 1400 g .....	25 to 30 min .....	Level II
Chicken cubes.....	20 to 25 min .....	Level II
<b>Fish and seafood</b>		
Lobster 700 – 900g .....	10 to 12 min .....	Level II
Carp.....	8 to 10 min .....	Level I
Mackerel.....	6 to 8 min .....	Level I
Mussels .....	6 to 8 min .....	Level II
Salmon steak (5 cm thick) .....	4 to 6 min .....	Level I

## COMPLAINTS, MAINTENANCE

Adhere to all the provisions provided in this user's manual. The pressure cooker is designed for household use only. Adhere to all the maintenance fundamentals for the stainless steel pressure cooker, its treatment and cleaning, including frequency. Standard maintenance and repairs, which may be performed by the user and it is not necessary to contact a service centre. In the event that the gasket rubber, the valve system or another defect, contact your vendor or the service centre of **Fast ČR, a.s.** directly. The current list is available at [www.fastcr.cz](http://www.fastcr.cz).

## WARRANTY

This product is covered by an extended 5-year warranty that is valid from the date of purchase of the product.

### The warranty does not cover the following:

- the product was not used properly or was used in a way that contradicts this user's manual
- the product was modified or repaired at an unauthorised service centre or by an unauthorised person and original parts were not used for the repair.
- the damage was caused by a fall or impact

## WARRANTY CARD

This product is covered by a 60-month warranty period from the date of purchase of the product. The warranty period commences on the date of purchase. The warranty card must be presented together with a valid proof of purchase of the given product. The provision of the warranty does not affect the rights of the buyer, which relate to the purchase of a product according to special legal regulations. Other relationships between the vendor and the buyer are governed by the valid provisions of the Civil Code.

### PRODUCT (Name/Product number/EAN):

### SALE DATE:

### VENDOR (business name and address):

### STAMP AND SIGNATURE OF THE VENDOR/STORE:

This warranty card must be presented with every lodged complaint.

Always carefully store this warranty card.

The warranty card is only valid if it is legible and properly filled out with the stamp and signature of the vendor/store, sale date, address of the vendor/store and product description.

### The warranty does not cover the following:

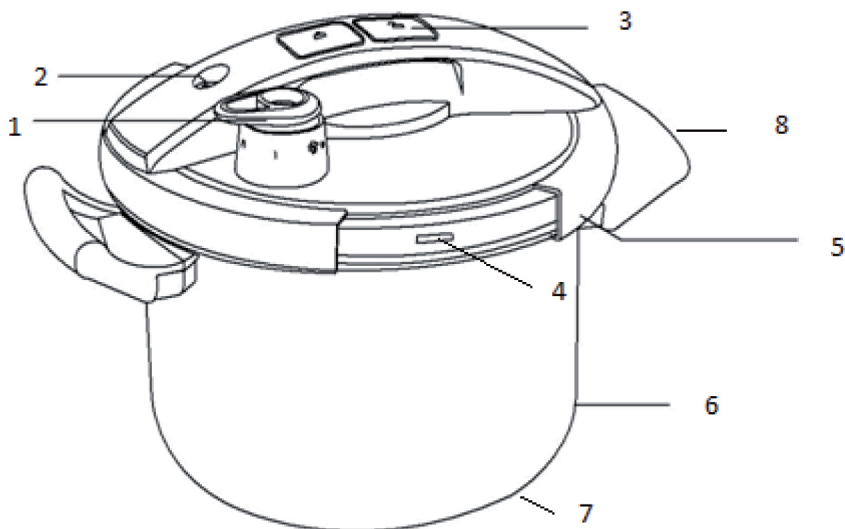
- the product was not used properly or was used in a way that contradicts this user's manual
- the product was modified or repaired at an unauthorised service centre or by an unauthorised person and original parts were not used for the repair.
- the damage was caused by a fall or impact
- the product was worn out by standard use excluding material defects

Lodge the justified complaint with your vendor/store where you purchased the given product or directly at a service centre of **Fast ČR, a.s.** The current list is available at [www.fastcr.cz](http://www.fastcr.cz).

**SK**

**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) Nádoba 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 zoznamené 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, budete 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 hrnca (= 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 nevarťe bez použitia vody.
11. V tlakovom hrnci nevarťe 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 ho 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 opatnosťou 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. Škvryny 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 napučávajú, zväčšujú svoj objem alebo penia, hrniec naplníte 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 neatáčajte 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 neatvárajte 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 neumožňoval 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

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





## POKRIE VKA 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 POKRIE VKY). 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 vprchá 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 prepnite tlakový ventil z polohy II do polohy . Neprepínajte ventil rovno z polohy II do polohy . Najskôr

prepnete z polohy II do polohy I, vyčkejte 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 (ošetrte takto výrobok pravidelne a udržiajte 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 (prípálenie) – 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 nekŕať jedlo v hrncoch.
- 6) Antikorový riad sa veľmi dobre udržiava čistý, 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 čistiacich prostriedkov, ktoré môžu viesť k zmene farby povrchu riadu. Tieto zmeny však neobmedzujú funkčnosť či zdravotnú neškodnosť riadu.
- 7) Na zachovanie dlhej životnosti výrobku zaoberajte sa 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: oddelte plastový vršok. To urobíte stlačením ventilu dole a jeho úplným otočením dolava. 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 rukoväti 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 zotrváva, 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 odmôčiť – 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
Hrašok .....	20 až 30 min .....	Stupeň II
Fazuľa (dopredu namočené) .....	35 až 40 min .....	Stupeň II
<b>Zelenina varená/duseňá</b>		
Ananás (plátky) .....	6 až 8 min .....	Stupeň I
Artičoky .....	7 až 9 min .....	Stupeň II
Biela ryža (dlhוזrná) .....	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
Citróny .....	3 až 5 min .....	Stupeň I
Fazuľové struky .....	6 až 10 min .....	Stupeň II
Hnedá ryža (dlhוזrná) .....	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 – 900g .....	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

Dodržujte presne všetky ustanovenia uvedené v návode. Hrniec je určený iba na domáce použitie. Dodržujte 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.

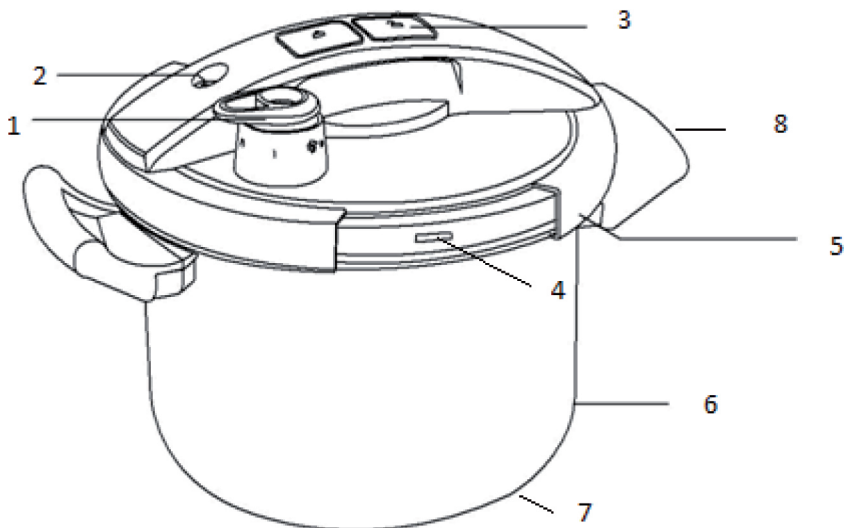
### Záruka sa nevzťahuje na tieto prípady:

- 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 materiálovej chyby.

Oprávnenu 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).

**Lista części szybkowaru (por. rysunek):**

- 1) Zawór roboczy (regulacji ciśnienia)
- 2) Zawór zabezpieczający
- 3) System otwierania za pomocą przycisku – zamknięte /otwarte
- 4) Okienko zabezpieczające
- 5) Szczękowe zamknięcie pokrywy szybkowaru z uszczelką
- 6) Garnek
- 7) Dno kanapkowe
- 8) Masywna rękojeść



**PL Gratulujemy Państwu zakupienia** szybkowaru **PRESSION** marki **LAMART by Piere Lamart** wyprodukowanego z wysokiej jakości stali nierdzewnej 18/10 i wysoce wytrzymałego tworzywa sztucznego. Przed pierwszym użyciem prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją, łącznie ze wskazówkami, oraz o zachowanie instrukcji do wglądu! W celu zapewnienia bezpieczeństwa i długiej żywotności szybkowaru do jego produkcji został wykorzystany materiał spełniający wysokie standardy. Mamy nadzieję, że korzystanie z szybkowaru przyniesie Państwu radość.

## IDENTYFIKACJA

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

**Typ/Pojemność:** DS22D type 4/6L

**Ciśnienie robocze I (bar):** 70 Kpa

**Ciśnienie robocze II (bar):** 100 Kpa

**Maksymalne dozwolone ciśnienie (bar):** 140 – 180Kpa

## CHARAKTERYSTYKA

Szybkowar **PRESSION** został wyprodukowany z wysokiej jakości stali nierdzewnej 18/10, dzięki czemu umożliwia on proste i higieniczne przygotowanie dań. Szybkowar jest wyposażony w masywne rękojeści i uchwyt pokrywy wyprodukowane z wytrzymałego termoizolacyjnego tworzywa sztucznego. Szybkowar posiada zawór bezpieczeństwa i zawór roboczy, gwarantujące maksymalne bezpieczeństwo podczas korzystania z produktu pod ciśnieniem. Dno kanapkowe szybkowaru ma doskonałe właściwości termoakumulacyjne, dzięki czemu do gotowania potrzebna jest minimalna moc kuchenki, co pozwala na oszczędność energii. Szybkowar jest przeznaczony do wszelkiego rodzaju kuchenek: gazowych, halogenowych, elektrycznych, z płytą ceramiczną i indukcyjnych.

## WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

1. Przed pierwszym użyciem szybkowaru przeczytaj uważnie instrukcję obsługi
2. Szybkowarem nie powinny się posługiwać osoby, które nie zostały zapoznane z zasadami korzystania z niego
3. Nigdy nie pozostawiaj szybkowaru bez nadzoru w fazie gotowania, kiedy urządzenie jest pod ciśnieniem
4. Zachowaj szczególną ostrożność, jeśli zamierzasz używać szybkowaru w pobliżu dzieci Dzieciom nie wolno posługiwać się szybkowarem
5. Szybkowar należy wykorzystywać wyłącznie do szybkiego gotowania, do którego jest on przeznaczony Podczas gotowania w szybkowarze należy zachować ostrożność – nie dotykać gorących części garnka
6. Przed każdym użyciem należy sprawdzić stan i funkcjonalność zaworu zabezpieczającego, zaworu regulującego ciśnienie i pierścienia uszczelniającego
7. Ze względu na fakt, że podczas gotowania w garnku powstaje wysokie ciśnienie, ważne jest, aby przed każdym użyciem szybkowaru dokładnie zamknąć pokrywkę, zabezpieczyć ją i uważnie przeczytać wskazówki dotyczące użycia szybkowaru i zasady bezpieczeństwa podane w instrukcji. W przeciwnym wypadku, w razie niewłaściwego użycia może dojść do obrażeń osób lub uszkodzenia szybkowaru.
8. Szybkowar nie jest wyposażony we wskaźnik poziomu ciśnienia. Wskaźnik ten monitoruje wydobywanie się pary z zaworu regulującego, co jest przejawem dostatecznego poziomu ciśnienia wewnątrz szybkowaru. Przed otwarciem szybkowaru należy pozostawić go do wystygnięcia. Przed otwarciem szybkowaru należy uwolnić zgromadzone ciśnienie, w przeciwnym wypadku szybkowaru nie będzie można otworzyć.
9. Nigdy nie należy przekraczać minimalnej pojemności szybkowaru (= ciecz + gotowane jedzenie).
10. Nigdy nie należy przekraczać maksymalnej pojemności szybkowaru (= ciecz + gotowane jedzenie). Szybkowar należy napemnić zawsze w 2/3 pojemności garnka podczas przygotowywania potraw zwiększających swoją objętość, jak np. rośliny strączkowe, ryż, makarony (podczas gotowania makaronów przed otwarciem garnka należy nim potrząsnąć, aby uniknąć ich wypadnięcia), warzywa itp. Nigdy nie należy gotować bez użycia wody.
11. W szybkowarze nie należy gotować potraw opakowanych w papier, tkaniny, ewentualnie opakowania z plastiku. Podczas

gotowania potraw, u których doszło do zwiększenia objętości, np. mięsa ze skórą, ozorów wołowych itd., należy pamiętać o przekłuciu opakowania – niebezpieczeństwo oparzenia.

12. Z szybkowaru należy korzystać wyłącznie na źródłach ciepła wymienionych w instrukcji użytkowania.
13. Szybkowar należy wykorzystywać wyłącznie do szybkiego gotowania, do którego jest on przeznaczony. Po zdjęciu pokrywki można go używać również jako zwykłego garnka. Szybkowaru nie należy nigdy używać w zwykłym piekarniku ani w kuchenke mikrofalowej.
14. Szybkowaru pod ciśnieniem nie należy nigdy używać do opiekania lub smażenia na oleju.
15. Z szybkowaru nie należy nigdy korzystać w piekarniku, ponieważ mógłby się uszkodzić.
16. Przestrzegaj dodatkowych wskazówek dotyczących przygotowania specjalnych potraw.
17. Szybkowar należy zawsze trzymać za rękojeści.
18. Jeśli szybkowar jest gorący, należy zachować szczególną ostrożność podczas jego przenoszenia i przytrzymywać do wyłącznika za rękojeść znajdującą się na garnku, nie zaś na pokrywce. W celu ochrony palców należy korzystać ze ściereki.
19. Nigdy nie próbuj otwierać szybkowaru na siłę. Przed otwarciem szybkowaru sprawdź, czy ciśnienie całkowicie opadło.
20. Podczas zwalniania pary ręce, głowa i reszta ciała powinny znajdować się poza zasięgiem pary.
21. Pokrywkę szybkowaru nie należy wkładać do zmywarki do naczyń.
22. Używaj zawsze ORYGINALNYCH części zamiennych. Należy korzystać wyłącznie z oryginalnych akcesoriów i części zamiennych lub pokrywek i garnków, ponieważ zostały one zaprojektowane specjalnie dla tych szybkowarów.
23. W razie konieczności naprawy skontaktuj się z serwisem.
24. Plamy na dnie szybkowaru można z łatwością usunąć za pomocą cytryny lub octu.
25. Do czyszczenia nie należy w żadnym wypadku używać druciaków ani ściernych środków czyszczących.
26. Zachowaj do wglądu niniejszą instrukcję.
27. Nie dokonuj żadnych przeróbek elementów zabezpieczających, w przeciwnym wypadku istnieje ryzyko oparzeń. Podczas zwalniania pary ręce, głowa i reszta ciała powinny znajdować się poza zasięgiem pary.
28. Zdeformowanych lub w inny sposób uszkodzonych szybkowarów lub akcesoriów nie należy nigdy używać.
29. Uważaj, aby nie doszło do kontaktu z gorącą parą.

## INSTRUKCJA OBSŁUGI:

Przed pierwszym użyciem: Usuń z szybkowaru wszystkie elementy ochronne, zdejmij wszelkie naklejki i wyczyść miejsca, na których się znajdowały. Umyj wszystkie części ciepłą wodą z dostateczną ilością detergentu i dokładnie je wysusz.

Przed każdym użyciem należy zawsze sprawdzić wszystkie elementy bezpieczeństwa: zawory robocze i zawory bezpieczeństwa. Sprawdź ich funkcjonalność poprzez delikatne naciśnięcie. Zawór powinien zawsze powrócić do pierwotnej pozycji.

### Instrukcja użytkowania:


#### 1) Otwieranie

Wciśnij jednym palcem przycisk oznaczony 

Szczęki się otworzą, przy czym będzie słychać trzaśnięcie, od spodu pojawi się znak kontrolny, a zwolnioną pokrywkę można będzie podnieść i wyjąć.



#### 2) Zamykanie

Położ pokrwykę na garnku. Zwróć uwagę, aby szczęki były otwarte (znaki kontrolne były widoczne). Następnie wciśnij jednym palcem przycisk oznaczony , znaki kontrolne znikną, a szczęki obejmą krawędź garnka, przy czym słychać będzie zatrzaśnięcie.



#### 3) Wkładanie jedzenia

Włóż do garnka jedzenie, które zamierzasz ugotować (przestrzegając minimalnego poziomu cieczy). Minimalny poziom cieczy i potraw powinien wynosić co najmniej 1/3 pojemności szybkowaru. Następnie dodaj wszystkie składniki, które chcesz ugoto-



wać. Jeśli potrawy pęcznieją, zwiększają swoją objętość lub tworzą pianę, należy napełnić garnek wyłącznie do połowy, tzn. że ciecz i potrawy nie mogą przekraczać 1/2 pojemności szybkowaru. Wszystkimi pozostałymi potrawami można napełnić garnek aż do 2/3 ogólnej pojemności szybkowaru (ciecz + potrawy).

#### 4) Ustawianie poziomu

I = powolne gotowanie

II = szybkie gotowanie






#### 5) Przygotowanie kuchenki

Nastaw kuchenkę na najwyższy stopień. Gotowanie w szybkowarze rozpoczyna się po umieszczeniu go na kuchence. Kiedy z zaworu zacznie wydobywać się para, przełącz kuchenkę na najniższy stopień. Po upływie czasu niezbędnego do ugotowania potraw wyłącz kuchenkę.

#### 6) Gotowanie i uwalnianie pary

Parę należy uwalniać stopniowo i powoli lub poczekać, aż ciśnienie całkowicie opadnie.

Powoli przekręć zawór regulacji ciśnienia z pozycji II na pozycję I na kilka sekund, a następnie na pozycję zwalniania ciśnienia .

Nigdy nie przekręcaj zaworu roboczego z pozycji II na pozycję zwalniania ciśnienia . Jeśli gotujesz na I stopniu, możesz przekręcić zawór bezpośrednio z pozycji I na pozycję zwalniania ciśnienia .

**OSTRZEŻENIE:** wydobywająca się para jest bardzo gorąca. Inne sposoby zwalniania ciśnienia zostały opisane na kolejnych stronach.

#### 7) Zakończenie gotowania

Przed otwarciem szybkowaru poczekaj, aż wydobędzie się z niego cała para, a następnie możesz wyłączyć szybkowar. Możesz otworzyć pokrywkę i ostrożnie wyjąć jedzenie.

**OSTRZEŻENIE:** nigdy nie otwieraj pokrywki na siłę, garnek może być wciąż gorący.

#### SYSTEMY ZABEZPIECZENIA I POKRYWKI

Szybkowar posiada szereg korzyści i elementów zabezpieczających:

Dwustopniowy zawór regulujący ciśnienie wraz z instrukcjami i tabelą czasu gotowania może być wskazówką. Dlatego szybkowar posiada zawór, który można ustawić na dwa stopnie ciśnienia. Pomocne są poniższe wskaźniki, umożliwiające, w zależności od rozmiarów i ilości jedzenia, które chcesz ugotować, indywidualne ustawienie ciśnienia w garnku za pomocą zaworu. Spójrz do tabeli czasu gotowania, znajdującej się na końcu niniejszej instrukcji, gdzie znajdziesz podstawowe ustawienia. Gotowanie będzie dużo zdrowsze. Twoje jedzenie zostanie przygotowane wyjątkowo oszczędnie, ponieważ będzie gotowane krócej na parze bez dostępu tlenu. Każda zaoszczędzona minuta oznacza zachowanie ważnych witamin, substancji odżywczych i minerałów. Ugotowane przez Ciebie jedzenie będzie smaczniejsze. Gotowanie bez tlenu pozwala w znacznym stopniu zachować smak i naturalny kolor warzyw. Będziesz gotować szybciej, oszczędzając czas i energię. Dzięki użyciu szybkowaru zaoszczędzisz do 70 % czasu gotowania. Ponadto zaoszczędzisz energię, nawet 60 % w porównaniu z naczyniami o długim czasie gotowania i 30–40 % w porównaniu z naczyniami o krótszym czasie gotowania. Pozostałe elementy zabezpieczające zostały opisane poniżej.

#### ZAWÓR REGULUJĄCY CIŚNIENIE:

umożliwia płynne zmienne ustawianie parametrów gotowania. Zawór automatycznie utrzymuje ciśnienie i temperaturę zgodnie z wymaganymi ustawieniami:

Pozycja I (powolne gotowanie) - 70 kPa - około 118 °C

Pozycja II (szybkie gotowanie) - 100 kPa - około 130 °C

Zawór regulujący ciśnienie można ponadto ustawić w pozycji zwalniania ciśnienia  oraz w pozycji czyszczenia zaworu.



Bezpieczny poziom ciśnienia to 1,4–1,8 baru (140–180 kPa) - zawór się otwiera i ciśnienie jest zwalniane. Maksymalne ciśnienie dozwolone dla tego szybkowaru to: 3 bary (300 kPa).

**ZAWÓR ZABEZPIECZAJĄCY:**

Podczas podwyższania ciśnienia w szybkowarze widoczny jest CZERWONY wskaźnik ciśnienia. W tym momencie szybkowar jest zamknięty (nigdy nie próbuj otwierać pokrywki na siłę).

Jeśli wskaźnik ciśnienia nie jest widoczny, oznacza to, że w garnku nie ma już ciśnienia. W tym momencie można go otworzyć. Jeśli z jakiegokolwiek powodu zawór nie zwalniałby ciśnienia, tak jak powinien, dojdzie do otwarcia zaworu zgodnie z zalecanymi wartościami.

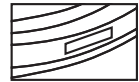
**SYSTEM OTWIERANIA / ZAMYKANIA JEDNĄ RĘKĄ:**

Aby otworzyć lub zamknąć pokrywkę, wciśnij przycisk  lub . Po wciśnięciu przycisków można zdjąć pokrywkę z garnka i ewentualnie później założyć ją z powrotem na szybkowar. Uwaga! Przed otwarciem zwolnij z szybkowaru całą parę - nigdy nie próbuj otwierać szybkowaru na siłę!

**OKIENKO ZABEZPIECZAJĄCE**

Dodatkowym elementem zabezpieczającym jest okienko zabezpieczające, znajdujące się w pokrywce.

W razie nadmiernego ciśnienia w garnku pierścień uszczelniający przesunie się do tego okienka i para będzie się mogła wydobywać.

**POKRYWKA Z PIERŚCIENIEM USZCZELNIAJĄCYM**

Pierścienie uszczelniające się zużywają. W razie potrzeby należy wymienić je na nowe.

**WAŻNE:** Używaj wyłącznie naszych oryginalnych pierścieni uszczelniających.

**NACZYNI****GARNEK:**

Ten garnek o atrakcyjnym i ponadczasowym wyglądzie, wyprodukowany z wysokiej jakości 18/10 nierdzewnej stali szlachetnej, można z łatwością konserwować i myć w zmywarce do naczyń (BEZ POKRYWKI). Bez pokrywki można go również używać jako zwykłego garnka.

**DNO KANAPKOWE GARNKA:**





Wyjątkowo grube dno odpowiednie do wszelkiego rodzaju kuchenek. Jest całkowicie stabilne, gwarantuje najlepsze właściwości termiczne i oszczędza energię.

**PROCES GOTOWANIA W SZCZEGÓŁACH****PRZED ROZPOCZĘCIEM GOTOWANIA:**

Przed każdym użyciem upewnij się, że system zabezpieczający, zawór regulujący ciśnienie i pierścieni uszczelniający są czyste i w pełni funkcjonalne. Upewnij się w szczególności, czy można poruszać zaworem zabezpieczającym na spodzie pokrywki. Za pomocą przedmiotu z czubkiem sprawdź, czy czop porusza się swobodnie (naciskając sprężynę). Napełnij garnek dostateczną ilością cieczy, aby mogła powstać potrzebna para (wodą, bulionem czy sosem).

**OSTRZEŻENIE:** Zawsze używaj dostatecznej ilości cieczy. NIGDY nie gotuj w garnku „na sucho”. Następnie dodaj wszystkie składniki, które chcesz ugotować. Ciecz i jedzenie przeznaczone do ugotowania powinny sięgać co najmniej do 1/3 garnka. Maksymalnie zaś do 1/2 garnka w przypadku potraw, które pęcznieją lub tworzą pianę. Maksymalnie zaś do 2/3 garnka w przypadku wszystkich pozostałych potraw. Obserwuj skalę we wnętrzu garnka. Sprawdź, czy pomiędzy potrawami przeznaczonymi do gotowania a pokrywą z zaworem zabezpieczającym jest dostatecznie dużo miejsca.





## GOTOWANIE w szybkowarze jest bardzo łatwe...

- 1) Wybierz odpowiedni stopień gotowania za pomocą zaworu regulującego ciśnienie: Ustaw stopień ciśnienia - I = powolne gotowanie lub II = szybkie gotowanie
- 2) Nastaw kuchenkę na najwyższy stopień.
- 3) Postaw szybkowar z ustawionym poziomem ciśnienia na kuchenke i włącz kuchenkę na najwyższy stopień. Wraz ze zwiększającym się ciśnieniem pojawi się czerwony czop zaworu zabezpieczającego. Od tego momentu nie wolno otwierać garnka.
- 4) Czas osiągnięcia ustawionego poziomu ciśnienia jest uzależniony od stopnia napełnienia garnka. Jest to moment, w którym para zacznie stale wydobywać się z zaworu regulacji ciśnienia. Aktualny czas gotowania zaczyna się liczyć od tego momentu. W tym momencie należy przełączyć kuchenkę na najniższy stopień.
- 5) Po upływie czasu gotowania wyłącz kuchenkę.
- 6) Powoli wypuszczaj stopniowo parę lub poczekaj, aż ciśnienie całkowicie opadnie. Powoli przekręć zawór regulujący ciśnienie z pozycji II na pozycję przeznaczoną do zwalniania ciśnienia . Nie przekręcaj zaworu od razu z pozycji II na pozycję . Najpierw przekręć zawór z pozycji II na pozycję I, poczekaj kilka sekund, a następnie przekręć zawór z pozycji I na pozycję . Jeśli gotujesz na I stopniu, możesz przekręcić zawór bezpośrednio z pozycji I na pozycję .

**OSTRZEŻENIE:** Wydobywająca się para jest bardzo gorąca - unikaj oparzenia twarzy, ciała lub rąk.

- 7) Przed otwarciem szybkowaru poczekaj, aż wydobędzie się z niego cała para, a następnie możesz otworzyć szybkowar. Teraz możesz zdjąć pokrywę.

**OSTRZEŻENIE:** Nigdy nie otwieraj pokrywy na siłę. Po zakończeniu czasu gotowania wyłącz kuchenkę i poczekaj, aż ciśnienie w szybkowarze całkowicie opadnie. Zdejmij szybkowar z kuchenki i postaw go na odpowiedniej powierzchni. Ciśnienie można zwolnić na 3 sposoby:

- 1) Pozostaw szybkowar do wystygnięcia: Poczekaj, aż czerwony czop zaworu zabezpieczającego całkowicie zniknie. Ten sposób jest zalecany w przypadku potraw o konsystencji kaszy lub potraw tworzących pianę.
- 2) Powoli przekręć zawór regulujący ciśnienie z pozycji II na pozycję . Nie przekręcaj zaworu od razu z pozycji II na pozycję . Najpierw przekręć zawór z pozycji II na pozycję I, poczekaj kilka sekund, a następnie przekręć zawór z pozycji I na pozycję . Jeśli gotujesz na I stopniu, możesz przekręcić zawór bezpośrednio z pozycji I na pozycję .

**OSTRZEŻENIE:** Wydobywająca się para jest bardzo gorąca.

- 3) Szybkie zwolnienie ciśnienia: Przytrzymaj szybkowar pod zimną bieżącą wodą i pozwól, by woda spływała po pokrywie (nie tylko po plastikowych częściach) do momentu, aż czerwony czop zaworu zabezpieczającego będzie całkowicie niewidoczny. Nie wkładaj szybkowaru do wody. Kiedy czerwony czop stanie się niewidoczny, oznacz to, że w szybkowarze nie ma ciśnienia. Teraz ustaw zawór regulujący ciśnienie w pozycji . Po wypuszczeniu całej pary możesz wyłączyć szybkowar. Teraz możesz otworzyć pokrywę.

**OSTRZEŻENIE:** Nigdy nie otwieraj pokrywy na siłę i nigdy nie przerabiaj systemów zabezpieczających. Szybkowar można otworzyć wyłącznie w momencie, kiedy nie ma w nim już ciśnienia.

## KONSERWACJA I PIELĘGNACJA

Wyczyść garnek i umyj go po każdym użyciu gorącą wodą z dodatkiem środka do mycia naczyń. Nie używaj żadnych środków ściernych ani żrących czy zawierających chlor.

Garnek szybkowaru można myć w zmywarce do naczyń, POKRYWKI NIE.

## CZYSZCZENIE GARNKA

- 1) W celu usunięcia wszelkich zanieczyszczeń naczynia należy myć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń. Naczynia trzeba najpierw opłukać, a następnie wysuszyć. Aby zachować wysokiej jakości powierzchnię, wysmaruj naczynie kroplą oleju. Za pomocą ręcznika papierowego usuń resztkę oleju (aby zachować naczynie w idealnym stanie należy je konserwować w ten sposób regularnie).
- 2) Upewnij się, że rozmiar palnika kuchenki odpowiada rozmiarowi naczynia i nie jest szerszy od jego krawędzi. Zapobiegiesz w ten sposób nadmieremu opaleniu zewnętrznej powierzchni. Wykorzystaj termoregulacyjny

- właściwości naczynia, umożliwiające dłuższe utrzymywanie ciepła w naczyniu oraz oszczędność energii
- 3) Podczas gotowania nie wolno zostawiać naczynia bez nadzoru. Przed umyciem naczynia należy odstawić je do ostygnięcia.
  - 4) Lekkie plamy powstałe po gotowaniu (przypaleniu) - często o fioletowym lub brązowym kolorze - należy odmoczyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Naczynie należy następnie wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Plamy można usunąć, ogrzewając najpierw w naczyniu niewielką ilość białego octu, a następnie umyć go w zwykły sposób. Plamy te w żadnym wypadku nie obniżają jakości produktu.
  - 5) Do nierdzewnej powierzchni nie należy używać metalowych narzędzi ani kroić jedzenia w garnkach.
  - 6) Naczynia nierdzewne są łatwe w czyszczeniu i utrzymaniu. Podczas mycia ręcznego należy stosować wyłącznie miękkie gąbki i ściereczki nie powodujące zarysowań powierzchni. Nie należy stosować agresywnych środków czyszczących. W zmywarce można myć WYŁĄCZNIE GARNEK, NIE POKRYWKĘ – trzeba jednak brać pod uwagę twardość wody i nie stosować agresywnych środków czyszczących, które mogłyby spowodować zmianę koloru powierzchni naczynia. Zmiany te nie ograniczają funkcjonalności lub bezpieczeństwa zdrowotnego naczynia.
  - 7) Aby wydłużyć okres użytkowania naczyń, należy posługiwać się z nimi z dużą ostrożnością, zapobiegając tym samym ewentualnym zarysowaniom.

### **PIERŚCIEŃ USZCZELNIAJĄCY**

Pierścień uszczelniający należy wyczyścić poprzez opłukanie pod bieżącą gorącą wodą i wysuszenie. Pierścień należy wymienić w momencie, kiedy stwardnieje (zacznie brązowieć).

### **POKRYWKA I ZAWÓR ZABEZPIECZAJĄCY**

Należy je przepłukać i opłukiwać pod bieżącą wodą w regularnych odstępach czasu w zależności od częstotliwości gotowania.

### **ZAWÓR REGULUJĄCY CIŚNIENIE**

Czyszczenie zaworu regulującego ciśnienie: oddziel plastikową górną część. Aby tego dokonać, wciśnij zawór w dół i przekręć go całkowicie w lewo. Możesz teraz podnieść zawór i wyjąć go do góry z uchwytu. Oczyszczyć go pod bieżącą wodą i założyć z powrotem. Upewnij się, że zawór podczas osadzania z powrotem został umieszczony w koleinach i przekręć go, aby go przymocować.

### **UCHWYTY**

Aby je wyczyścić, wystarczy je opłukać wodą. Sprawdzaj na bieżąco, czy rękojeści są mocno osadzone na szybkowarze. Jeśli stwierdzisz, że rękojeść jest poluzowana, dokręć ją za pomocą śrubokręta.

### **PRZECHOWYWANIE**

Po umyciu i wysuszeniu należy przechowywać szybkowar w czystym, suchym i bezpiecznym miejscu. Nie umieszczaj pokrywkę na garnku i nie zamykaj jej. Połóż ją na garnku do góry nogami lub luzem poza garnkiem.

## CZĘSTO ZADAWANE PYTANIA

Jeśli czas osiągnięcia wrzenia jest długi:

- Kuchenka nie jest dostatecznie gorąca – włącz ją na maksimum

Jeśli czerwony czop zaworu zabezpieczającego nie wydostaje się do góry - podczas gotowania z zaworu nie wydobywa się para:

- W pierwszych minutach gotowania jest to normalne (ciśnienie się dopiero tworzy)
- Jeśli stan ten trwa dłużej, sprawdź:
  - a) czy kuchenka jest dostatecznie gorąca? Jeśli nie, zwiększ moc
  - b) czy w garnku jest dostateczna ilość cieczy? Jeśli nie, dolej odpowiednią ilość cieczy
  - c) czy zawór regulujący ciśnienie jest ustawiony na I lub II? Jeśli nie, ustaw go
  - d) czy szybkowar jest prawidłowo zamknięty? Jeśli nie, zamknij go
  - e) czy pierścień uszczelniający lub krawędź garnka nie są uszkodzone? Sprawdź

Jeśli czerwony czop zaworu zabezpieczającego wydostanie się na zewnątrz podczas gotowania, ale z zaworu regulującego ciśnienie nie wydobywa się para:

- Przytrzymaj szybkowar pod zimną bieżącą wodą, aby obniżyć ciśnienie
- Otwórz szybkowar
- Wyczyść zawór regulujący ciśnienie i zawór zabezpieczający

Jeśli para wydobywa się w okolicy pokrywki, sprawdź:

- Czy pokrywka jest prawidłowo zamknięta? Jeśli nie, zamknij ją

Czy pierścień zabezpieczający jest prawidłowo osadzony?

- Stan pierścienia zabezpieczającego (w razie potrzeby należy go wymienić)
- Czy pokrywka, zawór zabezpieczający i zawór regulujący ciśnienie są czyste? Jeśli nie, wyczyść je
- Czy krawędź garnka jest sprawna? Jeśli jest uszkodzona, nie używaj szybkowaru, zwróć się o pomoc do serwisu

Jeśli nie można otworzyć pokrywki

- Sprawdź, czy zawór zabezpieczający całkowicie opadł. Jeśli nie, wypuść resztę ciśnienia.
- W razie potrzeby ochłódź szybkowar pod bieżącą zimną wodą

Jeśli potrawy są niedogotowane lub przeciwnie rozgotowane, sprawdź: Długość gotowania (zbyt krótka lub zbyt długa):

- Moc kuchenki
- Prawidłowe ustawienia zaworu regulującego ciśnienie
- Ilość cieczy

Jeśli potrawy gotowane w szybkowarze są przypalone:

- Przed czyszczeniem garnka odmocz resztki, a następnie je usuń.
- Nie używaj do czyszczenia żadnych środków żrących lub zawierających chlor.

## TABELA CZASU GOTOWANIA

Na czas gotowania ma wpływ wiele czynników. Poniższe informacje należy traktować jako wskazówki, ale aktualny czas gotowania może się różnić w zależności od szybkowaru, kuchenki, ilości lub jakości potraw.

RODZAJ	CZAS W MIN.	STOPIEŃ UŻYCIA
<b>Rośliny strączkowe – wcześniej namoczone</b>		
Soczewica .....	20 do 30 min .....	Stopień II
Groszek .....	20 do 30 min .....	Stopień II
Fasola (wcześniej namoczona) .....	35 do 40 min .....	Stopień II
<b>Gotowane/duszone warzywa i owoce</b>		
Ananas (plastry) .....	6 do 8 min .....	Stopień I
Karczochy .....	7 do 9 min .....	Stopień II
Biały ryż (długozłazisty) .....	4 min .....	Stopień II
Biały ryż (krótkozłazisty) .....	6 min .....	Stopień II
Ziemniaki .....	10 min .....	Stopień II
Brokuły .....	5 do 6 min .....	Stopień I
Brzoskwinie (suszone) .....	4 do 7 min .....	Stopień I
Nać selera .....	5 do 7 min .....	Stopień II
Cebula (cała) .....	10 min .....	Stopień II
Cytryny .....	3 do 5 min .....	Stopień I
Fasola strączkowa .....	6 do 10 min .....	Stopień II
Ryż brązowy (długozłazisty) .....	12 min .....	Stopień II
Ryż brązowy (krótkozłazisty) .....	12 min .....	Stopień II
Grzyby .....	8 do 10 min .....	Stopień II
Winogrona (do przygotowania marmolady) .....	2 do 4 min .....	Stopień I
Szparagi .....	4 min .....	Stopień I
Jabłka .....	3 do 5 min .....	Stopień I
Truskawki (do przygotowania marmolady) .....	2 do 4 min .....	Stopień I
Kolba kukurydzy .....	20 min .....	Stopień II
Kalańor .....	5 do 7 min .....	Stopień II
Morele .....	4 do 7 min .....	Stopień I
Marchew .....	7 do 10 min .....	Stopień II
Pomarańcze .....	3 do 5 min .....	Stopień I
Przecler .....	8 min .....	Stopień I
Pomidory .....	3 do 5 min .....	Stopień II
Brukselka .....	5 do 6 min .....	Stopień I
Buraki .....	15 do 18 min .....	Stopień II
Szpinak (świeży lub mrożony) krojony .....	3 do 4 min .....	Stopień I
Vigna chińska (fasola czarne oczko) .....	12 do 15 min .....	Stopień II
Mieszanka warzywna .....	10 do 12 min .....	Stopień II
Kapusta .....	5 do 7 min .....	Stopień I
<b>Makaron</b>		
Makaron .....	12 do 15 min .....	Stopień II
Spaghetti .....	12 do 15 min .....	Stopień II
<b>Mięso i drób</b>		
Kawałki wołowiny 25 mm (700 g) .....	25 do 30 min .....	Stopień II
Wołowina (boczek, świeża lub konserwowa) 900 – 1400 g .....	35 do 40 min .....	Stopień II
Wołowina (krótkie żeberka) .....	20 do 25 min .....	Stopień II
Jagnięcina .....	25 do 30 min .....	Stopień II
Kaczka (ćwiartki) .....	25 do 30 min .....	Stopień II
Kaczka (cała) 1400 – 1800g .....	30 do 35 min .....	Stopień II
Kurczak (cały) 900 – 1400g .....	25 do 30 min .....	Stopień II
Kawałki kurczaka .....	20 do 25 min .....	Stopień II
<b>Ryby i owoce morza</b>		
Homar 700 – 900g .....	10 do 12 min .....	Stopień II
Karp .....	8 do 10 min .....	Stopień I
Makrela .....	6 do 8 min .....	Stopień I
Muszele .....	6 do 8 min .....	Stopień II
Steak z łososia (o grubości 5 cm) .....	4 do 6 min .....	Stopień I

## REKLAMACJA, KONSERWACJA

Przestrzegaj dokładnie wszelkich zaleceń podanych w instrukcji. Szybkowar jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego. Przestrzegaj zasad konserwacji szybkowaru nierdzewnego, zasad jego pielęgnacji i czyszczenia, łącznie z częstotliwością. Bieżącej konserwacji i napraw może dokonywać użytkownik, nie jest konieczny kontakt z serwisem. W razie uszkodzenia gumy uszczelniającej, systemu zaworów lub innej poważnej usterki skontaktuj się ze swoim sprzedawcą lub bezpośrednio z serwisem spółki **Fast ČR, a.s.**. Aktualną listę znajdziesz na [www.fastcr.cz](http://www.fastcr.cz).

