

Szybkowar
5L
MODEL: 340205

PL Szybkowar 5L	2
GB Pressure cooker 5L	5
D Schnellkochtopf 5L	9
RUS Скороварка 5л	13
UA Скороварка 5л	16
CZ Tlakový hrnec 5 L	20
SK Tlakový hrniec 5L	24
HU Kuktafazék 5L	27
LT Greitpuodis 5L	31
LV Ātrvārāmais katls 5L	34
TR Düdüklü Tencere 5L	38





UWAGA!

Z urządzenia mogą korzystać wyłącznie osoby dorosłe. Nie należy nigdy pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru. Należy upewnić się, że miejsce przechowywania urządzenia jest odpowiednio zabezpieczone przed dostępem dzieci i osób niepożądanych.

Producent nie odpowiada za ewentualne szkody spowodowane zastosowaniem urządzenia niezgodnym z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą jego obsługą.

Producent zastrzega sobie prawo modyfikacji wyrobu w każdej chwili, bez wcześniejszego powiadomienia, w celu dostosowania do przepisów prawnych, norm, dyrektyw albo z przyczyn konstrukcyjnych, handlowych, estetycznych i innych.

1. DANE TECHNICZNE:

Przeznaczenie: przybór kuchenny do użytku domowego

Materiał: stal nierdzewna

Źródło ciepła: kuchenka elektryczna, ceramiczna, gazowa, spirala

Ciśnienie robocze: 0,6 BAR

Ciśnienie otwarcia zaworu roboczego: 0,6 BAR

Ciśnienie otwarcia zaworu bezpieczeństwa: 1,1 BAR

Maksymalne napełnienie: maks. $\frac{2}{3}$ objętości dla żywności nie zwiększającej swojej objętości

maks. $\frac{1}{2}$ objętości dla żywności zwiększającej swoją objętość

Minimalne dopuszczalne napełnienie: 500 ml

Urządzenie służy do stosowania w warunkach domowych.

2. ŚRODKI OSTROŻNOŚCI:

- Używać szybkowar tylko po przeczytaniu instrukcji oraz informacji dotyczących bezpieczeństwa jego użytkowania
- Przed każdym użyciem sprawdzić czy szybkowar jest kompletny oraz czy bezpieczniki (wentyle) są czyste i drożne
- Szybkowar gotuje pod ciśnieniem. Nieprawidłowe używanie może spowodować oparzenia! Przed ogrzewaniem należy upewnić się czy szybkowar jest szczelnie zamknięty!
- W trakcie używania szybkowaru dzieci nie powinny znajdować się w jego pobliżu
- Nie kierować otworów uchodzenia pary w kierunku użytkownika
- Nie należy wkładać garnka do nagrzanego piekarnika
- Szybkowar należy ustawiać na stabilnie stojącej kuchence i nie ustawiać na palnikach o większej średnicy niż dno garnka

- Do podgrzania używać tylko dozwolonych źródeł ciepła
- Garnek pod ciśnieniem wymaga maksymalnej ostrożności w obsłudze, nie dotykać nagrzaną powierzchnię bez ochrony
- Stale obserwować szybkowar, dostosowywać podgrzewania oraz czas gotowania, utrzymywać, kontrolować ciśnienie oraz zawór ograniczający ciśnienie wewnątrz szybkowaru
- Nie ingerować w systemy bezpieczeństwa inaczej niż wskazuje instrukcja
- Nie używać garnka do innych celów niż jest przeznaczony
- Nie należy otwierać szybkowaru przy użyciu siły, dopiero po obniżeniu ciśnienia jest to możliwe.
- Nie należy używać garnka bez wody - może ulec uszkodzeniu bądź zniszczeniu
- Maksymalne napełnienie szybkowaru - $\frac{2}{3}$ objętości dla żywności nie zwiększającej swojej objętości
- Przy gotowaniu żywności zwiększającej swą objętość w trakcie gotowania np. ryżu lub odwodnionych warzyw należy wypełnić szybkowar tylko do 1/2 jego objętości
- Minimalne dopuszczalne napełnienie szybkowaru - 500 ml
- Przy gotowaniu mięsa (ze skórą), które się wzdyma (np. wołowy język) nie przekłuwać go – może spowodować oparzenia
- Przy gotowaniu miękkich potraw przed otwarciem szybkowaru lekko nim potrząsnąć, aby uniknąć opryskania jedzeniem
- Nie wolno używać garnka do smażenia potraw pod ciśnieniem!
- Nie wymuszać otwarcia szybkowaru
- W przypadku uchodzenia pary przez zawór bezpieczeństwa lub pierścień uszczelniający natychmiast wyłączyć palnik kuchenki
- Należy zawsze gotować w czystym szybkowarze. Przypalone naczynie należy najpierw odmoczyć a następnie umyć. Nie wolno używać do tego druciaków ani proszków do czyszczenia.
- Wszystkie części zamienne powinny być oryginalne i od autoryzowanego producenta. Pokrywka i garnek powinny być tego samego typu i od tego samego producenta

3. BUDOWA SZYBKOWARU:



Opis:

1. Naczynie
2. Zawór roboczy
3. Poprzeczka
4. Rękojeść pokrywy
5. Zawór bezpieczeństwa
6. Pokrywa
7. Uszczelka
8. Uchwyt

4. UŻYTKOWANIE

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Garnek dokładnie umyć płynem do naczyń i wysuszyć. Nie używać tzw. druciaków lub proszków czyszczących.



PRZED KAŻDYM UŻYCIEM

Przed każdym użyciem należy sprawdzić zawór roboczy oraz zawór bezpieczeństwa. Ramię zaworu roboczego ustawić w położeniu poziomym i kilkakrotnie nacisnąć do dołu. Ramię musi swobodnie powracać do położenia poziomego.

Zawór bezpieczeństwa należy kilkakrotnie pociągnąć do góry. Zawór musi swobodnie powracać do pierwotnego położenia.

NAPEŁNIANIE SZYBKOWARU

Maksymalne dopuszczalne napełnienie:

1. 1/2 objętości naczynia w przypadku potraw, które podczas gotowania pęcznieją.
2. 2/3 objętości w przypadku potraw, które podczas gotowania nie zmieniają swojej objętości.

Minimalne dopuszczalne napełnienie: 500ml

W SZYBKOWARZE NIE NALEŻY GOTOWAĆ BEZ UŻYCIA WODY!!



ZAMYKANIE SZYBKOWARU

Prosimy przestrzegać kilku podstawowych zasad podczas zamykania pokrywy szybkowaru:

1. Rękojeść pokrywy odchylić do położenia „otwarte”.
2. Pokrywę wsunąć do garnka pod kątem w taki sposób aby obydwa końce poprzeczki opierały się na krawędzi szybkowaru.
3. Rękojeść odchylić w drugą stronę do położenia „zamknięte”. Należy upewnić się, że pokrywa szczelnie przylega do krawędzi szybkowaru.

4. Szybkowar po zamknięciu ma rękojeść położoną poziomo. Proszę nie naciskać na rękojeść po zamknięciu ponieważ może to doprowadzić do uszkodzenia funkcji uszczelniających.



OTWIERANIE SZYBKOWARU

Przed otwarciem szybkowaru bardzo ważną czynnością, którą należy wykonać jest całkowite obniżenie ciśnienia wewnątrz naczynia.

1. Ciśnienie obniżamy poprzez wypuszczenie pary (naciskamy kilkakrotnie ramię zaworu roboczego lub schładzamy szybkowar pod strumieniem zimnej wody).
2. Następnie dla wyrównania ciśnienia zawór roboczy odchylamy do pozycji pionowej.
3. Gdy przestaniemy słyszeć syczenie otwieramy pokrywę.

NIGDY NIE OTWIERAĆ GARNKĄ NA SIŁĘ!!!

PO KAŻDYM UŻYCIU

Myć szybkowar w delikatnych środkach do mycia naczyń. Nie używać tzw. druciaków oraz proszków do czyszczenia.

PRZECHOWYWANIE

Przechowywać w czystym i suchym miejscu. Wieczko naczynia nie powinno być zamknięte.



INSTRUCTION MANUAL

NOTE:

The device may be used only by adults. Never leave the distiller unattended when in operation. Make sure that the place where you keep the device is safe from access by children and unauthorized persons.

The manufacturer is not liable for damages caused by improper use of the device other than intended use or improper handling.

The manufacturer reserves the right to modify the product at any time, without prior notice, for the purpose of adapting it to the provision of law, norms, directives, or due to constructional, commercial, aesthetic and other reasons.

1. TECHNICAL DATA:

Destination: household implement with kitchen applications

Material: stainless steel

Heat source: electric, ceramic, gas stove or spiral

Working pressure: 0.6 BAR

Pressure opening the working vent: 0.6 BAR

Pressure opening the safety vent: 1.1 BAR

Maximum filling: max $\frac{2}{3}$ of total volume for food which does not grow in size

max $\frac{1}{2}$ of total volume for food which grows in size

Minimal permissible filling: 500 ml

The device is intended for domestic use.

2. PRECAUTIONARY MEASURES:

- Start using the pressure cooker only after reading this instruction manual and information on safe use
- Before every use, check if the pressure cooker has all the required parts and whether the safety vents are clean and patent
- A pressure cooker cooks under pressure. Incorrect use of the pressure cooker may result in burns! Before heating, make sure if the pressure cooker is sealed!
- Keep children away from the pressure cooked when using it
- Do not direct the vents towards the user
- Do not insert the cooker into a hot oven
- When the cooker is under pressure, maintain extra caution handling it. Do not touch any heated surfaces without protection
- Observe the pressure cooker at all times when cooking – adapt the temperature and the time of cooking, maintain and control pressure inside the pressure cooker
- Do not interfere with the safety systems otherwise than as specified in the manual
- Do not use the cooker to any other purposes than its designed purpose
- Do not open the pressure cooker applying force. Open the cooker only after the pressure has dropped.
- Do not use the cooker without water – otherwise you will damage it
- Maximum filling of the pressure cooker – $\frac{2}{3}$ of the total volume for food which does not grow in size
- When cooking food that grows in size – such as rice or dehydrated vegetables, fill the pressure cooker up to $\frac{1}{2}$ of its total volume only
- Minimal permissible pressure cooker filling – 500 ml
- When cooking meat (with skin) which swells (e.g. beef tongue), do not puncture it – may cause burns
- When cooking soft meals, shake the cooker lightly before opening to avoid splattering food
- Do not use the cooker to fry food under pressure!
- Do not force pressure cooker opening
- If you notice steam coming out of the safety vent or the sealing ring, immediately turn off the burner
- Always make sure you cook in a clean pressure cooker. Keep the burnt cooker in water and then wash it. Do not use scrubbers or cleaning powders to clean the cooker.

