

**BANQUET®**  
FOR YOUR HOME

# Allegro

## Matte 7L



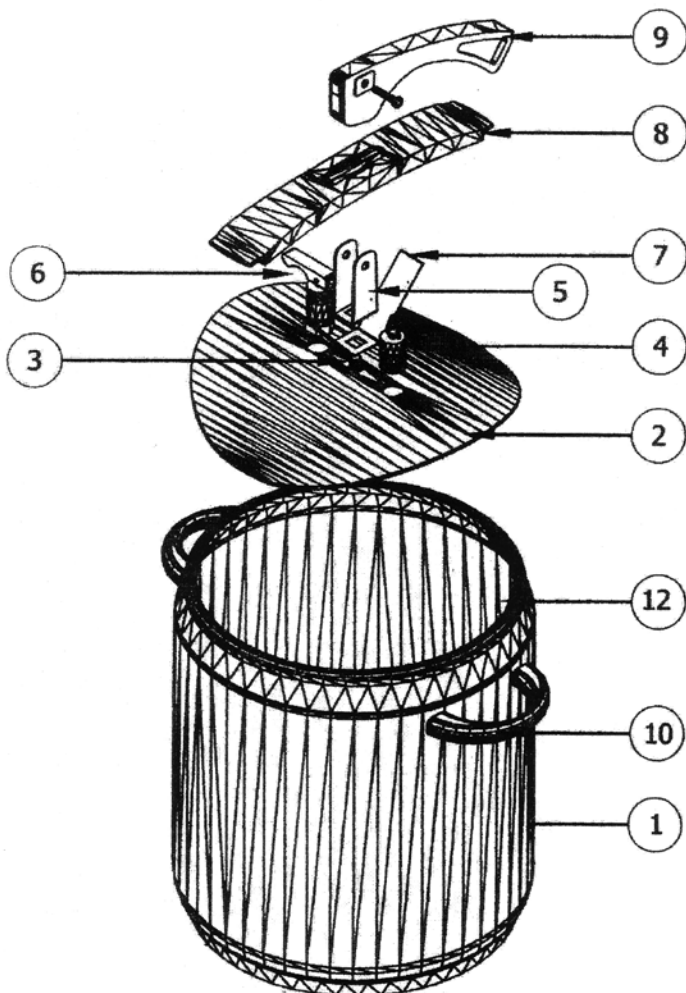
CE 0045  
CLASSIC TYPE

EN: Instruction manual  
CS: NÁVOD K OBSLUZE  
SK: NÁVOD NA OBSLUHU  
PL: INSTRUKCJA OBSŁUGI  
HU: HASZNÁLATI UTASÍTÁS  
DE: Bedienungsanleitung  
RU: инструкция по обслуживанию  
UA: ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

LT: VARTOTOJO VADOVAS  
LV: LIETOŠANAS PAMĀCĪBA  
SL: NAVODILA ZA UPORABO  
HR: NAPUTAK ZA UPOTREBU  
SR: UPUTSTVO ZA UPOTREBU  
BS: UPUTE ZA UPOTREBU  
RO: Mod de utilizare  
BG: УПЪТВАНЕ ЗА ОБСЛУЖВАНЕ

EN: Pressure cooker for home use  
CS: Tlakový hrnec pro domácí použití  
SK: Tlakový hrnec na domáce použitie  
PL: Szybki kocioł do użytku domowego  
HU: Kukta konyhai használatra  
DE: Dampfdrucktopf für die häusliche Anwendung  
RU: Сковорода для домашнего использования  
UA: Сковорода для домашнього вжитку  
LT: Greitpuodis namojojimui namų ūkyje.

LV: Ātrvārītājs izmantošanai mājāsaimniecībā  
SL: Tlačni lonec za gospodinjstvo  
HR: Tlačni lonac za upotrebu u kućanstvu  
SR: Ekspres lonac za upotrebu u domaćinstvu  
BS: Ekonom lonac za kućnu upotrebu  
RO: Vas de gătit sub presiune pentru uz casnic  
BG: Тенджерa под налягане за домашна употреба



## Classic type

5 L

6L

7L

9L

Usable volume 2/3 capacity,  
 využitelný objem: 2/3 objemu  
 využitelný objem: 2/3 objemu  
 używana objętość: 2/3 objętości  
 használható űrtartalom - 2/3  
 Ausnützbare Volumen: 2/3 des Volumens  
 Полезный объем: 2/3 объема  
 корисний об'єм: 2/3 об'єму

naudotinas tūris: 2/3 talpos  
 izmantojamais tilpums: 2/3 tilpuma  
 izkoristek: 2/3 prostornine  
 korisna zapremina: 2/3 zapremina  
 izkoristek: 2/3 prostornine  
 volum utilizabil: 2/3 din capacitate  
 используем обем: 2/3 от объема

3,33 L

4 L

4,6 L

6 L

| EN                          | CS                        | SK                           | PL                               | HU                       |
|-----------------------------|---------------------------|------------------------------|----------------------------------|--------------------------|
| 1) body of the pot          | 1) tělo hrnce             | 1) telo hrnca                | 1) korpus szybkowara             | 1) edény                 |
| 2) lid                      | 2) poklice                | 2) pokrievka                 | 2) pokrywka                      | 2) tető                  |
| 3) thread                   | 3) závit                  | 3) závit                     | 3) gwint                         | 3) csavar                |
| 4) safety valve             | 4) bezpečnostní ventil    | 4) bezpečnostný ventil       | 4) zawór (wentyl) bezpieczeństwa | 4) biztonsági szelep     |
| 5) handle part              | 5) část držadla           | 5) časť držiadla             | 5) część uchwytu                 | 5) fogantyú tartozéka    |
| 6) working valve            | 6) pracovní ventil        | 6) odľahčovací ventil        | 6) zawór roboczy                 | 6) munkaszelep           |
| 7) arch                     | 7) oblouk                 | 7) oblúk                     | 7) blaszka                       | 7) boltív                |
| 8) bridge                   | 8) most                   | 8) most                      | 8) most                          | 8) hid                   |
| 9) lid handle               | 9) držadlo víka           | 9) drzadlo veka              | 9) uchwyt pokrywki               | 9) fogantyú              |
| 10) side handles of the pot | 10) postranní madla hrnce | 10) postranné rukoväte hrnca | 10) uchwyty                      | 10) az edény külső része |
| 11) sandwich like bottom    | 11) sendvičové dno        | 11) sendvičové dno           | 11) dno warstwowe                | 11) duplárétegű fenék    |
| 12) sealing                 | 12) těsnění               | 12) tesnenie                 | 12) uszczelka                    | 12) tömítés              |

| RU                           | DE                       | UA                          | LT                         | LV                        |
|------------------------------|--------------------------|-----------------------------|----------------------------|---------------------------|
| 1) корпус кастрюли           | 1) Dampfdrucktopf-Körper | 1) корпус скороварки        | 1) puodo korpusas          | 1) katla korpus           |
| 2) крышка                    | 2) Deckel                | 2) кришка                   | 2) dangtis                 | 2) vāks                   |
| 3) резьба                    | 3) Gewinde               | 3) закрити                  | 3) sriegis                 | 3) vītne                  |
| 4) предохранительный вентиль | 4) Sicherheitsventil     | 4) запобіжний клапан        | 4) apsauginis vožtuvas     | 4) drošības vārsts        |
| 5) часть ручкм               | 5) Griffteil             | 5) частина ручки            | 5) rankenos dalis          | 5) roktura daļa           |
| 6) рабочий вентиль           | 6) Arbeitsventil         | 6) робочий клапан           | 6) darbinis vožtuvas       | 6) darba vārsts           |
| 7) дуга                      | 7) Bogen                 | 7) дуга                     | 7) lankas                  | 7) loks                   |
| 8) мост                      | 8) Brücke                | 8) міст                     | 8) tiltelis                | 8) tiltiņš                |
| 9) ручка крышки              | 9) Deckelgriff           | 9) ручка кришки             | 9) dangčio laikiklis       | 9) vāka turētājs          |
| 10) боковые ручки кастрюли   | 10) Seitliche Topfgriffe | 10) бокові ручки скороварки | 10) šoninės puodo rankenos | 10) katla sānu malas      |
| 11) сэндвичевое дно          | 11) Sandwichboden        | 11) дно „сэндвич“           | 11) dvigubas dugnas        | 11) slāņains katla dibens |
| 12) уплотнитель              | 12) Dichtung             | 12) ущільнення              | 12) sandarinimas           | 12) blīvējums             |

| SL                        | HR                    | SR                     | BS                        | RO                     |
|---------------------------|-----------------------|------------------------|---------------------------|------------------------|
| 1) telo lonca             | 1) tijelo lonca       | 1) Telo lonca          | 1) tijelo lonca           | 1) corpul vasului      |
| 2) pokrovka               | 2) poklopac           | 2) Poklopac            | 2) poklopac               | 2) capac               |
| 3) navoj                  | 3) navoj              | 3) Navoj               | 3) navoj                  | 3) filet               |
| 4) varnostni ventil       | 4) sigurnosni ventil  | 4) Bezbednosni ventil  | 4) bezbjednosni ventil    | 4) supapă de siguranță |
| 5) del držala             | 5) dio drške          | 5) Deo drške           | 5) dio rukohvata          | 5) parte din mâner     |
| 6) delovni ventil         | 6) odušni ventil      | 6) Odušni ventil       | 6) tlačni ventil          | 6) supapă de lucru     |
| 7) lok                    | 7) luk                | 7) Luk                 | 7) luk                    | 7) arc                 |
| 8) mostić                 | 8) most               | 8) Most                | 8) most                   | 8) pod                 |
| 9) držalo pokrovke        | 9) drška poklopca     | 9) Drška poklopca      | 9) rukohvat poklopca      | 9) mâner capac         |
| 10) stranski ročaji lonca | 10) bočne drške lonca | 10) Bočne drške lonca  | 10) bočni rukohvati lonca | 10) mâner lateral      |
| 11) dvojno dno            | 11) dvojno dno        | 11) Dvojno (duplo) dno | 11) duplo dno             | 11) fund sandwich      |
| 12) tesnilo               | 12) brtvilo           | 12) Zaptivka           | 12) zaptivka              | 12) garnitură          |

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

## 1) Identification

Producer:

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

Type/capacity: Classic type 5/6/7/9L

Working pressure (bar): 0,55

Maximal allowed pressure (bar): 1

## 2) Important notice

- a) Read all the instructions
- b) Do not leave children near the pressure cooker while cooking.
- c) Do not put the pressure cooker in hot oven.
- d) When manipulating with pressure cooker under pressure with high caution.

Do not touch hot surfaces

Use the handles and the knob.

If necessary use protection.

- e) Do not use the pressure cooker for other purposes than it is intended to.

- f) This pot cooks under pressure.

Improper use of pressure cooker can cause scalding.

Before cooking make sure that the pressure cooker sealed correctly, as written in the, „Operating instructions“

- g) Do not open the pressure cooker by force.

Do not open the pressure cooker, unless you are sure, that the inside pressure has dropped, as in,„Manipulation“.

- h) Never use the pressure cooker without water.

This could cause serious damage.

- i) Do not fill the pressure cooker more then 2/3 of its capacity.

When cooking such items which expand on its volume (as rice, dehydrated vegetables etc.) do not fill the pressure cooker more then to its half capacity.

- j) Use appropriate sources of heating according to the instructions.

- k) When cooking meat with skin, which can increase its volume, do not pierce the meat, you could get burned.

- l) When cooking pasta gently shake the pressure cooker before opening, by this you avoid ejection of the food.

- m) Before every use make sure that the hot steam valves are not blocked.

As in the instructions.

- n) Never use the pressure cooker for deep frying under pressure.

- o) Never interfere with any safety systems which are not mentioned in the instructions

- p) Use only spare parts from the manufacture for the corresponding model.

- q) Use only the lid and the body from the manufacture for the corresponding model, which is marked as compatible.

- q) FOLLOW THESE INSTRUCTIONS

## 3) Description

Pressure cooker for home use, material stainless steel.

Source of heating: electric hotplate, ceramic hob, spiral, gas burner

Usable volume 2/3capacity.



## 4) Installation and assembly

Safety regulations for user:

- a) When you buy the product make sure that the box contains the manual

- b) Check if the pressure cooker contains all the parts and that all of the parts are assembled correctly, especially the inner sealing.

## 5) Operating instructions

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

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

Instruction for using and method of operation

Follow the IMPORTANT REGULATIONS on the beginning of the manual.

A) stainless steel items - principles of use

B) manipulation

Danger warning if used incorrectly: follow exactly all regulations in the instructions.

What to do when the pressure cooker is not working correctly:

In case of any defect immediately take the pressure cooker off the heat source, after it has cooled down, check every and each part of the pressure cooker.

In case there is no steam escaping from the pressure cooker after reaching of the boiling point, take the pressure cooker off the heat source and after cooling down check that the valve is not clogged.

#### **Ad A) Stainless steel dishes - principles of use.**

Dear customer, you have bought dishes, which is produced from high quality stainless steel, this material is commonly used e.g. in hospitals.

It can be used with electric cookers, ceramic hob, etc unless written otherwise in the instructions.

Pressure cooker is suitable for cooking and for stewing.

Principles in the treatment of stainless steel cookware

Before and after every single use wash the cookware with liquid detergent and dry immediately.

Never use for cleaning detergent based on sand (liquid sand), sharp objects or wire wool!!!!

If you live in area with hard water make sure not to leave the content of the pot to cool down.

The water will make on the bottom not nice brown spots which are very hard to clean.

Any marks caused by the drying water can be cleaned by vinegar or lemon, or special detergents used for stainless steel cookware.

Make sure that you do not over heat the pot!

All the times use the correct size of the heat source.

The size should be same or smaller as the bottom of the pressure cooker.

In case of overheating on the bottom of the pressure cooker can be visible light blue eventually gold or brown marks.

Cook every time in totally clean dishes, only this way you will keep the perfect looks of the cookware.

In case of burned food on the cookware do not remove it with sharp tools or wire-wool, only leave to soak off.

#### **Ad B) Manipulation**



##### **1) Open a blank pressure cooker prior to cooking:**

First, set the lever to the unlock position (opposite position than closed).

In the release position of the lid is loose and saggy enough and can be seamlessly from the pot removed

Before the first use, wash the pressure cooker and all of the parts with warm water with liquid detergent and wipe dry.



##### **2) Filling:**

Do not fill the pressure cooker more than 2/3 of its volume.



##### **3) Closing:**

Before seating the lid, check that the valves are not clogged.

Then flip the lever to the unlock position, it is in the opposite position than closed. In the release position of the lid is loose and saggy enough and you can paste it into the pot. Push the lever gently down and this will straighten the lid and seal the pressure cooker. Check carefully that the lid is sealed all the way around.



##### **4) Notice:**

Check the safety valve, pull the knob gently..

The valve has to be easily lifted.

Push on the lever of the working valve.

The lever has to spring and come back easily.



##### **5) Beginning of cooking:**

At the beginning of cooking use the highest temperature of your stove.

The working valve has to be in the vertical position, until you can hear the whistling sound of the escaping steam.



##### **6) Cooking:**

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



##### **7) Checking through the cooking:**

Check that the operating valve is functioning push lightly on the lever control valve to see if the steam out deleted



##### **8) Opening pot still under pressure after the completion of cooking:**

Wait a while until the pot cools down a bit, then work the lever on the valve lift in a vertical position so that the internal pressure in the pot and drain completely dropped out a few (wait until all the steam escapes).

When all the steam escapes (internal pressure completely drops) is only possible to open the pressure cooker. The pressure cooker cannot be opened by force !

# 6) Maintenance:

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

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

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

## Warranty certificate

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

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

Name of the product: .....

ITEM number:.....

EAN number:.....

.....

Stamp of the store: .....

Price: .....

.....

Signature of the seller.....

Date of purchase.....

(month has to be written in letters)

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

## 1) Identifikace

Výrobce:

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

Typ/Objem: Classic type 5/6/7/9L

Pracovní tlak (bar): 0,55

Maximální povolený tlak (bar): 1

## 2) Důležitá ustanovení

a) Přečtěte všechny instrukce

b) Nenechávejte děti v blízkosti tlakového hrnce, pokud je v provozu.

c) Nevkládejte hrnce do vyhřáté pečicí trouby.

d) Manipulujte s tlakovým hrncem, který je pod tlakem s maximální opatrností.

Nedotýkejte se horkých povrchů.

Používejte držadla a knoflíky.

