



THANK YOU FOR  
CHOOSING US

Product Name / NÁZEV VÝROBKU:  
PRESSURE COOKER/TLAKOVÝ HRNEC  
Distributor / Distributor:  
Home Impex Kft., H-1057 Budapest, Gubacsi út 19.  
manufacturer / výrobce:  
Zhejiang Shuangqiang Industry & Trade Co., Ltd.  
No.3, Weiliu West Road, Tongqin Industrial Zone, Wuyi, Zhejiang, China  
Country of Origin / ZEMĚ PŮVODU: P.R.C.  
Material/MATERIÁL:  
Stainless steel/Bakelite / NEREZOVÁ OCEL/BAKELIT  
Cleaning/CISTĚNÍ:  
Water with detergent/VODA SE SAPONÁTEM. LZE MYT V MYČCE NÁDOBÍ (BEZ POKLICB).  
Store only DRY/SKLADUJTE POUZE V SUCHU.



*BerlingerHaus*



# PRESSURE COOKER

INSTRUCTION  
MANUAL



LP-KL-100  
LP-KL-101  
LP-KL-102



LP-KL-150P



*BerlingerHaus*

## TLAKOVÝ HRNEC

Model No:  
LP-KL-100/DSJ22  
LP-KL-101/DSJ22  
LP-KL-102/DSJ24  
LP-KL-150P/DSU2

Před prvním použitím tlakového hrnce si pečlivě přečtěte uživatelskou příručku.  
Ušchovejte pro budoucí referenci!

## Návod k použití tlakového hrnce

## Úvod

Děkujeme, že jste si vybrali náš tlakový vařič Berlinger Haus. Nabízíme vám nejlepší možné služby. Abychom zajistili bezpečnost, trvanlivé a krásné výrobky, vybíráme pro naše tlakové hrnce vynikající materiály, které vytvářejí vysoce kvalitní design a výrobu. Provádíme přísné testy kvality na výrobní lince v každé hlavní dílně; proto jsme schopni vyrábět vysoce kvalitní výrobky. Používáte-li náš tlakový vařič správně, budete vařit jídlo rychle a jemně. Ušetříte až 70 % obvyklé doby vaření a až 50 % energie, kterou byste normálně potřebovali – bez obětování vitamínů nebo přírodních příchutí složek. Jídlo vařené v našem tlakovém hrnci bude zdravé a chutné.

Tato uživatelská příručka vás seznámí s různými funkcemi a konstrukčními detaily, které vám usnadní a bezpečně vaření ve vašem novém tlakovém hrnci. Brzy o tom budete vědět všechno. Postupujte prosím pečlivě podle pokynů, abyste předešli problémům, které mohou být způsobeny nesprávnou manipulací. Pamatujte, že je sporák pod tlakem, když je v provozu.

Tento produkt vyhovuje ustanovením EN-12778:2002/A1:2005 o tlakových zařízeních a také vyhověl zkoušce TUV GS a CE.

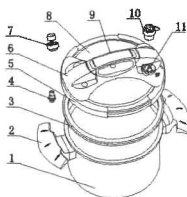
## Obsah

1. Tlakový hrnec – popis a typ produktu
2. Bezpečnostní pokyny
3. Bezpečnostní mechanismus se šesti částmi
4. Návod k obsluze
5. Pokyny pro péči – údržba
6. Otázky a odpovědi
7. Doporučené doby vaření

## 1. Tlakový hrnec – popis a typ produktu

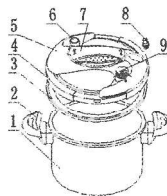
Typ č.	Průměr	Kapacita	Pracovní tlak	Bezpečnostní tlak (Fáze I)	Bezpečnostní tlak (Fáze II)
LP-KL-100	22 cm	6.0 l	80 kPa	130–180 kPa	200–300 kPa
LP-KL-101	22 cm	8.0 l	80 kPa	130–180 kPa	200–300 kPa
LP-KL-102	24 cm	10.0 l	80 kPa	130–180 kPa	200–300 kPa