- All spare parts should be original and sourced from an authorized supplier. The pot and the lid should be of the same type and sourced from one manufacturer.

3. PRESSURE COOKER STRUCTURE:



DESCRIPTION:

1. Pot
2. Working vent
3. Crossbar
4. Lid handle
5. Safety vent
6. Lid
7. Seal
8. Metal handles

4. USE

BEFORE THE FIRST USE

Wash the pot thoroughly with washing liquid. Do not use any scrubbers or washing powders.



BEFORE EVERY USE

Before every use, check the working vent and the safety vent.

Set the working vent arm in the horizontal position and press several times. The arm must return to the horizontal position.

Pull the safety vent several times. The vent must return to its initial position.

FILLING THE PRESSURE COOKER

Maximum permissible filling:

1. 1/2 of total volume of the pressure cooker for case of food which grows in size when cooked.
2. 2/3 of total volume of the pressure cooker for food which does not grow in size when cooked.

Minimum permissible filling: 500ml

DO NOT BOIL WITHOUT WATER IN THE PRESSURE COOKER!



CLOSING THE PRESSURE COOKER

Please observe several basic rules when closing the lid of the pressure cooker:

1. Shift the handle on the lid to the “open” position.
2. Slide the lid onto the pot, at an angle, in which the both ends of the crossbar are supported on the edge of the pressure cooker.
3. Slide the handle to the other side to the “closed” position. Make sure that the lid is tightly sealed on the edge of the pressure cooker.
4. After locking, the handle will be lying horizontally. Please do not press on the handle after sealing the pot, as it may lead to damaging the sealing functions.



OPENING THE PRESSURE COOKER

Before opening the pressure cooker, the most important thing to do is to completely lower the pressure inside the pot.

1. Lower the pressure by venting the steam (press the working vent art several times or cool the pot down under a cold water stream).
2. Next, in order to level the pressure, slide the working vent to the vertical position. .
3. When the hissing stops, open the lid.

NEVER FORCE THE LID TO OPEN!!!

AFTER EVERY USE

Wash the pressure cooker with mild detergents. Do not use scrubbers or washing powders.

STORAGE

Store in a clean and dry place. The lid of the cooker should be closed.



ACHTUNG

Das Gerät darf nur von erwachsenen Personen verwendet werden. Laufendes Gerät ohne Aufsicht nicht arbeiten lassen. Vergewissern Sie sich, ob der Aufbewahrungsort des Gerätes entsprechend vorm Zugang durch die Kinder und unbefugte Personen gesichert ist.

Produzent haftet für eventuelle Schäden nicht, welche aufgrund von Handlungen hervorgerufen werden, die nicht in Übereinstimmung mit der Zweckbestimmung oder unkorrekter Bedienung im Zusammenhang stehen.

Produzent behält sich das Recht auf Modifizierung des Gerätes jederzeit ohne frühere Benachrichtigung vor, um das Gerät an die Rechtsvorschriften, Normen, Richtlinien bzw. aus Konstruktions-, Vertriebs-, ästhetischen oder anderen Gründen anzupassen.

1. TECHNISCHE DATEN:

Bestimmung: ein Küchengerät für den Haushalt

Material: rostfreier Stahl

Wärmequelle: Elektro-, Gas-, Induktionsherd, Keramikherdplatten

Arbeitsdruck: 0,6 BAR

Öffnungsdruck - Arbeitsventil: 0,6 BAR

Öffnungsdruck - Sicherheitsventil: 1,1 BAR

Maximale Füllmenge: max. $\frac{2}{3}$ des Fassungsvermögens für Lebensmittel, die ihr Volumen nicht vergrößern

max. $\frac{1}{2}$ des Fassungsvermögens für Lebensmittel, die ihr Volumen vergrößern

Minimale zulässige Füllmenge: 500 ml

Das Gerät ist für Hausgebrauch bestimmt.

2. VORSICHTSMASSNAHMEN:

- Den Schnellkochtopf nur dann nutzen, wenn die Bedienungsanleitung und Sicherheitsangaben zu dessen Nutzung gelesen sind.
- Vor jedem Gebrauch ist zu prüfen, ob der Schnellkochtopf komplett ist und ob seine Ventile sauber und durchlässig sind.
- Der Schnellkochtopf kocht unter Druck. Ein nicht ordnungsmäßiger Einsatz kann zu Verbrennungen führen. Vor Erhitzung ist zu prüfen, ob der Schnellkochtopf dicht verschlossen ist!
- Beim Einsatz vom Schnellkochtopf dürfen sich die Kinder in dessen Nähe nicht aufhalten.
- Die Löcher für Dampfentweichung dürfen nicht auf den Benutzer gerichtet werden.
- Den Schnellkochtopf nicht in den erhitzten Backofen stellen.
- Den Schnellkochtopf ist auf einem stabil aufgestellten Herd zu stellen. Die Brenner mit einem größeren Durchmesser als Topfboden sind zu vermeiden.
- Zur Erhitzung ist nur eine zulässige Wärmequelle zu verwenden.
- Bei einem unter Druck wirkenden Schnellkochtopf ist eine besondere Vorsicht geboten, die erhitzten Flächen sind ohne entsprechenden Schutz nicht zu berühren.
- Der Schnellkochtopf ist ständig zu beobachten, die Erhitzung und Kochzeit sind entsprechend anzupassen, der Druck und das Druckbegrenzungsventil im Schnellkochtopf sind zu kontrollieren.
- In das Sicherheitssystem ist nicht anders als nach Angaben in der Bedienungsanleitung einzugreifen.
- Der Schnellkochtopf ist nur bestimmungsgemäß zu benutzen.
- Den Schnellkochtopf darf nicht unter Einsatz von Gewalt geöffnet werden, zuerst ist der Druck zu senken.
- Der Schnellkochtopf darf ohne Wasser nicht verwendet werden – sonst kann er beschädigt oder zerstört werden.
- Maximale Füllmenge: max. $\frac{2}{3}$ des Fassungsvermögens für Lebensmittel, die ihr Volumen nicht vergrößern
- Beim Kochen der Lebensmittel, die ihr Volumen während des Kochvorgangs vergrößern, z.B. Reis oder entwässertes Gemüse, ist der Schnellkochtopf nur bis $\frac{1}{2}$ dessen Volumen aufzufüllen.
- Minimale zulässige Füllmenge - 500 ml
- Beim Kochen von Fleisch (mit Haut), das sich aufbläht (z.B. Rindzunge) ist das Fleisch nicht aufzustehen – Verbrennungsgefahr
- Beim Kochen weicher Speisen ist der Schnellkochtopf vor dem Öffnen leicht zu schütteln, damit die Speise nicht spritzen wird.
- Der Schnellkochtopf darf zum Braten unter Druck nicht verwendet werden!
- Das Öffnen vom Schnellkochtopf darf nicht erzwungen werden!
- Bei Dampfentweichung durch das Sicherheitsventil oder durch den Dichtungsring ist der Brenner sofort abzustellen.
- Immer nur sauberen Schnellkochtopf verwenden. Den angebrannten Schnellkochtopf ist zuerst aufzuweichen und dann zu spülen. Zur Reinigung dürfen weder Drahtschwämme noch Reinigungspulver verwendet werden.
- Es sind nur originelle und beim Vertragshändler erworbenen Ersatzteile zu verwenden. Das Deckel und der Topf haben vom gleichen Typ und vom gleichen Hersteller zu sein.

3. BAU



BESCHREIBUNG:

1. Topf
2. Arbeitsventil
3. Querbalken
4. Deckelgriff
5. Sicherheitsventil
6. Deckel
7. Dichtungsring
8. Metallgriffe

4. NUTZUNG

VOR ERSTEM GEBRAUCH

Der Topf ist mit dem Spülflüssigkeit genau zu spülen und zu trocknen. Weder Drahtschwämme noch Reinigungspulver verwenden.



VOR JEDEM GEBRAUCH

Vor jedem Gebrauch ist das Arbeitsventil- und Sicherheitsventil zu prüfen.

Der Arbeitsventilarm ist waagrecht zu stellen und mehrmals nach unten zu drücken. Der Arm muß in waagrechte Position frei zurückkehren können.

Das Sicherheitsventil ist mehrmals nach oben zu ziehen. Das Ventil muß in ursprüngliche Position frei zurückkehren können.

AUFFÜLLEN

Maximale Füllmenge:

1. max. $\frac{1}{2}$ des Fassungsvermögens für Lebensmittel, die ihr Volumen vergrößern
2. max. $\frac{2}{3}$ des Fassungsvermögens für Lebensmittel, die ihr Volumen nicht vergrößern

Minimale zulässige Füllmenge: 500 ml

IM SCHNELLKOCHTOPF DARF OHNE WASSER NICHT GEKOCHT WERDEN !



Schließen vom Schnellkochtopf

Beim Schließen vom Schnellkochtopf sind einige Grundsätze zu beachten:

1. Der Deckelgriff ist in Position „Offen“ zu bringen.
2. Der Deckel ist in den Topf unter einem Winkel in der Weise hineinzuschieben, damit die beiden Querbalkenenden auf dem Topfrand abgestützt sind.
3. Der Griff ist in die entgegengesetzte Richtung, d.h. in Position „Geschlossen“ zu bringen. Es ist sicherzugehen, dass der Deckel am Topfrand dicht anliegt.
4. Nach dem Schließen bleibt der Griff in waagrechter Position. Der Griff ist nach dem Schließen nicht zu drücken, sonst können die Dichtungsfunktionen beeinträchtigt werden.



Öffnen vom Schnellkochtopf

Vor dem Öffnen ist der Druck innerhalb des Topfes ganz zu senken.

1. Der Druck wird gesenkt, indem der Dampf abgelassen wird (mehrmaliges Drücken auf das Arbeitsventil und Abkühlen vom Schnellkochtopf mit dem Wasserstrahl).
2. Danach bringen wir das Arbeitsventil zum Druckausgleich in senkrechte Position.
3. Hört das Zischen auf, kann der Deckel angehoben werden.

DEN SCHNELLKCHTOPF NIEMALS MIT GEWALT ÖFFNEN !!!