Pokud je to nezbytné, používejte ochranu.

e) Nepoužívejte tlakové hrnce pro jiné účely, než pro které jsou určeny.

f) Toto zařízení vaří pod tlakem.

Nesprávné používání tlakového hrnce může způsobit opaření.

Ujistěte se, že před ohříváním je tlakový hrnce řádně uzavřen, viz „Provozní instrukce“.

g) Nikdy neotvírejte tlakový hrnce silou.

Neotvírejte tlakový hrnce, aniž byste se ujistili, že jeho vnitřní tlak úplně nepoklesl, viz „Manipulace“.

h) Nikdy nepoužívejte tlakový hrnce bez vody.

Mohlo by dojít k vážnému poškození.

i) Nenaplňujte tlakový hrnce nad 2/3 jeho objemu.

Při vaření potravin, které se při vaření roztahují, jako je rýže nebo dehydratovaná zelenina, neplňte tlakový hrnce nad polovinu jeho objemu.

j) Používejte vhodné zdroje ohřevu podle návodu k obsluze.

k) Po uvaření masa s kůží (např. hovězí jazyk), který může nabýt na objemu, nepropichujte maso, pokud je kůže nabobtnalá, mohli byste být opaření.

l) Při vaření těstovin jemně zatřeste tlakovým hrncem, než jej otevřete, abyste se vyhnuli vymrštění potravy

m) Před každým použitím zkontrolujte, že ventily nejsou ucpané.

Viz instrukce pro použití.

n) Nikdy nepoužívejte tlakový hrnce pro smažení potravy pod tlakem.

o) Nezasahujte do žádného bezpečnostního systému nad rámec instrukcí specifikovaných v instrukcích pro použití.

p) Používejte pouze náhradní díly od výrobce pro odpovídající model.

Používejte vždy těleso a víko od stejného výrobce, které je označeno jako kompatibilní.

q) DODRŽUJTE TYTO INSTRUKCE

## 3) Popis

Tlakový hrnce pro domácí použití, materiál nerez. ocel

Zdroj ohřevu: el. plotýnka, sklokeramická varná deska, spirála, plyn. hořák

využitelný objem: 2/3 objemu



## 4) Instalace a montáž

Bezpečnostní opatření pro uživatele:

a) Při koupi se ujistěte, že v kartonu je vložen návod

b) Zkontrolujte vždy kompletnost hrnce a správnost usazení vnitřního těsnění

## 5) Provozní instrukce

Popis bezpečnostních zařízení: hrnec je vybaven bezpečnostním ventilem s táhlem opatřeným plastovým zakončením, který při zatažení musí být volně pohyblivý a pracovním ventilem s páčkou.

Páčka musí jít volně otočit do vertikální polohy a zpět.

### Instrukce pro použití a způsob provozu

Dodržujte DŮLEŽITÁ USTANOVENÍ uvedená na začátku návodu.

A) nerezové nádoby - zásady při používání

B) manipulace

Upozornění na nebezpečí při nesprávném použití: dodržujte přesně všechna ustanovení v návodu.

Kontrolní seznam pro případ poruchy:

V případě poruchy odstavte hrnec ihned ze zdroje ohřevu a po vychladnutí znovu zkontrolujte funkčnost jednotlivých částí hrnce.

Pokud z pracovního ventilu nevychází po dosažení bodu varu pára, hrnec odstavte a po vychladnutí zkontrolujte průchodnost ventilu.

### Ad A) Nerezové nádoby - zásady při používání

Vážený zákazníku,

zakoupil jste si nádoby, které je vyrobeno z vysoce kvalitní nerezové oceli, což je materiál běžně používaný např. ve zdravotnictví.

Lze jej použít u sporáků elektrických, elektrických se sklokeramickou deskou, plynových aj., pokud na obalu výrobku není uvedeno jinak.

Tlakový hrnec je vhodný pro vaření, popř. dušení pokrmů.

### Zásady při ošetřování nerezového nádobí

Před prvním a po každém použití nádobí umyjte tekutým čistícím prostředkem na mytí nádobí a poté jej hned dokonale vysušte.

Nikdy na mytí nepoužívejte prostředky na bázi písku, ostré předměty a drátěnky!!!

V oblastech s vodou s vyšší koncentrací železitých příměsí dbejte na to, aby obsah v hrnci nevychladl.

Z vody se vysrážejí železité konkrce, které klesají ke dnu a na oceli se interakcí vytvářejí nepěkné a těžko odstranitelné hnědé skvrny.

Duhování vzniklé po uschnutí odstraníte octem nebo citrónovou šťávou anebo speciálními prostředky na čištění nerezového nádobí.

Dbejte na to, abyste nádoby nepřehřívali!

Vždy volte správnou velikost plotýnky.

Její velikost musí být buď menší a nebo stejně velká, jako je dno hrnce.

V případě přehřátí se může na povrchu nádob objevit i lehké modré, eventuálně zlatavé až hnědé zbarvení.

Vařte vždy v dokonale čistých nádobách, jen tak zachováte trvale bezvadný vzhled nádobí.

Připálený obsah neodstraňujte ostrými předměty ani drátěnkou, nechte jej odmočit.



### Ad B) Manipulace

1) Otevření prázdného tlakového hrnce před vlastním vařením:

Nejprve dejte páku do pozice uvolněno (opačná pozice než uzavřeno).

V pozici uvolněno je poklice uvolněná a dostatečně prohnutá a je možné ji z hrnce bez problémů vyndat

Před prvním použitím hrnce i všechny jeho části umyjte teplou vodou s přidávkem saponátu a vytřete do sucha.

2) Plnění:

Nenaplňujte tlakový hrnec nad 2/3 jeho objemu.

3) Pro uzavření:

Před usazením poklice zkontrolujte průchodnost ventilů, zda-li nedošlo k zanesení ventilů.

Poté překlopte páku do pozice uvolněno, to je v opačné pozici než uzavřeno. V pozici uvolněno je poklice uvolněná a dostatečně prohnutá a je možné ji vložit do hrnce.

Pak páku zatlačte opačně směrem dolů a zkontrolujte, že víko je po celém obvodu přilehlé a těsní

4) Upozornění:

Zkontrolujte bezpečnostní ventil tak, že zatáhnete za táhlo.

Ventil se musí dát snadno zvednout.

Zatlačte na páčku pracovního ventilu.

Raménko musí pružit a volně se vracet.

5) Začátek vaření:

Na začátku pro dosažení varu vody zvolte vysokou teplotu.

Pracovní ventil musí být ve vertikální poloze, dokud se neozve pískavý zvuk páry vycházející ven.

6) Samotné vaření:

Když začne pára unikat ven, dejte pracovní ventil do horizontální polohy a snižte teplotu.

7) Kontrola:

Zkontrolujte, zda pracovní ventil funguje- zatlačte zlehka na páčku pracovního ventilu, abyste zjistili, zda se pára vypouští ven

8) Otevření hrnce ještě pod tlakem po ukončení vaření:

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



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

## 6) Údržba

Bezpečnostní ustanovení: dodržujte přesně všechna ustanovení v návodu, hrnec je určen pouze pro domácí použití.

Způsob ošetřování a čištění a jeho frekvence: po každém použití hrnec i víko umyjte.

Dodržujte zásady pro údržbu nerezového nádobí (víko s ventily myjte pouze pod tekoucí vodou).

Běžná údržba a opravy, které mohou být provedeny uživatelem: pohledová kontrola a kontrola usazení těsnění uvnitř hrnce, při porušení těsnící gumy nebo jiné závadě kontaktujte prodejce.

Upozornění na opravy, které mohou být provedeny pouze autorizovaným servisem: vše ostatní kromě povolených činností pro uživatele.

### Seznam opraven:

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

### Identifikace náhradních dílů:

1) pracovní ventil, 2) bezpečnostní ventil, 3) kompletní víko

### Doporučování pro skladování:

hrnec ukládejte na suché místo ve vodorovné poloze s volně vloženým víkem.

## Záruční list

Záruční doba 24 měsíců

Na tento výrobek je poskytována záruční doba 24 měsíců ode dne prodeje v případě, že byl po celou dobu používán v souladu s návodem k obsluze který je dodáván spolu s výrobkem.

Záruka se nevztahuje na tyto případy:

Výrobek byl používán rozporu s NÁVODEM K OBSLUZE

Závady způsobené úderem či pádem

Neautorizované opravy a změny prováděné na výrobku.

Při oprávněné závadě se prosím obraťte na prodejce, u kterého jste výrobek zakoupili.

Ostatní vztahy mezi prodávajícím a kupujícím se řídí podle platných ustanovení Občanského zákoníku.

Název výrobku:.....

Číslo výrobku:.....

EAN číslo:.....

Razítko prodejny:.....

Prodejní cena:.....

Podpis prodávajícího:.....

Datum prodeje .....  
(měsíc slovy):

Tento záruční list je třeba předložit při každé reklamaci.

Ve vlastním zájmu jej proto pečlivě uložte.

Záruční list je platný pouze řádně vyplněný, s razítkem prodejny, datem prodeje a podpisem prodávajícího.

Při reklamaci uveďte zpáteční adresu a telefonní číslo majitele výrobku.

**ES PROHLÁŠENÍ O SHODĚ****č.1/2018**

prohlašujeme na svou výlučnou odpovědnost, že

**výrobek:** Tlakový hrnec**typ/model:** Classic 3L, 3,5L, 4L, 4,5L, 5L, 6L, 7L, 8L, 9L, 10L, 12 L, 14L  
Belly 3L, 3,5L, 4L, 4,5L, 5L, 6L, 7L, 8L, 9L, 10L, 12 L, 14L  
Matic Type (Belly, Straight and Cylinder) 5L, 6L, 7L, 8L, 9L, 10L, 12L, 14L**výrobce:** OMS PASLANMAZ MUTFAK ARACLARI SAN. VE. TIC. LTD. STI  
Istiklal Mahallesi Hürriyet Cad. No:4  
Esenyurt /Istanbul / – Turecko

je ve shodě s následujícími normami:

| <u>České normy</u>                                                                       | <u>Evropské normy</u>           |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| ČSN EN 12983-1 včetně změn                                                               | EN 12778 including amendments   |
| a následujícími nařízeními vlády, ve znění pozdějších předpisů (NV) a číslo EU směrnice: |                                 |
| NV 219/2016 Sb. v platném znění                                                          | 2014/68/EU including amendments |

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

zkoušel/certifikoval daný výrobek a vydal :

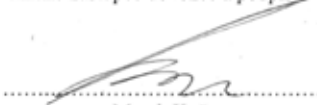
Certifikát ES přezkoušení typu (Postup posuzování shody B)  
č. 07/202/9280/Z/0270/18/D/0082 ze dne 1.3.2018Certifikát deklarující dohled notifikované osoby nad konečným posouzením tlakového  
zařízení (Postup posuzování shody C2)  
č. 07/202/9280/Z/0271/18/D/0082 ze dne 1.3.2018

Identifikační značka notifikované osoby CE 0045

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

Místo vydání: Jirny

Jméno zástupce dovozce a podpis:



Marek Kučera

Datum vydání: 15.3.2018

Funkce: statutární ředitel



## 1) IDENTIFIKÁCIA

Producer:

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

Typ: Classic type 5/6/7/9L

Pracovný tlak (bar): 0,55

Max. dovolený tlak (bar): 1

## 2) DULEŽITÉ USTANOVENIA

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

## 3) Popis

Tlakový hrniec na domáce použitie, materiál nerez. oceľ

Zdroj ohrevu: el. platnička, sklo keramická varná doska, špirála, plyn, horák



## 4) INŠTALÁCIA A MONTÁŽ

Bezpečnostné opatrenie pre užívateľa:

- pri zakúpení sa uistite, že v kartóne je vložený návod
- skontrolujte vždy kompletnosť hrnca a správnosť usadenia vnútorného tesnenia

## 5) PREVÁDZKOVÉ INŠTRUKCIE

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

**Inštrukcie na použitie a spôsob prevádzky**

Dodržiavajte Dôležité ustanovenia uvedené na začiatku návodu

- nerezový riad zásady pri používaní-
- manipulácia

Upozornenie na nebezpečie pri nesprávnom použití: dodržiavajte presne všetky ustanovenia v návode.

Kontrolný zoznam pre prípad poruchy:

v prípade poruchy odstavte hrniec ihneď zo zdroja ohrevu a po vychladnutí znovu skontrolujte funkčnosť jednotlivých častí hrnca pokiaľ sa pracovného ventilu nevychádza po dosiahnutí bodu varu para hrniec odstavte a po vychladnutí skontrolujte priechodnosť ventilu

#### Ad A) Nerezové riady zásady pri používaní

Vážený zákazník,

kúpil ste si riady, ktoré sú vyrobené z vysoko kvalitnej nerezovej ocele, čo je materiál bežne používaný napr. v zdravotníctve.

Možno ich použiť u sporákov elektrických, elektrických so sklo keramikou doskou, plynových aj, pokiaľ na obale výrobku nie je uvedené inak.

Tlakový hrniec je vhodný na varenie, popr. dusenie pokrmov.

#### Zásady pri ošetrovaní nerezového riadu

Pred prvým a po každom použití riady umyte tekutým čistiacim prostriedkom na umývanie riadu a potom ho hneď dokonale vysušte. Nikdy na umývanie nepoužívajte prostriedky na báze piesku, ostré predmety a drôtenky!!!

V oblastiach s vodou s vyššou koncentráciou železitých prísad dbajte na to, aby obsah v hrnci nevychladol – z vody sa vyzrážajú železité usadeniny, ktoré klesajú ku dnu a na oceli sa ich pôsobením vytvárajú nepekne a ťažko odstrániteľné hnedé škvrny. „Dúhovanie“ vzniknuté po uschnutí odstránite octom alebo citrónovou šťavou alebo špeciálnymi prostriedkami na čistenie nerezového riadu.

Dbajte na to, aby ste riady neprehrievali! Vždy zvolte správnu veľkosť platne. Jej veľkosť musí byť buď menšia alebo rovnako veľká ako je dno hrnca. V prípade prehriatia sa môže na povrchu riadov objaviť aj ľahké modré, eventuálne zlaté až hnedé sfarbenie.

Varte vždy v dokonale čistých riadoch, len tak zachováte trvale bezchybný vzhľad riadu. Pripálený obsah neodstraňujte ostrými predmetmi ani drátenkou, nechajte ich odmočiť.

#### Ad B) Manipulácia



1) Otvorenie prázdneho tlakového hrnca pred vlastným varením:

Najprv dajte páku do pozície uvoľnené (opačná pozícia ako uzavreté).

V pozícii uvoľnené je pokrievka uvoľnená a dostatočne prehnutá a je možné ju z hrnca bez problémov vybrať. Pred prvým použitím hrniec a všetky jeho časti umyte teplou vodou s prídavkom saponátu a utrite dosucha.

2) Plnenie:

Neplňte tlakový hrniec nad 2/3 jeho objemu.

3) Pre uzavretie:

Pred posadením pokrievky skontrolujte priechodnosť ventilov, či nedošlo k zaneseniu ventilov. Potom preklopte páku do pozície uvoľnené, to je v opačnej pozícii ako uzavreté. V pozícii uvoľnené je pokrievka uvoľnená a dostatočne prehnutá a je možné ju vložiť do hrnca.

4) Upozornenie: Skontrolujte bezpečnostný ventil tak, že zatiahnete za ťahlo.

Ventil sa musí dať ľahko zdvihnúť.

Zatlačte na páku pracovného ventilu. Rameno musí pružiť a voľne sa vracať.

5) Začiatok varenia:

Na začiatku na dosiahnutie varu vody zvolte vysokú teplotu, pracovný ventil musí byť vo vertikálnej polohe, pokiaľ sa neozeve zvuk pary vychádzajúcej von.

6) Samotné varenie:

Keď začne unikať para von, dajte pracovný ventil do horizontálnej polohy a znížte teplotu.

7) Kontrola:

Skontrolujte, či pracovný ventil funguje-zatlačte zľahka na páčku pracovného ventilu, aby ste zistili, či sa para vypúšťa von.

8) Otvorenie hrnca ešte pod tlakom po ukončení varenia:

Počkajte chvíľu až hrniec trochu vychladne, potom páčku na pracovnom ventilu zdvihnite do zvislej polohy, aby vnútorný tlak v hrnci úplne poklesol a vypustíte pár von (počkajte, až unikne všetka para). Až unikne všetka para (vnútorný tlak úplne poklesne) je ešte len možné otvoriť tlakový hrniec. Potom hrniec otvorte, nikdy nesmie byť otvorený nasilu.