## GWARANCJA

Na ten produkt udzielana jest przedłużona 5-letnia gwarancja, obowiązująca od dnia nabycia produktu.

### Gwarancja nie dotyczy następujących przypadków:

- produkt nie był prawidłowo używany lub był używany w sposób sprzeczny z instrukcją obsługi
- produkt został przerobiony lub był naprawiany w nieautoryzowanym serwisie, ewentualnie przez pracownika lub podczas naprawy nie zostały użyte oryginalne części
- uszkodzenie zostało spowodowane na skutek upadku lub uderzenia

## KARTA GWARANCYJNA

Okres gwarancji tego produktu wynosi 60 miesięcy od daty nabycia produktu. Okres gwarancji zaczyna się liczyć od dnia sprzedaży. Kartę gwarancyjną należy przedłożyć wraz z aktualnym dowodem sprzedaży danego produktu. Udzielenie gwarancji nie narusza praw nabywcy dotyczących nabycia rzeczy zgodnie z odrębnymi przepisami. Pozostałe stosunki pomiędzy sprzedawcą i nabywcą podlegają obowiązującym postanowieniom kodeksu cywilnego.

### PRODUKT (Nazwa/Numer produktu/EAN):

### DATA SPRZEDAŻY:

### SPRZEDAWCA (nazwa handlowa i adres):

### PIECZĘĆ I PODPIS SPRZEDAWCY/SKLEPU:

Tę kartę gwarancyjną należy przedłożyć przy każdej reklamacji.

Kartę gwarancyjną należy zachować w bezpiecznym miejscu.

Karta gwarancyjna obowiązuje wyłącznie w przypadku jej czytelnego i prawidłowego wypełnienia, opatrzenia pieczęcią i podpisem sprzedawcy/sklepu, datą sprzedaży, adresem sprzedawcy/sklepu i informacjami o produkcie.

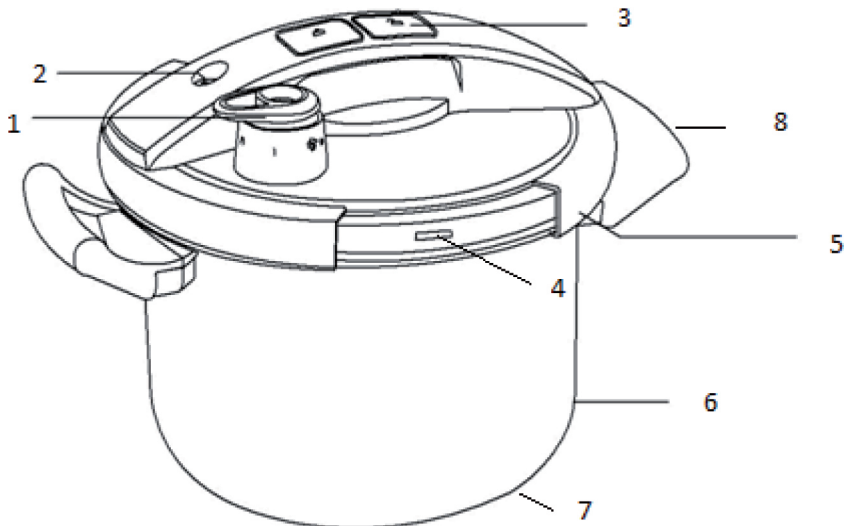
### Gwarancja nie dotyczy następujących przypadków:

- produkt nie był prawidłowo używany lub był używany w sposób sprzeczny z instrukcją obsługi
- produkt został przerobiony lub był naprawiany w nieautoryzowanym serwisie, ewentualnie przez pracownika lub podczas naprawy nie zostały użyte oryginalne części
- uszkodzenie zostało spowodowane na skutek upadku lub uderzenia
- produkt został zużyty na skutek zwykłego użytkowania poza wadami materiałowymi

Uzasadnioną reklamację należy załatwić u swojego sprzedawcy/w sklepie, w którym produkt został zakupiony lub bezpośrednio w serwisach spółki **Fast ČR, a.s.**. Aktualna lista znajduje się na [www.fastcr.cz](http://www.fastcr.cz).

**A kukta alkatrészeinek jegyzéke (ld. a képet):**

- 1) Üzemi (nyomásszabályozó) szelep
- 2) Biztonsági (biztosító-) szelep
- 3) Gombos nyitórendszer – zárva/nyitva
- 4) Biztonsági ablak
- 5) A kuktafedő bilincses zárja tömítéssel
- 6) Kuktafazék
- 7) Szendvics alj
- 8) Masszív fogantyú







**HU** Gratulálunk a **LAMART by Piere Lamart PRESSION** kuktájának megvásárlásához - a termék 18/10 elsősztályú rozsdamentes acélból és rendkívül ellenálló műanyagból készült. Az első használat előtt figyelmesen olvassa el ezt az útmutatót, beleértve a megjegyzéseket is, és tegye el későbbi használatra! A kukta biztonságának és hosszú élettartamának biztosítása érdekében előállításához magas szintű előírásoknak megfelelő anyagot használtak. Reméljük, használat örömet okoz majd Önnek.

## AZONOSÍTÁS

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

**Típus/Úrtartalom:** DS22D type 4/6L

**Üzemi nyomás I (bar):** 70 Kpa

**Üzemi nyomás II (bar):** 100 Kpa

**Maximális megengedett nyomás (bar):** 140 – 180 Kpa

## JELLEMZÉS

A **PRESSION** kukta 18/10 kukta 18/10 elsősztályú rozsdamentes acélból készült - lehetővé teszi az ételek egyszerű és higiénikus elkészítését. A kukta masszív, ellenálló műanyagból készült fogantyúkkal és fedő fogantyúval van ellátva, melyek nem égetnek. A kukta biztonsági és üzemi szeleppel van ellátva, melyek garantálják a termék nyomás alatti biztonságos működtetését. A kukta szendvics alja kiváló hőtartó tulajdonságokkal rendelkezik, így a főzéshez mindössze a tűzhely minimális teljesítményére van szükség, ezáltal az energia megtakarítását is lehetővé teszi. A kukta minden típusú tűzhelyen használható: gáz-, halogén-, elektromos, üvegkerámialapos és indukciós.

## FONTOS BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEK

1. Használat előtt, kérjük, figyelmesen olvassa el ezt a tájékoztatót
2. A kuktát ne használják olyan személyek, akik nem ismerik a használat módját
3. A kuktát soha ne hagyja főzés közben felügyelet nélkül, ha nyomás alatt van
4. Ha a kuktát gyermekek közelében használja, legyen különösen óvatos. A kuktát gyermekek ne használják
5. A kuktát kizárólag rendeltetésének megfelelően, gyors főzés céljára használja. Főzés közben óvatosan bánjon a kuktával – ne érjen az edény forró részeihez
6. Minden használat előtt ellenőrizze a biztosítószелеp, a szabályozószелеp és a tömítőgyűrű állapotát és működőképességét
7. Az edényben főzés közben nyomás alakul ki, ezért fontos, hogy minden használat előtt stabilan zárja le a fedőt, rögzítse és figyelmesen olvassa el a használati és a biztonsági utasításokat az útmutatóban. Ha nem így tesz - a helytelen használat személyi sérüléshez vagy a kukta meghibásodásához vezethet.
8. Ez a kukta nincs felszerelve nyomásjelzővel. Figyelje a gőzszivárgást a szabályozószелеpből - ez a jele annak, hogy a kuktában megfelelő a nyomás. A kuktát hagyni kell kihűlni kinyitás előtt. Az összegyűlt nyomásnak engednie kell, különben nem lehet a kuktát kinyitni.
9. Soha ne lépje túl a kuktának megadott minimális kapacitást (= folyadék + főzött étel).
10. Soha ne lépje túl a kuktának megadott maximális kapacitást (= folyadék + főzött étel). A kuktát csak az edény úrtartalmának 2/3-áig töltsen meg, ha olyan élelmiszert főz, aminek nő a térfogata, mint pl. hüvelyesek, rizs, tésztafélék (tésztafélék főzésekor kinyitás előtt rázza meg a kuktát, hogy elkerülje az étel kiforrccsenését), zöldség stb. Soha ne főzzön víz nélkül.
11. Ne főzzön a kuktában papírba, szövetbe, esetleg műanyagba csomagolt ételt. Ha olyan ételt főz, amelynek a térfogata megnő pl. bőrös hús, marhanyelv, stb., mindig figyeljen a csomagolás átlukasztására – könnyen leforrázhatja magát.
12. A kuktát csak az útmutatóban használatra javasolt hőforrásokon használja.
13. Ezt a kuktát kizárólag rendeltetésének megfelelően, gyors főzés céljára használja. Használhatja hagyományos fazékként is, a fedő nélkül. Soha ne használja sütőben, se mikrohullámú sütőben.
14. Nyomás alatt a kuktát nem szabad sütésre használni se olajjal, se olaj nélkül.
15. A kuktát soha ne használja a sütőben, mert megsérülhet.
16. Figyeljen az egyes ételek készítésére vonatkozó kiegészítő megjegyzésekre.



17. A kuktát mindig a fogantyújánál fogva tartsa.
18. Amíg a kukta forró, rendkívül óvatosan bánjon vele, és csak a fogantyúját fogja meg, soha ne a fedőjét. Az ujjai védelmében használjon konyharuhát is.
19. Soha ne próbálja a kuktát erővel kinyitni. A kukta kinyitása előtt ellenőrizze, hogy a nyomás teljesen lecsökkent.
20. A gőz kiengedésekor tartsa a kezét, fejét és testét megfelelő távolságban a gőztől.
21. A kukta fedője nem alkalmas mosogatógépben való mosásra.
22. Mindig EREDETI pótalkatrészeket használjon. A legjobb, ha eredeti tartozékokat és pótalkatrészeket vagy az eredeti fedelet és edényt használja, mert ezek épp ehhez a kuktához valók.
23. Ha elkerülhetetlen javításra van szükség, vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálatlal.
24. A kukta alján megjelenő foltokat könnyen el lehet távolítani citrommal vagy ecettel.
25. A tisztításhoz semmiképpen ne használjon durva tisztítószeret vagy drótszivacsot.
26. Ezt a használati utasítást jól őrizze meg.
27. A biztonsági berendezést semmi esetre se módosítsa, különben forrázás veszélyének teszi ki magát. A gőz kiengedésekor tartsa a kezét, fejét és testét megfelelő távolságban a gőztől.
28. Deformált vagy bármilyen módon meghibásodott kuktát vagy tartozékot semmilyen körülmények között ne használjon.
29. Vigyázzon, nehogy érintkezzen a forró gőzzel.

## HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ:

Első használat előtt: A kuktából távolítson el minden védőelemet, szedjen le minden matricát és tisztítsa le a helyüket. Minden alkatrészt mosson el mosogatószeres meleg vízzel és szárítsa meg.

Minden használat előtt: mindig ellenőrizze valamennyi biztonsági elemet: az üzemi és a biztonsági szelepeket – enyhe összenyomással állapítsa meg a működőképességet. A szelepnek mindig vissza kell térnie az eredeti állapotába.

### Használati instrukciók:

#### 1) Kinyitás


Egy ujjal nyomja meg a  jelű gombot.

A pofák egy kattánással kinyílnak, alulról megjelenik az ellenőrző jelzés és a kiengedett fedőt felemelve el lehet távolítani.



#### 2) Lezárás

A fedőt helyezze az edényre. Ügyeljen rá, hogy a pofák nyitva legyenek (az ellenőrző jelzés látszik).

Ezután egy ujjal nyomja meg a  jelű gombot, az ellenőrző jelzések eltűnnek és a pofák egy kattánással bezárják a fazék peremét.



#### 3) Az élelmiszer behelyezése

Az edénybe tegye be azt az élelmiszert, amelyet meg akar főzni (tartsa be a minimális folyadékmennyiséget). A folyadék és az élelmiszer szintje legalább a kukta 1/3-a legyen. Most adjon hozzá mindent, amit meg akar főzni. Amennyiben az élelmiszer megdagad, nő a térfogata vagy habzik, a kuktát csak félig töltsen meg, azaz a folyadék és az élelmiszer ne haladjon meg a kukta 1/2-ét. Minden egyéb élelmiszert a kukta térfogatának 2/3-áig rakhat (folyadék + élelmiszer).

#### 4) A fokozat beállítása

I = mérsékelt főzés

II = gyors főzés






#### 5) A tűzhely előkészítése

A tűzhelyet állítsa legmagasabb fokozatra. A főzés a kuktában akkor kezdődik, amikor az edényt a tűzhelyre helyezi. Amint az üzemi szelepből elkezd szökni a gőz, kapcsolja át a tűzhelyet a legalacsonyabb fokozatra. A főzéshez szükséges idő eltelté után kapcsolja ki a tűzhelyet.

## 6) Főzés és a gőz kiengedése

Lassan és fokozatosan engedje ki a gőzt vagy várja meg, amíg a nyomás teljesen megszűnik.

Lassan fordítsa el a nyomásszabályozó szelepet II állásból I állásba néhány másodpercre, majd ezután a nyomás kiengedés állásba . Soha ne fordítsa az üzemi szelepet II állásból nyomáskiengedés állapotba . Amennyiben I fokozaton főz, I fokozatból fordíthatja közvetlenül nyomás kiengedés fokozatba .

**FIGYELMEZTETÉS:** A kiskökö pára rendkívül forró. A nyomáscsökkentés további módjairól a következő oldalakon olvashat.

## 7) A főzés befejezése

A kukta kinyitása előtt várja meg, amíg minden gőz kimegy, azután kikapcsolhatja a kuktát. Felnyithatja a fedőt és óvatosan kivetheti az ételt.

**FIGYELEM:** a fedőt soha ne nyissa ki erővel, az edény még forró lehet

## A BIZTONSÁGI RENDSZEREK ÉS A FEDŐ

Ez a kukta egy sor előnnyel és biztonsági rendszerrel rendelkezik:

A két különböző fokozatra állítható nyomásszabályozó szelep az útmutatóval és a főzési időket mutató táblázattal együtt néha irányadóként használható. Ezért ennek a kuktának a nyomásszabályozó szelepe két nyomásfokozattal rendelkezik. Előnyt jelentenek a következő mutatók, amelyek lehetővé teszik, hogy a főzni kívánt élelmiszerek méretétől és mennyiségétől függően egyénileg állítsa be a nyomást a kuktában. Tekintse meg az időtáblázatot az útmutató végén, ahol megtalálhatja az alapbeállításokat. Sokkal egészségesebben fog főzni. Ételei rendkívül kíméletesen fognak készülni, mivel rövidebb ideig fognak főni, és gőzben, oxigén nélkül. Minden egyes megtakarított perc fontos vitaminok, tápanyagok és ásványi anyagok megőrzését jelenti. A megfőzött étel jobban fog ízleni. Az oxigén nélküli főzéssel jelentős mértékben megőrzi a zöltségek ízét és eredeti színét. Gyorsabban fog főzni, időt és energiát takarít meg. Ennek a kuktának a használatával megtakaríthatja az eddig a főzésre fordított idejének akár 70 %-át. Ráadásul energiát is spórol, hosszabb főzési idejű edényeknél akár 60 %-ot, rövidebb főzési idejű edényeknél 30 – 40 %-ot. A további biztonsági elemek leírása alább található.

### NYOMÁSSZABÁLYOZÓ SZELEP:

a főzés folyamatos változtatható beállítására. A szelep automatikusan megtartja a beállított nyomást és hőmérsékletet:

I fokozat (mérsékelt főzés) - 70 kPa - körülbelül 118 °C

II fokozat (gyors főzés) - 100 kPa - körülbelül 130 °C

A nyomásszabályozó szelep beállítható továbbá nyomáskiengedés és szeleptisztítás állásba.



A biztonságos nyomás 1,4 – 1,8 bar (140 – 180 kPa) - a szelep kinyílik és a nyomás kienged, a maximális megengedett nyomás ebben a kuktában: 3 bar (300 kPa).

### BIZTONSÁGI SZELEP:

A kuktában levő nyomás emelkedése során látható a PIROS nyomásjelző, ebben a pillanatban a kukta le van zárva (soha ne kísérelje meg a fedőt erővel felnyitni). Ha a nyomásjelző nem látható, az edényben már nincs nyomás. Ekkor kinyithatja. Amennyiben a szabályozó szelep valamilyen okból nem engedné ki a nyomást úgy, ahogy kell, a szelep az előírt értékeknek megfelelően kinyílik.



### EGYKEZES NYITÁS / ZÁRÁS RENDSZER:

A fedőt a  vagy a  gomb megnyomásával nyithatja és zárhatja. A gombok megnyomása után a fedőt leveheti a fazékról, ill. később újra visszahelyezheti. Figyelem! Felnyitás előtt engedjen ki minden gőzt a fazékból - soha ne kísérelje meg a kuktát erővel felnyitni!

## BIZTONSÁGI ABLAK

További biztonsági elem a fedőben található biztonsági ablak. Ha a kuktában túl nagy a nyomás, a tömítőgyűrű kihajlik ebbe az ablakba és a gőz kiszökhet.



## FEDŐ TÖMÍTŐGYŰRŰVEL

A tömítőgyűrűk elhasználódnak, szükség esetén újra kell őket cserélni. Fontos: Csak a mi eredeti tömítőgyűrűinket használja.

## AZ EDÉNY

### A FAZÉK:

Ez az - attraktív és időtálló külsejű - kukta kiváló minőségű 18/10 rozsdamentes nemesacélból készült, könnyen karbantartható és mosogatógépben mosható (A FEDŐ NÉLKÜL). A fedő nélkül hagyományos fazékként is használható.

### A FAZÉK SZENDVICS ALJA:

Szupererős alj, minden tűzhelytípuson használható. Rendkívül stabil, a legjobb hőtani tulajdonságokkal rendelkezik és energiatakarékos.





## A FŐZÉS RÉSZLETES FOLYAMATA

### A FŐZÉS MEGKEZDÉSE ELŐTT:

Minden használat előtt győződjön meg róla, hogy a biztonsági rendszer, a nyomásszabályozó szelep és a tömítőgyűrű tiszták és teljes mértékben működőképesek. Különösen arról bizonyosodjon meg, hogy a biztonsági szelep a fedő alsó részén mozgatható. Egy hegyes tárgy segítségével ellenőrizze, hogy a csap szabadon mozog (a rugó nyomásával szemben). A kuktát töltsse meg elegendő folyadékkal, hogy a szükséges gőz ki tudjon alakulni (vízzel, levestel vagy mártással).

**FIGYELEM:** Mindig használjon elegendő mennyiségű folyadékot. SOHA ne hagyja a kuktát „szárazon főzni”. Most adjon hozzá mindent, amit meg akar főzni. A folyadék és a főzésre szánt élelmiszerek legalább az edény 1/3-áig érjenek. Maximum az 1/2-éig az olyan élelmiszerek esetén, amelyek megdagadnak vagy habzanak. Maximum a 2/3-áig minden egyéb élelmiszer esetében. Mindig figyelje a skálát a fazék belső részében. Ellenőrizze, hogy a főzésre szánt élelmiszerek és a biztonsági szeleppel ellátott fedő között van-e elég hely.

### A FŐZÉS a kuktában olyan egyszerű...



- 1) A nyomásszabályozó szelep segítségével válassza meg a kívánt főzési fokozatot: Állítsa be a nyomás mértékét  
- I = mérsékelt főzés vagy II = gyors főzés
- 2) A tűzhelyet állítsa legmagasabb fokozatra.
- 3) A kuktát a beállított nyomásfokozattal állítsa a főzőlapra és kapcsolja azt a legmagasabb fokozatra. A növekvő nyomással megjelenik a biztonsági szelep piros csapja. Ettől kezdve nem szabad a kuktát felnyitni.
- 4) A beállított nyomás elérésének ideje attól függ, mennyire van tele a fazék. Ez akkor következik be, amikor a gőz folyamatosan szökni kezd a nyomásszabályozó szelepen keresztül. Az aktuális főzési idő ebben a pillanatban kezdődik. Ebben a pillanatban kell átkapcsolni a tűzhelyet a legalacsonyabb fokozatra.
- 5) A főzés befejezése után: kapcsolja ki a tűzhelyet.
- 6) Lassan és fokozatosan engedje ki a gőzt vagy várja meg, amíg a nyomás teljesen megszűnik. Lassan fordítsa a nyomásszabályozó szelepet II állásból nyomáskiengedés állapotba . Ne csavarja közvetlenül II állásból  állásba. Először fordítsa II. állásból I. állásba, várjon néhány másodpercet, és aztán fordítsa tovább I. állásból állásba . Amennyiben I fokozaton főz, I állásból fordíthatja közvetlenül  állásba.

**FIGYELMEZTETÉS:** A kiszökő gőz nagyon forró - óvakodjon az égései sérülésektől és attól, hogy leforrizza a ruháját, testét vagy kezét.


- 7) A kukta kinyitása előtt várja meg, amíg minden gőz kimegy, azután kinyithatja a kuktát. Leveheti a fedőt.



**FIGYELEM:** A fedőt soha ne nyissa fel erővel. A főzési idő letelte után a tűzhelyet kapcsolja ki, és hagyja a nyomást teljesen megszűnni az edényben. Vegye le a kuktát a tűzhelyről, és tegye egy megfelelő felületre. A nyomást az alábbi 3 módon szüntetheti meg:

- 1) Tegye félre a kuktát kihűlni. Várja meg, amíg biztonsági szelep piros csapja teljesen eltűnik. Ez az ajánlott módszer kásaszerű vagy habzó élelmiszer esetén.
- 2) Lassan fordítsa a nyomásszabályozó szelepet II állásból  állásba. Ne kapcsolja a szelepet közvetlenül II állásból állásba. Először kapcsolja II. állásból I. állásba, várjon néhány másodpercet, és aztán kapcsolja I. állásból  állásba. Amennyiben I fokozaton főz, I állásból fordíthatja közvetlenül állásba.

**FIGYELEM:** A kiszökő gőz rendkívül forró.

- 3) A nyomás gyors kiengedése: Tartsa az edényt hideg folyó víz alá és hagyja a vizet lassan lefolyni a fedőn (ne a műanyag részein), amíg a biztonsági szelep piros csapja teljesen el nem tűnik. Az edényt ne tegye bele a vízbe. Amint teljesen eltűnik a piros csap, az edény nyomásmentes. Most állítsa a nyomásszabályozó szelepet állásba . Miután kiengedte az összes gőzt, a kuktát kikapcsolhatja. Leveheti a fedőt.

**FIGYELEM:** A fedőt soha ne nyissa ki erővel, és ne nyúljon a biztonsági rendszerekhez. A kuktát csak akkor lehet kinyitni, ha már nincs nyomás alatt.

## KARBANTARTÁS ÉS ÁPOLÁS

A kuktát minden használat után tisztítsa meg és mossa ki forró vízzel és mosogatószerrel. Ne használjon semmilyen durva, abrazív vagy maró tisztítószert, se klórtartalmú szert.

A kukta edényét lehet mosogatógépben mosni - A FEDŐT NEM.

## AZ EDÉNY TISZTÍTÁSA

- 1) Az edényt mindig mossa el meleg mosogatószeres vízben, hogy eltávolítsa a szennyeződéseket. A terméket öblítse le és szárítsa meg. Azután törölje át egy csepp olajjal a felület minőségének megőrzéséhez. Papírtörölvél távolítsa el a felesleges olajat (rendszeresen kezelje így a terméket, így tökéletes állapotban tarthatja az edényt).
- 2) Győződjön meg róla, hogy a tűzhely mérete megfelel a termék méretének és nem szélesebb mint az edény, amivel elkerüli a külső felület túlzott felmelegedését. Használja ki az edény hőakkumulációs tulajdonságait, amelyek hosszabb ideig lehetővé teszik a hő edényben tartását, ezáltal energia megtakarítását.
- 3) Soha ne hagyja az edényt a tűzhelyen felügyelet nélkül. Tisztítás előtt az edényt hagyja kihűlni.
- 4) A főzés utáni enyhe foltok (odaégés) eltávolításához - gyakran lilától barnáig terjedő színben - az edényt hagyja forró mosogatószeres vízben ázni és azután törölje szárazra puha ronggyal. A kuktában levő foltok esetén melegítsen fel egy kis fehér ecetet, majd mossa el a szokásos módon. Ezek a foltok semmilyen módon nem rontják a termék tulajdonságait.
- 5) Javasoljuk, hogy a rozsdamentes acél felületen ne használjon fém eszközöket és az ételt ne a kuktában szeletelje.
- 6) A nemesacél edény könnyen tisztán tartható, kézi mosásnál csak puha rongyot és szivacsot használjon, amelyek nem karcolják meg a felületet. Ne használjon agresszív vegyi termékeket. Lehetséges mosogatógépben mosni, DE CSAK AZ EDÉNYT, A FEDŐT NEM – azonban ügyeljen a víz keménységére és a túl agresszív tisztítószerek használatára, amelyek az edény felszínének elszíneződését okozhatják. Ezek a változások azonban nem befolyásolják az edény használhatóságát vagy egészségügyi megbízhatóságát.
- 7) A termék hosszú élettartamának megőrzéséhez az edényt óvatosan kezelje és igyekezzen nem megkarcolni a felületét.

## TÖMÍTŐGYŰRŰ

A tömítőgyűrűt úgy tisztítsa, hogy forró folyó vízben leöblíti, majd megszáritja, amint a tömítőgyűrű megkeményedik (amint barnulni kezd), cserélje ki.



## A TETŐ ÉS A BIZTOSÍTÓSZELEP

A használattól függően rendszeres időközönként le- és át kell öblíteni folyó vízzel

## NYOMÁSSZABÁLYOZÓ SZELEP

A nyomásszabályozó szelep tisztítása: vegye le a műanyag tetőt. Ezt úgy teheti meg, hogy lenyomja a szelepet és teljesen balra fordítja. A szelep most mozdítható és felfelé levehető a fogantyújáról. Tisztítsa meg folyó víz alatt, majd helyezze vissza. Bizonyosodjon meg róla, hogy a szelep visszahelyezéskor belefekszik-e a vájatokba, és elfordítással stabilizálja.

## FOGANTYÚK

A tisztításhoz elég vízzel leöblíteni. Folyamatosan ellenőrizze a fogó tartását a kuktán. Ha észreveszi, hogy a fogó meglazult, húzza meg egy csavarhúzóval.

## TÁROLÁS

A kuktát kimosása és megszáritása után tiszta, száraz és biztonságos helyen kell tárolni. Ne tegye a fedőt a kuktára, és ne zárja le, hanem vagy felfordítva tegye az edényre, vagy szabadon mellé.

## GYAKRAN ISMÉTELT KÉRDÉSEK

Amennyiben sokáig tart, míg forrásba jön:

- A főzőlap nem elég forró – állítsa maximumra

Amennyiben a biztonsági szelep piros csapja nem emelkedik ki - a szelepből főzés közben nem jön ki gőz:

- Az első néhány percben ez teljesen természetes (még csak gyűlik a nyomás)
- Ha ez az állapot továbbra is fennáll, ellenőrizze a következőket:
  - a) a főzőlap elég forró? Ha nem, növelje a teljesítményt
  - b) a kuktában elég folyadék van? Ha nem, töltsse fel a szükséges szintre
  - c) a nyomásszabályozó szelep be van állítva I-re vagy II-re? Ha nem, tegye meg
  - d) a kukta megfelelően le van zárva? Ha nem, tegye meg
  - e) nem sérült a tömítőgyűrű vagy a fazék pereme? Ellenőrizze

Amennyiben a biztonsági szelep piros csapja kiemelkedik főzés közben, és a nyomásszabályozó szelepből nem jön gőz:

- Tartsa a kuktát hideg folyó víz alá, hogy csökkentse a nyomást
- Nyissa ki a kuktát
- Tisztítsa meg a nyomásszabályozó szelepet és a biztonsági szelepet

Amennyiben gőz szökik a fedő mellett, ellenőrizze:

- Jól van lezárva a fedő? Ha nem, tegye meg

Megfelelően van felhelyezve a biztosító gyűrű?

- Ellenőrizze a biztosító gyűrű állapotát (szükség esetén cserélje ki)
- A fedő, a biztosítószelep és a nyomásszabályozó szelep tiszta? Ha nem, tisztítsa meg
- A fazék pereme rendben van? Ha megsérült, ne használja a kuktát, forduljon szervizhez

Ha nem lehet kinyitni a fedőt

- Ellenőrizze, a biztosító szelep teljesen lesüllyedt-e. Ha nem, engedje ki a felesleges nyomást.
- Szükség esetén hűtse le a kuktát folyó hideg vízzel

Ha az élelmiszer nem főtt meg eléggé, vagy ellenkezőleg, túlfőtt, ellenőrizze: A főzés időtartamát (túl rövid vagy túl hosszú):

- A főzőlap teljesítményét
- A nyomásszabályozó szelep helyes beállítását
- A folyadék mennyiségét

Ha a főzött élelmiszer odaég a kuktában:

- A kukta tisztítása előtt hagyja a maradványokat kiázni – aztán távolítsa el őket.
- Ne használjon semmilyen maró tisztítószert, se klórtartalmú szert.

## FŐZÉSI IDŐTÁBLÁZAT

A főzés időtartamát rengeteg tényező befolyásolja. Az alábbi információkat ezért csak iránymutatásnak tekintse, az aktuális főzési idő módosulhat a kuktája, a használt tűzhely, az élelmiszer minősége és mennyisége függvényében.

FAJTA	IDŐ PERCEKBEN	FŐZÉSI FOKOZAT
<b>Hüvelyesek - előzőleg beáztatva</b>		
Lencse .....	20–30 perc .....	II. fokozat
Borsó .....	20–30 perc .....	II. fokozat
Bab (előzőleg beáztatva) .....	35–40 perc .....	II. fokozat
<b>Főtt/párolt zöldség</b>		
Ananász (szeletek) .....	6–8 perc .....	I. fokozat
Articsóka .....	7–9 perc .....	II. fokozat
Fehér rizs (hosszú szemű) .....	4 perc .....	II. fokozat
Fehér rizs (rövid szemű) .....	6 perc .....	II. fokozat
Burgonya .....	10 perc .....	II. fokozat
Brokkoli .....	5–6 perc .....	I. fokozat
Ósziбарack (száritott) .....	4–7 perc .....	I. fokozat
Zellerlevél .....	5–7 perc .....	II. fokozat
Hagyma (egész) .....	10 perc .....	II. fokozat
Citrom .....	3–5 perc .....	I. fokozat
Zöldbab .....	6–10 perc .....	II. fokozat
Barna rizs (hosszú szemű) .....	12 perc .....	II. fokozat
Barna rizs (rövid szemű) .....	12 perc .....	II. fokozat
Gomba .....	8–10 perc .....	II. fokozat
Szőlő (lekvár készítéséhez) .....	2–4 perc .....	I. fokozat
Spárga .....	4 perc .....	I. fokozat
Alma .....	3–5 perc .....	I. fokozat
Eper (lekvár készítéséhez) .....	2–4 perc .....	I. fokozat
Kukoricacső .....	20 perc .....	II. fokozat
Karfiol .....	5–7 perc .....	II. fokozat
Sárgabarack .....	4–7 perc .....	I. fokozat
Sárgarépa .....	7–10 perc .....	II. fokozat
Narancs .....	3–5 perc .....	I. fokozat
Pép .....	8 perc .....	I. fokozat
Paradicsom .....	3–5 perc .....	II. fokozat
Kelbimbó .....	5–6 perc .....	I. fokozat
Répa .....	15–18 perc .....	II. fokozat
Spenót (friss vagy fagyasztott) vágott .....	3–4 perc .....	I. fokozat
Tehénborsó (fekete szemű) .....	12–15 perc .....	II. fokozat
Zöldségkeverék .....	10–12 perc .....	II. fokozat
Káposzta .....	5–7 perc .....	I. fokozat
<b>Tésztafélék</b>		
Makaróni .....	12–15 perc .....	II. fokozat
Spagetti .....	12–15 perc .....	II. fokozat
<b>Hús és baromfi</b>		
Marhahús kockák 25 mm (700 g) .....	25–30 perc .....	II. fokozat
Marha (szeggy friss vagy konzervált) 900–1400 g .....	35–40 perc .....	II. fokozat
Marha (rövidkaraj) .....	20–25 perc .....	II. fokozat
Bárányhús .....	25–30 perc .....	II. fokozat
Kacsa (negyed) .....	25–30 perc .....	II. fokozat
Kacsa (egész) 1400–1800g .....	30–35 perc .....	II. fokozat
Csirke (egész) 900–1400g .....	25–30 perc .....	II. fokozat
Csirkehús kockák .....	20–25 perc .....	II. fokozat
<b>Halak és tenger gyümölcsei</b>		
Homár 700–900g .....	10–12 perc .....	II. fokozat
Ponty .....	8–10 perc .....	I. fokozat
Makréla .....	6–8 perc .....	I. fokozat
Kagyló .....	6–8 perc .....	II. fokozat
Lazac steak (5 cm vastag) .....	4–6 perc .....	I. fokozat

## REKLAMÁCIÓ, KARBANTARTÁS

Tartson be pontosan minden rendelkezést, ami ebben az útmutatóban le van írva. A kukta csak háztartási használatra készült. Tartsa be a rozsdamentes kukta karbantartásának és tisztításának alapszabályait, beleértve a gyakoriságot is. Általános karbantartás és javítások, amelyeket a felhasználó maga is elvégezhet, és nem kell a szervizhez fordulnia. A tömítőgumi, szeleprendszer sérülése vagy más meghibásodás esetén vegye fel a kapcsolatot az eladóval vagy közvetlenül a **Fast ČR, a.s.** társaság szervizközpontjával. Az aktuális listát megtalálja a **www.fastcr.cz** oldalon.

## JÓTÁLLÁS

Erre a termékre meghosszabbított 5-éves jótállás vonatkozik, amely a termék megvásárlásának napjától érvényes.

### A jótállás nem vonatkozik ezekre az esetekre:

- a terméket nem megfelelően vagy a használati útmutatótól eltérő módon használták
- a terméket felhatalmazással nem rendelkező szerviz illetve dolgozó módosította vagy javította, vagy a javításnál nem eredeti alkatrészeket használtak fel
- a sérülést és ütés okozta

## GARANCIALEVÉL

Erre a termékre 60-havi jótállás vonatkozik a vásárlástól számítva. A jótállási idő a megvásárlás napján kezdődik. A garancialevelet az adott termék megvásárlásáról szóló megerősítéssel kell benyújtani. A garancia nyújtása nem érinti a vevő azon jogát, amely külön jogszabályok szerinti termékek vásárlására vonatkozik. Az eladó és a vásárló közötti minden egyéb viszonyra a ÉPÖlgári Törvénykönyv érvényes rendeletei az irányadóak.

### TERMÉK (Megnevezés/Termékszám/EAN):

### AZ ELADÁS DÁTUMA:

### ELADÓ (üzleti név és cím):

### AZ ELADÓ/ÜZLET BÉLYEGZŐJE ÉS ALÁÍRÁSA:

Ezt a garancialevelet mindig, minden reklamáció esetén be kell mutatni.

A garancialevelet mindig gondosan őrizze meg.

A garancialevél csak akkor érvényes, ha olvashatóan és megfelelően van kitöltve, az eladó/üzlet bélyegzőjével és aláírásával, az eladás dátumával, az eladó/üzlet címével és információval a termékről.

### A jótállás nem vonatkozik ezekre az esetekre:

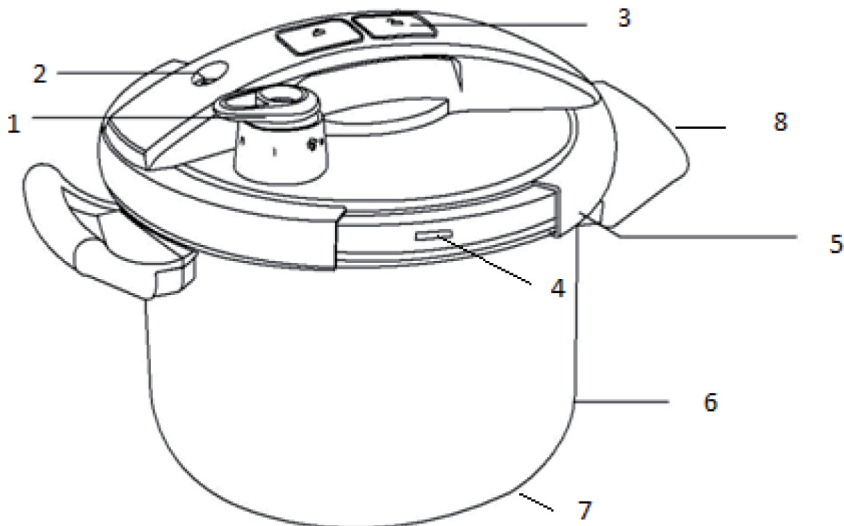
- a terméket nem megfelelően vagy a használati útmutatótól eltérő módon használták
- a terméket felhatalmazással nem rendelkező szerviz illetve dolgozó módosította vagy javította, vagy a javításnál nem eredeti alkatrészeket használtak fel
- a sérülést és ütés okozta
- a termék a normál használat során elhasználódott, anyaghiba kivételével

A jogos reklamációt érvényesítse annál az eladónál/üzletben, ahol a terméket vásárolta vagy közvetlenül a **Fast ČR, a.s.** társaság szervizközpontjaiban. Az aktuális listát megtalálja a **www.fastcr.cz** oldalon.



