BANQUET®
FOR YOUR HOME

Pressure cooker

CE 0045

CLASSIC TYPE

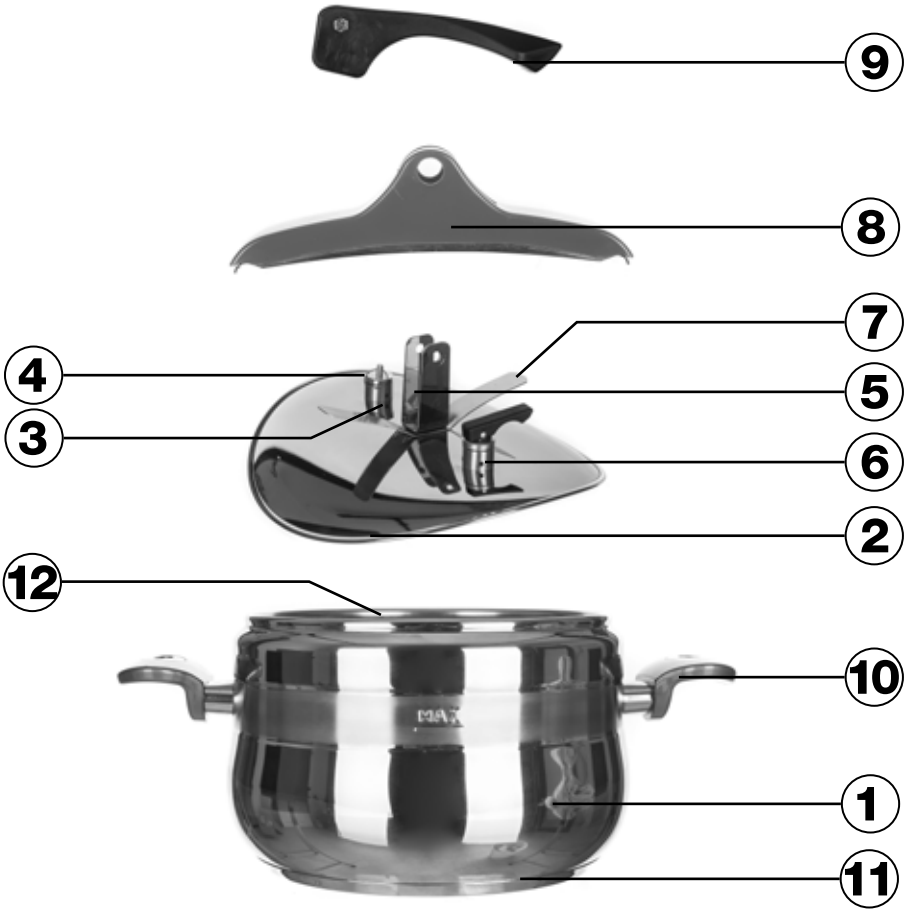
3,5L 5L 6L 7L 9L

EN: Instruction manual
CS: NÁVOD K OBSLUZE
SK: NÁVOD NA OBSLUHU
PL: INSTRUKCJA OBSŁUGI
HU: HASZNÁLATI UTASÍTÁS
DE: Bedienungsanleitung
RU: инструкция по обслуживанию
UA: ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
LT: VARTOTOJO VADOVAS
LV: LIETOŠANAS PAMĀCĪBA
SL: NAVODILA ZA UPORABO
HR: NAPUTAK ZA UPOTREBU
SR: UPUTSTVO ZA UPOTREBU
BS: UPUTE ZA UPOTREBU
RO: Mod de utilizare
BG: УПЪТВАНЕ ЗА ОБСЛУЖВАНЕ

EN: Pressure cooker for home use
CS: Tlakový hrnec pro domácí použití
SK: Tlakový hrniec na domáce použitie
PL: Szybkowar do użytku domowego
HU: Kukta konyhai használatra
DE: Dampfdrucktopf für die häusliche Anwendung
RU: Скороварка для домашнего использования
UA: Скороварка для домашнього вжитку
LT: Greitpuodis naudojimui namų ūkyje.
LV: Ātrvārītājs izmantošanai mājsaimniecībā
SL: Tlačni lonec za gospodinjstvo
HR: Tlačni lonac za upotrebu u kućanstvu
SR: Ekspres lonac za upotrebu u domaćinstvu
BS: Ekonom lonac za kućnu upotrebu
RO: Vas de gătit sub presiune pentru uz casnic
BG: Тенджера под налягане за домашна употреба

Year of manufacture-Rok výroby-Rok produkcji-Gyártási év-Herstellungsjahr-год производства-Рік виробництва-Pagaminimo data-Ražošanas gads-Leto izdelave-Godina proizvodnje-An fabricație-Година на производство: 2019

BANQUET®
FOR YOUR HOME



Classic type		3,5L	5L	6L	7L	9L
Usable volume 2/3capacity, využitelný objem: 2/3 objemu využiteľný objem: 2/3 objemu używana objętość.: 2/3 objęt használható űrtartalom - 2/3 Ausnützbares Volumen: 2/3 des Volumens Полезный объём: 2/3 объёма корисний об'єм: 2/3 об'єму	naudotinas tūris: 2/3 talpos izmantojamais tilpums: 2/3 tilpuma izkoristek: 2/3 prostornine korisna zapremina: 2/3 zapremine izkoristek: 2/3 prostornine volum utilizabil: 2/3 din capacitate използваем обем: 2/3 от обема	2,33L	3,33L	4L	4,6L	6L

EN

1) body of the pot
2) lid
3) thread
4) safety valve
5) handle part
6) working valve
7) arch
8) bridge
9) lid handle
10 side handles of the pot
11) sandwich like bottom
12) sealing

CS

1) tělo hrnce
2) poklice
3) závit
4) bezpečnostní ventil
5) část držadla
6) pracovní ventil
7) oblouk
8) most
9) držadlo víka
10) postranní madla hrnce
11) sendvičové dno
12) těsnění

SK

1) telo hrnca
2) pokrievka
3) závit
4) bezpečnostný ventil
5) časť držadla
6) odľahčovací ventil
7) oblúk
8) most
9) držadlo veka
10) postranné rukoväte hrnca
11) sendvičové dno
12) tesnenie

PL

1) korpus szybkowara
2) pokrywka
3) gwint
4) zawór (wentyl) bezpieczeństwa
5) część uchwytu
6) zawór roboczy
7) blaszka
8) most
9) uchwyt pokrywki
10) uchwyty
11) dno warstwowe
12) uszczelka

HU

1) edény
2) tető
3) csavar
4) biztonsági szelep
5) fogantyú tartozéka
6) munkaszelep
7) boltív
8) híd
9) fogantyú
10) az edény külső része
11) duplarétegű fenék
12) tömítés

RU

1) корпус кастрюли
2) крышка
3) резьба
4) предохранительный вентиль
5) часть ручкм
6) рабочий вентиль
7) дуга
8) мост
9) ручка крышки
10) боковые ручки кастрюли
11) сендвичевое дно
12) уплотнитель

DE

1) Dampfdrucktopf-Körper
2) Deckel
3) Gewinde
4) Sicherheitsventil
5) Griffteil
6) Arbeitsventil
7) Bogen
8) Brücke
9) Deckelgriff
10) Seitliche Topfgriffe
11) Sandwichboden
12) Dichtung

UA

1) корпус скороварки
2) кришка
3) закрити
4) запобіжний клапан
5) частина ручки
6) робочий клапан
7) дуга
8) міст
9) ручка кришки
10) бокові ручки скороварки
11) дно„сендвіч“
12) ущільнення

LT

1) puodo korpusas
2) dangtis
3) sriegis
4) apsauginis vožtuvas
5) rankenos dalis
6) darbinis vožtuvas
7) lankas
8) tiltelis
9) dangčio laikiklis
10) šoninės puodo rankenos
11) dvigubas dugnas
12) sandarinimas

LV

1) katla korpuss
2) vāks
3) vītne
4) drošības vārsts
5) roktura daļa
6) darba vārsts
7) loks
8) tiltiņš
9) vāka turētājs
10) katla sānu malas
11) slāņains katla dibens
12) blīvējums

SL

1) telo lonca
2) pokrovka
3) navoj
4) varnostni ventil
5) del držala
6) delovni ventil
7) lok
8) mostič
9) držalo pokrovke
10) stranski ročaji lonca
11) dvojno dno
12) tesnilo

HR

1) tijelo lonca
2) poklopac
3) navoj
4) sigurnosni ventil
5) dio drške
6) odušni ventil
7) luk
8) most
9) drška poklopca
10) boćne drške lonca
11) dvojno dno
129 brtvilo

SR

1) Telo lonca
2) Poklopac
3) Navoj
4) Bezbednosni ventil
5) Deo drške
6) Odušni ventil
7) Luk
8) Most
9) Drška poklopca
10) Bočne drške lonca
11) Dvojno (duplo) dno
129 Zaptivka

BS

1) tijelo lonca
2) poklopac
3) navoj
4) bezbjednosni ventil
5) dio rukohvata
6) tlačni ventil
7) luk
8) most
9) rukohvat poklopca
10) bočni rukohvati lonca
11) duplo dno
129 zaptivka

RO

1) corpul vasului
2) capac
3) filet
4) supapă de siguranţă
5) parte din mâner
6) supapă de lucru
7) arc
8) pod
9) mâner capac
10) mânere laterale
11) fund sandwich
12) garnitură

BG

1) тяло на тенджерата
2) капаци
3) резба
4) предпазен клапан
5) част на дръжката
6) работен клапан
7) дъга
8) мост
9) дръжка на капака
10) странични дръжки на капака
11) сандвичово дъно
12) уплътнение

1) Identification

Producer:
OMS PASLANMAZ MUTFAK ARACLARI SAN. VE. TIC. LTD. STI. Istiklal Mahallesi Hürriyet Caddesi No:4,Esenyurt /Istanbul / TR.

Type/capacity: Classic type 3,5/5/6/7/9L
Working pressure (bar): 0,55
Maximal allowed pressure (bar): 1

2) Important notice

a) Read all the instructions
b) Do not leave children near the pressure cooker while cooking.
c) Do not put the pressure cooker in hot oven.
d) When manipulating with pressure cooker under pressure with high caution.
Do not touch hot surfaces
Use the handles and the knob.
If necessary use protection.
e) Do not use the pressure cooker for other purposes than it is intended to.
f) This pot cooks under pressure.
Improper use of pressure cooker can cause scalding.
Before cooking make sure that the pressure cooker sealed correctly, as written in the „ Operating instructions"
g) Do not open the pressure cooker by force.
Do not open the pressure cooker, unless you are sure, that the inside pressure has dropped, as in „Manipulation".
h) Never use the pressure cooker without water.
This could cause serious damage.
i) Do not fill the pressure cooker more then 2/3 of its capacity.
When cooking such items which expand on its volume (as rice, dehydrated vegetables etc.) do not fill the pressure cooker more then to its half capacity.
j) Use appropriate sources of heating according to the instructions.
k) When cooking meat with skin, which can increase its volume, do not pierce the meat, you could get burned.
l) When cooking pasta gently shake the pressure cooker before opening, by this you avoid ejection of the food.
m) Before every use make sure that the hot steam valves are not blocked.
As in the instructions.
n) Never use the pressure cooker for deep frying under pressure.
o) Never interfere with any safety systems which are not mentioned in the instructions
p) Use only spare parts from the manufacture for the corresponding model.
p) Use only the lid and the body from the manufacture for the corresponding model, which is marked as compatible.
q) FOLLOW THESE INSTRUCTIONS

3) Description

Pressure cooker for home use, material stainless steel.
Source of heating: electric hotplate, ceramic hob, spiral, gas burner
Usable volume 2/3capacity.

4) Installation and assembly

Safety regulations for user:
a) When you buy the product make sure that the box contains the manual
b) Check if the pressure cooker contains all the parts and that all of the parts are assembled correctly, especially the inner sealing.

5) Operating instructions

Description of safety features: the pressure cooker is equipped with safety valve with plastic knog, which needs to be loose and working valve with lever.

The leaver needs to turn freely to upright position and back.

Instruction for using and method of operation
Follow the IMPORTANT REBULATIONS on the beginning of the manual.

A) stainless steel items - principles of use
B) manipulation
Danger warning if used incorrectly: follow exactly all regulations in the instructions.
What to do when the pressure cooker is not working correctly:
In case of any defect immediately take the pressure cooker off the heat source, after it has cools down, check every and each part of the pressure cooker.
In case there is no steam escaping from the pressure cooker after reaching of the boiling point, take the pressure cooker off the heat source and after cooling down check that the valve is not clogged.

Ad A) Stainless steel dishes - principles of use.
Dear customer, ou have bought dishes, which is produced form high quality stainless steel, this material is commonly used e.g. in hospitals.
It can be use with electric cookers, ceramic hob, etc unless written otherwise in the instructions.
Pressure cooker is suitable for cooking and for stewing.
Principles in the treatment of stainless steel cookware
Before and after every single use wash the cookware with liquid detergent and dry immediately.
Never use for cleaning detergent based on sand (liquid sand), sharp objects or wire wool!!!!
If you live in area with hard water make sure not to leave the content of the pot to cool down.
The water will make on the bottom not nice brown spots which are very hard to clean.
Any marks caused by the drying water can be cleaned by vinegar or lemon, or special detergents used for stainless steel cookware.
Make sure that you do not over heat the pot!
All the times use the correct size of the heat source.
The size should be same or smaller as the bottom of the pressure cooker.
In case of overheating on the bottom of the pressure cooker can be visible light blue eventually gold or brown marks.
Cook every time in totally clean dishes, only this way you will keep the perfect looks of the cookware.
In case of burned food on the cookware do not remove it with sharp tools or wire-wool, only leave to soak off.

Ad B) Manipulation

1) Open a blank pressure cooker prior to cooking:
First, set the lever to the unlock position (opposite position than closed).
In the release position of the lid is loose and saggy enough and can be seamlessly from the pot removed
Before the first use, wash the pressure cooker and all of the parts with warm water with liquid detergent and wipe dry.

2) Filling:
Do not fill the pressure cooker more the 2/3 of its volume.

3) Closing:
Before seating the lid, check that the valves is not clogged.
Then flip the lever to the unlock position, it is in the opposite position than closed. In the release position of the lid is loose and saggy enough and you can paste it into the pot. Push the leaver gently down and this will straighten the lid and seal the pressure cooker. Check carefully that the lid is sealed all the way around.

4) Notice:
Check the safety valve, pull the knob gently..
The valve has to be easily lifted.
Push on the leaver of the working valve.
The leaver has to spring and come back easily.

5) Beginning of cooking:
At the beginning of cooking use the highest temperature of your stove.
The working valve has to be in the vertical position, until you can hear the whistling sound of the escaping steam.

6) Cooking:
When the steam starts to escape, put the working valve to the horizontal position and lower the heat.

7) Checking through the cooking:
Check that the operating valve is functioning push lightly on the lever control valve to see if the steam out deleted

8) Opening pot still under pressure after the completion of cooking:
Wait a while until the pot cools down a bit, then work the lever on the valve lift in a vertical position so that the internal pressure in the pot and drain completely dropped out a few (wait until all the steam escapes).
When all the steam escapes (internal pressure completely drops) is only possible to open the pressure cooker. The pressure cooker cannot be opened by force !

6) Maintenance:

Safety regulations: follow all instructions in the instructions, the pressure cooker is only for home use.
Cleaning and the frequency of cleaning: after each use clean the pressure cooker (the pot and the lid also).
Keep the principles of cleaning of the stainless steel cookware (lid and the valves rinse under running water) and recommended cleaning of the other parts of the pressure cooker.
Usual maintenance and cleaning, which can be done by the user: visual checking and checking of the sealing is in side the pot in the correct position, in case of defect on the silicon sealing or other damage contact the seller.
Notice of repairs, which can be done only by authorized service: everything except the maintenance done by the user.

Place of service:
VETRO-PLUS a.s., Dobřenice 202, Logistický park, 203 25 Dobřenice, Czech republic

Identification of spare parts: 1) working valve, 2) safety valve. 3) lid
Storing: Pressure cooker store in dry place in up right position with freely inserted lid.

Warranty certificate

Guarantee is 24 months
for this product is offered guarantee for 24 months from the date of purchase in case that during all the time of using was used with order to the instruction manual, which is supplied with the product.
THE GUARANTEE IS VOIDED IN SUCH CASES:
Product has not been used according with the instruction manual
Damage caused by falling or bums
Non authorized services and changes done to the product.

In case of claim contact the store you have bought the goods.
Other relationships between the buyer and the seller and in order to the valid laws of the Civil code.

Name of the product: .....

ITEM number:.....

EAN number:.....

.

Stamp of the store: .....

Price: .....

Signature of the seller.....

Date of purchase.....
(month has to be written in letters)

This warranty certificate must be showed with every claim. .
Therefore for your own concern to keep this certificate
Warranty certificate is valid only when fully filled in, with stamp and signature of the store, date of the sale.
In case of claim write the return address and telephone number of the product owner.

1) Identifikace

Výrobce:
OMS PASLANMAZ MUTFAK ARACLARI SAN. VE. TIC. LTD. STI. Istiklal Mahallesi Hürriyet Caddesi No:4,Esenyurt /Istanbul / TR.

Typ/Objem: Classic type 3,5/5/6/7/9L
Pracovní tlak (bar): 0,55
Maximální povolený tlak (bar): 1

2) Důležitá ustanovení

a) Přečtěte všechny instrukce
b) Nenechávejte děti v blízkosti tlakového hrnce, pokud je v provozu.
c) Nevkládejte hrnec do vyhřáté pečící trouby.
d) Manipulujte s tlakovým hrncem, který je pod tlakem s maximální opatrností.
Nedotýkejte se horkých povrchů.
Používejte držadla a knoflíky.
Pokud je to nezbytné, používejte ochranu.
e) Nepoužívejte tlakové hrnce pro jiné účely, než pro které jsou určeny.
f) Toto zařízení vaří pod tlakem.
Nesprávné používání tlakového hrnce může způsobit opaření.
Ujistěte se, že před ohříváním je tlakový hrnec řádně uzavřen, viz „Provozní instrukce".
g) Nikdy neotvírejte tlakový hrnec silou.
Neotvírejte tlakový hrnec, aniž byste se ujistili, že jeho vnitřní tlak úplně nepoklesl, viz „Manipulace".
h) Nikdy nepoužívejte tlakový hrnec bez vody.
Mohlo by dojít k vážnému poškození.
i) Nenaplňujte tlakový hrnec nad 2/3 jeho objemu.
Při vaření potravin, které se při vaření roztahují, jako je rýže nebo dehydratovaná zelenina, neplňte tlakový hrnec nad polovinu jeho objemu.
j) Používejte vhodné zdroje ohřevu podle návodu k obsluze.
k) Po uvaření masa s kůží (např. hovězí jazyk), který může nabýt na objemu, nepropichujte maso, pokud je kůže nabobtnalá, mohli byste být opařeni.
l) Při vaření těstovin jemně zatřeste tlakovým hrncem, než jej otevřete, abyste se vyhnuli vymrštění potravy
m) Před každým použitím zkontrolujte, že ventily nejsou ucpány.
Viz instrukce pro použití.
n) Nikdy nepoužívejte tlakový hrnec pro smažení potravy pod tlakem.
o) Nezasahujte do žádného bezpečnostního systému nad rámec instrukcí specifikovaných v instrukcích pro použití.
p) Používejte pouze náhradní díly od výrobce pro odpovídající model.
Používejte vždy těleso a víko od stejného výrobce, které je označeno jako kompatibilní.
q) DODRŽUJTE TYTO INSTRUKCE

3) Popis

Tlakový hrnec pro domácí použití, materiál nerez. ocel
Zdroj ohřevu: el. plotýnka, sklokeramická varná deska, spirála, plyn. hořák
využitelný objem: 2/3 objemu

4) Instalace a montáž

Bezpečnostní opatření pro uživatele:
a) Při koupi se ujistěte, že v kartonu je vložen návod
b) Zkontrolujte vždy kompletnost hrnce a správnost usazení vnitřního těsnění

5) Provozní instrukce

Popis bezpečnostních zařízení: hrnec je vybaven bezpečnostním ventilem s táhlem opatřeným plastovým zakončením, který při zatažení musí být volně pohyblivý a pracovním ventilem s páčkou.
Páčka musí jít volně otočit do vertikální polohy a zpět.

Instrukce pro použití a způsob provozu
Dodržujte DŮLEŽITÁ USTANOVENÍ uvedená na začátku návodu.
A) nerezové nádobí - zásady při používání
B) manipulace
Upozornění na nebezpečí při nesprávném použití: dodržujte přesně všechna ustanovení v návodu.
Kontrolní seznam pro případ poruchy:
V případě poruchy odstavte hrnec ihned ze zdroje ohřevu a po vychladnutí znovu zkontrolujte funkčnost jednotlivých částí hrnce.
Pokud z pracovního ventilu nevychází po dosažení bodu varu pára, hrnec odstavte a po vychladnutí zkontrolujte průchodnost ventilu.

Ad A) Nerezové nádobí - zásady při používání
Vážený zákazníku,
zakoupil jste si nádobí, které je vyrobeno z vysoce kvalitní nerezové oceli, což je materiál běžně používaný např. ve zdravotnictví.
Lze jej použít u sporáků elektrických, elektrických se sklokeramickou deskou, plynových aj., pokud na obalu výrobku není uvedeno jinak.
Tlakový hrnec je vhodný pro vaření, popř. dušení pokrmů.

Zásady při ošetřování nerezového nádobí
Před prvním a po každém použití nádobí umyjte tekutým čistícím prostředkem na mytí nádobí a poté jej hned dokonale vysušte.
Nikdy na mytí nepoužívejte prostředky na bázi písku, ostré předměty a drátěnky!!!
V oblastech s vodou s vyšší koncentrací železitých příměsí dbejte na to, aby obsah v hrnci nevychladl.
Z vody se vysrážejí železité konkrece, které klesají ke dnu a na oceli se interakcí vytvářejí nepěkné a těžko odstranitelné hnědé skvrnky.
Duhování vzniklé po uschnutí odstraníte octem nebo citrónovou šťávou anebo speciálními prostředky na čištění nerezového nádobí.
Dbejte na to, abyste nádoby nepřehřívali!
Vždy volte správnou velikost plotýnky.
Její velikost musí být buď menší a nebo stejně velká, jako je dno hrnce.
V případě přehřátí se může na povrchu nádob objevit i lehké modré, eventuálně zlatavé až hnědé zbarvení.
Vařte vždy v dokonale čistých nádobách, jen tak zachováte trvale bezvadný vzhled nádobí.
Připálený obsah neodstraňujte ostrými předměty ani drátěnkou, nechte jej odmočit.