## 6) ÚDRŽBA

Bezpečnostné ustanovenia: dodržiavajte presne všetky ustanovenia v návode, hrniec je určený iba na domáce použitie

Spôsob ošetrovania a čistenia a jeho frekvencie: po každom použití hrniec i veko umyte- dodržiavajte zásady pre údržbu nerezového riadu (veko s ventilmi umývajte iba pod tečúcou vodou)

Bežná údržba a opravy, ktoré môžu byť prevedené užívateľom: kontrola pohľadom a kontrola usadenia tesnenia vo vnútri hrnca, pri porušení tesniacej gumy, alebo inej závađe kontaktujte predajcu.

Upozornenie na opravy, ktoré môžu byť prevádzané iba autorizovaným servisom: všetko ostatné okrem povolených činností pre užívateľov

**Zoznam opravovni:** Vetro-plus, s.r.o. Hviezdoslavova 33, 010 01 Žilina, Slovak Republic

Identifikácia náhradných dielov: 1) pracovný ventil, 2) bezpečnostný ventil, 3) kompletné veko

Odporúčania pre skladovanie: Hrnec ukladajte na suché miesto vo vodorovnej polohe s voľne vloženým vekom.

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

## **Záruka sa nevzťahuje na tieto prípady:**

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

Pri oprávnenej poruche sa prosím obráťte na predajcu, u ktorého ste výrobok zakúpili.

Ostatné vzťahy medzi predávajúcim a kupujúcim sa riadia podľa platných ustanovení Občianskeho zákonníka.

Názov výrobku:

Číslo výrobku:

EAN číslo:

Razítko predajne:

Predajná cena:

Dátum predaja  
(mesiac slovom):

Podpis predávajúceho:

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

**ES VYHLÁŠENIE O ZHODE****č.1/2018**

vyhlasujeme na svoju výlučnú zodpovednosť, že

**výrobok:** Tlakový hrniec**typ/model:** Classic 3L, 3,5L, 4L, 4,5L, 5L, 6L, 7L, 8L, 9L, 10L, 12 L, 14L  
Belly 3L, 3,5L, 4L, 4,5L, 5L, 6L, 7L, 8L, 9L, 10L, 12 L, 14L  
Matic Type (Belly, Straight and Cylinder) 5L, 6L, 7L, 8L, 9L, 10L, 12L, 14L**výrobca:** OMS PASLANMAZ MUTFAK ARACLARI SAN. VE. TIC. LTD. STI  
Istiklal Mahallesi Hürriyet Cad. No:4  
Esenyurt /Istanbul / – Turecko

je v zhode s nasledujúcimi normami:

| <u>České normy</u>                                                                         | <u>Európske normy</u>           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| ČSN EN 12983-1 vrátane zmien                                                               | EN 12778 including amendments   |
| a nasledujúcimi nariadeniami vlády, v znení neskorších predpisov (NV) a číslo EU smernice: |                                 |
| NV 219/2016 Zb. v platnom znení                                                            | 2014/68/EU including amendments |

**TÜV NORD Systems GmbH & Co. KG, Große Bahnstraße 31, D-22525 Hamburg**  
skúšal/certifikoval daný výrobok a vydal :Certifikát EU preskúšania typu (Postup posudzovania zhody B)  
č. 07/202/9280/Z/0270/18/D/0082 zo dňa 1.3.2018Certifikát deklarujúci dohľad notifikovanej osoby nad konečným posúdením tlakového zariadenia (Postup posudzovania zhody C2)  
č. 07/202/9280/Z/0271/18/D/0082 zo dňa 1.3.2018

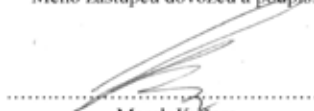
Identifikačná značka notifikovanej osoby CE 0045

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

Miesto vydania: Jímý

Meno zástupcu dovozcu a podpis:

Dátum vydania: 15.3.2018

  
Marek Kučera  
Funkcia: štatutárny riaditeľ

## 1) IDENTYFIKACJA

Producent:

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

Typ: Classic type 5/6/7/9L

Ciśnienie robocze: (bar): 0,55

Max.dozwolone ciśnieni (bar): 1

## 2) WAŻNE INFORMACJE:

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

## 3) OPIS

Szybkowar do użytku domowego, materiał: stal nierdzewna

Źródło ciepła: kuchenka elektryczna, ceramiczna, gazowa, spirala.



## 4) MONTAŻ:

Bezpieczeństwo użytkownika:

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

## 5) UŻYTKOWANIE:

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

Instrukcja użytkowania:

Dotrzymać wszystkich WAŻNYCH INFORMACJI wyżej wymienionych.

A) garnki ze stali nierdzewnej - instrukcja użycia

B) obsługa

Ostrzeżenie przed niebezpieczeństwem nieprawidłowego użycia : należy dotrzymać ściśle podanych warunków używania

Kontrola w przypadku nieprawidłowości:

Zdjąć natychmiast garnki ze źródła ciepła, po wychłodzeniu sprawdzić drożność bezpieczników i funkcjonalność wszystkich części garnka.

#### Ad A) Garnki ze stali nierdzewnej - instrukcja użycia

Szanowny kliencie,

Dziękujemy za zakupienie naszego kompletu. Garnki wyprodukowane zostały ze stali szlachetnej, tzw stal chirurgiczna.

Można używać na kuchenkach elektrycznych, gazowych oraz płytach ceramicznych, jeśli nie ma zastrzeżenia na poszczególnych wyrobach.

Służą do gotowania, duszenia, smażenia potraw oraz do gotowania na parze. Łatwy do mycia, można używać w zmywarce do naczyń

Przed użyciem prosimy zapoznać się poniższą informacją:

Sposób użycia i konserwacja:

Przed pierwszym użyciem naczynia dokładnie umyć płynem do naczyń i wysuszyć.

Po każdym użyciu myć w delikatnych środkach do mycia naczyń, nie używać NIGDY ostrych druciaków ani proszków do czyszczenia. Można myć w zmywarce do naczyń – zaraz po wyjęciu ze zmywarki wytrzeć, aby zachowały doskonały wygląd. W zmywarce nie używać najdłuższych programów.

W przypadku wystąpienia białych wewnętrznych plam można użyć kwasu cytrynowego lub środków przeznaczonych do czyszczenia wyrobów ze stali nierdzewnej.

W rejonach o wyższej koncentracji żelaza w wodzie – nie pozostawiać potraw w naczyniu do schłodzenia – mogą pozostać brzydkie, trudne do usunięcia plamy.

Należy zwrócić uwagę na wielkość płytki lub palnika (powinien być równy lub mniejszy od dna) – uchwyt nie jest odporny na wysokie temperatury ani na bezpośrednie oddziaływanie ognia.

Nie nagrzewać pustego naczynia. W przypadku przegrzania mogą pojawić się niebieskie lub szare plamy. Nie są szkodliwe ani nie powodują one wadliwości naczynia. Należy gotować zawsze w czystych garnkach. Przypaloną zawartość najpierw odmoczyć a potem umyć – nie używać ostrych przyborów ani druciaków.

#### Ad B) Obsługa



1) Otwieranie:

Rączkę podnieść do pozycji górnej, obrócić pokrywę, nieco opuścić do dół i wyjąć. Przed pierwszym użyciem garnki i wszystkie części umyć w płynie do mycia naczyń i wysuszyć.



2) Napełnianie:

Napełniać tylko 2/3 pojemności.



3) Zamykanie:

Przed włożeniem pokrywki skontrolować, czy wentyle bezpieczeństwa są czyste.

Rączka w pozycji do góry, włożyć pokrywkę i obrócić, aby przy spuszczeniu rączki do dół pokrywka zamknęła szczelnie garnki.



4) Uwaga: Proszę o zkontrolowanie wentylu bezpieczeństwa pociągnięciem za tłoczek

Skontrolować bezpieczniki (wentyle) – wentyl bezpieczeństwa – pociągnąć tłoczek wentyl się musi łatwo zdjąć, wentyl roboczy - podnieść ramię zabezpieczenia do góry, daje się łatwo podnieść do góry.



5) Początek gotowania:

Na początku podgrzać garnki do wysokiej temperatury, wentyl roboczy musi być w pionowym położeniu do czasu dźwięku pischczenia przez uchodzącą parę.



6) Gotowanie:

Gdy para zaczyna się ulatniać, wentyl roboczy dać do pozycji poziomej i zmniejszyć temperaturę podgrzania.



7) Kontrola:

Sprawdzić, czy bezpiecznik roboczy działa - nacisnąć lekko na uchwyt wentylu i sprawdzić, czy para uchodzi na zewnątrz.



8) Otwieranie garnka:

Odczekać chwilę, aby garnki trochę się schłodził. Następnie unieść uchwyt wentylu bezpieczeństwa, aby zmniejszyć ciśnienie w garnku i wypuścić parę



Można otworzyć garnki. Nigdy nie otwierać garnka „na siłę”

## 6) UŻYTKOWANIE

Zasady bezpieczeństwa: należy przestrzegać wszystkich zasad podanych w instrukcji, szybkowar przeznaczony jest tylko do użytku domowego

Eksploatacja: po każdym użyciu umyć garnki i pokrywkę, wentyle myć pod bieżącą wodą, sprawdzić wszystkie elementy garnka

Wszystkie naprawy muszą być wykonane w autoryzowanym serwisie.

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

## Karta gwarancyjna

24-miesięczną gwarancją

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

### Gwarancja nie obowiązuje w przypadku:

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

W przypadku przysługującej reklamacji należy zwrócić się do sprzedawcy, gdzie towar został kupiony.

Wszystkie inne przypadki pomiędzy kupującym a sprzedającym podlegają aktualnym przepisom Kodeksu Cywilnego.

Nazwa wyrobu:

Numer wyrobu:

Numer EAN:

Pieczętka sprzedawcy:

Cena sprzedaży:

Data sprzedaży:  
(miesiąc słownie)

Podpis sprzedawcy:

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

## 1) A AZONOSÍTÁS

Gyártó:

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

Tip: Classic type 5/6/7/9L

Nyomás (bar): 0,55

Megengedett nyomás (bar): 1

## 2) FONTOS TUDNIVALÓK

a) Olvassa el a mellékelt utasítást

b) a kukta üzemelésekor tartsa távol a gyerekeket

c) az edényt tilos betenni forró tűzhelybe

d) amennyiben az edény nyomás alatt van fokozott elővigyázatossággal, járjunk el

Ne nyúljanak a forró felülethez. Használják a fogantyúkat és gombokat. Amennyiben szükséges használnak védőeszközt.

e) ne használja az edényt más célokra csak azokra, amelyekre a gyártó előírta

f) ez az edény nyomás alatt főz. Szakszerűtlen használata balesete okozhat.

Bizonyosodjon be arról, hogy a kukta fazék melegítés előtt rendszeren be legyen zárva, lásd.,„Üzemeltetési útmutató”.

g) Erőszakkal ne akarjuk az edényt kinyitni. Várjuk, meg amíg a nyomás lecsökken.

h) Ne használjuk az edényt víz nélkül. Megkárosodhat az edény.

i) Ne töltsék meg az edényt a 2/3-nál több vízzel

Olyan élelmiszerek főzésekor, melyek főzés közben megduzzadnak, mint például a rizs, vagy a dehidratált zöldség, a kuktába öntsön, az edény köbtartalma felét meghaladó mennyiségű vizet!

j) Használja csak az erre alkalmas melegítési formákat, lásd. haszn.utas.

k) A megfőzött húst , amelyen bőr is van, soha ne vágjuk, bőkjűk fel forró állapotban(sérülést okozhatunk magunknak)

l) A téztafőzésénél gyengéden rázzuk meg az edényt, még mielőtt kinyitnánk, biztosítva ezzel az étel edényben maradását a kinyitás után.

m) Minden főzésnél ellenőrizzük le a biztonsági szelepek tisztaságát

n) Az edényben nyomás alatt sütni nem ajánlatos

o) Csak a gyártótól megadott biztonsági rendszerek alkalmazhatóak.

p) Csak a gyártó által előírt pótalkatrészek alkalmazhatók. Az edény és annak teteje csak ugyanattól a gyártótól használjuk.

q) TARTSÁK BE A HASZNÁLATI UTASÍTÁSOKAT

## 3) LEÍRÁS:

Kukta konyhai használatra rozsdamentes acélból.

Használható tűzhelyek: kerámiasütő, gázégő, villanyplatni



## 4) SZERELÉS:

Figyelmeztetés a vásárló részére:

a) a vásárlásnál győződjene meg arról, hogy a használati utasítás mellékelve van

b) ellenőrizze, hogy az edény és tartozékai benne vannak a dobozban

## 5) UTASÍTÁS

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

Használati utasítás:

Tartsák be a FONTOS TUDNIVALÓKAT

A) rozsdamentes edény használata

## B) kezelés

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

## Ad A) Rozsdamentes edény használata

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

### Használati utasítás:

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

## Ad B) Kezelés



### 1) Kinyitás:

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



### 2) Töltés:

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



### 3) Lezárás:

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



### 4) Figyelmeztetés:

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



### 5) Főzés kezdete:

A főzés kezdetén a vizet megfelelő hőfokra kell melegíteni, a szelepnél függőleges helyzetben kell lennie addig, amíg a gőz nem kezd el távozni az edényből.



### 6) A főzés:

Ha kezd a gőz eltávozni a szelepet vízszintes helyzetbe kell állítani és a hőfokot lejjebb venni.



### 7) Ellenőrzés:

Ellenőrizték, hogy a szelep működik-e –nyomja meg óvatosan a kart a szelepen, hogy meggyőződjön arról, hogy a gőz eltávozik az edényből.



### 8) Az edény kinyitása:

Várja meg amíg az edény veszt a hőmérsékletéből majd emelje meg a kart a szelepen, hogy a nyomás csökkenjen az edényben és a gőz eltávozzon. Ezután nyissa ki az edényt.

# 6) KARBANTARTÁS

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

Tisztítás és karbantartás: minden használat után mossák el az edényt és a fedőt is- az edényt és fedőt mindig folyóvíz alatt, mossák el.

Ellenőrzés, amit a vásárló is elvégezhet: Folyamatos időközben ellenőrzik a tömítést az edény belsejében (a tömítés állapota nem kielégítő vagy megrongálódott lépjenek érintkezésbe az eladóval.

Figyelmeztetés: javítás esetén az címen lehet érdeklődni.

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

Pótalkatrészek: 1) szelep, 2) biztonsági szelep, 3) fedő

Raktározás: Az edényt tartsuk száraz helyen, ráhelyezve a fedőt is.

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

## **A jótállás érvényét veszíti abban az esetben ha:**

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

Javítási igény esetén keresse fel azon áruház vevőszolgálatát, ahol a terméket megvásárolta.

A vásárló jogait a Polgári Törvénykönyvről szóló rendelet tartalmazza.

Termék megnevezése:

Termékszám:

Vonalkód:

Áruház bélyegzője:

Eladási ár:

Eladás dátuma:

Eladó aláírása:

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

## 1) Identifikation

Hersteller

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

Typ/Volumen: Classic type 5/6/7/9L

Arbeitsdruck (bar): 0,55

Max. zulässiger Druck (bar): 1

## 2) Wichtige Bestimmungen

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

## 3) Beschreibung

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



## 4) Installation und Montage

Sicherheitsmaßnahmen für den Anwender:

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

## 5) Betriebshinweise

Beschreibung der Sicherheitseinrichtungen: Der Dampfdrucktopf ist mit einem Sicherheitsventil mit dem Gestänge ausgestattet, das mit einem Endstück aus Plast versehen ist, das beim Einziehen frei beweglich sein muss, weiter ist der Dampfdrucktopf mit einem Arbeitsventil mit kleinem Hebel ausgestattet.

Der kleine Hebel muss sich frei in vertikale Lage und zurück umdrehen lassen.

Instruktionen für die Verwendung und die Art des Betriebes

Halten Sie die WICHTIGEN BESTIMMUNGEN ein, die am Anfang der Bedienungsanleitung angeführt sind.

A) Geschirr aus rostfreiem Stahl - Grundsätze für die Verwendung

B) Manipulation

Hinweis auf die Gefahr bei einer nicht ordnungsgemäßen Verwendung: Halten Sie alle Bestimmungen in der Bedienungsanleitung genau ein.

Kontrollverzeichnis für den Fall einer Störung

Im Fall einer Störung stellen Sie den Dampfdrucktopf sofort von der Erwärmungsquelle ab und überprüfen Sie nach dem Abkühlen wieder die Funktionsfähigkeit der einzelnen Teile des Topfes.