**Список частей скороварки (см. рисунок):**

- 1) Рабочий (напорный) клапан
- 2) Предохранительный клапан (сброса избыточного давления)
- 3) Кнопочная система запираания – открыто/закрыто
- 4) Защитное обзорное окно
- 5) Замок крышки типа «челюсти» с герметизирующей прокладкой
- 6) Кастрюля-скороварка
- 7) Многослойное дно
- 8) Большие ручки



**RU** Поздравляем с покупкой скороварки **PRESSION** серии **LAMART** производства **PIERE LAMART** – изготовленной из первоклассной нержавеющей стали 18/10 и долговечной пластмассы. Перед первым использованием внимательно прочитайте данные инструкции, включая примечания, а также сохраните его для дальнейшего использования! Для обеспечения безопасности и долговечности скороварки, в ней использованы высококлассные материалы. Надеемся, что она будет приятной в использовании.

## ИДЕНТИФИКАЦИЯ

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

**Тип/объем:** Тип DS22D объемом в 4/6 л

**Рабочее давление I (бар):** 70 кПа

**Рабочее давление II (бар):** 100 кПа

**Максимальное допустимое давление (бар):** 140 – 180 кПа

## ОПИСАНИЕ

Скороварка **PRESSION** изготовлена из первоклассной нержавеющей стали 18/10, что обеспечивает простой и гигиеничный способ приготовления блюд. Скороварка и ее крышка оснащены большими ручками из долговечной, огнеупорной пластмассы. Скороварка оснащена предохранительным и рабочим клапанами, которые гарантируют максимальную безопасность при использовании изделия под давлением. Многослойное дно кастрюли имеет отличные теплоаккумулирующие свойства, так что от плиты нужен самый минимум подогрева, что обеспечивает экономию энергии. Скороварка пригодна для всех типов плит: газовых, галогенных, электрических, стеклокерамических и индукционных плиток.

## ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

1. Перед первым использованием внимательно прочитайте руководство
2. Лица, которые не были проинструктированы о способах работы со скороваркой, не должны с ней работать
3. Никогда не оставляйте скороварку без присмотра во время приготовления пищи, пока она находится под давлением
4. Будьте особенно внимательные, если рядом со скороваркой находятся дети. Детям запрещается использовать скороварку
5. Используйте скороварку только для по назначению – для быстрого приготовления. Во время приготовления пищи обращайтесь со скороваркой аккуратно – не прикасайтесь к ее горячим частям
6. Перед каждым использованием проверьте состояние и исправность предохранительного клапана, клапана управления и уплотнительного кольца
7. Так как во время процесса приготовления пищи в скороварке растет давление, перед каждым использованием ее необходимо плотно закрывать. Внимательно прочитайте инструкции по эксплуатации и правилам техники безопасности в руководстве по эксплуатации. Если это не сделано, то неправильное использование может привести к травмам и к повреждениям скороварки.
8. Скороварка не оснащена индикатором давления. Следите за паром, выходящим из клапана управления – это означает, что в скороварке поддерживается достаточное давление. Дайте скороварке остыть перед тем, как ее открыть. Накопленное давление должно сброшено, иначе скороварку нельзя будет открыть.
9. Никогда не превышайте установленную минимальную вместимость (= жидкость + пища для приготовления).
10. Никогда не превышайте установленную максимальную вместимость (= жидкость + пища для приготовления). Всегда заполняйте скороварку до 2/3 объема кастрюли при приготовлении пищи, которая увеличивается в объеме, такой как бобов, риса, пасты (при приготовлении пасты, перед открытием, встряхните скороварку, чтобы предотвратить выброс пищи), овощей и т. п. Никогда не готовьте без воды.
11. Не готовьте в скороварке пищу, завернутую в бумагу, ткань или пластиковые упаковочные материалы. При приготовлении пищи, которая увеличивается в объеме – мясе с кожей, говяжьему языку, т. п. – не протыкайте

внешний слой, так как существует риск ошпаривания.

12. Используйте скороварку только с источниками тепла, указанными в руководстве пользователя.
13. Используйте данную скороварку только для по назначению – для быстрого приготовления пищи. Без крышки она может использоваться, как обычная кастрюля. Не используйте ее в духовке или микроволновой печи.
14. Скороварка не должна использоваться под давлением для выпечки или жарки на масле.
15. Не используйте скороварку в духовке, так как это может ее повредить.
16. Следуйте дополнительным указаниям в отношении приготовления особенной пищи.
17. Всегда берите скороварку только за ее ручки.
18. Если скороварка все еще горячая, то берите ее очень осторожно и только за ручками на кастрюле, а не на крышке. Чтобы защитить свои пальцы, используйте ткань для протирания.
19. Никогда не пытайтесь открыть скороварку силой. Убедитесь, что давление упало перед тем, как открыть скороварку.
20. При выпуске пара держите руки, голову и тело вне досягаемости пара.
21. Крышку скороварки запрещается мыть в посудомоечной машине.
22. Всегда используйте только ОРИГИНАЛЬНЫЕ запасные части. Всегда используйте только оригинальные дополнительные принадлежности и запасные части или кастрюли и крышки, так как они были разработаны специально для данных скороварок.
23. Если возникла потребность в ремонте, свяжитесь с нашей службой поддержки клиентов.
24. Пятна на нижней части скороварки легко удаляются с помощью лимона или уксуса.
25. Ни при каких условиях не используйте грубые чистящие средства или металлические мочалки для чистки.
26. Храните данные инструкции в безопасном месте.
27. Не вносите изменения в механизм безопасности, как как иначе возникает риск ошпаривания. При выпуске пара держите руки, голову и тело вне досягаемости пара.
28. Скороварка или ее принадлежности, которые были как-либо повреждены или деформированы, использовать запрещено.
29. Остерегайтесь контакта с горячим паром.

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ:

Перед первым использованием: Снимите со скороварки все защитные элементы, удалите все наклейки и их следы. Промойте все части под горячей водой с достаточным количеством моющего средства и тщательно высушите. Перед каждым использованием тщательно проверяйте все элементы безопасности: рабочий клапан и клапан управления – проверьте их исправность, нажав на них. Клапаны должны всегда возвращаться в свое исходное положение.

## ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ:

### 1) Открытие


Одним пальцем нажмите кнопку, обозначенную как .

Челюсти закроются, в нижней части появится контрольная метка и освобожденную крышку можно будет снять, подняв ее вверх.



### 2) Закрытие

Установите крышку на кастрюлю. Убедитесь, что челюсти открыты (контрольные метки видны).

Затем одним пальцем нажмите на кнопку, обозначенную как , контрольные метки пропадут, а челюсти зажмут края кастрюли.



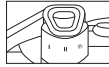
### 3) Закладка пищи

Положите пищу, которую желаете приготовить, в кастрюлю (убедитесь, что минимальный объем жидкости добавлен). Минимальный объем жидкости и пищи должно достигать хотя бы 1/3 от объема скороварки. Теперь добавьте все, что

желаете приготовить. Если пища раздувается, увеличивается в объеме или пенится, то наполняйте кастрюлю только наполовину, т. е. общий объем жидкости и пищи не должен превышать 1/2 от объема скороварки. При приготовлении любых других видов пищи кастрюля может быть заполнена пищей и жидкостью на 2/3 от всего объема скороварки.

#### 4) Установка уровня

- I = мягкое приготовление
- II = быстрое приготовление






#### 5) Подготовка плиты

Установите плиту на самый высокий уровень мощности. Приготовление пищи в скороварке начинается с момента установки скороварки на плиту. Как только из рабочего клапана начнет выходить пар, убавьте мощность плиты. После того, как пройдет необходимое для приготовления пищи время, выключите плиту.

#### 6) Приготовление пищи и выпуск пара

Медленно и аккуратно выпускайте пар или подождите, пока давление не упадет полностью.

Медленно переведите клапан давления из положения II в положение I на несколько секунд, а затем в положение сброса давления . Никогда не переводите рабочий клапан из положения II в положение сброса давления . Если вы готовите на уровне I, то вы можете перевести его сразу в положение сброса давления .

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** выпускаемый пар очень горяч. Прочие способы понижения давления описаны на следующих страницах.

#### 7) Окончание процесса приготовления

Подождите, пока из скороварки не выйдет весь пар, откройте ее, а затем выключите. Вы можете открыть крышку и аккуратно вынуть пищу.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** никогда не открывайте крышку силой, так как она все еще может быть горячей.

### СИСТЕМЫ БЕЗОПАСНОСТИ И КРЫШКА

Скороварка обладает рядом достоинств и элементов безопасности:


Вместе с инструкциями и таблицей времен приготовления, двухуровневый напорный клапан может быть использован как индикатор. Поэтому в скороварку встроен двухуровневый напорный клапан. Достоинством следующего индикатора является то, что он, в зависимости от объема и количества приготавливаемой пищи, позволяет индивидуально настроить давление в скороварке, используя клапан. Обратитесь к таблице времен в конце данного руководства пользователя, где вы найдете основные настройки. Вы сможете готовить гораздо более полезные блюда. Ваши продукты будут готовиться очень бережно, так как вы их будете готовить быстрее, в пару и без кислорода. Каждая сэкономленная минута представляет собой сохраненные важные витамины и питательные вещества и минералы. Пища, вами приготовленная, будет лучше на вкус. Приготовление пищи без кислорода помогает сохранить вкус и натуральный цвет ваших овощей. Вы сможете готовить быстрее и экономить время и энергию. Использование данной скороварки экономит вам до 70 % времени, которое вы до этого тратили на приготовление пищи. Более того, вы сможете сохранить энергию, вплоть до 60 % для блюд с более длительным сроком приготовления и 30–40 % для блюд с коротким сроком приготовления. Дополнительные элементы безопасности описаны ниже.

#### НАПОРНЫЙ КЛАПАН:

для плавнорегулируемых настроек приготовления пищи. Клапан автоматически поддерживает заданные давление и температуру:

Положение I (мягкое приготовление) – 70 кПа – примерно 118 °C

Положение II (быстрое приготовление) – 100 кПа – примерно 130 C



Напорный клапан также может быть установлен в положение сброса давления  и положение для очистки клапана. Безопасным давлением является диапазон в 1,4–1,8 бар (140–180 кПа) – клапан открывается и давление сбрасывается, а максимальным допустимым давлением для данной скороварки является: 3 бар (300 кПа).

### ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЙ КЛАПАН:

КРАСНЫЙ индикатор давления может быть виден во время роста давления в скороварке, в течение которого кастрюля будет закрыта (не пытайтесь снять крышку силой). Если индикатор давления не виден, то в скороварке больше нет давления. Ее можно открывать. Если по какой-либо причине клапан управления не сбросил давление, то клапан откроется в соответствии с предписанными значениями.



### ОДНОРУЧНАЯ СИСТЕМА ОТКРЫТИЯ/ЗАКРЫТИЯ:

Откройте крышку, нажав кнопку  или . После нажатия кнопок, крышку с кастрюли можно снять или позже вернуть на кастрюлю, если необходимо. Предупреждение! Выпустите весь пар перед тем, как открыть скороварку – никогда не пытайтесь открыть скороварку силой!

### ЗАЩИТНОЕ ОКНО

Дополнительным элементом безопасности является защитное обзорное окно в крышке. В случае возникновения избыточного давления внутри скороварки, уплотнительное кольцо уйдет в данное окно и тем самым даст пару выйти.



### КРЫШКА С УПЛОТНИТЕЛЬНЫМ КОЛЬЦОМ

Уплотнительные кольца изнашиваются и должны заменяться новыми по мере необходимости.

**ВАЖНО:** Используйте только оригинальные уплотнительные кольца.

### КАСТРЮЛЯ

#### КАСТРЮЛЯ:

Данная кастрюля, со своим привлекательным и неустаревающим дизайном, изготовлена из высококачественной нержавеющей стали 18/10, надежна и может мыться в посудомоечной машине (БЕЗ КРЫШКИ). Без крышки она может также использоваться как обычная кастрюля.

### КОМБИНИРОВАННОЕ ДНО КАСТРЮЛИ:





Сверхпрочное дно, подходящее для всех типов плит. Абсолютно стабильно, обладает наилучшими тепловыми качествами и экономит энергию.

### ПОДРОБНЫЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

#### ПЕРЕД НАЧАЛОМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Перед каждым использованием убедитесь, что система предохранительного закрывания, предохранительный клапан и уплотнительное кольцо вымыты и полностью работоспособны. В первую очередь проверьте подвижность предохранительного клапана на внутренней стороне крышки. С помощью чего-либо острого проверьте, свободно ли ходит головка (против давления пружины). Заполните кастрюлю достаточным объемом жидкости (водой, бульоном или соусом), чтобы мог создаваться необходимый объем пара. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Всегда используйте достаточный объем жидкости. НИКОГДА не позволяйте скороварке работать «всухую». Теперь добавьте все, что желаете приготовить. Жидкость и пища, предназначенные для приготовления должны занимать по крайней мере 1/3 объема скороварки. Не более 1/2 для продуктов, которые увеличиваются в объеме или пенятся. Не более 2/3 для всех прочих продуктов. Всегда следите за шкалой на внутренней стороне скороварки. Убедитесь, что между приготавливаемой пищей и крышкой с предохранительным клапаном достаточно места.





### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ в скороварке настолько просто...

- 1) Выберите нужный уровень приготовления с помощью напорного клапана: Выставьте уровень давления – I для мягкого приготовления или II для быстрого приготовления
- 2) Установите плиту на самый высокий уровень мощности.
- 3) Поставьте скороварку с выставленным уровнем давления на плиту, включив последнюю на полную мощность. Красная головка предохранительного клапана появится при росте давления. Начинания с этого момента скороварку открывать нельзя.
- 4) Время достижения необходимого уровня давления зависит от заполненности скороварки. Достижение данного момента обозначается началом постоянного выпуска пара из напорного клапана. Непосредственно время приготовления отсчитывается от этого момента. В этот момент вы должны снизить мощность плиты до минимальной.
- 5) До достижения конца времени приготовления, выключите плиту.
- 6) Медленно, постепенно выпускайте пар или подождите, пока давление не упадет полностью. Аккуратно переведите напорный клапан из положения II в положение сброса давления . Не переводите его из положения II прямо в положение . Сначала переведите его из положения II в положение I, подождите несколько секунд, а затем переведите его из положения I в положение . Если вы готовите на уровне I, то вы можете перевести его сразу в положение .


**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Выпускаемый пар очень горяч – остерегайтесь ожогов и ошпаривания лица, тела или рук.

- 7) Подождите, пока из скороварки не выйдет весь пар и затем вы сможете ее открыть. Вы можете снять крышку.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Никогда не открывайте крышку силой. По окончании времени приготовления, выключите плиту и дайте давлению в скороварке полностью упасть. Снимите скороварку с плиты и поставьте ее на подходящую поверхность. Сбросить давление можно следующими тремя способами:

- 1) Дайте скороварке остыть: Подождите, пока красная головка предохранительного клапана не пропадет полностью. Данный метод рекомендуется для растертой или пенящейся пищи.
- 2) Аккуратно переведите напорный клапан из положения II в положение . Не переводите клапан из положения II прямо в положение . Сначала переведите его из положения II в положение I, подождите несколько секунд, а затем переведите его из положения I в положение . Если вы готовите на уровне I, то вы можете перевести его сразу в положение .

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Выпускаемый пар очень горяч.

- 3) Быстрый сброс давления: Подержите скороварку под холодной проточной водой и позвольте воде медленно течь по крышке (а не только по пластмассовым частям), пока красный предохранительный клапан не пропадет из виду. Не ставьте скороварку в воду. После того, как красная головка полностью пропадет, в скороварке не останется давления. Теперь установите напорный клапан в положение . Вы можете выключить скороварку после того, как весь пар будет выпущен. Крышку можно открыть.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не открывайте крышку силой и не трогайте систему безопасности. Скороварка может быть открыта только после сброса давления.

### ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

Вычищайте и мойте скороварку после каждого использования с помощью горячей воды и средства для мытья посуды. Не используйте грубые, абразивные или едкие моющие вещества, а также вещества, содержащие хлор. Кастрию скороварки можно мыть в посудомоечной машине, НО КРЫШКУ – НЕЛЬЗЯ.

## УХОД ЗА КАСТРЮЛЕЙ

- 1) Всегда мойте посуду в горячей воде с использованием моющего средства: так, чтобы полностью удалить все остатки. Споласкивайте и вытирайте насухо посуду. Затем, чтобы сохранить качество поверхности, капните на нее немного растительного масла. Удалите излишки масла бумажным полотенцем (такой уход за посудой сохранит ее в хорошем состоянии).
- 2) Убедитесь в том, что размер нагревателя на плите не шире нижней поверхности посуды. Это предотвратит перегрев внешней поверхности. Используйте свойство посуды сохранять тепло на длительный срок. Это позволяет сохранить тепло в кастрюле и энергию
- 3) Никогда не оставляйте посуду на плите без присмотра. Перед тем как приступить к уходу за посудой, подождите, пока она полностью остынет.
- 4) Чтобы удалить светлые пятна, которые появляются после приготовления пищи (нагары) оставьте посуду отмочать в растворе горячей воды с моющим средством и затем вытрите ее насухо мягкой салфеткой. Если на кастрюле появились пятна, нагрейте белый уксус и промойте обычным способом. Эти пятна не влияют на качество изделия.
- 5) Не рекомендуется использовать с посудой из нержавеющей стали металлические приборы, а также резать в скороварке продукты.
- 6) Посуду из нержавеющей стали легко содержать и чистить. При мытье посуды руками используйте только мягкие тряпки или губки, которые не поцарапают поверхность. Не используйте агрессивные химикаты. Посуду можно мыть в посудомоечной машине – КАСТРЮЛЮ, НО НЕ КРЫШКУ. При этом необходимо избегать воздействия жесткой воды и использования сильнодействующих чистящих средств. Это может послужить причиной изменения цвета поверхности посуды, что, однако, никоим образом не снижает полезные свойства посуды и ее функциональность.
- 7) Чтобы изделие служило долго, следует обращаться с ним аккуратно и не царапать антипригарное покрытие.

## УПЛОТНИТЕЛЬНОЕ КОЛЬЦО

Уплотнительное кольцо следует помыть под горячей проточной водой и высушить. Уплотнительное кольцо следует заменить, когда оно начнет становиться жестким (и коричневым).

## КРЫШКА И ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЙ КЛАПАН

Необходимо регулярно полоскать внутри и снаружи под проточной водой в зависимости от частоты приготовления пищи.

## НАПОРНЫЙ КЛАПАН

Чистка напорного клапана: отделите верхнюю пластмассовую часть. Для этого следует нажать на клапан и полностью повернуть его налево. После этого его можно поднять вверх и вынуть из гнезда. Помойте его вод проточной водой и установите обратно.

При установке клапана обратно убедитесь, что он попал в пазы, а затем закрепите его поворотом.

## РУЧКИ

Достаточно просто прополоскать водой. Регулярно проверяйте, насколько прочно держатся ручки. Если вы заметили, что ручка ослабла, затяните ее отверткой.

## ХРАНЕНИЕ

После мытья и сушки скороварки ее следует оставить в чистом, сухом и безопасном месте. Не устанавливайте крышку на кастрюлю без закрытия, храните ее на кастрюле вверх ногами или рядом с кастрюлей.

## ЧАСТО ЗАДАВАЕМЫЕ ВОПРОСЫ

Если слишком много времени проходит до кипения:

- Плита недостаточно горячая – установите ее на максимальную мощность

Если красная головка клапана безопасности не появляется – пар выходит из клапана во время приготовления пищи:

- Во время первых нескольких минут это нормально (давление только начинает расти)
- Если этот процесс продолжается, то проверьте следующее:
  - a) достаточно ли разогрета плита? Если нет, то добавьте мощности
  - b) наличествует ли в скороварке достаточно жидкости? Если нет, то добавьте еще, в соответствии с требованиями
  - c) установлен ли напорный клапан на I или II? Если нет, то исправьте
  - d) правильно ли закрыта скороварка? Если нет, то исправьте
  - e) есть повреждения уплотнительного кольца или края кастрюли? Проверьте наличие

Если во время приготовления появляется красная головка предохранительного клапана, но пар не выходит из напорного клапана:

- Подержите скороварку под холодной проточной водой, чтобы снизить давление
- Откройте скороварку
- Очистите напорный клапан и предохранительный клапан

Если пар выходит по краям крышки, то проверьте:

- Правильно ли закрыта крышка? Если нет, то исправьте

Правильно ли установлено предохранительное кольцо?

- Состояние предохранительного кольца (заменить по мере необходимости)
- Чисты ли крышка, предохранительный клапан и напорный клапан? Если нет, то прочистите их.
- В порядке ли край кастрюли? Не используйте поврежденную скороварку, обратитесь в центр технического обслуживания

Если крышку невозможно открыть

- Проверьте, пропал ли предохранительный клапан. Если нет, то сбросьте остаточное давление.
- Остудите скороварку под холодной проточной водой, если необходимо

Если приготавливаемая пища недоварена или переварена, проверьте следующее: Время приготовления (слишком короткое или слишком длинное):

- Выходная мощность плиты
- Правильное положение напорного клапана
- Объем жидкости

Если приготавливаемая пища пригорела:

- Перед чистой дайте остаткам намокнуть – затем удалите их.
- Не используйте едкие моющие вещества, а также вещества, содержащие хлор.



**ТАБЛИЦА ВРЕМЕН ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Время приготовления зависит от многих факторов. Используйте информацию, представленную ниже, как указатель, но учтите, что реальное время приготовления может отличаться в зависимости от вашей скороварки, используемой плиты, а также количества и объема пищи.

ТИП	ВРЕМЯ В МИНУТАХ	УРОВЕНЬ ДАВЛЕНИЯ
<b>Бобовые – предварительное намоченные</b>		
Чечевица .....	20-30 минут .....	Уровень II
Горох .....	20-30 минут .....	Уровень II
Бобы (намоченные) .....	35-40 минут .....	Уровень II
<b>Вареные/тушеные овощи</b>		
Ананас (в дольках) .....	6-8 минут .....	Уровень I
Артишок .....	7-9 минут .....	Уровень II
Белый рис (с длинным зерном) .....	4 минуты .....	Уровень II
Белый рис (с мелким зерном) .....	6 минут .....	Уровень II
Картофель .....	10 минут .....	Уровень II
Брокколи .....	5-6 минут .....	Уровень I
Персик (сушеный) .....	4-7 минут .....	Уровень I
Сельдерей .....	5-7 минут .....	Уровень II
Луковица (целая) .....	10 минут .....	Уровень II
Лимоны .....	3-5 минут .....	Уровень I
Лимская фасоль .....	6-10 минут .....	Уровень II
Неочищенный рис (с длинным зерном) .....	12 минут .....	Уровень II
Неочищенный рис (с коротким зерном) .....	12 минут .....	Уровень II
Грибы .....	8-10 минут .....	Уровень II
Виноград (на мармелад) .....	2-4 минуты .....	Уровень I
Спаржа .....	4 минуты .....	Уровень I
Яблоки .....	3-5 минут .....	Уровень I
Клубника (на мармелад) .....	2-4 минуты .....	Уровень I
Отварная кукуруза в початках .....	20 минут .....	Уровень II
Цветная капуста .....	5-7 минут .....	Уровень II
Абрикосы .....	4-7 минут .....	Уровень I
Морковь .....	7-10 минут .....	Уровень II
Апельсины .....	3-5 минут .....	Уровень I
Томатное пюре .....	8 минут .....	Уровень I
Томаты .....	3-5 минут .....	Уровень II
Брюссельская капуста .....	5-6 минут .....	Уровень I
Свекла .....	15-18 минут .....	Уровень II
Нарезанный шпинат (свежий или замороженный) .....	3-4 минуты .....	Уровень I
Спаржевая фасоль .....	12-15 минут .....	Уровень II
Овощи ассорти .....	10-12 минут .....	Уровень II
Капуста .....	5-7 минут .....	Уровень I
<b>Макароны</b>		
Макароны .....	12-15 минут .....	Уровень II
Спагетти .....	12-15 минут .....	Уровень II
<b>Мясо и птица</b>		
Кубики говядины 25 мм (700 г) .....	25-30 минут .....	Уровень II
Говядина (грудинка, свежая или консервированная) 900-1400 г .....	35-40 минут .....	Уровень II
Свекла .....	20-25 минут .....	Уровень II
Баранина .....	25-30 минут .....	Уровень II
Утка (разделанная) .....	25-30 минут .....	Уровень II
Утка (целая) .....	30-30 минут .....	Уровень II
Курица (целая) 900-1400 г .....	25-30 минут .....	Уровень II
Куриные кубики .....	20-25 минут .....	Уровень II
<b>Рыба и морепродукты</b>		
Омар 700-900 г .....	10-12 минут .....	Уровень II
Карп .....	8-10 минут .....	Уровень I
Скумбрия .....	6-8 минут .....	Уровень I
Мидии .....	6-8 минут .....	Уровень II
Стейк из семги (толщиной в 5 см) .....	4-6 минут .....	Уровень I



**RU**

## **ЖАЛОБЫ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**

Соблюдайте все предписания данного руководства пользователя. Сковорарка предназначена только для домашнего использования. Соблюдайте все основные правила технического обслуживания сковорарки, ухода за ней и чистки, включая частоту оной. Стандартное техническое обслуживание и ремонт, который может быть произведен пользователем и для которого не требуется обращаться в центр технического обслуживания. В случае обнаружения дефекта резины уплотнения, системы клапанов или чего-либо еще, свяжитесь со своим поставщиком или напрямую с центром технического обслуживания **Fast ČR, a.s.** Текущий список доступен по адресу [www.fastcr.cz](http://www.fastcr.cz).

## **ГАРАНТИЯ**

Данный продукт подпадает под действие расширенной 5-летней гарантии, которая становится действительной с момента приобретения продукта.

### **Гарантия, не распространяется на следующее:**

- неправильное или противоречащее данному руководству пользователя использование продукта
- внесение в продукт изменений или ремонт посторонним центром технического обслуживания без использования оригинальных частей для ремонта.
- повреждения, вызванные падением или ударом



**ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН**

Данный продукт подпадает под действие 60-месячной гарантии, которая становится действительной с момента приобретения продукта. Гарантийный период начинается с даты покупки. Гарантийный талон должен быть предъявлен вместе с действительным доказательством совершения покупки данного продукта. Предоставление гарантии не влияет на права клиента, которые относятся к покупке продукта в соответствии со специальными правовыми нормами. Другие взаимоотношения между продавцом и клиентом регулируются действительными положениями Гражданского кодекса.

**ПРОДУКТ (Название/номер продукта/ЕПТ):****ДАТА ПРОДАЖИ:****ПОСТАВЩИК (название и адрес предприятия):****ПЕЧАТЬ И ПОДПИСЬ ПОСТАВЩИКА/МАГАЗИНА:**

Данный гарантийный талон должен предъявляться при подаче каждой жалобы.

Держите данный гарантийный талон в сохранности.

Гарантийный талон является действительным только, если он разборчив и правильно заполнен с печатью и подписью поставщика/магазина, датой продажи, адресом поставщика/магазина и описанием продукта.

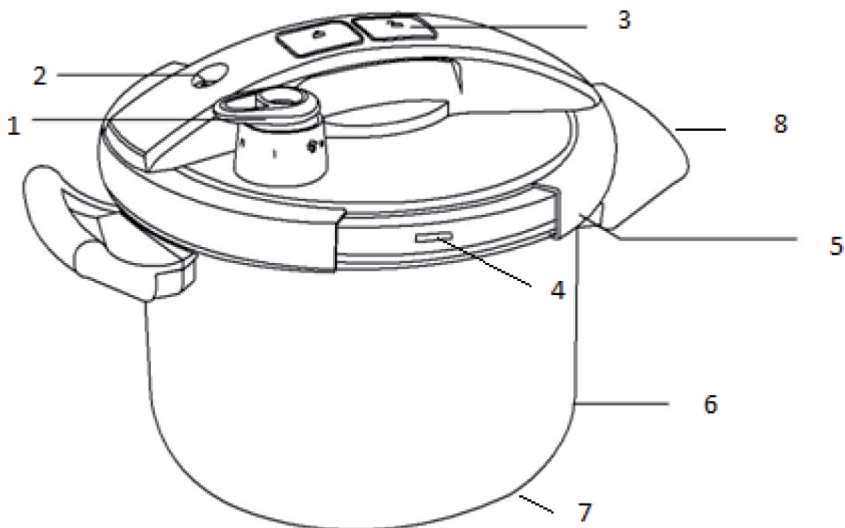
**Гарантия, не распространяется на следующее:**

- неправильное или противоречащее данному руководству пользователя использование продукта
- внесение в продукт изменений или ремонт посторонним центром технического обслуживания без использования оригинальных частей для ремонта.
- повреждения, вызванные падением или ударом
- продукт был изношен в ходе обычного использования, без существенного брака

Отправьте вашу обоснованную жалобу поставщику/магазину, где вы приобрели продукт или напрямую в центр технического обслуживания **Fast ČR, a.s.** Текущий список доступен по адресу [www.fastcr.cz](http://www.fastcr.cz).

**Popis dijelova ekspres lonca (pogledajte sliku):**

- 1) Radni (tlačni) ventil
- 2) Sigurnosni ventil (za oslobađanje prekomjernog tlaka)
- 3) Sustav otvaranja pomoću tipke – zaključano/otključano
- 4) Sigurnosni prozorčić za promatranje
- 5) Bravica poklopca čeljusnog tipa s brtvom
- 6) Ekspres lonac
- 7) Višeslojno dno
- 8) Krupne ručke





**HR** Čestitamo na kupnji ekspres lonca **PRESSION** tvrtke **LAMART**, koji je dizajnirao Piere Lamart. Proizvod je izrađen od prvoklasnog nehrđajućeg čelika 18/10 i vrlo otporne plastike. Prije prve uporabe pažljivo pročitajte ove upute, uključujući i napomene te ih pohranite za slučaj potrebe! Upotrijebljeni su visoko kvalitetni materijali za sigurnost i dug vijek trajanja ovog ekspres lonca. Nadamo se da ćete ga koristiti sa zadovoljstvom.

## IDENTIFIKACIJA

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

**Vrsta/zapremina:** Vrsta DS22D 4/6 l

**Radni tlak I:** 70 Kpa

**Radni tlak II:** 100 Kpa

**Maksimalni dopušteni tlak:** 140 – 180 Kpa

## OPIS

Ekspres lonac **PRESSION** proizveden je od prvoklasnog nehrđajućeg čelika 18/10. Pruža jednostavan i higijenski način pripreme obroka. Ekspres lonac opremljen je krupnim bočnim ručkama i ručkom poklopca izrađenima od otporne plastike koja ne gori. Ekspres lonac opremljen je sigurnosnim i radnim ventilom, koji pruža maksimalnu sigurnost prilikom uporabe proizvoda pod tlakom. Višeslojno dno lonca ima iznimna svojstva akumulacije topline, stoga je potrebna samo minimalna snaga zagrijavanja štednjaka, što omogućuje uštedu energije. Ekspres lonac prikladan je za sve vrste štednjaka: plinske, halogene, električne, staklokeramičke i indukcijske.

## VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE

1. Prije prve upotrebe pažljivo pročitajte ovaj priručnik
2. Osobe koje nisu upoznate s uporabom ekspres lonca ne bi ga smjele koristiti
3. Ekspres lonac ne ostavljajte bez nadzora tijekom kuhanja dok je pod tlakom
4. Budite osobito pažljivi prilikom uporabe ekspres lonca blizu djece. Djeca ne smiju koristiti ekspres lonac
5. Ekspres lonac rabite samo u predviđene svrhe, tj. za brzo kuhanje. Tijekom kuhanja pažljivo rukujte ekspres loncem. Nemojte dodirivati vruće dijelove.
6. Prije svake uporabe provjerite stanje i ispravnost sigurnosnog ventila, kontrolnog ventila i brtvenog prstena
7. Budući da se u ekspres loncu tijekom kuhanja nakuplja tlak, prije svake uporabe potrebno je dobro zatvoriti poklopac. Pažljivo pročitajte upute za uporabu i sigurnost u korisničkom priručniku. Ako to ne učinite, nepravilna uporaba može uzrokovati tjelesne ozljede i oštećenje ekspres lonca.
8. Ovaj ekspres lonac nije opremljen pokazivačem tlaka. Provjerite izlazi li para iz kontrolnog ventila. To znači da je unutar lonca dovoljan tlak. Prije otvaranja je potrebno pričekati da se lonac ohladi. Potrebno je osloboditi nakupljeni tlak. U suprotnom nije moguće otvoriti lonac.
9. Poštujte minimalni propisani kapacitet lonca (tekućina + namirnice koje kuhate).
10. Poštujte maksimalni propisani kapacitet lonca (tekućina + namirnice koje kuhate). Ekspres lonac uvijek napunite do 2/3 njegove zapremine prilikom kuhanja hrane koja povećava svoj volumen, kao što su mahunarke, riža, tjestenina (lonac s kuhanom tjesteninom protresite prije otvaranja kako ne bi došlo do izbacivanja sadržaja), povrće itd. Nikad ne kuhajte bez vode.
11. U ekspres loncu nemojte kuhati hranu umotanu u papir, tkaninu ili plastičnu ambalažu. Prilikom kuhanja namirnica koje povećavaju svoj volumen, npr. meso s kožom, goveđi jezik i sl., pazite da ne probušite vanjski sloj kako ne bi došlo do prskanja i opeklina.
12. Ekspres lonac rabite samo na izvorima topline opisanim u korisničkom priručniku.
13. Ekspres lonac rabite samo u predviđene svrhe, tj. za brzo kuhanje. Može se rabiti i kao obični lonac bez poklopca. Nemojte rabiti u običnoj ni u mikrovalnoj pećnici.
14. Ovaj se lonac ne smije rabiti pod tlakom za pečenje ili prženje u ulju.

15. Ekspres lonac nemojte rabiti u pećnici jer može doći do oštećenja.
16. Slijedite dodatne napomene za kuhanje posebnih namirnica.
17. Ekspres lonac uvijek držite za ručke.
18. Ako je ekspres lonac još uvijek vruć, budite posebno pažljivi prilikom rukovanja i držite ga samo za ručke na loncu, a ne za ručku na poklopcu. Da biste zaštitili prste, upotrijebite kuhinjsku krpu.
19. Ekspres lonac ne pokušavajte otvarati nasilno. Prije otvaranja ekspres lonca provjerite da više nije pod tlakom.
20. Prilikom oslobađanja pare držite ruke, tijelo i glavu podalje od pare.
21. Poklopac ekspres lonca ne smije se prati u perilici posuđa.
22. Uvijek rabite ORIGINALNE rezervne dijelove. Potrebno je rabiti samo originalne rezervne dijelove i pribor jer su predviđeni upravo za uporabu s ovim ekspresnim loncima.
23. Ako su potrebni popravci, obratite se službi za podršku.
24. Mrlje na dnu ekspres lonca mogu se lako ukloniti pomoću limunovog soka ili octa.
25. Za čišćenje nipošto nemojte rabiti gruba sredstva ili čeličnu vunu.
26. Ove upute pohranite na sigurnom mjestu.
27. Ne modificirajte sigurnosni mehanizam ni na koji način jer može doći do prskanja i opekline. Prilikom oslobađanja pare držite ruke, tijelo i glavu podalje od pare.
28. Ekspres lonac ili pribor koji su na bilo koji način oštećeni ili deformirani ne smiju se rabiti ni pod kojim uvjetima.
29. Pazite da ne dođete u kontakt s vrućom parom.

### PRIRUČNIK ZA UPOTREBU:

Prije prve upotrebe: Uklonite sve zaštitne elemente s ekspres lonca i sve naljepnice. Sve dijelove operite toplom vodom s dovoljno deterdženta i dobro osušite.

Prije svake uporabe: uvijek provjerite sigurnosne elemente, tj. radni i sigurnosni ventil. Provjerite njihovu ispravnost tako da ih pritisnete. Ventil se uvijek mora vratiti u početni položaj.

### Upute za uporabu:

#### 1) Otvaranje

Pritisnite tipku  samo pomoću prsta.

Čeljusti će se otvoriti i pri dnu će se pojaviti kontrolna oznaka. Oslobođeni poklopac uklonite tako da ga podignete.



#### 2) Zatvaranje

Postavite poklopac na poklopac. Provjerite jesu li čeljusti otvorene (tj. jesu li kontrolne oznake vidljive).

Zatim jednim prstom pritisnite tipku . Kontrolne oznake će nestati, a čeljusti će se zatvoriti na stijenkama lonca.



#### 3) Umetanje namirnica

Namirnice koje želite kuhati stavite u lonac (provjerite jeste li dodali minimalnu propisanu količinu tekućine). Minimalna propisana količina tekućine i namirnica treba biti najmanje na 1/3 ekspres lonca. Sada dodajte sve što želite kuhati. Ako kuhate namirnice koje bubre, povećavaju svoj volumen ili stvaraju pjenu, lonac napunite samo dopola. To znači da tekućine i namirnice ne smiju prelaziti 1/2 ekspres lonca. Prilikom kuhanja ostalih vrsta namirnica lonac možete napuniti tekućinom i hranom do 2/3 ukupne zapremine.

#### 4) Podešavanje razine

I = lagano kuhanje

II = brzo kuhanje







## 5) Priprema štednjaka

Postavite štednjak na najvišu razinu snage. Kuhanje u ekspres loncu započinje kada lonac stavite na štednjak. Čim para počne izlaziti iz radnog ventila, smanjite štednjak na nižu razinu snage. Po isteku potrebnog vremena kuhanja isključite štednjak.

## 6) Kuhanje i oslobađanje pare

Polako i pažljivo oslobodite paru ili pričekajte dok lonac više ne bude pod tlakom.

Polako okrenite tlačni ventil iz položaja II u položaj I na nekoliko sekundi, a zatim u položaj za oslobađanje tlaka .