- 01 – Tělo hrnce
- 02 – Dolní rukojeť
- 03 – Silikonový kroužek
- 04 – Bezpečnostní ventil
- 05 – Svorka
- 06 – Panel víka
- 07 – Indikátor tlaku
- 08 – Víko
- 09 – Otočná rukojeť
- 10 – Regulační ventil tlaku
- 11 – Odvědušňovací potrubí



Typ č.	Průměr	Kapacita	Pracovní tlak	Bezpečnostní tlak (Fáze I)	Bezpečnostní tlak (Fáze II)
LP-KL-150P	22 cm	6.0 l	80 kPa	120–150 kPa	170–270 kPa

- 1 – Tělo sporáku
- 2 – Dolní rukojeť
- 3 – Silikonový kroužek
- 4 – Svorka
- 5 – Ovládací panel víka
- 6 – Indikátor tlaku
- 7 – Otočná rukojeť
- 8 – Indikační tyč
- 9 – Regulační ventil tlaku



## 2. Bezpečnostní pokyny

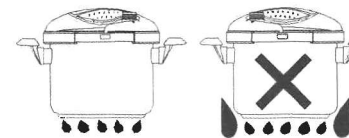
- Před prvním použitím tlakového hrnce si pečlivě přečtěte uživatelskou příručku. Nedovolte nikomu, kdo není seznámen s těmito pokyny, hrnec používat.
- Mějte na paměti, že uživatel přebírá odpovědnost, pokud dojde k nehodě v důsledku nedodržení, které neodpovídá pokynům v této příručce. Při používání tlakového hrnce byste měli vždy dávat pozor, abyste nastavili teplo v době, kdy se uvolní regulační ventil tlaku, a udržujte tlak na chvíli pod omezeným tlakem.
- Během používání udržujte děti mimo tlakový hrnec.
- Tlakový hrnec používejte pouze pro vaření v rodině. Nepoužívejte pro jiné účely, zejména ne jako lékařské sterilizátory, protože tlakové hrnce nejsou určeny k dosažení teplot nezbytných pro sterilizaci.
- Tento tlakový hrnec lze použít na elektrický sporák, indukční varné desky a plynové hořáky.
- Před prvním použitím tlakového hrnce a před každým dalším použitím zkontrolujte, zda jsou bezpečnostní mechanismy (jako je tlakový regulační ventil, pojistný ventil, gumové těsnění, tlakový ventil, kryt odolný proti otevření proti atd.), víko a tělo nejsou poškozeny nebo znečištěny.
- Bod varu kapaliny v tlakovém hrnci by měl být pod 120 °C. Když se kapalina vaří, bude produkovat velké množství páry, věnujte prosím plnou pozornost tomu, že horká pára, která vychází, může způsobit vážné zranění!
- Nepoužívejte tento tlakový hrnec na pro smažení a nikdy jej neumístejte do trouby, protože by to zničilo plastové díly, pryžové díly a bezpečnostní mechanismy.
- Nikdy nepoužívejte tlakový hrnec bez doplnění kapaliny, protože by to mohlo způsobit poškození přehřátím hrnce a hořáků. Dodržujte přísně následující částky obsahu. (Viz sekce „Před vařením“)



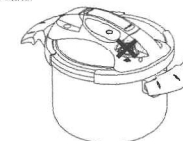
2/3 pro běžné jídlo

1/3 pro bobtnající nebo pěnové jídlo

- Tlakové hrnce jsou při použití pod tlakem. Pokud nebudete dodržovat pokyny v této uživatelské příručce, může to vést k popálení a opaření. Před zahájením se ujistěte, že je sporák řádně uzavřen a nikdy nezakrýváte regulační ventil tlaku.
- Během vaření sledujte tlakový hrnec. Pokud pára unikne skrz pojistný ventil nebo u pryžového těsnění uniká pára bezpečnostním oknem, okamžitě vypněte na kamnech teplo a zkontrolujte důvod, vyřešte problém a poté pokračujte v používání, pokud jste problém vyřešili.
- Když je tlakový hrnec pod tlakem, pohybujte s ním opatrně. Nedotýkejte se horkých vnějších ploch tlakového hrnce, protože byste se tím mohli popálit. Při vaření se dotýkejte pouze držádel a v případě potřeby používejte ochranné rukavice.
- Tlakové hrnce musí být před otevřením víka lehce protřepány, protože by mohlo dojít k vysříknutí jídla a opaření. Nikdy nevařte jablčnou omáčku nebo dušené ovoce v tlakovém hrnci.
- Tlakový hrnec by měl být používán na stabilní plošce. Nepokládejte tlakový hrnec na elektrickou varnou desku, která má větší průměr než dno sporáku. Při vaření na plynovém hořáku by se oheň neměl dostat k zadní straně sporáku. Tlakový hrnec je použitelný pro elektrickou nebo indukční varnou desku a plynový hořák s topným výkonem pod 2 kW.