Ad B) Manipulace
1)Otevření prázdného tlakového hrnce před vlastním vařením:
Nejprve dejte páku do pozice uvolněno (opačná pozice než uzavřeno).

V pozici uvolněno je poklice uvolněná a dostatečně prohnutá a je možné ji z hrnce bez problémů vyndat
Před prvním použitím hrnec i všechny jeho části umyjte teplou vodou s přídavkem saponátu a vytřete do sucha.
2)Plnění:

Nenaplňujte tlakový hrnec nad 2/3 jeho objemu.
3)Pro uzavření:
Před usazením poklice zkontrolujte průchodnost ventilů, zda-li nedošlo k zanesení ventilů.
Poté překlopte páku do pozice uvolněno, to je v opačné pozici než uzavřeno. V pozici uvolněno je poklice uvolněná a dostatečně prohnutá a je možné ji vložit do hrnce.

Pak páku zatlačte opačně směrem dolů a zkontrolujte, že víko je po celém obvodu přilehlé a těsní
4)Upozornění:
Zkontrolujte bezpečnostní ventil tak, že zatáhnete za táhlo.
Ventil se musí dát snadno zvednout.

Zatlačte na páčku pracovního ventilu.
Raménko musí pružit a volně se vracet.
5)Začátek vaření:

Na začátku pro dosažení varu vody zvolte vysokou teplotu.
Pracovní ventil musí být ve vertikální poloze, dokud se neozve pískavý zvuk páry vycházející ven.
6)Samotné vaření:
Když začne pára unikat ven, dejte pracovní ventil do horizontální polohy a snižte teplotu.
7)Kontrola:

Zkontrolujte, zda pracovní ventil funguje- zatlačte zlehka na páčku pracovního ventilu, abyste zjistili, zda se pára vypouští ven
8)Otevření hrnce ještě pod tlakem po ukončení vaření:

Počkejte chvíli až hrnec trochu zchladne, pak páčku na pracovním ventilu zdvihněte do svislé polohy, aby vnitřní tlak v hrnci úplně poklesl a vypusťte pár ven (vyčkejte, až unikne veškerá pára). Až unikne veškerá pára

(vnitřní tlak úplně poklesne) je teprve možné otevřít tlakový hrnec
Nikdy nesmí být otevřeno silou !

6) Údržba

Bezpečnostní ustanovení: dodržujte přesně všechna ustanovení v návodu, hrnec je určen pouze pro domácí použití.
Způsob ošetřování a čištění a jeho frekvence: po každém použití hrnec i víko umyjte.
Dodržujte zásady pro údržbu nerezového nádobí (víko s ventily myjte pouze pod tekoucí vodou).
Běžná údržba a opravy, které mohou být provedeny uživatelem: pohledová kontrola a kontrola usazení těsnění uvnitř hrnce, při porušení těsnící gumy nebo jiné závadě kontaktujte prodejce.
Upozornění na opravy, které mohou být provedeny pouze autorizovaným servisem: vše ostatní kromě povolených činností pro uživatele.

Seznam opraven:
VETRO - PLUS a.s., Dobřenice 202, Logistický park, 503 25 Dobřenice, Česká republika

Identifikace náhradních dílů:
1) pracovní ventil, 2)bezpečnostní ventil, 3) kompletní víko

Doporučování pro skladování:
hrnec ukládejte na suché místo ve vodorovné poloze s volně vloženým víkem.

Záruční list

Záruční doba 24 měsíců
Na tento výrobek je poskytována záruční doba 24 měsíců ode dne prodeje v případě, že byl po celou dobu používán v souladu s návodem k obsluze který je dodáván spolu s výrobkem.
Záruka se nevztahuje na tyto případy:
Výrobek byl používán rozporu s NÁVODEM K OBSLUZE
Závady způsobené úderem či pádem
Neautorizované opravy a změny prováděné na výrobku.

Při oprávněné závadě se prosím obraťte na prodejce, u kterého jste výrobek zakoupili.
Ostatní vztahy mezi prodávajícím a kupujcím se řídí podle platných ustanovení Občanského zákoníku.

Název výrobku:.....

Číslo výrobku:.....

EAN číslo:.....

Razítko prodejny:.....

Prodejní cena:.....

Podpis prodávajícího:.....

Datum prodeje .....
(měsíc slovy):

Tento záruční list je třeba předložit při každé reklamaci.
Ve vlastním zájmu jej proto pečlivě uložte.
Záruční list je platný pouze řádně vyplněný, s razítkem prodejny, datem prodeje a podpisem prodávajícího.
Při reklamaci uveďte zpáteční adresu a telefonní číslo majitele výrobku.

VETRO - PLUS a.s., Družstevní 17, 250 90 Jirny

tel.: +420 210 083 200
fax: +420 210 083 300
www.vetroplus.cz

ES PROHLÁŠENÍ O SHODĚ
č.1/2018

prohlašujeme na svou výlučnou odpovědnost, že

výrobek: Tlakový hrnec

typ/model: Classic 3L, 3,5L, 4L, 4,5L,5L, 6L, 7L, 8L, 9L, 10L ,12 L,14L
Belly 3L, 3,5L, 4L, 4,5L,5L, 6L, 7L, 8L, 9L, 10L ,12 L,14L
Matic Type (Belly, Straight and Cylinder) 5L, 6L, 7L, 8L, 9L, 10L ,12L, 14L

výrobce: **OMS PASLANMAZ MUTFAK ARACLARI SAN. VE. TIC. LTD. STI**
Istiklal Mahallesi Hürriyet Cad. No:4
Esenyurt /Istanbul / – Turecko

je ve shodě s následujícími normami:

České normy	Evropské normy
ČSN EN 12983-1 včetně změn	**EN 12778 including amendments**

a následujícími nařízeními vlády, ve znění pozdějších předpisů (NV) a číslo EU směrnice:

NV 219/2016 Sb. v platném znění	**2014/68/EU including amendments**

TÜV NORD Systems GmbH & Co. KG, Große Bahnstraße 31, D-22525 Hamburg

zkoušel/certifikoval daný výrobek a vydal :

Certifikát ES přezkoušení typu (Postup posuzování shody B)
č. 07/202/9280/Z/0270/18/D/0082 ze dne 1.3.2018

Certifikát deklarující dohled notifikované osoby nad konečným posouzením tlakového zařízení (Postup posuzování shody C2)
č. 07/202/9280/Z/0271/18/D/0082 ze dne 1.3.2018

Identifikační značka notifikované osoby CE 0045

Poslední dvojčíslí roku, v němž bylo označení CE na výrobek umístěno: 18

Místo vydání: Jirny

Jméno zástupce dovozce a podpis:

.....

Marek Kučera
Funkce: statutární ředitel

Datum vydání: 15.3.2018

1) IDENTIFIKÁCIA

Producer:
OMS PASLANMAZ MUTFAK ARACLARI SAN. VE. TIC. LTD. STI. Istiklal Mahallesi Hürriyet Caddesi No:4,Esenyurt /Istanbul / TR.

Typ: Classic type 3,5/5/6/7/9L
Pracovný tlak (bar): 0,55
Max. dovolený tlak (bar): 1

2) DULEŽITÉ USTANOVENIA

a) Prečítajte všetky inštrukcie
b) Nenechávajte deti v blízkosti tlakového hrnca, pokiaľ je v prevádzke
c) Nevkladajte hrniec do vyhriatej rúry.
d) Manipulujte s tlakovým hrncom, ktorý je pod tlakom s maximálnou opatrnosťou.
Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Používajte držadlá. Pokiaľ je to nevyhnutné, používajte ochranu.
e) Nepoužívajte tlakové hrnce na iné účely, ako tie pre ktoré sú určené.
f) Toto zariadenie varí pod tlakom. Nesprávne používanie tlakového hrnca môže spôsobiť obarenie.
Uistite sa, že pred ohrievaním je tlakový hrniec riadne uzavretý. Vid. „ Prevádzkové inštrukcie".
g) Nikdy neotvárajte tlakový hrniec silou. Neotvárajte tlakový hrniec, kým ste sa neuistili, že jeho vnútorný tlak úplne nepoklesol. Viď. „Prevádzkové inštrukcie".
h) Nikdy nepoužívajte tlakový hrniec bez vody. Mohlo by dôjsť k vážnemu poškodeniu.
i) Neplňte tlakový hrniec nad 2/3 jeho objemu.
Pri varení potravín, ktoré sa pri varení rozťahujú, ako je ryža alebo dehydratovaná zelenina, neplňte tlakový hrniec nad polovicu jeho objemu
j) Používajte vhodné zdroje ohrevu podľa návodu na obsluhu.
k) Po uvarení mäsa s kožou (napr. hovädzí jazyk), ktorý môže narásť na objeme, neprepichujte mäso pokiaľ jeho koža napučí, mohli by ste byť obarení.
l) Pri varení cestovín jemne zatraste tlakovým hrncom, kým ho otvoríte, aby ste sa vyhli vymrštenie potravy
m) Pred každým použitím skontrolujte, že ventily nie sú upchaté Viď inštrukcie na použitie.
n) Nikdy nepoužívajte tlakový hrniec na smaženie potravy pod tlakom.
o) Nezasahujte do žiadneho bezpečnostného systému nad rámec inštrukcií špecifikovaných v inštrukciách na použitie.
p) Používajte len náhradné diely od výrobcu na zodpovedajúci model. Používajte vždy teleso a veko od rovnakého výrobcu, ktoré je označené ako kompatibilné.
q) DODRŽIAVAJTE TIETO IŠTRUKCIE

3) Popis

Tlakový hrniec na domáce použitie, materiál nerez. oceľ
Zdroj ohrevu: el. platnička, sklo keramická varná doska, špirála, plyn. horák

4) INŠTALÁCIA A MONTÁŽ

Bezpečnostné opatrenie pre užívateľa:
a) pri zakúpení sa uistite, že v kartónu je vložený návod
b) skontrolujte vždy kompletnosť hrnca a správnosť usadenia vnútorného tesnenia

5) PREVÁDZKOVÉ INŠTRUKCIE

Popis bezpečnostných zariadení: hrniec je vybavený bezpečnostným ventilom s tiahlom opatreným plastovým zakončením, ktoré pri zatažení musí byť voľne pohyblivé a pracovným ventilom s páčkou.

Inštrukcie na použitie a spôsob prevádzky
Dodržiavajte Dôležité ustanovenia uvedené na začiatku návodu
A) nerezový riad zásady pri používaní-
B) manipulácia

Upozornenie na nebezpečie pri nesprávnom použití: dodržiavajte presne všetky ustanovenia v návode.
Kontrolný zoznam pre prípad poruchy:
v prípade poruchy odstavte hrniec ihneď zo zdroja ohrevu a po vychladnutí znovu skontrolujte funkčnosť jednotlivých častí hrnca pokiaľ z pracovného ventilu nevychádza po dosiahnutí bodu varu para hrniec odstavte a po vychladnutí skontrolujte priechodnosť ventilu

Ad A) Nerezové riady zásady pri používaní
Vážený zákazník,
kúpil ste si riady, ktoré sú vyrobené z vysoko kvalitnej nerezovej ocele, čo je materiál bežne používaný napr. v zdravotníctve.
Možno ich použiť u sporákov elektrických, elektrických so sklo keramickou doskou, plynových aj., pokiaľ na obale výrobku nie je uvedené inak.
Tlakový hrniec je vhodný na varenie, popr. dusenie pokrmov.

Zásady pri ošetrovaní nerezového riadu
Pred prvým a po každom použití riady umyte tekutým čistiacim prostriedkom na umývanie riadu a potom ho hneď dokonale vysušte. Nikdy na umývanie nepoužívajte prostriedky na báze piesku, ostré predmety a drôtenky!!!
V oblastiach s vodou s vyššou koncentráciou železitých prísad dbajte na to, aby obsah v hrnci nevychladol – z vody sa vyzrážajú železité usadeniny, ktoré klesajú ku dnu a na oceli sa ich pôsobením vytvárajú nepekné a ťažko odstrániteľné hnedé škvrnky. „Dúhovanie“ vzniknuté po uschnutí odstránite octom alebo citrónovou šťavou alebo špeciálnymi prostriedkami na čistenie nerezového riadu.
Dbajte na to, aby ste riady neprehrievali! Vždy zvoľte správnu veľkosť platne. Jej veľkosť musí byť buď menšia alebo rovnako veľká ako je dno hrnca. V prípade prehriatia sa môže na povrchu riadov objaviť aj ľahké modré, eventuálne zlaté až hnedé sfarbenie. Varte vždy v dokonale čistých riadoch, len tak zachováte trvale bezchybný vzhľad riadu. Pripálený obsah neodstraňujte ostrými predmetmi ani drátenkou, nechajte ich odmočiť.

Ad B) Manipulácia

1)Otvorenie prázdneho tlakového hrnca pred vlastným varením:
Najprv dajte páku do pozície uvoľnené (opačná pozícia ako uzavreté).
V pozícii uvoľnené je pokrievka uvoľnená a dostatočne prehnutá a je možné ju z hrnca bez problémov vybrať. Pred prvým použitím hrniec a všetky jeho časti umyte teplou vodou s prídavkom saponátu a utrite dosucha.
2)Plnenie:
Neplňte tlakový hrniec nad 2/3 jeho objemu.
3)Pre uzavretie:
Pred posadením pokrievky skontrolujte priechodnosť ventilov, či nedošlo k zaneseniu ventilov. Potom preklopte páku do pozície uvoľnené, to je v opačnej pozícii ako uzavreté. V pozícii uvoľnené je pokrievka uvoľnená a dostatočne prehnutá a je možné ju vložiť do hrnca.
4)Upozornenie: Skontrolujte bezpečnostný ventil tak, že zatiahnete za tiahlo.
Ventil sa musí dať ľahko zdvihnúť.
Zatlačte na páku pracovného ventilu. Rameno musí pružiť a voľne sa vracať.
5)Začiatok varenia:
Na začiatku na dosiahnutie varu vody zvoľte vysokú teplotu, pracovný ventil musí byť vo vertikálnej polohe, pokiaľ sa neozve zvuk pary vychádzajúcej von.
6) Samotné varenie:
Keď začne unikať para von, dajte pracovný ventil do horizontálnej polohy a znížte teplotu.
7) Kontrola:
Skontrolujte, či pracovný ventil funguje-zatlačte zľahka na páčku pracovného ventilu, aby ste zistili, či sa para vypúšťa von.
8) Otvorení hrnca ešte pod tlakom po ukončení varenia:
Počkajte chvíľu až hrniec trochu vychladne, potom páčku na pracovnom ventilu zdvihnite do zvislej polohy, aby vnútorný tlak v hrnci úplne poklesol a vypustite pár von (počkajte, až unikne všetka para). Až unikne všetka para (vnútorný tlak úplne poklesne) je ešte len možné otvoriť tlakový hrniec. Potom hrniec otvorte, nikdy nesmie byť otvorený nasilu.

6) ÚDRŽBA

Bezpečnostné ustanovenia: dodržiavajte presne všetky ustanovenia v návode, hrniec je určený iba na domáce použitie
Spôsob ošetrovania a čistenia a jeho frekvencie: po každom použití hrniec i veko umyte- dodržiavajte zásady pre údržbu nerezového riadu (veko s ventilmi umývajte iba pod tečúcou vodou)
Bežná údržba a opravy, ktoré môžu byť prevedené užívateľom: kontrola pohľadom a kontrola usadenia tesnenia vo vnútri hrnca, pri porušení tesniacej gumy, alebo inej závade kontaktujte predajcu.
Upozornenie na opravy, ktoré môžu byť prevádzané iba autorizovaným servisom: všetko ostatné okrem povolených činností pre užívateľov
Zoznam opravovní: Vetro-plus, s.r.o. Hviezdoslavova 33, 010 01 Žilina, Slovak Republic
Identifikácia náhradných dielov:1) pracovný ventil, 2)bezpečnostný ventil, 3) kompletné veko
Odporúčania pre skladovanie: Hrniec ukladajte na suché miesto vo vodorovnej polohe s volne vloženým vekom.

ZÁRUČNÝ LIST SK

- Záručná doba 24 mesiacov.
- Na tento výrobok je poskytovaná záručná doba 24 mesiacov odo dňa predaja v prípade, že bol po celú dobu používaný v súlade s návodom na obsluhu ktorý je dodávaný spolu s výrobkom.

Záruka sa nevzťahuje na tieto prípady:

- Výrobok bol používaný v rozpore s návodom na obsluhu
- Závady boli spôsobené úderom alebo pádom.
- Ak boli na výrobku prevedené neautorizované opravy a zmeny.

Pri oprávnenej poruche sa prosím obráťte na predajcu, u ktorého ste výrobok zakúpili.
Ostatné vzťahy medzi predávajúcim a kupujúcim sa riadia podľa platných ustanovení Občianskeho zákonníka.

Názov výrobku:

Číslo výrobku:

EAN číslo:

Razítko predajne:

Predajná cena:

Dátum predaja
(mesiac slovom):

Podpis predávajúceho:

Tento záručný list je potrebné predložiť pri každej reklamácii. Vo vlastnom záujme si ho preto odložte. Záručný list je platný iba riadne vyplnený, s razítkom predajne, dátumom predaja a podpisom predávajúceho. Pri reklamácii uveďte spiatočnú adresu a telefónne číslo majiteľa

VETRO - PLUS a.s., Družstevní 17, 250 90 Jirny

tel.: +420 210 083 200
fax: +420 210 083 300
www.vetroplus.cz

ES VYHLÁSENIE O ZHODE
č.1/2018

vyhlasujeme na svoju výlučnú zodpovednosť, že

výrobok: Tlakový hrniec

typ/model: Classic 3L, 3,5L, 4L, 4,5L,5L, 6L, 7L, 8L, 9L, 10L ,12 L,14L
Belly 3L, 3,5L, 4L, 4,5L,5L, 6L, 7L, 8L, 9L, 10L ,12 L,14L
Matic Type (Belly, Straight and Cylinder) 5L, 6L, 7L, 8L, 9L, 10L ,12L, 14L

výrobca: **OMS PASLANMAZ MUTFAK ARACLARI SAN. VE. TIC. LTD. STI**
Istiklal Mahallesi Hürriyet Cad. No:4
Esenyurt /Istanbul / – Turecko

je v zhode s nasledujúcimi normami:

České normy	Európske normy
ČSN EN 12983-1 vrátane zmien	**EN 12778 including amendments**

a nasledujúcimi nariadeniami vlády, v znení neskorších predpisov (NV) a číslo EU smernice:

NV 219/2016 Zb. v platnom znení	**2014/68/EU including amendments**

TÜV NORD Systems GmbH & Co. KG, Große Bahnstraße 31, D-22525 Hamburg
skúšal/certifikoval daný výrobok a vydal :

Certifikát EU preskúšania typu (Postup posudzovaní zhody B)
č. 07/202/9280/Z/0270/18/D/0082 zo dňa 1.3.2018

Certifikát deklarujúci dohľad notifikované osoby nad konečným posúdením tlakového zariadenia (Postup posudzovania zhody C2)
č. 07/202/9280/Z/0271/18/D/0082 zo dňa 1.3.2018

Identifikačná značka notifikovanej osoby CE 0045

Posledné dvojčíslie roku, v ktorom bolo označenie CE na výrobok umiestnené: 18

Miesto vydania: Jirny

Meno zástupcu dovozcu a podpis:

.....
Marek Kučera
Funkcia: štatutarny riaditeľ

Dátum vydania: 15.3.2018

1) IDENTYFIKACJA

Producent:
OMS PASLANMAZ MUTFAK ARACLARI SAN. VE. TIC. LTD. STI. Istiklal Mahallesi Hürriyet Caddesi No:4,Esenyurt /Istanbul / TR.

Typ: Classic type 3,5/5/6/7/9L
Ciśnienie robocze: (bar): 0,55
Max.dozwolone ciśnieni (bar): 1

2) WAŻNE INFORMACJE:

a) Należy przeczytać wszystkie instrukcje
b) W trakcie używania szybkowaru dzieci nie powinny znajdować się w jego pobliżu
c) nie należy wkładać garnka do nagrzanego piekarnika
d) garnek pod ciśnieniem wymaga maksymalnej ostrożności w obsłudze, nie dotykać nagrzanych powierzchni bez ochrony
e) Nie używać garnka do innych celów niż jest przeznaczony
f) Szybkowar gotuje pod ciśnieniem.Nieprawidłowe używanie może spowodować oparzenia. Przed ogrzewaniem należy upewnić się, że szybkowar jest szczelnie zamknięty, patrz „Instrukcja robocza".
g) Nie należy otwierać szybkowaru przy użyciu siły, dopiero po obniżeniu ciśnienia jest to możliwe - patrz instrukcja obsługi.
h) Nie należy używać garnka bez wody - może ulec uszkodzeniu lub zniszczeniu.
i) maksymalne napełnienie : 2/3 objętości.
Przy gotowaniu żywności, która powiększa swą objętość, jak ryż lub odwodnionych warzyw należy napełnić szybkowar powyżej połowy jego objętości
j) Do podgrzania używać dozwolone źródła ciepła - patrz instrukcja obsługi
k) Przy gotowania mięsa (ze skórą), które się się wzdyma (np.wołowy język) nie przekłuwać go - może spowodować oparzenie
l) Przy gotowaniu makaronu delikanie obrócić garnek i lekko zamieszać zawartość, aby potrawa nie wykipiała po otworzeniu garnka
m) Przed każdym użyciem sprawdzić, czy bezpieczniki (wentyle) są czyste i drożne
n) Nie wolno używać garnka do smażenia potraw pod ciśnieniem
o) Nie ingerować w systemy bezpieczeństwa inaczej niż nakazuje instrukcja
p) Wszystkie części zamienne powinny być oryginalne, od autoryzowanego producenta. Pokrywka i garnek powinny być od jednego producenta i tego samego typu.
q) NALEŻY DOTRZYMAĆ WARUNKÓW TEJ INSTRUKCJI

3) OPIS

Szybkowar do użytku domowego, materiał: stal nierdzewna
Zródło ciepła: kuchenka elektryczna, ceramiczna, gazowa, spirala.

4) MONTAŻ:

Bezpieczeństwo użytkownika:
a) sprawdzić przy zakupie, czy w kartonie znajduje się instrukcja
b) zawsze skontrolować, czy garnek jest kompletny oraz sprawność wewnętrznej szczelności

5) UŻYTKOWANIE:

Opis elementów bezpieczeństwa: szybkowar jest wyposażony w zawór bezpieczeństwa z cięgłem z plastikowym zakończeniem, który przy pociągnięciu może się swobodnie poruszać oraz zawór roboczy z dźwigni.

