

Camry



CR 6726

(GB) user manual

(F) mode d'emploi

(P) manual de serviço

(LV) lietošanas instrukcija

(RO) Instrucțiunea de deservire

(H) felhasználói kézikönyv

(GR) οδηγίες χρήσεως

(MK) упатство за корисникот

(SLO) navodila za uporabo

(D) bedienungsanweisung

(E) manual de uso

(LT) naudojimo instrukcija

(EST) kasutusjuhend

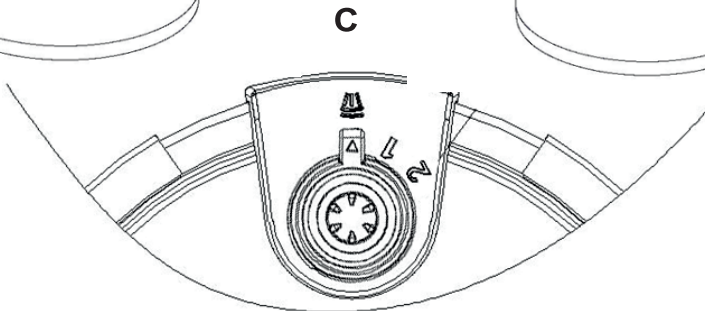
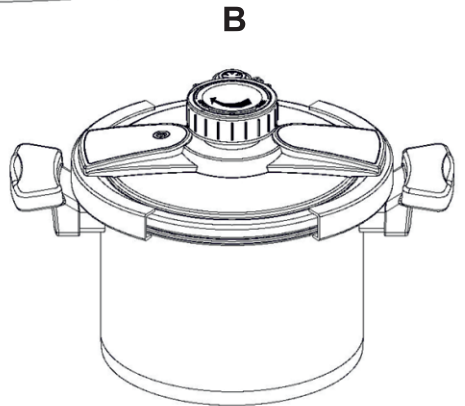
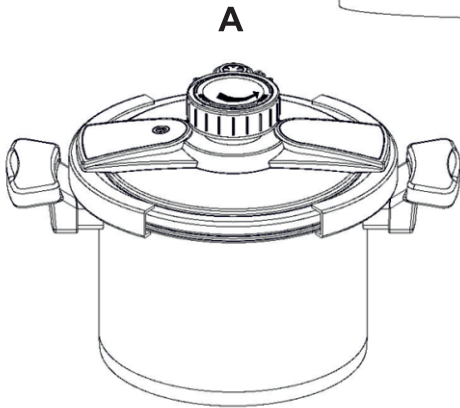
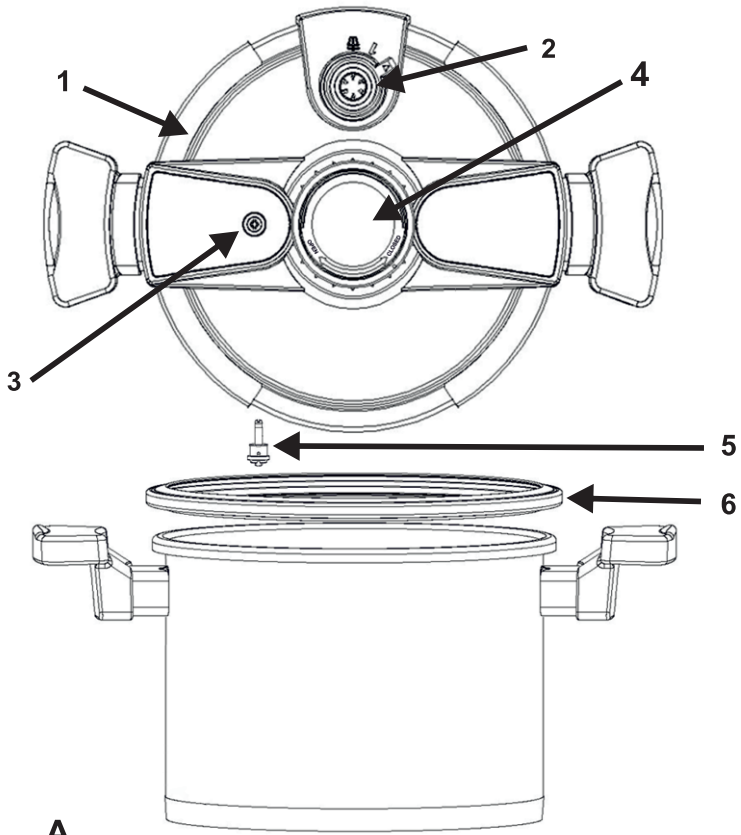
(BIH/HR) upute za rad

(CZ) návod k obsluze

(RUS) инструкция обслуживания


(NL) handleiding

(PL) instrukcja obsługi



SAFETY CONDITIONS IMPORTANT INSTRUCTIONS ON SAFETY OF USE PLEASE
READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

The warranty conditions are different, if the device is used for commercial purpose.

1. Before using the product please read carefully and always comply with the following instructions. The manufacturer is not responsible for any damages due to any misuse.
2. The product is only to be used indoors. Do not use the product for any purpose that is not compatible with its application.
3. Please be cautious when using around children. Do not let the children to play with the product. Do not let children or people who do not know the device to use it without supervision.
4. **WARNING:** This device may be used by children over 8 years of age and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or persons without experience or knowledge of the device, only under the supervision of a person responsible for their safety, or if they were instructed on the safe use of the device and are aware of the dangers associated with its operation. Children should not play with the device. Cleaning and maintenance of the device should not be carried out by children, unless they are over 8 years of age and these activities are carried out under supervision.
5. Never use a pressure cooker without any liquid, as it can cause serious damage. Make sure before cooking, or in a pressure cooker is always a sufficient amount of liquid.
6. Use a suitable heat source, in accordance with the instruction.
7. Do not use a pressure cooker for a purpose other than that for which it was intended.
8. Do not fill the pressure cooker over 2/3 of its volume.
9. In the case of products increasing its volume during cooking, eg. rice do not fill the pressure cooker with more than half of its capacity.
10. The pressure cooker is not suitable for frying using oil under pressure.
11. Do not cook in a pressure cooker milk-based dishes.
-  12. Do not put pressure cooker in the oven or microwave.
13. During the moving the pressure cooker you should be extremely careful. Hold the handles and buttons, and do not touch hot surfaces, if necessary, use oven gloves.
14. Pressure cooker cooks under pressure. Improper use can cause burns so before you start cooking, make sure the cooker is closed properly.
15. Before opening the cooker, make sure the valve is in the decompression position and check if the pressure inside dropped. Do not open the pressure cooker by force.
16. Be careful when opening, as some hot products may sputter.
17. Before each use, check if the steam drains are not clogged.
18. It is forbidden to interfere with the security system, excluding instructions for cleaning and maintenance.
19. Due to the risk of damage to the tank pressure cooker should not be used for the storage of sour or salted products before and after cooking
20. Use only genuine spare parts and accessories.

21. A pressure cooker can be used on all heat sources: gas, electric, ceramic and induction stoves.

DESCRIPTION OF THE DEVICE

- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| 1. lid | 2. pressure regulator |
| 3. pressure indicator | 4. cover latch knob |
| 5. safety gasket | 6. main gasket |

COOKING

Before using the cooker must be cleaned in accordance with the section "Cleaning".

1. Place the food in a pressure cooker and pour water or other liquid.
2. Close the lid (1) (Fig. A).
3. Make sure that the pressure regulator (2) is in position I or II depending on the products used.
I for delicate products and vegetables.
II for meat and frozen products.
4. Place the pressure cooker on the heat source. After a few minutes the pressure indicator (3) will show increase of pressure. Hissing means that the cooker has reached the right temperature.
5. Reduce the temperature of the heat source. Note if the pressure indicator (3) show decline of pressure - in this case, slightly increase the temperature.
6. When finished cooking, turn off the heat source.
7. Move the pressure regulator (2) to the release of steam position (Fig. C).
8. Before opening the lid let the pressure inside drop – proof of that will be going down of the pressure indicator (3).
8. Open the lid (Fig. B).
9. Before any reheating of products, make sure that there is enough liquid in the cooker.

The device has the protection of:

closing - the pressure in the device does not increase if it is not properly closed;

opening - if the pressure in the device is high you can't move the button to open it;

two overpressure protection - safety valve in the lid and gasket, which release excess steam.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. To clean any part of the cooker do not use chemically active or aggressive detergents. Do not use sharp materials including steel wool.
2. Pot, lid and gasket wash with a soft cloth and a liquid detergent.
3. In the case of deposits of limestone or iridescent patches apply vinegar soaked cloth.
4. Wipe all parts to dry.
5. Periodically check the condition of the gaskets (5 and 6) - if they are damaged, replace them.

ANSWERS TO QUESTIONS

1. Preparation of food takes too much time or pressure indicator during cooking isn't raising over the long time:
Increase the heat source power.

2. During cooking steam does not escape through the safety gasket:
Unplug the safety gasket.

3. Steam escapes around the cover:

Make sure the cover is properly closed.

Check that the gasket is properly installed.

Check that the gasket is not damaged and replace it if necessary.

4. Products overcooked in a pressure cooker:

Pour clean water and leave it inside the cooker for a few hours before washing.

5. You can't open the lid:

Leave it to cool down and try again.

To ensure safety, the device complies with the relevant standards and regulations:

- Pressure Equipment Directive

- Food Contact Materials Directive;

Device marked CE mark on rating label

TECHNICAL DATA:

Usable capacity: 7L

Working pressure: 60-100 kPa



To protect your environment: please separate carton boxes and plastic bags and dispose them in corresponding waste bins. Used appliance should be delivered to the dedicated collecting points due to hazardous components, which may effect the environment. Electrical appliance must be returned in order to reduce its reuse and utilization. If the device contains batteries they should be delivered to dedicated points separately.

DEUTSCH

ALLGEMEINE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN LESEN SIE AUFMERKSAM WICHTIGE ANWEISUNGEN BEZÜGLICH DER SICHERHEIT DER BENUTZUNG BEWAHREN SIE DIESE FÜR DIE ZUKUNFT AUF

Bei Verwendung des Gerätes zu gewerblichen Zwecken werden die Garantiebedingungen

geändert.

1. Vor der Inbetriebnahme des Gerätes soll man die Bedienungsanleitung lesen und gemäß den darin enthaltenen Hinweisen handeln. Der Hersteller haftet nicht für die Schäden wegen der bestimmungswidrigen Benutzung des Gerätes oder seiner unsachgemäßen Benutzung.
2. Das Gerät ist ausschließlich zur Hausbenutzung bestimmt. Nicht zu den anderen, bestimmungswidrigen Zielen benutzen.
3. Seien Sie besonders vorsichtig bei der Benutzung des Gerätes, wenn Kinder in der Nähe aufhalten. Lassen Sie nicht Kinder mit dem Gerät spielen. Lassen Sie weder die Kinder noch die mit dem Gerät nicht vertraut gemachten Personen es benutzen.
4. **WARNUNG:** Dieses Gerät kann durch die Kinder über dem 8. Lebensjahr sowie die Personen mit der begrenzten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten oder die unerfahrenen oder mit dem Gerät nicht vertrauten Personen genutzt werden, wenn dies unter Aufsicht der für ihre Sicherheit zuständigen Personen stattfindet oder ihnen die Hinweise zur sicheren Nutzung des Gerätes erteilt wurden und sie der mit der Benutzung verbundenen Gefahr bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit der Einrichtung spielen. Kinder dürfen nicht das Gerät reinigen und warten, es sei denn, sie sind über dem 8. Lebensjahr und diese Maßnahmen unter Aufsicht getroffen werden.
5. Benutzen Sie nie den Schnellkochtopf ohne Flüssigkeit, weil das sie ernsten Beschädigungen verursachen kann. Vergewissern Sie sich vor dem Kochen, ob es im Schnellkochtopf ausreichend viel Flüssigkeit gibt.
6. Benutzen Sie die entsprechenden Wärmequellen gemäß der Bedienungsanleitung.
7. Benutzen Sie nicht den Schnellkochtopf zum bestimmungswidrigen Ziel.
8. Füllen Sie nicht den Schnellkochtopf über 2/3 seines Volumens auf.
9. Bei Produkten, die ihr Volumen beim Kochen erhöhen, wie z.B. Reis, soll man nicht den Schnellkochtopf über die Hälfte seines Volumens auffüllen.
10. Der Schnellkochtopf taugt nicht zum Braten auf dem Öl unter Druck.
11. Im Schnellkochtopf soll man nicht die milchhaltigen Speisen kochen.
12. Stellen Sie nicht den Schnellkochtopf in den Ofen oder die Mikrowelle.
13. Beim Verlegen des Schnellkochtopfes unter Druck ist die maximale Vorsicht geboten. Halten Sie an den Griffen und Druckknöpfen sowie fassen Sie nicht die heißen Oberflächen, bei Bedarf nutzen Sie die Kochhandschuhe.
14. Der Schnellkochtopf kocht unter Druck. Die unsachgemäße Benutzung kann Verbrennungen verursachen, deswegen soll man sich vor dem Kochen vergewissern, ob der Schnellkochtopf richtig geschlossen ist.
15. Vergewissern Sie sich vor dem Öffnen des Schnellkochtopfes, ob der Ventil in der Dekompressionslage ist und ob der Druck drinnen gesunken ist. Öffnen Sie nicht den Schnellkochtopf mit Gewalt.
16. Seien Sie vorsichtig beim Öffnen, weil einige heiße Produkte spritzen können.
17. Prüfen Sie vor jeder Benutzung, ob die Ablassventile durchgängig sind.
18. Es ist verboten, ins Sicherheitssystem einzugreifen, außer den Hinweisen zur Reinigung und Wartung?
19. Wegen der drohenden Beschädigung des Behälters soll man nicht den Schnellkochtopf zur Aufbewahrung der sauren oder vor und nach dem Kochen gesalzenen Produkte nutzen.
20. Verwenden Sie nur originale Teile und Zubehör.
21. Den Schnellkochtopf kann man auf allen Wärmequellen benutzen: Gas-, Elektro-, keramischen und Induktionsplatten.



BESCHREIBUNG DES GERÄTES

- | | |
|------------------------|--------------------------------------|
| 1. Deckel | 2. Druckregulator |
| 3. Druckanzeige | 4. Drehknebel für Deckelverriegelung |
| 5. Sicherheitsdichtung | 6. Hauptdichtung |

KOCHEN

Vor der Benutzung muss der Schnellkochtopf gemäß dem Punkt "Reinigung" gereinigt werden.

1. Geben Sie die Produkte in den Schnellkochtopf und schütteln Sie Wasser oder andere Flüssigkeit.
2. Schließen Sie den Deckel (1) (Abb. A).
3. Vergewissern Sie sich, dass der Druckregulator (2) in der Position I oder II je nach den genutzten Produkten eingestellt ist.
I für zarte Produkte und Gemüse.
II für Fleisch und gefrorenen Produkte.
4. Stellen Sie den Schnellkochtopf auf die Wärmequelle. Nach einigen Minuten wird die Druckanzeige (3) seinen Anstieg anzeigen. Das Zischen bedeutet, dass der Schnellkochtopf die richtige Temperatur erreicht hat.
5. Senken Sie die Temperatur der Wärmequelle. Beachten Sie, ob die Druckanzeige (3) seinen Rückgang nicht anzeigt - erhöhen Sie vorsichtig die Temperatur in diesem Fall.
6. Schalten Sie die Wärmequelle nach dem beendeten Kochen aus.
7. Verschieben Sie den Druckregulator (2) in die Position der Dampf freisetzung (Abb. C).
8. Lassen Sie vor dem Öffnen des Deckels, dass der Druck drinnen sinkt, wovon die Senkung der Druckanzeige (3) zeugen wird.
9. Öffnen Sie den Deckel (Abb. B).
10. Vergewissern Sie sich vor dem eventuellen erneuten Aufwärmen der Produkte, ob es ausreichend viel Flüssigkeit im Schnellkochtopf gibt.

Das Gerät ist in die Sicherungen ausgestattet:

- Schließen - der Druck im Gerät nicht steigt, wenn es schlecht geschlossen ist;
- Öffnen - wenn der Druck im Gerät zu hoch ist, kann man nicht den Öffnungsdruckknopf verstellen, zwei Überdrucksicherungen - Sicherheitsventil im Deckel sowie Dichtung, mit denen übermäßiger Dampf freigesetzt wird.

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Benutzen Sie keine chemisch aktiven und ätzenden Reinigungsmittel zur Reinigung irgendwelches Teiles des Gerätes. Verwenden Sie keine scharfen Materialien, darunter keinen Stahlschwamm.
2. Den Topf, den Deckel und die Dichtung soll man mit dem weichen Lappen mit dem Geschirrspülmittel waschen.
3. Bei Steinablagerungen oder opalisierenden Flecken soll man den mit Essig durchtränkten Lappen verwenden.
4. Wischen Sie alle Elemente trocken ab.
5. Prüfen Sie den Zustand der Dichtungen (5 und 6) periodisch - bei Beschädigungen soll man sie wechseln.

ANTWORTEN AUF FRAGEN

1. Die Vorbereitung der Speise dauert zu lange oder die Druckanzeige ist nach der längeren Zeit nicht gestiegen:
Steigern Sie die Leistung der Wärmequelle.
2. Der Dampf strömt nicht beim Kochen durch die Sicherheitsdichtung heraus:
Machen Sie das Sicherheitsventil durchgängig.
3. Der Dampf fließt um den Deckel heraus:
Prüfen Sie, ob der Deckel richtig geschlossen ist.
Prüfen Sie, ob der Deckel richtig montiert ist.
Prüfen Sie, ob die Dichtung nicht beschädigt ist und bei Bedarf wechseln Sie diese.
4. Die Produkte sind im Schnellkochtopf angebrannt:
Schütteln Sie sauberes Wasser und hinterlassen im Gerät über einige Stunden vor dem Waschen.
5. Den Deckel kann man nicht öffnen:
Hinterlassen Sie das Gerät zum Abkühlen und versuchen Sie erneut.

Für die Sicherheit ist das Gerät mit den entsprechenden Normen und Vorschriften konform:
- Richtlinie über Druckgeräte
- Materialien für den Kontakt mit Lebensmitteln:
Das Produkt mit CE auf dem Leistungsschild bezeichnet.

TECHNISCHE DATEN:

Nutzvolumen: 7L
Betriebsdruck: 60-100 kPa



Den Pappkarton im Altpapier entsorgen. Polyäthylenbeutel (PE) in dem Behälter für Kunststoff entsorgen. Das abgenutzte Gerät zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle bringen, da es gefährliche Substanzen enthält, die die Umwelt gefährden können. Das Gerät sollte in einer Form abgegeben werden, die eine weitere Nutzung unmöglich macht. Wenn es Batterien enthält, sollten diese rausgenommen und separat an einer Sammelstelle abgegeben werden. Das Gerät darf nicht in den Hausmüll rausgeworfen werden!!