Radni ventil nikad ne okrećite iz položaja II u položaj za oslobađanje tlaka .

Ako kuhate na razini I, možete ga okrenuti izravno u položaja za oslobađanje tlaka .

**UPOZORENJE:** para koja izlazi vrlo je vruća. Drugi načini smanjivanja tlaka opisani su na sljedećim stranicama.

## 7) Završetak postupka kuhanja

Prije otvaranja ekspres lonca pričekajte dok iz njega ne izađe sva para. Tada možete otvoriti poklopac i pažljivo ukloniti hranu.

**UPOZORENJE:** poklopac nikad ne otvarajte nasilno. Također provjerite da poklopac nije vruć.

## SIGURNOSNI SUSTAVI I POKLOPAC

Ovaj ekspres lonac ima mnoge prednosti i sigurnosne značajke:

Ovaj ekspresni lonac omogućuje postavljanje dviju razina rada. Upute i smjernice potražite u priručniku te u tablici s vremenima kuhanja. Stoga je lonac opremljen tlačnim ventilom koji omogućuje dvije razine rada. Prednost sljedećeg indikatora je to što na temelju veličine i količine namirnica koje želite kuhati omogućuje podešavanje tlaka ekspres lonca pomoću ventila. U tablici na kraju ovog korisničkog priručnika pronaći ćete osnovne postavke. Pripremat ćete mnogo zdravije obroke. Hrana će se kuhati vrlo lagano jer ćete je kuhati kraće, u pari i bez pristupa zraka. Svaka minuta kraćeg kuhanja znači više sačuvanih vitamina, minerala i drugih hranjivih sastojaka. Hrana koju skuhatе imat će bolji okus. Kuhanje bez pristupa zraka značajno pomaže u očuvanju okusa i prirodne boje povrća. Kuhanje će biti brže i uštedjet ćete vrijeme i energiju. Pomoću ekspres lonca uštedjet ćete do 70 % vremena koje ste do sada trošili na kuhanje. Također ćete uštedjeti i energiju: do 60 % za jela koja se kuhaju dulje te 30 % – 40 % za jela koja se kuhaju kraće. Ostale sigurnosne značajke opisane su u nastavku.

### TLAČNI VENTIL:

za kontinuiranu promjenu postavki kuhanja. Ventil automatski održava tlak i toplinu na određenoj postavci:

Položaj I (lagano kuhanje) - 70 kPa - oko 118 °C

Položaj II (brzo kuhanje) - 100 kPa - oko 130 °C

Tlačni ventil može se postaviti u položaj za oslobađanje tlaka  i u položaj za čišćenje ventila.

Siguran tlak je u rasponu 1,4 – 1,8 bara (140–180 kPa). Ventil se otvara i tlak se oslobađa. Maksimalni dopušteni tlak za ovaj ekspres lonac je: 3 bara (300 kPa).

### SIGURNOSNI VENTIL:

Dok tlak u loncu raste, može se vidjeti CRVENI indikator tlaka. Lonac je u tom trenutku zaključan (nikad ne pokušavajte nasilno otvarati poklopac).

Ako indikator tlaka nije vidljiv, ekspres lonac više nije pod tlakom. Možete ga otvoriti. Ako kontrolni ventil ne oslobađa tlak kao što bi trebao, ventil će se otvoriti u skladu s propisanim vrijednostima.



### SUSTAV OTVARANJA/ZATVARANJA JEDNOM RUKOM:

Otvorite poklopac tako da pritisnete tipku  ili . Kad pritisnete tipke, možete ukloniti poklopac s lonca ili ga kasnije po potrebi vratiti. Upozorenje! Prije otvaranja ekspres lonca oslobodite svu paru. Ekspres lonac nikad ne pokušavajte otvarati nasilno!

## SIGURNOSNI PROZORČIĆ

Dodatni sigurnosni element je sigurnosni prozorčić za promatranje na poklopcu. U slučaju prekomjernog tlaka u ekspres loncu, brtveni prsten će se zakrenuti u ovaj prozorčić kako bi para mogla izlaziti.



## POKLOPAC S BRTVENIM PRSTENOM

Brtveni prsteni se troše te se po potrebi moraju zamijeniti novima. Važno: Rabite samo originalne brtvene prstene.

## LONAC

### LONAC:

Ovaj lonac elegantnog i bezvremenskog dizajna izrađen je od visoko kvalitetnog čelika 18/10. Jednostavan je za održavanje i može se prati u perilici posuđa (BEZ POKLOPCA). Bez poklopca se može rabiti kao uobičajeni lonac.

### VIŠESLOJNO DNO LONCA:

iznimno otporno dno prikladno za sve vrste štednjaka. Potpuno je stabilno te jamči najbolja termička svojstva i uštedu energije.

## DETALJAN POSTUPAK KUHANJA

### PRIJE POČETKA KUHANJA:





Prije svake uporabe provjerite jesu li sustav za sigurnosno zaključavanje, tlačni ventil i brtveni prsten čisti te potpuno ispravni. Osobito provjerite može li se sigurnosni ventil s donje strane poklopca pomicati. Pomoću oštrog predmeta provjerite može li se igla slobodno pomicati te osjećate li otpor opruge.

Napunite lonac dovoljnom količinom tekućine (vode, temeljca ili umaka) kako bi se mogla stvoriti potrebna para.

**UPOZORENJE:** uvijek upotrijebite dovoljnu količinu tekućine. NIKAD ne dopustite da dođe do „suhog kuhanja“. Zatim dodajte sve što želite kuhati.

Tekućina i namirnice koje želite kuhati trebaju ispunjavati najmanje 1/3 ekspres lonca. Hrana koja bubri ili stvara pjenu ne smije ispunjavati više od 1/2 lonca. Sve ostale vrste namirnica trebaju ispunjavati najviše 2/3 lonca. Uvijek obratite pažnju na skalu s unutarnje strane ekspres lonca. Provjerite ima li dovoljno prostora između hrane koju kuhate i poklopca sa sigurnosnim ventilom.

### KUHANJE u ekspres loncu tako je jednostavno...

- 1) Odaberite željenu razinu kuhanja pomoću tlačnog ventila: Postavite razinu tlaka - I = lagano kuhanje ili II = brzo kuhanje
- 2) Postavite štednjak na najvišu razinu snage.
- 3) Ekspres lonac s postavljenom razinom tlaka postavite na grijaću ploču i podesite zagrijavanje na najjače. Kada se poveća tlak, pojavit će se crvena igla sigurnosnog ventila. Od tog trenutka više ne smijete otvarati ekspres lonac.
- 4) Vrijeme potrebno za postizanje postavljene razine tlaka ovisi o tome koliko je ekspres lonac napunjen. Tada para počinje kontinuirano izlaziti iz tlačnog ventila. Točno vrijeme kuhanja počinje se mjeriti upravo u tom trenutku. Sada smanjite štednjak na najslabiju razinu.
- 5) Po završetku kuhanja isključite štednjak.
- 6) Polako i pažljivo oslobodite paru ili pričekajte dok lonac više ne bude pod tlakom. Polako zakrenite tlačni ventil iz položaja II u položaj za oslobađanje tlaka . Nemojte ga zakretati izravno iz položaja II u položaj . Najprije ga zakrenite iz položaja II u položaj I i pričekajte nekoliko sekundi, a zatim ga nastavite zakretati iz položaja I u položaj . Ako kuhate na razini I, možete ga okrenuti izravno iz položaja I u položaj .

**UPOZORENJE:** para koja izlazi vrlo je vruća. Pazite da ne opečete lice, tijelo ili ruke.

- 7) Prije otvaranja ekspres lonca pričekajte dok iz njega ne izađe sva para. Nakon toga možete otvoriti ekspres lonac. Možete ukloniti poklopac.

**UPOZORENJE:** poklopac nemojte otvarati nasilno. Po isteku vremena kuhanja isključite štednjak i pričekajte dok ekspresni lonac više ne bude pod tlakom. Uklonite ekspres lonac sa štednjaka i postavite ga na stabilnu površinu. Tlak možete osloboditi na sljedeća 3 načina:





- 1) Pričekajte da se ekspres lonac ohladi: pričekajte dok crvena igla na sigurnosnom ventilu potpuno ne nestane. To je preporučeni način za kašastu hranu ili onu koja stvara pjenu.
- 2) Polako prebacite tlačni ventil iz položaja II u položaj I i pričekajte nekoliko sekundi, a zatim ga nastavite prebacivati iz položaja I u položaj II. Ako kuhate na razini I, možete ga okrenuti izravno iz položaja I u položaj II.

**UPOZORENJE:** para koja izlazi vrlo je vruća.

- 3) Brzo oslobađanje tlaka: držite ekspres lonac pod hladnom tekućom vodom i pustite vodu da polako curi po poklopcu (ne samo preko plastičnih dijelova), sve dok crveni sigurnosni ventil potpuno ne nestane. Ekspres lonac nemojte stavljati u vodu. Čim crvena sigurnosna igla potpuno nestane, ekspres lonac više nije pod tlakom. Sada postavite tlačni ventil u položaj I. Kada je sva para ispuštena, možete otvoriti ekspres lonac. Možete otvoriti poklopac.

**UPOZORENJE:** poklopac nemojte otvarati nasilno i nemojte raditi prerade na sigurnosnom sustavu. Ekspres lonac može se otvoriti samo kada više nije pod tlakom.

## ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

Nakon svake uporabe operite ekspres lonac toplom vodom i deterdžentom za pranje posuđa. Nemojte rabiti gruba, abrazivna, jaka kemijska ni sredstva koja sadrže klor.

Lonac se može prati u perilici posuđa, međutim, POKLOPAC NE.

## ČIŠĆENJE LONCA

- 1) Posuđe uvijek operite toplom vodom i deterdžentom kako biste uklonili sve ostatke hrane. Proizvod isperite i osušite. Zatim ga prebrišite s nekoliko kapi ulja kako biste održali kvalitetu površine. Višak ulja uklonite papirnatim ubrusima. Tako ćete proizvod održati u savršenom stanju.
- 2) Veličina grijaće ploče na štednjaku treba odgovarati veličini proizvoda i ne smije biti šira od ruba posuđa. To će spriječiti pregrijavanje vanjske površine. Iskoristite prednosti akumulacije topline ovog posuđa, koja omogućuje dulje zadržavanje topline u loncu i štedi energiju.
- 3) Posuđe na grijaćoj ploči nikad ne ostavljajte bez nadzora. Prije čišćenja pričekajte da se posuđe ohladi.
- 4) Kako biste nakon kuhanja uklonili zapečene ostatke hrane, ostavite posuđe da se namače u toploj vodi s deterdžentom, a zatim isperite i obrišite mekom krpom. Ako se u čajniku pojave mrlje, zagrijte malo bijelog octa, a zatim operite kao i obično. Te mrlje nemaju utjecaja na svojstva proizvoda.
- 5) Preporučujemo da ne rabite metalni pribor na površinama od nehrđajućeg čelika te da ne režete hranu unutar ekspres lonca.
- 6) Posuđe od nehrđajućeg čelika vrlo je jednostavno održavati i čistiti. Prilikom ručnog čišćenja upotrijebite meke krpe i spužve koje ne grebu površinu. Nemojte rabiti agresivne kemijske proizvode. U PERILICI POSUĐA MOŽE SE PRATI SAMO LONAC, NE I POKLOPAC. Međutim, izbjegavajte tvrdu vodu te agresivne deterdžente i sredstva za čišćenje koji mogu uzrokovati promjenu boje posuđa. Ove promjene, međutim, nemaju utjecaja na funkciju i grijaća svojstva posuđa.
- 7) Kako bi vas proizvod služio dugo vremena, s posuđem postupajte pažljivo i pazite da ne ogrebete površinu.

## BRTVENI PRSTEN

Operite brtveni prsten pod tekućom vodom i osušite ga. Brtveni prsten potrebno je zamijeniti kada postane tvrd (počne poprimati smeđu boju).

## POKLOPAC I SIGURNOSNI VENTIL

Redovito perite iznutra i izvana pod tekućom vodom u razmacima koji ovise o učestalosti kuhanja.

## TLAČNI VENTIL

Čišćenje tlačnog ventila: odvojite plastični gornji dio. To napravite tako da pritisnete ventil i potpuno ga zakrenete ulijevo. Sada ga možete podignuti i odvojiti od njegova ležišta. Operite ga pod tekućom vodom i ponovo postavite.



Prilikom ponovnog postavljanja ventila pripazite da ga namjestite u Zlijebove te ga učvrstite tako da ga zakrenete.

## RUČKE

Dovoljno ih je isprati vodom. Redovito provjeravajte čvrstoću ručki na ekspres loncu. Ako primijetite da je ručka labava, pritegnite je pomoću odvijača.

## POHRANA

Lonac je nakon pranja i sušenja potrebno pohraniti na čistom, suhom i zaštićenom mjestu. Lonac nemojte zatvarati poklopcem. Poklopac možete staviti naopako na lonac ili pokraj njega.

## ČESTO POSTAVLJANA PITANJA

Ako potrebno dugo vrijeme za postizanje vrenja:

- Grijaća ploča nije dovoljno vruća. Pojačajte je na maksimalnu razinu.

Ako crvena igla sigurnosnog ventila ne izlazi - para izlazi iz ventila tijekom kuhanja:

- Tijekom prvih nekoliko minuta to je potpuno normalno (tlak se tek počinje nakupljati)
- Ako se ovo stanje nastavi, provjerite sljedeće:
  - a) je li grijaća ploča dovoljno vruća? Ako nije, pojačajte snagu
  - b) ima li u ekspres loncu dovoljno tekućine? Ako nema, dodajte potrebnu količinu
  - c) je li tlačni ventil postavljen na I ili II? Ako nije, učinite to
  - d) je li ekspres lonac pravilno zatvoren? Ako nije, učinite to
  - e) jesu li brtveni prsten ili rub lonca oštećeni? Provjerite ih

Ako tijekom kuhanja izađe crvena igla sigurnosnog ventila i iz tlačnog ventila ne izlazi para:

- Ekspres lonac zritite pod hladnom tekućom vodom kako biste smanjili tlak
- Otvorite ekspres lonac
- Očistite tlačni i sigurnosni ventil

Ako para izlazi oko poklopca, provjerite:

- Je li poklopac pravilno zatvoren? Ako nije, učinite to

Je li sigurnosni prsten pravilno postavljen?

- Stanje sigurnosnog prstena (zamijenite po potrebi)
- Jesu li poklopac, sigurnosni i tlačni ventil čisti? Ako nisu, očistite ih.
- Je li rub lonca oštećen? Nemojte rabiti ekspres lonac ako je oštećen. Obratite se servisu.

Ako se poklopac ne može otvoriti

- Provjerite je li sigurnosni ventil potpuno spušten. Ako nije, oslobodite preostali tlak.
- Po potrebi ohladite ekspres lonac hladnom tekućom vodom.

Ako hrana nije dovoljno kuhana ili je prekuhana, provjerite sljedeće: Vrijeme kuhanja (predugo ili prekratko):

- Snaga grijaće ploče
- Odgovarajuća postavka tlačnog ventila
- Količina tekućine

Ako se hrana zapekla za lonac:

- Ostavite lonac da se namače prije čišćenja, a zatim uklonite ostatke.
- Nemojte rabiti jaka kemijska ni sredstva koja sadrže klor.

## TABLICA VREMENA KUHANJA

Na vrijeme kuhanja utječu mnogi čimbenici. Informacije navedene u nastavku rabite kao smjernice, ali stvarno vrijeme kuhanja može se razlikovati, ovisno o Vašem ekspres loncu, štednjaku ili količini hrane.

VRESTA	VRIJEME U MINUTAMA	RAZINA TLAKA
<b>Mahunarke – prethodno namočene</b>		
Leća.....	20 do 30 minute.....	Razina II
Grašak.....	20 do 30 minuta.....	Razina II
Grah (prethodno namočen).....	35 do 40 minuta.....	Razina II
<b>Kuhano/pirjano povrće</b>		
Ananas (komadi).....	6 do 8 minuta.....	Razina I
Artičoke.....	7 do 9 minuta.....	Razina II
Bijela riža (dugo zrno).....	4 minute.....	Razina II
Bijela riža (kratko zrno).....	6 minuta.....	Razina II
Krumpiri.....	10 minuta.....	Razina II
Brokula.....	5 do 6 minuta.....	Razina I
Breskva (sušena).....	4 do 7 minuta.....	Razina I
Celer.....	5 do 7 minuta.....	Razina II
Luk (cijeli).....	10 minuta.....	Razina II
Limun.....	3 do 5 minuta.....	Razina I
Bijeli grah (prethodno namočen).....	6 do 10 minuta.....	Razina II
Smeđa riža (dugo zrno).....	12 minute.....	Razina II
Smeđa riža (kratko zrno).....	12 minuta.....	Razina II
Gljive.....	8 do 10 minuta.....	Razina II
Grožđe (za izradu marmelade).....	2 do 4 minute.....	Razina I
Šparoge.....	4 minute.....	Razina I
Jabuke.....	3 do 5 minuta.....	Razina I
Jagode (za izradu marmelade).....	2 do 4 minute.....	Razina I
Kukuruz na klip.....	20 minuta.....	Razina II
Karfiol.....	5 do 7 minuta.....	Razina II
Marelice.....	4 do 7 minuta.....	Razina I
Mrkva.....	7 do 10 minuta.....	Razina II
Naranče.....	3 do 5 minuta.....	Razina I
Pasirana rajčica.....	8 minuta.....	Razina I
Rajčice.....	3 do 5 minuta.....	Razina II
Prokulice.....	5 do 6 minuta.....	Razina I
Cikla.....	15 do 18 minuta.....	Razina II
Špinat (svježi ili zamrznuti), isjeckan.....	3 do 4 minute.....	Razina I
Crnooki grah.....	12 do 15 minuta.....	Razina II
Miješano povrće.....	10 do 12 minuta.....	Razina II
Kelj, kupus.....	5 do 7 minuta.....	Razina I
<b>Tjestenina</b>		
Makaroni.....	12 do 15 minuta.....	Razina II
Špageti.....	12 do 15 minuta.....	Razina II
<b>Meso i perad</b>		
Govedina u kockicama 25 mm ( 700 g).....	25 do 30 minuta.....	Razina II
Govedina (krupniji komadi, svježa ili konzervirana) 900 – 1400 g.....	35 do 40 minuta.....	Razina II
Govedina (kratka rebra).....	20 do 25 minuta.....	Razina II
Janjetina.....	25 do 30 minuta.....	Razina II
Patka (četvrtine).....	25 do 30 minuta.....	Razina II
Patka (cijela).....	30 do 35 minuta.....	Razina II
Pile (cijelo) 900 – 1400 g.....	25 do 30 minuta.....	Razina II
Piletina u kockicama.....	20 do 25 minuta.....	Razina II
<b>Riba i morski plodovi</b>		
Jastog 700 – 900 g.....	10 do 12 minuta.....	Razina II
Šaran.....	8 do 10 minuta.....	Razina I
Skuš.....	6 do 8 minuta.....	Razina I
Dagnje.....	6 do 8 minuta.....	Razina II
Odrezak lososa (debljine 5 cm).....	4 do 6 minuta.....	Razina I

**PRITUŽBE, ODRŽAVANJE**

Poštujte sve upute navedene u ovom korisničkom priručniku. Ekspres lonac predviđen je samo za upotrebu u kućanstvu. Poštujte sve osnovne postupke održavanja, uporabe i čišćenja ekspres lonca od nehrđajućeg čelika, uključujući učestalost tih postupaka. Standardno održavanje i popravci koje može obaviti korisnik te nije potrebno obraćanje servisu. U slučaju neispravnosti gumene brtve, sustava ventila itd., obratite se dobavljaču ili izravno servisu tvrtke **Fast ČR, a.s.** Trenutni popis dostupan je na adresi [www.fastcr.cz](http://www.fastcr.cz).

**JAMSTVO**

Ovaj je proizvod pokriven produljenim 5-godišnjim jamstvom koje je valjano od datuma kupnje proizvoda.

**Jamstvo ne pokriva sljedeće:**

- nepravilnu uporabu proizvoda ili uporabu u suprotnosti s uputama u ovom korisničkom priručniku
- izmjene ili popravke od strane neovlaštenog servisa ili osobe te uporabu rezervnih dijelova koji nisu originalni.
- oštećenje koje je nastalo uslijed pada ili udarca

**JAMSTVENI LIST**

Ovaj je proizvod pokriven 60-mjesečnim jamstvom koje je valjano od datuma kupnje proizvoda. Jamstveno razdoblje započinje na datum kupnje. Potrebno je prikazati jamstvenu karticu zajedno s valjanim dokazom o kupnji predmetnog proizvoda. Odredbe jamstva ne utječu na prava kupca vezana uz kupnju proizvoda i predviđena posebnim zakonskim propisima. Ostalim odnosima između dobavljača i kupca upravljaju važeće odredbe građanskog prava.

**PROIZVOD (naziv/broj proizvoda/EAN (međunarodni broj artikla)):****DATUM PRODAJE:****DOBAVLJAČ (naziv i adresa tvrtke):****PEČAT I POTPIS DOBAVLJAČA/TRGOVINE:**

Uz svaku uloženu žalbu potrebno je prikazati ovaj jamstveni list.

Jamstveni list pažljivo pohranite.

Jamstveni list važeći je samo ako je čitljiv i pravilno ispunjen s pečatom i potpisom dobavljača/trgovine, datumom prodaje, adresom dobavljača/trgovine i opisom proizvoda.

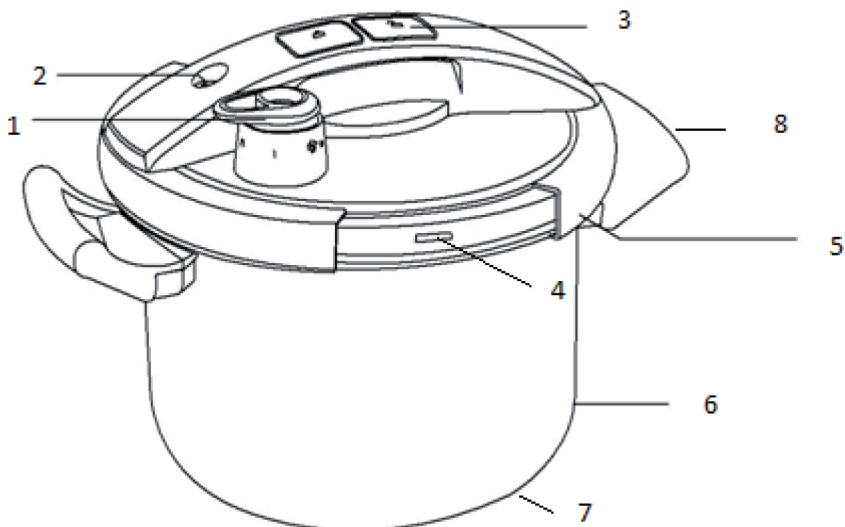
**Jamstvo ne pokriva sljedeće:**

- nepravilnu uporabu proizvoda ili u suprotnosti s uputama u priručniku za uporabu
- izmjene ili popravke od strane neovlaštenog servisa ili osobe te uporabu rezervnih dijelova koji nisu originalni.
- oštećenje koje je nastalo uslijed pada ili udarca
- proizvod je istrošen uslijed uobičajene uporabe koja ne uključuje nedostatke u materijalu

Opravdanu žalbu uložite kod svog dobavljača / u trgovini u kojoj ste kupili predmetni proizvod ili izravno u servisu tvrtke **Fast ČR, a.s.** Trenutni popis dostupan je na adresi [www.fastcr.cz](http://www.fastcr.cz).

**Seznam delov lonca na pritisk (glejte sliko):**

- 1) Delovni (tlačni) ventil
- 2) Varnostni (varnostni nadtladni) ventil
- 3) Sistem odpiranja z gumbom - zapahnjeno/odpahnjeno
- 4) Varnostno kontrolno okence
- 5) Zobčasto zapiranje pokrovke in okroglo tesnilo
- 6) Lonec
- 7) Sendvič dno
- 8) Masivni ročaj



**SI Čestitke ob nakupu** lonca na pritisk podjetja **LAMART**, znamke **PRESSION**, ki ga je izdelal Piere Lamart in je narejen iz prvorazrednega nerjavečega jekla 18/10 in zelo obstojne plastike. Pred prvo uporabo skrbno preberite na navodila, vključno z opombami in jih nato shranite za poznejšo uporabo! Da bi zagotovili varnost in dolgo življenjsko dobo tega lonca na pritisk smo uporabili materiale visokega standarda. Upamo, da ga boste uporabljali z zadovoljstvom.

## IDENTIFIKACIJA

**Proizvajalec** Zhejiang Yongda Stainless Steel Manufacture Co., Ltd

**Tip/Prostornina:** DS22D tipa 4/6 l

**Delovni tlak I (bari):** 70 kPa

**Delovni tlak II (bari):** 100 kPa

**Maksimalno dovoljen tlak (bari):** 140–180 kPa

## OPIS:

Lonec na pritisk **PRESSION** je izdelan iz prvorazrednega nerjavečega jekla 18/10, ki zagotavlja enostavno in higiensko pot za pripravo jedi. Lonec na pritisk ima masivne stranske ročaje in ročaj na pokrovki, ki so izdelani iz plastike, ki se ne zažge. Lonec na pritisk ima varnostni in delovni ventil, ki zagotavljata maksimalno varnost izdelka med uporabo pod tlakom. Sendvič dno lonca ima izjemne lastnosti akumulacije vročine tako, da je treba le minimalno količino moči iz štedilnika, torej zagotavlja tudi prihranek energije. Lonec na pritisk je primeren za vse vrste štedilnikov: plinske, halogenske, električne, steklo-keramične in indukcijske grelne plošče.

## POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

1. Pred uporabo skrbno preberite navodila za uporabo
2. Osebe, ki niso seznanjene o načinih uporabe lonca na pritisk, ga ne smejo uporabljati
3. Med kuhanje, ko je pod pritiskom, ne puščajte lonca na pritisk nikoli brez nadzora
4. Zelo previdni bodite, ko uporabljate lonec na pritisk v bližini otrok. Otrokom je prepovedana uporaba lonca na pritisk
5. Lonec na pritisk uporabljajte izključno za hitro kuhanje; v ta namen je namreč konstruiran. Med kuhanjem ravnajte previdno z loncem na pritisk - ne dotikajte se vročih delov lonca
6. Pred vsako uporabo preverite stanje in delovno zaporedje varnostnega ventila, varnostni ventil in okroglo tesnilo.
7. Zaradi ustvarjenega tlaka v loncu med kuhanjem morate pred kakršno koli uporabo trdno zapreti lonec s pokrovko. Skrbno preberite navodila za uporabo in varnostna navodila v teh navodilih za uporabo. Če jih ne preberete, lahko zaradi nepravilne uporabe poškodujete ljudi ali lonec.
8. Ta lonec na pritisk nima merilnika tlaka. Bodite pozorni na paro, ki uhaja iz kontrolnega ventila - ta opozarja na zadosten tlak v loncu. Preden boste odprli lonec na pritisk, počakajte, da se ohladi. Ustvarjen tlak se mora sprostiti, sicer ne boste mogli odpreti lonca na pritisk.
9. Nikoli ne preseгаite predpisane minimalne napolnjenosti lonca (= tekočina + jedi, ki jih kuhate).
10. Nikoli ne presegaite predpisane maksimalne napolnjenosti lonca (= tekočina + jedi, ki jih kuhate). Ko kuhate jedi, ki povečajo svojo prostornino kot na primer stročnice, riž, testenine (ko kuhate testenine, stresite lonec pred odpiranjem, saj boste tako preprečili, da bi bila jed izvržena iz lonca) zelenjava itd., napolnite lonec na pritisk vedno do 2/3 prostornine lonca. Nikoli ne kuhate brez vode.
11. V loncu na pritisk nikoli ne kuhajte jedi, ki so zavite v papir, blago ali plastično embalažo. Ko kuhate jedi, ki poveča svojo prostornino, npr. meso s kožo, goveji jezik itd., bodite zelo previdni, da ne prebodete zunanje plasti - tveganje opeklin.
12. Lonec na pritisk uporabljajte le na virih vročine, ki so opisani v teh navodilih za uporabo.
13. Ta lonec na pritisk uporabljajte izključno za hitro kuhanje; v ta namen je namreč konstruiran. Lahko pa ga uporabljate tudi kot običajen lonec brez pokrovke. Nikoli ga ne uporabljajte v običajni peči ali v mikrovalovni pečici.
14. Lonec nikoli ni dovoljeno uporabljati pod pritiskom za peko ali cvrtje z oljem.
15. Lonca na pritisk nikoli ne uporabljajte v pečici, ker se lahko poškoduje.

16. Glede kuhanja posebnih jedi upoštevajte dodatne opombe.
17. Lonec na pritisk držite vedno za ročaje.
18. Če je lonec na pritisk še vedno vroč, morate z njim ravnati zelo previdno in ga prijeti le za ročaje na loncu in ne za ročaj na pokrovki. Za zaščito prstov uporabite kuhinjsko krpo.
19. Lonca na pritisk ne odpirajte nikoli na silo. Pred odpiranjem lonca na pritisk preverite, ali se je v njem sprostil tlak.
20. Paro usmerjajte med izpuščanjem stran od rok, glave in telesa.
21. Pokrovke lonca na pritisk ne perite v pomivalnem stroju.
22. Vedno uporabljajte le ORIGINALNE nadomestne dele. Uporabljati je dovoljeno le originalno opremo in nadomestne tele ali pokrovke ter lonce, ker so konstruirani posebej za ta lonec na pritisk.
23. Če je treba te dele popravljati, kontaktirajte z našim servisom za stranke.
24. Madeže na dnu lonca na pritisk lahko zlahka odpravite z limono ali kisom.
25. Za čiščenje ne smete nikoli uporabljati grobih sredstev za čiščenje ali jeklene volne.
26. Ta navodila shranite na varno mesto.
27. Nikoli ne spreminjajte varnostnih mehanizmov na kakršen koli na čin, sicer obstaja nevarnost opeklin. Paro usmerjajte med izpuščanjem stran od rok, glave in telesa.
28. Nikoli ni dovoljeno uporabljati lonca na pritisk ali opreme, ki sta poškodovana ali deformirana.
29. Pazite, da ne pridete v stik z vročo paro.

### NAVODILA ZA UPORABO:

Pred prvo uporabo: Z lonca na pritisk odstranite zaščitne elemente ter odtrgajte in odstranite vse nalepke. Vse dele umijte s toplo vodo in zadosti pralnega sredstva ter jih dobro posušite.

Pred kakršno koli uporabo: vedno preverite vse varnostne elemente: delovne in varnostne ventile - s pritiskanjem navzdol preverite, ali delujejo pravilno. Ventil se mora vedno vrniti v prvotni položaj.

### Navodila za uporabo:

#### 1) Odpiranje

Za pritisk na označen gumb uporabite en prst .

Zobci se bodo hitro odprli in kontrolna oznaka se bo pojavila na dnu ter sprostila pokrovko, ki jo nato lahko dvignete in odstranite.



#### 2) Zapiranje

Pokrovko namestite na lonec. Prepričajte se, ali so zobci odprti (kontrolne oznake so vidne).

Nato z enim prstom pritisnite označen gumb , kontrolna oznaka bo izginila in zobci bodo zagrabilili sponko v notranjosti lonca.



#### 3) Dodajanje jedi

Jedi, ki jih želite skuhati, dajte v lonec (zagotovite, da boste dodali minimalno količino tekočine). Minimalna količina tekočine in jedi mora biti najmanj 1/3 lonca na pritisk. Zdaj lahko dodate vse, kar želite kuhati. Če jed nabrekne, poveča svojo prostornino ali se peni, potem napolnite lonec le do polovice; to pomeni, tekočina in jed ne smeta presežati 1/2 lonca na pritisk. Če kuhate druge jedi, lahko lonec na pritisk napolnite do 2/3 prostornine lonca (tekočina in jedi).

#### 4) Nastavitev ravni

I = zmerno kuhanje

II = hitro kuhanje





### 5) Priprava štedilnika


Štedilnik nastavite na najvišjo moč. Kuhanje v loncu na pritisk se začne, ko lonec postavite na štedilnik. Tako, ko začne iz delovnega ventila uhajati para, preklopite štedilnik na nižjo moč. Ko poteče potreben čas kuhanja, izklopite štedilnik.

### 6) Kuhanje in izpuščanje pare

Paro izpustite počasi in previdno, ali počakajte, da se tlak sprost v celoti.

Za nekaj sekund obrnite počasi tlačni ventil iz položaja II v položaj I in nato v položaj za sprostitvev tlaka .

Delovnega ventila nikoli ne obračajte iz položaja II v položaj za sprostitvev tlaka .

Če kuhate na položaju I, ga lahko obrnete neposredno v položaj za sprostitvev tlaka .

**OPOZORILO:** uhajajoča para je izjemno vroča. Drugi načini za zniževanje tlaka so opisani v nadaljevanju.

### 7) Končanje kuhanja

Počakajte, da para uide iz lonca na pritisk in ga šele nato odprite in izklopite. Zdaj lahko odprete pokrovko in previdno odstranite skuhano jed.

**OPOZORILO:** pokrovke nikoli ne odpirajte na silo, pokrovka je lahko še vedno vroča.

### VARNOSTNI SISTEMI IN POKROVKA

Ta lonec na pritisk ima številne prednosti in varnostne elemente:

dvostopenjski tlačni ventil z navodili in urnikom za kuhanje, ki ga lahko uporabljate kot vodnik. To pa zato, ker ima ta lonec na pritisk dvostopenjski tlačni ventil. Prednost naslednjega indikatorja je v tem, ker omogoča, da lahko z ventilom nastavite tlak v loncu na pritisk individualno glede na velikost in količino jedi, ki jo želite skuhati. Poglejte v urnik na koncu teh navodil za uporabo, kjer boste našli osnovne nastavitve. Skuhali boste bolj zdrave obroke. Jedi bodo skuhanе zelo nežno, ker boste kuhali krajši čas v pari brez kisika. Vsaka prihranjena minuta predstavlja več prihranjenih pomembnih vitaminov, hranil in mineralov. Skuhana jed ima tudi boljši okus. Kuhanje brez kisika občutno pomaga pri ohranjanju okusa in naravne barve zelenjave. Kuhali boste dosti hitreje ter prihranili čas in energijo. Z uporabo lonca na pritisk boste prihranili do 70 % časa, kot ste ga doslej porabili za kuhanje. Ob tem boste prihranili energijo - do 60 % za jedi, ki se kuhajo dalj časa in 30–40 % za jedi, ki se kuhajo krajši čas. Drugi varnostni elementi so opisani v nadaljevanju.

### TLAČNI VENTIL:

za neprekinjeno spreminjanje nastavitvev kuhanja. Ventil samodejno ohranja tlak in vročino za zahtevano nastavitvev:

položaj I (zmerno kuhanje) - 70 kPa - približno 118 °C

položaj II (hitro kuhanje) - 100 kPa - približno 130 °C

Tlačni ventil lahko nastavite tudi v položaj za sprostitvev tlaka  in v položaj za čiščenje ventila.

Varen tlak je v območju 1,4–1,8 bara (140–180 kPa) - ventil se odpre in zniža tlak, največji dovoljen tlak za ta lonec na pritisk je: 3 bare (300 kPa).

### VARNOSTNI VENTIL:

Med naraščanjem tlaka v loncu na pritisk lahko vidite RDEČ indikator tlaka; v tem času je lonec zapahnen (nikoli ne skušajte odpirati pokrovke na silo).

Če indikator tlaka ni viden, v loncu na pritisk ni več tlaka. Lahko ga odprete. Če kontrolni ventil iz kakršnega koli razloga ne sprost tlaka, kot bi moral, se bo ventil odprl v skladu s predpisanimi vrednostmi.



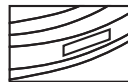
### SISTEM ODPIRANJA/ZAPIRANJA Z ENO ROKO:

Pokrovko odprite s pritiskom  ali  gumba. Ko ste pritisnili na gumb, lahko odstranite pokrovko z lonca ali jo pozneje namestite na lonec. Opozorilo! Pred odpiranjem lonca na pritisk sprostite tlak - nikoli ne skušajte na silo odpirati lonca na pritisk!



## VARNOSTNO KONTROLNO OKENCE

Dodaten varnostni element je varnostno kontrolno okence na pokrovki. V primeru prevelikega tlaka znotraj lonca na pritisk bo okroglo tesnilo zivilo v to okno, zaradi tega pa lahko uhaja para.



## POKROVKA Z OKROGLIM TESNILOM

Okroglo tesnilo se obrablja in, če je treba, ga zamenjajte z novim. Pomembno: uporabljajte izključno originalne tesnilne obroče.

## LONEC

### LONEC:

Ta lonec - privlačne in brezčasne oblike - je narejen iz zelo kakovostnega nerjavečega jekla 18/10, ga je enostavno vzdrževati in ga lahko perete v pomivalnem stroju (BREZ POKROVKE). Brez pokrovke ga lahko uporabljate tudi kot navaden lonec.

### SENDVIČ DNO LONCA:

Zelo močno dno je primerno za vse vrste štedilnikov. Je popolnoma stabilen, zagotavlja najboljše toplotne lastnosti in varčuje z energijo.

## PODROBNOSTI KUHANJA

### PRED ZAČETKOM KUHANJA:

Pred vsako uporabo preverite, ali so čisti varnostni sistem zapiranja, tlačni ventil ter okroglo tesnilo in ali delujejo. Še posebej preverite, ali se lahko premika varnostni ventil na spodnji strani pokrovke. Z ostrim predmetom preverite, ali se nožica prosto giblje (proti pritisku vzmeti). Lonec napolnite z zadostno količino tekočine (vodo, čisto govejo juho ali omako) tako, da lahko nastane potrebna para.

**OPOZORILO:** Vedno uporabite zadostno količino tekočine. NIKOLI ne dovolite, da bi lonec na pritisk „kuhal na suho“. Zdaj lahko dodate vse, kar želite kuhati. Tekočina in jedi, ki jih kuhate, morajo segati najmanj do 1/3 lonca na pritisk. Ne več kot 1/2 z jedmi, ki nabreknejo ali se penijo. Ne več kot 2/3 za vse druge jedi. Vedno bodite pozorni na skalo, ki je na notranji strani lonca na pritisk. Preverite, ali je dovolj prostora med jedjo, ki jo želite skuhati in pokrovko z varnostnim ventilom.