Instrukcja użytkowania:
Dotrzymać wszystkich WAŻNYCH INFORMACJI wyżej wymienionych.
A) garnki ze stali nierdzewnej - instrukcja użycia
B) obsługa
Ostrzeżenie przed niebezpieczeństwem nieprawidłowego użycia : należy dotrzymać ściśle podanych warunków używania

Kontrola w przypadku nieprawidłowości:
Zdjąć natychmiast garnek ze źródła ciepła, po wychłodzeniu sprawdzić drożność bezpieczników i funkcjonalność wszystkich części garnka.

Ad A) Garnki ze stali nierdzewnej - instrukcja użycia
Szanowny kliencie,
Dziękujemy za zakupienie naszego kompletu. Garnki wyprodukowane zostały ze stali szlachetnej, tzw stal chirurgiczna.
Można używać na kuchenkach elektrycznych ,gazowych oraz płytach ceramicznych, jeśli nie ma zastrzeżenia na poszczególnych wyrobach.
Służą do gotowania, duszenia , smażenia potraw oraz do gotowania na parze. Łatwy do mycia, można używać w zmywarce do naczyń
Przed użyciem prosimy zapoznać się poniższą informacją:
Sposób użycia i konserwacja:
Przed pierwszym użyciem naczynia dokładnie umyć płynem do naczyń i wysuszyć.
Po każdym użyciu myć w delikatnych środkach do mycia naczyń, nie używać NIGDY ostrych druciaków ani proszków do czyszczenia. Można myć w zmywarce do naczyń – zaraz po wyjęciu ze zmywarki wytrzeć, aby zachowały doskonały wygląd.W zmywarce nie używać najdłuższych programów.
W przypadku wystąpienia białych wewnętrznych plam można użyć kwasku cytrynowego lub środków przeznaczonych do czyszczenia wyrobów ze stali nierdzewnej.
W rejonach o wyższej koncentracji żelaza w wodzie – nie pozostawiać potraw w naczyniu do schłodzenia – mogą pozostać brzydkie, trudne do usunięcia plamy.
Należy zwrócić uwagę na wielkość płytki lub palnika (powinien być równy lub mniejszy od dna) – uchwyt nie jest odporny na wysokie temperatury ani na bezpośrednie oddziaływanie ognia.
Nie nagrzewać pustego naczynia. W przypadku przegrzania mogą pojawić się niebieskie lub szare plamy. Nie są szkodliwe ani nie powodują one wadliwości naczynia .Należy gotować zawsze w czystych garnkach. Przypaloną zawartość najpierw odmoczyć a potem umyć – nie używać ostrych przyborów ani druciaków.

Ad B) Obsługa

1)Otwieranie:
Rączkę podnieść do pozycji górnej, obrócić pokrywkę, nieco opuścić w dół i wyjąć. Przed pierwszym użyciem garnek i wszystkie części umyć w płynie do mycia naczyń i wysuszyć.
2)Napełnianie:
Napełniać tylko 2/3 pojemności.
3)Zamykanie:
Przed włożeniem pokrywki skontrolować , czy wentyle bezpieczeństwa są czyste.
Rączka w pozycji do góry, włożyć pokrywkę i obrócić , aby przy spuszczeniu rączki w dół pokrywka zamknęła szczelnie garnek.
4)Uwaga: Proszę o zkontrolowanie wentylu bezpieczeństwa pociągnięciem za tłoczek
Skontrolować bezpieczniki (wentyle) – wentyl bezpieczeństwa – pociągnąć tłoczek wentyl się musi łatwo zdjąć, wentyl roboczy - podnieść ramię zabezpieczenia do góry, daje się łatwo podnieść do góry.
5)Początek gotowania:
Na początku podgrzać garnek do wysokiej temperatury, wentylroboczy musi być w pionowym położeniu do czasu dźwięku piszczenia przez uchodzącą parę.
6)Gotowanie:
Gdy para zaczyna się ulatniać , wentyl roboczy dać do pozycji poziomej i zmniejszyć temperaturę podgrzania.
7) Kontrola:
Sprawdzić, czy bezpiecznik roboczy działa - nacisnąć lekko na uchwyt wentylu i sprawdzić, czy para uchodzi na zewnątrz.
8) Otwieranie garnka:
Odczekać chwilę, aby garnek trochę się schłodził. Następnie unieść uchwyt wentylu bezpieczeństwa, aby zmniejszyć ciśnienie w garnku i wypuścić parę
Można otworzyć garnek. Nigdy nie otwierać garnka „na siłę"

6) UŻYTKOWANIE

Zasady bezpieczeństwa: należy przestrzegać wszystkich zasad podanych w instrukcji, szybkowar przeznaczony jest tylko do użytku domowego
Eksploatacja: po każym użyciu umyć garnek i pokrywkę, wentyle myć pod bieżącą wodą, sprawdzić wszystkie elementy garnka

Wszystkie naprawy muszą być wykonane w autoryzowanym serwisie.

Zakłady naprawcze: VETRO - PLUS a.s., Dobřenice 202, Logistický park, 503 25 Dobřenice, Česká republika
Części zamienne: 1) wentyl roboczy, 2)wentyl zabezpieczający, 3) kompletna pokrywka
Składowanie: w czystym i suchym miejscu, wieczko nie powinno być zamknięte

Karta gwarancyjna

24-miesięczną gwarancją
Niniejszy wyrób jest objęty 24-miesięczną gwarancją od dnia sprzedaży w przypadku, że przez cały ten okres produkt był używany zgodnie z instrukcją obsługi, która jest dołączona do wyrobu.

Gwarancja nie obowiązuje w przypadku:

- wyrób nie był używany zgodnie z Instrukcją Obsługi
- uszkodzenie i niesprawność spowodowane zostały uderzeniem lub upadkiem wyrobu,
- naprawa została wykonana przez nieautoryzowany serwis

W przypadku przysługującej reklamacji należy zwrócić się do sprzedawcy, gdzie towar został kupiony.
Wszystkie inne przypadki pomiędzy kupującym a sprzedającym podlegają aktualnym przepisom Kodeksu Cywilnego.

Nazwa wyrobu:

Numer wyrobu:

Numer EAN:

Pieczątka sprzedawcy:

Cena sprzedaży:

Data sprzedaży:
(miesiąc słownie)

Podpis sprzedawcy:

Niniejszą kartę gwarancyjną należy przedłożyć przy każdej reklamacji, dlatego we własnym interesie należy ją przechowywać przez cały okres gwarancji. Ważny jest tylko dokument dokładnie i czytelnie wypełniony z pieczątką sklepu, datą zakupu oraz podpisem sprzedawcy. Przy reklamacji należy podać adres oraz telefon właściciela wyrobu.

1) A AZONOSÍTÁS

Gyártó:
OMS PASLANMAZ MUTFAK ARACLARI SAN. VE. TIC. LTD. STI. Istiklal Mahallesi Hürriyet Caddesi No:4,Esenyurt /Istanbul / TR.

Tip: Classic type 3,5/5/6/7/9L
Nyomás (bar): 0,55
Megengedett nyomás (bar): 1

2) FONTOS TUDNIVALÓK

a) Olvassa el a mellékelt utasítást
b) a kukta üzemelésekor tartsa távol a gyerekeket
c) az edényt tilos betenni forró tűzhelybe
d) amennyiben az edény nyomás alatt van fokozott elővigyázatossággal, járjunk el
Ne nyúljanak a forró felülethez. Használják a fogantyúkat és gombokat. Amennyiben szükséges használjanak védőeszközt.
e) ne használja az edényt más célokra csak azokra, amelyekre a gyártó előírta
f) ez az edény nyomás alatt főz. Szakszerűtlen használata balesete okozhat.
Bizonyosodjon be arról, hogy a kukta fazék melegítés előtt rendesen be legyen zárva, lásd. „Üzemeltetési útmutató".

g) Erőszakkal ne akarjuk az edényt kinyitni. Várjuk, meg amíg a nyomás lecsökken.
h) Ne használjuk az edényt víz nélkül. Megkárosodhat az edény.
i) Ne töltsék meg az edényt a 2/3-nál több vízzel
Olyan élelmiszerek főzésekor, melyek főzés közben megduzzadnak, mint például a rizs, vagy a dehidratált zöldség, a kuktába öntsön, az edény köbtartalma felét meghaladó mennyiségű vizet!
j) Használja csak az erre alkalmas melegítési formákat, lásd. haszn.utas.
k) A megfőzött húst , amelyen bőr is van, soha ne vágjuk, bökjük fel forró állapotban(sérülést okozhatunk magunknak)
l) A tésztafőzésénél gyengéden rázzuk meg az edényt, még mielőtt kinyitnánk, biztosítva ezzel az étel edényben maradását a kinyitás után.
m) Minden főzésnél ellenőrizzük le a biztonsági szelepek tisztaságát
n) Az edényben nyomás alatt sütni nem ajánlatos
o) Csak a gyártótól megadott biztonsági rendszerek alkalmazhatóak.
p) Csak a gyártó által előírt pótalkatrészek alkalmazhatók. Az edény és annak teteje csak ugyanattól a gyártótól használjuk.
q) TARTSÁK BE a HASZNÁLATI UTASÍTÁSOKAT

3) LEÍRÁS:

Kukta konyhai használatra rozsdamentes acélból.
Használható tűzhelyek: kerámiasütő, gázégő, villanyplatni

4) SZERELÉS:

Figyelmeztetés a vásárló részére:
a) a vásárlásnál győződjenek meg arról, hogy a használati utasítás mellékelve van
b) ellenőrizze, hogy az edény és tartozékai benne vannak a dobozban

5) UTASÍTÁS

A biztonsági berendezés leírása: a kukta emeltyűs munkaszeleppel és műanyag végződésű húzóval ellátott biztonsági szeleppel van ellátva, melynek működés közben szabadon mozgathatóállapotban kell lennie.
Használati utasítás:

Tartsák be a FONTOS TUDNIVALÓKAT
A) rozsdamentes edény használata

B) kezelés
Abban az esetben, ha az edény nem a megfelelő módon működik azonnal vegyék le a tűzhelyről és bizonyos idő elteltével győződjenek meg arról, hogy az utasítás szerint jártunk el és főleg ellenőrizzük a biztonsági szelep működését.

Ad A) Rozsdamentes edény használata

Kedves vásárló Ön megvásárolta azt az edényt, amely minőségileg a legjobb acélból van ötvözve Ezt az anyagot használják többnyire az egészségügyben is.

Használati utasítás:

Az első használat előtt az edényt ajánlatos alaposan megtisztítani melegvízzel és folyékony mosogatószerrel majd szárazra kell törölni. Nem szabad szemcsés súrolóporral és súrolódróttal tisztítani.
Az egyszerű foltokat citromlével, ecettel vagy rozsdamentes edényre való tisztítószerrel lehet eltávolítani. Csak az edénynek megfelelő nagyságú rezsón, gáztűzhelyen lehet használni. Ha az edényt nem megfelelően használjuk, előfordulhat, hogy az edény falán kékes barnás foltok jelenek, meg amit nem lehet eltávolítani. Mindig megfelelően kitisztított edényben főzzünk csak így tudjuk az edényt megóvni. Ha véletlenül odaég az étel csakis ásztatással, távolítsuk el, soha nem szabad súrolni.

Ad B) Kezelés

1)Kinyitás:
Először állítsa a fogantyút felfelé a fedőt, fordítsa el, óvatosan mozgassa meg lefelé és vegye ki. Az első használat előtt az edény minden részét mossa meg melegvízzel, és mosogatószerrel majd törölje szárazra.

2)Töltés:
Ne töltse meg az edényt a 2/3-nál tovább.

3) Lezárás:
Emelje fel a kart, óvatosan mozgassa meg a fedőt és helyezze bele az edénybe. Ezután nyomja meg a kart az ellenkező irányban lefelé.

4) Figyelmeztetés:
Ellenőrizze a biztonsági szelepet a fogantyú meghúzásával. A szelepet könnyen lehet húzni. Nyomja meg a kart a szelepen. A karnak könnyen kell mozognia majd visszaállni az eredeti helyére.

5)Főzés kezdete:
A főzés kezdetén a vizet megfelelő hőfokra kell melegíteni, a szelepnek függőleges helyzetben kell lennie addig, amíg a gőz nem kezd el távozni az edényből.

6) A főzés:
Ha kezd a gőz eltávozni a szelepet vízszintes helyzetbe kell állítani és a hőfokot lejjebb venni.

7) Ellenőrzés:
Ellenőrizzék, hogy a szelep működik-e –nyomja meg óvatosan a kart a szelepen, hogy meggyőződjön arról, hogy a gőz eltávozik az edényből.

8) Az edény kinyitása:
Várja meg amíg az edény veszít a hőmérsékletéből majd emelje meg a kart a szelepen, hogy a nyomás csökkenjen az edényben és a gőz eltávozzon. Ezután nyissa ki az edényt.

6) KARBANTARTÁS

Biztonsági előírások: pontosan a használati utasítás szerint járjanak el, az edény konyhai használatra alkalmas.

Tisztítás és karbantartás: minden használat után mossák el az edényt és a fedőt is- az edényt és fedőt mindig folyóvíz alatt, mossák el.
Ellenőrzés, amit a vásárló is elvégezhet: Folyamatos időközben ellenőrizzék a tömítést az edény belsejében (a tömítés állapota nem kielégítő vagy megrongálódott lépjenek érintkezésbe az eladóval.
Figyelmeztetés: javítás esetén az címen lehet érdeklődni.
VETRO - PLUS a.s., Dobřenice 202, Logistický park, 503 25 Dobřenice, Česká republika
Pótalkatrészek:1) szelep, 2) biztonsági szelep, 3) fedő
Raktározás:Az edényt tartsuk száraz helyen, ráhelyezve a fedőt is.

JÓTÁLLÁSI JEGY HU

- a jótállás ideje 24 hónap
- Erre a termékre 24 hónapra szóló jótállás érvényes a megvásárlás napjától számítva abban az esetben, ha a használati utasításnak megfelelően használták a terméket.

A jótállás érvényét veszíti abban az esetben ha:

- a termék szakszerűtlenül volt használva
- ha a károsodás ütés, törés következtében keletkezett
- a terméket illetéktelen személyek javították

Javítási igény esetén keresse fel azon áruház vevőszolgálatát, ahol a terméket megvásárolta.
A vásárló jogait a Polgári Törvénykönyvről szóló rendelet tartalmazza.

Termék megnevezése:

Termékszám:

Vonalkód:

Áruház bélyegzője: Eladási ár:

Eladás dátuma: Eladó aláírása:

Ezt a jótállási jegyet minden egyes reklamációnál fel kell mutatni. Saját érdekükben őrizzék meg a jótállási jegyet. Az eladótól követelje meg a vásárláskor a jótállási jegy megfelelő kitöltését. Ellenőrizze, hogy a termék gyári száma megegyezik a jótállási jegyen feltüntetett számmal.

1) Identifikation

Hersteller
OMS PASLANMAZ MUTFAK ARACLARI SAN. VE. TIC. LTD. STI. Istiklal Mahallesi Hürriyet Caddesi No:4,Esenyurt /Istanbul / TR.

Typ/Volumen: Classic type 3,5/5/6/7/9L
Arbeitsdruck (bar): 0,55
Max. zulässiger Druck (bar): 1

2) Wichtige Bestimmungen

a) Lesen Sie alle Instruktionen durch
b) Lassen Sie die Kinder nicht in der Nähe des Dampfdrucktopfes, wenn dieser in Betrieb ist.
c) Legen Sie den Dampfdrucktopf nicht in das erwärmte Bratrohr hinein.
d) Manipulieren Sie mit dem Dampfdrucktopf, der unter Druck ist, mit höchster Vorsichtigkeit.
Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen.
Benutzen Sie die Griffe und den Knauf.
Wenn es notwendig ist, benutzen Sie einen Schutz.
e) Benutzen Sie die Dampfdrucktöpfe nicht für andere Zwecke, als für welche sie bestimmt sind.
f) Diese Einrichtung kocht unter dem Druck.
Eine nicht ordnungsgemäße Verwendung des Dampfdrucktopfes kann eine Verbrühung verursachen.
Vergewissern Sie sich, dass der Dampfdrucktopf vor dem Erwärmen ordentlich geschlossen ist, siehe die „Betriebshinweise"
g) Niemals öffnen Sie den Dampfdrucktopf mit Kraft.
Öffnen Sie den Dampfdrucktopf nicht, ohne sich zu vergewissern, dass der innere Druck völlig abgefallen ist, siehe die „Manipulation".
h) Verwenden Sie den Dampfdrucktopf niemals ohne Wasser.
Es könnte zu ernsthafter Beschädigung kommen.
i) Füllen Sie den Dampfdrucktopf nicht über 2/3 seines Volumens.
Beim Kochen der Lebensmittel, die sich beim Kochen ausdehnen, wie es z.B. Reiß oder dehydriertes Gemüse sind, füllen Sie den Dampfdrucktopf nicht über die Hälfte seines Volumens.
j) Verwenden Sie geeignete Erwärmungsquellen, gemäß der Betriebsanleitung.
k) Nach dem Fertigkochen des Fleisches mit Haut (z.B. Rinderzunge), das seinen Umfang ausdehnen kann, durchstechen Sie nicht das Fleisch, wenn die Haut aufgequollen ist, Sie könnten sich verbrühen.
l) Beim Kochen der Teigwaren schütteln Sie leicht den Dampfdrucktopf, bevor Sie diesen öffnen, damit Sie das Ausschleudern der Speise verhindern.
m) Vor jeder Verwendung des Dampfdrucktopfes vergewissern Sie sich, dass die Ventile nicht verstopft sind.
Siehe die Instruktionen für die Verwendung.
n) Verwenden Sie den Dampfdrucktopf niemals zum Braten der Speise unter dem Druck.
o) Greifen Sie niemals in einen Sicherheitssystem über den Rahmen der Instruktionen ein, die in den Instruktionen für die Verwendung angeführt sind.
p) Verwenden Sie nur die Ersatzteile von dem Hersteller für das entsprechende Modell.
Verwenden Sie stets den Dampfdrucktopf-Körper und den Deckel von dem gleichen Hersteller für das entsprechende Modell, die als als kompatibel bezeichnet sind.
q) HALTEN SIE DIESE INSTRUKTIONEN EIN.

3) Beschreibung

Dampfdrucktopf für die häusliche Verwendung, Material: rostfreier Stahl
Erwärmungsquelle: Elektrische Herdplatte, Glaskeramik-Kochfeld, Spirale, Gasbrenner
Ausnützbares Volumen: 2/3 des Volumens

4) Installation und Montage

Sicherheitsmaß-nahmen für den Anwender:
a) Bei dem Einkauf des Dampfdrucktopfes vergewissern Sie sich, dass im Karton die Bedienungsanleitung eingelegt ist.
b) Überprüfen Sie stets die Vollständigkeit des Dampfdrucktopfes und die richtige Einsetzung der inneren Dichtung.

5) Betriebshinweise

Beschreibung der Sicherheitseinrichtun-gen: Der Dampfdrucktopf ist mit einem Sicherheitsventil mit dem Gestänge ausgestattet, das mit einem Endstück aus Plast versehen ist, das beim Einziehen frei beweglich sein muss, weiter ist der Dampfdrucktopf mit einem Arbeitsventil mit kleinem Hebel ausgestattet.
Der kleine Hebel muss sich frei in vertikale Lage und zurück umdrehen lassen.
Instruktionen für die Verwendung und die Art des Betriebes
Halten Sie die WICHTIGEN BESTIMMUNGEN ein, die am Anfang der Bedienungsanleitung angeführt sind.
A) Geschirr aus rostfreiem Stahl - Grundsätze für die Verwendung
B) Manipulation
Hinweis auf die Gefahr bei einer nicht ordnungsgemäßen Verwendung: Halten Sie alle Bestimmungen in der Bedienungsanleitung genau ein.
Kontrollverzeichnis für den Fall einer Störung
Im Fall einer Störung stellen Sie den Dampfdrucktopf sofort von der Erwärmungsquelle ab und überprüfen Sie nach dem Abkühlen wieder die Funktionsfähigkeit der einzelnen Teile des Topfes.
Falls nach dem Erreichen des Kochpunktes kein Dampf aus dem Arbeitsventil heraustritt, stellen Sie den Topf ab und überprüfen Sie nach dem Abkühlen des Topfes die Durchgängigkeit des Ventils.

Add. A) Geschirr aus rostfreiem Stahl - Grundsätze für die Verwendung

Sehr geehrter Kunde,
Sie haben ein Geschirr eingekauft, das aus hochwertigem rostfreiem Stahl hergestellt ist, was ein Material ist, das üblich z. B. in dem Gesundheitswesen verwendet wird.
Das Geschirr kann bei elektrischen Herden, bei elektrischen Herden mit Glaskeramik-Kochfeld, bei Gasherden u. ä. benutzt werden, falls auf der Produktverpackung nicht anders angeführt ist.
Der Dampfdrucktopf ist für das Kochen, ggf. für das Dünsten der Speisen geeignet.
Grundsätze für die Pflege des Geschirrs aus rostfreiem Stahl
Vor dem ersten und nach jedem weiteren Gebrauch des Geschirrs waschen Sie es mit einem flüssigen Geschirrspülmittel und trocknen Sie es danach sofort vollkommen ab.
Niemals benutzen Sie zum Waschen Spülmittel auf Basis des Scheuersandes, scharfe Gegenstände und Drahtschwämme!!!
In Gebieten mit dem Wasser mit einer höheren Konzentration der eisenhaltigen Beimischungen achten Sie darauf, dass der Inhalt im Topf nicht kalt wird.
Aus dem Waser lösen sich eisenhaltige Konkretionen, die zum Boden fallen, und durch die Interaktion bilden sich auf dem Stahl nicht schöne und schwierig beseitbare braune Fleckchen.
Das nach dem Antrocknen entstandene Irisieren beseitigen Sie mit Essig oder Zitronensaft oder mit speziellen Mitteln für die Reinigung des Geschirrs aus rostfreiem Stahl.
Achten Sie darauf, dass Sie die Töpfe nicht überhitzen!
Wählen Sie immer die richtige Größe der Heizplatte.
Die Größe der Heizplatte muss immer gleich wie der Topfboden oder kleiner als der Topfboden sein.
Im Falle der Überhitzung kann auf der Oberfläche des Topfes auch leichte blaue, eventuell goldene bis braune Färbung erscheinen.
Kochen Sie immer in vollkommen sauberen Kochbehältern, nur so erhalten Sie dauerhaft einwandfreies Aussehen des Geschirrs.
Den angebrannten Inhalt beseitigen Sie niemals mit schaffen Gegenständen oder mit einem Drahtschwamm, lassen Sie ihn abweichen.