- Když pracuje, nezakrýváte regulační ventil tlaku.



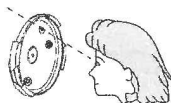
- Během vaření nenechávejte bezpečnostní okno zaměřené na uživatele. Při uvolňování páry z tlakového hrnce vždy držte ruce, hlavu a tělo mimo nebezpečnou zónu.
- Nemířte otvorem bezpečnostního ventilu na uživatele nebo do oblastí, kde lidé často chodí.
- Při pohybování hrncem pod tlakem buďte velmi opatrní, noste jej vodorovně a pokládejte jemně. Nebouchajte ním.
- V hrnci dlouhou dobu neskladujte sůl, sójovou omáčku, alkalie, cukr, ocet nebo páru. Po použití ji vždy očistěte a osušte.
- Nikdy se nepokoušejte přinutit tlakový hrnec k otevření. Nestavíte jej, dokud si nejste jisti, že pára uvnitř byla úplně vypuzena.
- Během vaření nedovolte, aby se bezpečnostní okno zaměřilo na uživatele. Při uvolňování páry z tlakového hrnce vždy držte ruce, hlavu a tělo mimo nebezpečnou zónu.
- Pokud jste uvařili maso s kůží (např. jazyk) nebo klobásu s obalem, který může při tlaku bobtnat, nepropichujte kůži/obal, dokud jsou nafouklé, protože by to mohlo vést k opaření.
- Bezpečnostní mechanismy nikdy nemějte. Ventily neopravujte ani naložte. Pokud je tlakový hrnec – nebo některá z jeho částí – poškozen nebo nefunguje, jak je popsáno v Uživatelské příručce, tlakový hrnec nepoužívejte. Nechte to opravit odborníkem, nebo se spojte s vaším maloobchodním prodejcem.
- Pokud máte jakékoli dotazy po přečtení uživatelské příručky, neváhejte a kontaktujte svého prodejce.
- Tuto uživatelskou příručku uschovejte na bezpečném místě pro budoucí referenci.

### 3. Bezpečnostní mechanismus se šesti částmi

- Tlakový regulační ventil: Když je tlakový hrnec v provozu a pokud je tlak uvnitř hrnce nad pracovním tlakem, automaticky odtlakuje. Funkci tlakového regulačního ventilu je zajistit, aby vaření bylo bezpečné, stabilní a spolehlivé.
- Bezpečnostní ventil: Pouze v případě, že je sporák řádně uzavřen, bude tlak uvnitř sporáku vyšší než atmosférický tlak, protože tyč odlehčovacího ventilu se zvedne a uzavře víko.
- Pokud není hrnec správně uzavřen, tlak uvnitř hrnce nemůže stoupnout; pára bude vždy unikat skrz ventil odolný proti tlaku. V takovém případě byste měli vypnout zdroj tepla, počkat, až otevřete víko a poté jej znovu řádně uzavřít.
- Tlakový ventil automaticky indikuje tladmu tlaku uvnitř sporáku. Pokud je tlak uvnitř sporáku nižší než pracovní tlak – což vám umožňuje bezpečné otevření sporáku - tlačná ventilová tyč zcela spadne zpět do své zásuvky. V takovém případě můžete otevřít tlakový hrnec.
- Bezpečnostní ventil: Pokud ventil s omezeným tlakem nefunguje nebo nemůže správně fungovat, bude tlak uvnitř sporáku příliš vysoký. V tuto chvíli bude bezpečnostní ventil pracovat automaticky a uvolňuje nadbytečnou páru v hrnci, takže udržuje tlakový hrnec na bezpečné pracovní úrovni.
- Bezpečnostní okno: Na okraji víka je bezpečnostní okno. Když regulační ventil tlaku i bezpečnostní ventil nefungují, bude tlak uvnitř hrnce příliš vysoký, gumové těsnění bude vytaženo z tohoto okna a může rychle odtlakovat hrnec, aby se dosáhlo správné bezpečné úrovně.