FRANÇAIS

CONSIGNES DE SECURITE.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES CONCERNANT LA SECURITE D'UTILISATION.

LISEZ-LES ATTENTIVEMENT ET CONSERVEZ-LES POUR L'AVENIR"

En cas d'utilisation dans des fins commerciales, les conditions de garantie changent.

1. Avant d'utiliser l'appareil, lire le mode d'emploi et suivre les instructions qu'y sont contenues. Le fabricant ne est pas responsable de tout dommage causé par l'utilisation de l'appareil contrairement à son utilisation prévue ou une mauvaise manipulation.
2. L'appareil n'est utilisé que pour un usage domestique. Ne l'utilisez pas aux buts d'autres que l'usage prévu.
3. Pendant l'utilisation de l'appareil il faut maintenir une prudence extrême quand il y a des enfants autour. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil, ne permettez pas les enfants ou les personnes peu renseignés avec l'appareil de l'utiliser.
4. ATTENTION: L'appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et les personnes ayant un handicap physique, sensorielles ou mentales réduite, ou le manque d'expérience et de connaissances de l'appareil, si cela est fait sous la supervision d'une personne responsable de leur sécurité ou ont été donné des conseils d'utilisation de l'appareil et des

- dangers liés à son utilisation sont clairs. Les enfants ne doivent pas jouer l'appareil. Nettoyage et la conservation de l'appareil ne doivent pas être effectués par les enfants, sauf qu'ils sont plus de 8 ans et les activités sont effectuées sous le contrôle.
5. N'utilisez jamais un autocuiseur sans liquide, car il peut causer de graves dommages. Avant la cuisson assurez-vous que dans un autocuiseur est toujours une quantité suffisante de liquide.
 6. Utilisez une source de chaleur appropriée, en conformité avec le mode d'emploi.
 7. N'utilisez pas un autocuiseur au but autre que celui pour lequel il a été prévu.
 8. Ne remplissez pas l'autocuiseur au-dessus de 2/3 de son volume.
 9. Dans le cas où les produits augmentent son volume pendant la cuisson, par exemple riz, il ne faut pas remplir l'appareil plus de la moitié de son volume.
 10. L'autocuiseur ne est pas adapté pour la friture sur de l'huile sous pression.
 11. Il ne faut pas cuire dans l'autocuiseur des plats à base de lait.
 12. Ne mettez pas l'autocuiseur dans le four ou micro-ondes.
 13. Pendant le mouvement de l'autocuiseur sous pression il faut maintenir prudence extrême. Tenez les poignées et boutons, et ne touchez pas les surfaces chaudes, si nécessaire, en utilisant des gants de cuisine.
 14. Autocuiseur cuit sous la pression. Une mauvaise utilisation peut provoquer des brûlures donc avant de commencer la cuisson, assurez-vous que l'autocuiseur est correctement fermé.
 15. Avant d'ouvrir l'autocuiseur, assurez-vous que la soupape est dans la position de décompression et vérifiez si la pression à l'intérieur a chuté. Il ne faut pas ouvrir l'autocuiseur par la force.
 16. Soyez prudent pendant l'ouverture, car certains produits chauds peuvent pulvériser.
 17. Avant chaque utilisation, vérifiez si les soupapes de vidange de la vapeur ne sont pas obstrués.
 18. Il est interdit d'interférer au système de sécurité, sauf des instructions concernant le nettoyage et la conservation.
 19. En raison du risque de dommages de réservoir il ne doit pas être utilisé pour le stockage des produits acides ou salés avant et après la cuisson.
 20. Utilisez uniquement des pièces de rechange et accessoires d'origine.
 21. Un autocuiseur peut être utilisé sur toutes les sources de chaleur: cuisines gaz, électrique, céramique et induction.



DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- | | |
|---------------------------|----------------------------------|
| 1. Couvercle | 2. Régulateur de pression |
| 3. Indicateur de pression | 4. Bouton du loquet du couvercle |
| 5. Joint de sécurité | 6. Joint majeur |

CUISSON

Avant d'utiliser l'autocuiseur doit être nettoyés selon l'article "Nettoyage".

1. Placez la nourriture dans l'autocuiseur et verser l'eau ou autre liquide.
2. Fermez le couvercle (1) (Fig. A).
3. Assurez-vous que le régulateur de pression (2) est en position I ou II selon les produits utilisés. I pour des produits délicats et des légumes. II pour la viande et des produits congelés.
4. Placez l'autocuiseur sur la source de chaleur. Après quelques minutes, l'indicateur de pression (3) indique une augmentation. Sifflement signifie que l'autocuiseur atteint la bonne température.
5. Réduisez la température de la source de chaleur. Notez si l'indicateur de pression (3) ne montre pas sa baisse - dans ce cas, augmentez la température légèrement.
6. Lorsque la cuisson est terminée, éteignez la source de chaleur.
7. Déplacez le régulateur de pression (2) à la position de libération de vapeur (Fig. C).
8. Avant d'ouvrir le couvercle laisser la pression à l'intérieur baisser, ça sera montré par la diminution de l'indicateur de pression (3).
8. Ouvrez le couvercle (Fig. B).
9. Avant de réchauffage éventuel des produits, assurez-vous que dans l'autocuiseur il y a assez de liquide.

L'appareil est équipé des protections:

- De la fermeture - la pression dans l'appareil n'augmente pas s'il ne est pas fermé correctement;
- D'ouverture - si la pression dans l'appareil est haute, on ne peut pas déplacer le bouton d'ouvrir;
- Deux protections contre la surpression – la soupape de sécurité dans le couvercle et le joint, qui libèrent l'excès de vapeur.

NETTOYAGE ET CONSERVATION

1. Ne pas nettoyer aucune partie de l'appareil en utilisant des détergents chimiquement actifs ou agressifs. Ne pas utiliser de matériaux pointus y compris les fibres d'acier.
2. Le pot, le couvercle et le joint lavez avec un chiffon doux et un liquide vaisselle.
3. Dans le cas des dépôts de pierre ou des taches iridescentes utilisez le chiffon imbibé de vinaigre.
4. Essuyez toutes les éléments à sec.
5. Vérifiez régulièrement l'état des joints (5 et 6) – s'ils sont endommagés, il faut les remplacer.

RÉPONSES AUX QUESTIONS

1. Préparation du plat prend trop de temps ou l'indicateur de pression n'augmente pas après le long terme:
Augmentez de la puissance de la source de chaleur.
2. Pendant la cuisson, la vapeur ne s'échappe pas par le joint de sécurité :
Débouchez la soupape de sécurité.
3. Vapeur s'échappe autour du couvercle:
Vérifiez que le couvercle est correctement fermé.
Vérifiez que le joint est correctement installé.
Vérifiez que le joint ne est pas endommagé et le remplacer si nécessaire.
4. Produits se sont brûlés dans un autocuiseur:
Versez de l'eau propre et le laisser dans l'appareil pendant quelques heures avant de laver.
5. On ne peut pas ouvrir le couvercle:
Laissez l'appareil à refroidir et essayez à nouveau.

Pour assurer la sécurité, l'appareil est conforme aux normes et règlements appropriés
- Directive Equipements sous pression
- Matériaux en contact avec des produits alimentaires.
Produit marqué CE sur la plaquette signalétique.

CHARACTERISTIQUE TECHNIQUE:

Capacité utile: 7L
Pression de service: 60-100 kPa



Respect de l'environnement. Nous vous prions de bien vouloir trier les emballages en carton ainsi que les sachets plastiques (en polyéthylène). L'appareil usagé ne doit pas être jeté à la poubelle mais remis au point de collecte prévu à cet effet car il contient des éléments pouvant être nocifs pour l'environnement. L'appareil électrique doit être remis de manière à limiter au maximum une éventuelle utilisation ultérieure. Si l'appareil contient des piles, il faut les retirer et les remettre à un autre point de collecte. Ne pas jeter l'appareil dans une poubelle de déchets ménagers !!!

ESPAÑOL

CONDICIONES GENERALES DE SEGURIDAD

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD PARA EL USUARIO

POR FAVOR LEA ATENTAMENTE Y GUARDELAS PARA CONSULTAR EN EL FUTURO

Si usa el aparato con fines comerciales, las condiciones de la garantía cambiarán.

1. Antes de usar el aparato, leer el manual de instrucciones y seguir las instrucciones contenidas en el mismo.

El fabricante no es responsable de los daños causados por el uso inadecuado del aparato o el servicio incorrecto.

2. El aparato sirve sólo para el uso doméstico. No lo utilizar para otros fines, distintos a su uso previsto.

3. Tenga mucho cuidado al utilizar el aparato cuando hay niños alrededor. No permita que los niños jueguen con el aparato, no permite utilizar el aparato por niños o personas no familiarizadas con su uso.

4. **ADVERTENCIA:** Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o las personas sin experiencia o conocimiento del aparato, si esto se hace bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o se les ha dado instrucciones sobre el uso seguro del aparato y cuando son conscientes de los peligros relacionados con su uso. Los niños no deben jugar con el aparato. Limpieza y mantenimiento del aparato no deben ser realizados por los niños, a menos que tengan más de 8 años de edad y que estas actividades se lleven a cabo bajo supervisión.

5. Nunca use una olla a presión sin ningún líquido, ya que esto puede causar daños graves. Asegúrese de que antes de cocinar en la olla a presión hay siempre una cantidad suficiente de líquido.

6. Utilice unas fuentes de calor adecuadas, de acuerdo con el manual de instrucciones.

7. No utilice la olla a presión para un fin distinto de aquel para que fue diseñada.

8. No llene la olla a presión por más de 2/3 de su volumen.

9. En el caso de los productos que aumentan su volumen durante la cocción, como p.ej. arroz, no llene la olla a presión por más de la mitad de su capacidad.

10. La olla a presión no sirve para para freír en aceite bajo presión.

11. No cocine en una olla a presión platos hechos a base de leche.

12. No coloque la olla a presión en el horno o en el microondas.



13. Durante el movimiento de la olla de presión bajo la presión mantener una extrema precaución. Agarre las asas y botones, y no toque las superficies calientes, si es necesario, usando guantes de cocina.

14. Olla a presión cuece bajo presión. El uso inadecuado puede causar quemaduras por lo que antes de empezar a cocinar, asegúrese de que la olla a presión está cerrada correctamente.

15. Antes de abrir la olla a presión, asegúrese de que la válvula está en la posición de descompresión y compruebe si la presión en el interior bajó. No abrir la olla a presión por fuerza.

16. Tenga cuidado al abrir, ya que algunos productos calientes pueden salpicar.

17. Antes de cada uso, verifique si las válvulas de purga de vapor no estén obstruidas.

18. Está prohibido injerir en el sistema de seguridad, además de las instrucciones de limpieza y mantenimiento.

19. Debido al riesgo de daño, el recipiente de la olla a presión no debe ser utilizado para el almacenamiento de productos ácidos o salado antes y después de la cocción

20. Utilice únicamente piezas y accesorios originales.

21. Una olla a presión puede ser utilizada en todas las fuentes de calor: cocinas de gas, eléctricas, de cerámica y de inducción.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- | | |
|-------------------------|------------------------------|
| 1. tapa | 2. regulador de presión |
| 3. indicador de presión | 4. perilla de cierre de tapa |
| 5. junta de seguridad | 6. junta principal |

COCINAR

Antes de utilizar la olla a presión debe ser lavada de acuerdo con el punto "Limpieza".

1. Coloque los productos en la olla a presión y vierta agua u otro líquido.

2. Cierre la tapa (1) (fig. A).

3. Asegúrese de que el regulador de presión (2) está en la posición I o II dependiendo de los productos utilizados.

I para los productos delicados y verduras.

II para carne y productos congelados.

4. Coloque la olla a presión en la fuente de calor. Después de unos minutos el indicador de presión (3) mostrará su aumento. El silbido significa que la olla a presión ha alcanzado la temperatura adecuada.

5. Reducir la temperatura de la fuente de calor. Tenga en cuenta que el indicador de presión (3) no muestra su bajada - en este caso, aumentar ligeramente la temperatura.

6. Cuando termine de cocinar, apague la fuente de calor.

7. Mueva el regulador de presión (2) para la posición de la liberación de vapor (fig. C).

8. Antes de abrir la tapa dejar que la presión en el interior se reduzca lo que confirmará la bajada del indicador de la presión (3).

8. Abrir la tapa (fig. B).

9. Antes de recalentar un producto, asegúrese de que en la olla a presión hay suficientemente líquido.

El aparato tiene protecciones:

de cierre – la presión en el dispositivo no aumenta si no está bien cerrado;

de apertura- si la presión en el dispositivo es alta no se puede mover el botón para abrir;

dos protecciones contra la sobrepresión - válvula de seguridad en la tapa y la junta, que liberan el exceso de vapor.

LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN

1. Para limpiar cualquier parte del aparato no utilizar detergentes químicamente activos o agresivos. No utilizar objetos cortantes incluido la esponja para lavar de acero.

2. La olla, la tapa y la junta lavar con un paño suave y un detergente líquido para lavar platos.

3. En el caso de los depósitos de piedra o manchas iridiscuentes utilizar un paño remojado en vinagre.

4. Limpie todas las piezas hasta que se sequen.

5. Revise periódicamente el estado de las juntas (5 y 6) - si están dañadas, reemplácelas.

RESPUESTAS A LAS PREGUNTAS

1. Preparación del plato lleva demasiado tiempo o el indicador de presión no se eleva después de un largo plazo:

Aumentar la potencia de la fuente de calor.

2. Durante la cocción la vapor no se escape a través de la junta de seguridad

Desatascar la válvula de seguridad.

3.El vapor escapa alrededor de la tapa:

Asegúrese de que la tapa está cerrada correctamente.

Compruebe que la junta está correctamente instalada.

Compruebe que la junta no está dañada y cámbiela, si fuera necesario.

4. Los productos se quemaron en una olla a presión:

Vierta agua limpia y déjela en la máquina durante unas horas antes de lavar.

5. No se puede abrir la tapa.
Deja que se enfríe y vuelva a intentarlo.

DATOS TÉCNICOS:

La capacidad utilizable: 7L
Presión de trabajo: 60-100 kPa

Para garantizar la seguridad, el aparato cumple con las normas y reglamentos pertinentes:

- Directiva de equipos a presión
 - Materiales en contacto con los productos alimenticios
- Posee la marca CE en la placa nominal



Preocupación por el medio ambiente. Por favor, lleva las cajas de cartón a un sitio de reciclaje. Las bolsas de polietileno se deben tirar al cubo de la basura amarillo (para envases). El equipo gastado debe ser entregado en el punto de almacenamiento adecuado, porque las piezas que constituyen el equipo pueden suponer un peligro para el medio ambiente. Debes entregar el equipo Hay que devolver el equipo eléctrico con el fin de evitar su reutilización. Si en el equipo se encuentran pilas, hay que sacarlas y entregar por separado, en un punto de almacenamiento adecuado. No tires el equipo al contenedor para residuos urbanos!!

PORTUGUÊS

CONDIÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA AS INSTRUÇÕES IMPORTANTES RELATIVAS À SEGURANÇA DE UTILIZAÇÃO DEVEM SER LIDAS COM ATENÇÃO E GUARDADAS PARA A POSTERIOR UTILIZAÇÃO

Em caso da sua utilização para os fins comerciais, as condições de garantia são sujeitas às alterações.

1. Antes de usar o aparelho, ler o manual de instruções e seguir as instruções nele contidas. O fabricante não se responsabiliza por danos causados pelo uso inadequado do aparelho ou serviço incorreto.
2. O aparelho serve apenas para uso doméstico. Não utilizar para outros fins que não sejam o seu uso destinado.
3. Tenha muito cuidado ao usar o aparelho quando as crianças estão ao redor. Não permitir que as crianças brinquem com aparelho, não dar permissão para utilizar o aparelho por crianças ou pessoas não familiarizadas com o seu uso.
4. **ADVERTÊNCIA:** Este aparelho pode ser usado por crianças de 8 anos e por as pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou pelas pessoas com falta de experiência e conhecimento do dispositivo, se isso for feito sob a supervisão de uma pessoa responsável pela segurança ou que receberam instruções sobre o uso seguro do aparelho e estão conscientes dos perigos associados à sua utilização. As crianças não devem brincar com o aparelho. Limpeza e manutenção do aparelho não deve ser feita por crianças, a menos que eles têm mais de 8 anos de idade e que estas atividades são realizadas sob supervisão.
5. Nunca use uma panela de pressão sem líquido, pois isso pode causar sérios danos. Certifique-se de antes de cozinhar na panela de pressão há sempre uma quantidade suficiente de líquido.
6. Use umas fontes de calor adequadas, de acordo com o manual de instruções.
7. Não utilize a panela de pressão para um fim diferente daquele para o qual foi projetada.
8. Não encha a panela de pressão por mais de 2/3 do seu volume.
9. No caso de produtos que aumentam o seu volume durante o cozimento, por exemplo, arroz, não encha a panela de pressão mais de metade da sua capacidade.
10. A panela de pressão não serve para fritar em óleo sob pressão.
11. Não cozinhe em panela de pressão pratos feitos a base de leite.
12. Não coloque a panela de pressão no forno ou microondas.
13. Durante o movimento da panela de pressão sob pressão manter extrema cautela. Segure as alças e botões. Não toque em superfícies quentes, se necessário, usar luvas de forno.



14. Panela de pressão serve para cozinhar sob pressão. O uso inadequado pode causar queimaduras por isso antes de começar a cozinhar, certifique-se de que a panela de pressão está fechada corretamente.
15. Antes de abrir a panela de pressão, certifique-se a válvula está na posição de descompressão e verifique se a pressão no interior baixou. Não abra a panela de pressão pela força.
16. Tenha cuidado ao abrir, porque alguns dos produtos quentes podem espirrar.

17. Antes de cada uso, verifique se as válvulas de purga de vapor não estão entupidas
18. É vedado interferir no sistema de segurança, além de instruções para limpeza e manutenção.
19. Devido ao risco de ferimento, o recipiente da panela de pressão não deve ser utilizado para o armazenamento de produtos ácidos ou salgados antes e depois da cozedura
20. Use apenas peças e acessórios originais.
21. A panela de pressão pode ser usada em todas as fontes de calor: fogões a gás, elétricas, de cerâmica e de indução.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

- | | |
|-------------------------|----------------------------|
| 1. tampa | 2. regulador de pressão |
| 3. indicador de pressão | 4. botão de fecho de tampa |
| 5. junta de segurança | 6. junta principal |

COZINHAR

Antes de utilizar a panela de pressão deve ser lavada de acordo com o ponto "Lavagem".