Add. B) Manipulation

1) Das Öffnen
Zuerst stellen Sie den Hebel in die Position nach oben, drehen Sie den Deckel um, kippen Sie ihn leicht nach unten und nehmen Sie ihn heraus.
Vor dem ersten Gebrauch waschen Sie den Topf und alle seine Teile mit warmem Wasser, mit Zugabe des Spülmittels und wischen Sie dann den Topf aus, bis er trocken ist.
2) Füllung
Füllen Sie den Dampfdrucktopf nicht über 2/3 seines Volumens.
3) Das Schließen
Vor dem Aufsetzen des Deckels überprüfen Sie die Durchgängigkeit der Ventile, ob diese nicht verstopft sind.
Danach stellen Sie den Hebel in die Position nach oben, kippen Sie den Deckel leicht nach unten und legen Sie den Deckel hinein.
Danach drücken Sie auf den Hebel in verkehrter Richtung nach unten, und vergewissern Sie sich, dass der Deckel in der gesamten Auflagefläche dicht anliegt.
4) Hinweis
Überprüfen Sie das Sicherheitsventil, indem Sie an dem Gestänge ziehen.
Das Ventil muss sich leicht anheben lassen.
Drücken Sie auf den Hebel des Arbeitsventils.
Der Hebel muss zurückfedern und frei zurückkehren.
5) Beginn des Kochens:
Am Anfang, zum Erreichen des Kochens des Wassers wählen Sie die hohe Temperatur.
Das Arbeitsventil muss in vertikaler Lage sein, bis ein pfeifender Ton des heraustretenden Dampfes

ertönt.
6) Das Kochen selbst
Wenn der Dampf anfängt, herauszutreten, stellen Sie das Arbeitsventil in die horizontale Lage und erniedrigen Sie die Temperatur.
7) Kontrolle:
Überprüfen Sie, ob das Arbeitsventil funktioniert - drücken Sie leicht auf den Hebel des Sicherheitsventils, damit Sie feststellen, ob der Dampf heraustritt.
8) Öffnen des Topfes:
Warten Sie ab, bis der Topf sich ein bisschen abkühlt, dann heben Sie den Hebel auf dem Arbeitsventil an, damit der Druck im Topf sich erniedrigt und lassen Sie den Dampf heraustreten.
Dann öffnen Sie den Topf.
Der Topf darf niemals mit Kraft geöffnet werden.

6) Pflege

Sicherheitsbestimmungen: Halten Sie alle Bestimmungen genau ein, die in der Bedienungsanleitung angeführt sind, der Topf ist nur für die häusliche Anwendung bestimmt.
Art der Pflege und der Reinigung und ihre Frequenz: nach jeder Verwendung waschen Sie den Topf sowie den Deckel ab.
Halten Sie die Grundsätze für die Pflege des Geschirrs aus rostfreiem Stahl ein (waschen Sie den Deckel mit den Ventilen ausschließlich nur unter fließendem Wasser ab).
Übliche Pflege und Reparaturen, die von dem Anwender durchgeführt werden können: Sichtkontrolle und Kontrolle des Einsetzens der Dichtung in dem Topf, bei der Beschädigung des Dichtgummis oder bei einem anderen Fehler kontaktieren Sie bitte den Verkäufer.
Hinweis auf die Reparaturen, die ausschließlich von einem autorisiertem Service durchgeführt werden können: alles Andere außerhalb der Tätigkeiten, die dem Anwender erlaubt sind.

Verzeichnis der Service-Werkstätten
VETRO - PLUS a.s., Dobřenice 202, Logistický park, 503 25 Dobřenice, Czech republic
Identifikation der Ersatzteile: 1) Arbeitsventil, 2) Sicherheitsventil, 3) kompletter Deckel
Empfehlungen für die Lagerung:
Bewahren Sie den Dampfdrucktopf auf einem trockenen Ort, in horizontaler Lage, mit frei hineingelegtem Deckel auf.

Garantieschein

Garantiezeit 24 Monate
Für dieses Produkt wird eine Garantiezeit von 24 Monaten ab dem Verkaufsdatum in dem Fall gewährt, dass das Produkt für die gesamte Zeit im Einklang mit der Bedienungsanleitung verwendet wurde, die gemeinsam mit dem Produkt geliefert wird.
Die Garantie bezieht sich nicht auf diese Vorfälle:
Das Produkt wurde im Widerspruch zu der Bedienungsanleitung verwendet.
Fehler, die durch einen Schlag oder einen Sturz verursacht wurden.
Nicht autorisierte Reparaturen und Veränderungen, die auf dem Produkt durchgeführt wurden.

Bei einem berechtigten Fehler wenden Sie sich bitte auf den Verkäufer, bei dem Sie das Produkt eingekauft haben.
Die übrigen Beziehungen zwischen dem Verkäufer und dem Käufer richten sich nach den gültigen Bestimmungen des Bürgerlichen Gesetzbuches

Name des Produktes:.....

Nummer des Produktes:.....
EAN-Nr.:

Stempel der Verkaufsstätte:.....

Verkaufspreis:.....

Unterschrift des Verkäufers
Verkaufsdatum: .....
(Monat, in Worten):

Dieser Garantieschein ist bei jeder Reklamation vorzulegen.
Im eigenen Interesse lagern Sie diesen deshalb sorgfältig an.
Der Garantieschein ist gültig nur dann, wenn dieser ordentlich ausgefüllt und mit dem Stempel der Verkaufsstätte, dem Verkaufsdatum und der Unterschrift des Verkäufers versehen ist.
Bei der Reklamation führen Sie die Rückadresse und die Telefonnummer des Besitzers des Produktes an.

1) идентификация

Producer:
OMS PASLANMAZ MUTFAK ARACLARI SAN. VE. TIC. LTD. STI. Istiklal Mahallesi Hürriyet Caddesi No:4,Esenyurt /Istanbul / TR.

Тип: Classic type 3,5/5/6/7/9L
Рабочее давление : 0,55 бар
Максимально допустимое давление 1бар

2) Важное предупреждение:

a) внимательное прочитайте инструкцию по эксплуатации
b) не оставляйте детей без присмотра рядом с работающей скороваркой.
c) нельзя ставить скороварку в духовку
d) соблюдайте повышенные меры предосторожности при манипуляции со скороваркой, находящейся под давлением. Не прикасайтесь к разогретой поверхности. Используйте для манипуляции ручки кастрюли.
e) Используйте скороварку строго в соответствии с инструкцией.
f) Скороварка работает под давлением. Неправильное использование скороварки может привести к ожогу. Убедитесь, что скороварка закрыта, только потом можете начать её разогревать.
g) Никогда не открывайте скороварку силой. Не открывайте скороварку, предварительн не убедившись в том, что давление внутри кастрюли упало. .
h) Не используйте скороварку без воды, так как это может привести к повреждению скороварки.
i) Не заполняйте скороварку водой более, чем на 2/3 её объёма. Не заполняйте скороварку продуктами более, чем на ½ её объёма.
j) Используйте скороварку на плитах, указанных в инструкции по эксплуатации или на упаковке скороварки.
k) При приготовлении макарон слегка встряхните скороварку прежде чем открыть её, что позволит избежать выброса продуктов из кастрюли.
m) Перед каждым использованием скороварки проконтролируйте, что вентили не забиты.
n) Никогда не используйте скороварку для жарки под давлением.
o) Не разбирайте предохранительные системы скороварки.
p) Используйте запасные части только от производителя/дистрибьютора, предназначенные для конкретной модели.
q) Строго соблюдайте приведённые здесь инструкции.

3)Описание

Скороварка для домашнего использования, материал – нерж.сталь
Можно использовать на электрических плитах, стеклокерамических плитах, газовых плитах.

4) Установка и монтаж

Правила безопасности:
a) при покупке убедитесь в наличии инструкции по эксплуатации
b) проверьте комплектность поставки скороварки и правильность установки уплотнителя

5) Инструкции по применению

Описание предохранительного устройства: скороварка оборудована предохранительным вентилем с металлической шайбой, который при затяжке должен свободно двигаться; а также рабочим вентилем с рычагом. Рычаг должен свободно передвигаться по вертикали.
Инструкция по использованию и способу применения

Соблюдайте правила использования скороварки, приведённые в начале инструкции.
A) посуда из нержавеющей стали - правила использования
B) манипуляция
В случае неисправности:

В случае неисправности немедленно прекратите использование скороварки, снимите её с плиты. После охлаждения скороварки проверьте функциональность предохранительной системы
Если из рабочего вентиля по достижении рабочего давления не выходит пар, снимите скороварку с плиты и проверь проходимость вентиля.

Ad A) Посуда из нержавеющей стали – принципы использования
Уважаемый покупатель,
Вы купили скороварку, изготовленную из высококачественной нержавеющей стали.
Скороварку можно использовать на электрических, стеклокерамических и газовых плитах, если на упаковке скороварки не приведена иная информация.
Скороварку можно использовать для отваривания или тушения продуктов питания.
Правила ухода за посудой из нержавеющей стали
Перед первым и после каждого использования вымойте скороварку жидким моющим средством, после чего тщательно вытерите. Никогда не используйте моющие средства на основе песка, острые предметы, металлические губки.
В районах, где вода содержит железо в высокой концентрации, следует следить за тем, чтобы вода в скороварке не остыла, так как в этом случае из неё будут выделяться железистые соединения, которые оседают на дно, образуя тёмные пятна. «Радугу», которая появляется после сушки кастрюли можно удалить с помощью уксуса, лимонного сока или специальных моющих средств для посуды из нерж.стали.
Никогда не перегревайте кастрюлю! Выбирайте правильный диаметр конфорки. Диаметр конфорки должен быть меньшим или равным диаметру кастрюли. В случае перегрева не поверхности кастрюли могут образоваться тёмные пятна

Ad B) Манипуляция

1)Открытие:
Переместите рычаг в верхнее положение, поверните крышку, слегка нагните вниз и снимите. Перед первым использованием вымойте скороварку и все её части водой с моющим средством, после чего насухо вытерите.

2)Заполнение водой:
Не заполняйте скороварку более, чем на 2/3 её объёма.

3)Для закрытия:
Перед закрытием крышки проконтролируйте проходимость вентилей. Затем переместите рычаг вверх, слегка согните крышку и вставьте её внутрь. После этого опустите рычан вниз и проверьте, что крышка плотно прилегает к краям кастрюли по всему диаметру.

4)Предупреждение:
Проверьте предохранительный вентиль, затянув за петлю. Вентиль должен легко подняться. Нажмите на рычаг рабочего вентиля. Кронштейн должен отпружинивать и свободно возвращаться в исходное положение.

5)Приготовление пищи:
Для скорейшего достижения температуры кипения, установите огрев конфорки на максимум. Рабочий вентиль при это должен находиться в вертикальном положении до тех пор, пока не раздастся звук выходящего пара.

6) Приготовление пищи:
Когда из скороварки начнёт выходить пар, переведите рабочий вентиль в горизонтальное положение

7)Контроль:
Проверьте функциональность рабочего вентиля: нажмите на рычаг предохранительного вентиля, чтобы проверить, выходит ли из скороварки пар.

8)Открытие кастрюли:
После снятия скороварки с плиты немного подождите, пока она чуть-чуть остынет. Потом поднимите рычаг рабочего вентиля, чтобы снизить давление внутри кастрюли, выпустите пар. Затем откройте кастрюлю. Не открывайте кастрюлю силой!

6) Уход за скороваркой

После каждого использования вымойте скороварку и крышку. Крышку и вентили мойте только под текущей струёй воды.
Уход, который может проводить пользователь: визуальный контроль скороварки и уплотнителя. В случае обнаружения повреждения уплотнителя, обратитесь к продавцу.
Все остальные сервисные работы должны проводиться в специальных мастерских.
Авторизованный сервис: VETRO - PLUS a.s., 503 25 Dobřenice, Чешская Республика
Запасные части:1) рабочий вентиль, 2) предохранительный вентиль, 3) крышка
Скороварку рекомендуется хранить в горизонтальном положении.

На данное изделие предоставляется гарантия 24 месяца со дня продажи в случае, если скороварка в течение всего этого времени использовалась в соотвествии с правилами эксплуатации, которые входят в комплект поставки скороварки.

1) ІДЕНТИФІКАЦІЯ

Виробник
OMS PASLANMAZ MUTFAK ARACLARI SAN. VE. TIC. LTD. STI. Istiklal Mahallesi Hürriyet Caddesi No:4,Esenyurt /Istanbul / TR.

Тип /місткість: Classic type 3,5/5/6/7/9L
робочий тиск (бар) : 0,55 бар
максимальний допустимий тиск (бар): 1

2) ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ

а) Прочитайте усі інструкції
б) Не залишайте дітей поблизу від скороварки під час приготування їжі
в) Не ставте скороварку в розігріту духовку.
г) поводьтеся зі скороваркою, що знаходиться під тиском з максимальною обережністю
Не торкайтеся гарячих поверхонь.
Використовуйте ручки та кнопки.
У разі необходності використовуйте засоби безпеки.
д) Використовуйте скороварку лише за призначенням.
е) Це начиння працює під тиском.
Неправильне використання скороварки може призвести до ошпарення.
Перед нагрівом переконайтеся, що скороварка належним чином закрита, див. „Вказівки з експлуатації"
є) Ніколи не відкривайте скороварку з застосуванням сили.
Не відкривайте скороварку, доки не пересвідчитеся, що внутрішній тиск повністю опустився, див. „Поводження".
ж) Ніколи не використовуйте скороварку без води.
Це може спричинити серйозне пошкодження.
з) Не заповнюйте скороварку біш ніж на 2/3 її місткості.
При приготовуванні харчових продуктів, які внаслідок варіння збільшують об'єм, таких як рис чи зневоджені овочі, не заповнюйте скороварку більш ніж на половину її місткості.
и) Використовуйте підходящі нагрівальні пристрої відповідно до інструкції з експлуатації.
і) Для приготування м'яса зі шкірою (напр. яловичий язик), яке може збільшити свій об'єм, не проколюйте м'ясо, якшо шкіра розбухла, це може призвести до ошпарення.
ї) При приготуванні макаронних виробів перш ніж відкрити скороварку легко її струсіть, щоб запобігти викиду їжі.
й) Щоразу перед використанням переконайтеся, що клапани не забиті.
Див. Інструкція з використання.
к) Ніколи не використовуйте скороварку для смаження їжі під тиском.
л) При втручанні у роботу систем безпеки не виходьте за рамки інструкцій, що містяться у вказівках з експлуатації.
м) Використовуйте лише оригінальні запчастини для відповідної моделі.
н) Завжди використовуйте корпус та кришку які позначені як сумісні, від одного виробника.
о) ДОТРИМУЙТЕСЬ ЦИХ ІНСТРУКЦІЙ

3) ОПИС

Скороварка для домашнього вжитку, матеріал неіржавіюча сталь. Нагрівальний прилад: електрична кофорка, склокерамічна нагрівальна плита, спіраль, газ. конфорка. корисний об'єм: 2/3 об'єму

4) ВСТАНОВЛЕННЯ ТА МОНТАЖ

Правила безпеки для користувачів:
а) При купівлі переконайтеся, що в коробці є інструкція
б) Завжди перевірте комплектацію скороварки та правильність посадки внутрішнього ущільнення

5) Инструкции по применению

Опис запобіжного обладнання: скороварка обладнана запобіжним клапаном з пластмасовим закінченням, який при затягуванні повинен вільно рухатися та робочим клапаном з важільцем.

Важілець повинен легко переводитися у вертикальне положення і назад.

Вказівки з використання на способу експлуатації
Дотримуйтеся ВАЖЛИВИХ ВКАЗІВОК, що містяться на початку інструкції.
A) начиння з неіржавіючої сталі - правила використання
B) Поводження
Попередження про небезпеку у разі неправильного використання: точно дотримуйтеся усіх вказівок, що містяться в інструкції.
Контрольний список на випадок несправності:
У разі несправності негайно зніміть скороварку з нагрівального пристрою, і після охолодження знову перевірте функціональність окремих елементів скороварки.
Якщо з робочого клапану після досягнення точки кипіння не виходить пара, відставте скороварку і після охолодження перевірте прохідність клапану.
Ad A) начиння з неіржавіючої сталі - правила використання
Шановний замовнику, Ви придбали начиння, виготовлене з високоякісної неіржавіючої сталі, яка широко використовується напр. у охороні здоров'я. Його можна використовувати для приготування їжі на електричних, електричних зі склокерамічною плитою, газових та ін. плитах, якщо на упаковці виробу не вказане інше.
Скороварка призначена для варіння та тушіння їжі.
Правила догляду за посудом з неіржавіючої сталі.
Перед першим та після кожного наступного використання, вимийте начиння рідким засобом для миття посуду і одразу ж висушіть.
Для миття ніколи не використовуйте засоби на основі піску, гострі предмети та дротяні щітки!!!
В областях з водою з високим вмістом залізних домішків стежте за тим, щоб вміст скороварки не охолов.
Осідаючи, залізовмісний осад взаємодіє зі сталлю, утворюючи негарні та та стійкі коричневі плямки.
Розводи, що утворилися внаслідок висихання, видаляються оцетом, лимонним соком або спеціальними засобами для миття посуду з неіржавіючої сталі.
Стежте за тим, щоб посуд не перегрівався!
Завжди вибирайте правильний розмір конфорки.
Її площа повинна бути меншою або такою ж, як у дна скороварки.
Внаслідок перегріву поверхня посуду може набути світло синього, золотистого чи коричневого забарвлення.
Завжди готуйте у чистому посуді, щоб зберегти його бездоганний вигляд.
У разі пригорання їжі не використовуйте для чищення гострі предмети чи дротяну щітку, дайте їй відмокнути.

Ad B) Поводження

1) Відкриття:Спочатку переведіть важілець у верхнє положення, поверніть кришку, злегка опустіть вниз та витягніть.
Перед першим використанням скороварку та всі її частини вимийте у теплій воді з добавкою миючого засобу та витріть насухо.
2) Заповнення:На заповнюйте скороварку більш ніж на 2/3 її місткості.
3) Для закриття:Перед тим як поставити кришку, перевірте прохідність клапанів, щоб пересвідчитися що вони не забиті.
Після цього переведіть важіль у верхнє положення, злегка опустіть кришку та вставте її всередину.
Після цього обережно опустіть важіль вниз та переконайтеся, що кришка щільно прилягає по всьому периметру.
4) Попередження:Перевірте запобіжний клапан, потягнувши за ручку.
Клапан повинен легко підніматися.
Натисніть на важілець робочого клапана.
Плече повинно пружинити і вільно повертатися у вихідне положення.
5) Початок приготування їжі:
На початку, щоб вода закипіла, завжди вибирайте високу температуру.
Робочий клапан повинен знаходитися у вертикальному положенні, доки не почуєте свист пари, що виходить назовні.
6) Процес приготування їжі:Коли пара почне виходити назовні, переведіть робочий клапан у горизонтальне положення та знижте температуру.
7) Контроль:Перевірте роботу робочого клапана - легко натисніть на важілець запобіжного клапана, щоб переконатися, що пара виходить назовні.
8) Відкриття скороварки:Почекайте, доки скороварка трохи не охолоне, після цього підніміть важілець робочого клапана, щоб знизити тиск у скороварці та випустіть пару.
Лише після цього відкрийте скороварку.
Скороварку заборонено відкривати з застосуванням сили!
Проверьте функциональность рабочего вентиля: нажмите на рычаг предохранительного вентиля, чтобы проверить, выходит ли из скороварки пар.
8)Открытие кастрюли:После снятия скороварки с плиты немного подождите, пока она чуть-чуть остынет. Потом поднимите рычаг рабочего вентиля, чтобы снизить давлнение внутри кастрюли, выпустите пар. Затем откройте кастрюлю. Не открывайте кастрюлю силой!

6) ДОГЛЯД

Правила безпеки: суворо дотримуйтеся усіх вказівок, що містяться у інструкції, скороварка призначена лише для домашнього вжитку.
Спосіб та частота догляду: щоразу після використання вимийте скороварку та кришку.
Дотримуйтеся правил догляду за посудом з неіржавіючої сталі (кришку з клапанами мийте лише під проточною водою.
Поточне обслуговування та ремонти, що можуть здійснюватися користувачем: візуальний контроль та контроль ущільнення скороварки, у разі пошкодження ущільнюючого гумового кільця чи іншого дефекту, звертайтеся до виробника.
Ремонтні роботи, що можуть бути здійснені лише авторизованим сервісним центром: усе, окрім дій, що дозволені користувачеві.

Перелік ремонтних майстерень:
VETRO-PLUS a.s. Dobřenice 202, Logistický park, 203 25 Dobřenice, Czech republic

Ідентифікація запчастин:
1) робочий клапан, 2) запобіжний клапан, 3) комплект кришки
Рекомендації по зберіганню:
скороварку зберігайте у сухому мусці, в горизонтальному положенні з вільно поставленою кришкою.

ГАРАНТІЙНИЙ ЛИСТ

Термін гарантії: 24 місяці
На цей виріб надається гарантія терміном 24 місяці від дня продажу у тому разі, якщо протягом усього цього терміну він використовувався відповідно до інструкції з експлуатації, що входить в комплект поставки.
Гарантія не поширюється на наступні випадки:
Виріб використовувався з порушенням ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
Дефекти, спричинені ударом чи падінням
Неавторизовані ремонтні роботи та внесення змін у виріб.

У разі виникнення несправності, на яку поширюється дія гарантії, будь ласка, звертайтеся до продавця, у якого ви придбали виріб.
Усі інші стосунки між продавцем та покупцем регулюються діючими положеннями Громадянського кодексу.

Назва виробу: .....

Номер виробу: .....

EAN номер: .....

Печатка магазину:.....

Ціна: .....

Підпис продавця:.....

Дата продажу:.....

(місяць- прописом):

Цей гарантійний лист необхідно пред'явити у разі рекламації.
Тому зберігайте його у надійному місці.
Дійсним є лише належним чином заповнений гарантійний лист, з печаткою магазину, датою продажу та підписом продавця.
У разі рекламації вкажіть зворотню адресу та номер телефону власника виробу.

1) IDENTIFIKACIJA

Gamintojas
OMS PASLANMAZ MUTFAK ARACLARI SAN. VE. TIC. LTD. STI. Istiklal Mahallesi Hürriyet Caddesi No:4,Esenyurt /Istanbul / TR.