NACH JEDEM GEBRAUCH

Zur Reinigung vom Schnellkopftopf nur sanfte Waschmittel verwenden. Weder Drahtschwämme noch Reinigungspulver verwenden.

AUFBEWAHRUNG

An einem sauberen und trockenen Ort aufbewahren. Der Deckel darf nicht geschlossen sein.



ВНИМАНИЕ

Устройством могут пользоваться исключительно взрослые. Не оставляйте работающее устройства без присмотра. Необходимо убедиться, что место хранения устройства соответственно защищено от доступа детей и посторонних лиц.

Производитель не отвечает за возможный ущерб, нанесенный использованием устройства не по назначению или не соответственно с руководством по обслуживанию.

Производитель может модифицировать изделие в любой момент, без предварительного предупреждения, с целью приведения его в соответствие с законоположениями, нормами, директивами или в связи с конструкторскими, коммерческими, эстетическими или другими причинами.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

Назначение: кухонная утварь для домашнего использования

Материал: нержавеющая сталь

Источник тепла: электрическая, керамическая, газовая плита, спираль

Рабочее давление: 0,6 БАР

Давление открытия рабочего клапана : 0,6 БАР

Давление открытия вентиля безопасности : 1,1 БАР

Максимальное наполнение:

макс. $\frac{2}{3}$ объема для продуктов питания, не увеличивающих своего объема в процессе приготовления;

макс. $\frac{1}{2}$ объема для продуктов питания, увеличивающих свой объем в процессе приготовления

Минимально допустимое наполнение: 500 мл

Устройство предназначено для использования в домашних условиях.

2. СРЕДСТВА БЕЗОПАСНОСТИ:

- Пользоваться скороваркой только после прочтения инструкции и информации, касающейся безопасности пользования.
- Перед каждым использованием проверить наличие всех элементов скороварки, чистоту и проходимость предохранителей (вентилей).
- Скороварка варит под давлением. Неправильное использование может вызвать ожоги! Перед нагреванием удостовериться, плотно ли закрыта скороварка !
- В процессе использования скороварки дети не должны находиться с ней рядом.
- Не направлять отверстия выхода пары в сторону пользователя.
- Не вставлять кастрюлю в нагретую духовку.

- Сковородку устанавливать на стабильно стоящей плите и не ставить на горелках, диаметр которых больше диаметра дна горшка.
- Для нагревания использовать только разрешенные источники тепла.
- Кастрюля под давлением требует максимальной осторожности при обслуживании, не касаться нагретых поверхностей без защиты!
- Постоянно наблюдать за нагреванием скороварки, проверять время приготовления пищи, поддерживать, контролировать давление и вентиль, ограничивающий давление внутри скороварки.
- Не нарушать предусмотренные инструкцией системы безопасности.
- Не использовать кастрюлю в других целях.
- Не открывать скороварку с использованием силы, только после снижения давления кастрюлю можно будет легко открыть.
- Не использовать кастрюлю без воды - это может вывести её из строя.
- Максимальное наполнение скороварки - $\frac{2}{3}$ объема для продуктов, не увеличивающихся в объеме в процессе приготовления.
- Для приготовления продуктов, увеличивающих свой объем в процессе приготовления напр. риса или обезвоженных овощей, следует наполнить скороварку только до $\frac{1}{2}$ её объема.
- Минимальное допустимое наполнение скороварки - 500 мл.
- При приготовлении мяса (с кожей), которое набухает (напр. говяжий язык) не прокалывать его - может вызвать ожоги.
- При приготовлении мягких блюд, перед открытием скороварки легко встряхнуть содержимым, чтобы избежать опрыскивания едой.
- Нельзя использовать кастрюлю для жарки под давлением!
- Не пытаться открывать скороварку силой!
- В случае выхода пары через вентиль безопасности или уплотняющее кольцо, немедленно выключить горелку плиты.
- Всегда варить в чистой скороварке. Подгоревшую кастрюлю сначала отмочить, а потом помыть. Запрещается применять проволочные мочалки и чистящие порошки.
- Все запасные части скороварки должны быть оригинальными и от авторизованного производителя. Крышка и кастрюля должны быть того же типа и от того же производителя.

3. СТРОЕНИЕ СКОРОВАРКИ:



ОПИСАНИЕ:

1. Кастрюля
2. Рабочий клапан
3. Поперечина
4. Рукоятка крышки
5. Вентиль безопасности
6. Крышка
7. Прокладка

8. Металлические ручки

4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ПРИМЕНЕНИЕМ

Кастриюлю тщательно вымыть горячей водой с добавлением жидких моющих средств и высушить. Не применять скребки и порошкообразные чистящие средства.



ПЕРЕД КАЖДЫМ ПРИМЕНЕНИЕМ

Перед каждым применением проверить рабочий клапан и вентиль безопасности.

Плечо рабочего клапана установить в горизонтальном положении и несколько раз надавить. Плечо должно свободно возвращаться в горизонтальное положение.

Вентиль безопасности несколько раз потянуть вверх. Вентиль должен свободно возвращаться в первоначальное положение.

НАПОЛНЕНИЕ СКОРОВАРКИ

Максимально допустимое наполнение:

1. $\frac{1}{2}$ ёмкости кастрюли в случае блюд, которые во время приготовления увеличиваются в объеме – разбухают.
2. $\frac{2}{3}$ ёмкости кастрюли в случае блюд, которые во время приготовления не изменяют своего объёма.
3. Минимально допускаемое наполнение: 500мл

В СКОРОВАРКЕ НЕЛЬЗЯ ГОТОВИТЬ БЕЗ ВОДЫ!



ЗАКРЫВАНИЕ СКОРОВАРКИ

Просим соблюдать несколько базовых принципов во время закрывания крышки скороварки:

1. Ручку крышки отклонить в положение «открыто».

2. Крышку вложить в кастрюлю под углом таким образом, чтобы оба края поперечины опирались на края скороварки.
3. Рукоятку отклонить в противоположную сторону в положение «закрыто». Необходимо удостовериться в том, что крышка плотно прилегает к краю скороварки.
4. Рукоятка крышки закрытой скороварки находится в горизонтальном положении. Просим не нажимать на рукоятку после закрытия скороварки, поскольку это может привести к нарушению уплотняющих функций.

ОТКРЫВАНИЕ СКОРОВАРКИ

Перед тем как открыть крышку скороварки, необходимо полностью снизить давление внутри кастрюли.

1. Давление снижаем выпуская пар (нажимаем несколько раз на плечо рабочего клапана или охлаждаем скороварку под струей холодной воды).
2. После этого, для выравнивания давления рабочий клапан отклоняем до вертикального положения.
3. Когда «шипение» затихнет – крышку можно открывать.

НЕ ПЫТАТЬСЯ ОТКРЫВАТЬ СКОРОВАРКУ СИЛОЙ!!!

ПОСЛЕ КАЖДОГО ПРИМЕНЕНИЯ

Скороварку мыть водой с добавлением деликатных жидких моющих средств. Не применять скребки и порошкообразные чистящие средства

ХРАНЕНИЕ

Хранить в чистом и сухом месте. Крышка не должна плотно прилегать к кастрюле.



ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

УВАГА

Пристроєм можуть користуватися виключно дорослі особи. Не залишайте увімкнений пристрій без нагляду. Переконайтеся, що місце зберігання пристрою відповідно захищене від дітей і сторонніх осіб.

Виробник не відповідає за збитки, спричинені застосуванням пристрою не за призначенням або з недотриманням інструкції використання.

Виробник може модифікувати виріб в без попереднього повідомлення, з метою приведення його у відповідність з законоположеннями, нормами, директивами або у зв'язку з конструкторською, комерційною, естетичною та іншою метою.

1. ТЕХНІЧНІ ДАНІ:

Призначення: кухонний посуд для домашнього використання

Матеріал: нержавіюча сталь

Джерело тепла : електрична, керамічна, газова плита, спіраль

Робочий тиск: 0,6 БАР

Тиск відкриття робочого клапана : 0,6 БАР

Тиск відкриття клапана безпеки : 1,1 БАР

Максимальне наповнення:

- макс. $\frac{2}{3}$ об'єму для продуктів харчування, що не збільшують свого об'єму в процесі приготування;
- макс. $\frac{1}{2}$ об'єму для продуктів харчування, що збільшують свій об'єм в процесі приготування.

Мінімальне допустиме наповнення: 500 мл

Пристрій призначений для використання в домашніх умовах.

2. ЗАСОБИ БЕЗПЕКИ :

- Користуватися скороваркою тільки після ознайомлення з інструкцією і інформацією, щодо безпеки користування.
- Перед кожним використанням перевірити наявність усіх елементів скороварки, чистоту і прохідність запобіжників (клапанів).
- Скороварка варить під тиском. Неправильне використання може викликати опіки! Перед нагріванням упевнитися, що скороварка щільно закрита!
- В процесі використання скороварки діти не повинні знаходитися з нею поруч.
- Не направляти отвори виходу пари у бік користувача.
- Не вставляти каструлю в нагріту духовку.
- Скороварку встановлювати на плиті, що стабільно стоїть, не ставити на пальники, діаметр яких більший від діаметру дна каструлі.
- Для нагрівання використовувати лише дозволені джерела тепла.
- Каструля під тиском вимагає максимальної обережності в процесі використання, не торкатися нагрітих поверхонь без захисту.
- Постійно спостерігати за нагріванням скороварки, перевіряти час приготування їжі, підтримувати, контролювати тиск і клапан, що регулює тиск усередині скороварки.
- Не порушувати передбачені інструкцією системи безпеки скороварки.
- Не використовувати каструлю в інших цілях.
- Не застосовувати силу для відкриття скороварки, після зниження тиску каструлю можна буде легко відкрити.
- Не використовувати каструлю без води - це може вивести її з ладу.
- Максимальне наповнення скороварки - $\frac{2}{3}$ об'єму для продуктів, що не збільшуються в об'ємі в процесі приготування.
- При приготуванні продуктів, що збільшують свій об'єм у процесі приготування напр. рису або зневоднених овочів, слід наповнити скороварку тільки до $\frac{1}{2}$ її об'єму.
- Мінімальне допустиме наповнення скороварки - 500 мл
- При приготуванні м'яса (зі шкірою), яке набрякає (напр. телячий язик), не проколювати його – можна попектись.
- При приготуванні м'яких блюд, перед зняттям кришки зі скороварки, легко нею труснути, щоб уникнути обприскування їжею.
- Не можна в каструлі смажити під тиском!
- Не застосовувати силу для відкривання скороварки !
- У разі виходу пари через клапан безпеки або ущільнююче кільце, негайно вимкнути пальник плити.

