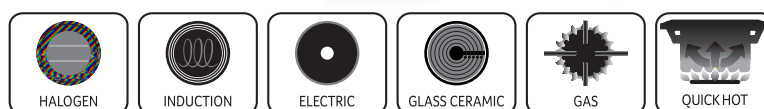


CZ EN SK PL HU RU HR SI DE FR IT ES



lamart
by Pierre Lamart

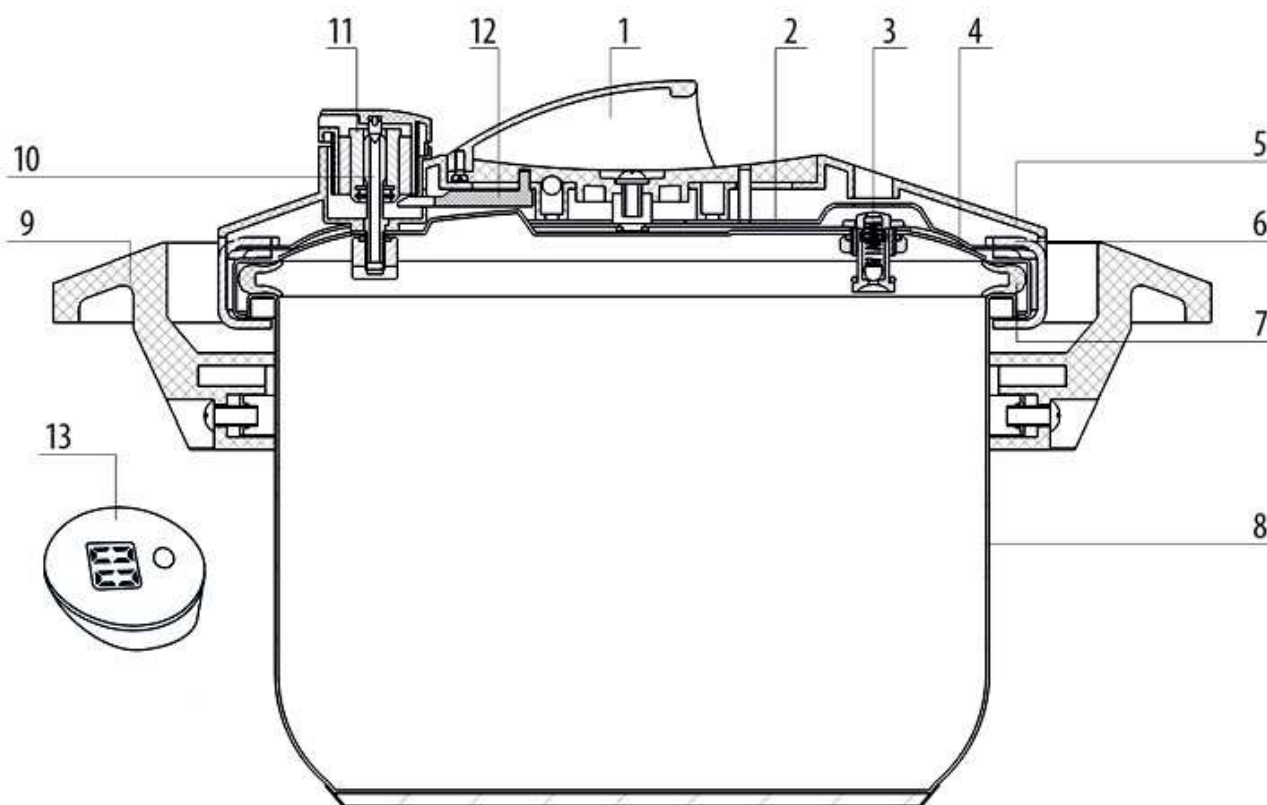
CZ Návod k obsluze tlakového hrnce
EN Pressure cooker user's manual
SK Návod na obsluhu tlakového hrnca
PL Instrukcja obsługi szybkowaru
HU Kukta használati útmutató
RU Руководство пользователя скороварки

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

CUIRE
51

Seznam částí tlakového hrnce (viz obrázek):

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





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

IDENTIFIKACE

Výrobce: Zhejiang Duobao Industrial&Trade Co.,Ltd

Typ/Objem: DSD22 type 5L

Pracovní tlak I (bar): 60 Kpa

Pracovní tlak II (bar): 80 Kpa

Maximální povolený tlak (bar): 160 Kpa

CHARAKTERISTIKA

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

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

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

Obsah je uzamčen

**Dokončete, prosím, proces objednávky.
Následně budete mít přístup k celému dokumentu.**



Proč je dokument uzamčen? Nahněvat Vás rozhodně nechceme. Jsou k tomu dva hlavní důvody:

- 1) Vytvořit a udržovat obsáhlou databázi návodů stojí nejen spoustu úsilí a času, ale i finanční prostředky. Dělali byste to Vy zadarmo? Ne*. Zakoupením této služby obdržíte úplný návod a podpoříte provoz a rozvoj našich stránek. Třeba se Vám to bude ještě někdy hodit.

**) Možná zpočátku ano. Ale vězte, že dotovat to dlouhodobě nelze. A rozhodně na tom nezbohatneme.*

- 2) Pak jsou tady „roboti“, kteří se přiživují na naší práci a „vysávají“ výsledky našeho úsilí pro svůj prospěch. Tímto krokem se jim to snažíme překazit.

A pokud nemáte zájem, respektujeme to. Urgujte svého prodejce. A když neuspějete, rádi Vás uvidíme!