Tipas/talpa: Classic type 3,5/5/6/7/9L
darbinis slėgis (bar) : 0,55
maks. leistinas slėgis (bar): 1

2) SVARBIOS PASTABOS

a) Perskaitykite visas instrukcijas
b) Nepalikite vaikų arti greitpuodžio, kuris yra naudojamas.
c) Nedėkite greitpuodžio į įkaitintą orkaitę.
d) greitpuodį su slėgiu naudokite labai atsargiai
Nelieskite karštų paviršių.
Naudokite rankenas ir laikiklius.
Jeigu yra būtina naudokite apsaugą.
e) Nenaudokite greitpuodžio kitiems tikslams nei, kad jis yra skirtas.
f) Šis įrengimas verda su slėgiu.
Neteisingai naudodami greitpuodį galite nusiplikyti.
Prieš kaitinimą įsitikinkite, kad greitpuodis yra tinkamai uždengtas, žr. „Vartotojo vadovas".
g) Niekada greitpuodžio nebandykite atidaryti jėga.
Greitpuodį atidarykite tik įsitikinę, kad slėgis jo viduje nukrito, žr. „Naudojimas".
h) Niekada nenaudokite greitpuodžio be vandens.
Gali būti smarkiai pažeistas.
i) Nepildykite greitpuodžio daugiau nei 2/3 jo talpos.
Jeigu yra verdami produktai, kurie virimo metu išbrinksta, tokie kaip pvz. ryžiai arba dehidratuotos daržovės, pilkite ne daugiau kaip iki pusės jo tūrio.
j) Naudokite tik kaitinimui tinkamus šaltinius, nurodytus vartotojo vadove.
k) Išvirus mėsą su oda (pvz. jaučio liežuvis), kurio tūris gali padidėti, nesmaigstykite mėsos, kol oda yra iškilusi, galite nusiplikyti.
l) Kad išvengtumėte produktų iškritimo, išvirus makaronams prieš atidarymą puodą švelniai pakratykite.
m) Prieš kiekvieną naudojimą patikrinkite ar vožtuvai nėra užsikimšę.
Žr. Vartotojo vadovą.
n) Niekada nenaudokite greitpuodžio maisto produktų kepimui su slėgiu.
o) Nedarykite intervencijos į apsaugos sistemą platesnės nei, kad yra nurodyta vartotojo vadove.
p) naudokite tik gamintojo atsargines dalis, skirtas atitinkamam modeliui.
Korpusą ir dangtį naudokite tik to paties gamintojo, kurie yra pažymėti kaip atitinkantys.
q) LAIKYKITĖS ŠIŲ INSTRUKCIJŲ

3) APRAŠYMAS

Greitpuodis naudojimui namų ūkyje, medžiaga nerūdijantis plienas
kaitinimo šaltiniai: el. plytelė, stiklokeraminė plokštė, spiralė, dujinė viryklė
naudotinas tūris: 2/3 talpos

4) INSTALIACIJA IR MONTAŽAS

Vartotojo apsaugos priemonės:
a) Pirkdami įsitikinkite, kad prekė turi pridedamą vartotojo vadovą.
b) Visada patikrinkite ar komplektas yra pilnas bei sandariklių teisingą įdėjimą.

5) NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS

Apsaugos įrengimų aprašymas: puodas turi apsauginį vožtuvą ir traukiklį su plastikiniu antgaliu, kuris traukiamas turi laisvai judėti, ir

darbinį vožtuvą su rankena.
Rankena turi būti laisvai sukama į vertikalią poziciją ir atgal.

Naudojimo ir eksploatacijos būdo instrukcija
Laikykitės SVARBIŲ TAISYKLIŲ, nurodytų instrukcijos pradžioje.
A) nerūdijantys indai - naudojimo principai
B) naudojimas
Įspėjimas dėl pavojaus netinkamai naudojant: laikykitės visų instrukcijoje nurodytų taisyklių.
Kontrolinis sąrašas gedimo atveju:
Puodui sugedus tuoj pat jį nukelkite nuo kaitinimo šaltinio, puodui atvėsus iš naujo patikrinkite atskirų puodo dalių funkcijas.
Jeigu pradėjus virti iš vožtuvo neišeina garai, puodą nukelkite, o jam atvėsus patikrinkite vožtuvo praleidžiamumą.

Ad A) Nerūdijantys indai - naudojimo principai
Gerbiamas kliente,
įsigijote indus, kurie pagaminti iš aukštos kokybės nerūdijančio plieno, tai yra medžiaga įprastai naudojama medicinoje.
Galima jį naudoti ant el. viryklės, el. viryklės su stiklokeramine plokšte, dujinės viryklės ir pan., jeigu ant gaminio pakuotės nėra nurodyta kitaip.
Greitpuodis skirtas virimui, maisto produktų troškinimui.
Nerūdijančio plieno indų priežiūros principai:
Prieš pirmąjį ir kiekvieną naudojimą indus plaukite su skysta indų plovimo priemone, po to sausai nušluostykite.
Niekada nenaudokite indų plovimui smėlinių priemonių, aštrių daiktų ir šveitiklių!!!
Srityse, kur vanduo turi didesnį kiekį geležies priemaišų neleiskite skysčiams atvėsti puode.
Iš vandens išsiskiria geležies konkrecijos ir nusėda ant dugno, o ant plieno susidaro negražios ir sunkiai pašalinamos rudos dėmės.
Dėmes likusias puodui išdžiūvus pašalinkite actu arba citrinos sultimis, arba specialiomis nerūdijančių indų valymo priemonėmis.
Saugokite, kad indas neperkaistų!
Visada pasirinkite tinkamo dydžio kaitlentę.
Jos dydis turi būti mažesnis arba toks pat kaip puodo.
Perkaitinimo atveju ant indų paviršiaus gali atsirasti melsvos arba auksinės-rudos spalvos dėmės.
Virkite tik idealiai švariuose induose, tik tokiu būdu indų išvaizda išliks puiki.
Nešalinkite pridegimų aštriais daiktais nei šveitikliu, leiskite jiems atmirkti.

Ad B) Naudojimas

1) Atidarymas:
Pirmiausia rankena pakelkite į viršų, pasukite dangtį , nuleiskite žemyn ir dangtį nuimkite.

Prieš pirmąjį naudojimą puodą ir visas jo dalis nuplaukite šiltu vandeniu su plovikliu ir sausai nušluostykite.
2) Pripildymas:
Nepilkite didesnio kiekio nei yra 2/3 puodo talpos.
3) Uždarymas:

Prieš dangčio pritvirtinimą patikrinkite vožtuvų praeinamumą, ar nėra užsikimšę vožtuvai.
Po to, pakelkite rankeną į viršų, įdėkite dangtį ir uždenkite.
Po to priešinga kryptimi žemyn pastumkite rankeną ir patikrinkite ar dangčio visi kraštai yra prigludę ir sandarūs.
4) Pastabos:

Patikrinkite apsauginį vožtuvą tokiu būdu: patraukite traukiklį.
Vožtuvas turi būti lengvai pakeliamas.
Paspauskite darbinio vožtuvo rankeną.
Rankena turi svyruoti ir lengvai grįžti.
5) Virimo pradžia:

Pradžioje kol užvirs vanduo pasirinkite aukštą temperatūrą.
Darbinis vožtuvas turi būti vertikalioje padėtyje, kol išgirsite garų šnypštimą ir išėjimą.
6) Virimas:
Kai pradės eiti garai darbinį vožtuvą nustatykite į horizontalią padėtį ir sumažinkite temperatūrą.
7) Patikrinimas:

Patikrinkite ar darbinis vožtuvas veikia - pastumkite lengvai apsauginio vožtuvo rankeną, kad įsitikintumėte ar išeina garai.
8) Puodo atidarymas:

Truputį palaukite, kol puodas šiek tiek atvės, po to pakelkite darbinio vožtuvo rankeną, kad puode sumažėtų slėgis ir išleiskite garus.
Po to puodą atidenkite.
Nikuomet negali būti atidaromas jėga !

6) PRIEŽIŪRA

Saugos taisyklės: laikykitės visų Vartotojo vadove pateiktų taisyklių, puodas yra skirtas naudoti namų ūkyje.
Priežiūros ir valymo būdai bei periodai: po kiekvieno naudojimo puodą ir dangtį išplaukite.
Laikykitės nerūdijančių indų priežiūros principų (dangtį ir vožtuvus plaukite po tekančiu vandeniu).
Įprasta priežiūra ir remontas, kurį gali atlikti vartotojas: išvaizdos patikrinimas ir nuosėdų nusėdusių ant sandariklių puodo viduje patikrinimas, pažeidus sandarinimo gumą arba atsiradus kitiems pažeidimas kreipkitės į pardavėją.
Pastaba dėl remonto, kurį gali atlikti tik specializuotas servisas: visa kita, išskyrus tai kas leidžiama vartotojui.

Remonto dirbtuvių sąrašas:
Platintojas:IZORA UAB,Vilniaus g.126,Raseiniai,LT-60119 / www.izora.lt

Atsarginės dalys:
1) darbinis vožtuvas, 2) apsauginis vožtuvas, 3) dangčio komplektas
Rekomendacijos laikymui:
puodą laikykite sausoje vietoje, horizontalioje padėtyje su laisvai įdėtu dangčiu.

GARANTIJA

Garantijos laikotarpis 24 mėnesiai
Šiam gaminiui suteikiama 24 mėnesių garantija nuo pardavmo datos tuo atveju, jeigu visą laiką buvo naudojamas vadovaujantis Vartotojo vadovua, kuris pridedamas prie gaminio.
Garantija netaikoma, jeigu:
Gaminys naudojamas pažeidžiant VARTOTOJO VADOVE nurodytas taisykles.
Gedimai atsirado dėl smūgio arba nukritimo
Buvo atliktas gaminio neautorizuotas remontas arba pakeitimai.

Atsiradus gedimui kreipkitės į pardavėją, kuris jums gaminį pardavė.
Kiti pirkėjo ir pardavėjo santykiai vadovaujasi galiojančiomis Civilinio kodekso nuostatomis.

Gaminio pavadinimas: .....

Gaminio numeris: .....

EAN numeris: .....

Parduotuvės antspaudas: .....

Pardavimo kaina:.....

Pardavėjo parašas:.....

Pardavimo data .....
(mėnuo žodžiais):

Šią garantiją būtina pateikti su kiekviena pretenzija.
Prašome ją saugoti ir neprarasti.
Garantija galioja tik ją užpildžius, su parduotuvės antspaudu, nurodyta pardavimo data ir pardavėjo parašu.
Pateiktoje pretenzijoje nurodykite gaminio savininko adresą ir telefono numerį.

1) IDENTIFIKĀCIJA

Ražotājs
OMS PASLANMAZ MUTFAK ARACLARI SAN. VE. TIC. LTD. STI. Istiklal Mahallesi Hürriyet Caddesi No:4,Esenyurt /Istanbul / TR.

Modelis/Tilpums: Classic type 3,5/5/6/7/9L
darba spiediens (bar): 0,55
maksimālais atļautais spiediens (bar): 1

2) BŪTISKI NORĀDĪJUMI

a) Izlasiet visas instrukcijas
b) Neļaujiet bērniem tuvoties ātrvārītājam, ja tajā tiek gatavots ēdiens.
c) Nelieciet katlu uzkarsētā cepeškrāsnī.
d) Rīkojieties ar ātrvārītāju, kurā ir paaugstināts spiediens, ārkārtīgi uzmanīgi.
Nepieskarieties karstajām katla virsmām!
Izmantojiet rokturus un pogas.
Ja nepieciešams, izmantojiet aizsarglīdzekļus.
e) Neizmantojiet ātrvārītāju citiem mērķiem, kā tiem, kam tas paredzēts.
f) Šī ierīce vāra augstā spiedienā.
Nepareiza ātrvārītāja lietošana var izraisīt applaucēšanos.
Pārliecinieties, ka pirms uzsilšanas ātrvārītājs ir pareizi aiztaisīts, skat. „Darba instrukcijas"
g) Nekad neatveriet ātrvārītāju, pielietojot spēku.
Neatveriet ātrvārītāju, pirms neesat pārliecinājies, ka spiediens tā iekšpusē ir pilnībā krities, skat. „Manipulācijas".
h) Nekad nelietojiet ātrvārītāju, ja tajā nav ūdens.
Katls var tikt nopietni bojāts.
i) Nepiepildiet ātrvārītāju vairāk nekā līdz 2/3 tā tilpuma.
Gatavojot produktus, kas gatavošanas laikā palielinās, piem., rīsus vai žāvētus dārzeņus, nepiepildiet ātrvārītāju vairāk kā līdz pusei tā tilpuma.
j) Vienmēr izmantojiet piemērotu karsēšanas avotu atbilstoši lietošanas pamācībai.
k) Lai gatavotu gaļu ar ādu (piem., liellopa mēli), kuras tilpums var palielināties, nepārduriet gaļu, ja āda ir pacēlusies, jo varat applaucēties.
l) Gatavojot makaronu izstrādājumus, pirms atvēršanas viegli pakratiet ātrvārītāju, lai ēdiens no tā neizšautos.
m) Pirms katras lietošanas pārbaudiet, vai vārsti nav aizsērējuši.
Skat. lietošanas pamācību.
n) Nekad neizmantojiet ātrvārītāju, lai ceptu ēdienu spiediena apstākļos.
o) Neiejaucieties katla drošības sistēmās papildus lietošanas pamācībā ietvertajiem norādījumiem.
p) Izmantojiet tikai tās rezerves daļas, ko ražotājs piedāvā konkrētajam modelim.
Vienmēr lietojiet viena un tā paša ražotāja katla korpusu un vāku, kas apzīmēti kā savstarpēji savietojami.
q) IEVĒROJIET ŠOS NORĀDĪJUMUS

3) APRAKSTS

Ātrvārītājs izmantošanai mājsaimniecībā, materiāls - nerūsējošais tērauds
Karsēšanas avots: el. plīts, stikla keramikas sildvirsma, spirāle, gāzes plīts
izmantojamais tilpums: 2/3 tilpuma

4) UZSTĀDĪŠANA UN MONTĀŽA

Drošības norādījumi lietotājam:
a) Pērkot katlu, pārliecinieties, ka kārbā atrodas lietošanas pamācība.
b) Vienmēr pārbaudiet, vai katla komplekts ir pilnīgs, un vai iekšējā blīve ir pareizi novietota.

5) DARBA INSTRUKCIJAS

Drošības ietaišu apraksts: katls ir aprīkots ar drošības vārstu ar stienīti, kam ir plastmasas uzgalis, kuram brīvi jākustas, ja to pavelkat,

kā arī ar darba vārstu ar sviriņu.
Sviru jāvar brīvi pagriezt vertikālā pozīcijā un atpakaļ.

Lietošanas un ekspluatācijas norādījumi. Ievērojiet SVARĪGOS NORĀDĪJUMUS, kas ietverti pamācības sākumā.
A) nerūsējošā tērauda trauki - lietošanas pamatprincipi
B) manipulācijas
Brīdinājums par bīstamību nepareizas lietošanas laikā: ievērojiet visus pamācībā ietvertos norādījumus.
Kontroles saraksts defekta gadījumā:
Defekta gadījumā katlu nekavējoties noņemiet no karsēšanas avota un pēc tā atdzišanas pārbaudiet atsevišķu katla daļu funkcionalitāti.
Ja no darba vārsta pēc vārīšanās temperatūras sasniegšanas neplūst tvaiks, katlu noņemiet no plīts un pēc atdzišanas pārbaudiet, vai vārsts nav aizsērējis

Ad A) Nerūsējošā tērauda trauki - lietošanas pamatprincipi
Godātais klient,
Jūs esat iegādājies katlu, kas ir izgatavots no kvalitatīva nerūsējošā tērauda, kas ir materiāls, kuru bieži izmanto, piem., medicīnā.
Tajā ir iespējams gatavot uz elektriskās plīts, elektriskās plīts ar stikla keramikas virsmu, kā arī uz gāzes plīts u.c., ja uz iepakojuma nav norādīts citādi.
Ātrvārītājs ir piemērots vārīšanai un sautēšanai.
Nerūsējošā tērauda trauku kopšanas pamatprincipi
Pirms pirmās lietošanas un pēc katras lietošanas katlu nomazgājiet tekošā ūdenī, izmantojot trauku mazgājamo līdzekli, pēc tam uzreiz noslaukiet sausu.
Nekad neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, asus priekšmetus un drāšu sukas!!!
Rajonos, kur ūdenim ir paaugstināts dzelzs piemaisījumu sastāvs, rūpējieties, lai ēdiens katlā neatdzistu.
Ūdenī veidojas dzelzs daļiņas, kas nosēžas katla dibenā un, saskaroties ar tēraudu, veido neglītus un grūti iztīrāmus brūnus plankumus.
Plankumus, kas radušies, nožūstot ūdenim, notīrīsiet ar etiķi vai citrona sulu jeb ar speciāliem līdzekļiem, kas paredzēti nerūsējošā tērauda trauku tīrīšanai.
Rūpējieties, lai katls nepārkarstu!
Vienmēr izvēlieties piemērota izmēra degli.
Tā izmēram jābūt mazākam vai vienādam ar katla dibena izmēru.
Pārkaršanas gadījumā katla virsma var kļūt zilgana, zeltaina līdz brūngana.
Vienmēr gatavojiet tikai tīrā katlā, tikai tā var saglabāt teicamu katla izskatu.

Piedegušo katla saturu netīriet ar asiem priekšmetiem vai drāšu suku, ļaujiet tam atmirkt.

Ad B) Manipulācijas
1) Atvēršana
Vispirms paceliet stieni uz augšu, pagrieziet vāku, viegli pielieciet uz leju un izņemiet.
Pirms pirmās lietošanas katlu un visas tā daļas nomazgājiet siltā ūdenī, kam pievienots trauku mazgājamais līdzeklis un noslaukiet sausas.

2) Pildīšana:
Pildiet katlu līdz 2/3 tā tilpuma.

3) Pēc aizvēršanas:
Pirms vāka uzlikšanas pārbaudiet vai vārsti nav aizsērējuši.
Pēc tam paceliet sviru uz augšu, viegli pielieciet vāku un ielieciet to katlā.
Pēc tam piespiediet sviru uz leju un pārbaudiet, vai vāks pilnībā pieguļ un blīvē pa visu tā perimetru.

4) Uzmanību:
Drošības vārstu pārbaudīsiet, pavelkot to aiz stieniņa.
Vārstam jābūt viegli paceļamam.
Uzspiediet uz darba vārsta sviriņas.
Plecam jābūt atsperīgam un viegli jāatgriežas savā vietā.

5) Gatavošanas sākumā:
Gatavošanas sākumā, lai panāktu vārīšanos, izvēlieties augstu temperatūru.
Darba vārstam jābūt vertikālā pozīcijā, līdz atskanēs sīcošā tvaika izplūšanas skaņa.

6) Gatavošana:
Kad sāks izplūst tvaiks, novietojiet darba vārstu horizontāli un samaziniet temperatūru.
7) Pārbaude:
Pārbaudiet, vai darba vārsts darbojas - viegli uzspiediet drošības vārsta sviriņai, lai pārliecinātos, ka no katla izplūst tvaiks.

8) Katla atvēršana:
Nogaidiet, līdz katls ir nedaudz atdzisis, tad paceliet darba vārsta sviriņu, lai samazinātu katlā spiedienu uz izlaistu tvaiku.
Pēc tam atveriet katlu.
Katlu nekad nedrīkst atvērt ar spēku!

6) APKOPE

Drošības norādījumi: ievērojiet visus pamācībā ietvertos norādījumus, katls ir paredzēts izmantošanai tikai mājsaimniecībā.
Kopšanas un tīrīšanas veids un biežums: pēc katras lietošanas katls un tā vāks ir jānomazgā.
Ievērojiet nerūsējošā tērauda trauku kopšanas principus (vāku ar vārstiem mazgājiet tikai tekošā ūdenī).
Parastā kopšana un remonts, ko var veikt lietotājs: vizuāla kontrole un nosēdumu kontrole uz blīvējuma katla iekšpusē, gumijas blīves bojājuma vai cita defekta gadījumā jāgriežas pie pārdevēja.
Remonts, kuru atļauts veikt tikai autorizētā servisā: viss pārējais remonts, izņemot to, kas atļauts lietotājam.

Remontservisu saraksts:
VETRO-PLUS a.s., Dobřenice 202, Logistický park, 203 25 Dobřenice, Cz

Rezerves daļu identifikācija:
1) darba vārsts, 2) drošības vārsts, 3) pilnībā nokomplektēts vāks
Ieteikumi uzglabāšanai: katls jāuzglabā sausā vietā, horizontāli ar brīvi uzliktu vāku.

GARANTIJAS SERTIFIKĀTS

Garantijas termiņš - 24 mēneši
Šim produktam tiek sniegta 24 mēnešu garantija no tā pārdošanas dienas gadījumā, ja tas visu laiku ticis izmantots saskaņā ar lietošanas pamācību, kas tiek piegādāta kopā ar produktu.
Garantija neattiecas uz šādiem gadījumiem:
Produkts nav lietots saskaņā ar LIETOŠANAS PAMĀCĪBU
Defekti radušies trieciena vai kritiena rezultātā.
Nesankcionēts produkta remonts vai pārveidošana.

Citu defektu gadījumā griezieties pie pārdevēja, no kura jūs šo produktu iegādājāties.
Citas pārdevēja un pircēja attiecības regulē spēkā esošās Civillikuma normas.

Produkta nosaukums: .....

Produkta numurs: .....

EAN skaitlis: .....

Veikala zīmogs: .....

Pārdošanas cena: .....

Pārdevēja paraksts: .....

Pārdošanas datums: .....
(mēnesis vārdiem):

Šis garantijas sertifikāts jāuzrāda visu pretenziju gadījumos.
Rūpīgi saglabājiet šo sertifikātu, tas ir jūsu interesēs.
Garantijas sertifikāts ir derīgs tikai tad, ja tas ir pareizi aizpildīts, uz tā atrodas veikala zīmogs, pārdošanas datums un pārdevēja paraksts.
Sūdzību gadījumā norādiet savu adresi un produkta īpašnieka tālruņa numuru.

1) IDENTIFIKACIJA

Proizvajalec
OMS PASLANMAZ MUTFAK ARACLARI SAN. VE. TIC. LTD. STI. Istiklal Mahallesi Hürriyet Caddesi No:4,Esenyurt /Istanbul / TR.