### 4. Návod k obsluze

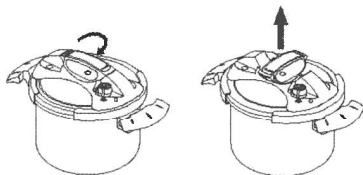
- **Před prvním použitím tlakového hrnce**
- Před prvním použitím tlakového hrnce si pečlivě přečtěte uživatelskou příručku, zejména bezpečnostní pokyny.
- Důkladně umyjte hrnec a víko vodou a přípravkem na mytí nádobí, poté naplňte hrnec asi do poloviny vodou, správně zavřete víko a hrnec zakažte, aby se vyloučil zápach nového tlakového hrnce. Ponechte 20 minut na sporáku, dokud pára nanukne přes regulační ventil tlaku. Počkejte, až tlakový hrnec vychladne, odtakujte jej a opatrně vylijte vodu. Poté jej umyjte vodou a zcela osušte měkkým hadříkem.
- **Před použitím**
- Ujistěte se, že otvor bezpečnostního ventilu a potrubí uvolňující páru není blokováno. Pokud je některé z nich upchané, vyčistěte je.



#### Základní informace

##### Otevření hrnce

Ujistěte se, že je hrnec bez tlaku a že se může otevřít. Položte jej na rovný a pevný povrch a otočte otočnou rukojeť ve směru, ve kterém je šípka umístěna na rukojeti, aby se otevřela, dokud otočná rukojeť a ovládací panel víka nevytvoří kříž. Potom můžete víko zvednout.



##### Před vařením

Zkontrolujte, zda se regulační ventil tlaku, kryt odolný proti blokování a odvětrávací trubka nelepí a zda jsou na svém místě na víku a zda správně fungují.  
Zkontrolujte také, zda je gumové těsnění správně umístěno ve víku.

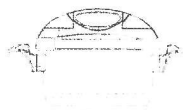
Ujistěte se, že máte vždy v tlakovém hrnci správný objem jídla.

**Maximální objem:** Maximální objem pro běžné jídlo je 2/3 kapacity tlakového hrnce. U potravin, které bobtnají nebo napěňují (např. luštěniny, rýže, nudle, vývary nebo sušená zelenina) je objem 1/3 kapacity tlakového hrnce.

**Minimální objem:** Nezapomeňte, že tlakový hrnec musí při vaření vždy obsahovat alespoň 1/4 litru tekutiny.



2/3 objemu pro běžné jídlo



1/3 objemu pro bobtnající nebo pěňové jídlo

### Uzavření tlakového hrnce

Nasaďte víko na tělo tlakového hrnce. Nejprve se ujistěte, že víko je v otevřeném stavu. Potom otočte otočnou rukojeť ve směru, který ukazuje šípka na rukojeti, aby se zavřela, dokud otočná rukojeť a ovládací panel víka nebudou v jedné linii.



Zavření



Zavřený stav

**DŮLEŽITÉ:** Vždy přidávejte dostatečné množství kapaliny, aby se vytvořila pára, a ujistěte se, že se kapalina v tlakovém hrnci neodpaří úplně. Nikdy nedovote tlakovému hrnci „vařit, dokud nevyschne“, protože to vede k přehřátí, které by mohlo poškodit tlakový hrnec (např. rozstavit dno nebo poškodit bezpečnostní mechanismus) a hořák. V případě přehřátí nikdy nevyjímejte tlakový hrnec z hořáku. Jednoduše vypněte hořák a nechte tlakový hrnec na chvíli vychladnout a poté přidejte potřebnou tekutinu.