1. Colocar os produtos na panela de pressão e pôr água ou outro líquido.
2. Feche a tampa (1) (fig. A).
3. Certifique-se que o regulador de pressão (2) está na posição I ou II, dependendo dos produtos utilizados.
 - I para produtos delicados e vegetais.
 - II para a carne e produtos congelados.
4. Colocar a panela de pressão na fonte de calor. Depois de alguns minutos, o indicador de pressão (3) vai mostrar o seu aumento. O apito significa que a panela de pressão atingiu a temperatura adequada.
5. Reduzir a temperatura da fonte de calor. Note que o indicador de pressão (3) não mostra a sua descida - neste caso, aumentar um pouco a temperatura.
6. Ao terminar de cozinhar, desligue a fonte de calor.
7. Mover o regulador de pressão (2) para a posição da saída do vapor (Fig. C).
8. Antes de abrir a tampa permitir para que a pressão no interior se reduja o que vai confirmar o abaixamento do indicador de pressão (3).
8. Abra a tampa (fig. B).
9. Antes de reaquecimento dum produto, certifique-se de que na panela de pressão há suficientemente líquido.

O aparelho tem proteções:

de fecho - a pressão no aparelho não aumenta se não estiver bem fechado
 de abertura-se a pressão no aparelho é elevada não é possível mover o botão para abrir;
 dois proteções contra a sobrepressão - válvula de segurança na tampa e a junta, que liberam o excesso de vapor.

LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

1. Para limpar qualquer parte do aparelho não usar detergentes quimicamente ativos ou agressivos. Não usar objetos cortantes, incluindo a esponja de lavar de aço.
2. A panela, tampa e junta lavar com um pano macio e um detergente de lavar louça.
3. No caso de depósitos de pedra ou manchas iridescentes, usar um pano molhado em vinagre.
4. Limpe todas as peças até secar.
5. Verifique regularmente o estado das juntas (5 e 6) - se estiverem danificadas, substituí-las.

RESPOSTAS A PERGUNTAS

1. Preparação do prato demora muito tempo ou o indicador de pressão não sobe a longo prazo:
 Aumentar a potência da fonte de calor.
2. Durante a cozedura a vapor não escapa através da junta de segurança
 Desobstruir a válvula de segurança.
3. O vapor escapa ao redor da tampa:
 Verifique se a tampa está bem fechada.
 Verifique se a junta está instalada corretamente.
 Verifique se a junta não está danificada e substituir, se necessário.
4. Os produtos foram fumados em uma panela de pressão:
 Despejar água limpa e deixar na máquina por algumas horas antes de lavar.
5. Não é possível abrir a tampa.
 Deixe esfriar e tente novamente.

DADOS TÉCNICOS:

Capacidade utilizável: 7L
 Pressão de trabalho: 60-100 kPa

Para garantir a segurança, o aparelho está em conformidade com as regras e regulamentos:
 - Directiva de equipamentos de pressão
 - Materiais em contacto com os produtos alimentícios:
 Produto com símbolo CE na placa de características.



Protecção do meio ambiente. Rogamos, os embalagens de cartão destinem-se para papéis velhos. Os sacos de polietileno (PE) devem-se colocar em contentores para material plástico. O dispositivo usado deve-se levar a um ponto de armazenamento adequado porque os componentes perigosos que ficam dentro do dispositivo podem ser perigosos para o meio ambiente. O dispositivo elétrico deve-se entregar de modo que se reduza a sua nova utilização e uso. Se no dispositivo há pilhas, devem-se tirar e levar a um ponto de armazenamento em separado. Não colocar o dispositivo em contentores para resíduos municipais!!

BENDROSIOS SAUGOS SĄLYGOS SVARBIAS SAUGAUS NAUDOJIMO INSTRUKCIJAS BŪTINA ATIDŽIAI PERSKAITYTI IR IŠSAUGOTI ATEIČIAI

Jeigu prietaisas naudojama komerciniais tikslais, taikomos kitokios garantijos sąlygos.

1. Prieš pradėdant įrenginio naudojimą perskaitykite naudojimo instrukciją ir naudokite jį pagal pateiktas nuorodas. Gamintojas neatsako už žalas dėl įrenginio naudojimo, ne pagal jo paskirtį arba netinkamo jo naudojimo.
2. Įrenginys yra skirtas naudoti tik namuose. Nenaudokite kitiems tikslams, neatitinkantiems numatytos paskirties.
3. Būkite ypač atsargūs įrenginio naudojimo metu, kai šalia yra vaikai. Negalima leisti vaikams žaisti su įrenginiu, neleiskite įrenginio naudoti vaikams ir asmenims, kurie nesusipažino su naudojimo instrukcija.
4. ĮSPĖJIMAS: Šis įrenginį gali naudoti vaikai virš 8 metų amžiaus ir asmenys su fizine, jutimo ir protine negalia, arba asmenys be patirties, bei žinių apie įrenginį trūkumu, jei yra prižiūrimi asmens, atsakingo už jų saugumą arba jiems buvo pateiktos nuorodos apie įrenginio saugų naudojimą ir jei yra sąmoningi apie pavojų, susijusį su įrenginio naudojimu. Negalima vaikams žaisti su įrenginiu. Įrenginio valymo ir konservavimo neturėtų atlikti vaikai, nebent jei tai atliks vaikai virš 8 metų amžiaus, su suaugusių asmenų priežiūra.
5. Niekada nenaudokite greitpuodžio be jokio skysčio, tai gali privesti prie rimtų pažeidimų. Prieš virimą, visada įsitikinkite ar greitpuodyje yra atitinkamas skysčio kiekis.
6. Taikykite, atitinkamus šilumos šaltinius pagal naudojimo instrukciją.
7. Nenaudokite greitpuodžio kitiems tikslams, negu jo paskirtis.
8. Nepripildykite greitpuodžio daugiau negu 2/3 jo tūris.
9. Produktų, kurie padidina savo tūrį virimo metu, pvz. ryžiai, nepripildykite greitpuodžio virš pusę jo talpos.
10. Greitpuodis netinka kepimui aliejuje su slėgiu.
11. Negalima virti greitpuodyje pieno patiekalų.
12. Nedėkite greitpuodžio į orkaitę ir mikrobangų krosnelę.
13. Greitpuodžio su slėgiu persislinkimo metu reikia laikytis maksimalaus atsargumo. Laikykite už laikiklių ir mygtukų, o taip pat nelieskite karštų paviršių, esant reikalui, panaudokite virtuvines pirštines.
14. Greitpuodis verda esant slėgiui. Netinkamas naudojimas gali privesti prie nudegimų, todėl prieš virimo pradžią, įsitikinkite ar greitpuodis yra taisyklingai uždarytas.
15. Prieš greitpuodžio atidarymą, įsitikinkite ar vožtuvas yra dekompresijos padėtyje, o taip pat patikrinkite ar viduje sumažėjo slėgis. Negalima atidaryti greitpuodžio su jėga.
16. Būkite atsargūs atvėrimo metu, nes kai kurie karšti produktai gali purkšti.
17. Prieš kiekvieną panaudojimą patikrinkite ar garų išleidimo vožtuvas nėra užkišti.
18. Draudžiama ingeruoti į saugumo sistemą, išskyrus valymo ir konservavimo darbų atveju.
19. Dėl talpyklos pažeidimo pavojaus, negalima panaudoti greitpuodžio rūgščių arba sūrių prieš virimą ir po virimo laikymui.
20. Naudokite tik originalias dalis ir aksesuarus.
21. Greitpuodis gali būti naudojamas ant įvairių šilumos šaltinių: dujų, elektrinių, keraminių ir indukcinų viryklų.



ĮRENGIMO APRAŠAS

1. dangtelis
3. slėgio rodiklis

2. slėgio reguliatorius
4. dangtelio uždarymo reguliatorius

VIRIMAS

Prieš naudojimą reikia išvalyti greitpuodį pagal "Valymas" punktą.

1. Įdėkite produktus į greitpuodį ir įpilkite vandenį ar kitą skystį.
2. Uždarykite dangtį (1) (A pav.).
3. Įsitinkinkite, ar slėgio reguliatorius (2) yra I arba II padėtyje priklausomai nuo panaudotų produktų. I švelniems produktams ir daržovėms.
4. Mėsai ir šaldytiems produktams.
5. Padėkite greitpuodį ant šilumos šaltinio. Po kelių minučių slėgio rodiklis (3) rodo jo didėjimą. Šnypštimas reiškia, kad greitpuodis pasiekė atitinkamą temperatūrą.
6. Sumažinkite šilumos šaltinio temperatūrą. Atkreipkite dėmesį ar slėgio rodiklis (3) nerodo jo kritimo - tokiu atveju švelniai padidinkite temperatūrą.
7. Pabaigus virti išjunkite šaltinį.
8. Pasukite slėgio reguliatorių (2) į garų išleidimo poziciją (C pav.).
9. Prieš dangčio atvėrimą, palaukite, kol vidaus slėgis nukris, tai parodys slėgio rodiklio nukritimas (3).
10. Atverkite dangtį (B pav.).
11. Prieš pakartotinį produktų šildymą, įsitinkinkite, ar greitpuodyje yra atitinkamas skysčio kiekis.

Įrenginys turi apsaugas:

- uždarymo - slėgis įrenginyje nepadidės, jeigu jis yra netinkamai uždarytas;
- atvėrimo - jeigu slėgis įrenginyje yra didelis negalima pakeisti atvėrimo mygtuko.
- viršslėgio dvi apsaugas - saugumo vožtuvas dangtyje ir tarpiklis, išleidžiantys garų per didelį kiekį.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

1. Įrenginio dalių valymui nevertoti chemiškai aktyvių ir edančių priemonių. Nenaudokite šiurkščių medžiagų ir plieno valytuvų.
2. Puodą, dangtį ir tarpiklį plaukite minkšta šluoste su indų valymo priemone.
3. Akmens nuosėdų atsiradimo arba nudėgimo dėmių atveju panaudokite šluoste su stalo actu.
4. Valykite visus elementus, kol bus sausi.
5. Pastoviai tikrinkite tarpiklių stovį (5 ir 6) - jeigu yra pažeistos reikia jas pakeisti.

ATSAKYMAI | KLAUSIMUS

1. Patiekalo paruošimas užima per daug laiko arba slėgio rodiklis praėjus ilgesniam laikui nepakilo: Padidinkite šilumos šaltinio galią.
2. Virimo metu garai neišeina per saugumo tarpiklį: Išvalykite saugumo vožtuvą.
3. Garai skleidžiasi aplink dangtį: Patikrinkite ar dangtis yra tinkamai uždarytas. Patikrinkite ar tarpiklis yra tinkamai įmontuotas. Patikrinkite ar tarpiklis nėra pažeistas ir esant reikalui pakeiskite jį.
4. Produktai pridegę greitpuodyje: Įpilkite švarių vandenį ir palikite jį įrenginyje kelioms valandoms prieš išplovimą.
5. Negalima atverti dangčio: Palaukite kol įrenginys atauš ir pabandykite dar kartą.

Kad būtų užtikrintas saugumas, įrenginys atitinka nurodytas normas ir nuostatas:
 - Slėgio įrengimų direktyva
 - Medžiagos turinčios sąlytį su maisto produktais: Prietaisas turi CE ženklą vardineje lentelėje.

TECHNINIAI DUOMENYS:

Naudojimo talpa: 7L
 Darbinis slėgis: 60-100 kPa



Rūpinantis aplinka. Kartono pakuotes atiduoti į makulatūrą. Polietileno (PE) maišelius mesti į plastikui skirtą konteinerį. Susidėvėjusį prietaisą atiduoti į atitinkamą atliekų surinkimo vietą, nes prietaisė esančios pavojingos medžiagos gali kelti grėsmę aplinkai. Elektrinį prietaisą atiduoti tokį, kad nebūtų galima jo pakartotinai naudoti ir panaudoti. Jeigu prietaisė yra baferijos, būtina jas išimti ir atskirai atiduoti į atliekų surinkimo vietą. Nemesti prietaisą į buitinių atliekų konteinerį!

LATVIEŠU

VISPĀRĪGI DROŠĪBAS NOTEIKUMI SVARĪGI DROŠAS IZMANĻOŠANAS NORĀDĪJUMI. LŪDZU, UZMANĪGI IZLASIET UN SAGLABĀJIET

Ja ierīce tiek izmantota komerciāliem nolūkiem, garantijas nosacījumi mainās.

1. Pirms ierīces izmantošanas izlasiet instrukciju un sekojiet tajā ietvertajiem norādījumiem. Ražotājs nav atbildīgs par bojājumiem, kas radušies, ja ierīce netiek izmantota saskaņā ar tās lietošanas mērķi vai tās nepareizu ekspluatāciju.
2. Ierīce ir paredzēta izmantošanai tikai mājas apstākļos. Nelietojiet to citiem mērķiem, kas nav saskaņā ar to lietošanas mērķi.
3. Ir jābūt īpaši piesardzīgiem, izmantojot ierīci, kad blakus atrodas bērni. Neļaujiet bērniem spēlēties ar ierīci. Neļaujiet bērniem vai cilvēkiem, kas nav pazīstami ar attiecīgās ierīces apkalpošanu, to izmantot.

4. BRĪDINĀJUMS: Šo iekārtu var izmantot bērni, kas ir vecāki par 8 gadiem, personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, kā arī cilvēki ar ierīces apkalpes pieredzes trūkumu, ja tas tiek darīts personas klātbūtnē, kas atbild par viņu drošību, vai viņiem tika sniegti drošas ierīces lietošanas norādījumi un viņi ir informēti par risku, kas saistās ar tās lietošanu. Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci. Ierīces tīrīšanu un uzturēšanu nedrīkst veikt bērni, ja vien tie nav vecāki par 8 gadiem, un viņu darbības tiek uzraudzītas.
5. Nekad nelietojiet ātrvārtāju bez jebkāda šķidruma, jo tas var izraisīt nopietnus bojājumus. Pirms gatavošanas pārliecinieties, vai ātrvārtājā vienmēr ir pietiekams šķidruma daudzums.
6. Lietojiet atbilstošu siltuma avotu, saskaņā ar lietošanas pamācību.
7. Neizmantojiet ātrvārtāju citam mērķim, izņemot to, kuram tas ir paredzēts.
8. Nav iesakāms piepildīt ātrvārtāju 2/3 no tā apjoma.
9. Gatavošanas laikā savu apjomu palielinošu produktu gadījumā kā, piem., rīsi, nepiepildiet ātrvārtāju vairāk par pusi no tā tilpuma.
10. Ātrvārtājs nav piemērots cepšanai uz eļļas zem spiediena.
11. Negatavojiet ātrvārtājā ēdienu uz piena produktu pamata.
12. Neievietojiet ātrvārtāju cepeškrāsnī vai mikroviļņu krāsnī.
13. Augsta spiediena ātrvārtāja pārvietošanas laikā saglabājiet maksimālu piesardzību. Turiet aiz rokturiem un pogām, nepieskaroties karstām virsmām. Nepieciešamības gadījumā izmantojiet virtuves cimds.
14. Ātrvārtājs strādā zem spiediena. Nepareiza lietošana var izraisīt apdegumus, tāpēc pirms gatavošanas uzsākšanas, pārliecinieties, ka ātrvārtājs ir kārtīgi aizvērts.
15. Pirms ātrvārtāja atvēršanas pārliecinieties, ka vārsts ir dekompresijas stāvoklī, un pārbaudiet, vai spiediens iekšā ir samazinājies. Neatveriet ātrvārtāju ar spēku.
16. Esiet uzmanīgi, atverot, jo daži karsti produkti var šļakstīt.
17. Pirms katras lietošanas pārbaudiet, vai tvaiku noplūdes vārsti nav aizsprostoti.
18. Ir aizliegts iejaukties drošības sistēmā, izņemot norādījumos par tīrīšanu un uzturēšanu.
19. Tā kā pastāv tvertnes bojājuma risks, nedrīkst izmantot ātrvārtāju skābu vai sāļū produktus uzglabāšanai pirms un pēc gatavošanas.
20. Izmantojiet tikai oriģinālas daļas un piederumus.
21. Ātrvārtāju var izmantot uz visiem siltuma avotiem: gāzes, elektriskām, keramikas un indukcijas plītnīm.



IERĪCES APRAKSTS

- | | |
|---------------------|-------------------------|
| 1. Vāks | 2. spiediena regulators |
| 3. manometrs | 4. vāka fiksators |
| 5. aizsargblīvējums | 6. galvenais blīvējums |

GATAVOŠANA

Pirms lietošanas ātrvārtājs ir jātīrī saskaņā ar „Tīrīšana” sadaļas norādījumiem.

1. Ievietojiet produktus ātrvārtājā un pieļieiet ūdeni vai citu šķidrumu.
2. Uzlieciet vāku (1) (zīm. A).
3. Pārliecinieties, ka spiediena regulators (2) ir uzstādīts I vai II pozīcijā, atkarībā no izmantotajiem produktiem. I maigiem produktiem un dārzeņiem, II galai un saldētiem produktiem.
4. Novietojiet ātrvārtāju uz siltuma avota. Pēc dažām minūtēm manometrs (3) sāks rādīt spiediena pieaugumu. Šņākšana nozīmē, ka ātrvārtājs ir sasniedzis nepieciešamo temperatūru.
5. Samaziniet siltuma avota temperatūru. Pievērsiet uzmanību, vai manometrs (3) rāda spiediena samazināšanos - šajā gadījumā nedaudz palieliniet temperatūru.
6. Pēc gatavošanas beigšanas izslēdziet siltuma avotu.
7. Pagriez spiediena regulatoru (2) uz tvaiku atbrīvošanas pozīciju (zīm. C).
8. Pirms vāka noņemšanas ļaujiet iekšējam spiedienam samazināties, par ko liecinās manometra rādītāja samazināšanās (3).
8. Noņemiet vāku (zīm. B).
9. Pirms atkārtotas produktu uzsildīšanas pārliecinieties, ka ātrvārtājā ir pietiekams šķidruma daudzums.

Ierīcei ir aizsardzības:

aizvēršana – spiediens ierīcē nepalielināsies, ja tā nav kārtīgi aizvērta;
 atvēršana – ja spiediens ierīcē ir augsts, nav iespējams pārvietot atvēršanas pogu;
 divas pārsiediena aizsardzības – drošības vārsts uz vāka un blīvējums, kas atbrīvo lieko tvaiku.