### KUHANJE v loncu na pritisk je tako lahko...

- 1) S tlačnim ventilom izberite zeleno raven kuhanja: Nastavite raven tlaka - I zmerno kuhanje ali II = hitro kuhanje
- 2) Štedilnik nastavite na najvišjo moč.
- 3) Lonec na pritisk postavite z nastavljenim ravniho tlaka na ploščo štedilnika in jo nastavite na najvišjo moč. Ko se tlak poviša, se bo pokazal rdeči zatič varnostnega ventila. Od tega trenutka ne smete odpirati lonca na pritisk.
- 4) Čas, potreben za doseganje nastavljene ravni tlaka, je odvisen od tega, kako poln je lonec na pritisk. To je trenutek, ko začne para neprekinjeno uhajati iz tlačnega ventila. Natanko v tem trenutku se začne pravi čas kuhanja. V tem trenutku morate štedilnik preklopiti na najnižjo moč.
- 5) Ob koncu časa kuhanja izklopite štedilnik.
- 6) Počasi in postopno izpustite paro, ali počakajte, da se tlak sprost v celoti. Tlačni ventil počasi obrnite iz položaja II v položaj za sprostitev tlaka . Ne obrnite ga neposredno iz položaja II v položaj . Najprej ga obrnite iz položaja II v položaj I in počakajte nekaj sekund, nato nadaljujte z obračanjem iz položaja I v položaj . Če kuhate na ravni I, ga lahko obrnete neposredno iz položaja I v položaj .

**OPOZORILO:** Uhajajoča para je zelo vroča - svoj obraz, telo ali roke zaščitite pred opeklinami in oparinami.


- 7) Počakajte, da para uide iz lonca na pritisk in ga šele nato odprite. Zdaj lahko odstranite pokrovko.

**OPOZORILO:** Pokrovke nikoli ne odpirajte s silo. Na koncu kuhanja izklopite štedilnik in pustite, da se tlak v loncu na pritisk popolnoma sprost. Lonec na pritisk vzemite s štedilnika in ga odložite na primerno površino. Tlak lahko sprostite na 3 načine:

- 1) Počakajte, da se lonec na pritisk ohladi: počakajte, da rdeči zatič na varnostnem ventilu v celoti izgine. Ta način je priporočljiv za kašaste ali peneče se jedi.
- 2) Tlačni ventil počasi preklopite iz položaja II v položaj . Ventila ne preklopite na neposredno iz položaja II v položaj . Najprej ga preklopite iz položaja II v položaj I in počakajte nekaj sekund, nato ga preklopite iz položaja I v položaj .

Če kuhate na ravni I, ga lahko obrnete neposredno iz položaja I v položaj .

**OPOZORILO:** uhajajoča para je izjemno vroča.

- 3) Hitro sproščanje tlaka: lonec na pritisk postavite pod tekočo mrzlo vodo in omogočite, da voda teče počasi po celotni pokrovki (ne le po plastičnih delih), dokler rdeč varnostni ventil v celoti ne izgine. Lonca na pritisk ne potaplajte v vodo. Takoj, ko rdeč zatič popolnoma izgine, v loncu ni več tlaka. Zdaj postavite tlačni ventil v položaj . Ko je izpuščena vsa para, lahko izklopite lonec na pritisk. Zdaj lahko odprete pokrovko.

**OPOZORILO:** Nikoli ne odpirajte pokrovke s silo in nikoli ne skušajte spreminjati varnostnega sistema. Lonec na pritisk lahko odprete le, če v njem ni več tlaka.

## VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

Lonec na pritisk umijte po vsaki uporabi in uporabite vročo vodo in detergent za pomivanje posode. Ne uporabljajte grobih, abrazivnih ali jedkih sredstev za čiščenje ali čistil, ki vsebujejo klor.

Lonec lonca na pritisk lahko perete v pomivalnem stroju - POKROVKE PA NE.

## ČIŠČENJE LONCA

- 1) Za odstranjevanje vseh ostankov jedi umivajte kuhinjsko posodo vedno v vroči vodi, ki ste ji dodali sredstvo za pranje. Posodo splaknite in jo posušite. Nato jo obrišite s krpo, na katero ste kapnili malo olja, saj tako ohranjate kakovost površine. Za odstranjevanje odvečnega olja uporabite papirno brisačo (s posodo vedno ravnajte na ta način, saj bo tako vedno v odličnem stanju).
- 2) Zagotovite, da bo velikost grelne plošče na štedilniku ustrezala velikosti izdelka in ne bo širša, kot je zunanji rob kuhinjske posode. To preprečuje, da bi se zunanja površina pregrela. Izkoristite prednost kuhinjske posode z lastnostjo akumuliranja toplote, ki pomaga dalj časa ohranjati vročino v loncu in tako varčevati z energijo
- 3) Kuhinjske posode nikoli ne puščajte brez nadzora na grelni plošči. Pred čiščenjem počakajte, da se kuhinjska posoda ohladi.
- 4) Za odstranjevanje manjših ostankov jedi po kuhanju (prismojeni ostanki), pustite namakati kuhinjsko posodo v vroči vodi, v kateri je sredstvo za pomivanje posode in nato jo obrišite du suhega z mehko krpo. Če so v loncu usedline, segrejte bel kis in z njim umijte posodo kot običajno. Prismojeni ostanki ne vplivajo na lastnosti izdelka.
- 5) Odsvetujemo uporabo kovinskih pripomočkov na nerjaveči površini ali rezanje jedi v loncu na pritisk.
- 6) Kuhinjsko posodo iz nerjavečega jekla vzdržujete in čistite zelo preprosto; če jo čistite z roko, uporabljajte le mehko krpo in gobo, ki ne praskata površine. Ne uporabljajte agresivnih kemičnih izdelkov. Kuhinjsko posodo lahko pomivate tudi v pomivalnem stroju - LE LONEC, NE PA POKROVKE - vendar pa se morate izogibati uporabi trde vode in pretirano agresivnih sredstev za čiščenje, ki bi lahko povzročila obarvanje površine kuhinjske posode. Kljub temu pa te spremembe ne vplivajo na funkcionalnost ali zdravstvene lastnosti kuhinjske posode.
- 7) Da bi zagotovili dolgotrajno uporabo, morate s kuhinjsko posodo ravnati skrbno in preprečiti praske na površini.

## OKROGLO TESNILO

Okroglo tesnilo očistite tako, da ga splaknete pod vročo tekočo vodo in ga nato posušite. Okroglo tesnilo morate zamenjati najpozneje takrat, ko postane trd (začne postajati rjave barve).

## POKROVKA IN VARNOSTNI VENTIL

V rednih intervalih (odvisno od pogostosti kuhanja) ju morate znotraj in zunaj splakniti pot tekočo vodo.

## TLAČNI VENTIL

Čiščenje tlačnega ventila: odstranite plastično konico. To storite tako, da pritisnete ventil navzdol in ga popolnoma obrnete v levo. Zdaj lahko dvignete in ga odstranite navzgor iz ležišča. Očistite ga pod tekočo vodo in ga znova namestite. Ko ste ga znova namestili, se prepričajte, da se prilega utoru in ga zavarujte tako, da ga obrnete.

## ROČAJI

Zadostuje, da jih le splaknete z vodo. Redno preverjajte čvrstost ročajev na loncu na pritisk. Če ugotovite, da so zrahljani, jih zategnite z izvijačem.

## SHRANJEVANJE

Ko ste oprali in posušili lonec na pritisk, ga morate shraniti na čisto, suho in zaščiteno mesto. Pokrovke ne nameščajte na lonec in lonca ne zapirajte z njo, le postavite jo obrnjeno ali jo odložite ločeno od lonca.

## POGOSTA VPRAŠANJA

Če traja zelo dolgo do zavretja:

- kuhalna plošča ni dovolj vroča - vklopite najvišjo stopnjo

Če se rdeči zatič varnostnega ventila ne dvigne - para uhaja iz ventila med kuhanjem:

- v prvih minutah je to čisto normalno (tlak šele začne naraščati)
- če se to nadaljuje, preverite naslednje:
  - a) je kuhalna plošča dovolj vroča? Če ne, obrnite na najvišjo stopnjo
  - b) je dovolj tekočine v loncu na pritisk? Če ne, dodajte toliko tekočine, kot je zahtevano
  - c) je tlačni ventil nastavljen na I ali na II? Če ne, zagotovite, da bo nastavljen pravilno
  - d) je lonec na pritisk zaprt pravilno? Če ne, zagotovite, da bo zaprt pravilno
  - e) sta poškodovana okroglo tesnilo ali rob lonca? Preverite

Če se med kuhanjem pokaže rdeči zatič varnostnega ventila in iz tlačnega ventila ne uhaja para:

- lonec na pritisk držite pod mrzlo tekočo vodo, da bi znižali tlak
- odprite lonec na pritisk
- očistite tlačni in varnostni ventil

Če okoli pokrovke uhaja para, preverite:

- je pokrovka zaprta pravilno? Če ne, zagotovite, da bo zaprta pravilno

Jer varnostni obroč nameščen pravilno?

- stanje varnostnega obroča (morebiti ga zamenjajte)
- so pokrovka, varnostni in tlačni ventil čisti? Če ne, jih očistite.
- je rob lonca v dobrem stanju? Lonca na pritisk ne uporabljajte, če je poškodovan, v tem primeru kontaktirajte s servisnim središčem

Če pokrovke ne morete odpreti

- preverite, ali se je varnostni ventil ugreznil do konca. Če ne, sprostite ostanek tlaka.
- morebiti ohladite lonec na pritisk pod tekočo mrzlo vodo

Če jedi, ki ste jih kuhali, niso dovolj kuhane ali morda razkuhane preverite naslednje: čas kuhanja (prekratek ali predolg)

- nastavljena moč kuhalne plošče
- pravilna nastavitev tlačnega valja
- količina tekočine

Če se je kuhana jed zapekla na lonec:

- pred čiščenjem ostanke namočite in jih nato odstranite.
- ne uporabljajte jedkih čistil ali čistil, ki vsebujejo klor.

## PREGLEDNICA ČASOV KUHANJA

Na čas kuhanja vedno vpliva veliko dejavnikov. Spodnje informacije uporabljajte le kot orientacijske vrednosti kajti pravi čas kuhanja se lahko razlikuje in je odvisen od lonca na pritisk, štedilnika, ki ga uporabljate, količine in kakovosti jedi.

TIP	ČAS V MINUTAH	Stopnja TLAKA
<b>Stročnice - namočene</b>		
Leča.....	20 do 30 minut.....	Stopnja II
Grah.....	20 do 30 minut.....	Stopnja II
Fižol (namočen).....	35 do 40 minut.....	Stopnja II
<b>Kuhana/dušena zelenjava</b>		
Ananas (rezine).....	6 do 8 minut.....	Stopnja I
Artičoke.....	7 do 9 minut.....	Stopnja II
Beli riž (dolgozrnati).....	4 minute.....	Stopnja II
Beli riž (kratkozrnati).....	6 minut.....	Stopnja II
Krompir.....	10 minut.....	Stopnja II
Brstični ohrovt.....	5 do 6 minut.....	Stopnja I
Breskve (posušene).....	4 do 7 minut.....	Stopnja I
Zelena.....	5 do 7 minut.....	Stopnja II
Čebula (cela).....	10 minut.....	Stopnja II
Limone.....	3 do 5 minut.....	Stopnja I
Limski fižol.....	6 do 10 minut.....	Stopnja II
Rjavi riž (dolgozrnati).....	12 minute.....	Stopnja II
Rjavi riž (kratkozrnati).....	12 minute.....	Stopnja II
Gobe.....	8 do 10 minut.....	Stopnja II
Grozdje (za marmelado).....	2 do 4 minute.....	Stopnja I
Belušji.....	4 minute.....	Stopnja I
Jabolka.....	3 do 5 minut.....	Stopnja I
Jagode (za marmelado).....	2 do 4 minute.....	Stopnja I
Koruzna storžih.....	20 minut.....	Stopnja II
Cvetača.....	5 do 7 minut.....	Stopnja II
Mareljice.....	4 do 7 minut.....	Stopnja I
Korenček.....	7 do 10 minut.....	Stopnja II
Pomaranče.....	3 do 5 minut.....	Stopnja I
Paradižnikova mezga.....	8 minut.....	Stopnja I
Paradižnik.....	3 do 5 minut.....	Stopnja II
Pomaranče.....	5 do 6 minut.....	Stopnja I
Pesa.....	15 do 18 minut.....	Stopnja II
Špinata (sveža ali zamrznjena) narezana.....	3 to 4 minute.....	Stopnja I
Črnooki fižol.....	12 do 15 minut.....	Stopnja II
Mešana zelenjava.....	10 do 12 minut.....	Stopnja II
Zelje.....	5 do 7 minut.....	Stopnja I
<b>Testenine</b>		
Makaroni.....	12 do 15 minut.....	Stopnja II
Špageti.....	12 do 15 minut.....	Stopnja II
<b>Meso in perutnina</b>		
Govedina, kocke 25 mm (700 g).....	25 do 30 minut.....	Stopnja II
Govedina (zrezki, sveži ali iz konzervirani 900–1400 g).....	35 do 40 minut.....	Stopnja II
Govedina (kratka rebra).....	20 do 25 minut.....	Stopnja II
Jagnjetina.....	25 do 30 minut.....	Stopnja II
Gos (četrtina).....	25 do 30 minut.....	Stopnja II
Gos (cela).....	30 do 35 minut.....	Stopnja II
Piščanec (cel) 900–1400 g.....	25 do 30 minut.....	Stopnja II
Piščanec, kocke.....	20 do 25 minut.....	Stopnja II
<b>Ribe in morska hrana</b>		
Jastog 700–900 g.....	10 do 12 minut.....	Stopnja II
Krap.....	8 do 10 minut.....	Stopnja I
Skušja.....	6 do 8 minut.....	Stopnja I
Dagnje.....	6 do 8 minut.....	Stopnja II
Lososov zrezek (debel 5 cm).....	4 do 6 minut.....	Stopnja I

## REKLAMACIJE, VZDRŽEVANJE

Upoštevajte vse pogoje, navedene v tem priročniku. Lonec na pritisk je zasnovan samo za uporabo v gospodinjstvu. Upoštevajte vse osnove za vzdrževanje lonca na pritisk iz nerjavečega jekla, ravnanje z njim ter čiščenje, vključno s pogostostjo. Standardno vzdrževanje in popravila, ki jih lahko izvede uporabnik in zaradi katerih ni treba kontaktirati s servisnim središčem. V primeru okvare okroglega tesnila, sistema ventilov ali druge okvare kontaktirajte s prodajalcem ali neposredno servisnim središčem **Fast ČR a.s.** Trenuten seznam je na voljo na spletni strani **www.fastcr.cz**.

## GARANCIJA

Ta izdelek pokriva razširjena 5-letna garancija, ki velja od dneva nakupa izdelka.

### Garancija ne pokriva naslednjega:

- če izdelka niste uporabljali pravilno, ali ste ga uporabljali v nasprotju s temi navodili za uporabo
- če ste izdelek spreminjali ali ga popravljali v nepooblaščenem servisnem središču ali, če ga je popravljala nepooblaščen oseba in za popravilo niso bili uporabljeni originalni nadomestni deli
- če je poškodba nastala zaradi padca ali udarca

## GARANCIJSKA KARTICA

Ta izdelek pokriva razširjena 60-mesečna garancija od dneva nakupa izdelka. Garancijsko obdobje se začne z dnevom nakupa. Garancijsko kartico je treba pokazati skupaj z veljavnim dokazilom o nakupu danega izdelka. Garancijske določbe ne vplivajo na pravice kupca, ki jih ima ob nakupu izdelka v skladu s posebnimi pravnimi predpisi. Druga razmerja med trgovcem in kupcem urejajo veljavne določbe civilne zakonodaje.

### IZDELEK (Ima/Številka izdelka/EAN):

### DATUM PRODAJE:

### PRODAJALEC (poslovno ime in naslov):

### ŽIG IN PODPIS TRGOVCA/TRGOVINE:

To garancijsko kartico je treba pokazati ob vsaki vloženi reklamaciji.

Garancijska kartica naj bo dobro shranjena.

Garancijska kartica je veljavna le, če je izpolnjena čitljivo in pravilno, z žigom in podpisom trgovca/trgovine, datumom prodaje, naslovom trgovca/trgovine in opisom izdelka.

### Garancija ne pokriva naslednjega:

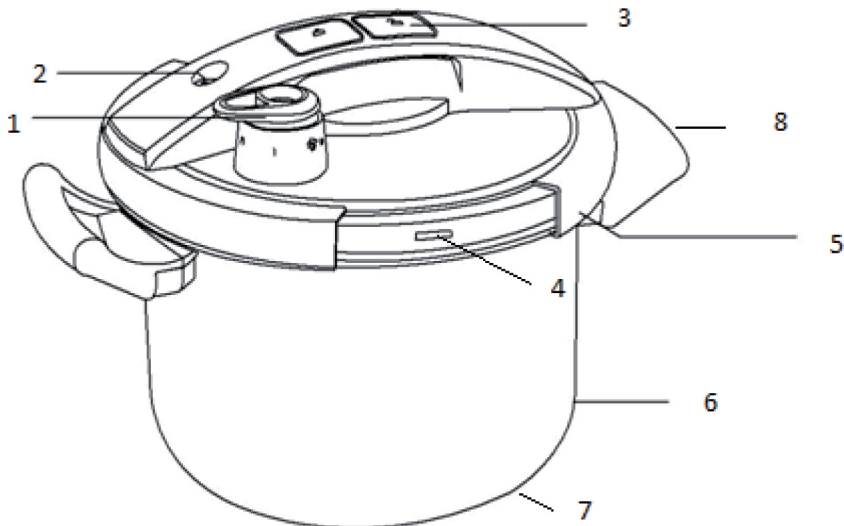
- če izdelka niste uporabljali pravilno, ali ste ga uporabljali v nasprotju s temi navodili za uporabo
- če ste izdelek spreminjali ali ga popravljali v nepooblaščenem servisnem središču ali, če ga je popravljala nepooblaščen oseba in za popravilo niso bili uporabljeni originalni nadomestni deli
- če je poškodba nastala zaradi padca ali udarca
- če se je izdelek obrabil ob običajni uporabi, razen v primeru okvare materiala

Upravičeno reklamacijo vložite pri svojem trgovcu/trgovini, kjer ste kupili dani izdelek, ali neposredno v servisnem središču **Fast ČR, a.s.** Trenuten seznam je na voljo na spletni strani **www.fastcr.cz**.

**DE**

**Teileliste des Schnellkochtopfes (siehe Bild):**

- 1) Arbeitsventil (Druckventil)
- 2) Sicherheitsventil (Überdruckventil)
- 3) Tasten-Öffnungssystem – verriegelt/entriegelt
- 4) Sicherheitssichtfenster
- 5) Hakenschloss am Deckel mit Dichtung
- 6) Schnellkochtopf
- 7) Sandwichboden
- 8) Massive Griffe



**DE Herzlichen Glückwunsch** zum Kauf des Schnellkochtopfes **PRESSION** der Marke **LAMART** von Pierre Lamart - gefertigt aus erstklassigem 18/10-Edelstahl und besonders robustem Kunststoff. Lesen Sie diese Anleitung samt Anhang vor dem ersten Gebrauch sorgfältig durch und bewahren Sie sie für eine spätere Verwendung auf! Es wurden hochwertige Materialien verwendet, um die Sicherheit und lange Lebensdauer dieses Schnellkochtopfes zu gewährleisten. Wir hoffen, dass Ihnen die Verwendung viel Vergnügen macht.

## IDENTIFIKATION

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

**Typ/Volumen:** DS22D Type 4/6L

**Arbeitsdruck I (bar):** 70 kPa

**Arbeitsdruck II (bar):** 100 kPa

**Maximal zulässiger Druck (bar):** 140 – 180 kPa

## BESCHREIBUNG

Der Schnellkochtopf **PRESSION** ist aus erstklassigem 18/10-Edelstahl gefertigt - er stellt eine einfache und hygienische Methode dar, um Mahlzeiten zuzubereiten. Der Schnellkochtopf ist mit massiven Griffen an der Seite und am Deckel ausgestattet, die aus robustem Kunststoff bestehen, der nicht heiß wird. Der Schnellkochtopf besitzt ein Sicherheits- und ein Arbeitsventil, die ein Höchstmaß an Sicherheit gewährleisten, wenn Sie das Produkt unter Druck verwenden. Der Sandwichboden des Topfes bietet hervorragende Wärmestauereigenschaften, so dass der Herd nur auf eine kleine Stufe gestellt werden muss, wodurch Energie eingespart wird. Der Schnellkochtopf ist für alle Herdarten geeignet: Gas, Halogen, Elektro, Glaskeramik und Induktion.

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

1. Bitte lesen Sie die Anleitung vor Gebrauch sorgfältig durch.
2. Personen, die nicht über den Umgang mit dem Schnellkochtopf informiert wurden, sollten ihn nicht benutzen.
3. Lassen Sie den Schnellkochtopf während der Kochphase, d.h. während er unter Druck steht, nie ohne Aufsicht.
4. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie den Schnellkochtopf in der Nähe von Kindern verwenden. Es ist verboten, dass Kinder mit dem Schnellkochtopf umgehen.
5. Verwenden Sie den Schnellkochtopf nur für den Zwecke der schnellen Zubereitung von Lebensmitteln, für den er konzipiert wurde. Behandeln Sie den Schnellkochtopf beim Kochen mit Sorgfalt – berühren Sie nicht die heißen Teile des Topfes.
6. Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch den Zustand und die Funktionsfähigkeit von Sicherheitsventil, Steuerventil und Dichtung.
7. Da sich im Inneren des Schnellkochtopfes beim Kochen Druck aufbaut, muss der Deckel vor jedem Einsatz fest verschlossen werden. Lesen Sie die Betriebs- und Sicherheitshinweise in der Bedienungsanleitung. Wenn dies nicht geschieht, kann es durch die unsachgemäße Verwendung zu Verletzungen von Personen oder Schäden am Topf kommen.
8. Diese Schnellkochtopf ist nicht mit einem Druckmesser ausgestattet. Achten Sie darauf, ob Dampf aus dem Dampfventil austritt - dies zeigt einen ausreichenden Druck im Inneren des Topfes an. Sie müssen den Schnellkochtopf vor dem Öffnen unbedingt abkühlen lassen. Der angesammelte Druck muss abgelassen werden, da es sonst nicht möglich ist, den Schnellkochtopf zu öffnen.
9. Überschreiten Sie niemals die vorgeschriebene Mindestkapazität des Topfes (= Flüssigkeit + gegartes Essen).
10. Überschreiten Sie niemals die vorgeschriebene Höchstkapazität des Topfes (= Flüssigkeit + gegartes Essen). Füllen Sie den Schnellkochtopf immer zu 2/3 des Topfvolumens, wenn Sie Lebensmittel zubereiten, die ihr Volumen vergrößern, zum Beispiel Hülsenfrüchte, Reis, Nudeln (schütteln Sie beim Kochen von Nudeln den Topf vor dem Öffnen, um zu verhindern, dass der Inhalt ausgeworfen wird), Gemüse usw. Kochen Sie nie ohne Wasser.
11. Bereiten Sie im Schnellkochtopf keine Lebensmittel zu, die in Papier, Stoff oder Kunststoff eingewickelt sind. Seien Sie beim Zubereiten von Speisen, die ihr Volumen erhöht haben, z. B. Fleisch mit Haut, Rinderzunge usw., sehr vorsichtig, damit Sie nicht die äußere Schicht durchdringen – Verbrühungsgefahr.
12. Verwenden Sie den Schnellkochtopf nur auf Wärmequellen, die in der Bedienungsanleitung angegeben sind.

13. Verwenden Sie diesen Schnellkochtopf nur für den Zwecke der schnellen Zubereitung von Lebensmitteln, für den er konzipiert wurde. Er kann ohne den Deckel auch wie ein normaler Topf verwendet werden. Verwenden Sie ihn keinesfalls in einem normalen Backofen oder in der Mikrowelle.
14. Der Topf darf nie unter Druck verwendet werden, wenn mit Öl gebacken oder gebraten wird.
15. Verwenden Sie den Schnellkochtopf niemals in einem Ofen, da er beschädigt werden könnte.
16. Befolgen Sie die ergänzenden Hinweise für die Zubereitung von speziellen Lebensmitteln.
17. Halten Sie den Schnellkochtopf immer an den Griffen fest.
18. Wenn der Schnellkochtopf noch heiß ist, müssen Sie ihn mit erhöhter Vorsicht behandeln und dürfen ihn nur an dem Griff am Topf festhalten und nicht an dem Griff am Deckel. Verwenden Sie ein Küchentuch, um die Finger zu schützen.
19. Versuchen Sie niemals, den Schnellkochtopf mit Gewalt zu öffnen. Überprüfen Sie vor dem Öffnen des Schnellkochtopfes, dass der Druck darin gefallen ist.
20. Halten Sie Hände, Kopf und Körper beim Freigeben des Dampfes außerhalb des Bereichs, in dem der Dampf austritt.
21. Der Deckel des Schnellkochtopfes darf nicht in der Spülmaschine gespült werden.
22. Verwenden Sie immer ORIGINAL-Ersatzteile. Sie sollten nur originales Zubehör und originale Ersatzteile oder Deckel und Töpfe verwenden, da sie speziell für diese Schnellkochtöpfe konzipiert sind.
23. Wenn Reparaturen notwendig sind, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.
24. Flecken auf dem Boden des Schnellkochtopfes können leicht mit einer Zitrone oder Essig entfernt werden.
25. Unter keinen Umständen sollten Sie zur Reinigung grobe Reinigungsmittel oder Stahlwolle verwenden.
26. Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren Ort auf.
27. Verändern Sie den Sicherheitsmechanismus in keiner Weise, da sonst die Gefahr von Verbrühungen besteht. Halten Sie Hände, Kopf und Körper beim Freigeben des Dampfes außerhalb des Bereichs, in dem der Dampf austritt.
28. Ein Schnellkochtopf oder Zubehör, der bzw. das in irgendeiner Weise beschädigt oder deformiert ist, darf unter keinen Umständen verwendet werden.
29. Achten Sie darauf, nicht in Kontakt mit heißem Dampf zu kommen.

## BEDIENUNGSANLEITUNG:

Vor dem ersten Gebrauch: Entfernen Sie alle Schutzelemente vom Schnellkochtopf und entfernen Sie sorgfältig alle Aufkleber. Spülen Sie alle Teile mit warmem Wasser und einer ausreichenden Menge an Spülmittel und trocknen Sie alles gründlich ab. Vor jedem Gebrauch: Prüfen Sie immer alle Sicherheitselemente: Arbeits- und Sicherheitsventile – überprüfen Sie die Funktionsfähigkeit, indem Sie sie nach unten drücken. Das Ventil sollte stets in seine Ausgangsposition zurückkehren.

## Betriebsanweisungen:

### 1) Öffnen


Drücken Sie mit einem Finger auf die Taste mit der Markierung .

Die Haken öffnen sich, eine Kontrollmarkierung erscheint am unteren Rand und der freigegebene Deckel kann durch Anheben entfernt werden.



### 2) Schließen

Setzen Sie den Deckel auf den Topf. Stellen Sie sicher, dass die Haken geöffnet sind (die Kontrollmarkierungen sind dann sichtbar).

Drücken Sie dann mit einem Finger auf die Taste mit der Markierung , daraufhin verschwinden die Kontrollmarkierungen und die Haken schnappen an der Seite des Topfes ein.



### 3) Einlegen von Lebensmitteln

Legen Sie die zu garenden Speisen in den Topf (sorgen Sie dafür, dass die Mindestmenge an Flüssigkeit hinzugefügt wird).

Flüssigkeit und Lebensmittel sollten mindestens 1/3 der Höhe des Schnellkochtopfes erreichen. Fügen Sie dann alles hinzu, was gegart werden soll. Wenn die Lebensmittel anschwellen, an Volumen zunehmen oder schäumen, dann darf der Topf nur bis zur

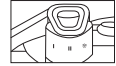


Hälfte gefüllt werden, d.h. Flüssigkeit und Lebensmittel dürfen höchstens 1/2 der Höhe des Schnellkochtopfes füllen. Bei anderen Lebensmitteln können Sie den Topf bis zu 2/3 des Gesamtvolumens (Flüssigkeit und Lebensmittel) füllen.

#### 4) Einstellen einer Stufe

I = schonendes Garen

II = schnelles Garen



#### 5) Vorbereitung des Herdes

Stellen Sie die Herdplatte auf die höchste Stufe. Das Kochen im Schnellkochtopf beginnt damit, dass der Topf auf den Herd gestellt wird. Sobald Dampf beginnt, aus dem Arbeitsventil zu entweichen, schalten Sie den Herd auf eine niedrigere Stufe. Nach Ablauf der erforderlichen Kochzeit schalten Sie den Herd aus.

#### 6) Kochen und Ablassen von Dampf

Lassen Sie den Dampf langsam und vorsichtig ab oder warten Sie, bis der Druck vollständig abgefallen ist.

Drehen Sie das Druckventil für ein paar Sekunden von Position II auf Position I und dann auf die Druckfreigabeposition

Stellen Sie das Arbeitsventil niemals direkt von Position II auf die Druckfreigabeposition .

Wenn Sie auf Stufe I kochen, können Sie das Ventil direkt auf die Druckfreigabeposition stellen.

**WARNUNG:** Austretender Dampf ist sehr heiß. Andere Verfahren zum Verringern des Drucks werden auf den folgenden Seiten beschrieben.

#### 7) Beenden des Garvorgangs

Warten Sie vor dem Öffnen, bis der Dampf aus dem Schnellkochtopf entwichen ist, dann können Sie den Schnellkochtopf öffnen. Sie können den Deckel öffnen und die Speisen vorsichtig herausnehmen.

**WARNUNG:** Öffnen Sie den Deckel niemals mit Gewalt, da der Deckel noch heiß sein kann.

### SICHERHEITSSYSTEME UND DER DECKEL

Dieser Schnellkochtopf bietet Ihnen viele Vorteile und Sicherheitselemente:

Das zweistufige Druckventil kann zusammen mit den Anweisungen und der Kochzeitabelle manchmal als Leitfaden verwendet werden. Deshalb besitzt dieser Schnellkochtopf eine zweistufige Druckwertangabe. Der Vorteil des folgenden Indikators ist, dass er es ermöglicht, die Lebensmittel auf Grundlage ihrer Größe und Menge zu kochen, um so den Druck im Schnellkochtopf individuell mit Hilfe des Ventils einzustellen. Beachten Sie dazu in der Zeittabelle mit den Grundeinstellungen am Ende dieser Bedienungsanleitung. Sie werden viel gesündere Mahlzeiten zubereiten. Ihr Essen wird sehr schonend gegart, da Sie es für eine kürzere Zeit in Dampf und ohne Sauerstoffzufuhr kochen. Jede eingesparte Minute bedeutet den Erhalt von mehr wichtigen Vitaminen, Nährstoffen und Mineralien. Die zubereiteten Lebensmittel schmecken besser. Das Kochen ohne Sauerstoff hilft deutlich dabei, den Geschmack und die natürliche Farbe von Gemüse zu erhalten. Sie werden schneller kochen und Zeit und Energie sparen. Mit diesem Schnellkochtopf sparen Sie bis zu 70% der Zeit, die Sie bisher benötigt haben. Darüber hinaus sparen Sie Energie, und zwar bei Gerichten mit längerer Garzeit bis zu 60% und bei Gerichten mit kürzeren Kochzeiten 30 - 40%. Weitere Sicherheitselemente werden nachstehend beschrieben.

#### DRUCKVENTIL:

Zur variablen Einstellung der Kochstufen. Das Ventil hält Druck und Hitze automatisch auf der erforderlichen Einstellung:

Position I (schonendes Garen) - 70 kPa - ca. 118 °C

Position II (schnelles Garen) - 100 kPa - ca. 130 °C

Das Druckventil kann auch auf eine Druckfreigabeposition und einer Position zum Reinigen des Ventils eingestellt werden.

Sicherer Druck liegt im Bereich von 1,4 bis 1,8 bar (140-180 kPa) - das Ventil öffnet sich und der Druck wird abgelassen; der maximal zulässige Druck für diesen Schnellkochtopf beträgt: 3 bar (300kPa).

**DE**



### **SICHERHEITSVENTIL:**

Eine ROTE Druckanzeige ist zu sehen, während der Druck im Schnellkochtopf ansteigt; der Topf ist in dieser Zeit verriegelt (versuchen Sie niemals, den Deckel mit Gewalt zu öffnen).



Wenn die Druckanzeige nicht sichtbar ist, ist im Schnellkochtopf kein Druck mehr vorhanden. Sie können ihn öffnen. Wenn das Regelventil den Druck aus irgendeinem Grund nicht wie vorgesehen ablässt, öffnet sich das Ventil in Übereinstimmung mit den vorgeschriebenen Werten.

### **EINHÄNDIGES SYSTEM ZUM ÖFFNEN/SCHLIESSEN:**

Öffnen Sie den Deckel durch Drücken der Taste  oder . Wenn Sie die Tasten gedrückt haben, können Sie den Deckel vom Topf nehmen oder ihn später wieder aufsetzen, wenn nötig. Warnung! Lassen Sie vor dem Öffnen des Schnellkochtopfes den gesamten Dampf ab - versuchen Sie niemals, den Schnellkochtopf mit Gewalt zu öffnen!

### **SICHERHEITSFENSTER**

Ein zusätzliches Sicherheitselement ist das Sicherheitsfenster im Deckel. Bei zu hohem Druck im Schnellkochtopf bewegt sich der Dichting in dieses Fenster, damit der Dampf entweichen kann.



### **DECKEL MIT DICHTUNGSRING**

Dichtungsringe verschleiben und müssen bei Bedarf durch neue ersetzt werden.

**WICHTIG:** Verwenden Sie nur Original-Dichtringe.

### **TOPF**

#### **TOPF:**

Dieser Topf - mit seinen attraktiven und zeitlosen Aussehen - ist aus hochwertigem 18/10-Edelstahl gefertigt, er ist leicht zu pflegen und kann in der Spülmaschine (OHNE DECKEL) gespült werden. Ohne Deckel kann er wie ein normaler Topf verwendet werden.

### **SANDWICHBODEN DES TOPFES:**

Ein superstarker Boden, geeignet für alle Herdarten. Er ist absolut stabil, garantiert beste thermische Eigenschaften und spart Energie.

### **DER GARVORGANG IM DETAIL**

#### **VOR DEM KOCHEN:**

Stellen Sie vor jedem Gebrauch sicher, dass Sicherheitsverriegelungssystem, Druckventil und Dichtungsring sauber und voll funktionsfähig sind. Prüfen Sie insbesondere, dass sich das Sicherheitsventil an der Unterseite des Deckels bewegen kann.

Überprüfen Sie mit einem scharfen Gegenstand, dass sich der Stift frei bewegt (gegen den Druck der Feder). Füllen Sie den Topf mit einer ausreichenden Menge an Flüssigkeit (Wasser, Brühe oder Sauce), damit der notwendige Dampf erzeugt werden kann.

**WARNUNG:** Verwenden Sie immer eine ausreichende Menge an Flüssigkeit. Lassen Sie den Schnellkochtopf NIEMALS „trocken kochen“. Fügen Sie dann alles hinzu, was gegart werden soll.





Flüssigkeit und Lebensmittel sollten mindestens 1/3 des Schnellkochtopfes füllen. Er sollte zu maximal der Hälfte (1/2) gefüllt werden, wenn die Lebensmittel quellen oder schäumen. Bei allen anderen Lebensmittel nicht mehr als 2/3. Bitte achten Sie immer auf die Skala im Inneren des Schnellkochtopfes.

Überprüfen Sie, dass zwischen den Lebensmitteln genug Platz ist und dass der Deckel mit dem Sicherheitsventil aufgesetzt ist.

### **KOCHEN im Schnellkochtopf ist so einfach...**

- 1) Wählen Sie die mit Hilfe des Druckventils die gewünschte Kochstufe: Stellen Sie die Druckstufe ein - I = schonendes Garen, oder II = schnelles Garen
- 2) Stellen Sie die Herdplatte auf die höchste Stufe.
- 3) Setzen Sie den Schnellkochtopf mit der eingestellten Druckstufe auf eine Herdplatte und schalten Sie diese auf die





höchste Stufe. Der rote Stift des Sicherheitsventils wird angezeigt, wenn der Druck zunimmt. Ab diesem Zeitpunkt dürfen Sie den Schnellkochtopf nicht mehr öffnen.

- 4) Die Zeit, die benötigt wird, um die eingestellte Druckstufe zu erreichen, hängt davon ab, wie voll der Schnellkochtopf ist. Dieser Zeitpunkt ist erreicht, wenn Dampf beginnt, kontinuierlich aus dem Druckventil zu entweichen. Das eigentliche Kochen beginnt genau in diesem Moment. Jetzt sollten Sie die Herdplatte auf die unterste Stufe stellen.
- 5) Am Ende der Kochzeit schalten Sie den Herd aus.
- 6) Lassen Sie den Dampf langsam nach und nach ab oder warten Sie, bis der Druck vollständig abgefallen ist. Stellen Sie das Arbeitsventil langsam von Position II auf die Druckfreigabeposition . Stellen Sie es nicht direkt aus Position II in Position . Stellen Sie es zunächst aus der Position II in Position I, warten Sie ein paar Sekunden und fahren Sie dann damit fort, es von Position I in Position  zu stellen. Wenn Sie auf Stufe I kochen, können Sie es direkt von Position I auf Position  stellen.


**WARNUNG:** Der entweichende Dampf ist sehr heiß - schützen Sie sich vor Verbrennungen und Verbrühungen von Gesicht, Körper oder Händen.

- 6) Warten Sie vor dem Öffnen, bis der Dampf aus dem Schnellkochtopf entwichen ist, dann können Sie den Schnellkochtopf öffnen. Sie können den Deckel abnehmen.