- Завжди варити в чистій скороварці. Каструлю, яка підгоріла, спочатку відмочити, а потім помити. Забороняється застосовувати дротяні мочалки і порошкоподібні миючі засоби.
- Усі запасні частини скороварки мають бути оригінальними і від авторизованого виробника. Кришка і каструля мають бути того ж типу і від того ж виробника.

3. БУДОВА СКОРОВАРКИ:



ОПИС:

1. Каструля
2. Робочий клапан
3. Поперечка
4. Ручка кришки
5. Клапан безпеки
6. Кришка
7. Прокладка
8. Металеві ручки

4. ЕКСПЛУАТАЦІЯ

ПЕРЕД ПЕРШИМ ЗАСТОСУВАННЯМ

Каструлю ретельно вимити гарячою водою з додаванням рідких миючих засобів і висушити. Не застосовувати дротяні мочалки і порошкоподібні миючі засоби.



ПЕРЕД КОЖНИМ ЗАСТОСУВАННЯМ

Перед кожним застосуванням перевірити робочий клапан і клапан безпеки.

Плече робочого клапана встановити в горизонтальному положенні і кілька разів натиснути. Плече повинно вільно повертатися в горизонтальне положення.

Клапан безпеки кілька разів потягнути вгору. Клапан повинен вільно повертатися в початкове положення.

НАПОВНЕННЯ СКОРОВАРКИ

Максимально допустиме наповнення:

1. $\frac{1}{2}$ об'єму каstrулі у випадку продуктів, які під час приготування збільшуються в об'ємі - розбухають
2. $\frac{2}{3}$ об'єму каstrулі у випадку продуктів, які під час приготування не змінюють свого об'єму.
3. Мінімально допустиме наповнення : 500мл

У СКОРОВАРЦІ НЕ МОЖНА ГОТУВАТИ БЕЗ ВОДИ!



ЗАКРИВАННЯ СКОРОВАРКИ

Просимо дотримуватися кількох основних принципів під час закривання кришки скороварки :

1. Ручку кришки відхилити в положення "відкрито".
2. Кришку вкласти в каstrулю під кутом так, щоб обидва кінці поперечки спиралися на край скороварки.
3. Ручку відхилити в протилежну сторону в положення "закрито". Необхідно упевнитися в тому, що кришка щільно прилягає до краю скороварки.
4. Ручка кришки закритої скороварки знаходиться в горизонтальному положенні. Просимо не натискати на ручку після закриття скороварки, оскільки це може привести до порушення ущільнення.



ВІДКРИВАННЯ СКОРОВАРКИ

Перш ніж відкрити кришку скороварки, необхідно повністю зменшити тиск усередині каstrулі.

1. Тиск знижуємо випускаючи пару (натискаємо кілька разів на плече робочого клапана або охолоджуємо скороварку під струменем холодної води).
2. Після цього, для вирівнювання тиску робочий клапан відхиляємо у вертикальне положення.
3. Коли "шипіння" затихне - кришку можна відкривати.

НЕ НАМАГАЙТЕСЯ ВІДКРИВАТИ СКОРОВАРКУ СИЛОЮ!!!

ПІСЛЯ КОЖНОГО ЗАСТОСУВАННЯ

Скороварку мити водою з додаванням делікатних рідких миючих засобів. Не застосовувати дротяні мочалки і порошкоподібні миючі засоби.

ЗБЕРІГАННЯ

Зберігати в чистому і сухому місці. Кришка не повинна щільно прилягати до каstrулі.



NÁVOD K OBSLUZE

POZOR

Zařízení mohou používat jen dospělé osoby. Pracující zařízení nikdy neponechávejte bez dozoru. Ujistěte se, že je místo uskladnění zařízení vhodně chráněno před přístupem dětí a neoprávněných osob.

Výrobce nezodpovídá za případné škody způsobené používáním zařízení v rozporu s jeho určením nebo neoprávněnou obsluhou.

Výrobce si vyhrazuje právo výrobek kdykoliv modifikovat bez dřívějšího upozornění za účelem uzpůsobení se právním předpisům, normám, směrnícím nebo z konstrukčních, obchodních, estetických nebo jiných příčin.

1. TECHNICKÉ ÚDAJE:

Určení: kuchyňská potřeba k domácímu použití

Materiál: nerezová ocel

Zdroje tepla: elektrický, plynový sporák, sklokeramická deska, indukce

Pracovní tlak: 0,6 BARŮ

Tlak otevření pracovního ventilu: 0,6 BARŮ

Tlak otevření bezpečnostního ventilu: 1,1 BARŮ

Maximální naplnění: max. 2/3 objemu pro potraviny, které nezvětšují svůj objem

max. 1/2 objemu pro potraviny, které zvětšují svůj objem

Minimální přípustné naplnění: 500 ml

Zařízení slouží k použití v domácnosti.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY:

- Používejte tlakový hrnec pouze po přečtení návodu a informací týkajících se bezpečnosti jeho používání

- Před každým použitím zkontrolujte, jestli je tlakový hrnec kompletní a jestli jsou pojistky (ventily) čisté a průchozí
- Tlakový hrnec vaří pod tlakem. Nesprávné používání může způsobit popálení! Před zahříváním se ujistěte, že je tlakový hrnec těsně uzavřen!
- Během používání tlakového hrnce se v jeho blízkosti nesmí nacházet děti.
- Nesměrujte otvory úniku páry směrem k uživateli
- Nevkládejte hrnec do zahřátí trouby
- Tlakový hrnec postavte na stabilně stojící sporák a nestavte ho na hořáky s průměrem větším, než je dno hrnce
- K ohřevu používejte pouze povolené zdroje tepla
- Hrnec pod tlakem vyžaduje maximální opatrnost při obsluze, bez ochrany se nedotýkejte zahřátých povrchů
- Stále pozorujte tlakový hrnec, uzpůsobte ohřívání a čas vaření, udržujte, kontrolujte tlak a ventil, který omezuje tlak uvnitř tlakového hrnce.
- Nezasahujte do bezpečnostních systémů jinak, než je uvedeno v návodu,
- Nepoužívejte hrnec k jiným účelům, než k těm, k nimž je určen.
- Neotevírejte tlakový hrnec s použitím síly, je to možné teprve po poklesu tlaku.
- Nepoužívejte hrnec bez vody, mohl by se poškodit nebo zničit
- Maximální naplnění tlakového hrnce . 2/3 objemu pro potraviny, které nezvětšují svůj objem
- Při vaření potravin, které zvětšují svůj objem během vaření, např. rýže nebo odvodněné zeleniny, naplňte tlakový hrnec pouze do 1/2 jeho objemu
- Minimální přípustné naplnění tlakového hrnce - 500 ml
- Při vaření masa (s kůží), které nabobtná (např. hovězí jazyk), ho nepropichujte, mohlo by to vést k opaření
- Při vaření měkkých potravin s tlakovým hrncem před jeho otevřením lehce zatřeste, abyste zamezili poprskání jídlem
- Nepoužívejte hrnec na smažení pokrmů pod tlakem!
- Nevynucujte otevření tlakového hrnce
- V případě úniku páry přes bezpečnostní ventil nebo utěšňovací prstenec okamžitě vypněte hořák sporáku
- Vždy vařte v čistém tlakovém hrnci. Připálené nádobí nechte nejprve odmočit a následně ho umyjte. Nepoužívejte k tomu drátěnky ani čisticí prášky.
- Všechny náhradní díly musí být originální a od autorizovaného výrobce. Poklice a hrnec musí být stejného typu a od stejného výrobce

3. KONSTRUKCE TLAKOVÉHO HRNCE:



POPIS:

1. Nádobí.
2. Pracovní ventil.
3. Lišta.
4. Rukojeť poklice.
5. Bezpečnostní ventil.
6. Poklice.

7. Těsnění.
8. Kovová držadla.

4. POUŽÍVÁNÍ

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Hrnec důkladně omyjte přípravkem na mytí nádobí a osušte. Nepoužívejte tzv. drátěnky a čisticí prášky.



PŘED KAŽDÝM POUŽITÍM

Před každým použitím zkontrolujte pracovní ventil a bezpečnostní ventil.

Rameno pracovního ventilu ustavte do vodorovné polohy a několikrát ho stiskněte dolů. Rameno se musí volně vracet do vodorovné polohy.

Bezpečnostní ventil několikrát potáhněte nahoru. Ventil se musí volně vracet do původní polohy.

NAPLNĚNÍ TLAKOVÉHO HRNCE

Maximální přípustné naplnění:

1. 1/2 objemu nádoby v případě potravin, které během vaření bobtnají
2. 2/3 objemu v případě potravin, které během vaření nemění svůj objem.

Minimální přípustné naplnění: 500 ml

V TLAKOVÉM HRNCI NEVAŘTE BEZ POUŽITÍ VODY!



ZAVÍRÁNÍ TLAKOVÉHO HRNCE

Prosíme o dodržování několika základních zásad během zavírání poklice tlakového hrnce:

1. Rukojeť poklice vychylte do polohy „otevřeno“.
2. Rukojeť zasuňte do hrnce pod úhlem tak, aby se oba konce lišty opíraly o hrany tlakového hrnce.
3. Rukojeť odchylte na druhou stranu do polohy „uzavřeno“. Ujistěte se, že víko těsně přiléhá k okraji tlakového hrnce.

Tlakový hrnec má po uzavření polohu ve vodorovné poloze. Prosím, netlačte na rukojeť po zavření, protože by to mohlo vést k poškození



OTEVÍRÁNÍ TLAKOVÉHO HRNCE

Před otevřením tlakového hrnce je velmi důležitou činností, kterou je třeba vykonat, úplné snížení tlaku uvnitř nádoby.

1. Tlak snižujeme pomocí vypuštění páry (několikrát stiskneme rameno pracovního ventilu nebo zchladíme tlakový hrnec pod proudem studené vody).
2. Následně pro vyrovnání tlaku pracovní ventil odklopíme do vodorovné polohy.
3. Až přestaneme slyšet syčení, otevřeno pokličku.

NIKDY HRNEC NEOTEVÍREJTE SILOU!!!

PO KAŽDÉM POUŽITÍ

Myjte tlakový hrnec v jemných prostředcích na mytí nádobí. Nepoužívejte tzv. drátěnky a čisticí prášky.