TÄRITÄSÄÄ UN UZTURÄŠÄÄ

1. Nevienas ierices daļas tÄrÄtsÄnei neizmantojiet ķÄmiski aktÄvÄsus vai agresÄvÄsus mazgÄšanas lÄdzekļus. Neizmantojiet asus materiÄlus, tostarp tÄrauda viški.
2. Katlu, vÄku un blÄvÄjumu mazgÄjiet ar mÄkstu lupatiņu un trauku mazgÄšanas lÄdzekli.
3. Akmens nogulšņu vai zaigojošu plankumu gadÄjumÄ lietojiet galda etiķi iemÄrkta lupatiņu.
4. Noslauciet visus elementus sausus.
5. Periodiski pÄrbaudiet blÄvÄjumu stÄvokli (5 un 6), - bojÄjumu gadÄjumÄ nomainiet tos.

ÄTBILDES UN JÄUTÄJUMIEM

1. MÄltÄtes pagatavošana aizņem pÄrak daudz laika vai manometra rÄdÄtÄjs nepieaug pÄc ilgÄka laika: PÄlÄelinÄt siltuma avota jÄudÄ.
2. Gatavošanas laika tvaiki neizkļÄst caur drošÄbas blÄvÄjumu: IztÄriret noblokÄto drošÄbas vÄrstu.
3. Tvaiki izplūst ap vÄku: PÄrbaudiet vai vÄks ir pareizi aizvÄrts. PÄrbaudiet vai blÄvÄjums ir pareizi uzstÄdÄts. PÄrbaudiet vai blÄvÄjums nav bojÄts, un vajadzÄbas gadÄjumÄ nomainiet to.
4. Produkti piedega ÄtvÄrtÄjÄ: Ielejiet tÄru ūdeni un atstÄjiet to iericÄ uz pÄris stundÄm pirms izmazgÄšanas.
5. Nevar ÄtvÄrt vÄku: Äaujiet iericei atdzist un mÄģiniet vÄlreiz.

Lai garantÄtu drošÄbu, ierice atbilst attiecÄģajiem standartiem un noteikumiem:
- Spiediena iekÄrtu direktÄvai
- MateriÄli, kas saskaras ar pÄrtikas produktiem:
IzstrÄdÄjums ir atzÄmÄts ar CE marķÄjumu.

TEHNISKIE DATI:

IzmantojamÄ kapacitÄte: 7L
Darba spiediens: 60-100 kPa



ApkÄrtÄjÄs vides aizsardzÄba. Kartona iepakojumu, lūdzu, nododiet otrreizÄjai pÄrstrÄdei. PolietilÄna maisÄjums (PE) izņemst plastmasas izstrÄdÄjumiem paredzÄtajos konteineros. LietotÄs elektropeceš nododiet attiecÄģajos pieņemšanas punktos. IericÄ satur bÄstamas sastÄvdaļas, kas var izraisÄt draudus apkÄrtÄjai videi. Elektroierice jÄnÄnod tÄ, lai ierobežotu tÄs atkÄrtotu izmantošanu. Ja iericÄ atrodas baterÄjas, izņemiet tÄs un nododiet pieņemšanas punktÄ atseviški. Produktu neizmest sadzÄves atkritumu konteinerÄ!

EESTI

ÜLDISED OHUTUSJUHISED. LUGEGE SEADME KASUTUSOHUTUST PUUDUTAVAD JUHISED TÄHELEPANELIKULT LÄBI JA HOIDKE ALLES

Kui seadet kasutatakse Ärilisel eesmärgil, muutuvad garantiitingimused.

1. Enne kasutamise Älustamist lugege lÄbi kasutusjuhend ja jÄrgige selles sisalduvaid juhiseid. Tootja ei vastuta kahjude eest, mida on pöhjustanud seadme otstarbele vöi nõuetele mittevastav kasutamine.
2. Seade on mõeldud üksnes kodumajapidamise kasutamiseks. Ärge kasutage seda teistele, seadme otstarbele mittevastavatel eesmärgidel.
3. Olge eriti ettevaatlikud seadme kasutamisel, kui läheduses viibivad lapsed. Ärge lubage lastel seadmega mängida; ärge laske seadet kasutada lastel ja seadme kasutamist mittetundvatel isikutel.
4. HOIATUS: Seda seadet vöivad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ning füüsilise, sensoorse vöi vaimse puudega vöi kogemuste ja teadmisteta isikud juhul, kui nende üle teostatakse jÄrelvalvet ja kui see toimub kooskõlas kasutusjuhendiga ning need isikud on teadlikud seadme kasutamisega kaasnevatest ohtudest. Ärge lubage lastel seadmega mängida. Seadme puhastamist ja hooldust ei tohi teostada jÄrelvalveta lapsed, juhul, kui nad ei ole vähemalt 8-aastased.
5. Ärge kasutage kiirkeetjat ilma vedelikuta, kuna see vöib pöhjustada töšiseid kahjustusi. Kontrollige enne keetmist, kas kiirkeetjas on piisavas koguses vedelikku.
6. Kasutage sobivaid soojusallikaid vastavalt kasutusjuhendile.
7. Ärge kasutage kiirkeetjat muul, kui selleks ette nähtud otstarbel.
8. Ärge täitke kiirkeetjat üle 2/3 selle mahust.
9. Toiduainete keetmisel, mille maht suureneb keetmise käigus, nt riisi keetmisel ärge täitke kiirkeetjalt üle poole selle mahust.
10. Kiirkeetjat ei tohi kasutada öli praadimiseks surve all.
11. Ärge keetke kiirkeetjas piima baasil valmistatud toite.
12. Ärge pange kiirkeetjat prae- ega mikrolaineahju.
13. Surve all oleva kiirkeetja teisaldamisel tuleb olla Äärmiselt ettevaatlik. Hoidke kiirkeetjat sangadest ja nuppudest ja ärge puudutage kuumi pindasid. Vajadusel kasutage pajakindaid.



14. Kiirkeetja keedab surve all. Seadme ebaõige kasutamine võib põhjustada põletuste teket, seepärast kontrollige enne keetmist, kas kiirkeetja on õieti suletud.
15. Enne kiirkeetja avamist kontrollige, kas ventiil on dekompressiooni asendis ja kas poti sees olev rõhk on alanenud. Arge avage kiirkeetjat jõuga.
16. Olge ettevaatlikud seadme avamisel, kuna mõningad kuumad toiduained võivad pritsida.
17. Enne igakordset kasutamist kontrollige, kas auru väljalaskeventiilid ei ole ummistunud.
18. Keelatud on seadme turvasüsteemi muutmine, peale selle puhastamise ja hooldamise juhište järgimise.
19. Arge kasutage kiirkeetjat hapude või soolatud toiduainete säilitamiseks enne ja pärast keetmist, kuna seadme pott võib kahjustuda.
20. Kasutage ainult originaalosasid ja -tarvikuid.
21. Kiirkeetjat võib kasutada kõikide soojusallikatega: gaasi-, elektripliitidel, keraamilistel ja induktiooniplaatidel.

SEADME KIRJELDUS

- | | |
|-----------------|---------------------|
| 1. Kaas | 2. surveregulaator |
| 3. surve näidik | 4. kaane riivi nupp |
| 5. ohutustihend | 6. peamine tihend |

KEETMINE

Enne kasutamist tuleb kiirkeetjat puhastada vastavalt punktile „Puhastamine”.

1. Pange toiduained kiirkeetjasse ja lisage vett või muud vedelikku.
2. Sulgege kaas (1) (joonis A).
3. Kontrollige, kas surveregulaator (2) on seadistatud asendisse I või II, sõltuvalt kasutatud toiduainetest. I õrnade toiduainetele ja aedviljade korral. II liha ja külmutatud toiduainete korral.
4. Pange kiirkeetja soojusallikale. Pärast paari minuti möödumist näitab surve näidik (3) rõhu tõusu. Sisin tähendab, et kiirkeetja on saavutanud nõutud temperatuuri.
5. Vähendage soojusallika temperatuuri. Kontrollige, kas rõhu näidik (3) ei signaalseeri selle langust – sellisel juhul suurendage kergelt temperatuuri.
6. Pärast keetmise lõpetamist lülitage soojusallikas välja.
7. Lükake surveregulaator (2) auru vabastamise asendisse (joonis C).
8. Enne kaane avamist oodake, et rõhk poti sees alaneks, millest annab märku rõhu näidu langemine (3).
8. Avage kaas (joonis B).
9. Enne uut toiduainete soojendamist kontrollige, kas kiirkeetjas on piisavas koguses vedelikku.

Seadmel on järgmised kaitsed:

- sulgemine – rõhk seadmes ei suurene, kui seade on õieti suletud;
- avamise kaitse – kui rõhk seadmes on kõrge, ei ole võimalik liigutada avamisnuppu;
- kaks liigse rõhu tekke kaitset – surveventiil kaanes ja tihend, millest väljub liigne aur.

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

1. Arge kasutage seadme mistahes osade puhastamiseks aktiivseid keemilisi aineid või sööbivaid detergente. Ärge kasutage teravaid materjale, sh terasest pesukäsnaid.
2. Peske potti, kaant ja tihendit pehme lapi abil, lisades nõudepesuvahendit.
3. Katlakivi sette või opalestseerivate plekkide tekkel kasutage söögiäädikaga niisutatud lappi.
4. Hõõruge kõik elemendid kuivaks.
5. Kontrollige perioodiliselt tihendite seisundit (5 i 6) – kui nad on vigastatud, tuleb nad välja vahetada.

VASTUSED KÜSIMUSTELE

1. Toiduvalmistamine võtab liiga kaua aega või rõhu näit ei ole pikema aja möödudes tõusnud: Suurendage soojusallika tugevust.
2. Keetmise ajal ei välja aur ohutustihendi kaudu: Puhastage ohutusventiili.
3. Aur väljub kaane alt: Kontrollige, kas kaas on õieti suletud. Kontrollige, kas tihend on õieti paigaldatud. Kontrollige, kas tihend ei ole kahjustunud ja vajadusel vahetage see välja.
4. Toiduained on kõrbenud kiirkeetja põhja: Valage kiirkeetjasse puhast vett ja jätke see paariks tunniks enne pesemist seisma.
5. Kaant ei ole võimalik avada: Jätke seade jahtuma ja proovige veel kord.

TEHNILISED ANDMED:

Kasutusmaht: 7L
Töörõhk: 60-100 kPa

Ohutuse tagamiseks vastab seade järgmiste standardite ja eeskirjade nõuetele:
- Direktiiv surveseadmete kohta
- Toiduainetega kokkupuutuvate materjalide kohta:
Toode on märgistatud andmeplaatil CE märgiga.



Hoolitse keskkonnakaitses eest. Kartongist pakendid vii makulatuuri. Kilekotid (PE) viska kasutatud plastiku jaoks ettenähtud mahutitesse. Kasutatud seadmed vii selleks ettenähtud kogumispunktidesse, sest seadmes leiduvad ohtlikud elemendid võivad olla kahjulikud keskkonnale. Elektriseadmed tuleb anda nii ära, et seadet ei saaks enam uuesti kasutada. Kui seadmes on patareid, tuleb need välja võtta ja anda eraldi kogumispunkti. Seadet ei tohi visata olmejäätmete konteineritesse!!

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE CU PRIVIRE LA SIGURANȚA DE UTILIZARE CITIȚI CU ATENȚIE ȘI PĂSTRAȚI PENTRU VIITOR

1. Înainte de a începe folosirea dispozitivului citiți cu atenție manualul de instrucțiuni de deservire și procedați în conformitate cu indicațiile cuprinse în acesta. Producătorul nu este răspunzător de eventualele prejudicii cauzate de utilizarea incorectă a dispozitivului sau de deservirea eronată a acestuia.
2. Dispozitivul este destinat numai pentru uz casnic. Nu folosiți în alte scopuri în contradicție destinației sale.
3. Fiți extrem de atenți atunci când utilizați dispozitivul în prezența copiilor. Nu lăsați copii să se joace cu dispozitivul, nu permiteți copiilor și nici persoanelor care nu cunosc funcționarea dispozitivului să îl folosească.
4. AVERTISMENT: Acest echipament poate fi folosit de către copii care au depășit vârsta de 8 ani sau de către persoane care nu au experiență sau nu cunosc echipamentul, numai atunci când acesta este folosit sub supravegherea persoanelor care sunt responsabile de siguranța acestora sau au primit indicații cu privire la folosirea în siguranță a dispozitivului și sunt conștiente de pericolul care poate apare în urma folosirii acestui dispozitiv. Copii nu ar trebui să se joace cu dispozitivul. Curățarea și întreținerea aparatului nu ar trebui să fie efectuate de către copii, cu excepția cazului în care aceștia au vârsta de peste 8 ani, iar activitățile se desfășoară sub supraveghere.
5. Nu folosiți niciodată oala sub presiune fără lichid, deoarece acest lucru poate provoca leziuni grave. Asigurați-vă că înainte de gătit, că în oala sub presiune este întotdeauna o cantitate suficientă de lichid.
6. Utilizați surse de căldură adecvate, în conformitate cu manualul de instrucțiuni.
7. Nu folosiți oala sub presiune pentru alt scop decât cel pentru care a fost destinată.
8. Nu umpleți oala sub presiune peste 2/3 din volumul său.
9. În cazul produselor care își măresc volumul în timpul gătitului, cum ar fi de ex. orezul nu umpleți oala sub presiune peste jumătatea capacității sale.
10. Oala sub presiune nu este potrivită pentru prăjire în ulei sub presiune.
11. Nu se recomandă fierberea în oala sub presiune a mâncărilor pe bază de lapte.
12. Nu introduceți oala sub presiune în cuptor sau cuptorul cu microunde.
13. În timpul mutării oalei cu presiune dintr-un loc în altul trebuie să fiți foarte atenți. Țineți de mâner și butoane, și nu atingeți suprafețele fierbinti, dacă este necesar, folosiți mănuși.
14. Oala sub presiune fierbe mâncărurile sub presiune. Utilizarea necorespunzătoare poate cauza arsuri așa că înainte de a începe gătitul, asigurați-vă că oala sub presiune este închisă corect.
15. Înainte de a deschide oala sub presiune, asigurați-vă că supapa este în decompresiune și verificați dacă presiunea din interior a scăzut. Nu deschideți forțat oala sub presiune.
16. Fiți atenți atunci când deschideți, deoarece unele produse calde pot bolborosi.
17. Înainte de fiecare utilizare, verificați dacă supapele de evacuare a aburului nu sunt înfundate.
18. Este interzisă ingerința în sistemul de securitate, în afară de instrucțiunile de curățare și întreținere.
19. Din cauza riscului de deteriorare a rezervorului, oala sub presiune nu trebuie utilizată pentru depozitarea produselor acre sau sărate înainte și după preparare
20. Utilizați numai piesele de schimb și accesoriile originale.
21. Oala sub presiune poate fi folosită pe toate sursele de căldură: bucătăria cu gaz, electrice, ceramice și cu inducție.



3. indikator presiune
5. garnitură de siguranță

4. buton blocare capac
6. garnitura principală

GĂTITUL

Înainte de folosire oala sub presiune trebuie curățată în conformitate cu punctul „Curățarea”.

1. Puneți produsele în oala sub presiune și turnați apă sau alt lichid.
2. Închideți capacul (1) (fig. A).
3. Asigurați-vă că regulatorul de presiune (2) este setat în poziția I sau II în funcție de produsele folosite. Pentru produsele delicate și legume. Pentru carne și produsele congelate.
4. Amplasați oala sub presiune pe sursa de căldură. După câteva minute indicatorul de presiune (3) va arăta creșterea acesteia. Atunci când va începe să șuiere înseamnă că a atins temperatura corespunzătoare.
5. Micșorați temperatura sursei de căldură. Verificați dacă indicatorul de presiune (3) nu indică scăderea presiunii - în acest caz măriți delicat temperatura.
6. La sfârșitul procesului de fierbere opriți sursa de căldură.
7. Setați regulatorul de presiune (2) până în poziția de eliberare a aburilor (fig. C)
8. Înainte de deschiderea capacului lăsați să scadă presiunea din interior, lucru care va fi indicat de căderea indicatorului de presiune (3).
9. Deschideți capacul (fig. B).
9. Înainte de a porni o eventuală încălzire a produselor verificați dacă în oala sub presiune se află o cantitate corespunzătoare de lichid.

Dispozitivul posedă protecții pentru:

- închidere – presiunea din interiorul dispozitivului nu va crește dacă acesta nu este închis corect;
- deschidere – în cazul în care presiunea în interiorul dispozitivului este mare nu veți putea mișca butonul de deschidere;
- două protecții împotriva suprapresiunii – supapa de siguranță de pe capac și garnitura, care evacuează surplusul de aburi

CURĂȚARE ȘI MENTENANȚĂ

1. Pentru curățarea pieselor dispozitivului nu trebuie folosiți detergenți activi din punct de vedere chimic și nici detergenți agresivi. Nu utilizați materiale ascuțite, inclusiv lână de oțel.
2. Oala, capacul și garnitura pot fi spălate cu ajutorul unei cârpe moi cu adaos de detergent pentru spălat vase.
3. În cazul depunerilor de calcar sau a petelor irizate folosiți o cârpă înmuiată în oțet de masă.
4. Ștergeți foarte bine toate elementele.
5. Periodic trebuie verificată starea garniturilor (5 și 6) – dacă sunt deteriorate trebuie înlocuite cu unele noi.

RĂSPUNSURI LA ÎNTREBĂRI

1. Pregătirea mâncărurilor durează mult timp sau indicatorul de presiune nu s-a mișcat după un timp îndelungat de folosire a dispozitivului: Măriți puterea sursei de încălzire.
2. În timpul fierberii aburii nu ies prin garnitura de siguranță: Curățați supapa de siguranță.
3. Aburii sunt evacuați de jur împrejurul capacului: Verificați dacă capacul este bine închis. Verificați dacă garnitura este bine montată. Verificați dacă garnitura nu este uzată și în caz de nevoie înlocuiți-o cu una nouă.
4. Produsele s-au ars în oala sub presiune: Turnați în oală apă și lăsați-o în dispozitiv pentru câteva ore înainte de folosire.
5. Nu se deschide capacul: Lăsați dispozitivul să se răcească și încercați din nou.