Tip/prostornina: Classic type 3,5/5/6/7/9L
delovni tlak (bar): 0,55
maksimalni dovoljeni tlak (bar): 1

2) POMEMBNA DOLOČILA

a) Preberite vse napotke
b) Ne dovolite otrokom, da stopajo v bližino lonca, kadar ga uporabljate.
c) Ne dajajte lonca v ogreto pečico.
d) Kadar je pod tlakom, rokujte z loncem izredno previdno.
Ne dotikajte se vročih površin.
Uporabljajte ročaje in gumbe.
Po možnosti uporabljajte ustrezna zaščitna sredstva.
e) Ne uporabljajte ekonom lonca za namen, kateremu ne služi.
f) Naprava deluje pod tlakom.
Z nepravilno uporabo tvegate nevarnost opeklin.
Prepričajte se, da je lonec dobro zaprt, preden ga daste na štedilnik glej »Delovni napotki«.
g) Nikoli ne odpirajte lonca na silo.
Ne odpirajte lonca, ne de bi se prepričali, da vsa para izpuščena Glej »rokovanje«.
h) Nikoli ne uporabljajte tlačnega lonca brez vode.
Motor se lahko hudo poškoduje.
i) Ne polnite tlačnega lonca z več kot 2/3 tekočine.
Kadar kuhate živila, ki se pri kuhanju raztegujejo, kot npr. riž, ali dehidrirana zelenjava itd., nalijte vode le do polovice lonca.
j) uporabljajte ustrezne vire ogrevanja po navodilu za uporabo.
k) Ko skuhate meso s kožo (npr. goveji jezik itd.), ki se pri kuhanju razteza, ne prebijajte mesa, če je »napihnjeno« saj obstaja nevarnost, da se opečete.
l) Pri kuhanju testenin rahlo pretresite tlačni lonec še preden ga odprete, da preprečite odletavanje posameznih testenin.
m) Pred vsako uporabo preverite, če ventili niso zamašeni.
Glej »Navodila za uporabo«.
n) Nikoli ne uporabljajte ekonom lonca za cvrtje živil pod tlakom.
o) Ne posegajte v varnostni sistem v neskladju z napotki, ki so natančneje opisani v navodilih za uporabo.
p) Uporabljajte samo rezervne dele, ki jih priporoča proizvajalec za ustrezen model.
Uporabljajte vedno ohišje in pokrov enakega proizvajalca, ki je označen kot usklajen.
q) UPOŠTEVAJTE TE NAPOTKE

3)OPIS

Tlačni lonec je domačo rabo, material: nerjaveče jeklo
Vir ogrevanja: el. plošča, steklo-keramična kuhalna plošča, spirala, plin. gorilnik
izkoristek: 2/3 prostornine

4)NAMESTITEV IN MONTAŽA

Varnostni ukrepi za uporabnika:
a) Ob nakupu se prepričajte, da je v paketu priloženo tudi navodilo za uporabo
b) Vedno preverite če je lonec popoln in če je tesnilo pravilno nameščeno

5) NAPOTKI GLEDE UPORABE

Opis varnostnega sistema: lonec je opremljen z varnostnim ventilom s plastičnim vlečnim obročkom, ki se mora nemoteno premika-

ti, ko je lonec zaprt, ter delovnim ventilom in ročico.
Ročica se mora nemoteno vrteti v navpičen položaj in nazaj.

Napotki za uporabo in način delovanja
Upoštevajte POMEMBNA DOLOČILA, ki so opisana na začetku navodil
A) posoda iz nerjavečega jekla – načela uporabe
B) rokovanje
Opozorila glede nevarnosti ob nepravilni uporabi: natančno upoštevajte vse napotke, navedene v navodilih.
Kontrolni spisek za primer okvare:
V primeru okvare umaknite lonec z vira toplote in ponovno preverite delovanje posameznih funkcij, ko se ohladi.
V kolikor iz delovnega ventila (ko tekočina zavre) ne izhaja para, lonec umaknite in preverite delovanje ventila, ko se ohladi.

Ad A) Posoda iz nerjavečega jekla – načela uporabe
Cenjene stranke,
kupili ste posodo, ki je izdelana iz nerjavečega jekla vrhunske kakovosti, kar je material, ki se običajno uporablja npr. v zdravstvu.
Lonec lahko uporabljate na običajnih električnih štedilnikih, na steklokeramičnih ploščah, plinskih štedilnikih itd. če na ovitku izdelka ni navedeno drugače.
Tlačni lonec je primeren za kuhanje, oz. dušenje jedi.
Načela nege nerjavečega jekla
Pred prvo in vsako naslednjo uporabo pomijte s tekočim sredstvom za pomivanje posode in nato obrišite do suhega.
Nikoli ne uporabljate sredstev na bazi peska, ostrih predmetov ali žičnih gobic!!!
Na področjih, kjer voda vsebuje višjo koncentracijo železnih spojin pazite na to, da se vsebina lonca ne ohladi.
Iz vode se strdijo železni delci, ki padajo na dno; z jeklom tvorijo spojine težje in huje odstranljive rjave madeže.
»Mavrica« nastaja, ko se lonec posuši; odpravite jo s kisom ali limoninim sokom oz. s posebnimi sredstvi za čiščenje posod iz nerjavečega jekla.
Pazite, da posode ne pregrevate!
Vedno izberite ustrezno velikost grelne plošče.
Velikost grelne plošče mora biti bodisi manjša ali enaka velikosti lonca.
Pri pregrevanju se na površini posode pokaže modrikasta oz. zlato-rjava barva.
Kuhajte vedno temeljito in v čistih posodah; le tako boste trajno dosegli brezhiben in eleganten izgled posode.
Zažganih ostankov na dnu ne čistite z ostrimi predmeti niti z žično gobico, namočite jih v vodo.

Ad B) Rokovanje
1)Odpiranje:
Najprej ročico premaknite navzgor, pokrov obrnite, lahko premaknite navzdol in vzemite ven.
Pred prvo uporabo lonec in vse njegove dele operite s toplo vodo z dodanim sredstvom za pomivanje posode in očistite do suhega.
2)Polnjenje:
Ne polnite tlačnega lonca z več kot 2/3 tekočine.

3)Ko zaprete:
Pred nameščanjem pokrovke preverite, če so vsi ventili čisti in prehodni, da se ne zamašijo ventili.
Nato premaknite ročico v položaj navzgor, rahlo nagnite pokrovko in jo dajte noter.
Nato ročico potisnite obratno tj. navzdol in preverite, če je pokrovka okoli in okoli dobro zatesnjena.
4)Opozorilo:
Preverite varnostni ventil tako, da povlečete za zanko.
Dviganje ventila mora biti enostavno.
Pritisnite na ročico delovnega ventila.
Vzvod mora mehak in se vračati nazaj.
5)Začnimo s kuhanjem:
Na začetku nastavite visoko temperaturo, da voda zavre.
Delovni ventil mora biti v navpični legi, dokler se na oglasi pisk pare, ki izhaja iz lonca.
6)Samotno kuhanje:
Ko para začne uhajati, premaknite delovni ventil v navpičen položaj in zmanjšajte temperaturo.
7)Kontrola:
Preverite, če delovni ventil deluje – na rahlo potisnite na ročico varnostnega ventila, da preverite, če para uhaja ven.
8)Odpiranje lonca:
Počakajte trenutek, da se lonec dobro ohladi, nato dvignite ročico na delovnem ventilu, da zmanjšate tlak v loncu in paro spustite ven.
Nato lonec odprite.
Nikoli ne smete odpirati na silo!

6) VZDRŽEVANJE

Varnostni napotki: natančno upoštevajte vsa določila v navodilih, lonec je namenjen samo za domačo rabo.
Način nege in rednega čiščenja: po vsaki uporabi lonec in pokrov dobro operite.
Upoštevajte načela za vzdrževanje posode iz nerjavečega jekla (pokrov z ventili perite samo pod tekočo vodo).
Običajno vzdrževanje in servisiranje, ki ju lahko opravlja uporabnik sam: preverjanje na pogled, položaj tesnila v loncu; poškodovano tesnilo vam bodo zamenjali pri prodajalcu.
Popravila, ki jih lahko opravlja le pooblaščen servis: vse drugo, razen zgoraj opisanih posegov uporabnika.

Naslovi servisnih centrov:
VETRO-PLUS a.s. Dobřenice 202, Logistický park, 203 25 Dobřenice, Cz

Identifikacija rezervnih delov:
1) delovni ventil, 2) varnostni ventil, 3) kompleten pokrov
Priporočila glede skladiščenja:
lonec shranjujte na suho mesto v vodoravnem položaju s prosto nameščeno pokrovko.

GARANCIJSKI LIST

Garancijski rok je 24 mesecev
Za ta izdelek velja garancijski rok 24 mesecev od datuma prodaje v primeru, da ga uporabnik cel ta čas uporablja v skladu z navodili za uporabo, ki se prilaga izdelku v ovitek.
Garancija ne velja v sledečih primerih:
* če izdelka ne uporabljate v skladu z NAVODILI ZA UPORABO;
* Če je do morebitnih poškodb prišlo zaradi udarca ali padca
* Ob nestrokovnih poseganjih in spreminjanju oblike izdelka.

Za upravičeno uveljavitev reklamacije se prosim obrnite na prodajalca, kjer ste izdelek kupili.
Vsi ostali pogoji med prodajalcem in kupcem so določeni v skladu z veljavnimi določili Občanskega zakonika.

Naziv izdelka : .....

Številka izdelka: .....

Koda EAN: .....

Žig prodajalne: .....

Prodajna cena: .....

Podpis prodajalca: .....

Datum prodaje .....
(mesec – z besedo):

Ta garancijski list predložite vedno, kadar reklamirate blago.
V lastnem interesu garancijski list varno shranite.
Garancijski list velja le, če je pravilno izpolnjen: vsebovati mora datum prodaje ter žig in podpis prodajalca oz. prodajalne.
Pri reklamiranju blaga navedite tudi povratni naslov in telefonsko številko lastnika izdelka.

HR - NAPUTAK ZA UPOTREBU

1) IDENTIFIKACIJA

Proizvođač
OMS PASLANMAZ MUTFAK ARACLARI SAN. VE. TIC. LTD. STI. Istiklal Mahallesi Hürriyet Caddesi No:4,Esenyurt /Istanbul / TR.

Tip: Classic type 3,5/5/6/7/9L
Radni tlak 0,55 bara
Maksimalni dozvoljeni tlak 1 bar

2) VAŽNE UPUTE

a) Pročitajte sve instrukcije
b) Nemojte ostavljati djecu da se zadržava u blizini tlačnog lonca dok je u radu.
c) Nemojte stavljati lonac u zagrijanu pećnicu za pečenje.
d) Kod rukovanja s tlačnim loncem pod tlakom postupajte veoma oprezno.
Nemojte dirati vruće površine. Kod rukovanja s loncem koristite drške i gumbe. Kod kuhanja koristite zaštitu ako je to neophodno.
e) Nemojte koristiti tlačne lonce u druge svrhe već samo u svrhe za koje su namijenjeni.
f) Prilikom kuhanja jela lonac je pod tlakom. Neispravna upotreba tlačnog lonca može uzrokovati opekotine. Prije zagrijavanja provjerite da je tlačni lonac dobro zatvoren. Vidi „Upute za uporabu".
g) Nikada nemojte otvarati tlačni lonac silom. Nikada nemojte otvarati tlačni lonac dok se ne uvjerite da je potpuno rasterećen od unutarnjeg tlaka. Vidi poglavlje „Rukovanje".
h) Nikada nemojte koristiti tlačni lonac bez vode. Može doći do opasnog oštećenja.
i) Nemojte puniti više od 2/3 lonca. Za namirnice koje tijekom kuhanja nabubre, poput riže ili dehidriranog povrća, lonac napunite najviše do polovine njegove visine.
Prilikom kuhanja namirnica čija se zapremina kuhanjem povećava, kao što su na primjer riža ili dehidrirano povrće, lonac ne smije biti napunjen iznad 1/2 njegove zapremine.
k) Pri kuhanju mesa koje na površini sadrži kožu koja bi se pod utjecajem tlaka mogla nabubriti (npr. goveđi jezik), ne dotičite kožu dok je nabubrena jer u protivnom koža može puknuti i izazvati opekline.
l) Kod kuhanja tjestenina lonac treba prije otvaranja lagano protresti kako ne bi došlo do prskanja.
m) Prije svake uporabe provjerite da su ventili slobodni. Vidi upute za uporabu.
n) Ne upotrebljavajte lonac za prženje pod pritiskom u ulju.
o) Ne obavljajte nikakve zahvate na sigurnosnom sustavu lonca, osim čišćenja i održavanja u skladu s uputama.
p) Koristite samo originalne rezervne dijelove dostavljene od strane proizvođača za konkretni model lonca. Uvijek koristite tijelo (lonac) i poklopac istog proizvođača koji su označeni kao kompatibilni.
q) PRIDRŽAVAJTE SE OVIH UPUTA

3)POPIS

Tlačni lonac za upotrebu u kućanstvu, od nehrđajućeg čelika

4) INSTALACIJA I MONTAŽA

Mjere sigurnosti za korisnika:
a) prilikom kupnje provjerite da je pakiranju priložen naputak
b) provjerite da je lonac kompletan i da je ispravno namješteno unutarnje brtvilo

5) UPUTE ZA UPOTREBU

Opis zaštitnih elemenata: lonac je opremljen sigurnosnim ventilom s vučnim štapićem s plastičnim završetkom koji se mora kod povlačenja slobodno pokretati, te radnim ventilom s malom polugom.

Upute za upotrebu i način korištenja
Pridržavajte se VAŽNIH UPUTA navedenih na početku Naputka
A) posuđe od nehrđajućeg čelika – načela primjene
B) rukovanje

Upozorenje na rizike u slučaju neispravne upotrebe: točno se pridržavajte svih uputa navedenih u naputku.

Upute za slučaju poteškoća:
U slučaju poteškoća odmah skinite lonac sa izvora grijanja i nakon ohlađivanja istog provjerite funkcionalnost pojedinačnih dijelova lonca.
Ako nakon postizanja točke vrenja iz ventila ne izlazi para, lonac skinite sa štednjaka i, nakon što se ohladi, provjerite propusnost ventila.

Ad A) Posuđe od nehrđajućeg čelika – načela uporabe

Cijenjeni kupci,
kupili ste lonac koji je proizveden od vrlo kvalitetnog nehrđajućeg čelika – dakle materijala koji se obično koristi na primjer u zdravstvu.
Može se koristiti za kuhanje na električnim štednjacima, štednjacima sa staklo-keramičkom pločom za kuhanje, na plinskim štednjacima i slično, ako na proizvodu nije drukčije navedeno.
Tlačni lonac je prikladan za kuhanje odnosno dinstanje hrane.
Načela održavanja posuđa od nehrđajućeg čelika
Prije prve upotrebe i zatim nakon svake upotrebe lonac operite uz primjenu tečnog sredstva za pranje posuđa i zatim ga dobro osušite. Za pranje posuđa nikada nemojte koristiti abrazivna sredstva na bazi pijeska, oštre predmete i žičane spužve!!!
U područjima s vodom s većim sadržajem željeza pazite da se sadržaj lonca ne ohladi – u vodi nastaju željezne tvari koje padaju na čelično dno lonca gdje stvaraju ružne mrlje smeđe boje koje se teško uklanjaju.
„Dugu" nastalu nakon sušenja lonca ćete lako ukloniti pomoću octa ili limunovog soka ili pomoću sredstava za čišćenje posuđa od nehrđajućeg čelika.
Nikad ne pregrijavajte posuđe! Uvijek odaberite ispravnu veličinu plamenika za kuhanje na štednjaku. Veličina plamenika za kuhanje na štednjaku mora biti manja ili jednaka dnu lonca. U slučaju pregrijanja na površini lonca mogu se pojaviti mrlje plave ili zlataste do smeđe boje.
Radi očuvanja dobrog izgleda čeličnih površina hranu kuhajte samo u čistim loncima. Zagorjeli sloj hrane nemojte otklanjati oštrim predmetima niti pomoću žičane spužve već pričekajte dok se lonac odmoči.

Ad B) Rukovanje

1)Otvaranje:
Prvo stavite polugu u položaj prema gore, okrenite poklopac lonca , lagano sklopite prema dole i izvadite.
Prije prve upotrebe lonac i sve njegove dijelove operite toplom vodom s malom količinom deterdženta, i dobro osušite.

2)Punjenje:
Nemojte puniti lonac više od 2/3 njegove visine.

3)Zatvaranje:
Prije postavljanja poklopca provjerite propusnost ventila odnosno provjerite da ventili nisu začepljeni.
Zatim stavite polugu u gornji položaj, poklopac malo sklopite i stavite u lonac. Zatim polugu pritisnite u obrnutom smjeru – prema dole, i provjerite da poklopac dobro naliježe i da je lonac nepropusno zatvoren.

4)Upozorenje:
Povucite sigurnosnu zamku i provjerite sigurnosni ventil

5) Početak kuhanja:
Radi bržeg postizanja točke vrenja na početku kuhanja odaberite visoku temperaturu, radni ventil pritom mora biti u vertikalnom položaju, dok se ne čuje „zviždanje" pare koja izlazi iz lonca.

6) Kuhanje:
Čim para počne izlaziti iz lonca, stavite ventil u horizontalni položaj i smanjite temperaturu.

7)Provjeravanje:
Provjerite da radni ventil dobro funkcionira – lagano pritisnite polugu sigurnosnog ventila kako biste utvrdili da li para izlazi iz lonca.

8)Otvaranje lonca:
Malo pričekajte da se lonac malo ohladi, zatim podignite polugu na radnom ventilu za otpuštanje tlaka, i ispustite paru iz lonca. Zatim lonac otvorite – bez primjene sile.

6) ODRŽAVANJE

Sigurnosne odredbe: točno se pridržavajte se svih uputa navedenih u naputku, lonac je namijenjen samo za upotrebu u kućanstvu.
Način održavanja i čišćenja i intervali čišćenja: nakon svake upotrebe očistite lonac i poklopac lonca, pridržavajte se načela za održavanje posuda od nehrđajućeg čelika (poklopac s ventilima perite samo mlazom vode).
Uobičajeno održavanje i popravci koje može izvoditi samo korisnik: vizualni pregled i provjera položaja brtvene gume unutar lonca, u slučaju oštećenja brtvene gume ili drugog kvara obratite se prodavaocu lonca.
Upozorenje – popravci koje smije izvoditi samo ovlašteni servis: svi drugi popravci osim onih koje smije izvoditi korisnik lonca.

Spisak ovlaštenih servisa: Modelia art d.o.o. Slavonska avenija 48b, 10000 Zagreb

Identifikacija rezervnih dijelova:1) radni ventil, 2) sigurnosni ventil, 3) komplet poklopac
Preporuke za skladištenje: lonac čuvajte na suhom mjestu u vodoravnom položaju, sa slobodnom postavljenim poklopcem.

JAMSTVENI LIST

Jamstveni rok 24 mjeseca

Garantni rok za ovaj proizvod je 24 mjeseci od datuma prodaje, pod uvjetom da je bio stalno korišten u skladu s Naputkom za upotrebu koji dolazi s proizvodom.

Jamstvo ne pokriva slijedeće slučajeve:
* Ako je proizvod bio korišten suprotno NAPUTKU ZA UPORABU;
* Ako je došlo do oštećenja zbog udara ili pada
* Neovlašteni popravci i promjene proizvoda.

U slučaju opravdane reklamacije obratite se, molim, prodavcu od kojeg ste proizvod kupili.
Ostali odnosi između prodavatelja i kupca uređeni su važećim odredbama Građanskog zakonika.

Naziv proizvoda: .....

Proizvodni broj: .....

Kod EAN: .....

Pečat prodavca: .....

Prodajna cijena: .....

Datum prodaje ..... Potpis prodavca: .....
(mjesec slovima):

Ovaj jamstveni list treba dostaviti prilikom svake reklamacije proizvoda. Čuvajte ga na sigurnom mjestu. Jamstveni list je važeći samo ako je uredno popunjen, s pečatom prodavaonice, i ako sadrži datum prodaje i potpis prodavaoca. Prilikom reklamacije navedite adresu i broj telefona vlasnika proizvoda.

1) IDENTIFIKACIJA

Proizvođač
OMS PASLANMAZ MUTFAK ARACLARI SAN. VE. TIC. LTD. STI. Istiklal Mahallesi Hürriyet Caddesi No:4,Esenyurt /Istanbul / TR.

Tip: Classic type 3,5/5/6/7/9L
Radni pritisak: 0,55 bara.
Maksimalni dozvoljeni pritisak 1 bar

2) VAŽNA UPUTSTVA

a) Pročitajte sve instrukcije.
b) Nemojte ostavljati decu da se zadržavaju u blizini ekspres lonca dok je u radu.
c) Nemojte stavljati lonac u zagrejanu pećnicu za pečenje.
d) Prilikom rukovanja sa ekspres loncem pod pritiskom, postupajte veoma oprezno.
Nemojte dirati vruće površine. Prilikom rukovanja sa loncem koristite drške i postojeću dugmad. Prilikom kuvanja koristite zaštitu ako je to neophodno.
e) Nemojte koristiti ekspres lonce u druge svrhe već samo u svrhe za koje su namenjeni.
f) Prilikom kuvanja jela lonac je pod pritiskom. Neispravna upotreba ekspres lonca može prouzrokovati opekotine. Pre zagrijavanja proverite da je tlačni lonac dobro zatvoren, vidi „Uputstva za upotrebu".
g) Nikada nemojte otvarati ekspres lonac na silu. Nikad nemojte otvarati ekspresni lonac dok se ne uverite da je potpuno rasterećen od unutrašnjeg pritiska. Pogledajte poglavlje „Rukovanje".
h) Nikad nemojte koristiti ekspresni lonac bez vode. Može doći do opasnog oštećenja.
i) Nemojte puniti lonac više od 2/3 lonca. Prilikom kuvanja namirnica čija se zapremina kuhanjem povećava, kao što su na primer pirinač ili dehidrirano povrće, lonac ne sme biti napunjen iznad 1/2 njegove zapremine.
Koristite pogodne izvore grejanja u skladu sa uputstvom za upotrebu.
k) Prilikom kuvanja mesa koje na površini sadrži kožu a koja bi pod uticajem pritiska mogla nabubriti (npr. goveđi jezik), ne dodirujte tu kožu dok je nabubrena jer u protivnom koža može pući i izazvati opekotine.
l) Prilikom kuvanja testenina lonac treba pre otvaranja lagano protresti kako ne bi došlo do prskanja.
m) Pre svake upotrebe proverite da li su ventili slobodni. Pogledajte Uputstvo za upotrebu.
n) Ne upotrebljavajte lonac za prženje pod pritiskom u ulju.
o) Ne obavljajte nikakve druge zahvate na sigurnosnom sistemu lonca osim čišćenja i održavanja u skladu sa uputstvima.
p) Koristite samo originalne rezervne delove dostavljene od strane proizvođača za konkretni model lonca. Uvek koristite lonac i njegov poklopac od istog proizvođača koji su označeni kao kompatibilni.
q) PRIDRŽAVAJTE SE OVIH UPUTSTAVA

3)POPIS

Ekspres lonac za upotrebu u domaćinstvu, od nerđajućeg čelika.

4) INSTALACIJA I MONTAŽA

Mere sigurnosti za korisnika
a) Prilikom kupovine proverite da li je uz pakovanje priloženo i uputstvo.
b) Proverite da li je lonac kompletan i da li je ispravno nameštena unutrašnja zaptivka.