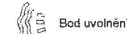
#### Proces tlakového vaření

##### Zahájení vaření

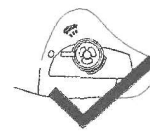
Umrstěte tlakový hrnec na správný hořák, průměr hořáku by měl být vždy menší než průměr tlakového hrnce. Ujistěte se, že je uvolňovací otvor nastaven na pracovní body, nikoli na body pro uvolňovací značky.



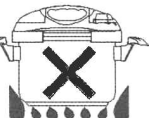
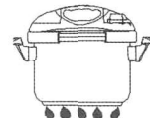
Pracovní bod



Bod uvolnění

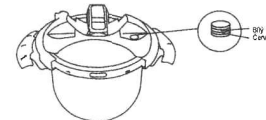


Vždy začněte s hořákem nastaveným na vysoký výkon. Při použití plynového tlakového hrnce se ujistěte, že plamen nepřekračuje okraj dna hrnce.



Po zahájení vaření teplota stoupne a proces se automaticky spustí. Pára uniká z ventilu odolného proti tlaku a odvádí sebou kyslík, který může zničit vitamíny a minerály. Tento proces může trvat několik minut. Tlakový ventil se automaticky uzavře. Po několika minutách se objeví první bílý kroužek na indikační tyči.

- Bílý kroužek (1. kroužek) na indikační tyči znamená, že tlakový hrnec je v provozním stavu a nelze jej otevřít. Bude to vidět po celou dobu vaření.
- Červený kroužek (2. kroužek) se neobjeví, pokud tlakový hrnec pracuje normálně. Pokud červený kroužek vzroste a objeví se během procesu vaření, znamená to, že je uvnitř tlakového hrnce příliš vysoký tlak. V takovém případě vypněte teplo a zkontrolujte důvod.



##### Snižte teplotu!

- Když pára začne unikat tlakovým regulačním ventilem – od této chvíle začíná skutečná doba vaření, můžete snížit teplotu na horké desce, abyste ušetřili energii. Dokud během procesu vaření nedochází k úniku páry přes regulační ventil tlaku, můžete nastavit zdroj tepla na nejvyšší nastavení. Pokud pára silně uniká, musíte snížit teplo.
- Pokud se objeví červený kroužek (2. kroužek) a nadále stoupá, uslyšíte syčivý zvuk a přebytková pára unikne tlakovým regulačním ventilem. To znamená, že teplota je příliš vysoká a teplota musí být snížena, jinak se kapalina zcela vypaří a tlakový hrnec vyschne.

### Začátek doby vaření

Skutečná doba vaření začíná, když pára unikne přes regulační ventil tlaku a pružinu regulačního tlaku. Doby vaření jsou uvedeny v tabulkách na konci Uživatelské příručky. Tyto doby vaření jsou však pouze pokyny. Skutečná doba vaření závisí na kvalitě a velikosti vařených pokrmů a na vašem osobním vkusu. Je vhodné použít kuchyňský časovač.

### Konec doby vaření

Po uplynutí doby vaření vyjměte tlakový hrnc z horké desky a odtlakujte jej.  
**DŮLEŽITÉ:** Nikdy neotlačujte tlakový hrnc k otevření. Může být otevřen až poté, co indikační tyč zcela spadne zpět do objímky. Před otevřením vždy tlakový hrnc lehce protřepejte. Tím se zabrání tomu, aby se při otevření tlakového hrnce rozstříkaly kapky páry, které by mohly být zachyceny v potravinách. Pokud tak neučiníte, hrozí vážné nebezpečí popálení a opaření unikající párou a velmi horkým jídlem.

Existují tři různé způsoby odtlakování tlakového hrnce:

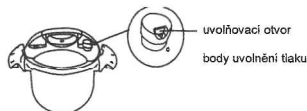
#### A. Ochlaďte tlakový hrnc pod tekoucí vodou

Držte tlakový hrnc pod vodovodním kohoutkem a nechejte jemně protékat studenou vodu přes víko, ale ne přes ovládací panel víka nebo tlakový regulační ventil, dokud tyč odolná proti tlaku nespadne zpět do své zásuvky úplně. Tlakový hrnc nikdy neumísťujte ani neponořujte do vody.