DATE TEHNICE:

Capacitatea utilizabilă: 7L
Presiunea de lucru: 60-100 kPa

Pentru a asigura siguranța, dispozitivul este în conformitate cu normele și legislația corespunzătoare:
- Directiva cu privire la Dispozitivele sub presiune
- Materialele care se află în contact direct cu produsele alimentare:
Prodot marcat cu simbolul CE pe plăcuța de fabricație



Din grija pentru mediul înconjurător. Ambalajele din carton vă rugăm să le transmiteți la centrele de maculatură. Sacii din polietilenă (PE) trebuie aruncați în recipientele pentru materialele plastice. Dispozitivul uzat trebuie transmis la punctul corespunzător de depozitare, deoarece componentele periculoase care se găsesc în dispozitiv pot fi foarte periculoase pentru mediul înconjurător. Dispozitivul electric trebuie transmis în așa fel încât să se limiteze utilizarea lui repetată. Dacă în dispozitiv se găsesc baterii acestea trebuie scoase și transmise către punctul de depozitare a acestora, separat.

BOSANSKI / HRVATSKI

OPŠTI USLOVI BEZBJEDNOSTI. VAŽNE UPUTE KOJE SE TIČU BEZBJEDNOSTI UPOTREBE. PROČITAJTE IH PAŽLJIVO I SAČUTOVAJTE KAKO BISTE IH KONSULTOVALI U BUDUĆNOSTI

1. Prije upotrebe uređaja pročitajte upute za uporabu i slijedite upute sadržane u njemu. Proizvođač nije odgovoran za štete uzrokovane korištenjem uređaja u svrhe za koje nije namenjen ili neprijemljenim rukovanjem.
2. Uređaj se koristi samo za kućnu upotrebu. Nemojte ga koristiti za druge svrhe osim namijenjenu upotrebu.
3. Koristite krajnji oprez kada koristite uređaj kada se nalaze djeca u neposrednoj blizini. Nemojte dopustiti djeci da se igraju sa uređajem, ne dozvolite djeci ili ljudima koji nisu upoznati sa uređajem na njegovo korištenje.
4. UPOZORENJE: Ova oprema mogu da koriste djeca starija od 8 godina i osoba sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili osobe koje nemaju iskustva i

znanja opreme, ako se to radi pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost ili su dobili savjete o tome kako sigurno koristiti uređaj i su svjesni opasnosti povezane sa njegovim korištenjem. Djeca ne bi trebala da se igraju sa opremom. Čišćenje i održavanje uređaja ne trebaju obavljati djeca, osim ako su stari više od 8 godina, a ove aktivnosti se provode pod nadzorom.

5. Nikada ne koristite ekspres lonac bez tečnosti, jer to može dovesti do ozbiljnih oštećenja. Pobrinite se prije kuhanja, ili u ekspres loncu je uvijek dovoljna količina tečnosti.

6. Koristite odgovarajuće izvore toplote, u skladu s uputama.

7. Nemojte koristiti ekspres lonac za svrhe, osim te za koju je namijenjen.

8. Ne punitite ekspres lonac preko 2/3 zapremine.

9. Za proizvode, koje povećaju volumen tijekom kuhanja, jak npr. riže, ekspres lonac ne popunite više od polovine njegovih kapaciteta.

10. Ekspres lonac nije pogodan za prženje u ulju pod pritiskom.

11. Nemojte kuhati u jela na bazi mlijeka u ekspres loncu.

12. Nemojte stavljati ekspres lonac u pećnicu ili mikrovalnu pećnicu.

13. U toku kretanja ekspres lonca pod pritiskom postupajte s krajnjim oprezom.

 Držite za ručke i dugmad, i ne dirajte vruće površine, ako je potrebno, koristeći kuhinjske rukavice.

14. Ekspres lonac kuva pod pritiskom. Nepravilna upotreba može izazvati opekline tako da prije nego što počnete kuhanje, pobrinite se da bi štednjak bio dobro zatvoren.

15. Prije otvaranja ekspres lonca, proverite da li je ventil u položaju dekompresije i provjerite da je pritisak unutar pao. Ne otvarajte ekspres lonca na snagu.

16. Budite oprezni prilikom otvaranja, pošto neki vrući proizvodi mogu prskati.

17. Prije svake upotrebe, provjerite da li odvođe pare nisu začepljeni.

18. Zabranjeno je ometati sigurnosni sistem, osim savjeta o čišćenju i održavanju.

19. Zbog rizika od oštećenja rezervoara ekspres lonca ne treba koristiti ekspres lonac za skladištenje kiselih ili soljenih proizvoda prije i nakon kuvanja.

20. Koristite samo originalne rezervne dijelove i pribor.

21. Ekspres lonac se može koristiti na svim izvorima topline: plinskim, električnim, keramičkim i indukcionim kuhinjama.

OPIS UREDAJA

- | | |
|------------------------|-------------------------------|
| 1. Poklopac | 2. regulator pritiska |
| 3. indikator pritiska | 4. obrtno dugme reze poklopca |
| 5. sigurnosna zaptivka | 6. glavna zaptivka |

KUHANJE

Prije upotrebe ekspres lonac mora biti očišćen u skladu sa članom "Čišćenje".

1. Stavite hranu u ekspres lonac i naspite vode ili drugih tekućina.

2. Zatvorite poklopac (1) (crtež A).

3. Pobrinite se da je regulator pritiska (2) postavljen na položaj I ili II zavisno od proizvoda koji se koriste.

I za osjetljive proizvode i povrća.

II za meso i zamrznute proizvode.

4. Postavite ekspres lonac na izvor topline. Nakon nekoliko minuta indikator pritiska (3) će pokazati njegov rast. Šištanje znači da je štednjak dostigao pravu temperaturu.

5. Smanjite temperaturu izvora toplote. Obratite pažnju da li indikator mjerača tlaka (3) ne pokazuje pad – u ovakvom slučaju, temperaturu se neznatno povećava.

6. Nakon završetka kuvanja, isključite izvor topline.

7. Pomerite regulator pritiska (2) na položaj ispuštanja pare (crtež C).

8. Prije otvaranja poklopca dozvolite da tlak unutar padne, o čemu svedočić će opadanje indikatora manometra (3).

9. Otvorite poklopac (crtež B).

10. Prije ponovnim dogrijevanjem proizvoda, pobrinite se da ima dovoljno tekućine u ekspres loncu.

Uređaj ima sigurnosne:

zatvaranje – tlak u uređaju se ne povećava ako je ono nepravilno zatvoreno;

otvaranje – ukoliko je tlak u uređaju je visoka ne možete pomeriti dugme za otvaranje;

dve sigurnosti hipertenzije – bezbednosni ventil u poklopcu i zaptivka, koje oslobađaju višak pare.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

1. Za čišćenje bilo kojeg dijela nemojte koristiti hemijski aktivne ili agresivne deterdžente. Ne koristite oštre materijale uključujući čelične vune.

2. Lonac, poklopac i zaptivku prati mekom krpom i tečnošću za pranje posuđa.

3. U slučaju depozita od kamena ili duginih boja zakrpe primjenite krpu natopljenu kuhinjskim sirćetom.
4. Obrišite sve delove dok se ne osuše.
5. Povremeno provjeriti stanje zaptivki (5 i 6) – ako su oštećene, zamijenite ih.

ODGOVORE NA PITANJA

1. Priprema hrane oduzima previše vremena ili indyikator manometra ne raste, nakon dugog vremena: Povećajte snagu izvora toplote.
2. Prilikom kuhanja, parna ne pobječi kroz zaptivku sigurnosti: Probušite sigurnosni ventil.
3. Para bježi oko poklopca: Proverite da li je poklopac dobro zatvoren. Proverite da li je zaptivka ispravno instalirana. Proverite da li je zaptivka nije oštećena i zamijenite je ako je potrebno.
4. Proizvode ispekle se u ekspres loncu: Sipajte čistu vodu i ostavite ga u napravi za nekoliko sati prije pranja.
5. Ne možete otvoriti poklopac: Ostavite uređaj da se ohladi i pokušajte ponovo.

TEHNIČKI PODACI:

Upotrebljivi kapacitet: 7L
Radni pritisak: 60-100 kPa



Brinući za okoliš. Molimo Vas da kartonska pakovanja odnesete u otkup otpadnog papira. Polietilenske džakove (PE) bacajte u kontejner za plastiku. Iskorišćen uređaj treba odneti na odgovarajuću deponiju, jer opasni sastojci koji se u njemu nalaze, mogu biti opasni za okoliš. Električni uređaj treba odneti na način, koji ograničava njegovu ponovnu upotrebu i korištenje. Ako se u uređaju nalaze baterije, treba ih izvaditi i odvojeno predati na deponiju. Uređaj se ne smije bacati u kontejner za komunalni otpad!!

Da bi se osigurala sigurnost, uređaj je u skladu sa relevantnim standardima i propisima:
- Direktiva o opremi pod pritiskom
- Materijali koji su u kontaktu s prehrambenim proizvodima:
Proizvod je označen oznakom CE na nazivnoj tablici.

MAGYAR

A BIZTONSÁGRA VONATKOZÓ FONTOS UTASÍTÁSOK OLVASSA EL FIGYELMESEN, ÉS ŐRIZZE MEG A KÉSŐBBIEKRE

1. A készülék használatának megkezdése előtt olvassa el a használati utasítást és kövesse az abban foglalt utasításokat. A gyártó nem vállal felelősséget a készülék nem rendeltetésszerű vagy nem megfelelő használatából eredő károkért.
2. A készülék kizárólag házi használatra szolgál. Ne használja más célokra, melyek nem rendeltetésszerűek.
3. Különös óvatossággal járjon el a készülék használata közben, ha a készülék közelében gyermekek vannak. Ne engedje a gyerekeknek a készülékkel való játékot, ne engedje gyerekeknek és más a készüléket nem ismerő személynek, annak használatát.
4. FIGYELMEZTETÉS: Az alábbi berendezést akkor üzemeltetheti 8évesnél idősebb gyermek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, illetve a készülékről tapasztalattal és ismeretekkel nem bíró egyén, ha ez megfelelő személyek felügyelete alatt történik, akik ügyelnek a biztonságukra vagy kaptak már útmutatást a készülék biztonságos használatára és tisztában vannak a felhasználással kapcsolatos veszélyekkel. A készülék tisztítását és karbantartását ne végeztesse gyermekekkel, legfeljebb ha elmúltak 8 évesek és ezt a tevékenységet felügyelet mellett végzik.
5. Soha ne használja a gyorsfőzőt folyadék nélkül, mert az komoly károkat okozhat. Főzés előtt győződjön meg arról, hogy a gyorsfőzőben van-e megfelelő mennyiségű folyadék.
6. Használjon megfelelő hőforrást, a használati utasításnak megfelelően.
7. Ne használja a gyorsfőzőt más célra, mint amilyen célra szánták.
8. Ne töltsen a gyorsfőzőt a térfogatának 2/3-án túl
9. A főzés ideje alatt tréfogatukat megnövelő anyagok esetén, mint pl. rizs ne töltsön a gyorsfőző edény térfogatának felén túl.
10. A gyorsfőző nem alkalmas a nyomás alatti olajon sütésre.
11. Ne főzzön a gyorsfőzőben tejbázisú ételeket.
12. Ne tegye a gyorsfőzőt sütőbe, sem mikrohullámú sütőbe.
13. A nyomás alatt levő gyorsfőző mozgatása közben a legnagyobb óvatossággal járjon el, Tartsa a fogantyúknál és a gomboknál és ne érintse a forró felületeket, szükség esetén használjon konyhai kesztyűt.
14. A gyorsfőző nyomás alatt működik. Nem megfelelő használata égési sérülést okozhat, ezért a főzés megkezdése előtt győződjön meg arról, hogy a gyorsfőző megfelelően le van-e zárva.



15. A gyorsfőző kinyitása előtt győződjön meg arról, hogy a szelep dekompresziós helyzetben van-e, valamint ellenőrizze, hogy leesett-e a nyomás. Ne nyissa ki erőből a gyorsfőzőt.

16. Kinyitáskor legyen óvatos, mert néhány forró étel spriccelhet.

17. Minden használat előtt ellenőrizze a gőzkieresztő szelepek nincsenek-e eltömődve.

18. A biztonsági rendszerbe a tisztítás és karbantartás útmutatásain túl beavatkozni tilos.

19. Az edény károsodásának kockázata miatt, ne használja a gyorsfőzőt savas vagy sós anyagok tárolására főzés előtt vagy után.

20. Csak eredeti alkatrészeket és tartozékokat használjon.

21. A gyorsfőző használható bármely hőforráson: gáztűzhelyen, elektromos tűzhelyen, kerámia-tűzhelyen valamint indukciótűzhelyen.

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

- | | |
|----------------------|------------------------|
| 1. Fedél | 2. nyomásszabályzó |
| 3. nyomásmérő | 4. fedélrekeszelő gomb |
| 5. biztonsági szelep | 6. fő szelep |

FŐZÉS

A gyorsfőző használata előtt tisztítsa meg azt a „Tisztítás” pontnak megfelelően.

1. Helyezze az anyagokat a gyorsfőzőbe és öntsön bele vizet vagy más folyadékot.

2. Zárja le a fedelet (1) (A ábra)

3. Győződjön meg arról, hogy a nyomásszabályzó (2) I vagy II állásban van-e, a felhasznált anyagoktól függően.

I zöldségeknek és érzékeny anyagoknak

II húsoknak és fagyasztott termékeknek

4. Tedd fel a gyorsfőzőt a hőforrásra. Néhány perc után a nyomásmérő (3) kezd növekedést mutatni. A sziszegés jelzi, hogy a gyorsfőző elérte a megfelelő hőmérsékletet.

5. Csökkentse a hőforrás hőmérsékletét. Figyelje arra, hogy a nyomásmérő (3) ne mutasson esést – nyomásesés esetén finoman emelje meg a hőmérsékletet.

6. A főzés befejezése után kapcsolja ki a hőforrást.

7. Állítsa át a nyomásszabályzót (2) a gőz kieresztés állásba (C ábra).

8. A fedél kinyitása előtt várja meg, hogy a belső nyomás leessen, amiről a nyomásmérő leesése fog tanúsodni.

9. Nyissa ki a fedelet (B ábra)

9. Az étel esetleges újramelegítése előtt győződjön meg, hogy a gyorsfőzőben van-e megfelelő mennyiségű folyadék.

A készülék rendelkezik védelmekkel:

lezárás – a készülékben nem emelkedik meg a nyomás, ha helytelenül lett lezárva

kinyitás – ha a készülékben magas nyomás van, nem lehet mozgatni a nyitás nyomógombját.

két túlnyomás elleni biztosítás – biztonsági szelep a fedélen, valamint tömitőgyűrűk, melyek elegendik a gőz feleslegét.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

1- A készülék egyetlen alkatrészének tisztításához se használjon kémiailag aktív vagy maró szereket. Ne használjon éles anyagokat, acélcsutakat sem.

2. Az edényt a fedőt valamint a tömitőgyűrűt mossa mosogatószeres puha törőlkendővel.

3. Vízkő vagy opálos foltok keletkezése esetén használjon ételcettel nedvesített törőlkendőt.

4. Törőljön szárazra minden alkatrészt.

5. Rendszeresen ellenőrizze a tömitőgyűrűk (5 és 6) állapotát – ki kell cserélni, ha sérültek

VÁLASZOK A KÉRDÉSEKRE

1. Az ételek főzése túl hosszú időt vesz igénybe vagy a nyomásmérő nem emelkedett hosszú idő után:

Emelje meg a hőforrás teljesítményét.

2. Főzés közben nem távozik gőz a biztonsági szelepen:

Tisztítsa ki a biztonsági szelepet.

3. A fedél körül gőz jön ki:

Ellenőrizze, hogy a fedél jól van-e lezárva.

Ellenőrizze, hogy a tömitőgyűrű jól van-e feltéve.

Ellenőrizze, hogy a tömitőgyűrű nem sérült-e, szükség esetén cserélje ki

4. Az ételek odaégték a gyorsfőzőben:

Öntsön bele tiszta vizet és hagyja a készülékben néhány órára, majd mossa el.

5. Nem lehet a fedelet kinyitni:

Hagyja a készüléket kihűlni, majd próbálja újra.

MŰSZAKI ADATOK:

Hasznos térfogat: 7L

Üzemi nyomás: 60-100 kPa

A biztonság érdekében a készülék megfelel a vonatkozó szabványoknak és előírásoknak:

- A nyomástartó berendezésekről szóló irányelv

- Élelmiszer termékekkel érintkező anyagok

A termék CE jelzéssel van jelölve az adattáblán



A környezet védelme érdekében kérjük külön karton dobozok és műanyag zsákokat és dobja őket a megfelelő hulladék közé. Használt készüléket kell eljuttatni a kijelölt gyűjtőhelyekre miatt veszélyes elemek alkatrészeket, amelyek hatással lehetnek a környezetre. Ne dobja a készüléket a közös szemétkosárba.

УСЛОВИ НА БЕЗБЕДНОСТ. ВАЖНО УПАТСТВО ЗА БЕЗБЕДНОСТ ПРИ УПОТРЕБА
 ВЕ МОЛИМЕ ВНИМАТЕЛНО ПРОЧИТАЈТЕ И ЧУВАЈТЕ ГО ЗА ИДНИ ПОТСЕТУВАЊА.
 Условите на гаранција се различни, ако уредот се користи за комерцијални цели.

1. Пред да се започне со користење на уредот, внимателно да се прочита упатството за користење и да се постапува според содржаните правила. Производителот не одговара за штетите настанати од несоодветното користење на уредот.
2. Уредот служи исклучиво за домашна употреба. Да не се користи за други намени, несоодветни до неговата улога.
3. Посебно треба да се внимава при користењето на уредот кога во негова близина се наоѓаат деца. Не смее да се дозволи децата да играат со уредот, ниту пак лица кои не се запознати со начините за негово користење.
4. **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Овој уред може да биде употребуван од деца над 8 години, од лица со ограничени физички, чувствени или психички ограничувања, или пак од лица кои немаат искуство или не се запознаени со уредот, доколку се одвива тоа под надзор на лица кои одговараат за нивната безбедност или им биле претходно доделени совети за безбедно користење на уредот и свесни се за опасностите од неговото користење. Децата не треба да играат со уредот. Чистење и конзервација не треба да вршат деца, со исклучок кога се постари од 8 години и активностите ги вршат во присуство на возрасен.
5. Никогаш не го користи брзоварот без течност, бидејќи тоа може да предизвика сериозни оштетувања. Пред готвењето, осигурај се дека во брзоварот има доволна количина на течност.
6. Користи соодветни извори на топлина, согласно упатството за употреба.
7. Користи го брзоварот само за таа цел, за која е наменет.
8. Не треба да се полне брзоварот над 2/3 од неговиот волумен.
9. Во случај на производи кои во текот на готвењето го зголемуваат својот волумен, на пр. оризот, не го полни брзоварот повеќе од половината на неговиот волумен.
10. Брзоварот не може да се користи за пржење во масло под притисок.
11. Не треба да се готват во брзоварот јадења врз база на млеко.
12. Не го ставај брзоварот во релна или во микробранова печка.
13. Во текот на преместувањето на брзоварот под притисок треба посебно да се внимава. Држи ги рачките и копчињата, не допирајќи ја загреаната површина, а во случај на потреба користи кујнски ракавици.
14. Брзоварот готви под притисок. Неправилното користење може да предизвика изгореници, затоа пред готвењето, осигурај се дека брзоварот е правилно затворен.
15. Пред отворањето на брзоварот, осигурај се дека завртката се наоѓа во состојба на декомпресија и провери дали притисокот во внатрешноста паднал. Не смее на сила да се отвара брзоварот.
16. Бидете внимателни при отворањето, бидејќи некои производи може да прскаат.
17. Пред секоја употреба провери дали завртките за испуштање пара не се затнати.
18. Се забранува непочитување на заштитниот систем, надвор од правилата за чистење и конзервација.
19. Поради постојещото опасност резервоарот да биде оштетен, брзоварот не треба да се користи за пречувување на кисели или посолени производи, пред и по готвењето.
20. Користи само оригинални делови и додатоци.
21. Брзоварот може да ги искористува сите извори на енергија: кујни на газ, електрични, керамиски и индукциски.