SKLADOVÁNÍ

Skladujte na čistém chladném místě. Poklice nádoby by neměla být zavřená.



POZOR

Zariadenie môžu používať len dospelé osoby. Pracujúce zariadenie nikdy nenechávajte bez dozoru. Uistite sa, že je miesto uskladnenia zariadenia vhodne chránené pred prístupom detí a neoprávnených osôb.

Výrobca nezodpovedá za prípadné škody spôsobené používaním zariadenia v rozpore s jeho určením alebo neoprávnenou obsluhou.

Výrobca si vyhradzuje právo výrobok kedykoľvek modifikovať bez skoršieho upozornenia za účelom prispôsobenia sa právnym predpisom, normám, smerniciam alebo z konštrukčných, obchodných, estetických alebo iných príčin.

1. TECHNICKÉ ÚDAJE:

Použitie: kuchynský riad pre domácnosť

Materiál: nerezová oceľ

Zdroj tepla: elektrický, sklokeramický, alebo plynový sporák, elektrická špirála

Pracovný tlak: 0,6 bar

Tlak otvorenia pracovného ventilu: 0,6 bar

Tlak otvorenia bezpečnostného ventilu: 1,1 bar

Maximálne plnenie: max. $\frac{2}{3}$ objemu v prípade potravín, ktoré počas tepelného spracovania nezväčšujú svoj objemu,

max. $\frac{1}{2}$ objemu v prípade potravín, ktoré počas tepelného spracovania zväčšujú svoj objemu.

Minimálne povolené plnenie: 500 ml

Zariadenie slúži na použitie v domácnosti.

2. BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA:

- Tlakový hrniec používajte len po preštudovaní návodu na obsluhu a informácií o bezpečnom používaní.
- Pred každým použitím skontrolujte, či je tlakový hrniec kompletný, a či sú jeho poistky (ventily) čisté, voľné a priepustné.
- Tlakový hrniec umožňuje varenie pod tlakom. Nesprávne používanie môže spôsobiť popálenie! Pred ohrievaním sa uistite, či je tlakový hrniec dobre uzavretý!
- Počas používania tlakového hrnca nedovoľte, aby sa v jeho blízkosti nachádzali deti.
- Výstupné otvory pary nesmerujte na užívateľa.
- Tlakový hrniec nekladajte do vyhriatej rúry.

- Tlakový hrniec postavte na stabilne stojacom sporáku, na horákoch, ktorých priemer nie je väčší ako priemer dna hrnca.
- Na ohrievanie používajte len povolené zdroje tepla.
- S hrncom pod tlakom zaobchádzajte maximálne opatrne, bez ochranných prostriedkov sa nedotýkajte horúcich povrchov.
- Tlakový hrniec neustále kontrolujte, nastavte zohrievanie, čas varenia, udržiajte a kontrolujte tlak a činnosť ventilu obmedzujúceho tlak vo vnútri tlakového hrnca.
- Do bezpečnostných systémov nezasahujte spôsobmi neopísanými v návode na obsluhu.
- Tlakový hrniec nepoužívajte na iné účely ako je jeho pôvodný účel.
- Pri otváraní tlakového hrnca nikdy nepoužívajte silu. Otvorenie hrnca je možné až po znížení tlaku v jeho vnútri.
- Tlakový hrniec nepoužívajte bez vody - môže dôjsť k poškodeniu alebo k zničeniu.
- Maximálne plnenie tlakového hrnca - $\frac{2}{3}$ objemu v prípade potravín, u ktorých počas tepelného spracovania nedochádza k zväčšeniu objemu.
- V prípade potravín, ktoré počas tepelného spracovania zväčšujú svoj objem, napr. ryža alebo dehydrovaná zelenina, hrniec naplňte len do $\frac{1}{2}$ jeho objemu.
- Minimálne povolené plnenie tlakového hrnca - 500 ml.
- Mäso (s kožou), ktoré pri varení puchne (napr. hovädzí jazyk), neprepichujte – môže to spôsobiť popálenie.
- Ak varíte mäkké potraviny, hrncom pred jeho otvorením najprv zatraste, čím sa vyhnete ošpliechaniu jedlom.
- Hrnec nepoužívajte na smaženie jedál pod tlakom!
- Tlakový hrniec neotvárajte nasilu.
- Ak si všimnete, že z bezpečnostného ventilu alebo cez tesniaci krúžok uniká para, ihneď vypnite kuchynský sporák.
- Varte vždy v čistom hrnci. Pripálený hrniec najprv namočte a následne dobre umyte. Na čistenie nepoužívajte drôtenku ani práškové čistiace prostriedky.
- Používajte len originálne náhradné diely od autorizovaného výrobcu. Pokrievka a hrniec musia byť identického typu a od toho istého výrobcu.

3. KONŠTRUKCIA TLAKOVÉHO HRNCA:



Opis:

1. Nádoba
2. Pracovný ventil
3. Priečka
4. Rukoväť
5. Bezpečnostný ventil
6. Pokrievka
7. Tesnenie
8. Kovové rukoväte

4. POUŽÍVANIE

PRED PRVÝM POUŽITÍM:

Hrnec dôkladne umyte čistiacim prostriedkom na riad a dobre vysušte. Nepoužívajte tzv. drôtenky ani práškové čistiace prostriedky.



PRED KAŽDÝM POUŽITÍM

Pred každým použitím skontrolujte pracovný a bezpečnostný ventil.

Rameno pracovného ventilu nastavte do vodorovnej polohy a niekoľkokrát zatlačte smerom dolu. Rameno sa musí voľne vracieť do pôvodnej vodorovnej polohy.

Bezpečnostný ventil niekoľkokrát potiahnite smerom hore. Ventil sa musí voľne vracieť do pôvodnej polohy.

PLNENIE TLAKOVÉHO HRNCA

Maximálne povolené plnenie:

1. 1/2 objemu hrnca pri potravinách, ktoré počas tepelného spracovania zväčšujú svoj objem.
2. 2/3 objemu hrnca pri potravinách, ktoré počas tepelného spracovania nezväčšujú svoj objem.

Minimálne povolené plnenie: 500 ml

V TLAKOVOM HRNCI NIKDY NEVARTE BEZ POUŽITIA VODY!



ZATVÁRANIE TLAKOVÉHO HRNCA

Pri zatváraní pokrievky tlakového hrnca, prosím, dodržujte niekoľko základných pravidiel:

1. Rukoväť pokrievky preklopte do polohy „otvorené“.
2. Pokrievky nakloňte a vsuňte do hrnca pod takým uhlom, aby sa oba konce priečky dotýkali okrajov tlakového hrnca.

3. Rukoväť preklopte na druhú stranu do polohy „zatvorené“. Uistite sa, či pokrievka tesne doľahla k okrajom hrnca.
4. Rukoväť je po uzavretí tlakového hrnca vo vodorovnej polohe. Po uzavretí hrnca, prosím, netlačte na rukoväť, nakoľko to môže viesť k poškodeniu tesniacej funkcie hrnca.



OTVÁRANIE TLAKOVÉHO HRNCA

Dôležitou činnosťou, ktorú treba vykonať pred otvorením tlakového hrnca, je úplné zníženie tlaku v hrnci.

1. Tlak znižujeme vypustením pary (niekoľkokrát stláčajte rameno pracovného ventilu, alebo schladte tlakový hrniec po prúdom studenej vody).
2. Následne za účelom vyrovnania tlaku preklopte pracovný ventil do zvislej polohy.
3. Po utíchnutí syčania pary je možné pokrievku otvoriť.

HRNIEC NIKDY NEOTVÁRAJTE NASILU!

PO KAŽDOM POUŽITÍ

Tlakový hrniec umývajte jemnými čistiacimi prostriedkami na umývanie riadu. Nepoužívajte tzv. drôtenky ani práškové čistiace prostriedky.

SKLADOVANIE

Skladujte na chladnom a suchom mieste. Pokrievka by počas skladovania nemala byť zavretá.



KEZELÉSI ÚTMUTATÓ

POZOR

Zariadenie môžu používať len dospelé osoby. Pracujúce zariadenie nikdy nenechávajte bez dozoru. Uistite sa, že je miesto uskladnenia zariadenia vhodne chránené pred prístupom detí a neoprávnených osôb.

Výrobca nezodpovedá za prípadné škody spôsobené používaním zariadenia v rozpore s jeho určením alebo neoprávnenou obsluhou.

Výrobca si vyhradzuje právo výrobok kedykoľvek modifikovať bez skoršieho upozornenia za účelom prispôsobenia sa právnym predpisom, normám, smerniciam alebo z konštrukčných, obchodných, estetických alebo iných príčin.

1. MŰSZAKI ADATOK:

Rendeltetése: háztartási konyhai eszköz

Anyaga: rozsdamentes acél

Hőforrás: elektromos főzőlap, kerámia főzőlap, gázégő, elektromos spirál

Munkanyomás: 0,6 BAR

Nyomásérték, amelyre a munkaszelep nyit: 0,6 BAR

Nyomásérték, amelyre a biztonsági szelep nyit: 1,1 BAR

Maximális megtöltés: maximum a fazék $\frac{2}{3}$ részéig - a térfogatukat nem növelő élelmiszerek esetén

maximum a fazék feléig - a térfogatukat növelő élelmiszerek esetén

Minimális megengedett megtöltés: 500 ml.

Zariadenie slúži na použitie v domácnosti.

2. BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK:

- A kuktafazekat csak a kezelési útmutató és a biztonságos használatra vonatkozó információ elolvasása után szabad használni.
- Minden használatbavétel előtt ellenőrizze, hogy a kuktafazék felszerelése komplett-e és a biztonsági szelep tiszta és átjárható.
- A kuktafazék nyomás alatt főz. Helytelen használat esetén leforrázhatja magát! Melegítés előtt ellenőrizze, hogy a fazék légmentesen zárva legyen.
- Használat közben a gyerekeket tartsa távol a kuktafazék közvetlen környezetétől.
- A párákivezető nyílást a használóval ellentétes oldalra irányítsa.
- Ne tegye a kuktafazekat előmelegített sütőbe.
- A kuktafazekat stabilan álló tűzhelyre helyezze és az égőfej átmérője ne legyen nagyobb a fazék aljának átmérőjénél.
- Melegítésre csak a megengedett hőforrásokat használja.
- A nyomás alatt lévő fazék használata különös elővigyázatosságot kíván, ne érjen csupasz kézzel a felmelegedett részeihez.
- Folyamatosan figyelje a kuktafazekat, megfelelően válassza meg a hőfokot és a főzésidőt, tartsa fent és figyelemmel a nyomást valamint a kukta belsejében lévő nyomás csökkentésére szolgáló szelepet.
- Ne változtasson az útmutatóban leírtaktól eltérő módon a biztonsági rendszeren.
- Ne használja a kuktafazekat a rendeltetésétől eltérő módon.
- Ne nyissa ki a kuktafazekat erővel, ez csak a nyomás csökkenése után lehetséges.
- Ne használja a fazekat víz nélkül – meghibásodáshoz vagy károsodáshoz vezethet.
- A kuktafazekat maximálisan az edény $\frac{2}{3}$ részéig szabad megtölteni abban az esetben, ha a térfogatukat nem növelő élelmiszereket főz.
- A főzés közben térfogatukat növelő élelmiszerek főzése esetén pl. rizs vagy szikkadt zöldségek, a kuktafazekat csak a feléig szabad önteni.
- A kuktafazékba minimálisan 500 ml folyadékot kell tölteni.
- A főzés közben megduzzadó (bőrös) húsokat (pl. marhanyelv), ne szűrja át – leforrázhatja magát.
- Puha ételek esetében, mielőtt kinyitná a kuktafazekat, gyengén rázza meg, nehogy kinyitáskor az étel Önre fröccsenjen.
- Tilos a fazekat nyomás alatt ételsütésre használni.
- Tilos erőszakkal kinyitni a kuktafazekat.
- Abban az esetben, ha a gőz kiszivárogná a biztonsági szelepen keresztül vagy a szigetelőgyűrű mentén, azonnal kapcsolja ki a tűzhely égőfejét.

- Mindig tiszta kuktafazékban főzzön. A leégett ételt először áztassa le, majd mossa ki a fazekat. Tilos erre a célra drótmosogatót vagy súrolóport használni.
- A kuktafazék minden tartozékának eredetinek, a gyártó által hitelesítettnek kell lennie. A fazéknak és a fedőnek ugyanolyan típusúnak kell lenniük és ugyanattól a gyártótól kell származniuk.

3. A KUKTAFAZÉK FELÉPÍTÉSE:



Leírás:

1. Edény
2. Munkaszelep
3. Áthidaló
4. A fedő fogója
5. Biztonsági szelep
6. Fedő
7. Szigetelőgyűrű
8. Fém fülek

4. HASZNÁLAT

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

A kuktafazekat alaposan mossa ki mosogatószerrel és szárítsa meg. Ne használjon drótsúrolót vagy súroló port.



MINDEN HASZNÁLAT ELŐTT

Minden használat előtt ellenőrizze a munkaszelepet és a biztonsági szelepet.

A munkaszelep karját állítsa vízszintes helyzetbe és néhányszor nyomja lefelé. A karnak minden esetben szabadon vissza kell térnie vízszintes helyzetbe. Néhányszor húzza felfelé a biztonsági szelepet. A szelepnak minden esetben szabadon vissza kell térnie eredeti helyzetébe.

A KUKTAFAZÉK MEGTÖLTÉSE

Maximális megengedett megtöltés:

1. a fazék feléig - a térfogatukat növelő élelmiszerek esetén.
2. a fazék $\frac{2}{3}$ részéig - a térfogatukat főzés közben nem növelő élelmiszerek esetén.

Minimális megengedett megtöltés: 500 ml.

TILOS VÍZ NÉLKÜL FŐZNI A KUKTAFAZÉKBAN!



A KUKTAFAZÉK LEZÁRÁSA

A kuktafazék lezárásakor tartson be néhány alapvető szabályt:

1. Fordítsa a fedél fogantyúját „nyitott” állásba.
2. Helyezze a fedelet ferdén a fazékba úgy, hogy az áthidaló mindkét vége felfeküdjön a fazék peremére.
3. Fordítsa a fedél fogantyúját ellenkező irányba „zárt” állásba. Ellenőrizze, hogy a fedő pontosan illeszkedjen a kuktafazék peremére.
4. A kuktafazék sikeres bezárása után a fogantyú vízszintes helyzetben áll. Ügyeljen arra, hogy a fazék bezárása után ne nyomja meg a fogantyút, mert az a szigetelő funkció meghibásodásához vezethet.



A KUKTAFAZÉK KINYITÁSA

A kuktafazék kinyitása előtt feltétlen csökkentse a benne lévő nyomást minimálisra.

1. A nyomást a gőz kiengedésével csökkentheti (nyomja meg néhányszor a munkaszelep karját vagy tegye a kuktafazekat hidegvíz alá).
2. Azután a nyomás kiegyenlítéséhez a munkaszelepet állítsa függőleges helyzetbe.
3. Ha a gőz már nem sípol, kinyithatja a fedelet.

SOHA ne NYISSA KI A KUKTAFAZEKAT ERŐVEL!!!

MINDEN HASZNÁLAT UTÁN

A kuktafazekat alaposan mossa ki finom mosogatószerrel. Ne használjon drótsúrolót vagy súroló port.

TÁROLÁS

A kuktafazekat tiszta és száraz helyen tárolja. Ne zárja le az edény tetejét.



NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

PASTABA

Įrenginiu gali naudotis tik suaugę asmenys. Nepalikite aktyvaus distiliatoriaus be priežiūros. Įsitikinkite ar įrenginio laikymo vieta yra atitinkamai apsaugota nuo vaikų ir pašalinių asmenų.

Gamintojas neatsako už žalas atsiradusias dėl neteisingo įrenginio panaudojimo arba aptarnavimo.

Gamintojas pasilieka sau teisę modifikuoti įrenginį kiekvienu metu, be išankstinio pranešimo, siekiant pritaikyti jį prie įstatymų, normų, direktyvų arba dėl konstrukcinių, komercinių ir estetinių ir kitokių priežasčių.

1. TECHNINIAI DUOMENYS:

Paskirtis: buitiniam naudojimui

Medžiaga: nerūdijantis plienas

Kaitinimo šaltinis: elektrinė, stiklo keraminė, dujinė, spiralinė viryklė

Darbinis slėgis: 0,6 BAR

Darbinio vožtuvo atidarymo slėgis: 0,6 BAR

Saugos vožtuvo atidarymo slėgis: 1,1 BAR

Didžiausias leistinas maisto tūris: iki $\frac{2}{3}$ greitpuodžio tūrio maistui, kurio tūris nedidėja
iki $\frac{1}{2}$ greitpuodžio tūrio maistui, kurio tūris didėja

Mažiausias leistinas maisto greitpuodyje kiekis: 500 ml

Įrenginys skitas naudojimui namuose.

2. ATSARGUMO PRIEMONĖS:

- Prieš naudodami greitpuodį perskaitykite jo naudojimo instrukciją ir susipažinkite su saugaus naudojimosi taisyklėmis
- Prieš kiekvieną naudojimą patikrinkite, ar yra visos greitpuodžio dalys ir ar saugikliai (vožtuvai) yra švarūs ir neužkimšti
- Verdant greitpuodžio viduje susidaro slėgis. Netinkamas prietaiso naudojimas gali sukelti nudegimus! Prieš pradėdant kaitinti būtina patikrinti, ar greitpuodis sandariai uždarytas!
- Nepalikite vaikų šalia veikiančio greitpuodžio
- Nenukreipkite garų išmetimo angų į žmones
- Nedėkite greitpuodžio į įkaitintą orkaitę
- Greitpuodį naudokite tik ant stabilios viryklės, kaitvietės zonos skersmuo negali būti didesnis už greitpuodžio dugno skersmenį
- Greitpuodį naudokite tik ant tokių kaitros šaltinių, kurie yra nurodyti naudojimo instrukcijoje

- Greitpuodį naudokite atsargiai, nelieskite įkaitusių paviršių be tinkamos apsaugos
- Gamindami greitpuodyje, nuolat jį stebėkite, tinkamai pritaikykite kaitinimo ir virimo laiką, kontroliuokite slėgį ir slėgio greitpuodžio viduje ribojimo vožtuvą
- Greitpuodžio apsaugos sistemas reguliuokite tik kaip nurodyta instrukcijoje
- Greitpuodį naudokite tik pagal instrukciją
- Nenaudokite jėgos atidarant greitpuodį, jeigu neįsitikinote, kad slėgis greitpuodyje nukritęs
- Nenaudokite greitpuodžio be vandens, nes tai gali sukelti rimtų gedimų
- Ruošiant maistą, kurio tūris verdant nesikeičia, produktų kiekis greitpuodyje negali viršyti 2/3 puodo talpos
- Ruošiant maistą, kurio tūris verdant didėja, pvz. ryžius arba dehidratuotas daržoves, produktų kiekis greitpuodyje negali viršyti 1/2 puodo talpos
- Mažiausias leistinas maisto greitpuodyje kiekis - 500 ml
- Verdant mėsą (su oda), kuri pučiasi (pvz. jautienos liežuvį), nepradurkite jos – gali nudeginti
- Verdant minkštus patiekalus, siekiant, kad maistas neištikštų, prieš atidarydami greitpuodį lengvai jį pakratykite
- Nenaudokite greitpuodžio maisto kepimui aliejuje naudojant slėgį!
- Greitpuodžio neatidarykite priverstiniu būdu
- Jeigu per saugos vožtuvą arba sandarinimo žiedą veržiasi garai, nedelsiant išjunkite viryklės kaitvietę.
- Maistą ruoškite tik švariame greitpuodyje. Pridegusių maisto likučių nešveiskite metaliniais šveistikais, nenaudokite šveitimo miltelių. Atmirkykite ir išplaukite.
- Naudokite tik originalias, įgalioto gamintojo tiekiamas atsargines dalis. Dangtis ir puodas turi būti to paties tipo ir gamintojo

3. GREITPUODŽIO DALYS:



APRAŠAS:

1. Indas
2. Darbinis vožtuvas
3. Tiltelis
4. Dangčio rankena
5. Saugos vožtuvas
6. Dangtis
7. Tarpinė
8. Metalinės ąsos

4. NAUDOJIMAS

PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

Puodą atidžiai išplaukite su indų plovimo skysčiu ir nusauskite. Nenaudokite metalinių šveistikų ir šveitimo miltelių.



PRIEŠ KIEKVIENĄ NAUDOJIMĄ

Prieš kiekvieną naudojimą patikrinkite darbinį vožtuvą ir saugos vožtuvą. Nustatykite horizontalią darbinio vožtuvo svirties padėtį ir kelis kartus paspauskite žemyn. Svirtis turi laisvai sugrįžti į horizontalią padėtį.