5) UPUTSTVO ZA UPOTREBU

Opis zaštitnih elemenata: lonac je opremljen bezbednosnim ventilom s vučnim štapićem s plastičnim završetkom koji se mora kod povlačenja slobodno pokretati i radnim ventilom s malom polugom.
Uputstvo za upotrebu i način korišćenja.
Pridržavajte se VAŽNIH UPUTSTAVA navedenih na početku Uputstva.
A) Posuđe od nerđajućeg čelika – načela primene.

B) Rukovanje
Upozorenje na rizike u slučaju neispravne upotrebe: Tačno se pridržavajte svih uputstava navedenih u uputstvu.

Uputstva za slučajeve nekih poteškoća:
U slučaju poteškoća, odmah skinite lonac sa izvora grejanja, a nakon hlađenja istog, proverite funkcionalnost pojedinih delova lonca. Ako nakon postizanja tačke vrenja iz ventila ne izlazi para, odmah skinite lonac sa šporeta i nakon što se ohladi proverite propusnost ventila.

Ad A) Posuđe od nerđajućeg čelika – načela upotrebe.

Poštovane mušterije,
kupili ste lonac koji je proizveden od vrlo kvalitetnog nerđajućeg čelika – dakle materijala koji se koristi, na primer, i u zdravstvu.
Može se koristiti za kuvanje na električnim šporetima, šporetima sa staklo-keramičkom pločom za kuvanje, na plinskim šporetima i sl. osim ako na samom proizvodu nije drugačije navedeno.
Ekspres lonac je pogodan za kuvanje odnosno dinstanje hrane.
Načela održavanja posuđa od nerđajućeg čelika
Pre prve upotrebe, a zatim i nakon svake upotrebe, lonac operite uz primenu tečnog sredstva za pranje posuđa i potom ga dobro osušite. Za pranje posuđa nikada nemojte koristiti abrazivna sredstva na bazi peska, neke oštre predmete i žičane spužve!!!
U područjima sa vodom sa većim sadržajem železa, pazite da se sadržaj lonca ne ohladi – u vodi nastaju železne materije koje padaju na čelično dno lonca gde stvaraju ružne mrlje smeđe boje koje se teško otklanjaju.
„Dugu" nastalu nakon sušenja lonca lako ćete ukloniti pomoću sirćeta ili limunovog soka ili pomoću sredstava za čišćenje posuđa od nerđajućeg čelika.
Nikad ne pregrevajte posuđe! Uvek odaberite odgovarajuću veličinu ploče za kuvanje na šporetu. Veličina ploče za kuvanje na šporetu mora biti manja ili jednaka dnu lonca. U slučaju pregrevanja, na površini lonca se mogu pojaviti mrlje plave ili zlataste do smeđe boje.
Radi očuvanja dobrog izgleda čeličnih površina, hranu kuvajte samo u čistim loncima. Zagoreli sloj hrane nemojte otklanjati oštrim predmetima niti pomoću žičane spužve već sačekajte dok se zagorela sadržina ne rastvori i omekša.

Ad B) Rukovanje

1)Otvaranje:
Prvo stavite polugu u položaj prema gore, okrenite poklopac lonca, lagano sklopite prema dole i izvadite. Pre prve upotrebe lonac i sve njegove delove operite toplom vodom sa malom količinom deterdženta, i dobro ga potom osušite.
2)Punjenje:
Nemojte puniti lonac više od 2/3 njegove visine.
3)Zatvaranje:
Pre postavljanja poklopca proverite propusnost ventila odnosno proverite da ventili nisu začepljeni. Posle stavite polugu u gornji položaj, poklopac malo sklopite i stavite u lonac. Posle polugu pritisnite u okrenutom smeru – prema dole, i proverite da poklopac pravilno naleže i da je lonac nepropusno zatvoren.
4)Upozorenje:
Povucite bezbednosnu zamku, i proverite bezbednostni ventil. Ventil se mora lako podizati. Pritisnite polugu radnog ventila. Rame mora biti elastično i mora se slobodno vraćati.
5) Početak kuvanja:
Zbog bržeg postizanja tačke vrenja, na početku kuvanja podesite visoku temperaturu, radni ventil pritom mora biti u vertikalnom položaju, dok se ne čuje „zviždanje" pare koja izlazi iz lonca.
6) Kuvanje:
Čim para počne da izlazi iz lonca, stavite ventil u horizontalni položaj i smanjite temperaturu.
7)Proveravanje:
Proverite da li radni ventil dobro funkciniše – lagano pritisnite polugu sigurnosnog ventila kako biste utvrdili da li para izlazi iz lonca.
8)Otvaranje lonca:
Malo sačekajte da se lonac donekle ohladi, zatim podignite polugu na radnom ventilu za otpuštanje pritiska i ispustite paru iz lonca. Posle lonac otvorite – bez primene sile.

6) ODRŽAVANJE

Bezbednosne odredbe: Precizno se pridržavajte svih uputstava navedenih u Priručniku, lonac je namenjen samo za upotrebu u domaćinstvu.
Način održavanja i čišćenja i intervali čišćenja: Posle svake upotrebe, očistite lonac i poklopac lonca, pridržavajte se preporuka za održavanje posuda od nerđajućeg čelika (poklopac sa ventilima perite samo mlazom vode).
Uobičajeno održavanje i popravke koje može izvoditi samo korisnik: vizuelni pregled i provera položaja zaptivne gume unutar lonca, a u slučaju oštećenja zaptivne gume ili drugog kvara, obratite se prodavcu lonca.
Upozorenje – popravke koje sme da izvodi samo ovlašćeni servis: Sve druge popravke osim onih koje sme da izvodi sam korisnik lonca.
Spisak ovlašćenih servisa: Modelia d.o.o. Ul. Pavla Vujsića 22, 11080 Zemun-Beograd
Identifikacija rezervnih dijelova:1) Radni ventil, 2) Sigurnosni ventil, 3) Komplet poklopac
Preporuke za skladištenje: Lonac čuvajte na suvom mestu, u vodoravnom položaju, sa slobodno postavljenim poklopcem.

GARANTNI LIST

Garantni rok iznosi: 24 meseca.

Garancijski rok za ovaj proizvod je 24 meseci od datuma prodaje, pod uslovom da je bio stalno korišćen u skladu s Uputstvima za upotrebu koji dolazi s proizvodom.

Garancija ne pokriva sledeće slučajeve:
* Ako je proizvod bio korišćen suprotno UPUTSTVU ZA UPOTREBU;
* Ako je došlo do oštećenja zbog udara ili pada;
* Ako su izvršene neovlašćene popravke i promene proizvoda.

U slučaju opravdane reklamacije, molimo da se obratite prodavcu od kojeg ste proizvod kupili.
Ostali odnosi između prodavca i kupca uređeni su važećim odredbama Građanskog zakonika.

Naziv proizvoda: .....

Proizvodni broj: .....

EAN kod: .....

Pečat prodavca: .....Prodajna cijena: .....

Datum prodaje..... Potpis prodavca: .....
(Mesec slovima):

Ovaj garantni list treba dostaviti prilikom svake reklamacije proizvoda. Čuvajte ga na bezbednom mestu. Garantni list je važeći samo ako je uredno popunjen, sa pečatom prodavaonice i ako sadrži datum prodaje i potpis prodavca. Prilikom reklamacije navedite tačnu adresu i broj telefona vlasnika proizvoda.

1) IDENTIFIKACIJA

Proizvođač
OMS PASLANMAZ MUTFAK ARACLARI SAN. VE. TIC. LTD. STI. Istiklal Mahallesi Hürriyet Caddesi No:4,Esenyurt /Istanbul / TR.

Tip: Classic type 3,5/5/6/7/9L
Radni pritisak 0,55 bara
Maksimalni dozvoljeni pritisak 1 bar

2) VAŽNA UPUTSTVA

a) Pročitajte sve instrukcije
b) Nemojte ostavljati djecu da se zadržavaju u blizini lonca dok isti upotrebljavate.
c) Nemojte stavljati lonac u zagrijanu pećnicu.
d) Prilikom upotrebe lonca pod tlakom postupajte veoma oprezno.
Nemojte doticati vruće površine. Prilikom rukovanja s loncem upotrebljavajte rukohvate i dugmad. Prilikom kuvanja upotrebljavajte zaštitu ukoliko je to potrebno.
e) Nemojte upotrebljavati lonce u druge svrhe nego samo za one za koje su namijenjeni.
f) Prilikom kuvanja lonac funkcioniše pod pritiskom. Prije zagrijavanja provjerite da je tlačni lonac dobro zatvoren, vidi „Upute za upotrebu". Prije zagrijavanja provjerite da je lonac zatvoren. Vidi „Uputstva za uporabu".
g) Nikad nemojte otvarati lonac silom. Nikad nemojte otvarati lonac dok nije potpuno bez unutarnjeg tlaka. Vidi poglavlje „Rukovanje".
h) Nikad nemojte upotrebljavati lonac bez vode. Može doći do opasnog oštećenja.
i) Nemojte puniti više od 2/3 lonca.Prilikom kuhanja namirnica čija se zapremina kuhanjem povećava, kao što su na primjer pirinač ili dehidrirano povrće, lonac ne smije biti napunjen iznad 1/2 njegove zapremine.
Upotrebljavajte prikladne izvore grijanja u skladu s uputstvima.
k) Prilikom kuvanja mesa koje na površini sadrži kožu koja bi se pod utjecajem tlaka mogla nabubriti (npr. goveđi jezik itd.), ne dotičite je dok je nabubrena; u protivnom može puknuti i izazvati opekline.
l) Prilikom kuvanja tjestenina prije otvaranja lagano protresite lonac, da ne bi došlo do prskanja.
m) Prije svake upotrebe provjerite da su ventili slobodni. Vidi Uputstva za upotrebu.
n) Ne upotrebljavajte lonac za prženje pod pritiskom.
o) Ne obavljajte nikakve zahvate na bezbjednosnom sistemu lonca, osim čišćenja i održavanja u skladu s uputama.
p) Koristite samo originalne rezervne dijelove dostavljene od strane proizvođača za konkretni model. Uvijek upotrebljvajte tijelo (lonac) i poklopac istog proizvođača koji su označeni kao kompatibilni.
q) PRIDRŽAVAJTE SE OVIH UPUTSTAVA

3)POPIS

Tlačni lonac za upotrebu u kućanstvu, od nehrđajućeg čelika

4) NAMJEŠTANJE I MONTAŽA

Mjere bezbjednosti za korisnika:
a) prilikom kupnje provjerite da je proizvodu priloženo upustvo
b) provjerite kompletnost lonca i da je pravilno namještena unutarnja zaptivka

5) UPUTSTVA ZA UPOTREBU

Opis zaštitnih elemenata: lonac je opremljen bezbjednosnim ventilom s vučnim štapićem s plastičnim završetkom koji se mora kod povlačenja slobodno pokretati i radnim ventilom s malom polugom.

Uputstva za upotrebu i način upotrebe
Pridržavajte se VAŽNIH UPUTA navedenih na početku Uputstava
A) posuđe od nehrđajućeg čelika – načela upotrebe
B) rukovanje

Upozorenje na opasnosti u slučaju nepravilne upotrebe: precizno se pridržavajte svih uputstava.

Uputstva za slučaj poteškoća:
U slučaju poteškoća odmah skinite lonac sa štednjaka i nakon toga, što se ohladi provjerite funkcionalnost njegovih pojedinačnih dijelova.
Ukoliko posle postizanja vrenja iz ventila ne izlazi para, lonac skinite sa štednjaka i, kad se ohladi, provjerite propusnost ventila.

Ad A) posuđe od nehrđajućeg čelika – načela upotrebe
Cijenjeni klijenti,
nabavili ste lonac koji je proizveden od veoma kvalitetnog nehrđajućeg čelika – dakle materijala koji se obično koristi na primjer u zdravstvu.
Može se upotrebljvatati za kuvanje na električnim štednjacima, štednjacima sa staklo-keramičkim pločama, na gasnim štednjacima itd,, ukoliko na proizvodu nije navedeno drukčije.
Lonac je prikladan za kuvanje ili dinstanje hrane.
Načela održavanja posuđa od nehrđajućeg čelika
Prije prve i poslije svake upotrebe lonac operite uz primjenu deterdženta za pranje sudova i zatim ga dobro osušite. Za pranje sudova nikada nemojte da upotrebljavate abrazivna sredstva na bazi pijeska, oštre predmete i žičane spužve!!!
U područjima s vodom s većim sadržajem gvožđa pazite da se sadržaj lonca ne ohladi – u vodi nastaju gvozdene tvari koje padaju na čelično dno lonca gdje stvaraju mrlje smeđe boje koje se teško skidaju.
„Dugu" nastalu poslije sušenja lonca ćete jednostavno ukloniti pomoću octa ili soka od limuna odnosno pomoću sredstava za čišćenje posuđa od nehrđajućeg čelika.
Nikad ne pregrijavajte sudove! Uvijek odaberite pravilnu veličinu ploče za kuvanje na štednjaku. Veličina ploče za kuvanje na štednjaku mora biti manja ili jednaka dnu lonca. U slučaju pregrijanja na površini lonca mogu se pojaviti mrlje plave ili zlataste do smeđe boje.
Zbog očuvanja dobrog izgleda čeličnih površina hranu kuvajte samo u čistim loncima. Zagorjeli sloj hrane nemojte otklanjati oštrim predmetima niti pomoću žičane spužve već pričekajte dok se lonac odmoči.

Ad B) Rukovanje
1)Otvaranje:
Prvo stavite polugu u položaj prema gore, okrenite poklopac lonca , lagano sklopite prema dole i izvadite.
Prije prve upotrebe lonac i sve njegove dijelove operite toplom vodom s malom količinom deterdženta, i dobro osušite.
2)Punjenje:
Nemojte puniti lonac više od 2/3 njegove visine.
3)Zatvaranje:
Prije postavljanja poklopca provjerite propusnost ventila odnosno provjerite da ventili nisu začepljeni.
Zatim stavite polugu u gornji položaj, poklopac malo sklopite i stavite u lonac. Zatim polugu pritisnite u obrnutom smjeru – prema dole, i provjerite da poklopac dobro naliježe i da je lonac nepropusno zatvoren.
4)Upozorenje:
Povucite sigurnosnu zamku i provjerite bezbjednosni ventil
5) Početak kuhanja:
Radi bržeg postizanja točke vrenja na početku kuhanja odaberite visoku temperaturu, radni ventil pritom mora biti u vertikalnom položaju, dok se ne čuje „zviždanje" pare koja izlazi iz lonca.
6) Kuhanje:
Čim para počne izlaziti iz lonca, stavite ventil u horizontalni položaj i smanjite temperaturu.
7)Provjeravanje:
Provjerite da radni ventil dobro funkcionira – lagano pritisnite polugu sigurnosnog ventila kako biste utvrdili da li para izlazi iz lonca.
8)Otvaranje lonca:
Malo pričekajte da se lonac malo ohladi, zatim podignite polugu na radnom ventilu za otpuštanje tlaka, i ispustite paru iz lonca. Zatim lonac otvorite – bez primjene sile.

6) ODRŽAVANJE

Bezbjednosne odredbe: precizno se pridržavajte se svih uputstava navedenih u Uputstvu, lonac je namijenjen samo za upotrebu u kućanstvu.
Način održavanja i čišćenja i intervali čišćenja: poslije svake upotrebe očistite lonac i poklopac, pridržavajte se preporuka za održavanje sudova od nehrđajućeg čelika (poklopac s ventilima perite samo mlazom vode).
Svakodnevno održavanje i popravci koje može izvoditi korisnik sam: vizualni pregled i provjera položaja zaptivke u loncu, u slučaju oštećenja gume ili drugog kvara obratite se svome prodavaocu.
Upozorenje – popravci koje smije izvoditi samo ovlašteni servis: svi drugi popravci osim onih koje smije izvoditi korisnik lonca.

Spisak ovlaštenih servisa: Modelia d.o.o. Broćanac bb, 88243 Broćanac-Posušje

Identifikacija rezervnih dijelova:1) radni ventil, 2) bezbjednosni ventil, 3) komplet poklopac
Preporuke za skladištenje: lonac čuvajte na suhom i u vodoravnom položaju, sa slobodnom postavljenim poklopcem.

GARANTNI LIST

Garantni rok 24 mjeseca

Garantni rok za ovaj proizvod je 24 mjeseci od datuma prodaje, pod uvjetom da je bio stalno korišten u skladu s Uputama za upotrebu koje dolaze s proizvodom.

Garancija ne pokriva slijedeće slučajeve i ako:
* Je proizvod bio korišten suprotno UPUSTVU ZA UPORABU;
* Je došlo do oštećenja zbog udara ili pada
* Neovlašteni popravci i promjene proizvoda.

U slučaju opravdane reklamacije obratite se prodavcu od kojeg ste proizvod kupili.
Ostali odnosi između prodavatelja i kupca uređeni su važećim odredbama Građanskog zakonika.

Naziv proizvoda: .....

Serijski broj: .....

Kod EAN: .....

Pečat prodavača: .....Cijena: .....

Datum prodaje
(mjesec slovima):

Potpis prodavača:

Ovaj garantni list treba dostaviti prilikom svake reklamacije proizvoda. Čuvajte ga na bezbjednom mjestu. Garantni list je važeći samo ako je uredno popunjen, s pečatom prodavaonice, i ako sadrži datum prodaje i potpis prodavača. Prilikom reklamiranja navedite adresu i Vaš broj telefona.

1) IDENTIFICARE

Producător:
OMS PASLANMAZ MUTFAK ARACLARI SAN. VE. TIC. LTD. STI. Istiklal Mahallesi Hürriyet Caddesi No:4,Esenyurt /Istanbul / TR.

Tip: Classic type 3,5/5/6/7/9L
Presiune de lucru 0,55 bar
Presiune max. permisă 1 bar

2) PREVEDERI IMPORTANTE

a) Citiţi toate instrucţiunile
b) Nu lăsaţi copiii în apropierea vasului în funcţiune.
c) Nu introduceţi vasul în cuptorul încins.
d) Manipulaţi vasul sub presiune cu maximum de atenţie.
Nu vă atingeţi de suprafeţele fierbinţi. Folosiţi mânerele şi butoanele de pe vas. Dacă este indispensabil, utilizaţi o protecţie.
e) Nu utilizaţi vasele de gătit sub presiune în alte scopuri decât cele pentru care sunt destinate.
f) Această instalaţie lucrează sub presiune. Asiguraţi-vă că înainte de a încălzi vasul sub presiune, acesta este închis reglementar, v. „Instrucţiunile de funcţionare".
Convingeţi-vă că, înainte de a-l încălzi, vasul este închis reglementar. V. „Instrucţiuni de utilizare".
g) Nu deschideţi niciodată vasul cu forţa. Nu deschideţi vasul înainte de a vă convinge că presiunea interioară a acestuia a scăzut complet. V. „Manipulare".
h) Niciodată nu utilizaţi vasul de gătit sub presiune fără apă. Veţi evita deteriorări grave.
i) Nu umpleţi vasul de gătit sub presiune peste 2/3 din capacitatea sa. La gătitul alimentelor care îşi măresc volumul la gătit, ca de ex. orezul sau legumele dehidratate, nu umpleţi vasul peste jumătate din capacitatea sa.
j) Utilizaţi mijloace de încălzire adecvate, conform modului de utilizare.
k) După ce aţi gătit carnea cu pieliţă (de ex. limba de vită) care poate să-şi mărească volumul, nu împungeţi carnea umflată, aţi putea să vă opăriţi.
l) Când veţi găti paste făinoase, scuturaţi uşor vasul înainte de a-l deschide, veţi evita astfel proiectarea mâncării.
m) Înaintea fiecărei utilizări verificaţi supapele să nu fie înfundate. V. instrucţiunile de utilizare.
n) Niciodată nu utilizaţi vasul pentru prăjirea alimentelor sub presiune.
o) Nu interveniţi în nici unul din sistemele de siguranţă care nu sunt cuprinse în cadrul instrucţiunilor de utilizare.
p) Folosiţi numai piese de schimb de la producător pentru modelul corespunzător. Folosiţi întotdeauna corpul şi capacul vasului de la acelaşi producător, acestea trebuind să fie compatibile.
q) RESPECTAŢI ACESTE INSTRUCŢIUNI

3) DESCRIERE

Vas de gătit sub presiune pentru uz casnic, material oţel inoxidabil

4) INSTALARE ŞI MONTAJ

Măsuri de siguranţă pentru utilizator:
a) la cumpărarea produsului verificaţi dacă în ambalaj se găseşte modul de utilizare
b) controlaţi întotdeauna dacă vasul este complet şi dacă garnitura internă de etanşare este corect pusă

5) INSTRUCŢIUNI DE OPERARE

Descrierea instalaţiilor de securitate: vasul este dotat cu un ventil de siguranţă cu tijă încheiată cu o piesă din plastic care trebuie să se mişte liber, şi cu o supapă de lucru cu manetă. Maneta trebuie să poată fi mişcată liber în poziţie verticală şi înapoi.
Instrucţiuni de utilizare şi mod de operare
Respectaţi PREVEDERILE IMPORTANTE cuprinse la începutul prezentului mod de utilizare
A) vase inox – principii de utilizare
B) manipulare

Atenţie la pericolele unei utilizări incorecte: respectaţi cu exactitate toate măsurile cuprinse în modul de utilizare.

Ordinea de control în caz de defecţiuni:
În cazul unei defecţiuni, înlăturaţi imediat vasul de pe sursa de încălzire şi după ce vasul s-a răcit, verificaţi din nou funcţionalitatea fiecărei părţi a vasului. Dacă din supapa de lucru nu ies aburi la atingerea temperaturii de fierbere, înlăturaţi vasul de pe foc şi, după ce se va răci, controlaţi dacă aceasta nu este înfundată.

Ad A) Vase din inox – principii de utilizare

Stimate client,
Aţi cumpărat acest vas care este produs din oţel inoxidabil de înaltă calitate, un material utilizat curent de ex. în domeniul sănătăţii. Poate fi utilizat la maşinile de gătit electrice, electrice cu placă din sticlă-ceramică, aragazuri, etc., aceasta dacă pe ambalajul produsului nu este specificat altfel.
Vasul de gătit sub presiune se pretează la fierberea, ev. înăbuşirea alimentelor.
Principii de întreţinere a vaselor inox
Înaintea primei şi după fiecare utilizare spălaţi vasul cu un detergent de vase lichid după care imediat uscaţi-l perfect. Nu utilizaţi niciodată la spălat detergenţi abrazivi, obiecte ascuţite şi bureţi de sârmă!!!
În zonele cu apă cu concentraţii mai mari de adaosuri fieroase, nu lăsaţi să se răcească mâncarea în vas - în apa folosită se vor coagula concreţiuni feroase care se lasă la fundul vasului iar prin interacţiunea cu oţelul se crează nişte pete maronii dezagreabile şi greu de înlăturat.
Efectul „curcubeu“ apărut după uscare îl veţi înlătura cu oţet sau cu zeamă de lămâie sau cu mijloace speciale pentru curăţarea vaselor din inox.
Fiţi atenţi şi nu lăsaţi vasele să se supraîncălzească! Alegeţi întotdeauna mărimea adecvată a plitei. Mărimea plitei trebuie să fie mai mică sau la fel de mare ca fundul vasului. În cazul unei astfel de supraîncălziri, pe suprafaţa vaselor poate apărea şi o colorare albăstruie, eventual aurie şi chiar maronie.
Gătiţi întotdeauna în vase perfect curate, numai aşa veţi păstra permanent aspectul impecabil al vaselor. Nu înlăturaţi resturile arse cu obiecte ascuţite şi nici cu burete de sârmă, lăsaţi la înmuiat.