ОПИС НА УРЕДОТ

- | | |
|--------------------------|--------------------------------------|
| 1. Покривка | 2. Регулатор на притисок |
| 3. Показувач на притисок | 4. Тркало за заочување на покривката |

ГОТВЕЊЕ

Пред користењето, брзоварот мора да биде исчистен согласно точката „Чистење“.

1. Смести ги производите во брзоварот и тури вода или друга течност.
2. Затвори ја покривката (1) (сл. А).
3. Осигурај се дека регулаторот на притисок (2) е поставен во состојба I или II во зависност од користените производи. I за осетливи производи и зеленчуци. II за месо и замрзнати производи.
4. Смести го брзоварот на изворот на топлина. По неколку минути покажувачот за притисок (3) ќе почне да го покажува неговото покачување. Шумењето означува дека брзоварот ја достигнал соодветната температура.
5. Намали ја температурата на изворот на топлина. Провери дали покажувачот на притисокот (3) не покажува негово опаѓање – во такъв случај минимално зголеми ја температурата.
6. По завршувањето со готвењето исклучи го изворот на топлина.
7. Помести го регулаторот за притисок (2) во позиција за ослободување на пареа (сл. С).
8. Пред да се отвори покривката, дозволи притисокот во внатрешноста да падне, за што ќе сведочи опаѓањето на покажувачот на притисок (3).
8. Отвори ја покривката (сл. В).
9. Пред евентуалното повторно подгревање на производите, осигурај се дека во брзоварот има доволно течност.

Уредот поседува заштити:

- затворање – притисокот во уредот нема да се покачи, доколку е неправилно затворен;
- отворање – доколу притисокот во уредот е висок не може да се промени копчето за отворање;
- две заштити за притисок – сигурносна навртка во покривката и затнувач, кој го ослободува вишокот на пареа.

ЧИСТЕЊЕ И КОНЗЕРВАЦИЈА

1. Ниту еден елемент од уредот не смее да се чисти со хемиски и надразнувачки детергенти. Да не се користат оштри материјали, ниту метални сунгерѓиња.
2. Тенџерето, покривката и затнувачот да се мијат со помош на мека крпа, со малку средство за миење садови. 3. Во случај на појавување на камен талог или други дамки, да се користи крпа навлажнета со обичен оцет.
4. Сите елементи избриши ги на суво.
5. Повремено проверувај ја состојбата на затнувачите (5 и 6) – доколку се оштетени треба да се променат.

ОДГОВОРИ НА ПРАШАЊА

1. Подготовката на храната зема многу време или покажувачот на напонот не се покачил подолго време: Зголеми ја моќта на изворот на топлина.
2. За време на готвењето парата не испарува преку сигурносниот затнувач: Прочепкај ја сигурносната навртка.
3. Парата се раснесува околу покривката: Провери дали покривката е правилно затворена. Провери дали затнувачот е правилно монтиран. Провери дали затнувачот не е оштетен и доколу е потребно, промени го.
4. Производите загореле во брзоварот: Тури чиста вода и остави ја во уредот на неколку часа пред миењето.
5. Покривката не може да се отвори: Остави го уредот да излади и пробај повторно.

Да се осигура безбедност, уредот е согласен со соодветните норми и правила:
– Директива за Напонски уреди,
– Материјали кои се во контакт со хранливи производи.
Уред означени CE ознака на етикетата

ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ:

Волумен за користење: 7L
Работен напон: 60-100 kPa



За да се заштитат вашата околина: ве молиме одделни кутии и пластични кеси и да располага со нив во соодветните канти за отпадоци. Користи апаратот треба да биде предаден на посветен собирање поени поради hazardous компоненти, кои можат да влијаат на животната средина. Не фрлајте овој апарат во заедничката корпа за отпадоци.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ**ΓΕΝΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ**

1. Πριν χρησιμοποιήσετε το μηχάνημα διαβάστε το εγχειρίδιο οδηγιών και ακολουθήστε τις οδηγίες που περιέχονται σε αυτό. Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για οποιαδήποτε ζημιά προκληθεί από τη χρήση της συσκευής ασύμφωνα με τον προορισμό της ή λόγω ακατάλληλου χειρισμού.
2. Η συσκευή χρησιμοποιείται μόνο για οικιακή χρήση. Μην την χρησιμοποιείτε για άλλους σκοπούς εκτός από την προοριζόμενη χρήση της.
3. Ιδιαίτερη προσοχή απαιτείται κατά τη χρήση της συσκευής, όταν υπάρχουν παιδιά γύρω. Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή και μην επιτρέπετε σε παιδιά ή σε άτομα που δεν γνωρίζουν τον τρόπο χρήσης της συσκευής να τη χρησιμοποιούν.
4. ΠΡΟΣΟΧΗ: Ο εξοπλισμός αυτός μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη

εμπειρίας και γνώσης, αν αυτό γίνεται υπό την επίβλεψη του υπεύθυνου για την ασφάλειά τους ή έχει δοθεί σε αυτά καθοδήγηση για την ασφαλή χρήση της συσκευής και είναι ενήμερα για τους κινδύνους που συνδέονται με τη χρήση της. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση της συσκευής δεν πρέπει να γίνεται από παιδιά, εκτός και αν είναι άνω των 8 ετών και αυτές οι δραστηριότητες πραγματοποιούνται υπό επίτηρηση.

5. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας χωρίς να υπάρχει στο εσωτερικό της κάποιο υγρό, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει σοβαρή βλάβη. Πριν από το μαγείρεμα βεβαιωθείτε ότι στη χύτρα ταχύτητας βρίσκεται πάντα επαρκής ποσότητα υγρού.

6. Χρησιμοποιήστε μια κατάλληλη πηγή θερμότητας, σύμφωνα με το εγχειρίδιο οδηγιών.

7. Μην χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας για σκοπό άλλον από εκείνον για τον οποίο προορίζεται.


8. Μην γεμίζετε τη χύτρα ταχύτητας πάνω από τα 2/3 της χωρητικότητας της.

9. Όσον αφορά τα προϊόντα των οποίων ο όγκος αυξάνεται κατά το μαγείρεμα, όπως για παράδειγμα το ρύζι, μη γεμίζετε τη χύτρα ταχύτητας περισσότερο από το ήμισυ της χωρητικότητάς της.

10. Το σκεύος δεν είναι κατάλληλο για τηγάνισμα σε λάδι υπό πίεση.

11. Μην μαγειρεύετε στη χύτρα ταχύτητας φαγητά με βάση το γάλα.

12. Μην τοποθετείτε τη χύτρα ταχύτητας στο φούρνο ή στο φούρνο μικροκυμάτων.

 13. Κατά τη διάρκεια της μετακίνησης της χύτρας ταχύτητας απαιτείται εξαιρετική προσοχή. Κρατήστε την από τις λαβές και τα κουμπιά, και μην αγγίζετε τις θερμές επιφάνειες, εάν είναι αναγκαίο να το κάνετε, χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου.

14. Η χύτρα ταχύτητας μαγειρεύει υπό πίεση. Η λανθασμένη χρήση της μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα. Έτσι, πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα, βεβαιωθείτε ότι η χύτρα έχει κλείσει σωστά.

15. Πριν από το άνοιγμα της χύτρας, βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα είναι στην θέση αποσυμπίεσης και ελέγξτε αν η πίεση στο εσωτερικό έπεσε. Μην ανοίγετε τη χύτρα ταχύτητας δια της βίας.

16. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί κατά το άνοιγμα, δεδομένου ότι μπορεί να πεταχτούν ορισμένα καυτά προϊόντα.

17. Πριν από κάθε χρήση, ελέγξτε αν οι βαλβίδες ατμού δεν είναι φραγμένες.

18. Απαγορεύεται να παρέμβετε στο σύστημα ασφαλείας με τρόπο άλλο από αυτόν που περιγράφεται στις οδηγίες για τον καθαρισμό και τη συντήρηση της συσκευής.

19. Λόγω του κινδύνου πρόκλησης βλάβης στο δοχείο, η χύτρα δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται για την αποθήκευση όξινων ή αλατισμένων προϊόντων πριν και μετά το μαγείρεμα.

20. Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά και αξεσουάρ.

21. Η χύτρα ταχύτητας μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε όλες τις θερμαντικές πηγές: κουζίνες αερίου, ηλεκτρικές, κεραμικές και επαγωγικές.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- | | |
|-------------------|---------------------------------------|
| 1. Καπάκι | 2. ρυθμιστής πίεσης |
| 3. δείκτης πίεσης | 4. Διακόπτης ασφαλείας του καλύμματος |
| 5. πώμα ασφαλείας | 6. κυριο πώμα |

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Πριν χρησιμοποιήσετε την χύτρα, αυτή θα πρέπει να καθαρίζεται σύμφωνα με την ενότητα «Καθαρισμός».

1. Τοποθετήστε τα προϊόντα προς μαγείρεμα στη χύτρα ταχύτητας και ρίξτε νερό ή κάποιο άλλο υγρό.
2. Κλείστε το καπάκι (1) (Σχ. Α).

3. Βεβαιωθείτε ότι ο ρυθμιστής πίεσης (2) είναι στη θέση I ή II, ανάλογα με τα προϊόντα τα οποία χρησιμοποιούνται.
I για τα ευαίσθητα προϊόντα και τα λαχανικά.
II για το κρέας και τα κατεψυγμένα προϊόντα.
4. Τοποθετήστε τη χύτρα ταχύτητας στην πηγή θερμότητας. Μετά από λίγα λεπτά ο δείκτης πίεσης (3), θα αρχίσει να παρουσιάζει αύξηση. Ο σφυριχτός ήχος σημαίνει ότι η χύτρα έχει φτάσει στη σωστή θερμοκρασία.
5. Μειώστε τη θερμοκρασία της πηγής θερμότητας. Προσέξτε αν ο μετρητής πίεσης (3) δεν δείξει πτώση της πίεσης - σε αυτή την περίπτωση, αυξήστε ελαφρώς τη θερμοκρασία.
6. Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, απενεργοποιήστε τη θερμομαντική πηγή.
7. Μετακινήστε το ρυθμιστή πίεσης (2) στη θέση απελευθέρωσης του ατμού (εικ. C).
8. Πριν ανοίξετε το καπάκι επιτρέψτε η πίεση στο εσωτερικό να υποχωρήσει κάτι που θα φανεί από την πτώση του δείκτη του μετρητή πίεσης (3).
8. Ανοίξτε το καπάκι (εικ. B).
9. Πριν από κάθε αναθέρμανση του προϊόντος, βεβαιωθείτε ότι στη χύτρα βρίσκεται αρκετή ποσότητα υγρού.

Η συσκευή έχει ασφάλεια:

κλεισίματος - η πίεση στη συσκευή δεν αυξάνει, αν δεν έχει κλείσει σωστά;
ανοίγματος - αν η πίεση στη συσκευή είναι υψηλή δεν μπορείτε να μετακινήσετε το κουμπί ανοίγματος;
δύο προστατευτικά από την υπερβολική πίεση - βαλβίδα ασφαλείας στο καπάκι και ένα πώμα, τα οποία απελευθερώνουν τον περίσσιο ατμό.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Για να καθαρίσετε οποιοδήποτε μέρος της χύτρας, μη χρησιμοποιείτε ενεργά χημικά ή ισχυρά απορρυπαντικά. Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά υλικά συμπεριλαμβανομένου του σώματος από ασάλι.
2. Την κατασρόδα, το καπάκι και το πώμα πλύντε τα με ένα μαλακό πανί και υγρό απορρυπαντικό.
3. Σε περίπτωση αποθέσεων από πέτρα ή όταν υπάρχουν ιριδίζουσες κηλίδες, εφαρμόστε εμπιστιμένο πανί με ξύδι.
4. Σκουπίστε όλα τα μέρη μέχρι να στεγνώσουν.
5. Ελέγχετε περιοδικά την κατάσταση των πωμάτων (5 και 6), - εάν είναι κατεστραμμένα, να τα αντικαταστήσετε.

ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ ΣΤΑ ΕΡΩΤΗΜΑΤΑ

1. Αν το μαγείρεμα του φαγητού καθυστερεί υπερβολικά ή ο δείκτης πίεσης δεν ανεβαίνει μετά από ώρα:
Αυξήστε τη δύναμη της πηγής θερμότητας.
2. Κατά το μαγείρεμα, ο ατμός δεν ξεφεύγει από το πώμα ασφαλείας
Ελευθερώστε τη βαλβίδα ασφαλείας.
3. Ο ατμός διαφεύγει γύρω από το καπάκι:
Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι είχε κλείσει σωστά.
Ελέγξτε ότι το πώμα έχει τοποθετηθεί σωστά.
Ελέγξτε αν το πώμα δεν έχει υποστεί ζημιά και αντικαταστήστε το αν είναι απαραίτητο.
4. Τα προϊόντα κήκων στη χύτρα:
Ρίξτε καθαρό νερό και αφήστε το στη συσκευή για λίγες ώρες πριν από την πλύση.
5. Δεν μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι:
Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει και δοκιμάστε ξανά.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Οφέλιμη χωρητικότητα: 7L
Πίεση λειτουργίας: 60-100 kPa

Για να εξασφαλιστεί η ασφάλεια, η συσκευή ανταποκρίνεται σε σχετικά πρότυπα και κανονισμούς:
- Οδηγίες σχετικά με τις συσκευές που λειτουργούν υπό πίεση
- Υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα:
Το προϊόν φέρνει σήμα CE στον πίνακα.



Προστασία του περιβάλλοντος Η χάρτινη συσκευασία παρακαλούμε να παραδοθεί για ανακύκλωση.

Τις σακούλες από πολυαιθυλένιο να τις πετάτε σε κατάλληλα δοχεία.

Τις παλιές συσκευές πρέπει να αποσύρουμε με κατάλληλες διαδικασίες συγκέντρωσης αποβλήτων, διότι επικινδύναν συστατικά της συσκευής

ČESKY

BEZPEČNOSTNÍ PODMÍNKY. DŮLEŽITÉ POKYNY TÝKAJÍCÍ SE POUŽITÍ A PROVOZU VÝROBKU. PODMÍNKY SI PROSÍM PŘEČTĚTE POZORNĚ A USCHOVEJTE JE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

Záruční podmínky neplatí, pokud je přístroj použit pro komerční účely nebo v rozporu s nvodem. Přístroj je určen pouze pro použití v domácnosti.

1. Před prvním použitím hrnce si přečtete návod k obsluze a postupujte podle uvedených instrukcí. Výrobce nenese zodpovědnost za škody vzniklé použitím hrnce nesprávným způsobem nebo v rozporu s jeho určením.

2. Hrnec je určen pouze k domácímu použití. Nepoužívejte ho k jiném účelu, než je jeho původní určení.

3. Pokud se během použití hrnce nacházejí v blízkosti děti, buďte zvláště opatrní. Nedopustíte, aby děti nebo osoby, které nejsou obeznámeny se zařízením a jeho používáním, se zařízením manipulovaly.

4. **VAROVÁNÍ:** Toto zařízení mohou používat děti starší 8 let, osoby se sníženými fyzickými nebo mentálními schopnostmi nebo osoby, které nemají zkušenosti nebo nejsou obeznámeny se zařízením, pokud se tak děje pod dozorem osoby, která je za nich a jejich bezpečnost zodpovědná, nebo pokud byly informovány o bezpečném použití zařízení a jsou si vědomy nebezpečí vyplývajícího z jeho nesprávného použití. Děti by si neměly s tímto zařízením hrát. Čištění a údržbu zařízení nesmí provádět děti, pokud jim není víc než 8 let a tuto činnost provádí pod dozorem.

5. Tlakový hrnec nikdy nepoužívejte bez tekutiny, protože to může vést k jeho poškození. Před vařením se ujistěte, že se v tlakovém hrnci nachází vždy dostatečné množství tekutiny.

6. Používejte vhodné tepelné zdroje v souladu s návodem k obsluze.

7. Tlakový hrnec nepoužívejte k jiným účelům, než ke kterým je určen.

8. Tlakový hrnec naplňte maximálně do 2/3 jeho obsahu.

9. V případě surovin, které během vaření zvětšují svůj objem, např. rýže, tlakový hrnec naplňte maximálně do 1/2 jeho obsahu.

10. Tlakový hrnec není určen ke smažení na oleji pod tlakem.

11. V tlakovém hrnci nevařte pokrmy, jejichž základem je mléko.

12. Tlakový hrnec nekládejte do plynové nebo elektrické trouby nebo mikrovlnné trouby.

13. Během přenášení hrnce, který je pod tlakem, dbejte zvýšené bezpečnosti. Držte ho za rukojeti a nedotýkejte se horkého povrchu, v případě potřeby použijte kuchyňské rukavice.



14. Hrnec vaří pod tlakem. Nesprávné použití může způsobit popáleniny nebo opařeniny, proto před zahájením vaření se ujistěte, že tlakový hrnec je správně uzavřen.

15. Před otevřením tlakového hrnce se ujistěte, že ventil se nachází v pozici dekomprese a tlak uvnitř klesl. Tlakový hrnec neotvírejte silou.