#### B. Uvolněte páru

Otáčejte jemně regulačním ventilem tlaku, dokud není uvolňovací otvor nastaven na body pro uvolnění, pak pára bude vytékát z uvolňovacího otvoru. Může to trvat několik minut. Když tyč odolná proti stlačení zcela spadne zpět do své zásuvky a z ventilu pro regulaci tlaku neuniká žádná pára, jemně protřepejte tlakový hrnc, otevřete víko.



#### C. Dejte bokem a nechte vychladnout

Tento způsob odtlakování trvá poměrně dlouho. Nemějí se používat pro potraviny s velmi krátkou dobou vaření, jako jsou ryby nebo zelenina, protože se mohou snadno zchladit, zatímco se tlakový hrnc ochlazuje. Pokud indikační tyč již není vidět, před otevřením tlakového hrnce jemně protřepejte tlakový hrnc.

#### Otevření tlakového hrnce během vaření

Pokud potřebujete během procesu vaření otevřít tlakový hrnc, musíte nejprve hrnc odtlakovat tak, jak je popsáno výše. Víko bude také velmi horké, proto buďte při otvírání a zavírání opatrní. Dotýkejte se pouze držadel, abyste se sami nespálili. Nezapomeňte, že proces vaření přerušuje otevřením tlakového hrnce. Pokud budete pokračovat ve vaření, musíte upravit zbývající čas vaření a podle toho nastavit časovač.

### 5. Pokyny pro péči – údržba

Umyjte tlakový hrnc po každém použití. Hrnc můžete mýt ručně, nebo v myčce nádobí. Víko lze jednoduše umýt ruce obvyklým způsobem. Neumisťujte víko do myčky, protože myčka nádobí může poškodit součásti. Pomocí jemného čistícího prostředku odstraňte skvrny od vody a dodejte vašemu tlakovému hrnci brilantní lesk. Nepoužívejte drátěnku, ani abrazivní čistící prášky nebo kapaliny.

#### Čištění ventilů

Po každém použití tlakového hrnce musíte vyčistit ventily a gumové těsnění na víku. Ventily s omezeným tlakem můžete odstranit z víka a důkladně umýt všechny jeho části. Části potravin mohou být z ventilů odstraněny pod tekoucí vodou. Není nutné ventily sundávat. Chcete-li zachovat dlouhou životnost, po vyčištění tlakového hrnce vysušte tlakový hrnc a všechny jeho části měkkým hadříkem. Gumové těsnění vydrží déle, pokud umísťte víko vzhůru nohama na horní část tlakového hrnce, poté co bylo omyté a usušené.  
**Poznámka:** Podle toho, jak často používáte tlakový hrnc, byste měli vyměnit gumové těsnění, O-kroužek na základně ventilu každé 1-2 roky. V případě poškození (trhliny nebo praskliny, deformace na okrajích, zakalení nebo změna barvy) je třeba tyto díly okamžitě vyměnit. Pokud tak neučiníte, může to mít vliv na správnou funkci a bezpečnost.