Ad B) Manipulare

1)Deschidere:
Puneţi mai întâi maneta în poziţia de sus, rotiţi capacul,
apăsaţi-l uşor şi scoateţi-l. Înaintea primei utilizări, spălaţi vasul şi toate componentele cu apă caldă cu adaos de detergent după care uscaţi bine.

2)Umplere:
Nu umpleţi vasul sub presiune peste 2/3 din capacitatea sa.

3) Pentru a închide:
Înainte a pune capacul, controlaţi dacă supapele nu sunt înfundate. Puneţi apoi maneta în poziţia de sus, înclinaţi uşor capacul şi introduceţi-l în vas. Apăsaţi apoi maneta în jos şi controlaţi dacă capacul este etanş pe toată circumferinţa.

4) Atenţie:
Controlaţi ventilul de siguranţă, trăgând de tijă. Supapa trebuie să se ridice uşor. Apăsaţi pe maneta supapei de lucru. Aceasta trebuie să fie elastică şi să revină de la sine.

5) Începerea fierberii:
Pentru a atinge fierberea apei la început, alegeţi o temperatură înaltă, supapa de lucru trebuie să fie în poziţie verticală până ce se va auzi sunetul caracteristic al aburului ieşind afară.

6) Fierberea propriu-zisă:
Când începe să iasă aburul afară, puneţi supapa în poziţie orizonatală şi reduceţi temperatura.

7) Controlul:
Controlaţi dacă supapa de lucru este funcţională – apăsaţi uşor maneta supapei de lucru pentru ca să vă convingeţi că aburul iese afară.

8) Deschiderea vasului:
Aşteptaţi puţin ca vasul să se răcească, ridicaţi apoi maneta supapei de lucru pentru ca să reduceţi presiunea din vas şi lăsaţi aburul să iasă afară. Apoi deschideţi vasul. Nu deschideţi niciodată vasul cu forţa.

6) ÎNTREŢINERE

Prescripţii de securitate: respectaţi cu exactitate toate instrucţiunile din manual, vasul este destinat numai uzului casnuic.
Mod de întreţinere şi curăţare, frecvenţă de întreţinere: după fiecare utilizare spălaţi vasul şi capacul, respectaţi principiile de întreţinere a vaselor din inox (spălaţi capacul şi supapele numai sub jet de apă).
Întreţinere şi reparaţii curente care pot fi efectuate de utilizator: control vizual şi controlul aşezării garniturii în interiorul vasului, în cazul deteriorării garniturii de cauciuc sau a unei alte defecţiuni, contactaţi vânzătorul.

Atenţie la reparaţiile care pot fi efectuate numai de un servis autorizat: toate celelalte, în afară de intervenţiile permise utilizatorului.
Lista atelierelor de reparaţii: SC MODELIA S.R.L. - Pantelimon
Identificarea pieselor de schimb:1) supapă de lucru, 2) supapă de siguranţă, 3) capac complet
Recomandări pentru depozitare: ţineţi vasul la loc uscat, în poziţie orizontală cu capacul aşezat liber în vas.

CERTIFICAT DE GARANŢIE

Perioadă de garanţie 24 de luni

Acestui produs i se acordă o garanţie de 24 de luni de la data vânzării pentru cazul că toată perioada a fost utilizat în conformitate cu modul de utilizare livrat împreună cu pordusul.

Garanţia nu se aplică în următoarele cazuri:
* Produsul a fost utilizat contrar MODULUI DE UTILIZARE
* Defecţiuni produse de lovituri sau prin cădere
* Reparaţii neautorizate şi modificări efectuate pe produs.

În cazul unei defecţiuni îndreptăţite, vă rugăm să apelaţi la vânzătorul de la care aţi achiziţionat produsul. Celelalte raporturi dintre vânzător şi cumpărător se supun prescripţiilor valabile conform Codului civil.

Denumire produs: .....

Număr produs: .....

Număr EAN: .....

Ştampila magazinului: .....Preţ de vânzare:.....

Data vânzării
(luna în cuvinte):

Semnătura vânzătorului:

Prezentul Certificat de garanţie trebuie prezentat la fiecare reclamaţie. Păstraţi-l cu grijă, în interes propriu. Certificatul de garanţie este valabil numai dacă este completat reglementar, cu data de vânzare şi semnătura vânzătorului. În cazul unei reclamaţii, specificaţi adresa şi numărul de telefon al proprietarului produsului.

1) ИДЕНТИФИКАЦИЯ

Продуцент
OMS PASLANMAZ MUTFAK ARACLARI SAN. VE. TIC. LTD. STI. Istiklal Mahallesi Hürriyet Caddesi No:4,Esenyurt /Istanbul / TR.

Тип/ обем: Classic type 3,5/5/6/7/9L
работно налягане (бара) 0,55
максимално разрешено налягане (бара) 1

2) ВАЖНИ РАЗПОРЕДБИ

а) Прочетете всички инструкции
б) Не оставяйте деца в близост до тенджерата под налягане, когато се употребява.
в) Не поставяйте тенджерата в загрята фурна за печене.
г) Манипулирайте с тенджерата под налягане, когато е под налягане с максимална предпазливост.
Не докосвайте горещи повърхности.
Използвайте дръжките и копчетата.
Ако е необходимо, използвайте защита.
д) Не използвайте тенджери под налягане за други цели, освен за които са предназначени.
е) Това устройство готви под налягане.
Неправилното използване на тенджерата под налягане може да причини изгаряния.
Убедете се, че преди затопляне тенджерата под налягане е затворена правилно, виж „Работни инструкции".
ж) Никога не отваряйте тенджерата под налягане със сила.
Не отваряйте тенджерата под налягане, преди да се убедите, че неговото вътрешно налягане не е спаднало напълно, виж „Манипулация".
з) Никога не използвайте тенджерата под налягане без вода.
Би могло да се стигне до сериозно увреждане.
и) Не пълнете тенджерата под налягане над 2/3 от нейния обем.
При готвене на хранителни продукти, които по време на готвене се разширяват, като ориз или дехидратирани зеленчуци, не пълнете тенджерата под налягане над половината от нейния обем.
й) Използвайте подходящи източници на топлина съгласно упътването за обслужване.
к) След сваряване на месо с кожа (напр. телешки език), който може да увеличи обема си, не дупчете месото, ако кожата е набъбнала, бихте могли да се попарите.
л) При готвене на тестени изделия разклатете леко тенджерата под налягане, преди да я отворите, за да избегнете изхвърлянето на храна.
м) Преди всяка употреба проверете, дали клапаните не са задръстени.
Виж инструкциите за употреба.
н) Никога не използвайте тенджерата под налягане за пържене на храна под налягане.
о) Не се намесвайте в никаква система за безопасност над рамките на инструкциите, които са специфицирани в инструкциите за употреба.
п) Използвайте само резервни части от производителя за съответния модел.
Винаги използвайте тяло и капак от един и същ производител, които са обозначени като съвместими.
р) СПАЗВАЙТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ

3) ОПИСАНИЕ

Тенджера под налягане за домашна употреба, материал неръждаема стомана
Източник на отопление: ел. котлон, стъклокерамичен плот, спирала, газ. горелка
използваем обем: 2/3 от обема

4) ИНСТАЛИРАНЕ И СГЛОБЯВАНЕ

Предпазни мерки за потребителя:
а) При закупуване се убедете, че в кашона е поставено упътване
б) Проверете винаги окомплектовката на тенджерата и правилното разположение на вътрешното уплътнение

5) РАБОТНИ ИНСТРУКЦИИ

Описание на устройствата за безопасност: тенджерата е оборудвана с предпазен клапан с дръжка снабдена с пластмасов завършек, която при издърпване трябва да бъде свободно подвижна и работен клапан с лостче.
Лостчето трябва да може свободно да се завърти във вертикално положение и обратно.

Инструкции за употреба и начин на работа
Спазвайте ВАЖНИТЕ РАЗПОРЕДБИ посочени в началото на упътването.
А) кухненски съдове от неръждаема стомана - принципи за използване
Б) манипулация
Предупреждение за опасност при неправилна употреба: спазвайте точно всички разпоредби от упътването.
Контролен списък в случай на повреда:
В случай на повреда поставете веднага тенджерата настрана от източника на топлина и след охлаждане проверете отново функционирането на отделните части на тенджерата.
Ако от работния клапан не изтича пара след достигане на температура на варене, поставете тенджерата настрана и след охлаждане проверете пропускателността на клапана.

Съгл. А) Кухненски съдове от неръждаема стомана - принципи за използване

Уважаеми клиенте,
купихте си кухненски съдове, които са изработени от високо качествена неръждаема стомана, която е материал обикновено използван напр. в здравеопазването.
Могат да се използват в електрически готварски печки, електрически готварски печки със стъклокерамичен плот, газови готварски печки и др., ако на опаковката на продукта не е посочено друго.
Тенджерата под налягане е подходяща за готвене, евент. задушаване на ястия.
Принципи на грижа за съдове от неръждаема стомана
Преди първоначална и след всяка употреба на кухненските съдове измийте с течен почистващ препарат за миене на

кухненски съдове и след това веднага напълно ги подсушете.
Никога не употребявайте за миене препарати на пясъчна база, остри предмети и телени четки!!!
В областите на вода с по-висока концентрация на железни примеси се погрижете за това, съдържанието в тенджерата да не изстине.
От водата се утаяват железни конкреции, които падат на дъното и на стоманата от взаимадействието се образуват грозни и трудно отстраними кафяви петна.
Ивиците, които възникват след изсъхване отстранете с оцет или с лимонен сок или със специални препарати за почистване на кухненски съдове от неръждаема стомана.
Внимавайте за това, да не прегрявате кухненските съдовете!
Винаги изберете правилна големина на плочата.
Нейната големина трябва да бъде по-малка или еднакво голяма, като дъното на тенджерата.
В случай на прегряване на повърхността на съдовете може да се появи и леко синьо, евентуално златисто до кафяво оцветяване.
Винаги гответе в съвършенно чисти кухненски съдове, само така ще запазите траен безупречен външен вид на кухненските съдове.
Не отстранявайте загорялото съдържание с остри предмети или телена четка, оставете да се разкисне.

Съгл. Б) Манипулация

1) Отваряне:
Най-напред поставете лостчето в позиция нагоре, завъртете капака, леко наведете надолу и извадете.
Преди първоначална употреба измийте тенджерата и всички нейни части с топла вода с дабавка на почистващ препарат и подсушете.
2) Пълнене:
Не пълнете тенджерата под налягане над 2/3 от нейния обем.
3) За затваряне:
Преди поставяне на капака проверете пропускваемостта на клапаните, дали не се е стигнало до запушване на клапаните.
След това поставете лостчето в позиция нагоре, леко наклонете капака и го сложете вътре.
След това натиснете лостчето обратно по посока надолу и проверете, дали капака по цялата периферия приляга и уплътнява
4) Предупреждение:
Проверете предпазния клапан така, като дръпнете дръжката.
Трябва да може клапана лесно да се вдига.
Натиснете лостчето на работния клапан.
Раменцето трябва да пружинира и да се връща свободно.
5) Начало на готвенето:
В началото за постигане на варене на водата изберете висока температура.
Работния клапан трябва да бъде във вертикално положение, докато не се чуе свистящ звук на излизащата навън пара.

6) Действително готвене:
Когато парата започне да изтича навън, поставете работния клапан в хоризонтално положение и понижете температурата.
7) Контрол:
Проверете, дали работния клапан функционира - леко натиснете лостчето на предпазния клапан, за да установите, дали парата се изпуска навън.
8) Отваряне на тенджерата:
Изчакайте малко, докато тенджерата малко изстине, след това натиснете лостчето на работния клапан, за да се понижи налягането в тенджерата и изпуснете парата навън.
След това отворете тенджерата.
Никога не трябва да се отваря със сила !

6) ПОДДРЪЖКА

Разпоредби за безопасност: спазвайте точно всички разпоредби на упътването, тенджерата е предназначена само за домашна употреба.Начин на грижа и почистване и неговата честота: след всяка употреба измийте тенджерата и капака.Спазвайте принципите за поддръжка на съдове от неръждаема стомана (измивайте капака и клапаните само под течаща вода).
Нормална поддръжка и ремонти, които могат да бъдат извършени от потребителя: визуален контрол и проверка на разположението на уплътнението вътре в тенджерата, при нарушение на уплътнителната гума или друга повреда се свържете с продавача.
Предупреждение за ремонти, които могат да бъдат извършени само от оторизиран сервиз: всичко останало освен разрешени за потребителя дейности.

Списък на ремонтните работилници: ВЕТРО - ПЛУС а.д., Добрженице 202, Логистичен парк, 503 25 Добрженице, Република Чехия
Идентификация на резервните части:1) работен клапан, 2) предпазен клапан, 3) пълен капак
Препоръки за съхранение: съхранявайте тенджерата на сухо място във водоравно положение със свободно поставен капак.

ГАРАНЦИОННА КАРТА

Гаранционния срок е 24 месеца
За този продукт се предоставя 24 месечен гаранционен срок от деня на продажбата в случай, че през цялото време е бил използван в съответстнвие с упътването за обслужване, което се доставя заедно с продукта.
Гаранцията не се отнася за тези случаи:
Продукта е бил използван в противоречие с УПЪТВАНЕТО ЗА ОБСЛУЖВАНЕ
Дефекти причинени от удар или падане
Неоторизирани ремонти и изменения извършени върху продукта.

При основателен дефект, моля обърнете се към продавача, от който сте закупили продукта.
Останалите отношения между продавача и купувача се ръководят съгласно действащите наредби на Гражданския кодекс.

Наименование на продукта: .....

Номер на продукта: .....

EAN номер: .....

Печат на магазина: .....

Продажна цена: .....

Подпис на продаващия: .....

Дата на продажбата
(месец с думи):

Тази гаранционна карта трябва да се предложи при всяка рекламация. Затова в собствен интерес я съхранявайте старателно.
Гаранционната карта е валидна когато е попълнена правилно, с печат на магазина, дата на продажбата и подпис на продаващия.
При рекламация посочете обратен адрес и телефонен номер на собственика на продукта.

EN: Made of stainless steel. Product suitable for all types of cookers. Do not use the pressure cooker for baking in oven and microwave oven. Safety measures for the user: A) Make sure the package includes the manual when buying the product B) Check whether the pot is complete at all times

CS: Vyrobeno z nerezové oceli. Výrobek je vhodný pro všechny typy sporáků. Tlakový hrnec nepoužívejte pro pečení v troubě a mikrovlnné troubě.
Bezpečnostní opatření pro uživatele: A) při koupi se ujistěte, že v kartonu je návod B) zkontrolujte vždy kompletnost hrnce

SK: Vyrobené z nehrdzavejúcej ocele. Výrobok je vhodný pre všetky typy sporákov. Tlakový hrniec nepoužívajte na pečenie v rúre a v mikrovlnnej rúre. Bezpečnostné opatrenie pre užívateľa: A) pri kúpe sa uistite, že v kartóne je návod B) skontrolujte vždy kompletnosť hrnca

PL: Wyprodukowano ze stali nierdzewnej. Wyrób jest odpowiedni do wszystkich typów kuchenek. Szybkowar nie wolno używać w piekarniku i kuchence mikrofalowej. Uwagi bezpieczeństwa dla użytkownika: A) przy zakupie upewnić się, że w kartonie jest instrukcja B) zawsze skontrolować kompletność garnka

HU: Rozsdamentes acélból készült. A termék a minden tűzhelytipusra alkalmas.A kuktát ne használja sütéshez sütőben , vagy mikrohullám sütőben. Használati biztonsági utasítás: A) A vásárláskor győződjön meg arról, hogy a csom van-e használati utsítás a B) Ellenőrizze a fazekat, hogy komplett legyen.

DE: Hergestellt aus rostfreiem Stahl Das Produkt ist für alle Typen der Bratröhre geeignet. Verwenden Sie den Dampfdrucktopf nicht im Bratrohr und in der Mikrowelle. Sicherheitsmaßnahmen für den Anwender: A) Vergewissern Sie sich beim Einkauf, dass die Anleitung im Karton beigepackt ist. B) Überprüfen Sie bitte immer den Topf an seine Vollständigkeit

RU: Изготовлено из нержавеющей стали. Можно использовать на всех видах плит. Не используйте скороварку для приготовления пищи в духовке и микроволновой печи. Принципы безопасного использования: А) при покупке скороварки убедитесь в наличии инструкции. В) проверьте комплект поставки скороварки.

UA: Виготовлена з неіржавіючої сталі. Можна використовувати з усіма видами кухонних плит. Не використовуйте скороварку для приготування їжі в духовці та мікрохвольовій печі. Правила безпечного використання: А) при купівлі скороварки переконайтесь у наявності інструкції. Б) завжди перевірте комплектність товару

LT: Pagamintas iš nerūdijančio plieno. Šis produktas tinka visų rūšių viryklėms. Greitpuodžio nenaudokite maisto produktų kepimui orkaitėje ir mikrobangų krosnelėje. Saugos taisyklės vartotojui: A) prieš pirkdami įsitikinkite, kad pakuotėje yra vartotojo vadovas B) visada patikrinkite ar puodas yra pilnai sukomplektuotas

LV: Izgatavots no nerūsējošā tērauda. Produkts ir piemērots visiem plīts tipiem. Nelietojiet ātrvārītāju cepšanai un mikroviļņu krāsnī. Drošības norādījumi lietotājam: A) iegādes brīdī pārliecinieties, ka tam ir pievienota instrukcija B) pārbaudiet ātrvārītāja komplekta pilnīgumu

SL: Izdelano iz nerjavečega jekla Izdelek je primeren za vse vrste štedilnikov. Ne uporabljajte tlačnega lonca za pečenje v navadni ali mikrovalnovni pečici. Varnostni ukrepi za uporabnika: A) Ob nakupu se prepričajte, da je izdelku priloženo navodilo za uporabo. B) Vedno preverite popolnost lonca

HR: Proizvedeno od nehrđajućeg čelika Proizvod je prikladan za sve vrste štednjaka. Tlačni lonac nemojte koristiti za pečenje u pećnici i mikrovalnoj pećnici. Sigurnosne mjere za korisnika: A) prilikom kupnje provjerite da je u kutiji priložen naputak za upotrebu B) uvijek provjerite kompletnost lonca

SR: Proizveden je od nerđajućeg čelika Proizvod je prikladan za sve vrste šporeta. Lonac nemojte upotrebljavati za pečenje u pećnici i mikrotalasnoj pećnici. Bezbednosne mere za korisnika: A) prilikom nabavke provjerite da je u kutiji priloženo uputstvo za upotrebu B) uvek proverite kompletnost lonca“

BS: Proizvedeno od nehrđajućeg čelika Proizvod je pogodan za sve vrste šporheta. Tlačni lonac nemojte koristiti za pečenje u pećnici i mikrovalnoj pećnici. Bezbjednosne mjere za korisnika: A) prilikom kupnje provjerite da je u kutiji priložen priručnik za korisnika B) uvijek provjerite kompletnost lonca

RO: Produs din oţel inoxidabil. Produsul se pretează pentru toate tipurile de plită şi aragaz.
Nu utilizaţi vasul sub presiune pentru a găti în cuptor sau în cuptorul cu microunde. Măsuri de securitate pentru utilizator: A) la achiziţionare, convi ngenţi-vă că modul de utilizare se află în ambalaj B) verificaţi întotdeauna completitudinea vasului“

BG: Произведено от неръждаема стомана.
Продукта е подходящ за всички типове готварски печки. Не използвайте тенджерата под налягане за печене във фурна и микровълнова печка. Мерки за безопасност за потребителя: А) при покупка се убедете, че упътването е в кашона Б) проверете винаги цялостта на тенджерата“

Importer EN / CZ / SK / PL / EU / Importőr HU / Importeur DE / İthalatçı TR: VETRO-PLUS a.s., Vocelova 1176, 500 02 Hradec Králové, Czech Republic, www.vetroplus.cz /.sk / **SK: Distribútor: Vetro--Plus, s.r.o.,** Hviezdoslavova 33, 010 01 Žilina, Slovak Republic / **LT: Platintojas: IZORA UAB**, Vilniaus g. 126, Raseiniai, LT - 60119 / www.izora.lt / **HR: Uvoznik za HR: Modelia art d.o.o.**, Ul. Gordana Ledererа 4, 10000 Zagreb / **BS: Uvoznik za BiH: Modelia d.o.o.,** Broćanac bb, 88243 Broćanac - Posušje / **SR: Uvoznik za Srbiju: Modelia d.o.o.**, Ul. Pavla Vujsića 22, 11080 Zemun - Beograd / **RO: Importator pentru Romania: SC MODELIA S.R.L.** - B - dul Biruintei Nr.143, Corp B Oras Pantelimon, Judetul Ilfov 077145, Bucuresti, ROMANIA. Materijali izrade / Produs din: nehrđajući čelik / inox. Proizvođač: BANQUET®, www.modelia.rs / .ro / .hr / .ba / **BY: Импортер в РБ**: ИООО „Белбогемия", ул. Толбухина 2А-2, 220012 Минск, тел. +375 17 281-77-55, www.belbohemia.com //www.banqueteurope.com // EU - norm / стандарт / норма / standard / norme / normativa / norma / BANQUET ®, P.O.BOX 15, 193 00 Prague 913, Czech Republic / BANQUET FOR YOUR HOME, BANQUET, P.O. BOX 15, 193 00 ПРАГА 913, ЧЕШСКАЯ РЕСПУБЛИКА

Made in Turkey / (EN) Country of origin: Turkey (CZ) Země původu: Turecko (SK) Krajina pôvodu: Turecko (PL) Kraj pochodzenia:Turcja (HU) Származási ország:Törökország (TR) Menşe Ülke : Türkiye

BANQUET®
FOR YOUR HOME

www.**banqueteurope**.com