16. Během otvírání buďte opatrní, protože některé horké suroviny mohou prskat.

17. Před každým použitím se ujistěte, že vypouštěcí párové ventily jsou průchozí.

18. Nemanipulujte s bezpečnostním systémem, pokud to není v souladu s doporučeními týkajícími se čištění a údržby.

19. Aby nedošlo k poškození hrnce, před a po vaření v hrnci neuchovávejte slané nebo kyselé suroviny.

20. Používejte pouze originální součástky a příslušenství.

21. Tlakový hrnec je vhodný pro všechny typy sporáků: plynové, elektrické, sklokeramické nebo indukční.

POPIS ZAŘÍZENÍ

- | | |
|-------------------------|----------------------------|
| 1. Poklička | 2. Tlakový regulátor |
| 3. Ukazatel tlaku | 4. Otočná zapadka pokličky |
| 5. Bezpečnostní těsnění | 6. Hlavní těsnění |

VAŘENÍ

Před použitím tlakového hrnce ho vyčistěte v souladu s body „Čištění a údržba“.

1. Suroviny umístěte v hrnci a nalijte vodu nebo jinou tekutinu.

2. Uzavřete pokličku (1) (obr. A).

3. Ujistěte se, že tlakový regulátor (2) se nachází v pozici I. nebo II. v závislosti na použitých surovinách:

I. pro jemné suroviny a zeleninu,

II pro maso a mražené výrobky.

4. Tlakový hrnec umístěte na sporáku. Po několika minutách ukazatel tlaku (3) začne ukazovat jeho růst. Syčení indikuje, že tlakový hrnec dosáhl vhodné teploty.

5. Snižte teplotu tepelného zdroje. Dávejte pozor, zda ukazatel tlaku (3) neukazuje jeho pokles – v takovém případě teplotu jemně zvýšte.

6. Po ukočení vaření tepelný zdroj (sporák) vypněte.

7. Tlakový regulátor (2) přesuňte do pozice uvolnění páry (obr. C).

8. Před otevřením pokličky nechte tlak uvnitř klesnout, pokles tlaku sledujte na ukazateli tlaku (3).

9. Otevřete pokličku (obr. B).

10. Před opětovným zahřátím surovin se ujistěte, že v hrnci je dostatečné množství vody nebo jiné tekutiny.

Zařízení má několik zabezpečení:

uzavření – tlak v zařízení se nezvedne, pokud není správně uzavřené;

otevření – pokud je tlak v zařízení příliš vysoký, tlačítko pro otevření nejde použít;

dvě tlaková zabezpečení – bezpečnostní ventil v pokličce a těsnění, které uvolní přebytečnou páru.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. K čištění nepoužívejte žádné aktivní nebo leptavé chemické čisticí prostředky. Nepoužívejte žádné drsné mycí prostředky, např. drátěnky.
2. Hrnec, pokličku a těsnění myjte pomoci měkké houbičky s trochou mycího prostředku na nádobí.
3. V případě, že vznikne usazenina nebo opalizující skvrny, použijte houbičkou namočenou v octě.
4. Všechny části vždy vyčistěte dosucha.
5. Průběžně kontrolujte stav těsnění (5 a 6) – pokud jsou poškozené, vyměňte je.

OTÁZKY A ODPOVĚDI

1. Příprava jídla trvá příliš dlouho nebo ukazatel tlaku se delší dobu nezvedá:
Zesilte výkon sporáku.
2. Během vaření pára neuniká bezpečnostním ventilem:
Pročistěte bezpečnostní ventil.
3. Pára uniká kolem pokličky:
Zkontrolujte, zda je poklička správně umístěna.
Zkontrolujte, zda je těsnění správně umístěné.
Zkontrolujte, zda těsnění není poškozené a v případě potřeby ho vyměňte.
4. Suroviny se v tlakovém hrnci připálily:
Do hrnce nalijte čistou vodu a ponechte ji uvnitř několik hodin, poté hrnec umyjte.
5. Pokličku nelze otevřít:
Hrnec nechte vychladnout a pokuste se o to znovu.

S ohledem na bezpečnost a ochranu zdraví zařízení splňuje požadavky norem a předpisů:
- Směrnice pro tlaková zařízení
- Materiály a předměty určené pro styk s potravinami:
Výrobek je na výrobním štítku označen znakem CE.

TECHNICKÉ ÚDAJE:

Užitkový obsah: 7L
Pracovní tlak: 60-100 kPa



Ochrana životního prostředí. Kartón odevzdejte do sběru. Polyetylénové sáčky (PE) vyhazujte do kontejneru na plasty. Vysloužilý přístroj odevzdejte do příslušného sběrného dvoru, protože některé části zařízení mohou představovat pro životní prostředí nebezpečí. Elektrický přístroj odevzdejte tak, aby se omezilo jeho opětovné používání. Pokud jsou v přístroji baterie, vyměňte je a odevzdejte do příslušného sběrného místa zvlášť. Přístroj nevyhazujte do popelnice ani kontejneru na směsný odpad!!

NEDERLANDS

VEILIGHEID CONDITIES. BELANGRIJKE INSTRUCTIES VOOR DE VEILIGHEID VAN GEBRUIK. LEES DIT ZORGVULDIG DOOR EN BEWAAR HET VOOR LATER GEBRUIK.
De garantievoorwaarden zijn verschillend, als het apparaat wordt gebruikt voor commerciële doeleinden.

1. Voor het gebruik van het apparaat lees eerst de gebruiksaanwijzing en volg de instructies daarin. De fabrikant is niet aansprakelijk voor eventuele schade veroorzaakt door het gebruik van het apparaat in overeenstemming met het beoogde gebruik of onjuiste behandeling.
2. Het apparaat mag alleen worden gebruikt voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het niet voor andere doeleinden dan het beoogde gebruik.
3. Wees uiterst voorzichtig bij het gebruik van het apparaat wanneer er kinderen in de buurt zijn. Sta niet toe dat kinderen spelen met het apparaat of kinderen en andere mensen het apparaat gebruiken zonder wetenschap van het gebruik.
4. **WAARSCHUWING:** Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, als dit gebeurt onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of zij hebben gekregen voor een veilig gebruik van het apparaat en is zijn zich bewust van de gevaren verbonden aan het gebruik ervan. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het apparaat mag niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar oud en de activiteiten worden uitgevoerd onder toezicht.
5. Gebruik nooit de snelkookpan zonder vloeistof, het ernstige schade kan veroorzaken. Controleer vóór het koken of de snelkookpan een voldoende hoeveelheid vloeistof is.
6. Gebruik een geschikte warmtebron, in overeenstemming met de handleiding.
7. Gebruik de snelkookpan niet voor een ander doel dan waarvoor het bestemd is.
8. Vul de snelkookpan niet meer dan 2/3 van zijn volume.
9. In het geval van producten die zich verhogen tijdens het koken, zoals rijst vul dan niet meer dan de helft van de snelkookpan.
10. De snelkookpan is niet geschikt voor frituren in olie onder druk.
11. Kook niet in de snelkookpan op basis van melk gemaakte gerechten.
12. Plaats de snelkookpan niet in de oven of magnetron.



13. Tijdens het verplaatsen van de snelkookpan wees uiterst voorzichtig. Houd de handgrepen en knoppen vast raak de hete oppervlakken niet aan, indien nodig gebruik ovenwanten.

14. De snelkookpan werkt onder druk. Onjuist gebruik kan brandwonden veroorzaken dus voordat u met koken begint, zorg ervoor dat de snelkookpan goed gesloten is.

15. Voor het openen van de snelkookpan, controleer of de klep in de decompressie is en controleer of de druk binnen is gedaald. De snelkookpan niet openen met geweld.

16. Wees voorzichtig bij het openen, sommige hete producten kunnen sputteren.

17. Vóór elk gebruik, controleer of de klep die stoom laat doorkomen niet verstopt is.

18. Het is verboden om te interfereren met het beveiligingssysteem, naast instructies voor reiniging en onderhoud.

19. Vanwege het risico van schade aan de tank van de snelkookpan mag hij niet worden gebruikt voor de opslag van zure of gezouten producten voor en na het koken.

20. Gebruik alleen originele onderdelen en accessoires.

21. De snelkookpan kan worden gebruikt op alle warmtebronnen: gas kachels, elektrische, keramische en inductie.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

- | | |
|--------------------------|------------------------------------|
| 1. Deksel | 2. Druk regelaar |
| 3. Druk meter | 4. Draaiende knop voor deksel slot |
| 5. Veiligheid afdichting | 6. Belangrijkste afdichting |

KOKEN

Voor het gebruik van de snelkookpan moet hij worden gereinigd volgens punt "Reinigen".

1. Plaats de producten in de snelkookpan en giet er water in of een andere vloeistof.
2. Sluit de deksel (1) (afb. A).
3. Controleer of de drukregelaar (2) in stand I of II staat, afhankelijk van de gebruikte producten. I voor gevoelige producten en groenten. II voor vlees en diepvries producten.
4. Plaats de snelkookpan op de warmtebron. Na een paar minuten laat de druk indicator (3) een toename zien. Sissen betekent dat de snelkookpan de juiste temperatuur heeft bereikt.
5. Verlaag de temperatuur van de warmtebron. Controleer of de druk indicator (3) zijn daling niet vertoont - in dit geval voorzichtig de temperatuur wat verhogen.
6. Na het koken schakel de warmtebron uit.
7. Schuif de drukregelaar (2) naar positie vrijlaten van de stoom (afb. C).
8. Voor het openen van de deksel laat de druk binnen eerst gedaald zijn, de drukmeter die zal laten zien dat de meter gaat dalen (3).
8. Open de deksel (afb. B).
9. Vóór een eventuele naverwarming van producten, zorg ervoor dat in de snelkookpan voldoende vloeistof is.

Het apparaat heeft beveiligingen:

- sluiten - de druk in het apparaat neemt niet toe als het niet goed is gesloten;
- openen - als de druk in het apparaat te hoog is kan de knop niet ingedrukt worden om te openen;
- twee overdrukbeveiligingen – in de veiligheidsklep in de deksel en de afdichting, waarbij een overmaat stoom vrij zal geven.

REINIGEN EN ONDERHOUD

1. Om de delen te reinigen gebruik geen chemisch actieve of agressieve schoonmaakmiddelen. Gebruik geen scherpe materialen zoals staalwol.
2. De ketel, deksel en afdichting wassen met een zachte doek en een vloeibaar afwasmiddel.
3. In het geval van bestaan van steen of verbrande plekken gebruik azijn op een geweekte doek.
4. Veeg alle elementen droog.
5. Controleer regelmatig de staat van de afdichtingen (5 en 6) - als ze beschadigd zijn, vervang ze.

ANTWOORDEN OP VRAGEN

1. Bereiden van producten kost te veel tijd of de drukmeter stijgt niet na een lange tijd:
Verhoog de kracht van de warmtebron.
2. Bij het koken ontsnapt de stoom niet door de veiligheid afdichting:
Doorblaas de veiligheid klep.
3. De stoom ontsnapt rondom de deksel:
Controleer of de klep goed gesloten is.
Controleer of de afdichting goed is gemonteerd.
Controleer of de afdichting niet beschadigd is en vervang deze indien nodig.
4. De producten zijn aangebrand in de snelkookpan:
Giet schoon water erin en laat het in het apparaat zitten voor een paar uur voor het reinigen.
5. U kunt de deksel niet openen:
Laat het apparaat afkoelen en probeer het later opnieuw.

Om veiligheid te garanderen, het apparaat voldoet aan de geldende normen en voorschriften:
- Richtlijn voor druk-apparatuur
- Materialen die in contact komen met voedingsmiddelen:
Het apparaat is CE-gemarkeerd.

SPECIFICATIES

Bruikbare capaciteit: 7L
Werkdruk: 60-100 kPa



Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recycleren van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren. Door het separaat inzamelen en recycleren van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezonde- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.

SLOVENŠČINA

VARNOSTNE RAZMERE. PREBERITE NAVODILA ZA UPORABO IN JIH SKRBNOSHRANITE ZA PRIHODNJO UPORABO.

Zaradi pogojev v garanciji, če se naprava uporablja v komercialne namene.

1. Preden začnete uporabljati stroja preberite navodila za uporabo in sledite navodilom v njem. Proizvajalec ne odgovarja za škodo zaradi uporabe naprave v nasprotju z njegovim namenom ali neprimerno ravnanje.
2. Naprava se uporablja samo za domačo uporabo. Ne uporabljajte ga za druge namene, kot je nepredvideno uporabo.
3. Bodite izredno previdni, ko uporabljate napravo, ko so otroci v bližini. Ne dovolite, da bi se otroci igrali z napravo, ne dovolite, da otroci ali osebe, ki niso seznanjene z napravo, za njegovo uporabo.
4. **OPOZORILO:** Ta oprema se lahko uporabljajo otroci nad 8 let starosti in osebe z zmanjšanimi fizičnimi ali senzorično ali mentalno, ali oseba, ki nimajo izkušenj in znanja, če se to opravi pod nadzorom osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost ali so mi dali nasvete za varno uporabo naprave in se zavedajo nevarnosti, povezanih z uporabo. Otroci ne smejo igrati z napravo. Čiščenje in vzdrževanje naprave ne bi smelo opraviti otroke, razen če so starejši od 8 let, in dejavnosti, ki se izvajajo pod nadzorom.
5. Nikoli ne uporabljajte lonca na pritisk brez kakršne koli tekočine, saj lahko povzroči resne poškodbe. Poskrbite, da pred kuhanjem, ali v loncu na pritisk, je vedno zadostna količina tekočine.
6. Uporabljajte ustreznega vira toplote, v skladu z navodili.
7. Ne uporabljajte lonca na pritisk za drugačen namen od tistega, za katere je bilo predvideno.
8. Ne napolnite lonca na pritisk več kot 2/3 volumna.
9. Za proizvode, ki povečajo obsega med kuhanjem, npr. rižev, ne izpolnite lonca na pritisk več kot polovico svojih zmogljivosti.
10. Lonca na pritisk ni primeren za cvrtje v olju pod pritiskom.
11. Ne kuhajte v loncu na pritisk jedi na osnovi mleka.
12. Ne dal lonca na pritisk v pečico ali mikrovalovno pečico.
13. Med gibanjem lonca na pritisk pod tlakom bodite izredno previdni. Držite ročaji in gumbi, in se ne dotikajte vročih površin, če je potrebno, z uporabo kuhinjske rokavice.
14. Lonca kuha pod pritiskom. Nepravilna uporaba lahko povzroči opekline tako da preden začnete kuhati, prepričajte se, da je lonca na pritisk pravilno zaprt.
15. Pred odpiranjem lonca na pritisk, prepričajte se, da ventil je v položaju dekompresije in preverite, ali je tlak znotraj zmanjšalo. Ne odpirajte lonca na pritisk o trdnosti.
16. Bodite previdni pri odpiranju, ker nekateri vroče izdelki pršilo lahko.
17. Pred vsako uporabo preverite, če so odtoki pare niso zamašeni.
18. Prepovedano je posegati v varnostni sistem, izven smernic za čiščenje in vzdrževanje.
19. Zaradi tveganja za poškodbe na rezervoarju ne uporabljajte lonca na pritisk za shranjevanje kisle ali slane izdelke pred in po kuhanju.
20. Uporabljajte samo originalne nadomestne dele in pribor.
21. Lonca na pritisk se lahko uporablja na vseh virov toplote: plinski, električni, keramični in indukcijski kuhinji.

OPIS NAPRAVE

1. Pokrov
3. kazalnik tlaka

2. regulator tlaka
4. bunka zapah za pokrov

KUHANJE

Pred uporabo lonca na pritisk je treba očistiti v skladu z oddelkom "Čiščenje".

1. Postavite hrano v loncu na pritisk in nalijte vodo ali druge tekočine.
2. Zaprite pokrov (1) (risba A).
3. Prepričajte se, da je regulator tlaka (2) da je določeno v položaj I ali II odvisno od uporabljenih izdelkov.

I za občutljivo in zelenjave izdelke.

II za mesa in zamrznjenih izdelkov.

4. Postavite lonec na vir toplote. Po nekaj minutah se bo indikator tlaka (3) pokazati svojo rast. Sikanje pomeni, da je štedilnik dosegel pravo temperaturo.
5. Zniža temperatura toplotnega vira. Upoštevajte, da manometer (3) ne kažejo na upad – v tem primeru je nekoliko povečajte temperatura.
6. Po končanem kuhanju izklopite vir toplote.
7. Potisnite regulator tlaka (2) za sproščanje pare (risba C).
8. Pred odpiranjem pokrova pustite da tlak znotraj pade, kot je razvidno iz manometra bo propadla (3).
8. Odprite pokrov (risba B).
9. Pred morebitno pogrevanje izdelke prepričajte se, ali v loncu na pritisk, je zadostna količina tekočine.

Naprava ima varnost:

zapiranje – tlak v napravi ne poveča, če se ni pravilno zaprt;

odpiranje – če je tlak v napravi visoko se ne more premakniti gumb za odpiranje;

dve zaščitni hipertenzija – pokrov ventilov varnost in tesnjene, ki sprosti odvečno paro.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

1. Za čiščenje katerikoli del ne uporabljajte kemično aktivnih ali agresivnih čistil. Ne uporabljajte ostrih materialov vključno z jekleno volno.
2. Lonec, pokrov in tesnilo pranje z mehko krpo in tekoče za pomivanje posode.
3. V primeru vlog kamna ali mavričnih madežev uporabljati krpo, namočeno s kisom.
4. Obrišite vse dele, da se posuši.
5. Občasno preverite stanje tesnila (5 i 6) – če so poškodovani, jih zamenjajte.

ODGOVORE NA VPRAŠANJA

1. Priprava hrane vzame preveč časa ali merilnik tlaka ni povečal po dolgem času:

Povečajte toplotni vir moči.

2. Pri kuhanju, para ne uhaja skozi varnostni tesnila:

Počistite varnostni ventil.

3. Parna uide okrog pokrova:

Poskrbite, da je pokrov pravilno zaprt.

Preverite, da je tesnilo pravilno nameščena.

Preverite, ali je tesnilo ni poškodovani in ga po potrebi zamenjajte.

4. Izdelke izgorele v loncu na pritisk:

Vlijemo čisto vodo in jo pustite v stroju za nekaj ur pred pranjem.

5. Ne morete odpreti pokrov:

Pustimo napravo, da se ohladi, in poskusite znova.

Da bi zagotovili varnost, naprava je v skladu z ustreznimi standardi in predpisi:

- Direktiva o tlačni opremi

- Materiali, ki so v stiku z živili izdelkov;

Naprava ima CE oznako na tipski ploščici

TEHNIČNI PODATKI:

Uporabna zmogljivost: 7L

Delovni tlak: 60-100 kPa



Zaščita okolja. Prosimo ločite kartonske škatle od plastičnih vreč ter jih odvrzite v primerne koše za smeti. Odslužene naprave zavrzite v zbirne centre zaradi nevarnih komponent, ki lahko ogrožajo okolje. Naprave ne zavrzite v navaden koš za smeti.