**WARNUNG:** Öffnen Sie den Deckel niemals mit Gewalt. Schalten Sie den Herd am Ende der Kochzeit aus und lassen Sie den Druck im Schnellkochtopf komplett absinken. Nehmen Sie den Schnellkochtopf vom Herd und stellen Sie ihn auf eine geeignete Oberfläche. Sie können den Druck mit Hilfe der folgenden 3 Methoden absenken:

- 1) Lassen Sie den Schnellkochtopf abkühlen: Warten Sie, bis der rote Stift des Sicherheitsventils vollständig verschwindet. Dies ist die empfohlene Methode für gestampfte oder schäumende Lebensmittel.
- 2) Stellen Sie das Druckventil langsam von Position II auf die Position . Stellen Sie es nicht direkt von Position II in Position . Stellen Sie es zunächst aus der Position II in Position I, warten Sie ein paar Sekunden und fahren Sie dann damit fort, es von Position I in Position  zu stellen. Wenn Sie auf Stufe I kochen, können Sie es direkt von Position I auf Position  stellen.

**WARNUNG:** Austretender Dampf ist sehr heiß.

- 3) Schnelles Ablassen des Drucks: Halten Sie den Schnellkochtopf unter kaltes fließendes Wasser und lassen Sie das Wasser langsam am Deckel entlang fließen (nicht nur über die Kunststoffteile), bis das rote Sicherheitsventil vollständig verschwunden ist. Stellen Sie den Schnellkochtopf nicht in Wasser. Sobald der rote Stift vollständig verschwunden ist, ist der Druck im Schnellkochtopf abgelassen. Stellen Sie das Druckventil jetzt auf Position . Sie können den Schnellkochtopf ausschalten, sobald der gesamte Dampf abgelassen wurde. Sie können den Deckel öffnen.

**WARNUNG:** Öffnen Sie niemals den Deckel mit Gewalt und manipulieren Sie keinesfalls das Sicherheitssystem. Der Schnellkochtopf kann erst geöffnet werden, wenn er nicht mehr unter Druck steht.

## PFLEGE UND REINIGUNG

Reinigen Sie den Schnellkochtopf nach jedem Gebrauch und spülen Sie ihn mit heißem Wasser und Spülmittel. Verwenden Sie keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel oder chlorhaltige Mittel. Der Topf selbst darf in der Spülmaschine gespült werden – DER DECKEL NICHT.

## REINIGUNG DES TOPFES

- 1) Reinigen Sie das Kochgeschirr immer in heißem Wasser mit Reinigungsmittel, um alle Lebensmittelrückstände zu entfernen. Spülen und trocknen Sie das Produkt ab. Dann mit einem Tropfen Öl abreiben, um die hochwertige Oberfläche zu pflegen. Verwenden Sie ein Papiertuch, um das überschüssige Öl zu entfernen (behandeln Sie Ihr Produkt so, um seinen perfekten Zustand zu wahren).
- 2) Stellen Sie sicher, dass die Größe der Herdplatte auf dem Ofen der Größe Ihres Produkts entspricht und dass es nicht breiter als die Kante des Kochgeschirrs ist. Dadurch wird die Außenfläche nicht überhitzt. Profitieren Sie von der thermischen Wärmestauungseigenschaft, die die Wärme im Topf länger hält und Energie spart.

- 3) Lassen Sie das Kochgeschirr nie unbeaufsichtigt auf einer Herdplatte. Lassen Sie das Kochgeschirr vor dem Reinigen abkühlen.
- 4) Um leichte Flecken nach dem Kochen (ingebrannte Flecken) zu entfernen, weichen Sie das Kochgeschirr in heißem Wasser mit Reinigungsmittel ein und reiben es dann mit einem weichen Tuch trocken. Wird der Topf oder die Pfanne fleckig, etwas heißen Essig aufwärmen und normal spülen. Diese Flecken haben keine Auswirkungen auf die Eigenschaften des Produkts.
- 5) Wir empfehlen, keine Metallutensilien auf der Edelstahloberfläche zu verwenden oder Lebensmittel im Schnellkochtopf zu schneiden.
- 6) Edelstahl-Kochgeschirr ist sehr leicht zu pflegen und zu reinigen; bei Reinigung von Hand nur weiche Tücher und Schwämme verwenden, die die Oberfläche nicht zerkratzen. Verwenden Sie keine aggressiven Chemieprodukte. Es ist möglich, das Kochgeschirr in einer Spülmaschine zu reinigen – NUR DER TOPF SELBST, NICHT DER DECKEL – allerdings sollten hartes Wasser und übermäßig aggressive Reinigungsmittel vermieden werden, die die Oberflächenfarbe des Kochgeschirrs ändern können. Trotzdem haben diese Änderungen keine Auswirkung auf die Funktionalität oder die gesundheitlichen Eigenschaften des Kochgeschirrs.
- 7) Um sicherzustellen, dass Sie lange Zeit Freude an dem Produkt haben, sollten Sie das Kochgeschirr sorgfältig verwenden und seine Oberfläche nicht zerkratzen.

### **DICHTUNGSRING**

Spülen Sie den Dichtungsring unter fließendem heißem Wasser und trocknen Sie ihn ab. Sie sollten den Dichtungsring ersetzen, wenn er hart wird (d.h. wenn er beginnt, braun zu werden).

### **DECKEL UND SICHERHEITSVENTIL**

Der Deckel muss in regelmäßigen Abständen unter fließendem Wasser gründlich von innen und außen gereinigt werden, dabei hängt die Häufigkeit von der Benutzung ab.

### **DRUCKVENTIL**

Reinigen des Druckventils: Entfernen Sie die Kunststoffspitze. Drücken Sie dazu das Ventil nach unten und drehen es ganz nach links. Sie können es nun anheben und nach oben aus der Halterung nehmen. Reinigen Sie es unter fließendem Wasser und bringen Sie es wieder an.

Stellen Sie sicher, dass das Ventil beim Einsetzen wieder in den Rillen sitzt, und sichern Sie es dort durch Drehen.

### **GRIFFE**

Es ist gewöhnlich ausreichend, die Griffe einfach mit Wasser abzuwaschen. Überprüfen Sie regelmäßig die Festigkeit der Griffe am Schnellkochtopf. Wenn Sie bemerken, dass die Griffe locker werden, ziehen Sie sie mit einem Schraubendreher fest.

### **LAGERUNG**

Nach dem Spülen und Abtrocknen des Schnellkochtopfes sollten Sie ihn an einem sauberen, trockenen und geschützten Ort aufbewahren. Setzen Sie nicht den Deckel auf den Topf und verschließen Sie ihn nicht, sondern legen Sie ihn umgekehrt auf den Topf oder neben ihn.

## HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

Wenn es lange dauert, bis der Inhalt kocht:

- Die Kochplatte ist nicht heiß genug – stellen Sie sie auf die höchste Stufe

Wenn der rote Stift des Sicherheitsventils nicht herauskommt - beim Kochen entweicht Dampf aus dem Ventil:

- Während der ersten paar Minuten ist das ganz normal (der Druck nimmt nur langsam zu)
- Wenn dieser Zustand andauert, überprüfen Sie Folgendes:
  - a) ist die Kochplatte heiß genug? Wenn nicht, stellen Sie eine höhere Stufe ein
  - b) ist im Inneren des Schnellkochtopfes genug Flüssigkeit vorhanden? Falls nicht, fügen Sie gemäß Vorgaben mehr hinzu
  - c) ist das Druckventil auf I oder II eingestellt? Wenn nicht, stellen Sie sicher, dass das der Fall ist
  - d) ist der Schnellkochtopf richtig geschlossen? Wenn nicht, stellen Sie sicher, dass das der Fall ist
  - e) ist der Dichtungsring oder Topfrand beschädigt? Bitte überprüfen

Wenn beim Kochen der rote Stift des Sicherheitsventils herauskommt und kein Dampf aus dem Druckventil entweicht:

- Halten Sie den Schnellkochtopf unter fließendes kaltes Wasser, um den Druck zu reduzieren
- Öffnen Sie den Schnellkochtopf
- Reinigen Sie Druckventil und Sicherheitsventil

Wenn Dampf um den Deckel herum entweicht, überprüfen Sie Folgendes:

- Ist der Deckel richtig geschlossen? Wenn nicht, stellen Sie sicher, dass das der Fall ist

Sitzt der Sicherungsring richtig?

- Zustand des Sicherheitsrings (ggf. austauschen)
- Sind Deckel, Sicherheitsventil und Druckventil sauber? Wenn nicht, reinigen Sie die Elemente.
- Ist der Rand des Topfes in Ordnung? Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht, wenn er beschädigt ist, wenden Sie sich dann bitte an ein Service-Center

Wenn der Deckel nicht geöffnet werden kann

- Überprüfen Sie, ob das Sicherheitsventil komplett verschwunden ist. Wenn nicht, lassen Sie den restlichen Druck ab.
- Lassen Sie den Schnellkochtopf unter fließendem kaltem Wasser abkühlen, wenn nötig

Wenn das Essen nicht genug oder zu stark gekocht wurde, überprüfen Sie Folgendes: Kochzeit (zu kurz oder zu lang):

- Leistung der Kochplatte
- Richtige Druckeinstellung des Ventils
- Flüssigkeitsmenge

Wenn das Essen am Topfboden klebt:

- Lassen Sie die Reste vor der Reinigung einweichen – dann entfernen.
- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder chlorhaltige Mittel.

**KOCHZEITABELLE**

Die Kochzeit wird von vielen Faktoren beeinflusst. Verwenden Sie die folgenden Informationen nur als Leitfaden, da die tatsächliche Kochzeit je nach Kochtopf, verwendetem Herd oder Menge des Lebensmittels abweichen kann.

<b>TYP</b>	<b>ZEIT IN MINUTEN</b>	<b>DRUCKSTUFE</b>
<b>Hülsenfrüchte – eingeweicht</b>		
Linzen.....	20 bis 30 Minuten	Stufe II
Erbsen.....	20 bis 30 Minuten	Stufe II
Bohnen (eingeweicht).....	35 bis 40 Minuten	Stufe II
<b>Gekochtes/gedünstetes Gemüse</b>		
Ananas (Scheiben).....	6 bis 8 Minuten	Stufe I
Artischocken.....	7 bis 9 Minuten	Stufe II
Weißer Reis (Langkorn).....	4 Minuten	Stufe II
Weißer Reis (Rundkorn).....	6 Minuten	Stufe II
Kartoffeln.....	10 Minuten	Stufe II
Broccoli.....	5 bis 6 Minuten	Stufe I
Pfirsich (getrocknet).....	4 bis 7 Minuten	Stufe I
Sellerie.....	5 bis 7 Minuten	Stufe II
Zwiebeln (ganz).....	10 Minuten	Stufe II
Zitronen.....	3 bis 5 Minuten	Stufe I
Butterbohnen.....	6 bis 10 Minuten	Stufe II
Brauner Reis (Langkorn).....	12 Minuten	Stufe II
Brauner Reis (Rundkorn).....	12 Minuten	Stufe II
Pilze.....	8 bis 10 Minuten	Stufe II
Trauben (für Marmelade).....	2 bis 4 Minuten	Stufe I
Spargel.....	4 Minuten	Stufe I
Apfel.....	3 bis 5 Minuten	Stufe I
Erdbeeren (für Marmelade).....	2 bis 4 Minuten	Stufe I
Maiskolben.....	20 Minuten	Stufe II
Blumenkohl.....	5 bis 7 Minuten	Stufe II
Aprikosen.....	4 bis 7 Minuten	Stufe I
Möhren.....	7 bis 10 Minuten	Stufe II
Orangen.....	3 bis 5 Minuten	Stufe I
Tomatenpüree.....	8 Minuten	Stufe I
Tomaten.....	3 bis 5 Minuten	Stufe II
Rosenkohl.....	5 bis 6 Minuten	Stufe I
Rote Bete.....	15 bis 18 Minuten	Stufe II
Spinat (frisch oder gefroren) gehackt.....	3 bis 4 Minuten	Stufe I
Augenbohnen.....	12 bis 15 Minuten	Stufe II
Gemüsemix.....	10 bis 12 Minuten	Stufe II
Kohl.....	5 bis 7 Minuten	Stufe I
<b>Nudeln</b>		
Maccaroni.....	12 bis 15 Minuten	Stufe II
Spaghetti.....	12 bis 15 Minuten	Stufe II
<b>Fleisch und Geflügel</b>		
Rindfleisch, gewürfelt 25 mm ( 700 g).....	25 bis 30 Minuten	Stufe II
Rindfleisch (Brust, frisch oder Dose) 900 – 1400g.....	35 bis 40 Minuten	Stufe II
Rindfleisch (kurze Rippe).....	20 bis 25 Minuten	Stufe II
Lamm.....	25 bis 30 Minuten	Stufe II
Ente (geviertelt).....	25 bis 30 Minuten	Stufe II
Ente (ganz).....	30 bis 35 Minuten	Stufe II
Hähnchen (ganz) 900 – 1400g.....	25 bis 30 Minuten	Stufe II
Hähnchen, gewürfelt.....	20 bis 25 Minuten	Stufe II
<b>Fisch und Meeresfrüchte</b>		
Hummer 700 – 900g.....	10 bis 12 Minuten	Stufe II
Karpfen.....	8 bis 10 Minuten	Stufe I
Makrele.....	6 bis 8 Minuten	Stufe I
Muscheln.....	6 bis 8 Minuten	Stufe II
Lachssteak (5 cm dick).....	4 bis 6 Minuten	Stufe I

## BESCHWERDEN, PFLEGE

Halten Sie sich an alle Anweisungen in diesem Handbuch. Der Schnellkochtopf ist nur für den Hausgebrauch konzipiert. Beachten Sie alle Grundlagen für die Pflege des Edelstahlkochtopfes, den Umgang damit und seine Reinigung, einschließlich der Häufigkeit. Standardmäßige Pflegemaßnahmen und Reparaturen, die durch den Benutzer erfolgen können und für die es nicht notwendig ist, sich an ein Service-Center zu wenden. Wenn Defekte am Dichtungsgummi, Ventilsystem oder anderen Elementen auftreten, wenden Sie sich direkt an Ihren Händler oder das Service-Center von **Fast ČR, a.s.** Die aktuelle Liste finden Sie unter [www.fastcr.cz](http://www.fastcr.cz).

## GARANTIE

Dieses Produkt wird durch eine erweiterte 5-Jahres-Garantie abgedeckt, die ab dem Kaufdatum des Produktes gilt.

### Die Garantie erstreckt sich nicht auf Folgendes:

- Das Produkt wurde nicht richtig verwendet oder es wurde in einer Weise verwendet, die diesem Handbuch widerspricht.
- Das Produkt wurde verändert oder in einem nicht-autorisierten Service-Center oder durch eine nicht-autorisierte Person repariert, und für die Reparatur wurden keine Originalteile verwendet.
- Der Schaden ist durch Herunterfallen oder einen Schlag entstanden.

## GARANTIEKARTE

Dieses Produkt wird von einer 60-monatigen Garantie abgedeckt, die ab dem Kaufdatum des Produktes gilt. Die Gewährleistungsfrist beginnt ab dem Kaufdatum. Die Garantiekarte muss zusammen mit dem Kaufbeleg für das betreffende Produkt vorgelegt werden. Die Bereitstellung der Garantie berührt nicht die Rechte des Käufers in Bezug auf den Kauf eines Produktes gemäß besonderer gesetzlicher Bestimmungen. Andere Beziehungen zwischen dem Verkäufer und dem Käufer werden durch die geltenden Vorschriften des Bürgerlichen Gesetzbuches geregelt.

### PRODUKT (Name/Produktnummer/EAN):

### KAUFDATUM:

### HÄNDLER (Firmenname und Anschrift):

### STEMPEL UND UNTERSCHRIFT DES HÄNDLERS:

Diese Garantiekarte muss bei jeder eingereichten Beschwerde vorgelegt werden.

Bewahren Sie diese Garantiekarte immer sorgfältig auf.

Die Garantiekarte ist nur gültig, wenn sie lesbar ist und korrekt mit dem Stempel und der Unterschrift des Händlers/Ladens, dem Kaufdatum, der Adresse des Händlers/Ladens und der Produktbeschreibung versehen wurde.

### Die Garantie erstreckt sich nicht auf Folgendes:

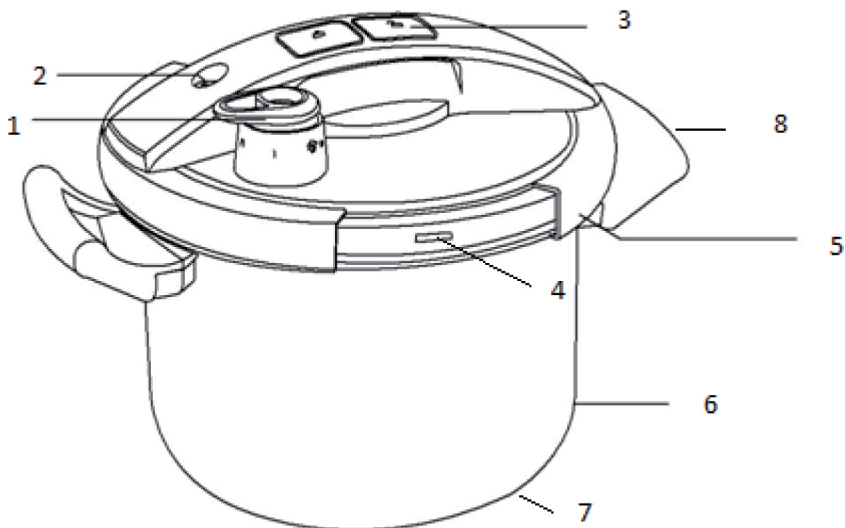
- Das Produkt wurde nicht richtig verwendet oder es wurde in einer Weise verwendet, die diesem Handbuch widerspricht.
- Das Produkt wurde verändert oder in einem nicht-autorisierten Service-Center oder durch eine nicht-autorisierte Person repariert, und für die Reparatur wurden keine Originalteile verwendet.
- Der Schaden ist durch Herunterfallen oder einen Schlag entstanden.
- Das Produkt wurde durch normalen Gebrauch abgenutzt, ausgenommen Materialfehler.

Reichen Sie die berechtigte Beschwerde bei Ihrem Händler/Geschäft ein, wo Sie das Produkt gekauft haben, oder direkt bei einem Service-Center von **Fast ČR, a.s.** Die aktuelle Liste finden Sie unter [www.fastcr.cz](http://www.fastcr.cz).

**FR**

**Nomenclature de l'autocuiseur (voir image) :**

- 1) Vanne de fonctionnement (pression)
- 2) Vanne de sécurité (libération surpression)
- 3) Bouton du système d'ouverture - verrouillé/déverrouillé
- 4) Fenêtre de sécurité
- 5) Verrou du couvercle de type mâchoire avec joint d'étanchéité
- 6) Corps de l'autocuiseur
- 7) Base multi-couches
- 8) Grandes poignées





**FR** **Félicitations pour votre** acquisition de l'autocuiseur **PRESSION** de la marque **LAMART** par Piere Lamart - fabriqué à partir d'acier 18/10 de grande qualité et de plastique très résistant. Avant la première utilisation, lisez consciencieusement ces instructions et toutes les remarques et conservez-les pour pouvoir vous y référer dans le futur ! Des matériaux de grandes qualité ont été utilisés afin de garantir la sécurité et la longue durée de vie de cet autocuiseur. Nous espérons que vous apprécierez son utilisation.

## IDENTIFICATION

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

**Type/Volume :** DS22D type 4/6L

**Pression de fonctionnement I (bar) :** 70 Kpa

**Pression de fonctionnement II (bar) :** 100 Kpa

**Pression maximum autorisée (bar) :** 140-180 Kpa

## DESCRIPTIF

L'autocuiseur **PRESSION** est fabriqué à partir d'acier inoxydable 18/10 de grande qualité qui rend la préparation des repas, facile et hygiénique. L'autocuiseur est équipé de grandes poignées, sur les côtés et sur son couvercle, confectionnées dans un plastique résistant qui ne brûle pas. L'autocuiseur est équipé d'une vanne de sécurité et d'une vanne de fonctionnement qui garantissent une sécurité optimale lorsque le produit est utilisé sous pression. La base multi-couches du récipient dispose de propriétés d'accumulation de chaleur incroyables qui permettent de cuisiner avec une consommation énergétique minimum et de donc faire des économies d'énergie. L'autocuiseur est compatible avec tous les types de plaques de cuisson : à gaz, halogènes, électriques, vitro-céramiques et à induction.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

1. Merci de lire le manuel consciencieusement avant la première utilisation
2. Les personnes n'ayant aucune connaissance sur l'utilisation des autocuiseurs ne doivent pas le manipuler
3. Ne laissez jamais l'autocuiseur sans surveillance pendant la phase de cuisson s'il est sous pression
4. Soyez particulièrement prudent si vous utilisez l'autocuiseur près d'enfants. Les enfants ne sont pas autorisés à manipuler l'autocuiseur
5. N'utilisez l'autocuiseur que pour la cuisson rapide pour laquelle il a été conçu. Pendant la cuisson, manipulez l'autocuiseur avec précautions, ne touchez pas les parties brûlantes de l'autocuiseur
6. Avant chaque utilisation, vérifiez l'état général et l'état de fonctionnement de la vanne de sécurité, de la vanne de contrôle et du joint d'étanchéité
7. Du fait de la pression qui s'accumule dans l'autocuiseur pendant la cuisson, il est nécessaire de fermement verrouiller le couvercle avant chaque utilisation. Lisez consciencieusement les instructions de fonctionnement et les consignes de sécurité du manuel utilisateur. Dans le cas contraire, une mauvaise utilisation pourrait engendrer de graves blessures aux personnes ou endommager l'autocuiseur.
8. Cet autocuiseur n'a pas de manomètre. Surveillez la vapeur qui s'échappe de la vanne de contrôle. Elle indique une pression suffisante à l'intérieur de l'autocuiseur. Vous devez laisser refroidir l'autocuiseur avant de l'ouvrir. La pression accumulée doit être libérée, il n'est sinon pas possible d'ouvrir l'autocuiseur.
9. Ne diminuez jamais la capacité minimale préconisée de l'autocuiseur (= liquide + nourriture cuite).
10. Ne dépassez jamais la capacité maximale préconisée de l'autocuiseur (= liquide + nourriture cuite). Remplissez toujours l'autocuiseur au 2/3 du volume du récipient lorsque vous cuisez des aliments dont le volume augmente comme les légumineuses, le riz, les pâtes, les légumes, etc... (lorsque vous cuisez des pâtes, secouez l'autocuiseur avant de l'ouvrir pour éviter que la nourriture ne soit éjectée). Ne cuisez jamais rien sans eau.
11. Ne cuisez pas de nourriture emballée dans du papier, du tissu ou du plastique à l'intérieur de l'autocuiseur. Lorsque vous cuisez des aliments dont le volume augmente comme de la viande avec de la peau, de la langue de bœuf, etc... prenez

- garde de ne pas percer la couche extérieure. Il y a sinon risque d'ébouillantage.
12. N'utilisez l'autocuiseur que sur les sources de chaleur mentionnées dans le manuel utilisateur.
  13. N'utilisez cet autocuiseur que pour la cuisson rapide pour laquelle il a été conçu. Il peut également être utilisé comme un faitout standard, sans son couvercle. Ne l'utilisez jamais au four ou au four à micro-ondes.
  14. L'autocuiseur ne doit jamais être utilisé sous pression pour frire à l'huile.
  15. N'utilisez jamais l'autocuiseur à l'intérieur d'un four, cela pourrait l'endommager.
  16. Respectez les remarques supplémentaires concernant la cuisson des aliments spéciaux.
  17. Portez toujours l'autocuiseur par ses poignées.
  18. Si l'autocuiseur est chaud, vous ne pouvez le manipuler qu'avec une extrême précaution et le tenir par les poignées du récipient et non celle du couvercle. Utilisez un torchon pour protéger vos doigts.
  19. Ne tentez jamais de forcer l'ouverture de l'autocuiseur. Assurez-vous que la pression est retombée avant d'ouvrir l'autocuiseur.
  20. Lorsque vous laissez échapper la vapeur, maintenez vos mains, tête et reste du corps hors de portée de la vapeur.
  21. Le couvercle de l'autocuiseur ne peut pas être lavé au lave-vaisselle.
  22. N'utilisez que des pièces de rechange D'ORIGINE. Vous ne devez utiliser que des accessoires et pièces de rechange d'origine car ils ont été spécialement conçus pour cet autocuiseur.
  23. Si des réparations sont nécessaires, merci de contacter notre service clientèle.
  24. Les éventuelles tâches au fond de l'autocuiseur peuvent facilement être nettoyées à l'aide de citron ou de vinaigre.
  25. Vous ne devez sous aucun prétexte utiliser des agents de nettoyage caustiques ou de la limaille de fer pour le nettoyage.
  26. Conservez ces instructions dans un lieu sûr.
  27. Ne modifiez le mécanisme de sécurité d'aucune manière, il y aurait sinon risque d'ébouillantage. Lorsque vous laissez échapper la vapeur, maintenez vos mains, tête et reste du corps hors de portée de la vapeur.
  28. Si l'autocuiseur et/ou l'un de ses accessoires sont endommagés ou déformés, vous ne devez les utiliser sous aucun prétexte.
  29. Prenez garde de ne pas entrer en contact avec la vapeur chaude.

## MANUEL D'UTILISATION :

Avant la première utilisation : Retirez tous les éléments de protection de l'autocuiseur. Retirez tous les autocollants. Lavez toutes les pièces à l'eau chaude avec du détergent et séchez-les parfaitement.

Avant chaque utilisation : Contrôlez tous les dispositifs de sécurité : vannes de fonctionnement et de sécurité. Contrôlez leur état de fonctionnement en appuyant dessus. La vanne doit toujours revenir dans sa position d'origine.

### Instructions sur l'utilisation :

#### 1) Ouverture

Utilisez un doigt pour appuyer sur le bouton marqué 

Les mâchoires s'ouvrent, une marque de vérification apparaît au bas et le couvercle déverrouillé peut être retiré en le soulevant.



#### 2) Fermeture

Placez le couvercle sur le récipient. Assurez-vous que les mâchoires sont ouvertes (la marque est visible).

Utilisez ensuite un doigt pour appuyer sur le bouton marqué , la marque disparaît et les mâchoires viennent pincer le récipient.

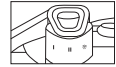


#### 3) Mettre la nourriture

Placez la nourriture que vous souhaitez cuire dans le récipient (assurez-vous d'ajouter la quantité minimum de liquide). Le niveau minimum de liquide et de nourriture est d'au moins 1/3 du volume de l'autocuiseur. Ajoutez ensuite tout ce que vous voulez cuire. Si le volume de l'aliment augmente ou s'il écume, ne remplissez le récipient qu'à moitié (le liquide et la nourriture ne doivent pas dépasser la moitié du volume de l'autocuiseur). Vous pouvez remplir le récipient jusqu'à 2/3 du volume total de l'autocuiseur (liquide + nourriture) lorsque vous cuisez tous les autres aliments.

#### 4) Régler un niveau




- I = Cuisson douce
- II = Cuisson rapide



#### 5) Préparer la plaque de cuisson

Réglez la plaque à la plus forte puissance. La cuisson à l'autocuiseur démarre par le placement du récipient sur la plaque. Dès que la vapeur commence à s'échapper de la vanne de fonctionnement, abaissez la puissance de la plaque. Éteignez la plaque une fois le temps de cuisson écoulé.

#### 6) Cuire et libérer la vapeur

Laissez la vapeur s'échapper doucement et avec précaution ou attendez jusqu'à ce que la pression soit complètement retombée. Tournez doucement la vanne de pression de la position II à la position I pendant quelques secondes puis dans la position de libération de la pression . Ne passez jamais directement la vanne de fonctionnement de la position II à la position de libération de la pression . Si vous cuisinez au niveau I, vous pouvez passer directement à la position de libération de la pression .

**AVERTISSEMENT :** La vapeur qui s'échappe est extrêmement chaude. D'autres méthodes d'abaissement de la pression sont décrites dans les pages qui suivent.

#### 7) Arrêter la cuisson

Attendez jusqu'à ce que la vapeur se soit complètement échappée de l'autocuiseur avant de l'ouvrir. Vous pouvez alors éteindre l'autocuiseur. Vous pouvez ouvrir le couvercle et retirer la nourriture avec précaution.

**AVERTISSEMENT :** N'utilisez jamais la force pour ouvrir le couvercle. Le couvercle peut être chaud

### SYSTEMES DE SECURITE ET COUVERCLE

Cet autocuiseur vous apporte beaucoup d'avantages et il est équipé de dispositifs de sécurité :


La vanne de pression à deux niveaux, les instructions et le tableau des durées de cuisson peuvent être utilisés comme un guide. C'est la raison pour laquelle cet autocuiseur dispose d'une vanne de pression à deux niveaux. L'avantage de l'indicateur suivant est qu'il rend possible, en fonction de la taille et de la quantité de nourriture que vous souhaitez cuire, de régler la pression de l'autocuiseur grâce à la vanne. Référez-vous au tableau des durées de cuisson à la fin de ce manuel utilisateur dans lequel vous trouverez les réglages de base. Vous cuisinez de façon plus saine. Vos aliments sont cuits très doucement car vous les cuisinez moins longtemps à la vapeur et sans oxygène. Chaque minute économisée représente plus de vitamines, de nutriments et de minéraux préservés. Votre nourriture a meilleur goût. La cuisson sans oxygène permet de conserver de façon significative le goût et la coloration naturelle de vos légumes. Vous cuisinez plus vite et économisez du temps et de l'énergie. L'utilisation de cet autocuiseur vous fait gagner 70% de temps par rapport à votre façon de cuisiner précédente. De plus, vous économisez de l'énergie, jusqu'à 60% pour les plats qui nécessitent de longues cuissons et 30 à 40% pour les plats dont le temps de cuisson est moins long. D'autres dispositifs de sécurité sont décrits ci-dessous.

#### VANNE DE PRESSION :

Pour les réglages de cuisson continus. La vanne maintient automatiquement la pression et la chaleur en fonction du réglage requis :

Position I (cuisson douce) - 70 kPa - environ 118 °C

Position II (cuisson rapide) - 100 kPa - environ 130 °C

La vanne de pression peut également être réglée sur la position de libération de la pression  et sur une position de nettoyage de la vanne. L'intervalle sûr pour la pression est de 1,4 à 1,8 bar (140 à -180 kPa). La vanne s'ouvre et la pression est libérée. La pression maximum autorisée pour cet autocuiseur est de : 3 bars (300kPa).

**FR**



### **VANNE DE SECURITE :**

Un indicateur de pression ROUGE est visible dès que la pression augmente dans l'autocuiseur. Le récipient est alors verrouillé (ne tentez jamais de forcer l'ouverture du couvercle).



Si l'indicateur de pression n'est pas visible, c'est qu'il n'y a plus de pression à l'intérieur de l'autocuiseur. Vous pouvez l'ouvrir. Si, pour une raison quelconque, la vanne de contrôle ne libère pas la pression comme elle le devrait, la vanne de sécurité s'ouvre en fonction des valeurs prédéfinies.

### **SYSTEME D'OUVERTURE/DE FERMETURE A UNE MAIN :**

Ouvrez le couvercle en appuyant sur bouton  ou . Vous pouvez retirer le couvercle du récipient et le remettre plus tard si nécessaire, dès que vous avez appuyé sur les boutons. Avertissement ! Laissez échapper toute la vapeur avant d'ouvrir l'autocuiseur. Ne tentez jamais de forcer son ouverture !

### **FENÊTRE DE SECURITE**

La fenêtre sur le couvercle est un dispositif de sécurité supplémentaire. En cas de surpression dans l'autocuiseur, le joint d'étanchéité s'écarte dans cette fenêtre pour laisser échapper la vapeur.



### **COUVERCLE AVEC JOINT D'ETANCHEITE**

Les joints d'étanchéité s'usent et il est nécessaire de les remplacer.

**IMPORTANT :** N'utilisez que des joints d'étanchéité d'origine.

### **RECIPIENT**

#### **RECIPIENT:**

Ce récipient à l'aspect seyant et atemporel est fabriqué à partir d'acier inoxydable 18/10 de grande qualité. Il est facile à entretenir et peut être lavé au lave-vaisselle (SANS LE COUVERCLE). Sans le couvercle, il peut être utilisé comme un faitout ordinaire.

### **BASE MULTICOUCHEs DU RECIPIENT :**

Une base super résistante compatible avec tous les types de plaques de cuisson. Elle est parfaitement stable, garantit les meilleures propriétés thermiques et permet d'économiser l'énergie.

### **PROCEDE DE CUISSON DETAILLE**

#### **AVANT DE DEMARRER LA CUISSON :**

Avant chaque utilisation, assurez-vous que le système de verrouillage de sécurité, la vanne de pression et le joint d'étanchéité sont propres et en parfait état de fonctionnement. Contrôlez, en particulier, que la vanne de sécurité sous le couvercle bouge correctement. A l'aide d'un ustensile pointu, contrôlez que la goupille bouge librement (contre le ressort).





Remplissez le récipient d'une quantité suffisante de liquide (eau, bouillon ou sauce) pour que de la vapeur puisse être générée.

**AVERTISSEMENT :** Utilisez toujours une quantité suffisante de liquide. Ne faites JAMAIS chauffer l'autocuiseur „à sec“. Ajoutez ensuite tout ce que vous voulez cuire. Le liquide et la nourriture prévus pour la cuisson doivent atteindre au moins 1/3 de l'autocuiseur. Et pas plus d'1/2 si les aliments gonflent ou écument. Pas plus de 2/3 pour tous les autres aliments. Merci de toujours garder un œil sur les graduations à l'intérieur de l'autocuiseur. Vérifiez qu'il y a suffisamment d'espace entre les aliments et le couvercle avec la vanne de sécurité.

### **LA CUISSON dans un autocuiseur est si simple...**

- 1) Sélectionner le niveau de cuisson voulu à l'aide de la vanne de pression : Réglez le niveau de pression - I = cuisson douce ou II = cuisson rapide
- 2) Réglez la plaque à la plus forte puissance.
- 3) Placez l'autocuiseur avec le niveau de pression réglé sur la plaque de cuisson et allumez-la à la plus forte puissance. La





goupille rouge de la vanne de sécurité apparaît dès que la pression augmente. Vous ne devez plus ouvrir l'autocuiseur à partir de ce moment.

- 4) La durée nécessaire pour atteindre le niveau de pression défini dépend de la façon dont est rempli l'autocuiseur. Ce moment est atteint lorsque la vapeur commence à s'échapper de la vanne de pression de façon continue. La durée de cuisson nécessaire démarre à ce moment précis. Vous pouvez alors baisser le niveau de puissance de la plaque de cuisson.
- 5) A la fin du temps de cuisson, éteignez la plaque.
- 6) Laissez la vapeur s'échapper doucement et graduellement ou attendez jusqu'à ce que la pression soit complètement retombée. Tournez doucement la vanne de pression de la position II à la position de libération de la pression . Ne la tournez pas directement de la position II à la position . Tournez-la d'abord de la position II à la position I et patientez quelques secondes avant de continuer à la tourner de la position I à la position . Si vous cuisez au niveau I, vous pouvez passer directement de la position I à la position .


**AVERTISSEMENT** : La vapeur qui s'échappe est très chaude. Protégez votre visage, vos mains et le reste de votre corps contre les brûlures et les ébouillantage.

- 7) Attendez jusqu'à ce que la vapeur se soit complètement échappée de l'autocuiseur avant de l'ouvrir. Vous pouvez retirer le couvercle.

**AVERTISSEMENT** : Ne forcez jamais l'ouverture du couvercle. A la fin du temps de cuisson, éteignez la plaque de cuisson et laissez la pression complètement retomber à l'intérieur de l'autocuiseur. Retirez l'autocuiseur de la plaque de cuisson et placez-le sur une surface appropriée. Vous pouvez libérer la pression grâce aux 3 méthodes suivantes :

- 1) Laisser l'autocuiseur refroidir : Patientez jusqu'à ce que la goupille rouge de la vanne de sécurité disparaisse complètement. Cette méthode est recommandée pour les aliments en purée ou qui écumant.
- 2) Tourner doucement la vanne de pression de la position II à la position . Ne la tournez pas directement la vanne de la position II à la position . Passez-la d'abord de la position II à la position I et patientez quelques secondes avant de la passer de la position I à la position . Si vous cuisez au niveau I, vous pouvez passer directement de la position I à la position .

**AVERTISSEMENT** : La vapeur qui s'échappe est extrêmement chaude.

- 3) Libération rapide la pression : Maintenez l'autocuiseur sous l'eau courante froide et laissez l'eau couler doucement sur le couvercle (mais pas sur les parties en plastique) jusqu'à ce que la vanne de sécurité rouge ait complètement disparu. N'immergez pas l'autocuiseur dans l'eau. L'autocuiseur est dépressurisé dès que la goupille rouge disparaît. Placez alors la vanne de pression sur la position . Vous pouvez éteindre l'autocuiseur dès que toute la vapeur s'est échappée. Vous pouvez ouvrir le couvercle.

**AVERTISSEMENT** : Ne forcez jamais l'ouverture du couvercle et ne faussez jamais le système de sécurité. L'autocuiseur ne peut être ouvert que lorsqu'il est complètement dépressurisé.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Lavez l'autocuiseur après chaque utilisation à l'eau chaude avec du produit vaisselle. N'utilisez aucun nettoyeurs ou agents agressifs ou caustiques ou de produits qui contiennent du chlore.

Le récipient de l'autocuiseur peut être lavé au lave-vaisselle MAIS PAS LE COUVERCLE.

## NETTOYAGE DU RECIPIENT

- 1) Lavez toujours le récipient à l'eau chaude avec du détergent afin de bien retirer tous les résidus d'aliments. Rincez et essuyez. Passez ensuite une goutte d'huile sur les surfaces pour maintenir leur qualité. Utilisez un papier absorbant pour retirer le surplus d'huile (effectuez cette opération pour conserver votre produit en parfait état).
- 2) Assurez-vous que la taille de la plaque chauffante correspond à la taille du produit et que la plaque n'est pas plus large que le récipient. Ceci permet d'éviter la surchauffe de la surface extérieure. Profitez du système d'accumulation de la chaleur qui aide à maintenir la chaleur dans le récipient plus longtemps et qui économise ainsi l'énergie.
- 3) Ne laissez jamais le récipient sur une plaque de cuisson sans surveillance. Laissez refroidir le produit avant de le nettoyer.