Falls nach dem Erreichen des Kochpunktes kein Dampf aus dem Arbeitsventil heraustritt, stellen Sie den Topf ab und überprüfen Sie nach dem Abkühlen des Topfes die Durchgängigkeit des Ventils.

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

Sehr geehrter Kunde,

Sie haben ein Geschirr eingekauft, das aus hochwertigem rostfreiem Stahl hergestellt ist, was ein Material ist, das üblich z. B. in dem Gesundheitswesen verwendet wird.

Das Geschirr kann bei elektrischen Herden, bei elektrischen Herden mit Glaskeramik-Kochfeld, bei Gasherden u. ä. benutzt werden, falls auf der Produktverpackung nicht anders angeführt ist.

Der Dampfdrucktopf ist für das Kochen, ggf. für das Dünsten der Speisen geeignet.

Grundsätze für die Pflege des Geschirrs aus rostfreiem Stahl

Vor dem ersten und nach jedem weiteren Gebrauch des Geschirrs waschen Sie es mit einem flüssigen Geschirrspülmittel und trocknen Sie es danach sofort vollkommen ab.

Niemals benutzen Sie zum Waschen Spülmittel auf Basis des Scheuersandes, scharfe Gegenstände und Drahtschwämme!!!

In Gebieten mit dem Wasser mit einer höheren Konzentration der eisenhaltigen Beimischungen achten Sie darauf, dass der Inhalt im Topf nicht kalt wird.

Aus dem Wasser lösen sich eisenhaltige Konkretionen, die zum Boden fallen, und durch die Interaktion bilden sich auf dem Stahl nicht schöne und schwierig beseitbare braune Fleckchen.

Das nach dem Antrocknen entstandene Irsieren beseitigen Sie mit Essig oder Zitronensaft oder mit speziellen Mitteln für die Reinigung des Geschirrs aus rostfreiem Stahl.

Achten Sie darauf, dass Sie die Töpfe nicht überhitzen!

Wählen Sie immer die richtige Größe der Heizplatte.

Die Größe der Heizplatte muss immer gleich wie der Topfboden oder kleiner als der Topfboden sein.

Im Falle der Überhitzung kann auf der Oberfläche des Topfes auch leichte blaue, eventuell goldene bis braune Färbung erscheinen.

Kochen Sie immer in vollkommen sauberen Kochbehältern, nur so erhalten Sie dauerhaft einwandfreies Aussehen des Geschirrs.

Den angebrannten Inhalt beseitigen Sie niemals mit scharfen Gegenständen oder mit einem Drahtschwamm, lassen Sie ihn abweichen.

### Add. B) Manipulation



#### 1) Das Öffnen

Zuerst stellen Sie den Hebel in die Position nach oben, drehen Sie den Deckel um, kippen Sie ihn leicht nach unten und nehmen Sie ihn heraus.

Vor dem ersten Gebrauch waschen Sie den Topf und alle seine Teile mit warmem Wasser, mit Zugabe des Spülmittels und wischen Sie dann den Topf aus, bis er trocken ist.

#### 2) Füllung

Füllen Sie den Dampfdrucktopf nicht über 2/3 seines Volumens.

#### 3) Das Schließen

Vor dem Aufsetzen des Deckels überprüfen Sie die Durchgängigkeit der Ventile, ob diese nicht verstopft sind.

Danach stellen Sie den Hebel in die Position nach oben, kippen Sie den Deckel leicht nach unten und legen Sie den Deckel hinein.

Danach drücken Sie auf den Hebel in verkehrter Richtung nach unten, und vergewissern Sie sich, dass der Deckel in der gesamten Auflagefläche dicht anliegt.

#### 4) Hinweis

Überprüfen Sie das Sicherheitsventil, indem Sie an dem Gestänge ziehen.

Das Ventil muss sich leicht anheben lassen.

Drücken Sie auf den Hebel des Arbeitsventils.

Der Hebel muss zurückfedern und frei zurückkehren.

#### 5) Beginn des Kochens:

Am Anfang, zum Erreichen des Kochens des Wassers wählen Sie die hohe Temperatur.

Das Arbeitsventil muss in vertikaler Lage sein, bis ein pfeifender Ton des heraustretenden Dampfes





ertönt.

6) Das Kochen selbst

Wenn der Dampf anfängt, herauszutreten, stellen Sie das Arbeitsventil in die horizontale Lage und erniedrigen Sie die Temperatur.

7) Kontrolle:

Überprüfen Sie, ob das Arbeitsventil funktioniert - drücken Sie leicht auf den Hebel des Sicherheitsventils, damit Sie feststellen, ob der Dampf heraustritt.

8) Öffnen des Topfes:

Warten Sie ab, bis der Topf sich ein bisschen abkühlt, dann heben Sie den Hebel auf dem Arbeitsventil an, damit der Druck im Topf sich erniedrigt und lassen Sie den Dampf heraustreten.

Dann öffnen Sie den Topf.

Der Topf darf niemals mit Kraft geöffnet werden.

## 6) Pflege

Sicherheitsbestimmungen: Halten Sie alle Bestimmungen genau ein, die in der Bedienungsanleitung angeführt sind, der Topf ist nur für die häusliche Anwendung bestimmt.

Art der Pflege und der Reinigung und ihre Frequenz: nach jeder Verwendung waschen Sie den Topf sowie den Deckel ab.

Halten Sie die Grundsätze für die Pflege des Geschirrs aus rostfreiem Stahl ein (waschen Sie den Deckel mit den Ventilen ausschließlich nur unter fließendem Wasser ab).

Übliche Pflege und Reparaturen, die von dem Anwender durchgeführt werden können: Sichtkontrolle und Kontrolle des Einsetzens der Dichtung in dem Topf, bei der Beschädigung des Dichtgummis oder bei einem anderen Fehler kontaktieren Sie bitte den Verkäufer. Hinweis auf die Reparaturen, die ausschließlich von einem autorisiertem Service durchgeführt werden können: alles Andere außerhalb der Tätigkeiten, die dem Anwender erlaubt sind.

### Verzeichnis der Service-Werkstätten

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

Identifikation der Ersatzteile: 1) Arbeitsventil, 2) Sicherheitsventil, 3) kompletter Deckel

Empfehlungen für die Lagerung:

Bewahren Sie den Dampfdrucktopf auf einem trockenen Ort, in horizontaler Lage, mit frei hineingelegtem Deckel auf.

## Garantieschein

Garantiezeit 24 Monate

Für dieses Produkt wird eine Garantiezeit von 24 Monaten ab dem Verkaufsdatum in dem Fall gewährt, dass das Produkt für die gesamte Zeit im Einklang mit der Bedienungsanleitung verwendet wurde, die gemeinsam mit dem Produkt geliefert wird.

Die Garantie bezieht sich nicht auf diese Vorfälle:

Das Produkt wurde im Widerspruch zu der Bedienungsanleitung verwendet.

Fehler, die durch einen Schlag oder einen Sturz verursacht wurden.

Nicht autorisierte Reparaturen und Veränderungen, die auf dem Produkt durchgeführt wurden.

Bei einem berechtigten Fehler wenden Sie sich bitte an den Verkäufer, bei dem Sie das Produkt eingekauft haben.

Die übrigen Beziehungen zwischen dem Verkäufer und dem Käufer richten sich nach den gültigen Bestimmungen des Bürgerlichen Gesetzbuches

Name des Produktes:.....

Nummer des Produktes:.....

EAN-Nr.:

Stempel der Verkaufsstätte:.....

Verkaufspreis:.....

Unterschrift des Verkäufers

Verkaufsdatum: .....

(Monat, in Worten):

Dieser Garantieschein ist bei jeder Reklamation vorzulegen.

Im eigenen Interesse lagern Sie diesen deshalb sorgfältig an.

Der Garantieschein ist gültig nur dann, wenn dieser ordentlich ausgefüllt und mit dem Stempel der Verkaufsstätte, dem Verkaufsdatum und der Unterschrift des Verkäufers versehen ist.

Bei der Reklamation führen Sie die Rückadresse und die Telefonnummer des Besitzers des Produktes an.

## 1) идентификация

Producer:

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

Тип: Classic type 5/6/7/9L

Рабочее давление : 0,55 бар

Максимально допустимое давление 1бар

## 2) Важное предупреждение:

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

## 3)Описание

Скороварка для домашнего использования, материал – нерж.сталь

Можно использовать на электрических плитах, стеклокерамических плитах, газовых плитах.



## 4) Установка и монтаж

Правила безопасности:

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

## 5) Инструкции по применению

Описание предохранительного устройства: скороварка оборудована предохранительным вентилем с металлической шайбой, который при натяжке должен свободно давиться; а также рабочим вентилем с рычагом. Рычаг должен свободно передвигаться по вертикали.

Инструкция по использованию и способу применения

Соблюдайте правила использования скороварки, приведённые в начале инструкции.

A) посуда из нержавеющей стали - правила использования

B) манипуляция

В случае неисправности:

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

### Ad A) Посуда из нержавеющей стали – принципы использования

Уважаемый покупатель,

Вы купили скороварку, изготовленную из высококачественной нержавеющей стали.

Скороварку можно использовать на электрических, стеклокерамических и газовых плитах, если на упаковке скороварки не приведена иная информация.

Скороварку можно использовать для отваривания или тушения продуктов питания.

Правила ухода за посудой из нержавеющей стали

Перед первым и после каждого использования вымойте скороварку жидким моющим средством, после чего тщательно вытрите. Никогда не используйте моющие средства на основе песка, острые предметы, металлические губки.

В районах, где вода содержит железо в высокой концентрации, следует следить за тем, чтобы вода в скороварке не остыла, так как в этом случае из неё будут выделяться железистые соединения, которые оседают на дно, образуя тёмные пятна.

«Радугу», которая появляется после сушки кастрюли можно удалить с помощью уксуса, лимонного сока или специальных моющих средств для посуды из нерж.стали.

Никогда не перегревайте кастрюлю! Выбирайте правильный диаметр конфорки. Диаметр конфорки должен быть меньшим или равным диаметру кастрюли. В случае перегрева не поверхности кастрюли могут образоваться тёмные пятна

### Ad B) Манипуляция



#### 1)Открытие:

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



#### 2)Заполнение водой:

Не заполняйте скороварку более, чем на 2/3 её объёма.



#### 3)Для закрытия:

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



#### 4)Предупреждение:

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



#### 5)Приготовление пищи:

Для скорейшего достижения температуры кипения, установите огонь конфорки на максимум.

Рабочий вентиль при этом должен находиться в вертикальном положении до тех пор, пока не раздастся звук выходящего пара.



#### 6) Приготовление пищи:

Когда из скороварки начнёт выходить пар, переведите рабочий вентиль в горизонтальное положение



#### 7)Контроль:

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



#### 8)Открытие кастрюли:

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



## 6) Уход за скороваркой

После каждого использования вымойте скороварку и крышку. Крышку и вентили мойте только под текущей струей воды.

Уход, который может проводить пользователь: визуальный контроль скороварки и уплотнителя. В случае обнаружения повреждения уплотнителя, обратитесь к продавцу.

Все остальные сервисные работы должны проводиться в специальных мастерских.

Авторизованный сервис: VETRO - PLUS a.s., 503 25 Dobřenice, Чешская Республика

Запасные части: 1) рабочий вентиль, 2) предохранительный вентиль, 3) крышка

Скороварку рекомендуется хранить в горизонтальном положении.

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

## 1) ІДЕНТИФІКАЦІЯ

Виробник

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

Тип /місткість: Classic type 5/6/7/9L

робочий тиск (бар) : 0,55 бар

максимальний допустимий тиск (бар): 1

## 2) ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ

а) Прочитайте усі інструкції

б) Не залишайте дітей поблизу від скороварки під час приготування їжі

в) Не ставте скороварку в розігріту духовку.

г) поводьтеся зі скороваркою, що знаходиться під тиском з максимальною обережністю

Не торкайтеся гарячих поверхонь.

Використовуйте ручки та кнопки.

У разі необхідності використовуйте засоби безпеки.

д) Використовуйте скороварку лише за призначенням.

е) Це начиння працює під тиском.

Неправильне використання скороварки може призвести до опшарення.

Перед нагрівом переконайтеся, що скороварка належним чином закрита, див. „Вказівки з експлуатації“

є) Ніколи не відкривайте скороварку з застосуванням сили.

Не відкривайте скороварку, доки не пересвідчитесь, що внутрішній тиск повністю опустився, див. „Поводження“.

ж) Ніколи не використовуйте скороварку без води.

Це може спричинити серйозне пошкодження.

з) Не заповнюйте скороварку біш ніж на 2/3 її місткості.

При приготуванні харчових продуктів, які внаслідок варіння збільшують об'єм, таких як рис чи зневоджені овочі, не заповнюйте скороварку більш ніж на половину її місткості.

и) Використовуйте підходящі нагрівальні пристрої відповідно до інструкції з експлуатації.

і) Для приготування м'яса зі шкірою (напр. яловичий язик), яке може збільшити свій об'єм, не проколюйте м'ясо, якщо шкіра розбухла, це може призвести до опшарення.

ї) При приготуванні макаронних виробів перш ніж відкрити скороварку легко її струсіть, щоб запобігти викиду їжі.

й) Щоразу перед використанням переконайтеся, що клапани не забиті.

Див. Інструкція з використання.

к) Ніколи не використовуйте скороварку для смаження їжі під тиском.

л) При втручанні у роботу систем безпеки не виходьте за рамки інструкцій, що містяться у вказівках з експлуатації.

м) Використовуйте лише оригінальні запчастини для відповідної моделі.

н) Завжди використовуйте корпус та кришку які позначені як сумісні, від одного виробника.

о) ДОТРИМУЙТЕСЬ ЦИХ ІНСТРУКЦІЙ

## 3) ОПИС

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

## 4) ВСТАНОВЛЕННЯ ТА МОНТАЖ



Правила безпеки для користувачів:

а) При купівлі переконайтеся, що в коробці є інструкція

б) Завжди перевірте комплектацію скороварки та правильність посадки внутрішнього ущільнення

## 5) Инструкции по применению

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

Важілець повинен легко переводитися у вертикальне положення і назад.

Вказівки з використання на способу експлуатації

Дотримуйтеся ВАЖЛИВИХ ВКАЗІВОК, що містяться на початку інструкції.

A) начиння з неіржавіючої сталі - правила використання

B) Поводження

Попередження про небезпеку у разі неправильного використання: точно дотримуйтеся усіх вказівок, що містяться в інструкції.

Контрольний список на випадок несправності:

У разі несправності негайно зніміть сковорарку з нагрівального пристрою, і після охолодження знову перевірте функціональність окремих елементів сковорарки.

Якщо з робочого клапану після досягнення точки кипіння не виходить пара, відставте сковорарку і після охолодження перевірте прохідність клапану.

#### **Ad A) начиння з неіржавіючої сталі - правила використання**

Шановний замовнику, Ви придбали начиння, виготовлене з високоякісної неіржавіючої сталі, яка широко використовується напр. у охороні здоров'я. Його можна використовувати для приготування їжі на електричних, електричних зі склокерамічною плитою, газових та ін. плитах, якщо на упаковці виробу не вказане інше.

Сковорарка призначена для варіння та тушіння їжі.

Правила догляду за посудом з неіржавіючої сталі.

Перед першим та після кожного наступного використання, вимийте начиння рідким засобом для миття посуду і одразу ж висушіть.

Для миття ніколи не використовуйте засоби на основі піску, гострі предмети та дрітні щітки!!!

В областях з водою з високим вмістом залізних домішків стежте за тим, щоб вміст сковорарки не охолів.

Осідаючи, залізновмісний осад взаємодіє зі сталлю, утворюючи негарні та стійкі коричневі плямки.

Розводи, що утворилися внаслідок висихання, видаляються оцетом, лимонним соком або спеціальними засобами для миття посуду з неіржавіючої сталі.

Стежте за тим, щоб посуд не перегрівався!

Завжди вибирайте правильний розмір конфорки.

Її площа повинна бути меншою або такою ж, як у дна сковорарки.

Внаслідок перегріву поверхня посуду може набути світло синього, золотистого чи коричневого забарвлення.

Завжди готуйте у чистому посуді, щоб зберегти його бездоганний вигляд.

У разі пригорання їжі не використовуйте для чищення гострі предмети чи дрітну щітку, дайте їй відмокнути.



#### **Ad B) Поводження**

1) Відкриття: Спочатку переведіть важілець у верхнє положення, поверніть кришку, злегка опустіть вниз та витягніть.