РУССКИЙ**ОБЩИЕ УСЛОВИЯ БЕЗОПАСНОСТИ. ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ. ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАТЕ И СОХРАНИТЕ.**

Условия гарантии другие, если устройство используется в коммерческих целях.

1. До начала употребления устройства прочитать инструкцию обслуживания и действовать по указаниям содержащимся в ней. Производитель не несёт ответственность за вред причиненный употреблением устройства не в соответствии с его предназначением или его несоответствующим обслуживанием.

2. Устройство служит только для домашнего употребления. Не употреблять с другой целью, не в соответствии с его предназначением.

3. Надо соблюдать особенную осторожность во время употребления устройства, когда вблизи находятся дети. Не надо допускать детей к развлечениям с устройством, не разрешай ни детям ни лицам не знакомым с устройством на употребление его.

4. Устройство не предназначено для употребления лицами (в том числе детьми) с ограниченной физической способностью, способностью к ощущению или умственной способностью или с отсутствием опыта или знакомления с устройством, разве, что это происходит при надзоре лица ответственного за их безопасность и в соответствии с инструкцией употребления устройства.

5. Никогда не используйте скороварку без жидкости, так как это может привести к серьезным повреждениям. Перед приготовлением, убедитесь, есть ли в скороварке достаточное количество жидкости.
6. Используйте подходящий источник тепла, в соответствии с инструкцией по эксплуатации.
7. Не используйте скороварку для других целей, кроме тех, для которых она предназначена.
8. Не заполняйте скороварку более 2/3 ее объема.
9. В случае продуктов увеличивающих объем во время приготовления, например рис, скороварку следует наполнять не более чем на половину ее объема.
10. Скороварка не предназначена для жарки в масле под давлением.
11. Нельзя готовить в скороварке блюда на молочной основе.
12. Не ставьте скороварку в духовку или микроволновую печь.
13. Во время переноски скороварки будьте очень осторожны. Держите скороварку за ручки и кнопки. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. При необходимости используйте кухонные рукавички.
14. Скороварка готовит под давлением. Неправильное использование может привести к ожогам, поэтому прежде чем начать готовить, убедитесь, что скороварка плотно закрыта.
15. Перед открытием скороварки, убедитесь, что клапан находится в положении декомпрессии и проверьте снизилось ли внутри давление. Не открывайте скороварку силой.
16. Будьте осторожны при открытии, так как некоторые горячие продукты могут брызгать.
17. Перед каждым использованием проверяйте, не засорены ли клапаны пара.
18. Запрещается вмешиваться в систему безопасности, помимо рекомендаций касающихся ухода и хранения.
19. Из-за риска повреждения скороварки, она не должна использоваться для хранения кислой или соленой еды перед и после ее приготовления.
20. Используйте только оригинальные запчасти и аксессуары.
21. Скороварка может быть использована на всех источниках нагрева: газовой, электрической, керамической и индукционной плите.



ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

- | | |
|-----------------------|----------------------------|
| 1. крышка | 2. регулятор давления |
| 3. индикатор давления | 4. ручка закрывания крышки |
| 5. защитная прокладка | 6. главная прокладка |

ВАРКА

Перед использованием скороварку необходимо очистить в соответствии с разделом "Очистка".

1. Положите продукты в скороварку и залейте водой или другой жидкостью.
2. Закройте крышку (1) (рис. А).
3. Убедитесь, что регулятор давления (2) находится в положении I или II в зависимости от используемых продуктов.
I для деликатных продуктов и овощей.
II для мяса и замороженных продуктов.
4. Поместите скороварку на источник нагрева. Через несколько минут индикатор давления (3) покажет его увеличение. Шипение означает, что скороварка нагрелась до нужной температуры.
5. Уменьшите температуру источника нагрева. Обратите внимание, не показывает ли индикатор давления (3) его снижения - в этом случае, немного повысите температуру.
6. После завершения приготовления пищи, выключите источник нагрева.
7. Отодвиньте регулятор давления (2), в позицию выпуска пара (рис. С).
8. Перед открытием крышки позвольте давлению внутри уменьшиться, о чем свидетельствует снижение уровня индикатора (3).
8. Откройте крышку (рис. В).
9. Перед повторным подогревом продуктов, убедитесь, что в скороварке достаточное количество жидкости.

Скороварка оснащена предохранительными устройствами:

- закрытия - давление в устройстве не увеличится, если оно не закрыто надлежащим образом;
- открытия - если давление в устройстве высокое невозможно переместить ручку, чтобы ее открыть;

Двухступенчатая защита от избыточного давления - предохранительный клапан в крышке и прокладке, которые высвобождают излишний пар.

ОЧИСТКА И УХОД

1. Для чистки не используйте химически активные или агрессивные моющие средства. Не используйте острые предметы, включая стальные губки.
2. Кастрюлю, крышку и прокладку мыть мягкой тканью с добавлением моющего средства.
3. В случае образования накипи или радужных пятен, протрите места тряпочкой смоченной в уксусе.
4. Протрите все детали насухо.
5. Периодически проверяйте состояние прокладок (5 и 6) - если они повреждены, замените их.

ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ

1. Приготовление еды занимает слишком много времени или индикатор давления не поднимается в течении длительного времени:

Увеличьте мощность источника нагрева.

2. В процессе приготовления пар не выходит через предохранительный клапан:

Прочистите предохранительный клапан.

3. Пар просачивается из под крышки:

Убедитесь, что крышка плотно закрыта.

Убедитесь, что прокладка установлена правильно.

Убедитесь, что прокладка не повреждена и при необходимости замените ее.

4. Продукты пригорели в скороварке:

Налейте чистую воду и оставьте ее в скороварке в течение нескольких часов.

5. Не можете открыть крышку:

Оставьте устройство, чтобы оно остыло и повторите попытку.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

Полезная емкость: 7 л

Рабочее давление: 60-100 кПа

Для обеспечения безопасности, устройство соответствует требованиям и нормам соответствующих стандартов и правил:
- Директива ЕС: Оборудование, работающее под давлением
- Материалы находящиеся в непосредственном контакте с продуктами.
Прибор маркирован знаком соответствия CE.



Забывая об окружающей среде. Упаковку из картона передайте, пожалуйста, на макулатуру. Полиэтиленовые мешки (PE) выкидать в резервуар для пластмассы. Изношенное устройство надо передать в соответствующую точку хранения, так как находящиеся в устройстве опасные составляющие могут являться угрозой для окружающей среды. Электрическое устройство надо передать таким образом, чтобы ограничить его повторное употребление и использование. Если в устройстве находятся батареи, их надо вынуть и передать в точку хранения отдельно. Устройство не выкидать в резервуар для коммунальных отходов!

KARTA GWARANCYJNA

WARUNKI GWARANCJI obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej

Adler Sp. z o.o. ul. Ordon 2a 01-237 Warszawa zapewnia Użytkownika o dobrej jakości sprzętu, na który wydana jest niniejsza karta gwarancyjna i udziela 24 miesięcznej gwarancji, która liczy się od daty zakupu sprzętu. Usługi gwarancyjne świadczone są po okazaniu prawidłowo wypełnionej karty gwarancyjnej i dowodu zakupu (kopii paragonu lub faktury VAT). Wady lub uszkodzenia sprzętu ujawnione w okresie gwarancji usuwane będą bezpłatnie przez Serwis Centralny. W przypadku zakupu sprzętu przez przedsiębiorcę (faktura VAT) okres gwarancyjny wynosi 12 miesięcy. UWAGA: Sprzęt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego. Naprawami gwarancyjnymi nie są objęte czynności związane z odkamienianiem, konserwacją, czyszczeniem urządzenia oraz części i akcesoria ulegające zużyciu przy normalnym użytkowaniu. Gwarancja nie obejmuje mechanicznych uszkodzeń sprzętu oraz wad i uszkodzeń wynikłych wskutek:

- niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją użytkowania, przechowywania i konserwacji;
- ingerencji nieautoryzowanego serwisu, samowolnych napraw, przeróbek i zmian konstrukcyjnych;
- użycia niewłaściwych materiałów eksploatacyjnych.
- uszkodzeń mechanicznych, termicznych, chemicznych i powstałych na skutek przepięcia w sieci.
- karta gwarancyjna jest nieważna bez daty zakupu, pieczęci sprzedającego i kopii dokumentu zakupu.
- gwarancją nie są objęte elementy eksploatacyjne i akcesoria w tym: elementy szklane (np. dzbanki, talerze), sznury przyłączeniowe, sieciowe, żarówki, baterie, nożyki i folie do urządzeń tnących, nasadki miksujące, trzepaki, mieszaki, ssawkoszczotki, rury, węże, kubki miksujące, głowice tnące i sita.

Reklamowany sprzęt jest dostarczany do Serwisu Centralnego przez Klienta w stanie kompletnym i odpowiednio zabezpieczony na czas transportu. Po dokonanej naprawie reklamowany sprzęt odbierany jest z Serwisu Centralnego przez Klienta.

Termin usunięcia wady może zostać wydłużony o czas potrzebny do importu niezbędnych części, nie dłuższy niż 30 dni roboczych. W każdym takim przypadku warsztat serwisowy powiadomi klienta o wydłużeniu terminu naprawy gwarancyjnej. W związku z koniecznością sprowadzenia części zamiennych i poinformuje o nowym terminie usunięcia wady.

W przypadku stwierdzenia usterki należy ją zgłosić w punkcie sprzedaży lub w Serwisie Centralnym, ul. Ordon 2A, 01-237 Warszawa, tel. 728-595-006 lub e-mail: serwis@adler.com.pl.

W zgłoszeniu proszę podać swój adres, nr telefonu i opis usterki. Do reklamacji konieczne jest dołączenie kopii dokumentu zakupu.

Gwarancja nie wyłącza ani nie ogranicza oraz nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.

SERWIS CENTRALNY
01-237 Warszawa ul.Ordon 2A
tel. 728 - 595 - 006

serwis@adler.com.pl www.adler.com.pl

.....
(data sprzedaży)

.....
(pieczętka sklepu i podpis sprzedawcy)

adnotacje serwisu:



W trosce o środowisko..

Opakowania kartonowe prosimy przekazać na makulaturę. Worki polietylenowe (PE) wrzucać do pojemnika na plastik Zużyte urządzenie należy oddać do odpowiedniego punktu składowania, gdyż znajdujące się w urządzeniu niebezpieczne składniki mogą stanowić zagrożenie dla środowiska. Urządzenie elektryczne należy oddać tak aby ograniczyć jego ponowne użycie i wykorzystanie. Jeżeli w urządzeniu znajdują się baterie należy je wyjąć i oddać do punktu składowania osobno.

Urządzenia nie wyrzucać do pojemnika na odpady komunalne!!

OGÓLNE WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA
WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA
PRZECZYTAJ UWAGNIE I ZACHOWAJ NA PRZYSZŁOŚĆ

1. Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia przeczytać instrukcję obsługi i postępować według wskazówek w niej zawartych. Producent nie odpowiada za szkody spowodowane użytkowaniem urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą jego obsługą.
2. Urządzenie służy wyłącznie do użytku domowego. Nie używać do innych celów, niezgodnych z jego przeznaczeniem.
3. Należy zachować szczególną ostrożność podczas korzystania z urządzenia, gdy w pobliżu przebywają dzieci. Nie należy dopuszczać dzieci do zabawy urządzeniem nie pozwól dzieciom ani osobom nie zaznajomionym z urządzeniem na jego użytkowanie.
4. **OSTRZEŻENIE:** Niniejszy sprzęt może by użytkowany przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, jeśli odbywa się to pod nadzorem osoby odpowiadającej za ich bezpieczeństwo lub zostały im udzielone wskazówki na temat bezpiecznego użytkowania urządzenia i mają świadomość niebezpieczeństwa związanego z jego użytkowaniem. Dzieci nie powinny bawić się sprzętem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinna być wykonywana przez dzieci, chyba że są powyżej 8 roku życia a czynności te są wykonywane pod nadzorem.
5. Nigdy nie używaj szybkowaru bez jakiegokolwiek cieczy, gdyż może to spowodować poważne uszkodzenia. Upewnij się przed gotowaniem, czy w szybkowarze zawsze jest wystarczająca ilość płynu.
6. Stosuj odpowiednie źródła ciepła, zgodnie z instrukcją obsługi.
7. Nie używaj szybkowaru do innego celu niż ten, do którego został przeznaczony.
8. Nie należy napełniać szybkowaru powyżej 2/3 jego objętości.
9. W przypadku produktów zwiększających swoją objętość podczas gotowania, jak np. ryż nie napełniaj szybkowaru powyżej połowy jego pojemności.
10. Szybkowar nie nadaje się do smażenia na oleju pod ciśnieniem.
11. Nie należy gotować w szybkowarze dań na bazie mleka.
12. Nie wkładaj szybkowaru do piekarnika ani kuchenki mikrofalowej.
13. W trakcie przemieszczania szybkowaru pod ciśnieniem należy zachować maksymalną ostrożność. Trzymaj za uchwyty i przyciski oraz nie dotykaj gorących powierzchni, w razie potrzeby używając rękawic kuchennych.
14. Szybkowar gotuje pod ciśnieniem. Nieprawidłowe użytkowanie może spowodować poparzenia dlatego przed rozpoczęciem gotowania, upewnij się czy szybkowar jest zamknięty prawidłowo.
15. Przed otworem szybkowaru, upewnij się czy zawór znajduje się w położeniu dekompresji oraz sprawdź czy ciśnienie wewnątrz spadło. Nie należy otwierać szybkowaru na siłę.
16. Zachowaj ostrożność przy otwieraniu, gdyż niektóre gorące produkty mogą pryskać.
17. Przed każdym użyciem sprawdź czy zawory spustowe pary nie są zatkane.
18. Zabrania się ingerować w system bezpieczeństwa, poza wskazówkami dotyczącymi czyszczenia i konserwacji.
19. Ze względu na niebezpieczeństwo uszkodzenia zbiornika nie należy wykorzystywać szybkowaru do przechowywania produktów kwaśnych lub solonych przed i po gotowaniu
20. Stosuj tylko oryginalne części i akcesoria.
21. Szybkowar można stosować na wszystkich źródłach ciepła: kuchniach gazowych, elektrycznych, ceramicznych oraz indukcyjnych.



OPIS URZĄDZENIA

- | | |
|-----------------------------|-------------------------------|
| 1. Pokrywka | 2. regulator ciśnienia |
| 3. wskaźnik ciśnienia | 4. pokrętko zatrzasku pokrywy |
| 5. uszczelka bezpieczeństwa | 6. uszczelka główna |

GOTOWANIE

Przed użyciem szybkowar musi zostać wyczyszczony zgodnie z punktem „Czyszczenie”.

1. Umieść produkty w szybkowarze i nalej wodę lub inną ciecz.
2. Zamknij pokrywę (1) (rys. A).
3. Upewnij się, że regulator ciśnienia (2) jest ustawiony w położeniu I lub II w zależności od użytych produktów.
I dla produktów delikatnych i warzyw.
II dla mięsa i produktów mrożonych.
4. Umieść szybkowar na źródle ciepła. Po kilku minutach wskaźnik ciśnienia (3) zacznie pokazywać jego wzrost. Syczenie oznacza, że szybkowar osiągnął odpowiednią temperaturę.
5. Zmniejsz temperaturę źródła ciepła. Zwróć uwagę, czy wskaźnik ciśnienia (3) nie pokazuje jego spadku – w takim wypadku delikatnie zwiększ temperaturę.
6. Po zakończeniu gotowania wyłącz źródło ciepła.
7. Przesuń regulator ciśnienia (2) do pozycji uwolnienia pary (rys. C).
8. Przed otwarciem pokrywy pozwól, by ciśnienie wewnątrz spadło o czym świadczyć będzie opadnięcie wskaźnika ciśnienia (3).
8. Otwórz pokrywę (rys. B).
9. Przed ewentualnym ponownym podgrzaniem produktów upewnij się, czy w szybkowarze jest wystarczająca ilość płynu.

Urządzenie posiada zabezpieczenia:

zamknięcia – ciśnienie w urządzeniu nie zwiększy się, jeżeli jest ono nieprawidłowo zamknięte;
otwarcia – jeżeli ciśnienie w urządzeniu jest wysokie nie można przestawić przycisku otwierania;
dwa zabezpieczenia nadciśnienia – zawór bezpieczeństwa w pokrywie oraz uszczelka, które uwalniają nadmiar pary.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Do czyszczenia żadnej części urządzenia nie stosować aktywnych chemicznie ani żrących detergentów. Nie stosować ostrych materiałów w tym myjek stałowych.
2. Garnek, pokrywę oraz uszczelkę myć przy pomocy miękkiej ściereczki z dodatkiem płynu do naczyń.
3. W przypadku powstania osadów z kamienia lub opalizujących plam zastosować ściereczkę namoczoną octem stołowym.
4. Wytrzyj wszystkie elementy do sucha.
5. Okresowo sprawdzaj stan uszczelzek (5 i 6) – jeżeli są uszkodzone należy je wymienić.

ODPOWIEDZI NA PYTANIA

1. Przygotowanie potrawy zajmuje zbyt wiele czasu lub wskaźnik ciśnienia nie podniósł się po dłuższym czasie:
Zwiększ moc źródła ciepła.
2. Podczas gotowania para nie ucieka przez uszczelkę bezpieczeństwa:
Przetkaj zawór bezpieczeństwa.
3. Para wydostaje się wokół pokrywy:
Sprawdź czy pokrywa jest prawidłowo zamknięta.
Sprawdź czy uszczelka jest prawidłowo zamontowana.
4. Produkty przypaliły się w szybkowarze:
Nalej czystej wody i pozostaw ją w urządzeniu na kilka godzin przed umyciem.
5. Nie można otworzyć pokrywy:
Pozostaw urządzenie do ostygnięcia i spróbuj ponownie.

DANE TECHNICZNE:

Pojemność użytkowa: 7L
Ciśnienie robocze: 60-100kPa

Aby zapewnić bezpieczeństwo, urządzenie jest zgodne z odpowiednimi normami i przepisami:

- Dyrektywa dotycząca Urządzeń ciśnieniowych
- Materiały pozostające w kontakcie z produktami spożywczymi:
Wyrób oznaczony CE na tabliczce znamionowej

camry



CR 8050



CR 7901



CR 6603



CR 6697



CR 4439

www.camryhome.eu