### 6. Otázky a odpovědi

Problém	Možný důvod	Jak problém opravit
Po zahřátí seindikační tyč nezvedne.	(1) Tlakový hrnc není správně uzavřen. (2) Teplota je příliš nízká, tekutina se nevařila. (3) Vzduchotěsný kroužek je znečištěný nebo poškozený. (4) V tlakovém hrnci je příliš málo kapaliny.	(1) Tlakový hrnc správně uzavřete. (2) Nastavte zdroj tepla na nejvyšší nastavení. (3) Vyčistěte nebo vyměňte součásti. (4) Přidejte minimální množství (1/4 litru) kapaliny.
Unikající pára přes regulační ventil tlaku je slyšet, ale není vidět.	(1) Regulační ventil tlaku je blokováno. (2) Odvzdušňovací potrubí je blokováno. (3) Vaření do sucha. (4) Varná deska je nakloněná.	(1) Vyčistěte nebo vyměňte součásti. (2) Vyčistěte nebo vyměňte součásti. (3) Po kontrole přičiny ihned vypněte teplo a poté přidejte další tekutinu. (4) Změňte úroveň výkonu varné desky.
Pára uniká z pojistného ventilu po zvednutí indikační tyče.	(1) Odvzdušňovací potrubí je blokováno. (2) Objem potravin v tlakovém hrnci je přeplněn. (3) The temperature is too high. Teplota je příliš vysoká.	(1) Vyčistěte nebo vyměňte součásti. (2) Vyjměte některé části jídla z tlakového hrnce a znovu zahřejte. (3) Po kontrole objemu potravin v tlakovém hrnci snižte teplotu.
Pára uniká na okraji víka.	(1) Regulační ventil tlaku a bezpečnostní ventil jsou opotřebené. (2) Gumové těsnění je ve víku umístěno nesprávně. (3) Gumové těsnění je poškozené nebo tvrděné. (4) Gumové těsnění je znečištěné. (5) Tlakový hrnc není správně uzavřen.	(1) Vyčistěte nebo vyměňte součásti. (2) Vložte gumové těsnění správně do víka. (3) Vložte nové těsnění. (4) Vyčistěte nebo vložte nové těsnění. (5) Tlakový hrnc správně uzavřete.
Není snadné otevřít a zavřít víko.	(1) Gumové těsnění není správné velikosti pro tlakový hrnc. (2) Otevřete víko, kjestiže indikační tyčnespadla úplně zpět do své zásuvky. (3) Při otevření a zavření víka se některé součásti poškodily.	(1) Vložte nové těsnění správné velikosti. (2) Když indikační tyč zcela klesla zpět do své zásuvky, otevřete víko. (3) Neotvírejte a nezavírejte tlakový hrnc násilím. Pokud není snadné otevřít a zavřít víko, zkontrolujte nejprve tlakový hrnc a potom pokračujte. Pokud jsou některé části poškozeny, opravte je nebo je nechte vyměnit.

**Pokud si myslíte, že během vaření něco není v pořádku, vypněte varnou desku a nechte tlakový hrnc vychladnout. Poznámka: Pokud je některá součást vadná, nepokračujte v používání tlakového hrnce. Vyměňte je okamžitě. Nechte to opravit profesionálním člověkem nebo se spojte s vaším prodejcem.**

### 7. Doporučované doby vaření

Skutečná doba vaření začíná, když pára unikne přes regulační ventil tlaku a pružinu regulačního tlaku. Tyto doby vaření jsou však pouze informační. Skutečná doba vaření závisí na kvalitě, velikosti a čerstvosti vařených potravin a na osobním vkusu. Je vhodné použít kuchyňský časovač.

Potraviny	Doba vaření v minutách	Potraviny	Doba vaření v minutách
Chřest (celý)	3-4	Hovězí (dušené kousky)	15-20
Fazole, francouzské	6-8	Kuřečí (kousky)	10-15
Růžičková kapusta	4	Kachna (kousky)	15
Zelí	3-4	Filetový steak	8-10
Květák	3-4	Ryba	4-8
Těstoviny	5-6	Husa (kousky)	18-22
Ovesná kaše	15-20	Skopové (kousky)	10-15
Brambory	4-6	Prasečí koleno	15-20
Rýže	4-8	Králik (kousky)	13-18
Pšenice	15-20	Krocan (kousky)	15



#### ŠETRNÁ LIKVIDACE K ŽIVOTNÍMU PROSTŘEDÍ:

Toto označení znamená, že tento výrobek by neměl být likvidován s jiným domovním odpadem. Abyste předešli možnému poškození životního prostředí nebo lidského zdraví v důsledku nekontrolované likvidace odpadu, recykluje jej zodpovědně, abyste podpořili udržitelné opětovné použití materiálových zdrojů. Pro podrobnější informace o likvidaci tohoto výrobku kontaktujte prosím místní městský úřad nebo službu pro likvidaci domovního odpadu. Udělte prosím výrobek šetrnější k životnímu prostředí recyklaci.