Перед першим використанням сковорарку та всі її частини вимийте у теплій воді з добавкою миючого засобу та витріть насухо.

2) Заповнення: На заповнюйте сковорарку більш ніж на 2/3 її місткості.

3) Для закриття: Перед тим як поставити кришку, перевірте прохідність клапанів, щоб пересвідчитися що вони не забиті.

Після цього переведіть важіль у верхнє положення, злегка опустіть кришку та вставте її всередину.

Після цього обережно опустіть важіль вниз та переконайтеся, що кришка щільно прилягає по всьому периметру.

4) Попередження: Перевірте запобіжний клапан, потягнувши за ручку.

Клапан повинен легко підніматися.

Натисніть на важілець робочого клапана.

Плече повинно пружинити і вільно повертатися у вихідне положення.

5) Початок приготування їжі:

На початку, щоб вода закипіла, завжди вибирайте високу температуру.

Робочий клапан повинен знаходитися у вертикальному положенні, доки не почуєте свист пари, що виходить назовні.

6) Процес приготування їжі: Коли пара почне виходити назовні, переведіть робочий клапан у горизонтальне положення та знизьте температуру.

7) Контроль: Перевірте роботу робочого клапана - легко натисніть на важілець запобіжного клапана, щоб переконалися, що пара виходить назовні.

8) Відкриття сковорарки: Почекайте, доки сковорарка трохи не охолоне, після цього підніміть важілець робочого клапана, щоб знизити тиск у сковорарці та випустити пару.

Лише після цього відкрийте сковорарку.

Сковорарку заборонено відкривати з застосуванням сили!

Перевірте функціональність робочого вентиля: нажміть на рычаг предохранительного вентиля, чтобы проверить, выходит ли из сковорарки пар.

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



# 6) ДОГЛЯД

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

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

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

# ГАРАНТІЙНИЙ ЛИСТ

Термін гарантії: 24 місяці  
На цей виріб надається гарантія терміном 24 місяці від дня продажу у тому разі, якщо протягом усього цього терміну він використовувався відповідно до інструкції з експлуатації, що входить в комплект поставки.  
Гарантія не поширюється на наступні випадки:  
Виріб використовувався з порушенням ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ  
Дефекти, спричинені ударом чи падінням  
Неавторизовані ремонтні роботи та внесення змін у виріб.  
У разі виникнення несправності, на яку поширюється дія гарантії, будь ласка, звертайтеся до продавця, у якого ви придбали виріб.  
Усі інші стосунки між продавцем та покупцем регулюються діючими положеннями Громадянського кодексу.

Назва виробу: .....  
Номер виробу: .....  
EAN номер: .....  
Печатка магазину:.....  
Ціна: .....  
Підпис продавця:.....  
Дата продажу:.....  
(місяць- прописом):

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

## 1) IDENTIFIKACIJA

Gamintojas

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

Tipas/talpa: Classic type 5/6/7/9L

darbinis slėgis (bar) : 0,55

maks. leistinas slėgis (bar): 1

## 2) SVARBIOS PASTABOS

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

## 3) APRAŠYMAS

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



## 4) INSTALIACIJA IR MONTAŽAS

Vartotojo apsaugos priemonės:

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

## 5) NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS

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

darbinį vožtuvą su rankena.

Rankena turi būti laisvai sukama į vertikalią poziciją ir atgal.

Naudojimo ir eksploatacijos būdo instrukcija

Laikykites SVARBIŲ TAISYKLIŲ, nurodytų instrukcijos pradžioje.

A) nerūdijantys indai - naudojimo principai

B) naudojimas

Įspėjimas dėl pavojaus netinkamai naudojant: laikykites visų instrukcijoje nurodytų taisyklių.

Kontrolinis sąrašas gedimo atveju:

Puodui sugedus tuoj pat jį nukelkite nuo kaitinimo šaltinio, puodui atvėsus iš naujo patikrinkite atskirų puodo dalių funkcijas.

Jeigu pradėjus virti iš vožtuvo neišeina garai, puodą nukelkite, o jam atvėsus patikrinkite vožtuvo praleidžiamumą.

#### Ad A) Nerūdijantys indai - naudojimo principai

Gerbiamas kliente,

įsigijote indus, kurie pagaminti iš aukštos kokybės nerūdijančio plieno, tai yra medžiaga įprastai naudojama medicinoje.

Galima jį naudoti ant el. viryklės, el. viryklės su stiklokeramine plokšte, dujinės viryklės ir pan., jeigu ant gaminio pakuotės nėra nurodyta kitaip.

Greitpuodis skirtas virimui, maisto produktų troškinimui.

Nerūdijančio plieno indų priežiūros principai:

Prieš pirmąjį ir kiekvieną naudojimą indus plaukite su skysta indų plovimo priemone, po to sausai nušluostykite.

Niekada nenaudokite indų plovimui smėlinių priemonių, aštrių daiktų ir šveitiklių!!!

Srityse, kur vanduo turi didesnį kiekį geležies priemaišų neleiskite skysčiams atvėsti puode.

Iš vandens išsiskiria geležies kongrecijos ir nusėda ant dugno, o ant plieno susidaro negražios ir sunkiai pašalinamos rudos dėmės.

Dėmės likusias puodui išdžiūvus pašalinkite actu arba citrinos sultimis, arba specialiomis nerūdijančių indų valymo priemonėmis.

Saugokite, kad indas neperkaistų!

Visada pasirinkite tinkamo dydžio kaitlentę.

Jos dydis turi būti mažesnis arba toks pat kaip puodo.

Perkaitinimo atveju ant indų paviršiaus gali atsirasti melsvos arba auksinės-rudos spalvos dėmės.

Virkite tik idealiai švariuose induose, tik tokiu būdu indų išvaizda išliks puiki.

Nešalinkite pridegimų aštriais daiktais nei šveitikliu, leiskite jiems atmirti.



#### Ad B) Naudojimas

1) Atidarymas:

Pirmiausia rankena pakelkite į viršų, pasukite dangtį, nuleiskite žemyn ir dangtį nuimkite.

Prieš pirmąjį naudojimą puodą ir visas jo dalis nuplaukite šiltu vandeniu su plovikliu ir sausai nušluostykite.

2) Pripildymas:

Nepilkite didesnio kiekio nei yra 2/3 puodo talpos.

3) Uždarymas:

Prieš dangčio pritvirtinimą patikrinkite vožtuvų praeinamumą, ar nėra užsikimšę vožtuvai.

Po to, pakelkite rankeną į viršų, įdėkite dangtį ir uždenkite.

Po to priešinga kryptimi žemyn pastumkite rankeną ir patikrinkite ar dangčio visi kraštai yra priglodę ir sandarūs.

4) Pastabos:

Patikrinkite apsauginį vožtuvą tokiu būdu: patraukite traukiklį.

Vožtuvas turi būti lengvai pakeliamas.

Paspauskite darbinio vožtuvo rankeną.

Rankena turi svyruoti ir lengvai grįžti.

5) Virimo pradžia:

Pradžioje kol užvirs vanduo pasirinkite aukštą temperatūrą.

Darbinis vožtuvas turi būti vertikalioje padėtyje, kol išgirsite garų šnypštimą ir išėjimą.

6) Virimas:

Kai pradės eiti garai darbinį vožtuvą nustatykite į horizontalią padėtį ir sumažinkite temperatūrą.

7) Patikrinimas:

Patikrinkite ar darbinis vožtuvas veikia - pastumkite lengvai apsauginio vožtuvo rankeną, kad įsitikintumėte ar išeina garai.

8) Puodo atidarymas:

Truputį palaukite, kol puodas šiek tiek atvės, po to pakelkite darbinio vožtuvo rankeną, kad puode sumažėtų slėgis ir išleiskite garus.

Po to puodą atidenkite.

Nikuomet negali būti atidaromas jėga!



## 6) PRIEŽIŪRA

Saugos taisyklės: laikykites visų Vartotojo vadove pateiktų taisyklių, puodas yra skirtas naudoti namų ūkyje.

Priežiūros ir valymo būdai bei periodai: po kiekvieno naudojimo puodą ir dangtį išplaukite.

Laikykites nerūdijančių indų priežiūros principų (dangtį ir vožtuvus plaukite po tekančiu vandeniu).

Įprasta priežiūra ir remontas, kurį gali atlikti vartotojas: išvaizdos patikrinimas ir nuosėdų nusėdusių ant sandariklių puodo viduje patikrinimas, pažeidus sandarinimo gumą arba atsiradus kitiems pažeidimas kreipkitės į pardavėją.

Pastaba dėl remonto, kurį gali atlikti tik specializuotas servisas: visa kita, išskyrus tai kas leidžiama vartotojui.

### Remonto dirbtuvių sąrašas:

Platinintojas:IZORA UAB,Vilniaus g.126,Raseiniai,LT-60119 / [www.izora.lt](http://www.izora.lt)

### Atsarginės dalys:

1) darbinis vožtuvas, 2) apsauginis vožtuvas, 3) dangčio komplektas

Rekomendacijos laikymui:

puodą laikykite sausoje vietoje, horizontalioje padėtyje su laisvai įdėtu dangčiu.

## GARANTIJA

Garantijos laikotarpis 24 mėnesiai

Šiam gaminiui suteikiama 24 mėnesių garantija nuo pardavimo datos tuo atveju, jeigu visą laiką buvo naudojamas vadovaujantis Vartotojo vadovu, kuris pridedamas prie gaminio.

Garantija netaikoma, jeigu:

Gaminys naudojamas pažeidžiant VARTOTOJO VADOVE nurodytas taisykles.

Gedimai atsirado dėl smūgio arba nukritimo

Buvo atliktas gaminio neautorizuotas remontas arba pakeitimai.

Atsiradus gedimui kreipkitės į pardavėją, kuris jums gaminį pardavė.

Kiti pirkėjo ir pardavėjo santykiai vadovaujasi galiojančiomis Civilinio kodekso nuostatomis.

Gaminio pavadinimas: .....

Gaminio numeris: .....

EAN numeris: .....

Parduotuvės antspaudas: .....

Pardavimo kaina:.....

Pardavėjo parašas:.....

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

Šią garantiją būtina pateikti su kiekviena pretenzija.

Prašome ją saugoti ir neprarasti.

Garantija galioja tik ją užpildžius, su parduotuvės antspaudu, nurodyta pardavimo data ir pardavėjo parašu.

Pateiktoje pretenzijoje nurodykite gaminio savininko adresą ir telefono numerį.

## 1) IDENTIFIKĀCIJA

Ražotājs

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

Modelis/Tilpums: Classic type 5/6/7/9L

darba spiediens (bar): 0,55

maksimālais atļautais spiediens (bar): 1

## 2) BŪTISKI NORĀDĪJUMI

a) Izlasiet visas instrukcijas

b) Neļaujiet bērniem tuvoties ātrvāritājam, ja tajā tiek gatavots ēdiens.

c) Nelieciet katlu uzkarstētā cepeškrāsnī.

d) Rikojieties ar ātrvāritāju, kurā ir paaugstināts spiediens, ārkārtīgi uzmanīgi.

Nepieskarieties karstajām katla virsmām!

Izmantojiet rokturus un pogas.

Ja nepieciešams, izmantojiet aizsarglīdzekļus.

e) Neizmantojiet ātrvāritāju citiem mērķiem, kā tiem, kam tas paredzēts.

f) Šī ierīce vāra augstā spiedienā.

Nepareiza ātrvāritāja lietošana var izraisīt applaucēšanos.

Pārliecinieties, ka pirms uzsildšanas ātrvāritājs ir pareizi aiztaisīts, skat. „Darba instrukcijas”

g) Nekad neatveriet ātrvāritāju, pielietojot spēku.

Neatveriet ātrvāritāju, pirms neesat pārliecinājies, ka spiediens tā iekšpusē ir pilnībā krities, skat. „Manipulācijas”.

h) Nekad nelietojiet ātrvāritāju, ja tajā nav ūdens.

Katls var tikt nopietni bojāts.

i) Nepiepildiet ātrvāritāju vairāk nekā līdz 2/3 tā tilpuma.

Gatavojot produktus, kas gatavošanas laikā palielinās, piem., risus vai žāvētus dārzeņus, nepiepildiet ātrvāritāju vairāk kā līdz pusei tā tilpuma.

j) Vienmēr izmantojiet piemērotu karsēšanas avotu atbilstoši lietošanas pamācībai.

k) Lai gatavotu gaļu ar ādu (piem., liellopa mēli), kuras tilpums var palielināties, nepārduriet gaļu, ja āda ir pacēlusies, jo varat applaucēties.

l) Gatavojot makaronu izstrādājumus, pirms atvēršanas viegli pakratiet ātrvāritāju, lai ēdiens no tā neizšautos.

m) Pirms katras lietošanas pārbaudiet, vai vārsti nav aizsērējuši.

Skat. lietošanas pamācību.

n) Nekad neizmantojiet ātrvāritāju, lai ceptu ēdienu spiediena apstākļos.

o) Neiejaucieties katla drošības sistēmās papildus lietošanas pamācībā ietvertajiem norādījumiem.

p) Izmantojiet tikai tās rezerves daļas, ko ražotājs piedāvā konkrētajam modelim.

Vienmēr lietojiet vienu un tā paša ražotāja katla korpusu un vāku, kas apzīmēti kā savstarpēji savietojami.

q) IEVĒROJIET ŠOS NORĀDĪJUMUS

## 3) APRAKSTS

Ātrvāritājs izmantošanai mājssaimniecībā, materiāls - nerūsējošais tērauds

Karsēšanas avots: el. plīts, stikla keramikas sildvirsmā, spirālē, gāzes plīts

izmantojamais tilpums: 2/3 tilpuma



## 4) UZSTĀDĪŠANA UN MONTĀŽA

Drošības norādījumi lietotājam:

a) Pērkot katlu, pārliecinieties, ka kārbā atrodas lietošanas pamācība.

b) Vienmēr pārbaudiet, vai katla komplekts ir pilnīgs, un vai iekšējā blīve ir pareizi novietota.

## 5) DARBA INSTRUKCIJAS

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

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

Lietošanas un ekspluatācijas norādījumi. Ievērojiet SVARĪGOS NORĀDĪJUMUS, kas ietverti pamācības sākumā.

A) nerūsējošā tērauda trauki - lietošanas pamatprincipi

B) manipulācijas

Bridinājums par bīstamību nepareizas lietošanas laikā: ievērojiet visus pamācībā ietvertos norādījumus.

Kontroles saraksts defekta gadījumā:

Defekta gadījumā katlu nekavējoties noņemiet no karsēšanas avota un pēc tā atdzišanas pārbaudiet atsevišķu katla daļu funkcionalitāti.

Ja no darba vārsta pēc vārīšanās temperatūras sasniegšanas neplūst tvaiks, katlu noņemiet no plīts un pēc atdzišanas pārbaudiet, vai vārsts nav aizsērējis

### Ad A) Nerūsējošā tērauda trauki - lietošanas pamatprincipi

Godātais klient,

Jūs esat iegādājies katlu, kas ir izgatavots no kvalitatīva nerūsējošā tērauda, kas ir materiāls, kuru bieži izmanto, piem., medicīnā. Tajā ir iespējams gatavot uz elektriskās plīts, elektriskās plīts ar stikla keramikas virsmu, kā arī uz gāzes plīts u.c., ja uz iepakojuma nav norādīts citādi.

Ātrvāritājs ir piemērots vārīšanai un sautēšanai.

Nerūsējošā tērauda trauku kopšanas pamatprincipi

Pirms pirmās lietošanas un pēc katras lietošanas katlu nomazgājiet tekošā ūdenī, izmantojot trauku mazgājamo līdzekli, pēc tam uzreiz noslaukiet sausu.

Nekad neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, asus priekšmetus un drāšu suku!!!

Rajonos, kur ūdenim ir paaugstināts dzelzs piemaisījumu satāvs, rūpējieties, lai ēdiens katlā neatdzistos.

Ūdenī veidojas dzelzs daļiņas, kas nosēžas katla dibenā un, saskaroties ar tēraudu, veido neglītus un grūti iztīrāmus brūnus plankumus.

Plankumus, kas radušies, nožūstot ūdenim, notīrīsi ar etiķi vai citrona sulu jeb ar speciāliem līdzekļiem, kas paredzēti nerūsējošā tērauda trauku tīrīšanai.

Rūpējieties, lai katls nepārkarstu!

Vienmēr izvēlieties piemērota izmēra degli.

Tā izmēram jābūt mazākam vai vienādam ar katla dibena izmēru.