Saugos vožtuvą kelis kartus patraukite į viršų. Vožtuvas turi laisvai sugrįžti į pirminę padėtį.

GREITPUODŽIO PRIPILDYMAS

Didžiausias leistinas tūris:

1. 1/2 indo talpos patiekalams, kurie verdant plečiasi.
2. 2/3 tūrio patiekalams, kurių tūris verdant nesikeičia.

Mažiausias leistinas maisto greitpuodyje kiekis: 500 ml

NENAUDOKITE GREITPUODŽIO BE VANDENS!



GREITPUODŽIO UŽDARYMAS

Laikykitės šių greitpuodžio naudojimo taisyklių:

1. Dangčio rankeną atlenkite į padėtį „atidaryta“.
2. Uždėkite dangtį ant puodo taip, kad abu tiltelio galai atsiremtų į viršutinę indo briauną.
3. Rankeną atlenkite į kitą pusę, į padėtį „uždaryta“. Patikrinkite, ar dangtis sandariai priglundęs prie viršutinės greitpuodžio briaunos.
4. Uždarius greitpuodį rankena yra vertikalioje padėtyje. Uždarius nespauskite rankenos, tai gali pažeisti sandarinimą.



GREITPUODŽIO ATIDARYMAS

Prieš atidarant greitpuodj, būtina sumažinti slēgį indo viduje.

1. Slēgį mažinamas išleidžiant garus (kelis kartus paspauskite darbinio vožtuvo svirtį arba greitpuodj atvėsinkite po šalto vandens srove).
2. Darbinį vožtuvą atlenkite į horizontalią padėtį, kad susivienodintų slēgįs.
3. Dangtį galima atidaryti, kai nutils šnypštimas.

NIEKADA NENAUDOKITE JĖGOS ATIDARANT GREITPUODŽIO DANGTĮ!!!

KIEKVIENĄ KARTĄ PANAUDOJUS

Greitpuodj išplaukite indų plovimo skysčiu. Nenaudokite metalinių šveistukų ir šveitimo miltelių.

SAUGOJIMAS

Laikykite švarioje ir sausoje vietoje. Dangtis neturi būti uždarytas.



LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

UZMANĪBU

Ierīci drīkst izmantot tikai pieaugušas personas. Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.

Pārlicinieties, ka ierīces uzglabāšanas vieta ir pienācīgi aizsargāta pret bērnu un nepiederošu personu piekļuvi.

Ražotājs nav atbildīgs par iespējamiem zaudējumiem, kas radušies tāpēc, ka ierīce tika izmantota tai neparedzētiem mērķiem, vai arī lietota nepareizi.

Ražotājs patur sev tiesības modificēt produktu jebkurā laikā bez iepriekšējās brīdināšanas, lai tas atbilstu likumiem, normatīvajiem aktiem, direktīvām vai arī konstruktīvo, komerciālo, estētisko un citu iemeslu dēļ.

1. TEHNISKIE DATI:

Pielietojums: gatavošanas piederums lietošanai mājas apstākļos

Materiāls: nerūsējošais tērauds

Siltuma avots: elektriskā, keramiskā, gāzes plīts, sildīšanas spirāle

Darba spiediens: 0,6 BAR

Darba vārsta atvēršanas spiediens: 0,6 BAR

Drošības vārsta atvēršanas spiediens: 1,1 BAR

Maksimālais uzpildes līmenis: maks. $\frac{2}{3}$ tilpuma produktiem, kas nepaliekina savu apjomu

maks. ½ tilpuma produktiem, kas palielina savu apjomu

Minimālais pieļaujamais uzpildes līmenis: 500 ml

Ierīce ir paredzēta lietošanai mājas apstākļos.

2. AIZSARGLĪDZEKĻI:

- Pirms ātrvārāmā katla lietošanas izlasiet lietošanas instrukcijas un drošības norādījumus
- Pirms katras izmantošanas pārliedcinieties, ka ātrvārāmais katls ir pilnā komplektācijā un ka drošinātāji (vārsti) nav aizsprostoti.
- Ēdiens ātrvāramā katlā tiek gatavots zem spiediena. Nepareiza lietošana var izraisīt apdegumus! Pirms ātrvārāmā katla izmantošanas pārliedcinieties, ka tas ir cieši noslēgts!
- Lietojot ātrvārāmo katlu, neļaujiet tā tuvumā atrasties bērniem.
- Nevērsiet tvaika plūsmu pret cilvēkiem
- Nekad neievietojiet ātrvārāmo katlu uzkarsētā cepeškrāsnī
- Spiediena katls jānovieto uz stabilas plīts, uz tāda paša izmēra plīts virsmas, kā katls
- Uzkaršanās lietot tikai atļautus siltuma avotus
- Kad katls ir zem spiediena ievērojiet īpašu uzmanību, nepieskarities karstajām virsmām bez pārklājuma
- Vienmēr vērojiet katla darbību, pielāgojiet gatavošanas temperatūru un laiku, kontrolējiet spiedienu un spiediena samazināšanas vārsta darbību iekš katla
- Neizmantojiet drošības sistēmas citādi nekā norādīts instrukcijā
- Lietojiet ātrvārāmo katlu vienīgi atbilstoši tā paredzētajam mērķim.
- Katla atvēršanai nelietojiet spēku, pārliedcinieties, ka spiediens katlā ir nokritis.
- Nekad neizmantojiet katlu bez ūdens, jo tas var izraisīt nopietnus bojājumus
- Maksimālais uzpildes līmenis - ⅔ tilpuma produktiem, kas nepalielina savu apjomu
- Gatavojot ēdienu, kas gatavošanas laikā piebriest, piemēram, rīsus vai dehidrētus dārzeņus, nepiepildiet vairāk par ½ no katla kopējā tilpuma
- Minimālais pieļaujamais uzpildes līmenis - 500 ml
- Gatavojot gaļu (ar ādu), kas gatavošanas laikā var uzbriest, nemēģiniet to caurdurt. Pastāv apdegumu risks.
- Gatavojot mīklas izstrādājumus, pirms vāka atvēršanas maigi pakratiet ātrvārāmo katlu, lai izvairītos no tā, ka ēdiens varētu izlīst pāri malām
- Nekad neizmantojiet ātrvārāmo katlu kā taukvāres katlu!
- Nemēģiniet atvērt katlu ar spēku.
- Ja tvaiks izplūst caur drošības vārstu vai blīvējuma gredzenu, nekavējoties izslēdziet plīti degli
- Pirms gatavošanas pārliedcinieties, ka katls ir tīrs. Piedegušu trauku vispirms iemērciet ūdenī, pēc tam nomazgājiet. Tīrīšanai neizmantojiet stieplju suku vai tīrīšanas pulverus
- Jāizmanto tikai oriģinālas daļas no apstiprinātiem ražotājiem. Vākam un katlam jābūt tāda paša tipa un ražotāja

3. ĀTRVĀRĀMĀ KATLA DETĀLAS:



APRAKSTS

1. Katls.
2. Darba vārsts.
3. Fiksators.
4. Vāka rokturis.
5. Drošības vārsts.
6. Vāks.
7. Blīve.
8. Metāla rokturi.

4. LIETOŠANA

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

Rūpīgi nomazgājiet katlu ar trauku mazgāšanas līdzekli un noslaukiet. Tīrīšanai neizmantojiet stieplu sukas vai tīrīšanas pulverus.



PIRMS KATRAS LIETOŠANAS REIZES

Pirms katras lietošanas reizes, pārbaudiet darba vārstu un drošības vārstu.

Darba vārsta sviru iestatiet horizontālajā pozīcijā un dažas reizes nospiediet uz leju. Svirai jābūt iespēja atgriezties horizontālā pozīcijā.

Drošības vārstu dažas reizes paceliet uz augšu. Vārstam jābūt iespēja atgriezties sākotnējā pozīcijā.

ĀTRVĀRĀMĀ KATLA PIEPILDĪŠANA

Maksimālais pieļaujamais uzpildes līmenis:

1. 1/2 tilpuma produktiem, kas gatavošanas laikā piebriest.
2. 2/3 tilpuma produktiem, kas gatavošanas laikā nemaina savu apjomu.

Minimālais pieļaujamais uzpildes līmenis: 500ml

KATLS NAV JĀIZMANTO BEZ ŪDENS!



ĀTRVĀRĀMĀ KATLA AIZVĒRŠANA

Aizvērot ātrvārāmo katlu, ievērojiet dažus vienkāršus noteikumus:

1. Rokturi iestatiet stāvoklī „atvērts”.
2. Vāku iebīdīet atbilstošā leņķī tādā veidā, lai abi fiksatora gali balstos uz katla malām.
3. Rokturi iestatiet pretējā pozīcijā „aizvērts”. Pārļiecinieties, ka vāks cieši pieguļ katla malām.
4. Pēc aizvēršanas, katla rokturim jāatrodas horizontālā pozīcijā. Nenospieties uz rokturi pēc aizvēršanas, lai nesabojātu blīvējumu.



ĀTRVĀRĀMĀ KATLA ATVĒRŠANA

Pirms ātrvārāma katla atvēršanas, obligāti samaziniet spiedienu iekš katla.

1. Lai samazinātu spiedienu, izlaidiet tvaiku (dažas reizes nospiežot darba vārsta sviru vai atdzēšot katlu zem auksta ūdens).
2. Lai izlīdzinātu spiedienu, darba vārstu iestatiet vertikālā pozīcijā.
3. Kad šņākšana vairs nav dzirdama, atveriet vāku.

NEKAD NEMĒĢINIET ATVĒRT KATLU AR SPĒKU!!!

PĒC KATRAS LIETOŠANAS REIZES

Mazgājiet katlu ar maigu trauku mazgāšanas līdzekli. Tīrīšanai neizmantojiet stieļu suku vai tīrīšanas pulverus.

UZGLABĀŠANA

Uzglabāt sausā un vēsā vietā. Katla vākam nav jābūt atvērtam.

DİKKAT

Cihazı sadece yetişkin kişiler kullanabilir. Cihaz çalıřır halde iken asla nezaretsiz bırakmayın. Cihazın saklandığı yerin, çocukların ve yetkisi olmayan kişilerin cihaza erişmelerine karşı yeterince korunup korunmadığını kontrol edin.

İmalatçı, cihazın amacına uygun olmayan biçimde kullanılmasından veya hatalı çalıřtırılmasından doęacak olası hasar ve zararlardan sorumlu deęildir.