**FR**

- 4) Pour retirer les petites taches après la cuisson (traces de cuisson), laissez le récipient tremper dans de l'eau chaude avec du détergent puis essuyez-le avec un chiffon doux. Si le récipient est taché, faites chauffer du vinaigre blanc à l'intérieur avant de le nettoyer comme d'habitude. Ces taches n'impactent pas les propriétés du produit.
- 5) Nous vous recommandons de ne pas utiliser d'ustensiles métalliques sur les surfaces en acier inoxydable et de ne pas découper les aliments à l'intérieur de l'autocuiseur.
- 6) Le récipient en acier inoxydable est très simple à entretenir et à nettoyer. Lors du lavage à la main, utilisez des éponges et lavettes douces qui ne rayent pas les surfaces. N'utilisez pas de produits chimiques agressifs. Il est possible de laver le récipient au lave-vaisselle. **UNIQUEMENT LE RECIPIENT MAIS PAS LE COUVERCLE.** Cependant, évitez les eaux trop dures et les agents de nettoyage trop agressifs qui pourraient modifier la couleur de la surface de l'autocuiseur. Quoiqu'il en soit, ce changement de couleur n'impacte aucunement la fonctionnalité ou les propriétés sanitaires de l'autocuiseur.
- 7) Afin de garantir que le produit dure longtemps, manipulez-le avec précaution et ne rayez pas ses surfaces.

### **JOINT D'ETANCHEITE**

Nettoyez le joint d'étanchéité en le rinçant sous l'eau courante chaude. Séchez-le ensuite. Vous devez remplacer le joint d'étanchéité dès qu'il durcit (qu'il devient marron).

### **COUVERCLE ET VANNE DE SECURITE**

Il est nécessaire de régulièrement rincer l'intérieur et l'extérieur sous l'eau en fonction de la fréquence d'utilisation.

### **VANNE DE PRESSION**

Nettoyage de la vanne de pression : Séparez le haut en plastique en enfonçant la vanne et en la tournant complètement vers la gauche. Vous pouvez alors la soulever et la retirer de son support. Lavez-la sous l'eau courante et remettez-la en place.

Merci de vous assurer de correctement replacer la vanne dans les rainures et de la fixer en la tournant.

### **POIGNEES**

Il suffit de les rincer sous l'eau. Contrôlez régulièrement qu'elles sont correctement fixées sur l'autocuiseur. Si vous remarquez qu'elles sont desserrées, utilisez un tournevis pour les resserrer.

### **RANGEMENT**

Après avoir lavé et séché l'autocuiseur, rangez-le dans un endroit propre, sec et protégé. Ne rangez pas le couvercle sur le récipient et ne le fermez pas. Placez-le à l'envers sur le récipient ou à côté.

## QUESTIONS FREQUEMMENT POSEES

Si l'ébullition prend du temps :

- La plaque de cuisson n'est pas assez chaude - réglez-la à la puissance maximale
- Si la goupille de sécurité rouge ne sort pas - la vapeur s'échappe de la vanne pendant la cuisson :
- Ceci est normal pendant les quelques premières minutes (la pression commence juste à être accumulée)
  - Si cela persiste, contrôlez ce qui suit :
- a) La plaque chauffante est-elle assez chaude ? Dans le cas contraire, augmentez la puissance
  - b) Y-a-t-il assez de liquide dans l'autocuiseur ? Dans le cas contraire, ajoutez plus de liquide, comme préconisé
  - c) La vanne de pression est-elle réglée sur I ou II ? Si ce n'est pas le cas, faites-le
  - d) L'autocuiseur est-il bien fermé ? Si ce n'est pas le cas, faites-le
  - e) Le joint d'étanchéité ou le bord du récipient sont-ils endommagés ? Contrôlez

Si pendant la cuisson la goupille rouge de la vanne de sécurité apparaît mais qu'il n'y pas de vapeur qui sort de la vanne de pression :

- Maintenez l'autocuiseur sous l'eau courante froide pour réduire la pression
- Ouvrez l'autocuiseur
- Nettoyez la vanne de pression et la vanne de sécurité

Si la vapeur s'échappe autour du couvercle, contrôlez :

- Si le couvercle est correctement fermé ? Si ce n'est pas le cas, faites-le

Le joint de sécurité est-il correctement en place ?

- Vérifiez l'état du joint de sécurité (remplacez-le si nécessaire)
- Le couvercle, la vanne de sécurité et la vanne de pression sont-ils propres ? Si ce n'est pas le cas, nettoyez-les.
- Le bord du récipient est-il en bon état ? N'utilisez pas l'autocuiseur s'il est endommagé. Contactez un centre d'assistance

Si le couvercle ne peut pas être ouvert

- Contrôlez que la vanne de sécurité est complètement redescendue. Si ce n'est pas le cas, libérez la pression restante.
- Refroidissez l'autocuiseur sous l'eau froide si nécessaire

Si la nourriture n'est pas assez ou trop cuite, contrôlez ce qui suit : Temps de cuisson (trop court ou trop long) :

- Puissance de sortie de la plaque de cuisson
- Réglage correct de la vanne de pression
- Quantité de liquide

Si la nourriture a brûlé à l'intérieur du récipient :

- Laissez tremper avant le lavage.
- N'utilisez aucun agents caustiques ou de produits qui contiennent du chlore.

**TABLEAU DES DUREES DE CUISSON**

Le temps de cuisson est impacté par de nombreux facteurs. Utilisez les informations fournies ci-dessous comme un guide, mais le temps réel de cuisson dépend des plaques de cuisson utilisées et de la quantité de nourriture.

TYPE	DUREEEN MINUTES	NIVEAU DE PRESSION
<b>Légumineuses - pré-trempés</b>		
Lentilles.....	20 à 30 minutes.....	Niveau II
Pois.....	20 à 30 minutes.....	Niveau II
Haricots.....	35 à 40 minutes.....	Niveau II
<b>Légumes cuits/étuvés</b>		
Haricots.....	6 à 8 minutes.....	Niveau II
Artichaut.....	7 à 9 minutes.....	Niveau II
Riz long blanc.....	4 minutes.....	Niveau II
Riz rond blanc.....	6 minutes.....	Niveau II
Pommes de terre.....	10 minutes.....	Niveau II
Brocoli.....	5 à 6 minutes.....	Niveau I
Pêche (sèches).....	4 à 7 minutes.....	Niveau I
Céleri.....	5 à 7 minutes.....	Niveau II
Oignon.....	10 minutes.....	Niveau II
Citron.....	3 à 5 minutes.....	Niveau I
Haricots beurre.....	6 à 10 minutes.....	Niveau II
Riz long brun.....	12 minutes.....	Niveau II
Riz rond brun.....	12 minutes.....	Niveau II
Champignon.....	8 à 10 minutes.....	Niveau II
Raisin (pour faire de la confiture).....	2 à 4 minutes.....	Niveau I
Asperges.....	4 minutes.....	Niveau I
Pomme.....	3 à 5 minutes.....	Niveau I
Fraises (pour faire de la confiture).....	2 à 4 minutes.....	Niveau I
Epi de maïs.....	20 minutes.....	Niveau II
Chou-fleur.....	5 à 7 minutes.....	Niveau II
Abricot.....	4 à 7 minutes.....	Niveau I
Carotte.....	7 à 10 minutes.....	Niveau II
Orange.....	3 à 5 minutes.....	Niveau I
Purée de tomates.....	8 minutes.....	Niveau I
Tomates.....	3 à 5 minutes.....	Niveau II
Chou de Bruxelles.....	5 à 6 minutes.....	Niveau I
Betterave.....	15 à 18 minutes.....	Niveau II
Épinard (frais ou surgelé) haché.....	3 to 4 minutes.....	Niveau I
Pois à yeux noirs.....	12 à 15 minutes.....	Niveau II
Mélange de légumes.....	10 à 12 minutes.....	Niveau II
Chou.....	5 à 7 minutes.....	Niveau I
<b>Pâtes</b>		
Macaroni.....	12 à 15 minutes.....	Niveau II
Spaghetti.....	12 à 15 minutes.....	Niveau II
<b>Viande et Volaille</b>		
Morceaux de bœuf 25mm (700g).....	25 à 30 minutes.....	Niveau II
Bœuf (poitrine, fraîche ou en boîte) 900 – 1400g.....	35 à 40 minutes.....	Niveau II
Bœuf (côtes courtes).....	20 à 25 minutes.....	Niveau II
Agneau.....	25 à 30 minutes.....	Niveau II
Canard (morceaux).....	25 à 30 minutes.....	Niveau II
Canard (entier).....	30 à 35 minutes.....	Niveau II
Poulet (entier) 900 - 1400g.....	25 à 30 minutes.....	Niveau II
Poulet (morceaux).....	20 à 25 minutes.....	Niveau II
<b>Poissons et crustacés</b>		
Homard 700 - 900g.....	10 à 12 minutes.....	Niveau II
Carpe.....	8 à 10 minutes.....	Niveau I
Maquereau.....	6 à 8 minutes.....	Niveau I
Moule.....	6 à 8 minutes.....	Niveau II
Darne de saumon (5cm d'épaisseur).....	4 à 6 minutes.....	Niveau I



## RECLAMATION, MAINTENANCE

Respectez toutes les mesures fournies dans ce manuel utilisateur. L'autocuseur n'est conçu que pour une utilisation domestique. Respectez toutes les consignes de maintenance de l'autocuseur en acier inoxydable concernant son entretien et son nettoyage, dont les fréquences. L'entretien et les réparations courantes peuvent être réalisés par l'utilisateur et ne nécessitent pas de contacter un centre d'assistance. En cas de défaut sur le joint en caoutchouc, le système de vanes ou autre, contactez votre revendeur ou le centre d'assistance **Fast CR** directement. La liste actualisée est disponible sur [www.fastcr.cz](http://www.fastcr.cz).

## GARANTIE

Ce produit est couvert par une garantie de 5 ans à partir de la date d'achat.

### La garantie ne couvre pas ce qui suit :

- le produit n'a pas été utilisé correctement ou a été utilisé d'une façon inappropriée par rapport aux consignes de ce manuel utilisateur
- le produit a été modifié ou réparé par un centre d'assistance ou une personnes non-agrèés et des pièces non d'origine ont été utilisées pour les réparations.
- la détérioration est due à une chute ou un impact

## CARTE DE GARANTIE

Ce produit est couvert par une garantie de 60 mois à partir de la date d'achat. La période de garantie débute à la date d'achat. La carte de garantie doit être présentée avec la preuve d'achat du produit. La provision de la garantie n'affecte pas les droits de l'acheteur liés à l'achat d'un produit conformément à la réglementation légale spécifique. Les autres rapports entre le vendeur et l'acheteur sont régis par le Code civil en vigueur.

### PRODUIT (Nom/Numéro de Produit/NAE) :

### DATE D'ACHAT :

### VENDEUR (Nom et adresse de l'entreprise) :

### TAMPON ET SIGNATURE DU VENDEUR/DE LA BOUTIQUE :

Cette carte de garantie doit être présentée à chaque réclamation.

Conservez soigneusement cette carte de garantie.

La carte de garantie n'est valable que si elle est lisible et correctement complétée avec le tampon et la signature du vendeur/de la boutique, la date d'achat, l'adresse du vendeur/de la boutique et le descriptif du produit.

### La garantie ne couvre pas ce qui suit :

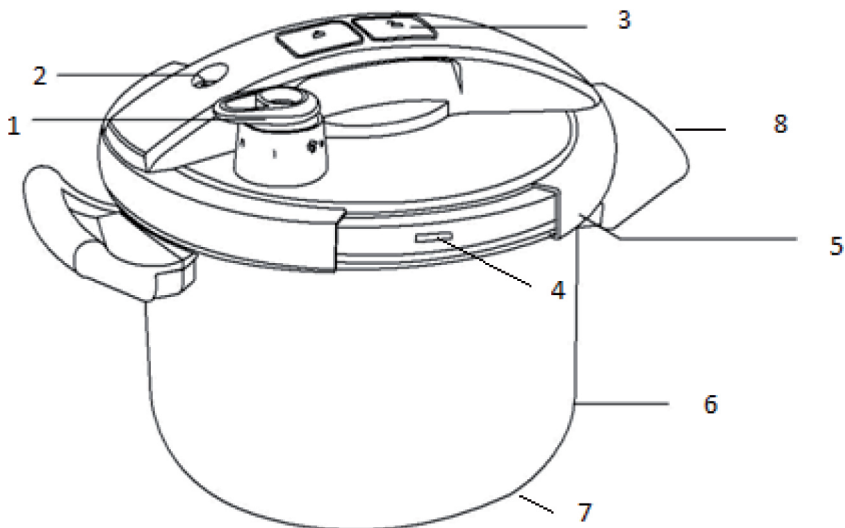
- le produit n'a pas été utilisé correctement ou a été utilisé d'une façon inappropriée par rapport aux consignes de ce manuel utilisateur
- le produit a été modifié ou réparé par un centre d'assistance ou une personnes non-agrèés et des pièces non d'origine ont été utilisées pour les réparations.
- la détérioration est due à une chute ou un impact
- le produit est usé par une utilisation normale à l'exclusion des défauts matériel

Faites consigner la réclamation justifiée auprès du vendeur/de la boutique où vous avez acheté le produit en question ou directement auprès du centre d'assistance de **Fast CR a.s.** La liste actualisée est disponible sur [www.fastcr.cz](http://www.fastcr.cz).

**IT**

**Elenco dei componenti della pentola a pressione (si veda l'immagine):**

- 1) Valvola (pressione) di esercizio
- 2) Valvola (scarico di sovrappressione) di sicurezza
- 3) Pulsante sistema di apertura – bloccato/sbloccato
- 4) Finestrella di ispezione di sicurezza
- 5) Blocco del coperchio a ganascia con guarnizione di tenuta
- 6) Recipiente della pentola a pressione
- 7) Fondo sandwich
- 8) Manici massicci



**IT** **Congratulazioni per aver acquistato** la pentola a pressione **PRESSION** di marca **LAMART** di Piere Lamart - realizzata in acciaio inox 18/10 di prima classe e plastica di lunghissima durata. Prima dell'utilizzo iniziale, leggere attentamente le presenti istruzioni (comprese le note) e conservarle per eventuali consultazioni future! Per garantire la sicurezza e la lunga durata di questa pentola a pressione, sono stati utilizzati materiali di alto livello. Ci auguriamo che sarà un piacere utilizzarla.

### DATI IDENTIFICATIVI

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

**Tipo/Volume:** Tipo DS22D 4/6 L

**Pressione di esercizio I (bar):** 70 Kpa

**Pressione di esercizio II (bar):** 100 Kpa

**Pressione massima consentita (bar):** 140-180 Kpa

### DESCRIZIONE

La pentola a pressione **PRESSION** è realizzata in acciaio inox di prima classe. Consente di preparare i pasti in modo semplice e igienico. La pentola a pressione è munita di massicci manici laterali e sul coperchio, realizzati in plastica di lunga durata, che non brucia. La pentola a pressione è dotata di una valvola di sicurezza e di esercizio, che assicurano la massima sicurezza durante l'utilizzo del prodotto sotto pressione. Il fondo sandwich del recipiente ha eccezionali proprietà di accumulo del calore, tale da rendere necessaria solo una quantità minima di energia da parte del fornello, con conseguenti risparmi di energia. La pentola a pressione è adatta a tutti i tipi di fornelli: a gas, alogeni, elettrici, piastre in vetroceramica e a induzione.

### INFORMAZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

1. Leggere attentamente il manuale prima dell'uso iniziale
2. La pentola a pressione non deve essere maneggiata da persone che non sono state informate sui metodi per utilizzarla.
3. Non lasciare mai la pentola a pressione incustodita durante la fase di cottura sotto pressione
4. Prestare particolare attenzione se si usa la pentola a pressione vicino a bambini. Ai bambini è vietato maneggiare la pentola a pressione
5. Utilizzare la pentola a pressione esclusivamente per la cucina rapida per la quale è stata progettata. Durante la cottura, maneggiare con cura la pentola a pressione; non toccare le parti calde della pentola
6. Prima di ogni uso, controllare le condizioni e il buon funzionamento della valvola di sicurezza, la valvola di controllo e la guarnizione ad anello
7. Poiché durante il processo di cottura all'interno della pentola si accumula la pressione, è necessario chiudere saldamente il coperchio prima di ogni utilizzo. Leggere attentamente le istruzioni sul funzionamento e sulla sicurezza nel manuale d'uso. In caso contrario, l'uso non corretto può determinare lesioni alle persone e danni alla pentola.
8. Questa pentola a pressione non è dotata di manometro. Controllare il vapore che fuoriesce dalla valvola di controllo, che indica la presenza di una pressione sufficiente all'interno della pentola. Prima di aprire la pentola a pressione, occorre attendere che si raffreddi. Occorre far scaricare la pressione accumulata, altrimenti non sarà possibile aprire la pentola a pressione.
9. Non superare mai la capacità minima prescritta per la pentola (= liquido + alimenti cucinati).
10. Non superare mai la capacità massima prescritta per la pentola (= liquido + alimenti cucinati). Riempire sempre la pentola a pressione fino a 2/3 del volume del recipiente quando si cucinano alimenti il cui volume aumenta, come legumi, riso, pasta (se si cuoce la pasta, prima di aprire, scuotere la pentola per impedire che gli alimenti vengono espulsi), verdure, ecc. Non cucinare mai senza l'uso dell'acqua.
11. Non cucinare alimenti avvolti in materiali di imballaggio di carta, tessuto o plastica all'interno della pentola a pressione. Se si cucinano alimenti il cui volume è aumentato (ad esempio carne con pelle, lingua di bue, ecc.) prestare attenzione a non forare lo strato esterno: rischio di scottatura.
12. Utilizzare la pentola a pressione esclusivamente su fonti di calore descritte nel manuale d'uso.

13. Utilizzare questa pentola a pressione esclusivamente per la cucina rapida per la quale è stata progettata. Senza coperchio, può essere utilizzata anche come una pentola normale. Non utilizzare mai in un forno normale o in un forno a microonde.
14. La pentola non deve mai essere utilizzata per cuocere o friggere su olio.
15. Non utilizzare mai la pentola a pressione all'interno di un forno, poiché tale operazione potrebbe danneggiarla.
16. Attenersi alle note aggiuntive in relazione alla cottura di alimenti speciali.
17. Tenere sempre la pentola a pressione dai suoi manici.
18. Se la pentola a pressione è ancora calda, può essere maneggiata solo prestando un'attenzione ancora maggiore e tenendola con il manico sul recipiente e non con il manico del coperchio. Per proteggere le dita, utilizzare anche un panno di pulizia.
19. Non tentare mai di aprire la pentola a pressione con la forza. Prima di aprire la pentola a pressione, verificare che la pressione sia diminuita.
20. Quando si scarica il vapore, tenere le mani, la testa e il corpo lontano dallo spazio di emissione del vapore.
21. Il coperchio della pentola a pressione non deve essere lavato in lavastoviglie.
22. Utilizzare esclusivamente parti di ricambio ORIGINALI. Si devono utilizzare esclusivamente accessori e parti di ricambio o coperchi e recipienti originali, perché sono stati progettati specificamente per queste pentole a pressione.
23. Se sono necessarie riparazioni, rivolgersi al nostro servizio clienti.
24. Le eventuali macchie sul fondo della pentola a pressione si possono rimuovere facilmente con limone o aceto.
25. Non si deve in alcun caso effettuare la pulizia con agenti di pulizia a grana grossa o lana d'acciaio.
26. Conservare le presenti istruzioni in un luogo sicuro.
27. Non modificare in alcun modo il meccanismo di sicurezza, per evitare il rischio di scottature. Quando si scarica il vapore, tenere le mani, la testa e il corpo lontano dallo spazio di emissione del vapore.
28. Se la pentola a pressione o gli accessori risultano danneggiati o deformati in qualsiasi modo, non devono essere utilizzati in nessun caso.
29. Prestare attenzione a non venire in contatto con il vapore.

## MANUALE OPERATIVO:

Prima dell'uso iniziale: Togliere tutti gli elementi protettivi dalla pentola a pressione, staccare ed eliminare tutti gli adesivi.

Lavare tutti i componenti utilizzando acqua calda e una quantità sufficiente di detersivo, quindi asciugare accuratamente.

Prima di ogni uso: controllare sempre tutti gli elementi di sicurezza: valvole di esercizio e di sicurezza; controllare le condizioni di funzionamento premendoli. La valvola deve sempre tornare nella sua posizione originale.

### Istruzioni per l'uso:

#### 1) Apertura


Utilizzare un dito per premere il pulsante contrassegnato con il simbolo .

Le ganasce scatteranno in posizione aperta e apparirà un segno di controllo sul fondo ed è possibile togliere il coperchio sbloccato sollevando verso l'alto.



#### 2) Chiusura

Collocare il coperchio sul recipiente. Assicurarsi che le ganasce siano aperte (i segni di controllo sono visibili).

Quindi, con un solo dito premere il pulsante contrassegnato con il simbolo ; i segni di controllo scompariranno e le ganasce scatteranno per serrare il lato del recipiente.



#### 3) Inserimento degli alimenti

Collocare gli alimenti da cucinare nel recipiente (accertarsi che venga aggiunta una quantità minima di liquido). Il livello minimo del liquido e degli alimenti deve corrispondere ad almeno 1/3 della pentola a pressione. A questo punto, aggiungere qualsiasi cibo si intenda cucinare. Se gli alimenti gonfiano, aumentano in volume o formano schiuma, riempire il recipiente solo a metà,

vale a dire che liquido e alimenti non devono superare 1/2 della pentola a pressione. Quando si cucinano tutti gli altri tipi di alimenti, è possibile riempire il recipiente fino a 2/3 del volume totale della pentola (liquido e alimenti).

#### 4) Impostazione del livello

I = cottura delicata

II = cottura rapida





#### 5) Preparazione del fornello

Impostare il fornello al livello di potenza massima. La cucina con la pentola a pressione inizia con il collocamento del recipiente sul fornello. Appena il vapore inizia a fuoriuscire dalla valvola di esercizio, abbassare il livello di calore del fornello. Quando sarà trascorso il tempo di cottura necessario, spegnere il fornello.

#### 6) Főzés és a gőz kiengedése

Scaricare lentamente e con attenzione il vapore oppure attendere che la pressione si riduca completamente.

Passare lentamente la valvola di pressione dalla posizione II alla posizione I per alcuni secondi, quindi passare alla posizione di scarico della pressione . Non ruotare mai la valvola di esercizio dalla posizione II alla posizione di scarico della pressione .

Se si sta cucinando al livello I, è possibile passare direttamente alla posizione di scarico della pressione .

**ATTENZIONE:** il vapore che fuoriesce è estremamente bollente. Nelle pagine seguenti, sono descritte altre modalità per ridurre la pressione.

#### 7) Termine del processo di cottura

Prima di aprire la pentola a pressione, attendere fino a quando tutto il vapore ne sia fuoriuscito; sarà quindi possibile spegnere la pentola a pressione. È possibile aprire il coperchio e togliere con attenzione gli alimenti.

**ATTENZIONE:** non aprire mai il coperchio con la forza, il coperchio potrebbe essere ancora bollente.

#### SISTEMI DI SICUREZZA E COPERCHIO

Questa pentola a pressione offre molti vantaggi e presenta vari elementi di sicurezza:

La valvola di pressione a due livelli, accanto alle istruzioni e al prospetto dei tempi di cottura possono a volte essere utilizzate come guida. È per questo che questa pentola a pressione presenta un valore di pressione a due livelli. Il seguente indicatore presenta il vantaggio di rendere possibile, in base al volume e alla quantità di alimenti da cucinare, impostare la pressione individualmente nella pentola a pressione utilizzando la valvola. Consultare il prospetto dei tempi alla fine di questo manuale d'uso, dove sono presenti le impostazioni base. Sarà possibile cucinare pasti molto più salutari. Gli alimenti saranno cucinati con estrema delicatezza, perché subiranno una cottura più breve in vapore senza ossigeno. Ogni minuto risparmiato rappresenta una maggiore conservazione di importanti vitamine, elementi nutritivi e minerali. Gli alimenti cucinati avranno un gusto migliore. Cucinare senza ossigeno contribuisce notevolmente a mantenere il sapore e il colore naturale delle verdure. Sarà possibile cucinare più velocemente e risparmiare tempo ed energia. L'impiego della pentola a pressione consentirà di risparmiare fino al 70% del tempo dedicato finora alla cucina. Inoltre, si risparmierà energia, fino al 60% per i piatti con tempi di cottura più lunghi e tra il 30 e il 40% per i piatti con tempi di cottura più brevi. Di seguito si descrivono ulteriori elementi di sicurezza.

#### VALVOLA DI PRESSIONE:

per impostazioni di cottura continuamente variabili. La valvola mantiene automaticamente la pressione e il calore secondo l'impostazione richiesta:

Posizione I (cucina delicata) - 70 kPa - circa 118 °C

Posizione II (cucina rapida) - 100 kPa - circa 130 °C

La valvola di pressione è impostabile anche su una posizione di scarico della pressione e una posizione per la pulizia della valvola.

**IT**

La pressione è sicura nell'intervallo tra 1,4 e 1,8 bar (140 - 180 kPa) - la valvola si apre e la pressione viene scaricata; la pressione massima consentita per questa pentola a pressione è: 3 bar (300 kPa).



#### **VALVOLA DI SICUREZZA:**

Quando la pressione nella pentola a pressione sale, è possibile vedere un indicatore di pressione ROSSO; in quel momento, il recipiente è bloccato (non tentare mai di aprire il coperchio con la forza).



Se l'indicatore di pressione non è visibile, nella pentola a pressione non c'è più pressione. È possibile aprirla. Se per qualsiasi ragione la valvola di controllo non scarica la pressione come dovrebbe, la valvola si aprirà secondo i valori prescritti.

#### **SISTEMA APERTURA / CHIUSURA CON UNA SOLA MANO:**

Aprire il coperchio premendo il pulsante  o . Dopo aver premuto i pulsanti, è possibile togliere il coperchio dal recipiente o ricollocarlo sul recipiente in un secondo momento, se occorre. Avvertenza! Scaricare tutto il vapore prima di aprire la pentola a pressione - non tentare mai di aprire la pressione con la forza!

#### **FINESTRELLA DI SICUREZZA**

Un ulteriore elemento di sicurezza è costituito dalla finestrella di ispezione di sicurezza posta sul coperchio. Nel caso di eccessiva pressione all'interno della pentola a pressione, la guarnizione ad anello devia in questa finestrella e, in tal modo, il vapore può fuoriuscire.



#### **COPERCHIO CON GUARNIZIONE AD ANELLO**

Le guarnizioni ad anello si usurano e, se occorre, devono essere sostituite con guarnizioni nuove. Importante: Utilizzare esclusivamente guarnizioni ad anello originali.

#### **RECIPIENTE**

##### **RECIPIENTE:**

Questo recipiente, con la sua estetica piacevole e senza tempo - è realizzato in acciaio inox 18/10 di alta qualità, è di facile manutenzione e può essere lavato in lavastoviglie (SENZA COPERCHIO). Senza coperchio, può essere utilizzato come una pentola normale.

##### **FONDO SANDWICH DEL RECIPIENTE:**

Un fondo estremamente solido, adatto per tutti i tipi di fornelli. È assolutamente stabile, garantisce proprietà termiche eccellenti e consente di risparmiare energia.





#### **PROCESSO DI COTTURA IN DETTAGLIO**

##### **PRIMA DI INIZIARE LA COTTURA:**

Prima di ogni utilizzo, verificare che il sistema di blocco di sicurezza, la valvola di pressione e la guarnizione ad anello siano puliti e in perfette condizioni di funzionamento. In particolare, verificare che la valvola di sicurezza sul lato inferiore del coperchio si possa spostare. Con un oggetto affilato, verificare che il perno si sposti liberamente (contro la pressione della molla). Riempire il recipiente con una quantità di liquido sufficiente (acqua, brodo o salsa), tale da permettere che possa essere generato il vapore necessario.

**AVVERTENZA:** utilizzare sempre una quantità di liquido sufficiente. NON permettere MAI che la pentola a pressione „cucini a secco“. A questo punto, aggiungere qualsiasi cibo si intenda cucinare. Il liquido e gli alimenti da cucinare devono raggiungere almeno 1/3 della pentola a pressione. Non più di 1/2 con alimenti che si gonfiano o producono schiuma. Non più di 2/3 per tutti gli altri alimenti. Tenere sempre d'occhio la scala graduata sul lato interno della pentola a pressione. Verificare che vi sia spazio sufficiente tra gli alimenti da cucinare e il coperchio con la valvola di sicurezza.





### CUCINARE in una pentola a pressione è così semplice...

- 1) Selezionare il livello di cottura desiderato utilizzando la valvola di pressione: Impostare il livello di pressione - I = cottura delicata oppure II = cottura rapida
- 2) Impostare il fornello al livello di potenza massima.
- 3) Collocare la pentola a pressione con il livello di pressione impostato su una piastra riscaldante e accenderla al livello massimo. Quando la pressione aumenta, apparirà il perno rosso della valvola di sicurezza. Da questo momento in poi, non si deve aprire la pentola a pressione.
- 4) Il tempo necessario per giungere al livello di pressione impostato dipende dal riempimento della pentola a pressione. Tale livello viene raggiunto quando il vapore inizia a fuoriuscire in modo continuo dalla valvola di pressione. Il tempo effettivo di cottura inizia esattamente in questo momento. A questo punto, occorre passare il fornello al livello minimo.
- 5) Al termine del tempo di cottura, spegnere il fornello.
- 6) Scaricare lentamente e gradualmente il vapore oppure attendere che la pressione si riduca completamente. Ruotare lentamente la valvola di pressione dalla posizione II alla posizione di scarico della pressione . Non passare direttamente dalla posizione II alla posizione . Ruotarla innanzitutto dalla posizione II alla posizione I e attendere alcuni secondi, poi continuare a ruotare dalla posizione I alla posizione . Se si sta cucinando al livello I, è possibile passare direttamente dalla posizione I alla posizione .


**AVVERTENZA:** Il vapore che fuoriesce è estremamente bollente: proteggersi da ustioni e scottature al volto, il corpo e le mani.

- 7) Prima di aprire la pentola a pressione, attendere fino a quando tutto il vapore ne sia fuoriuscito; sarà quindi possibile aprire la pentola a pressione. È possibile togliere il coperchio.

**AVVERTENZA:** Non aprire mai il coperchio con la forza. Al termine del tempo di cottura, spegnere il fornello e attendere che la pressione nella pentola a pressione si riduca completamente. Togliere la pentola a pressione dal fornello e collocarla su una superficie adatta. È possibile scaricare la pressione tramite i seguenti 3 metodi:

- 1) Attendere che la pentola a pressione si raffreddi: attendere che il perno rosso della valvola di sicurezza scompaia completamente. È il metodo raccomandato per alimenti passati o che producano schiuma.
- 2) Passare lentamente la valvola di pressione dalla posizione II alla posizione . Non passare direttamente la valvola dalla posizione II alla posizione . Passarla innanzitutto dalla posizione II alla posizione I e attendere qualche secondo, quindi passarla dalla posizione I alla posizione . Se si sta cucinando al livello I, è possibile passare direttamente dalla posizione I alla posizione .

**AVVERTENZA:** il vapore che fuoriesce è estremamente bollente.

3) Scarico rapido della pressione: tenere la pentola a pressione sotto acqua corrente fredda e attendere che l'acqua fluisca lentamente lungo il coperchio (non soltanto sopra le parti in plastica) fino a quando la valvola di sicurezza rossa scomparirà completamente alla vista. Non collocare la pentola a pressione nell'acqua. Appena il perno rosso scomparirà completamente, la pentola a pressione sarà depressurizzata. A questo punto impostare la valvola di pressione sulla posizione . È possibile spegnere la pentola a pressione una volta che tutto il vapore sia stato scaricato. È possibile aprire il coperchio.

**AVVERTENZA:** non aprire mai il coperchio con la forza e non manomettere mai il sistema di sicurezza. È possibile aprire la pentola a pressione soltanto quando non è più pressurizzata.

### MANUTENZIONE E PULIZIA

Pulire e lavare la pentola a pressione dopo ogni uso utilizzando acqua calda e detersivo per lavastoviglie. Non utilizzare detersivi a grana grossa, abrasivi o caustici, né agenti contenenti cloro.

Il recipiente della pentola a pressione può essere lavato in lavastoviglie – IL COPERCHIO NON DEVE ESSERE LAVATO IN LAVASTOVIGLIE.

### PULIZIA DEL RECIPIENTE

- 1 Lavare sempre le pentole in acqua bollente con detersivo per rimuovere tutti i residui di cibo. Sciogliere e asciugare il prodotto. Quindi strofinare con una goccia d'olio per mantenere una superficie di qualità. Utilizzare carta da cucina per rimuovere l'olio in eccesso (eseguire questo trattamento sul prodotto, per mantenerlo in perfetto stato).

- 2) Assicurarsi che la dimensione della piastra sul fornello corrisponda alla dimensione del prodotto e che non sia più larga del bordo delle pentole. In tal modo si evita il surriscaldamento della superficie esterna. Sfruttare la proprietà di accumulo del calore termico delle pentole, che contribuisce a trattenere il calore nel recipiente più a lungo e fa risparmiare energia
- 3) Non lasciare mai senza sorveglianza le pentole su una piastra calda. Prima di pulire le pentole, attendere che si raffreddino.
- 4) Per rimuovere le macchie leggere dopo la cottura (macchie di cottura), lasciare le pentole in ammollo in acqua bollente con detersivo e quindi asciugarle con un panno morbido. Se il recipiente si macchia al suo interno, riscaldare con un po' di aceto bianco e quindi lavare nel modo consueto. Queste macchie non hanno alcun effetto sulle proprietà del prodotto.
- 5) Consigliamo di non utilizzare utensili metallici sulla superficie in acciaio inox e di non tagliare cibi dentro la pentola a pressione.
- 6) Le pentole in acciaio inox sono di facile manutenzione e pulizia; durante la pulizia a mano, utilizzare soltanto panni e spugne morbidi per evitare di graffiare la superficie. Non usare prodotti chimici aggressivi. È possibile lavare le pentole in lavastoviglie (SOLO IL RECIPIENTE, MA NON IL COPERCHIO), evitare tuttavia l'acqua dura e agenti di pulizia eccessivamente aggressivi che potrebbero comportare modifiche nel colore di superficie delle pentole. Tuttavia, tali modifiche non hanno alcun effetto sulla funzionalità o sulle proprietà delle pentole.
- 7) Per garantire la durata del prodotto nel tempo, trattare le pentole con cura e cercare di non graffiarne la superficie.

### **GUARNIZIONE AD ANELLO**

Pulire la guarnizione ad anello sciacquandola in acqua corrente calda e asciugarla. Quando la guarnizione ad anello diventa dura (inizia a diventare marrone), è necessario sostituirla.

### **COPERCHIO E VALVOLA DI SICUREZZA**

È necessario risciacquare all'interno e fuori sotto acqua corrente a intervalli regolari, in base alla frequenza di cottura

### **VALVOLA DI PRESSIONE**

Pulizia della valvola di pressione: separare la parte superiore di plastica. Per procedervi, premere verso il basso la valvola e ruotarla interamente verso sinistra. Ora sarà possibile sollevarla e rimuoverla dal suo supporto. Pulirla sotto acqua corrente riposizionarla.

Controllare che, quando si ricolloca la valvola, essa rientri nelle scanalature; fissarla in sede ruotandola.

### **MANICI**

È sempre sufficiente un semplice lavaggio con acqua. Controllare periodicamente la presa dei manici sulla pentola a pressione. Se si nota che il manico risulta allentato, serrarlo con un cacciavite.



## CONSERVAZIONE

Dopo aver lavato e asciugato la pentola a pressione, deve essere riposta in un luogo pulito, asciutto e protetto. Non collocare il coperchio sul recipiente e non chiuderlo; sistemarlo soltanto sul recipiente capovolto oppure a parte rispetto al recipiente.

## DOMANDE FREQUENTI

Se per raggiungere il punto di bollitura occorre molto tempo:

- La piastra riscaldante non è sufficientemente calda - passarla al livello massimo

Se il perno rosso della valvola di sicurezza non viene fuori - il vapore sta fuoriuscendo dalla valvola durante la cottura:

- Durante i primissimi minuti è un fenomeno normalissimo (la pressione sta solo iniziando ad accumularsi)
- Se tale condizione continua, controllare i seguenti elementi:
  - a) la piastra riscaldante è sufficiente calda? In caso contrario, aumentare la potenza
  - b) all'interno della pentola a pressione è presente liquido sufficiente? In caso contrario, aggiungerne altro secondo la necessità
  - c) la valvola di pressione è impostata su I o II? In caso contrario, provvedere perché lo sia
  - d) la pentola a pressione è chiusa correttamente? In caso contrario, provvedere perché lo sia
  - e) la guarnizione ad anello o il bordo del recipiente presentano danni? Procedere alla verifica

Se durante la cottura il perno rosso della valvola di sicurezza viene fuori e dalla valvola di pressione non fuoriesce alcun vapore:

- Tenere la pentola a pressione sotto acqua corrente fredda per ridurre la pressione
- Aprire la pentola a pressione
- Pulire la valvola di pressione e la valvola di sicurezza

Se il vapore fuoriesce intorno al coperchio, verificare quanto segue:

- Il coperchio è chiuso correttamente? In caso contrario, provvedere perché lo sia

L'anello di sicurezza è correttamente in sede?

- Condizione dell'anello di sicurezza (se occorre, sostituirlo)
- Il coperchio, la valvola di sicurezza e la valvola di pressione sono puliti? In caso contrario, procedere alla pulizia.
- L'orlo del recipiente è in buone condizioni? Non utilizzare la pentola a pressione se è danneggiata; rivolgersi a un centro di assistenza

Se non è possibile aprire il coperchio

- Controllare che la valvola di sicurezza sia scesa completamente. In caso contrario, scaricare la pressione residua.
- Raffreddare la pentola a pressione utilizzando acqua corrente fredda, se occorre

Se gli alimenti da cuocere non sono cotti a sufficienza o forse risultano eccessivamente cotti, verificare quanto segue: Tempo di cottura (troppo breve o troppo lungo):

- Potenza in uscita della piastra riscaldante
- Impostazione corretta della valvola di pressione
- Quantità del liquido

Se gli alimenti cucinati si sono essiccati per il calore sul recipiente:

- Lasciare in ammollo i residui prima di effettuare la pulizia, quindi rimuoverli.
- Non utilizzare detersivi caustici né agenti contenenti cloro.

## PROSPETTO TEMPI DI COTTURA

Il tempo di cottura è influenzato da molti fattori. Servirsi delle informazioni riportate di seguito come guida, ma l'effettivo tempo di cottura può differire in base alla pentola a pressione, al fornello utilizzato, al volume o alla quantità degli alimenti.