Pārkaršanas gadījumā katla virsma var kļūt zilgana, zeltaina līdz brūngana.

Vienmēr gatavojiet tikai tirā katlā, tikai tā var saglabāt teicamu katla izskatu.

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

### Ad B) Manipulācijas

1) Atvēršana

Vispirms paceliet stieni uz augšu, pagriežiet vāku, viegli pielieciet uz leju un izņemiet.

Pirms pirmās lietošanas katlu un visas tā daļas nomazgājiet siltā ūdenī, kam pievienots trauku mazgājamais līdzeklis un noslaukiet sausas.

2) Pildīšana:

Pildiet katlu līdz 2/3 tā tilpuma.

3) Pēc aizvēršanas:

Pirms vāka uzlikšanas pārbaudiet vai vārsti nav aizsērējuši.

Pēc tam paceliet sviru uz augšu, viegli pielieciet vāku un ielieciet to katlā.

Pēc tam piespiediet sviru uz leju un pārbaudiet, vai vāks pilnībā pieguļ un blīvē pa visu tā perimetru.

4) Uzmanību:

Drošības vārstu pārbaudīsi, pavelkot to aiz stieniņa.

Vārstam jābūt viegli paceljamam.

Uzspiediet uz darba vārsta sviriņas.

Plecām jābūt atspērīgam un viegli jāatgriežas savā vietā.

5) Gatavošanas sākumā:

Gatavošanas sākumā, lai panāktu vārīšanos, izvēlieties augstu temperatūru.

Darba vārstam jābūt vertikālā pozīcijā, līdz atskanēs sīcošā tvaika izplūšanas skaņa.

6) Gatavošana:

Kad sāks izplūst tvaiks, novietojiet darba vārstu horizontāli un samaziniet temperatūru.

7) Pārbaude:

Pārbaudiet, vai darba vārsts darbojas - viegli uzspiediet drošības vārsta sviriņai, lai pārliecinātos, ka no katla izplūst tvaiks.

8) Katla atvēršana:

Nogaidiet, līdz katls ir nedaudz atdzisis, tad paceliet darba vārsta sviriņu, lai samazinātu katlā spiedienu uz izlaistu tvaiku.

Pēc tam atveriet katlu.

Katlu nekad nedrīkst atvērt ar spēku!



## 6) APKOPE

Drošības norādījumi: ievērojiet visus pamācībā ietvertos norādījumus, katls ir paredzēts izmantošanai tikai mājāsaimniecībā. Kopšanas un tīrīšanas veids un biežums: pēc katras lietošanas katls un tā vāks ir jānomazgā.

Ievērojiet nerūsējošā tērauda trauku kopšanas principus (vāku ar vārstiem mazgājiet tikai tekošā ūdenī).

Parastā kopšana un remonts, ko var veikt lietotājs: vizuāla kontrole un nosēdumu kontrole uz blīvējuma katla iekšpusē, gumijas blīves bojājuma vai cita defekta gadījumā jāgriežas pie pārdevēja.

Remonts, kuru atļauts veikt tikai autorizētā servisā: viss pārējais remonts, izņemot to, kas atļauts lietotājam.

### Remontservisu saraksts:

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

### Rezerves daļu identifikācija:

1) darba vārsts, 2) drošības vārsts, 3) pilnībā nokomplektēts vāks

Ieteikumi uzglabāšanai: katls jāuzglabā sausā vietā, horizontāli ar brīvi uzliktu vāku.

## GARANTIJAS SERTIFIKĀTS

Garantijas termiņš - 24 mēneši

Šim produktam tiek sniegta 24 mēnešu garantija no tā pārdošanas dienas gadījumā, ja tas visu laiku ticis izmantots saskaņā ar lietošanas pamācību, kas tiek piegādāta kopā ar produktu.

Garantija neattiecas uz šādiem gadījumiem:

Produkts nav lietots saskaņā ar LIETOŠANAS PAMĀCĪBU

Defekti radušies trieciena vai kritiena rezultātā.

Nesankcionēts produkta remonts vai pārveidošana.

Citu defektu gadījumā griezieties pie pārdevēja, no kura jūs šo produktu iegādājāties.

Citas pārdevēja un pircēja attiecības regulē spēkā esošās Civillikuma normas.

Produkta nosaukums: .....

Produkta numurs: .....

EAN skaitlis: .....

Veikala zīmogs: .....

Pārdošanas cena: .....

Pārdevēja paraksts: .....

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

Šis garantijas sertifikāts jāuzrāda visu pretenziju gadījumos.

Rūpīgi saglabājiet šo sertifikātu, tas ir jūsu interesēs.

Garantijas sertifikāts ir derīgs tikai tad, ja tas ir pareizi aizpildīts, uz tā atrodas veikala zīmogs, pārdošanas datums un pārdevēja paraksts.

Sūdzību gadījumā norādiet savu adresi un produkta īpašnieka tālruna numuru.

## 1) IDENTIFIKACIJA

Proizvajalec

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

Tip/prostornina: Classic type 5/6/7/9L

delovni tlak (bar): 0,55

maksimalni dovoljeni tlak (bar): 1

## 2) POMEMBNA DOLOČILA

a) Preberite vse napotke

b) Ne dovolite otrokom, da stopajo v bližino lonca, kadar ga uporabljate.

c) Ne dajajte lonca v ogreto pečico.

d) Kadar je pod tlakom, rokujte z lonce izredno previdno.

Ne dotikajte se vročih površin.

Uporabljajte ročaje in gumbce.

Po možnosti uporabljajte ustrezna zaščitna sredstva.

e) Ne uporabljajte ekonom lonca za namen, kateremu ne služi.

f) Naprava deluje pod tlakom.

Z nepravilno uporabo tvegate nevarnost opeklin.

Prepričajte se, da je lonec dobro zaprt, preden ga daste na štedilnik glej »Delovni napotki«.

g) Nikoli ne odpirajte lonca na silo.

Ne odpirajte lonca, ne de bi se prepričali, da vsa para izpuščena Glej »rokovanje«.

h) Nikoli ne uporabljajte tlačnega lonca brez vode.

Motor se lahko hudo poškoduje.

i) Ne polnite tlačnega lonca z več kot 2/3 tekočine.

Kadar kuhate živila, ki se pri kuhanju raztegujejo, kot npr. riž, ali dehidrirana zelenjava itd., nalijte vode le do polovice lonca.

j) uporabljajte ustrezne vire ogrevanja po navodilu za uporabo.

k) Ko kuhate meso s kožo (npr. goveji jezik itd.), ki se pri kuhanju razteza, ne prebijajte mesa, če je »napihnjeno« saj obstaja nevarnost, da se opečete.

l) Pri kuhanju testenin rahlo pretresite tlačni lonec še preden ga odprete, da preprečite odletavanje posameznih testenin.

m) Pred vsako uporabo preverite, če ventili niso zamašeni.

Glej »Navodila za uporabo«.

n) Nikoli ne uporabljajte ekonom lonca za cvrtje živil pod tlakom.

o) Ne posegajte v varnostni sistem v neskladju z napotki, ki so natančneje opisani v navodilih za uporabo.

p) Uporabljajte samo rezervne dele, ki jih priporoča proizvajalec za ustrezen model.

Uporabljajte vedno ohišje in pokrov enakega proizvajalca, ki je označen kot usklajen.

q) UPOŠTEVAJTE TE NAPOTKE

## 3)OPIS

Tlačni lonec je domačo rabo, material: nerjaveče jeklo

Vir ogrevanja: el. plošča, steklo-keramična kuhalna plošča, spirala, plin. gorilnik  
izkoristek: 2/3 prostornine



## 4)NAMESTITEV IN MONTAŽA

Varnostni ukrepi za uporabnika:

a) Ob nakupu se prepričajte, da je v paketu priloženo tudi navodilo za uporabo

b) Vedno preverite če je lonec popoln in če je tesnilo pravilno nameščeno

## 5) NAPOTKI GLEDE UPORABE

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

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

Napotki za uporabo in način delovanja

Upoštevajte POMEMBNA DOLOČILA, ki so opisana na začetku navodil

A) posoda iz nerjavečega jekla – načela uporabe

B) rokovanje

Opozorila glede nevarnosti ob nepravilni uporabi: natančno upoštevajte vse napotke, navedene v navodilih.

Kontrolni spisek za primer okvare:

V primeru okvare umaknite lonec z vira toplote in ponovno preverite delovanje posameznih funkcij, ko se ohladi.

V kolikor iz delovnega ventila (ko tekočina zavre) ne izhaja para, lonec umaknite in preverite delovanje ventila, ko se ohladi.

#### **Ad A) Posoda iz nerjavečega jekla – načela uporabe**

Cenjene stranke,

kupili ste posodo, ki je izdelana iz nerjavečega jekla vrhunske kakovosti, kar je material, ki se običajno uporablja npr. v zdravstvu.

Lonec lahko uporabljate na običajnih električnih štedilnikih, na steklokeramičnih ploščah, plinskih štedilnikih itd. če na ovitku izdelka ni navedeno drugače.

Tlačni lonec je primeren za kuhanje, oz. dušenje jedi.

Načela nege nerjavečega jekla

Pred prvo in vsako naslednjo uporabo pomijte s tekočim sredstvom za pomivanje posode in nato obrišite do suhega.

Nikoli ne uporabljajte sredstev na bazi peska, ostrih predmetov ali žičnih gobic!!!

Na področjih, kjer voda vsebuje višjo koncentracijo železnih spojin pazite na to, da se vsebina lonca ne ohladi.

Iz vode se strdijo železni delci, ki padajo na dno; z jeklom tvorijo spojine težje in huje odstranljive rjave madeže.

»Mavrica« nastaja, ko se lonec posuši; odpravite jo s kisom ali limoninim sokom oz. s posebnimi sredstvi za čiščenje posod iz nerjavečega jekla.

Pazite, da posode ne pregrevate!

Vedno izberite ustrezno velikost grelne plošče.

Velikost grelne plošče mora biti bodisi manjša ali enaka velikosti lonca.

Pri pregrevanju se na površini posode pokaže modrikasta oz. zlato-rjava barva.

Kuhajte vedno temeljito in v čistih posodah; le tako boste trajno dosegli brezhiben in eleganten izgled posode.

Zažganih ostankov na dnu ne čistite z ostrimi predmeti niti z žično gobico, namočite jih v vodo.



#### **Ad B) Rokovanje**

1)Odpiranje:

Najprej ročico premaknite navzgor, pokrov obrnite, lahko premaknete navzdol in vzemite ven.

Pred prvo uporabo lonec in vse njegove dele operite s toplo vodo z dodanim sredstvom za pomivanje posode in očistite do suhega.

2)Polnjenje:

Ne polnite tlačnega lonca z več kot 2/3 tekočine.

3)Ko zaprete:

Pred nameščanjem pokrovke preverite, če so vsi ventili čisti in prehodni, da se ne zamašijo ventili.

Nato premaknite ročico v položaj navzgor, rahlo nagnite pokrovko in jo dajte noter.

Nato ročico potisnite obratno tj. navzdol in preverite, če je pokrovka okoli in okoli dobro zatesnjena.

4)Opozorilo:

Preverite varnostni ventil tako, da povlečete za zanko.

Dviganje ventila mora biti enostavno.

Pritisnite na ročico delovnega ventila.

Vzvod mora mehak in se vračati nazaj.

5)Začnimo s kuhanjem:

Na začetku nastavite visoko temperaturo, da voda zavre.

Delovni ventil mora biti v navpični legi, dokler se na oglasilni pisk pare, ki izhaja iz lonca.

6)Samotno kuhanje:

Ko para začne uhajati, premaknite delovni ventil v navpičen položaj in zmanjšajte temperaturo.

7)Kontrola:

Preverite, če delovni ventil deluje – na rahlo potisnite na ročico varnostnega ventila, da preverite, če para uhaja ven.

8)Odpiranje lonca:

Počakajte trenutek, da se lonec dobro ohladi, nato dvignite ročico na delovnem ventilu, da zmanjšate tlak v loncu in paro spustite ven.

Nato lonec odprite.

Nikoli ne smete odpirati na silo!



## 6) VZDRŽEVANJE

Varnostni napotki: natančno upoštevajte vsa določila v navodilih, lonec je namenjen samo za domačo rabo.

Način nege in rednega čiščenja: po vsaki uporabi lonec in pokrov dobro operite.

Upoštevajte načela za vzdrževanje posode iz nerjavečega jekla (pokrov z ventili perite samo pod tekočo vodo).

Običajno vzdrževanje in servisiranje, ki ju lahko opravlja uporabnik sam: preverjanje na pogled, položaj tesnila v loncu; poškodovano tesnilo vam bodo zamenjali pri prodajalcu.

Popravila, ki jih lahko opravlja le pooblaščen servis: vse drugo, razen zgoraj opisanih posegov uporabnika.

### Naslovi servisnih centrov:

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

### Identifikacija rezervnih delov:

1) delovni ventil, 2) varnostni ventil, 3) kompleten pokrov

Priporočila glede skladiščenja:

lonec shranjujte na suho mesto v vodoravnem položaju s prosto nameščeno pokrovko.

## GARANCIJSKI LIST

Garancijski rok je 24 mesecev

Za ta izdelek velja garancijski rok 24 mesecev od datuma prodaje v primeru, da ga uporabnik cel ta čas uporablja v skladu z navodili za uporabo, ki se prilaga izdelku v ovitek.

Garancija ne velja v sledečih primerih:

\* če izdelka ne uporabljate v skladu z NAVODILI ZA UPORABO;

\* Če je do morebitnih poškodb prišlo zaradi udarca ali padca

\* Ob nestrokovnih poseganjih in spreminjanju oblike izdelka.

Za upravičeno uveljavitev reklamacije se prosim obrnite na prodajalca, kjer ste izdelek kupili.

Vsi ostali pogoji med prodajalcem in kupcem so določeni v skladu z veljavnimi določili Občanskega zakonika.

Naziv izdelka : .....

Številka izdelka: .....

Koda EAN: .....

Žig prodajalne: .....

Prodajna cena: .....

Podpis prodajalca: .....

Datum prodaje .....

(mesec – z besedo):

Ta garancijski list predložite vedno, kadar reklamirate blago.

V lastnem interesu garancijski list varno shranite.

Garancijski list velja le, če je pravilno izpolnjen: vsebovati mora datum prodaje ter žig in podpis prodajalca oz. prodajalne.

Pri reklamiranju blaga navedite tudi povratni naslov in telefonsko številko lastnika izdelka.

## 1) IDENTIFIKACIJA

Proizvođač

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

Tip: Classic type 5/6/7/9L

Radni tlak 0,55 bara

Maksimalni dozvoljeni tlak 1 bar

## 2) VAŽNE UPUTE

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

## 3) POPIS

Tlačni lonac za upotrebu u kućanstvu, od nehrđajućeg čelika



## 4) INSTALACIJA I MONTAŽA

Mjere sigurnosti za korisnika:

- prilikom kupnje provjerite da je pakiranju priložen naputak
- provjerite da je lonac kompletan i da je ispravno namješteno unutarnje brtvilo

## 5) UPUTE ZA UPOTREBU

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

Upute za upotrebu i način korištenja

Pridržavajte se VAŽNIH UPUTA navedenih na početku Naputka

A) posude od nehrđajućeg čelika – načela primjene

B) rukovanje

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

Upute za slučaju poteškoća:

U slučaju poteškoća odmah skinite lonac sa izvora grijanja i nakon ohlađivanja istog provjerite funkcionalnost pojedinačnih dijelova lonca.

Ako nakon postizanja točke vrenja iz ventila ne izlazi para, lonac skinite sa štednjaka i, nakon što se ohladi, provjerite propusnost ventila.

#### Ad A) Posuđe od nehrđajućeg čelika – načela uporabe

Cijenjeni kupci,

kupili ste lonac koji je proizveden od vrlo kvalitetnog nehrđajućeg čelika – dakle materijala koji se obično koristi na primjer u zdravstvu.

Može se koristiti za kuhanje na električnim štednjacima, štednjacima sa staklo-keramičkom pločom za kuhanje, na plinskim štednjacima i slično, ako na proizvodu nije drukčije navedeno.

Tlačni lonac je prikladan za kuhanje odnosno dinstanje hrane.

Načela održavanja posuđa od nehrđajućeg čelika

Prije prve upotrebe i zatim nakon svake upotrebe lonac operite uz primjenu tečnog sredstva za pranje posuđa i zatim ga dobro osušite. Za pranje posuđa nikada nemojte koristiti abrazivna sredstva na bazi pijeska, oštre predmete i žičane spužve!!!