İmalatçı, ürününü kanuni düzenlemeler, normlar veya direktiflere uygun hale getirmek için veya ürünün yapısını deęiřtirmek veya ticari, estetik veya dięer nedenlerden dolayı her an ve önceden ihbar etmeden midifiye edebilir.

1. TEKNİK ÖZELLİKLER:

Uygulama alanı: ev içi kullanım amaçlı mutfak malzemesi

Malzeme: paslanmaz elik

Isı kaynaęı: elektrikli ocak, seramik, gaz, spiral

Çalıřma basıncı: 0.6 BAR

Çalıřma valfi açılma basıncı: 0.6 BAR

Emniyet valfi açılma basıncı: 1.1 BAR

Maksimum dolum kapasitesi: Hacmini artırmayan gıdalar için maksimum hacmin 2/3'

Hacmini artıran gıdalar için maksimum hacmin 1/2'si

İzin verilen minimum dolum kapasitesi: 500 ml

Cihaz ev řartlarında kullanılmak üzere tasarlanmıřtır.

2. GÜVENLİK ÖNLEMLERİ:

- Düdüklü tencereyi yalnızca güvenli çalıřma ile ilgili talimat ve bilgileri okuduktan sonra kullanın.
- Her kullanımdan önce, düdüklü tencerenin tam ve sigortaların (vanaların) temiz ve geçirgen olduęunu kontrol edin.
- Düdüklü tencere basınç altında piřirir. Hatalı kullanım yanıklara neden olabilir! Isıtmadan önce, tencerenin düzgün řekilde kapatılmıř olduęundan emin olun!
- Düdüklü tencerenin kullanımı sırasında çevresinde ocuk olmadıęından emin olun.
- Buhar ıkıř deliklerini kullanıcıya doęru yneltmeyin.
- Tencereyi önceden ısıtılmıř fırına koymayın.
- Tencere sabit bir ocaęın üzerine konulmalıdır ve tencerenin çapından daha büyük ocaęın üzerine yerleřtirilmemelidir.
- Isıtmak için sadece uygun ısı kaynakları kullanılmalıdır.
- Basınç altındaki tencereye ařırı dikkat etmek gerekir, ısınmıř yüzeylere koruma olmadan dokunmayın.
- Düdüklü tencere sürekli gzetlenmeli, ısınma ve piřirme süresi ayarlanmalı, basınç ve basınç tahliye vanası sabit tutulup kontrol edilmelidir.
- Güvenlik sistemlerine kılavuzdan farklı řekilde müdahale edilmemelidir.
- Tencere kullanım amacından farklı amaçlar için kullanılmamalıdır.

- Tencere zorlanarak açılmamalı, basınç düşene kadar beklenmelidir.
- Tencere su olmadan kullanılmamalıdır - hasar görebilir veya tahrip olabilir.
- DÜDÜKLÜ tencerenin maksimum doldurulması - Hacmini artırmayan gıdalar için maksimum hacmin 2/3'ü
- Örneğin pirinç veya kurutulmuş sebzeler gibi hacmini artıran gıdalar pişirilirken, düdüklü tencere yalnızca hacminin 1/2'si kadar doldurulmalıdır.
- DÜDÜKLÜ tencerenin izin verilen minimum dolum kapasitesi: 500 ml
- Şişen et (derili) pişirilirken (örn. sığır dili) delinmemelidir - yanıklara neden olabilir.
- Yumuşak gıdaları pişirirken düdüklü tencereyi açmadan önce yemeğin fışkırmasını önlemek için hafifçe sallanmalıdır.
- Tencere basınç altında yiyecek kızartmak için kullanılmamalıdır!
- DÜDÜKLÜ tencereyi açmak için zorlamayın.
- Emniyet valfinin veya conta bileziğinin buhar kaçırması halinde ocağı derhal kapatın.
- Gıdaları her zaman temiz bir düdüklü tencerede pişirin. Yanıklı tencereye önce su koyun ve daha sonra yıkayın. Temizleme malzemesi veya telli sünger kullanmayın.
- Tüm yedek parçalar orijinal ve yetkili üreticiden olmalıdır. Kapak ve tencere aynı tür ve aynı üreticiye ait olmalıdır.

3. DÜDÜKLÜ TENCERENİN YAPISI:



TANIM:

1. Tencere
2. Çalışma valfi
3. Sürgü
4. Kapak kolu
5. Emniyet valfi
6. Kapak
7. Conta
8. Metal saplar

4. KULLANIM

İLK KULLANIM ÖNCESİ

Tencereyi bulaşık deterjanı ile iyice yıkayın ve kurulayın. Telli sünger veya temizlik malzemesi kullanmayın.



HER KULLANIM ÖNCESİ

Her kullanımdan önce, emniyet valfı ve çalışma valfını kontrol edin.

Çalışma valfının kolunu yatay konuma getirin ve birkaç defa aşağı bastırın. Kolun rahat bir şekilde yatay konuma geri dönmesi gerekir.

Emniyet valfını birkaç defa yukarı çekmek gerekir. Valfin rahat bir şekilde ilk konumuna geri dönmesi gerekir.

DÜDÜKLÜ TENCERENİN DOLDURULMASI

Maksimum dolum kapasitesi:

1. Hacmini artırmayan yemekler için maksimum hacmin 2/3'ü
 2. Hacmini artıran yemekler için maksimum hacmin 1/2'si
- İzin verilen minimum dolum kapasitesi: 500 ml

DÜDÜKLÜ TENCEREDE SU OLMADAN PİŞİRMEMEK GEREKİR!



DÜDÜKLÜ TENCERENİN KAPATILMASI

Düdüklü tencerenin kapağını kapatırken birkaç temel kurala uyulması gerekir:

1. Kapak kolunu "açık" konumuna getirin.
2. Kapağı, sürgünün her iki ucu da tencerenin kenarlarına yaslanacak açıda yerleştirin.
3. Kapak kolunu ters yöne doğru, "kapalı" konuma getirin. Kapağın tencerenin kenarlarına sıkıca oturduğundan emin olun.
4. Düdüklü tencereyi kapattıktan sonra kapak kolu yatay konumda olmalıdır. Sızdırmazlık işlevine zarar verebileceğinden, kapak kolunu kapattıktan sonra lütfen üzerine bastırmayın.



DÜDÜKLÜ TENCERENİN AÇILMASI

Düdüklü tencereyi açmadan önce tencerenin içindeki basıncın azaltılması büyük önem taşımaktadır.

1. Basıncı buharı dışarı salarak azaltıyoruz (düdüklü tencereyi soğuk su altında soğutuyoruz veya çalışma valfinin koluna birkaç defa basıyoruz).
2. Daha sonra, basıncı dengelemek amacıyla çalışma valfini dikey konuma getiriyoruz.
3. Tıslama sesi kesildikten sonra kapağı açıyoruz.

TENCEREYİ HİÇBİR ZAMAN ZORLAYARAK AÇMAYIN!!!

HER KULLANIM SONRASINDA

Düdüklü tencereyi hafif temizleme malzemeleriyle yıkayın. Temizlik tozu veya telli sünger kullanmayın.

SAKLAMA

Temiz ve kuru bir yerde saklayın. Tencerenin kapağı açık bırakılmalıdır.

WARUNKI GWARANCJI

1. Niniejsza gwarancja jest udzielana przez firmę BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k. z siedzibą przy ul. Pryncypalnej 129/141; 93-373 Łódź - Polska, nazywaną w dalszej części gwarancji Gwarantem.
2. Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie sprzętu używanego na terytorium Polski.
3. Okres gwarancji wynosi 12 miesięcy od daty zakupu sprzętu.
4. W przypadku wad uniemożliwiających korzystanie ze sprzętu okres gwarancji ulega przedłużeniu o czas od dnia zgłoszenia wady do dnia wykonania naprawy.
5. Gwarancja uprawnia do bezpłatnych napraw nabytego sprzętu, polegających na usunięciu wad fizycznych, które ujawniły się w okresie gwarancyjnym, z zastrzeżeniem punktu 9.
6. Zgłoszenie wady sprzętu powinno zawierać:
 - dowód zakupu towaru;
 - nazwę i model towaru;
 - datę sprzedaży (bez skreśleń i poprawek);
 - podpis i pieczętkę sprzedawcy.
7. Gwarant w terminie 14 dni roboczych od daty zgłoszenia wady ustosunkuje się do zgłoszonej reklamacji. Jeżeli do dokonania naprawy wystąpi konieczność sprowadzenia części zamiennych z zagranicy termin naprawy może ulec przedłużeniu do czasu sprowadzenia niezbędnej elementów, lecz maksymalnie do 30 dni roboczych od daty otrzymania towaru do naprawy.
8. Reklamujący powinien dostarczyć towar odpowiednio zabezpieczony przed uszkodzeniem w czasie transportu.
9. Gwarancja nie obejmuje:
 - uszkodzeń mechanicznych, chemicznych, termicznych i korozji;
 - uszkodzeń spowodowanych działaniem czynników zewnętrznych, niezależnych od producenta, a w szczególności wynikających z użytkowania niezgodnego z Instrukcją Obsługi;
 - usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu sprzętu
 - samowolnych, dokonywanych przez użytkownika lub inne nieupoważnione osoby napraw, przeróbek lub zmian konstrukcyjnych.
10. Niniejsza gwarancja nie ogranicza, nie zawiesza ani nie wyłącza uprawnień kupującego w stosunku do sprzedawcy, wynikających z niezgodności towaru konsumpcyjnego z umową.
11. W przypadku gdy naprawa, bądź wymiana urządzenia na nowe jest niemożliwa, reklamującemu przysługuje prawo do zwrotu zapłaconej kwoty.

Nazwa i model	Data sprzedaży	Podpis i pieczętka sprzedawcy

Niniejszą kartę gwarancyjną należy przedłożyć przy każdej reklamacji. Należy przechowywać ją we własnym zakresie przez cały okres trwania gwarancji. Tylko czytelnie i dokładnie wypełniony dokument, posiadający pieczętkę sklepu, datę zakupu oraz podpis sprzedawcy będzie uznany przy reklamacji. Należy również podać adres oraz telefon właściciela wyrobu.

BROWIN
Spółka z ograniczoną
odpowiedzialnością Sp. k.
ul. Pryncypalna 129/141
93-373 Łódź - Polska
tel.: +48 (42) 232 32 30
www.biowin.pl