TIPO	TEMPI IN MINUTI	LIVELLO DI PRESSIONE
<b>Legumi - pre-idratati</b>		
Lenticchie .....	da 20 a 30 minuti .....	Livello II
Piselli .....	da 20 a 30 minuti .....	Livello II
Fagioli (pre-idratati) .....	da 35 a 40 minuti .....	Livello II
<b>Verdure cotte/stufate</b>		
Ananas (fettine) .....	da 6 a 8 minuti .....	Livello I
Carciofo .....	da 7 a 9 minuti .....	Livello II
Riso fino (a grani lunghi) .....	4 minuti .....	Livello II
Riso fino (a grani corti) .....	6 minuti .....	Livello II
Patate .....	10 minuti .....	Livello II
Broccoli .....	da 5 a 6 minuti .....	Livello I
Pesca (essiccata) .....	da 4 a 7 minuti .....	Livello I
Sedano .....	da 5 a 7 minuti .....	Livello II
Cipolla (intera) .....	10 minuti .....	Livello II
Limoni .....	da 3 a 5 minuti .....	Livello I
Fagiolo americano .....	da 6 a 10 minuti .....	Livello II
Riso semigreggio (a grani lunghi) .....	12 minuti .....	Livello II
Riso semigreggio (a grani corti) .....	12 minuti .....	Livello II
Funghi .....	da 8 a 10 minuti .....	Livello II
Uva (per preparare marmellate) .....	da 2 a 4 minuti .....	Livello I
Asparagi .....	4 minuti .....	Livello I
Mele .....	da 3 a 5 minuti .....	Livello I
Fragole (per preparare marmellate) .....	da 2 a 4 minuti .....	Livello I
Pannocchia cotta .....	20 minuti .....	Livello II
Cavolfiore .....	da 5 a 7 minuti .....	Livello II
Albicocche .....	da 4 a 7 minuti .....	Livello I
Carote .....	da 7 a 10 minuti .....	Livello II
Arance .....	da 3 a 5 minuti .....	Livello I
Passato di pomodori .....	8 minuti .....	Livello I
Pomodori .....	da 3 a 5 minuti .....	Livello II
Cavolini di Bruxelles .....	da 5 a 6 minuti .....	Livello I
Barbabietole .....	da 15 a 18 minuti .....	Livello II
Spinaci (freschi o congelati) tagliati a pezzi .....	da 3 a 4 minuti .....	Livello I
Fagiolini piccoli .....	da 12 a 15 minuti .....	Livello II
Mix di verdure .....	da 10 a 12 minuti .....	Livello II
Cavolo .....	da 5 a 7 minuti .....	Livello I
<b>Pasta</b>		
Maccheroni .....	da 12 a 15 minuti .....	Livello II
Spaghetti .....	da 12 a 15 minuti .....	Livello II
<b>Carne e pollame</b>		
Dadini di manzo 25 mm (700 g) .....	da 25 a 30 minuti .....	Livello II
Manzo (punta di petto, fresco o in lattina) 900 – 1400g .....	da 35 a 40 minuti .....	Livello II
Manzo (costolette) .....	da 20 a 25 minuti .....	Livello II
Agnello .....	da 25 a 30 minuti .....	Livello II
Anatra (quarti) .....	da 25 a 30 minuti .....	Livello II
Anatra (intera) .....	da 30 a 35 minuti .....	Livello II
Pollo (intero) 900 – 1400g .....	da 25 a 30 minuti .....	Livello II
Pollo a cubetti .....	da 20 a 25 minuti .....	Livello II
<b>Pesce e frutti di mare</b>		
Aragosta 700 – 900g .....	da 10 a 12 minuti .....	Livello II
Carpa .....	da 8 a 10 minuti .....	Livello I
Sgombro .....	da 6 a 8 minuti .....	Livello I
Mitili .....	da 6 a 8 minuti .....	Livello II
Trancio di salmone (spesso 5 cm) .....	da 4 a 6 minuti .....	Livello I

## RECLAMI, MANUTENZIONE

Attenersi a tutte le disposizioni riportate nel presente manuale d'uso. La pentola a pressione è destinata esclusivamente all'utilizzo domestico. Attenersi a tutte le regole fondamentali di manutenzione per la pentola a pressione in acciaio inox, il suo trattamento e la pulizia, compresa la frequenza.

Manutenzione e riparazioni standard, che possono essere eseguite dall'utilizzatore senza necessità di rivolgersi a un centro di assistenza. Nel caso di problemi relativi alla guarnizione in gomma, al sistema delle valvole o altri difetti, rivolgersi al rivenditore o direttamente al centro di assistenza di **Fast CR, a.s.** L'elenco aggiornato è disponibile alla pagina [www.fastcr.cz](http://www.fastcr.cz).

## GARANZIA

Questo prodotto è coperto da una garanzia estesa quinquennale, valida dalla data d'acquisto del prodotto.

### La garanzia non copre i seguenti casi:

- il prodotto non è stato utilizzato correttamente o è stato utilizzato in modo contrario al manuale d'uso
- il prodotto è stato modificato o riparato presso un centro di assistenza non autorizzato o da una persona non autorizzata e non sono stati utilizzati parti originali per la riparazione.
- i danni sono stati causati da una caduta o da un urto

## SCHEDA DELLA GARANZIA

Questo prodotto è coperto da una garanzia di 60 mesi dalla data di acquisto del prodotto. Il periodo di garanzia inizia alla data dell'acquisto. La scheda della garanzia deve essere esibita insieme a una prova d'acquisto valida del prodotto fornito. La fornitura della garanzia non incide sui diritti dell'acquirente, che riguardano l'acquisto di un prodotto secondo normative legali speciali. Altri rapporti tra il venditore e l'acquirente sono disciplinati dalle disposizioni vigenti del Codice civile.

### PRODOTTO (Nome/Numero prodotto/EAN):

### DATA DI VENDITA:

### VENDITORE (Nome e indirizzo azienda):

### TIMBRO E FIRMA DEL VENDITORE/NEGOZIO:

La presente scheda della garanzia deve essere esibita con ogni reclamo presentato.

Conservare sempre con cura la presente scheda della garanzia.

La scheda della garanzia è valida solo se leggibile e correttamente compilata con il timbro e la firma del venditore/negozio, la data di vendita, l'indirizzo del venditore/negozio e la descrizione del prodotto.

### La garanzia non copre i seguenti casi:

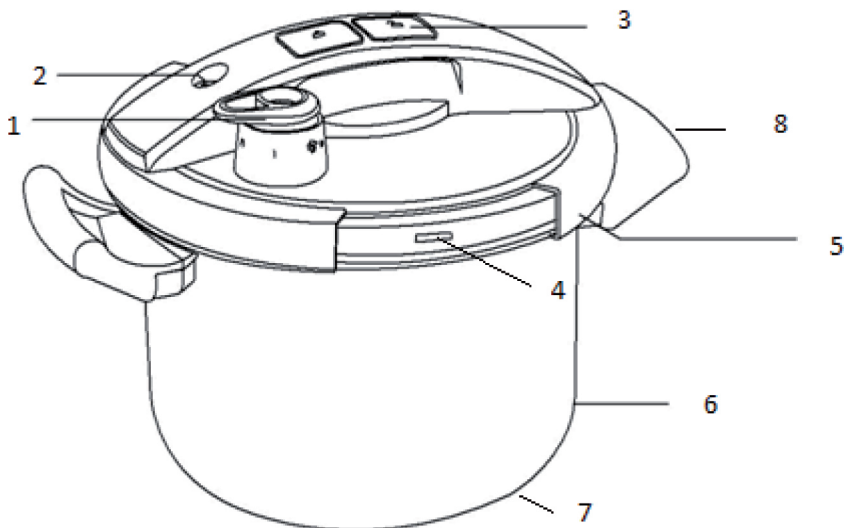
- il prodotto non è stato utilizzato correttamente o è stato utilizzato in modo contrario al manuale d'uso
- il prodotto è stato modificato o riparato presso un centro di assistenza non autorizzato o da una persona non autorizzata e non sono stati utilizzati parti originali per la riparazione.
- i danni sono stati causati da una caduta o da un urto
- il prodotto risulta usurato a causa dell'uso ordinario, ad esclusione dei difetti materiali

Presentare il reclamo giustificato presso il venditore/negozio dove il prodotto in oggetto è stato acquistato o direttamente presso un centro di assistenza di **Fast CR, a.s.** L'elenco aggiornato è disponibile alla pagina [www.fastcr.cz](http://www.fastcr.cz).

**ES**

**Lista de piezas de la olla a presión (ver imagen):**

- 1) Válvula de trabajo (presión)
- 2) Válvula de seguridad (alivio de exceso de presión)
- 3) Sistema de apertura con botón - abierto/cerrado
- 4) Ventana de seguridad
- 5) Cierre de la tapadera con goma de sellado
- 6) Olla a presión
- 7) Base de sandwich
- 8) Asas grandes



**ES** Enhorabuena por comprar la olla a presión marca **LAMART PRESSION** por Piere Lamart - fabricada con acero 18/10 de primera calidad y plástico muy resistente. Antes de su primer uso, lea cuidadosamente las instrucciones incluyendo las notas y guárdelas para poderlas consultar en el futuro. Se han empleado materiales de primera calidad para asegurar la seguridad y larga vida de la olla a presión. Esperamos que su uso sea un placer.

## IDENTIFICACIÓN

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

**Tipo/volumen:** Tipo DS22D 4/6L

**Presión de funcionamiento I (bar):** 70 Kpa

**Presión de funcionamiento II (bar):** 100 Kpa

**Presión máxima permitida (bar):** 140-180 Kpa

## DESCRIPCIÓN

La olla a presión **PRESSION** está fabricada con acero 18/10 de primera calidad, proporciona una manera sencilla e higiénica de preparar la comida. La olla a presión está equipada con grandes asas laterales y en la tapa fabricadas con plástico resistente ignífugo. La olla a presión está equipada con una válvula de trabajo y de seguridad, que asegura una máxima seguridad a la hora de utilizar el producto a presión. La base de sandwich de la olla tiene excelentes propiedades de acumulación de calor para que sólo se necesite una cantidad mínima de energía de la cocina, consiguiendo por tanto un ahorro. La olla a presión es apta para todo tipo de cocinas: gas, halógena, eléctrica, vitrocerámica y placas de inducción.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

1. Lea atentamente el manual de instrucciones antes del primer uso.
2. No debería utilizar la olla ninguna persona que no haya recibido instrucciones sobre cómo manejarla.
3. Nunca deje la olla a presión sin vigilancia mientras cocina a presión.
4. Tenga cuidado especialmente si la utiliza cerca de niños. Está prohibido que los niños utilicen la olla a presión.
5. Utilice la olla a presión con el fin de cocinar rápido, para el que ha sido diseñada, exclusivamente. Cuando cocine, maneje la olla a presión con cuidado, no toque las partes calientes de la olla.
6. Antes de cada uso, compruebe el estado y el funcionamiento de la válvula de seguridad, la válvula de control y la goma de sellado.
7. Es necesario cerrar con firmeza la tapadera antes de cada uso, ya que la presión se acumula en el interior de la olla durante el proceso de cocinado. Lea detenidamente las instrucciones de manejo y seguridad del manual de usuario. En caso contrario, el uso inadecuado puede tener como consecuencia lesiones a personas o daños a la olla.
8. Esta olla a presión no está equipada con un medidor de presión. Mire que salga vapor de la válvula de control, esto indica que hay presión suficiente en el interior de la olla. Debe permitir que la olla a presión se enfríe antes de abrirla. Debe eliminar la presión acumulada, de lo contrario no podrá abrir la olla a presión.
9. No exceda nunca la capacidad mínima indicada de la olla (=líquido + comida cocinada).
10. No exceda nunca la capacidad máxima indicada de la olla (=líquido + comida cocinada). Llene siempre la olla hasta 2/3 del volumen de la olla cuando cocine comida que aumente su volumen, como legumbres, arroz, pasta (cuando cocine pasta, antes de abrir la olla, agítela para evitar que la comida salga despedida), verduras, etc. No cocine jamás sin utilizar agua.
11. No cocine alimentos envueltos en empaquetado de papel, tela o plástico dentro de la olla a presión. Cuando cocine comida que haya aumentado su volumen, por ejemplo carne con piel, lengua de ternera, etc., tenga cuidado de no pinchar la capa exterior, hay riesgo de escaldado.
12. Utilice la olla a presión exclusivamente con las fuentes de calor descritas en el manual de usuario.
13. Utilice esta olla a presión con el fin de cocinar rápido, para el que ha sido diseñada, exclusivamente. También puede utilizarla como una olla normal sin la tapadera. No la utilice jamás en un horno normal o en un horno microondas.
14. No utilice nunca la olla a presión para cocinar o freír con aceite.

15. No utilice la olla a presión dentro de un horno, ya que podría dañarla.
16. Siga las notas adicionales sobre el cocinado de comida especial.
17. Sujete siempre la olla por las asas.
18. Si la olla a presión está todavía caliente, puede sujetarla con mucho cuidado y sujetarla por el asa de la olla exclusivamente, y no por la de la tapadera. Para protegerse los dedos, utilice un trapo.
19. No intente abrir la olla a presión jamás empleando la fuerza. Compruebe que la presión haya caído antes de abrir la olla a presión.
20. Cuando libere el vapor, mantenga las manos, cabeza y cuerpo fuera del alcance del vapor.
21. La tapadera de la olla a presión no es apta para lavavajillas.
22. Utilice siempre piezas de repuesto ORIGINALES. Debe utilizar accesorios, piezas de repuesto o tapaderas originales exclusivamente ya que han sido diseñados específicamente para estas ollas a presión.
23. En caso de que necesite alguna reparación, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
24. Puede eliminar las manchas en el fondo de la olla a presión fácilmente utilizando limón o vinagre.
25. No utilice jamás limpiadores agresivos o estropajos de acero para su limpieza.
26. Guarde estas instrucciones en un lugar seguro.
27. No modifique el mecanismo de seguridad de manera alguna, de lo contrario, corre el riesgo de que se produzcan escaldamientos. Cuando libere el vapor, mantenga las manos, cabeza y cuerpo fuera del alcance del vapor.
28. No debe utilizar jamás una olla a presión o accesorios dañados o deformados.
29. Tengo cuidado de no entrar en contacto con el vapor caliente.

## MANUAL DE FUNCIONAMIENTO:

Antes de utilizar por primera vez: Quite todos los elementos de protección de la olla a presión y quite las pegatinas y límpiela bien. Lave todas las piezas utilizando agua templada y una cantidad de detergente suficiente, y seque a conciencia.

Antes de cada uso: compruebe siempre los elementos de seguridad: válvulas de trabajo y seguridad, compruebe el funcionamiento pulsándolas. La válvula debe siempre volver a su posición original.

## INSTRUCCIONES DE USO:

### 1) Apertura


Utilice un dedo para pulsar el botón marcado como .

Los cierres se abrirán y aparecerá una señal de control en el fondo, podrá retirar la tapa abierta levantándola.



### 2) Cierre

Coloque la tapadera en la olla. Asegúrese de que el cierre esté abierto (las señales de control serán visibles).

Utilice un dedo para pulsar el botón marcado como , las señales de control desaparecerán y el cierre se apretará abrazado los lados de la olla.



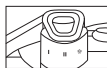
### 3) Inserción de la comida

Coloque la comida que desea cocinar en la olla (asegúrese de que se añade la cantidad mínima de líquido). El nivel mínimo de líquido y comida debería ser al menos 1/3 de la olla. Añada todo lo que quiera cocinar. Si la comida se hincha, aumenta el volumen o hace espuma, llene la olla sólo hasta la mitad, es decir, el líquido y la comida no deben exceder 1/2 de la olla a presión. Puede llenar la olla hasta 2/3 del volumen total (líquido y comida) cuando cocine otra comida.

### 4) Ajuste del nivel

I = cocinado medio

II = cocinado rápido





### 5) Preparación de la cocina

Ajuste la cocina al nivel más alto de potencia. La cocción en la olla a presión comienza al colocarla sobre la cocina. Tan pronto como salga vapor del la válvula de trabajo, baje la potencia de la cocina a un nivel inferior. Cuando haya pasado el tiempo suficiente para la cocción, apague la cocina.

### 6) Cocinado y liberación del vapor

Despacio y con cuidado, libere el vapor o espere a que la presión descienda por completo.

Gire con cuidado la válvula de presión de la posición II a la posición I durante unos segundos y después a la posición de alivio de presión . No gire nunca la válvula de trabajo directamente desde la posición II a la posición de liberación de la presión .

Si está cocinando en la posición I, puede girar la válvula directamente hasta la posición de liberación de presión .

**ADVERTENCIA:** el vapor liberado está extremadamente caliente. En las próximas páginas se describen otros métodos para reducir la presión.

### 7) Finalización del proceso de cocción

Espere hasta que salga todo el vapor de la olla a presión antes de abrirla y entonces podrá apagar la olla a presión. Podrá abrir la tapadera y sacar la comida con cuidado.

**ADVERTENCIA:** no abra la tapadera jamás empleando la fuerza, la tapadera podría estar todavía caliente

### SISTEMAS DE SEGURIDAD Y LA TAPADERA

Esta olla a presión le otorga muchas ventajas y elementos de seguridad:

La válvula de presión de dos niveles junto con las instrucciones y la tabla de tiempos de cocción puede servirle de guía. Por eso, esta olla a presión tiene una válvula de presión de dos niveles. La ventaja de este indicador es que posibilita, basándose en la cantidad y el tamaño de la comida que desea cocinar, ajustar la presión en la olla a presión de manera individual utilizando la válvula. Consulte la tabla de tiempos al final de este manual de usuario donde encontrará los ajustes básicos. Cocinará alimentos mucho más sanos. Su comida se cocinará delicadamente ya que la cocinará durante menos tiempo en vapor sin oxígeno. Cada minuto de ahorro representa más vitaminas, nutrientes y minerales de importancia conservados. La comida que cocine sabrá mejor. Cocinar sin oxígeno le ayuda de manera significativa a retener el sabor y el color natural de las verduras. Cocinará más rápido, ahorrando tiempo y energía. El uso de esta olla a presión supondrá un ahorro de hasta el 70% del tiempo que hasta ahora empleaba en cocinar. Es más, ahorrará energía, hasta un 60% para comidas con un tiempo de cocción más largo y de un 30 a un 40% para comidas con tiempos de cocción más cortos. A continuación se describen más elementos de seguridad.

#### VÁLVULA DE PRESIÓN:

para unos ajustes de cocción continuamente variables. La válvula mantiene la presión y el calor en el ajuste deseado de manera automática:

Posición I (cocinado medio) - 70 kPa - aproximadamente 118 °C

Posición II (cocinado rápido) - 100 kPa - aproximadamente 130 °C

La válvula de presión también se puede ajustar en una posición de liberación de presión  y una posición de limpieza de la válvula.

La presión segura es la comprendida en los rangos de 1.4-1.8 bar (140-180 kPa) - la válvula se abre y la presión se libera, la presión máxima permitida para esta olla a presión es: 3 bar (300kPa).

#### VÁLVULA DE SEGURIDAD:



Se puede ver un indicador ROJO de presión mientras la presión dentro de la olla a presión está aumentando; la olla está cerrada en este momento (no intente nunca abrir la tapadera por la fuerza).

Si el indicador de presión no es visible, es que no queda presión en la olla a presión. Puede abrirla. Si por cualquier motivo la válvula de control no libera la presión como debería, la válvula se abrirá de conformidad con los valores prescritos.



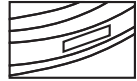
# ES

## SISTEMA DE APERTURA / CIERRE CON UNA MANO:

Abra la tapadera pulsando el botón  o . Una vez haya pulsado los botones, podrá quitar la tapadera de la olla o volverla a poner en la olla más tarde si fuera necesario. ¡Advertencia! Libere todo el vapor antes de abrir la olla a presión - ¡no intente nunca abrir la olla a presión por la fuerza!

## VENTANA DE SEGURIDAD

La ventana de seguridad de la tapadera es un elemento de seguridad adicional. En caso de un exceso de presión dentro de la olla a presión, la goma de sellado se desviará a esta ventana por la que podrá escapar vapor.



## TAPADERA CON UN SELLO DE GOMA

Los sellos de goma se desgastan y cuando sea necesario, deberá reemplazarlo por uno nuevo.

**IMPORTANTE:** Utilice sólo sellos de goma originales.

## OLLA

### OLLA:

Esta olla, con su aspecto atractivo y atemporal, está fabricado con acero inoxidable 18/10 de alta calidad, es fácil de mantener y puede lavarse en un lavavajillas (SIN LA TAPADERA). Sin la tapadera, podrá usarla como una olla normal.

## BASE DE LA OLLA DE SANDWICH:

Una base superresistente apta para todo tipo de cocinas. Es absolutamente estable, garantiza las mejores propiedades térmicas y ahorra energía.

## PROCESO DE COCCIÓN DETALLADO

### ANTES DE EMPEZAR A COCINAR:

Antes de cada uso, asegúrese de que el sistema de cierre de seguridad, la válvula de presión y el sello de goma estén limpios y en perfecto estado. En particular, compruebe que la válvula de seguridad en la parte inferior lateral de la tapadera se pueda mover. Utilizando un objeto punzante, compruebe que el pasador de seguridad puede moverse libremente (contra la fuerza del muelle). Llene la olla con una cantidad de líquido suficiente (agua, caldo o salsa) para que se pueda generar la cantidad de vapor necesaria.





**ADVERTENCIA:** Utilice siempre una cantidad de líquido suficiente. NO permita que la olla a presión „cocine en seco“ NUNCA.

Añada todo lo que quiera cocinar. El líquido y la comida que se pretende cocinar deben al menos alcanzar 1/3 de la capacidad de la olla. No más de 1/2 con comida que se hinche o haga espuma. No más de 2/3 para el resto de comida. Por favor, esté siempre atento a la balanza ubicada en la parte interior de la olla a presión. Compruebe que haya espacio suficiente entre la comida que se va a cocinar y la tapa con la válvula de seguridad.

## COCINAR en una olla a presión es tan sencillo...

- 1) Seleccione el nivel de cocción deseado utilizando la válvula de presión: Ajuste el nivel de presión - I = cocción media o II = cocción rápida.
- 2) Ajuste la cocina al nivel más alto de potencia.
- 3) Coloque la olla a presión con el nivel de presión ajustado sobre un fuego y enciéndalo a la potencia más alta. El pasador rojo de la válvula de seguridad aparecerá cuando aumente la presión. A partir de este momento, no debe abrir la olla a presión.
- 4) El tiempo necesario para conseguir el nivel de presión deseado dependerá de lo llena que esté la olla a presión. En este momento comenzará a liberarse vapor de manera continua por la válvula de presión. El tiempo real de cocción empieza justo en este momento. En este momento deberá bajar la potencia de la cocina al mínimo.
- 5) Al finalizar el tiempo de cocción, apague la cocina.







- 6) Despacio y de manera gradual, libere el vapor o espere a que la presión descienda por completo. Gire despacio la válvula de presión desde la posición II a la posición de liberación de la presión . No la gire directamente de la posición II a la posición . Primero, gírela de la posición II a la posición I y espere unos segundos y luego, continúe girándola de la posición I a la posición . Si está cocinando en la posición I, puede girar la válvula directamente de la posición I hasta la posición .

**ADVERTENCIA:** El vapor que se libera está muy caliente, protéjase frente a quemaduras y escaldados en la cara, cuerpo y manos.


- 7) Espere hasta que salga todo el vapor de la olla a presión antes de abrirla, sólo entonces podrá abrir la olla a presión. Puede quitar la tapadera.

**ADVERTENCIA:** No abra nunca la tapadera a la fuerza. Al finalizar el tiempo de cocción, apague la cocina y espere hasta que la presión en la olla a presión descienda por completo. Quite la olla a presión de la cocina y colóquela en una superficie adecuada.

Puede liberar la presión utilizando los siguientes 3 métodos:

- 1) Deje que la olla a presión se enfríe: Espere hasta que el pasador rojo de la válvula de seguridad desaparezca por completo. Este es el método recomendado para comida hecha puré o que hace espuma.
- 2) Gire despacio la válvula de presión desde la posición II a la posición . No gire la válvula directamente de la posición II a la posición . Primero, gírela de la posición II a la posición I y espere unos segundos y luego, gírela de la posición I a la posición . Si está cocinando en la posición I, puede girar la válvula directamente de la posición I hasta la posición .

**ADVERTENCIA:** El vapor liberado está extremadamente caliente.

- 3) Liberación rápida de la presión: Mantenga la olla a presión bajo agua corriente fría y permita que el agua fluya despacio de manera directa por la tapadera (no sólo las partes de plástico) hasta que la válvula roja de seguridad desaparezca por completo de la vista. No sumerja la olla a presión en agua. Cuando el pasador rojo haya desaparecido por completo, la olla a presión estará despresurizada. Ahora ajuste la válvula de presión a la posición . Puede apagar la olla a presión cuando se haya liberado todo el vapor. Puede abrir la tapadera.

**ADVERTENCIA:** No abra nunca la tapadera por la fuerza ni manipule el sistema de seguridad. Sólo se puede abrir la olla a presión cuando no esté presurizada.

## MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Limpie y lave la olla a presión después de cada uso utilizando agua caliente y detergente lavavajillas. No utilice ningún limpiador o agente abrasivo o caustico o que contenga cloro.

La olla puede lavarse en el lavavajillas - LA TAPADERA NO.

## LIMPIEZA DE LA OLLA

- 1) Lave siempre la batería con agua caliente y detergente para eliminar todos los restos de alimentos. Aclare y seque. Después pase una bayeta con una gota de aceite para conservar la calidad de la superficie. Con una toalla de papel, elimine el exceso de aceite; esto ayudará a conservar la batería en perfecto estado.
- 2) Compruebe que el tamaño del hornillo en la placa coincida con el tamaño del utensilio y que no sobresalga del borde del utensilio. Esto evitará que la superficie exterior se caliente en exceso. Aproveche la propiedad de acumular calor térmico de la batería, que ayuda a conservar durante más tiempo el calor en la olla y ahorra energía.
- 3) Nunca deje un utensilio de cocina en un hornillo sin supervisión. Espere a que se enfríe el utensilio antes de lavarlo.
- 4) Para eliminar las manchas ligeras después de cocinar (incrustaciones), ponga a remojar el utensilio en agua caliente con detergente y séquelo con una bayeta suave. Si aparecen manchas en el interior de la olla, caliente un poco de vinagre blanco y lávela como de costumbre. Estas manchas no afectan a las propiedades del producto.
- 5) Le recomendamos no utilizar utensilios metálicos en la superficie de acero inoxidable ni cortar comida en el interior de la olla a presión.
- 6) Los utensilios de cocina de acero inoxidable son muy fáciles de mantener y limpiar; para lavarlos a mano, utilice bayetas suaves y esponjas que no arañen la superficie. No utilice productos químicos agresivos. Esta olla es apta para lavavajillas,



**ES**

SÓLO LA OLLA, NO LA TAPADERA, debe evitarse el agua dura y los jabones muy agresivos, ya que podrían alterar el color de la superficie. No obstante, estos cambios no afectan la funcionalidad ni las propiedades sanitarias de la batería.

7) Para que la batería le dure mucho tiempo, trátela con cuidado y trate de no arañar la superficie.

### **SELLO DE GOMA**

Limpie el sello de goma aclarándolo bajo agua corriente caliente y séquelo. Debe reemplazar el sello de goma cuando se endurezca (empezará a ponerse marrón).

### **TAPADERA Y VÁLVULA DE SEGURIDAD**


Es necesario enjuagar el interior y el exterior bajo agua corriente a intervalos regulares basándose en la frecuencia de uso.

### **VÁLVULA DE PRESIÓN**

Limpieza de la válvula de presión: separe la cubierta de plástico. Hágalo pulsando la válvula hacia abajo y girándola por completo a la izquierda. Ahora podrá tirar de ella y sacarla hacia arriba de su montura. Límpiela bajo agua corriente y vuelva a colocarla. Por favor, asegúrese de que cuando vuelva a colocar la válvula, se asiente de nuevo en las hendiduras y asegúrela en su lugar girándola.

### **ASAS**

Siempre es suficiente con enjuagarlas con agua. Compruebe la fuerza de las asas de la olla a presión de manera regular. Si nota que un asa está suelta, apriétela con un destornillador.



## ALMACENAMIENTO

Después de lavar y secar la olla a presión, debe almacenarla en un lugar limpio, seco y protegido. No coloque la tapadera sobre la olla ni la cierre, colóquela sobre la olla boca abajo exclusivamente, o ligeramente separada de la olla.

## PREGUNTAS FRECUENTES

Si tarda en que empiece a hervir:

- La cocina no está lo suficientemente caliente - súbala al nivel máximo

Si el pasador rojo de la válvula de seguridad no sale, el vapor se está escapando de la válvula mientras cocina:

- Durante los primeros minutos esto es normal (la presión está empezando a acumularse)
- Si esta situación persiste, compruebe lo siguiente:
  - a) ¿Está la cocina suficientemente caliente? En caso contrario, suba la potencia
  - b) ¿Hay líquido suficiente dentro de la olla a presión? En caso contrario, añada más conforme a los requisitos
  - c) ¿Está la válvula de presión en la posición I o II? En caso contrario, asegúrese de que lo esté
  - d) ¿Se ha cerrado la olla a presión correctamente? En caso contrario, asegúrese de que lo esté
  - e) ¿Están el sello de goma o el borde de la olla dañados? Por favor, compruébelo.

Si mientras cocina, el pasador rojo de la válvula de seguridad aparece pero no sale vapor de la válvula de presión:

- Mantenga la olla a presión bajo agua corriente fría para reducir la presión
- Abra la olla a presión
- Limpie la válvula de presión y la válvula de seguridad

Si el vapor se escapa por alrededor de la tapa, compruebe:

- ¿Está la tapa cerrada correctamente? En caso contrario, asegúrese de que lo esté

¿Está el sello de goma correctamente colocado?

- Condición del sello de goma (cámbielo si fuera necesario)
- ¿Están limpias la tapadera, la válvula de seguridad y la válvula de presión? En caso contrario, límpielas.
- ¿Están los bordes de la olla en buen estado? No utilice la olla a presión si está dañada, por favor, póngase en contacto con un centro de servicio técnico

Si no puede abrir la tapa

- Compruebe que la válvula de seguridad haya bajado por completo. En caso contrario, libere la presión residual.
- Enfrié la olla a presión bajo agua fría si fuera necesario

Si la comida que iba a cocinar se ha quedado cruda o se ha cocinado demasiado, compruebe lo siguiente: Tiempo de cocción (demasiado corto o demasiado largo):

- Potencia de la cocina
- Válvula de presión ajustada correctamente
- Cantidad de líquido

Si la comida cocinada se ha asado en la olla:

- Deje los restos en remojo antes de limpiarla, luego elimínelos.
- No utilice ningún limpiador caustico o que contenga cloro.

**TABLA DE TIEMPOS DE COCCIÓN**

El tiempo de cocción se ve afectado por muchos factores. Utilice la siguiente información como guía, pero el tiempo real de cocción puede variar dependiendo de su olla a presión, la cocina que se utiliza y la cantidad de comida.

TIPO	TIEMPO EN MINUTOS	NIVEL DE PRESIÓN
<b>Legumbres - dejados en remojo</b>		
Lentejas .....	20 a 30 minutos.....	Nivel II
Guisantes.....	20 a 30 minutos.....	Nivel II
Judías (dejadas en remojo).....	35 a 40 minutos.....	Nivel II
<b>Verduras cocinadas/guisadas</b>		
Piña (rodajas) .....	6 a 8 minutos.....	Nivel I
Alcachofa.....	7 a 9 minutos.....	Nivel II
Arroz blanco (grano largo) .....	4 minutos.....	Nivel II
Arroz blanco (grano corto).....	6 minutos.....	Nivel II
Patatas .....	10 minutos.....	Nivel II
Brócoli .....	5 a 6 minutos.....	Nivel I
Melocotón (deshidratado).....	4 a 7 minutos.....	Nivel I
Apio.....	5 a 7 minutos.....	Nivel II
Cebolla (entera).....	10 minutos.....	Nivel II
Limonas.....	3 a 5 minutos.....	Nivel I
Haba de lima.....	6 a 10 minutos.....	Nivel II
Arroz integral (grano largo).....	12 minutos.....	Nivel II
Arroz integral (grano corto).....	12 minutos.....	Nivel II
Setas .....	8 a 10 minutos.....	Nivel II
Uvas (para hacer mermelada).....	2 a 4 minutos.....	Nivel I
Espárragos.....	4 minutos.....	Nivel I
Manzanas.....	3 a 5 minutos.....	Nivel I
Fresas (para hacer mermelada).....	2 a 4 minutos.....	Nivel I
Mazorcas de maíz.....	20 minutos.....	Nivel II
Coliflor.....	5 a 7 minutos.....	Nivel II
Albaricoques.....	4 a 7 minutos.....	Nivel I
Zanahoria.....	7 a 10 minutos.....	Nivel II
Naranjas.....	3 a 5 minutos.....	Nivel I
Tomates en puré.....	8 minutos.....	Nivel I
Tomates.....	3 a 5 minutos.....	Nivel II
Coles de Bruselas.....	5 a 6 minutos.....	Nivel I
Remolacha.....	15 a 18 minutos.....	Nivel II
Espinacas (frescas o congeladas) cortadas.....	3 a 4 minutos.....	Nivel I
Frijoles de ojo negro.....	12 a 15 minutos.....	Nivel II
Mezcla de verduras.....	10 a 12 minutos.....	Nivel II
Repollo.....	5 a 7 minutos.....	Nivel I
<b>Pasta</b>		
Macarrones.....	12 a 15 minutos.....	Nivel II
Espagueti.....	12 a 15 minutos.....	Nivel II
<b>Carne y aves</b>		
Dados de ternera de 25 mm (700 g).....	25 a 30 minutos.....	Nivel II
Ternera (falda, fresca o en lata) 900 – 1400g.....	35 a 40 minutos.....	Nivel II
Ternera (costilla corta).....	20 a 25 minutos.....	Nivel II
Cordero.....	25 a 30 minutos.....	Nivel II
Pato (muslos).....	25 a 30 minutos.....	Nivel II
Pato (entero).....	30 a 35 minutos.....	Nivel II
Pollo (entero) 900 – 1400g.....	25 a 30 minutos.....	Nivel II
Pollo en dados.....	20 a 25 minutos.....	Nivel II
<b>Pescado y marisco</b>		
Bogavante 700 – 900g.....	10 a 12 minutos.....	Nivel II
Carpa.....	8 a 10 minutos.....	Nivel I
Caballa.....	6 a 8 minutos.....	Nivel I
Mejillones.....	6 a 8 minutos.....	Nivel II
Filetes de salmón (5 cm de grosor).....	4 a 6 minutos.....	Nivel I

## QUEJAS, MANTENIMIENTO

Siga las instrucciones del presente manual de usuario. La olla a presión se ha diseñado solo para usarla en entornos domésticos. Cumpla con todos los fundamentos de mantenimiento de la olla a presión de acero inoxidable, su tratamiento y limpieza, incluyendo la frecuencia. El mantenimiento y las reparaciones normales las puede realizar el usuario y no es necesario ponerse en contacto con el centro de asistencia. En caso de problemas con el sello de goma, el sistema de válvula u otro defecto, póngase en contacto con su vendedor o el centro de asistencia técnica, o directamente con **Fast ČR, a.s.** La lista actual está disponible en [www.fastcr.cz](http://www.fastcr.cz).

## GARANTÍA

Este producto está cubierto con una garantía extendida de 5 años que es válida desde la fecha de compra del producto.

### La garantía no cubre lo siguiente:

- Un uso impropio del producto o un uso que contradice lo contenido en el manual de usuario.
- El producto se ha modificado o reparado en un centro de asistencia técnica no autorizado o por una persona no autorizada o con piezas no originales.
- Los daños causados por caídas o golpes.

## TARJETA DE GARANTÍA

Este producto está cubierto con una garantía de 60 meses que es válida desde la fecha de compra del producto. El período de garantía comienza en la fecha de compra. Debe presentar la tarjeta de garantía junto con una prueba válida de compra del producto. Las estipulaciones de la garantía no afectan a los derechos del comprador, que hacen referencia a la compra de un producto según las regulaciones legales especiales. Cualesquiera otras relaciones entre el vendedor y el comprador se regirán de conformidad con lo establecido en el Código Civil.

### PRODUCTO (Nombre/Número de producto/EAN):

### FECHA DE VENTA:

### VENDEDOR (nombre y dirección del comercio):

### SELLO Y FIRMA DEL VENDEDOR/TIENDA:

Esta tarjeta de garantía debe aportarse con cada reclamación que se realice.

Guarde siempre esta tarjeta de garantía cuidadosamente.

La tarjeta de garantía sólo será válida si es legible y está rellena correctamente con la firma y sello del vendedor/tienda, fecha de venta, dirección del vendedor/tienda y descripción del producto.

### La garantía no cubre lo siguiente:

- Un uso impropio del producto o un uso que contradice lo contenido en el manual de usuario.
- El producto se ha modificado o reparado en un centro de asistencia técnica no autorizado o por una persona no autorizada o con piezas no originales.
- Los daños causados por caídas o golpes.
- El producto se ha desgastado con el uso normal excluyendo defectos en los materiales.

Presente la reclamación justificada al vendedor/tienda donde compró el producto o directamente al centro de asistencia técnica de **Fast ČR, a.s.** La lista actual está disponible en [www.fastcr.cz](http://www.fastcr.cz).



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

**NOTES / POZNÁMKY / MEGJEGYZÉSEK / NOTATKI / ЗАМЕТКИ / БИЛЈЕШКЕ**

Lined writing area with 40 horizontal dotted lines.



POJASNILA / AUFZEICHNUNGEN / NOTES / NOTE / NOTAS

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

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



**Dovozce/Importer:** FAST ČR, a.s.; Černokostelecká 2111, 100 00 Praha 10, Czech Republic

**Distribútor:** FAST PLUS, spol. s .r.o.; Na Pántoch 18, 831 06 Bratislava, Slovak Republic

**Dystrybutor:** FAST Poland sp. z o.o.; ul. Przedpole 1, 02-241 Warszawa, Poland

**Elosztó:** FAST Hungary Kft., 2045 Törökbálint, Dulácska u. 1/a., Hungary