U područjima s vodom s većim sadržajem željeza pazite da se sadržaj lonca ne ohladi – u vodi nastaju željezne tvari koje padaju na čelično dno lonca gdje stvaraju ružne mrlje smeđe boje koje se teško uklanjaju.

„Dugu“ nastalu nakon sušenja lonca ćete lako ukloniti pomoću octa ili limunovog soka ili pomoću sredstava za čišćenje posuđa od nehrđajućeg čelika.

Nikad ne pregrijavajte posuđe! Uvijek odaberite ispravnu veličinu plamenika za kuhanje na štednjaku. Veličina plamenika za kuhanje na štednjaku mora biti manja ili jednaka dnu lonca. U slučaju pregrijanja na površini lonca mogu se pojaviti mrlje plave ili zlataste do smeđe boje.

Radi očuvanja dobrog izgleda čeličnih površina hranu kuhajte samo u čistim loncima. Zagorjeli sloj hrane nemojte otklanjati

oštrim predmetima niti pomoću žičane spužve već pričekajte dok se lonac odmoči.

#### Ad B) Rukovanje



##### 1)Otvaranje:

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



##### 2)Punjenje:

Nemojte puniti lonac više od 2/3 njegove visine.



##### 3)Zatvaranje:

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



##### 4)Upozorenje:

Povucite sigurnosnu zamku i provjerite sigurnosni ventil



##### 5) Početak kuhanja:

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



##### 6) Kuhanje:

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



##### 7)Provjeravanje:

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



##### 8)Otvaranje lonca:

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

## 6) ODRŽAVANJE

Sigurnosne odredbe: točno se pridržavajte se svih uputa navedenih u naputku, lonac je namijenjen samo za upotrebu u kućanstvu.

Način održavanja i čišćenja i intervali čišćenja: nakon svake upotrebe očistite lonac i poklopac lonca, pridržavajte se načela za održavanje posuda od nehrđajućeg čelika (poklopac s ventilima perite samo mlazom vode).

Uobičajeno održavanje i popravci koje može izvoditi samo korisnik: vizualni pregled i provjera položaja brtvene gume unutar lonca, u slučaju oštećenja brtvene gume ili drugog kvara obratite se prodavaocu lonca.

Upozorenje – popravci koje smije izvoditi samo ovlašteni servis: svi drugi popravci osim onih koje smije izvoditi korisnik lonca.

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

Identifikacija rezervnih dijelova: 1) radni ventil, 2) sigurnosni ventil, 3) komplet poklopac

Preporuke za skladištenje: lonac čuvajte na suhom mjestu u vodoravnom položaju, sa slobodnom postavljenim poklopcem.

## JAMSTVENI LIST

Jamstveni rok 24 mjeseca

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

Jamstvo ne pokriva sljedeće slučajeve:

\* Ako je proizvod bio korišten suprotno NAPUTKU ZA UPORABU;

\* Ako je došlo do oštećenja zbog udara ili pada

\* Neovlašteni popravci i promjene proizvoda.

U slučaju opravdane reklamacije obratite se, molim, prodavcu od kojeg ste proizvod kupili.

Ostali odnosi između prodavatelja i kupca uređeni su važećim odredbama Građanskog zakonika.

Naziv proizvoda: .....

Proizvodni broj: .....

Kod EAN: .....

Pečat prodavca: .....

Prodajna cijena: .....

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

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

# SR - UPUTSTVO ZA UPOTREBU

## 1) IDENTIFIKACIJA

Proizvođač

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

Tip: Classic type 5/6/7/9L

Radni pritisak: 0,55 bara.

Maksimalni dozvoljeni pritisak 1 bar

## 2) VAŽNA UPUTSTVA

a) Pročitajte sve instrukcije.

b) Nemojte ostavljati decu da se zadržavaju u blizini ekspres lonca dok je u radu.

c) Nemojte stavljati lonac u zagrejanu pećnicu za pečenje.

d) Prilikom rukovanja sa ekspres loncem pod pritiskom, postupajte veoma oprezno.

Nemojte dirati vruće površine. Prilikom rukovanja sa loncem koristite drške i postojeću dugmad. Prilikom kuvanja koristite zaštitu ako je to neophodno.

e) Nemojte koristiti ekspres lonce u druge svrhe već samo u svrhe za koje su namenjeni.

f) Prilikom kuvanja jela lonac je pod pritiskom. Neispravna upotreba ekspres lonca može prouzrokovati opekotine. Pre zagrijavanja proverite da je tlačni lonac dobro zatvoren, vidi „Uputstva za upotrebu“.

g) Nikada nemojte otvarati ekspres lonac na silu. Nikad nemojte otvarati ekspresni lonac dok se ne uverite da je potpuno rasterećen od unutrašnjeg pritiska. Pogledajte poglavlje „Rukovanje“.

h) Nikad nemojte koristiti ekspresni lonac bez vode. Može doći do opasnog oštećenja.

i) Nemojte puniti lonac više od 2/3 lonca. Prilikom kuvanja namirnica čija se zapremina kuhanjem povećava, kao što su na primer pirinač ili dehidrirano povrće, lonac ne sme biti napunjen iznad 1/2 njegove zapremine.

Koristite pogodne izvore grejanja u skladu sa uputstvom za upotrebu.

k) Prilikom kuvanja mesa koje na površini sadrži kožu a koja bi pod uticajem pritiska mogla nabubriti (npr. goveđi jezik), ne dodirujte tu kožu dok je nabubrena jer u protivnom koža može pući i izazvati opekotine.

l) Prilikom kuvanja testenina lonac treba pre otvaranja lagano protresti kako ne bi došlo do prskanja.

m) Pre svake upotrebe proverite da li su ventili slobodni. Pogledajte Uputstvo za upotrebu.

n) Ne upotrebljavajte lonac za prženje pod pritiskom u ulju.

o) Ne obavljajte nikakve druge zahvate na sigurnosnom sistemu lonca osim čišćenja i održavanja u skladu sa uputstvima.

p) Koristite samo originalne rezervne delove dostavljene od strane proizvođača za konkretni model lonca. Uvek koristite lonac i njegov poklopac od istog proizvođača koji su označeni kao kompatibilni.

q) PRIDRŽAVAJTE SE OVIH UPUTSTAVA

## 3)POPIS

Ekspres lonac za upotrebu u domaćinstvu, od nerđajućeg čelika.



## 4) INSTALACIJA I MONTAŽA

Mere sigurnosti za korisnika

a) Prilikom kupovine proverite da li je uz pakovanje priloženo i uputstvo.

b) Proverite da li je lonac kompletan i da li je ispravno nameštena unutrašnja zaptivka.

## 5) UPUTSTVO ZA UPOTREBU

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

Uputstvo za upotrebu i način korišćenja.

Pridržavajte se VAŽNIH UPUTSTAVA navedenih na početku Uputstva.

A) Posude od nerđajućeg čelika – načela primene.

## B) Rukovanje

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

Uputstva za slučajeve nekih poteškoća:

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

## Ad A) Posuđe od nerđajućeg čelika – načela upotrebe.

Poštovane mušterije,

kupili ste lonac koji je proizveden od vrlo kvalitetnog nerđajućeg čelika – dakle materijala koji se koristi, na primer, i u zdravstvu.

Može se koristiti za kuvanje na električnim šporetima, šporetima sa staklo-keramičkom pločom za kuvanje, na plinskim šporetima i sl. osim ako na samom proizvodu nije drugačije navedeno.

Ekspres lonac je pogodan za kuvanje odnosno dinstanje hrane.

Načela održavanja posuđa od nerđajućeg čelika

Pre prve upotrebe, a zatim i nakon svake upotrebe, lonac operite uz primenu tečnog sredstva za pranje posuđa i potom ga dobro osušite. Za pranje posuđa nikada nemojte koristiti abrazivna sredstva na bazi peska, neke oštre predmete i žičane spužve!!!

U područjima sa vodom sa većim sadržajem železa, pazite da se sadržaj lonca ne ohladi – u vodi nastaju železne materije koje padaju na čelično dno lonca gde stvaraju ružne mrlje smeđe boje koje se teško otklanjaju.

„Dugu“ nastalu nakon sušenja lonca lako ćete ukloniti pomoću sirčeta ili limunovog soka ili pomoću sredstava za čišćenje posuđa od nerđajućeg čelika.

Nikad ne pregrevajte posude! Uvek odaberite odgovarajuću veličinu ploče za kuvanje na šporetu. Veličina ploče za kuvanje na šporetu mora biti manja ili jednaka dnu lonca. U slučaju pregrevanja, na površini lonca se mogu pojaviti mrlje plave ili zlataste do smeđe boje.

Radi očuvanja dobrog izgleda čeličnih površina, hranu kuvajte samo u čistim loncima. Zagoreli sloj hrane nemojte otklanjati oštrim predmetima niti pomoću žičane spužve već sačekajte dok se zagorela sadržina ne rastvori i omekša.



## Ad B) Rukovanje

### 1) Otvaranje:

Prvo stavite polugu u položaj prema gore, okrenite poklopac lonca, lagano sklopite prema dole i izvadite. Pre prve upotrebe lonac i sve njegove delove operite toplom vodom sa malom količinom deterdženta, i dobro ga potom osušite.

### 2) Punjenje:

Nemojte puniti lonac više od 2/3 njegove visine.

### 3) Zatvaranje:

Pre postavljanja poklopca proverite propusnost ventila odnosno proverite da ventili nisu začepljeni. Posle stavite polugu u gornji položaj, poklopac malo sklopite i stavite u lonac. Posle polugu pritisnite u okrenutom smeru – prema dole, i proverite da poklopac pravilno naleže i da je lonac nepropusno zatvoren.

### 4) Upozorenje:

Povucite bezbednosnu zamku, i proverite bezbednosni ventil. Ventil se mora lako podizati. Pritisnite polugu radnog ventila. Rame mora biti elastično i mora se slobodno vraćati.

### 5) Početak kuvanja:

Zbog bržeg postizanja tačke vrenja, na početku kuvanja podesite visoku temperaturu, radni ventil pritom mora biti u vertikalnom položaju, dok se ne čuje „zviždanje“ pare koja izlazi iz lonca.

### 6) Kuvanje:

Čim para počne da izlazi iz lonca, stavite ventil u horizontalni položaj i smanjite temperaturu.

### 7) Proveravanje:

Proverite da li radni ventil dobro funkcioniše – lagano pritisnite polugu sigurnosnog ventila kako biste utvrdili da li para izlazi iz lonca.

### 8) Otvaranje lonca:

Malo sačekajte da se lonac donekle ohladi, zatim podignite polugu na radnom ventilu za otpuštanje pritiska i ispuštite paru iz lonca. Posle lonac otvorite – bez primene sile.



## 6) ODRŽAVANJE

Bezbednosne odredbe: Precizno se pridržavajte svih uputstava navedenih u Priručniku, lonac je namenjen samo za upotrebu u domaćinstvu.

Način održavanja i čišćenja i intervali čišćenja: Posle svake upotrebe, očistite lonac i poklopac lonca, pridržavajte se preporuka za održavanje posuda od nerđajućeg čelika (poklopac sa ventilima perite samo mlazom vode).

Uobičajeno održavanje i popravke koje može izvoditi samo korisnik: vizuelni pregled i proveru položaja zaptivne gume unutar lonca, a u slučaju oštećenja zaptivne gume ili drugog kvara, obratite se prodavcu lonca.

Upozorenje – popravke koje sme da izvodi samo ovlašćeni servis: Sve druge popravke osim onih koje sme da izvodi sam korisnik lonca.

Spisak ovlašćenih servisa: Modelia d.o.o. Ul. Pavla Vujsića 22, 11080 Zemun-Beograd

Identifikacija rezervnih dijelova: 1) Radni ventil, 2) Sigurnosni ventil, 3) Komplet poklopac

Preporuke za skladištenje: Lonac čuvajte na suvom mestu, u vodoravnom položaju, sa slobodno postavljenim poklopcem.

## GARANTNI LIST

Garantni rok iznosi: 24 meseca.

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

Garancija ne pokriva sledeće slučajeve:

\* Ako je proizvod bio korišćen suprotno UPUTSTVU ZA UPOTREBU;

\* Ako je došlo do oštećenja zbog udara ili pada;

\* Ako su izvršene neovlašćene popravke i promene proizvoda.

U slučaju opravdane reklamacije, molimo da se obratite prodavcu od kojeg ste proizvod kupili.

Ostali odnosi između prodavca i kupca uređeni su važećim odredbama Građanskog zakonika.

Naziv proizvoda: .....

Proizvodni broj: .....

EAN kod: .....

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

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

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

## 1) IDENTIFIKACIJA

Proizvođač

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

Tip: Classic type 5/6/7/9L

Radni pritisak 0,55 bara

Maksimalni dozvoljeni pritisak 1 bar

## 2) VAŽNA UPUTSTVA

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

## 3) POPIS

Tlačni lonac za upotrebu u kućanstvu, od nehrđajućeg čelika



## 4) NAMJEŠTANJE I MONTAŽA

Mjere bezbjednosti za korisnika:

- prilikom kupnje provjerite da je proizvodu priloženo upustvo
- provjerite kompletnost lonca i da je pravilno namještena unutarnja zaptivka

## 5) UPUTSTVA ZA UPOTREBU

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

Uputstva za upotrebu i način upotrebe

Pridržavajte se VAŽNIH UPUTA navedenih na početku Uputstava

A) posude od nehrđajućeg čelika – načela upotrebe

B) rukovanje

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

Uputstva za slučaj poteškoća:

U slučaju poteškoća odmah skinite lonac sa štednjaka i nakon toga, što se ohladi provjerite funkcionalnost njegovih pojedinačnih dijelova.

Ukoliko posle postizanja vrenja iz ventila ne izlazi para, lonac skinite sa štednjaka i, kad se ohladi, provjerite propusnost ventila.

#### **Ad A) posuđe od nehrđajućeg čelika – načela upotrebe**

Cijenjeni klijenti,

nabavili ste lonac koji je proizveden od veoma kvalitetnog nehrđajućeg čelika – dakle materijala koji se obično koristi na primjer u zdravstvu.

Može se upotrebljavati za kuvanje na električnim štednjacima, štednjacima sa staklo-keramičkim pločama, na gasnim štednjacima itd., ukoliko na proizvodu nije navedeno drukčije.

Lonac je prikladan za kuvanje ili dinstanje hrane.

Načela održavanja posuđa od nehrđajućeg čelika

Prije prve i poslije svake upotrebe lonac operite uz primjenu deterdženta za pranje sudova i zatim ga dobro osušite. Za pranje sudova nikada nemojte da upotrebljavate abrazivna sredstva na bazi pijeska, oštre predmete i žičane spužve!!!

U područjima s vodom s većim sadržajem gvožđa pazite da se sadržaj lonca ne ohladi – u vodi nastaju gvozdene tvari koje padaju na čelično dno lonca gdje stvaraju mrlje smeđe boje koje se teško skidaju.

„Dugu“ nastalu poslije sušenja lonca ćete jednostavno ukloniti pomoću octa ili soka od limuna odnosno pomoću sredstava za čišćenje posuđa od nehrđajućeg čelika.

Nikad ne pregrijavajte sudove! Uvijek odaberite pravilnu veličinu ploče za kuvanje na štednjaku. Veličina ploče za kuvanje na štednjaku mora biti manja ili jednaka dnu lonca. U slučaju pregrijanja na površini lonca mogu se pojaviti mrlje plave ili zlataste do smeđe boje.

Zbog očuvanja dobrog izgleda čeličnih površina hranu kuvajte samo u čistim loncima. Zagorjeli sloj hrane nemojte otklanjati oštrim predmetima niti pomoću žičane spužve već pričekajte dok se lonac odmoči.



#### **Ad B) Rukovanje**

1) Otvaranje:

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

2) Punjenje:

Nemojte puniti lonac više od 2/3 njegove visine.

3) Zatvaranje:

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

4) Upozorenje:

Povucite sigurnosnu zamku i provjerite bezbjednosni ventil

5) Početak kuhanja:

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

6) Kuhanje:

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

7) Provjeravanje:

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

8) Otvaranje lonca:

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

## **6) ODRŽAVANJE**

Bezbjednosne odredbe: precizno se pridržavajte se svih uputstava navedenih u Uputstvu, lonac je namijenjen samo za upotrebu u kućanstvu.

Način održavanja i čišćenja i intervali čišćenja: poslije svake upotrebe očistite lonac i poklopac, pridržavajte se preporuka za održavanje sudova od nehrđajućeg čelika (poklopac s ventilima perite samo mlazom vode).

Svakodnevno održavanje i popravci koje može izvoditi korisnik sam: vizualni pregled i provjera položaja zaptivke u loncu, u slučaju oštećenja gume ili drugog kvara obratite se svome prodavaocu.

Upozorenje – popravci koje smije izvoditi samo ovlašteni servis: svi drugi popravci osim onih koje smije izvoditi korisnik lonca.

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

Identifikacija rezervnih dijelova: 1) radni ventil, 2) bezbjednosni ventil, 3) komplet poklopac

Preporuke za skladištenje: lonac čuvajte na suhom i u vodoravnom položaju, sa slobodnom postavljenim poklopcem.

## GARANTNI LIST

Garantni rok 24 mjeseca

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

Garancija ne pokriva slijedeće slučajeve i ako:

\* Je proizvod bio korišten suprotno UPUSTVU ZA UPORABU;

\* Je došlo do oštećenja zbog udara ili pada

\* Neovlašteni popravci i promjene proizvoda.

U slučaju opravdane reklamacije obratite se prodavcu od kojeg ste proizvod kupili.

Ostali odnosi između prodavatelja i kupca uređeni su važećim odredbama Građanskog zakonika.

Naziv proizvoda: .....

Serijski broj: .....

Kod EAN: .....

Pečat prodavača: .....Cijena: .....

Datum prodaje  
(mjesec slovima):

Potpis prodavača:

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

**www.banquetteurope.com**

## 1) IDENTIFICARE

Producător:

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

Tip: Classic type 5/6/7/9L

Presiune de lucru 0,55 bar

Presiune max. permisă 1 bar

## 2) PREVEDERI IMPORTANTE

- Citiți toate instrucțiunile
- Nu lăsați copii în apropierea vasului în funcțiune.
- Nu introduceți vasul în cuptorul încins.
- Manipulați vasul sub presiune cu maximum de atenție.  
Nu vă atingeți de suprafețele fierbinți. Folosiți mânerul și butoanele de pe vas. Dacă este indispensabil, utilizați o protecție.
- Nu utilizați vasele de gătit sub presiune în alte scopuri decât cele pentru care sunt destinate.
- Această instalație lucrează sub presiune. Asigurați-vă că înainte de a încălzi vasul sub presiune, acesta este închis reglementar, v. „Instrucțiunile de funcționare”.  
Convingeți-vă că, înainte de a-l încălzi, vasul este închis reglementar. V. „Instrucțiuni de utilizare”.
- Nu deschideți niciodată vasul cu forță. Nu deschideți vasul înainte de a vă convinge că presiunea interioară a acestuia a scăzut complet. V. „Manipulare”.
- Niciodată nu utilizați vasul de gătit sub presiune fără apă. Veți evita deteriorări grave.
- Nu umpleți vasul de gătit sub presiune peste 2/3 din capacitatea sa. La gătitul alimentelor care își măresc volumul la gătit, ca de ex. orezul sau legumele dehidratate, nu umpleți vasul peste jumătate din capacitatea sa.
- Utilizați mijloace de încălzire adecvate, conform modului de utilizare.
- După ce ați gătit carnea cu piele (de ex. limba de vită) care poate să-și mărească volumul, nu împungeți carnea umflată, ați putea să vă opăriți.
- Când veți găti paste făinoase, scuturați ușor vasul înainte de a-l deschide, veți evita astfel proiectarea mâncării.
- Înainte fiecărei utilizări verificați supapele să nu fie înfundate. V. instrucțiunile de utilizare.
- Niciodată nu utilizați vasul pentru prăjirea alimentelor sub presiune.
- Nu interveniți în nici unul din sistemele de siguranță care nu sunt cuprinse în cadrul instrucțiunilor de utilizare.
- Folosiți numai piese de schimb de la producător pentru modelul corespunzător. Folosiți întotdeauna corpul și capacul vasului de la același producător, acestea trebuind să fie compatibile.
- RESPECTAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI

## 3) DESCRIERE

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



## 4) INSTALARE ȘI MONTAJ

Măsuri de siguranță pentru utilizator:

- la cumpărarea produsului verificați dacă în ambalaj se găsește modul de utilizare
- controlați întotdeauna dacă vasul este complet și dacă garnitura internă de etanșare este corect pusă

## 5) INSTRUCȚIUNI DE OPERARE

Descrierea instalațiilor de securitate: vasul este dotat cu un ventil de siguranță cu tijă încheiată cu o piesă din plastic care trebuie să se miște liber, și cu o supapă de lucru cu manetă. Maneta trebuie să poată fi mișcată liber în poziție verticală și înapoi.

Instrucțiuni de utilizare și mod de operare

Respectați PREVEDERILE IMPORTANTE cuprinse la începutul prezentului mod de utilizare

A) vase inox – principii de utilizare

B) manipulare

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

Ordinea de control în caz de defecțiuni:

În cazul unei defecțiuni, înlăturați imediat vasul de pe sursa de încălzire și după ce vasul s-a răcit, verificați din nou funcționalitatea fiecărei părți a vasului. Dacă din supapa de lucru nu ies aburi la atingerea temperaturii de fierbere, înlăturați vasul de pe foc și, după ce se va răci, controlați dacă aceasta nu este înfundată.

#### Ad A) Vase din inox – principii de utilizare

Stimate client,

Ați cumpărat acest vas care este produs din oțel inoxidabil de înaltă calitate, un material utilizat curent de ex. în domeniul sănătății. Poate fi utilizat la mașinile de gătit electrice, electrice cu placă din sticlă-ceramică, aragazuri, etc., aceasta dacă pe ambalajul produsului nu este specificat altfel.

Vasul de gătit sub presiune se pretează la fierberea, ev. înăbușirea alimentelor.

Principii de întreținere a vaselor inox

Înainte primei și după fiecare utilizare spălați vasul cu un detergent de vase lichid după care imediat uscați-l perfect. Nu utilizați niciodată la spălat detergenți abrazivi, obiecte ascuțite și bureți de sârmă!!!

În zonele cu apă cu concentrații mai mari de adaosuri fieroase, nu lăsați să se răcească mâncarea în vas - în apa folosită se vor coagula concrețiuni feroase care se lasă la fundul vasului iar prin interacțiunea cu oțelul se crează niște pete maronii dezagreabile și greu de înlăturat.

Efectul „curcubeu” apărut după uscare îl veți înlătura cu oțet sau cu zeamă de lămâie sau cu mijloace speciale pentru curățarea vaselor din inox.

Fiiți atenți și nu lăsați vasele să se supraîncălzească! Alegeți întotdeauna mărimea adecvată a plitei. Mărimea plitei trebuie să fie mai mică sau la fel de mare ca fundul vasului. În cazul unei astfel de supraîncălziri, pe suprafața vaselor poate apărea și o colorare albastruie, eventual aurie și chiar maronie.

Gătiți întotdeauna în vase perfect curate, numai așa veți păstra permanent aspectul impecabil al vaselor. Nu înlăturați resturile arse cu obiecte ascuțite și nici cu burete de sârmă, lăsați la înmuiat.



#### Ad B) Manipulare

1) Deschidere:

Puneți mai întâi maneta în poziția de sus, rotiți capacul, apăsați-l ușor și scoateți-l. Înainte primei utilizări, spălați vasul și toate componentele cu apă caldă cu adaos de detergent după care uscați bine.

2) Umplere:

Nu umpleți vasul sub presiune peste 2/3 din capacitatea sa.

3) Pentru a închide:

Înainte a pune capacul, controlați dacă supapele nu sunt înfundate. Puneți apoi maneta în poziția de sus, înclinați ușor capacul și introduceți-l în vas. Apăsați apoi maneta în jos și controlați dacă capacul este etanș pe toată circumferința.

4) Atenție:

Controlați ventilul de siguranță, trăgând de tijă. Supapa trebuie să se ridice ușor. Apăsați pe maneta supapei de lucru. Aceasta trebuie să fie elastică și să revină de la sine.

5) Începerea fierberii:

Pentru a atinge fierberea apei la început, alegeți o temperatură înaltă, supapa de lucru trebuie să fie în poziție verticală până ce se va auzi sunetul caracteristic al aburului ieșind afară.

6) Fierberea propriu-zisă:

Când începe să iasă aburul afară, puneți supapa în poziție orizontală și reduceți temperatura.

7) Controlul:

Controlați dacă supapa de lucru este funcțională – apăsați ușor maneta supapei de lucru pentru ca să vă convingeți că aburul iese afară.

8) Deschiderea vasului:

Așteptați puțin ca vasul să se răcească, ridicați apoi maneta supapei de lucru pentru ca să reduceți presiunea din vas și lăsați aburul să iasă afară. Apoi deschideți vasul. Nu deschideți niciodată vasul cu forța.



## 6) ÎNTREȚINERE

Prescripții de securitate: respectați cu exactitate toate instrucțiunile din manual, vasul este destinat numai uzului casnic.

Mod de întreținere și curățare, frecvență de întreținere: după fiecare utilizare spălați vasul și capacul, respectați principiile de întreținere a vaselor din inox (spălați capacul și supapele numai sub jet de apă).

Întreținere și reparații curente care pot fi efectuate de utilizator: control vizual și controlul așezării garniturii în interiorul vasului, în cazul deteriorării garniturii de cauciuc sau a unei alte defecțiuni, contactați vânzătorul.

Atenție la reparațiile care pot fi efectuate numai de un servis autorizat: toate celelalte, în afară de intervențiile permise utilizatorului.

Lista atelierelor de reparații: SC MODELIA S.R.L. - Pantelimon

Identificarea pieselor de schimb:1) supapă de lucru, 2) supapă de siguranță, 3) capac complet

Recomandări pentru depozitare: țineți vasul la loc uscat, în poziție orizontală cu capacul așezat liber în vas.

# CERTIFICAT DE GARANȚIE

Perioadă de garanție 24 de luni

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

Garanția nu se aplică în următoarele cazuri:

- \* Produsul a fost utilizat contrar MODULUI DE UTILIZARE
- \* Defecțiuni produse de lovituri sau prin cădere
- \* Reparații neautorizate și modificări efectuate pe produs.

În cazul unei defecțiuni îndreptățite, vă rugăm să apelați la vânzătorul de la care ați achiziționat produsul. Celelalte raporturi dintre vânzător și cumpărător se supun prescripțiilor valabile conform Codului civil.

Denumire produs: .....

Număr produs: .....

Număr EAN: .....

Ștampila magazinului: .....Preț de vânzare:.....

Data vânzării  
(luna în cuvinte):

Semnătura vânzătorului:

Prezentul Certificat de garanție trebuie prezentat la fiecare reclamație. Păstrați-l cu grijă, în interes propriu. Certificatul de garanție este valabil numai dacă este completat reglementar, cu data de vânzare și semnătura vânzătorului. În cazul unei reclamații, specificați adresa și numărul de telefon al proprietarului produsului.

## 1) ИДЕНТИФИКАЦИЯ

Продуцент

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

Тип/ обем: Classic type 5/6/7/9L

работно налягане (бара) 0,55

максимално разрешено налягане (бара) 1

## 2) ВАЖНИ РАЗПОРЕДБИ

а) Прочетете всички инструкции

б) Не оставяйте деца в близост до тенджерата под налягане, когато се употребява.

в) Не поставяйте тенджерата в загрята фурна за печене.

г) Манипулирайте с тенджерата под налягане, когато е под налягане с максимална предпазливост.

Не докосвайте горещи повърхности.

Използвайте дръжките и копчетата.

Ако е необходимо, използвайте защита.

д) Не използвайте тенджери под налягане за други цели, освен за които са предназначени.

е) Това устройство готви под налягане.

Неправилното използване на тенджерата под налягане може да причини изгаряния.

Убедете се, че преди затопляне тенджерата под налягане е затворена правилно, виж „Работни инструкции“.

ж) Никога не отваряйте тенджерата под налягане със сила.

Не отваряйте тенджерата под налягане, преди да се убедите, че неговото вътрешно налягане не е спаднало напълно, виж „Манипулация“.

з) Никога не използвайте тенджерата под налягане без вода.

Би могло да се стигне до сериозно увреждане.

и) Не пълнете тенджерата под налягане над 2/3 от нейния обем.

При готвене на хранителни продукти, които по време на готвене се разширяват, като ориз или дехидратирани зеленчуци, не пълнете тенджерата под налягане над половината от нейния обем.

й) Използвайте подходящи източници на топлина съгласно упътването за обслужване.

к) След сваряване на месо с кожа (напр. телешки език), който може да увеличи обема си, не дупчете месото, ако кожата е набъбнала, бихте могли да се попарите.

л) При готвене на тестени изделия разклатете леко тенджерата под налягане, преди да я отворите, за да избегнете изхвърлянето на храна.

м) Преди всяка употреба проверете, дали клапаните не са задръстени.

Виж инструкциите за употреба.

н) Никога не използвайте тенджерата под налягане за пържене на храна под налягане.

о) Не се намесвайте в никаква система за безопасност над рамките на инструкциите, които са специфицирани в инструкциите за употреба.

п) Използвайте само резервни части от производителя за съответния модел.

Винаги използвайте тяло и капак от един и същ производител, които са обозначени като съвместими.

р) СПАЗВАЙТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ

## 3) ОПИСАНИЕ

Тенджера под налягане за домашна употреба, материал неръждаема стомана

Източник на отопление: ел. котлон, стъклокерамичен плот, спирала, газ, горелка

използваем обем: 2/3 от обема



## 4) ИНСТАЛИРАНЕ И СГЛОБЯВАНЕ

Предпазни мерки за потребителя:

а) При закупуване се убедете, че в кашона е поставено упътване

б) Проверете винаги окомплектовката на тенджерата и правилното разположение на вътрешното уплътнение

## 5) РАБОТНИ ИНСТРУКЦИИ

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

Инструкции за употреба и начин на работа

Спазвайте ВАЖНИТЕ РАЗПОРЕДБИ посочени в началото на упътването.

А) кухненски съдове от неръждаема стомана - принципи за използване

Б) манипулация

Предупреждение за опасност при неправилна употреба: спазвайте точно всички разпоредби от упътването.

Контролен списък в случай на повреда:

В случай на повреда поставете веднага тенджерата настрана от източника на топлина и след охлаждане проверете отново функционирането на отделните части на тенджерата.

Ако от работния клапан не изтича пара след достигане на температура на варене, поставете тенджерата настрана и след охлаждане проверете пропускателността на клапана.

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

Уважаеми клиенте,

купихте си кухненски съдове, които са изработени от висока качествена неръждаема стомана, която е материал обикновено използван напр. в здравеопазването.

Могат да се използват в електрически готварски печки, електрически готварски печки със стъклокерамичен плот, газови готварски печки и др., ако на опаковката на продукта не е посочено друго.

Тенджерата под налягане е подходяща за готвене, евент. задушаване на ястия.

Принципи на грижа за съдове от неръждаема стомана

Преди първоначална и след всяка употреба на кухненските съдове измийте с течен почистващ препарат за миене на



кухненски съдове и след това веднага напълно ги подсушете.

Никога не употребявайте за миене препарати на пясъчна база, остри предмети и телени четки!!!

В областите на вода с по-висока концентрация на железни примеси се погрижете за това, съдържанието в тенджерата да не изстине.

От водата се утаяват железни конкреции, които падат на дъното и на стоманата от взаимодействието се образуват грозни и трудно отстраними кафяви петна.

Ивиците, които възникват след изсъхване отстранете с оцет или с лимонен сок или със специални препарати за почистване на кухненски съдове от неръждаема стомана.

Внимавайте за това, да не прегрявате кухненските съдове!

Винаги изберете правилна големина на плочата.

Нейната големина трябва да бъде по-малка или еднакво голяма, като дъното на тенджерата.

В случай на прегряване на повърхността на съдовете може да се появи и леко синьо, евентуално златисто до кафяво оцветяване.

Винаги гответе в съвършено чисти кухненски съдове, само така ще запазите траен безупречен външен вид на кухненските съдове.

Не отстранявайте загорялото съдържание с остри предмети или телена четка, оставете да се разкисне.

### **Съгл. Б) Манипулация**

1) Отваряне:

Най-напред поставете лостчето в позиция нагоре, завъртете капака, леко наведете надолу и извадете.

Преди първоначална употреба измийте тенджерата и всички нейни части с топла вода с добавка на почистващ препарат и подсушете.

2) Пълнене:

Не пълнете тенджерата под налягане над 2/3 от нейния обем.

3) За затваряне:

Преди поставяне на капака проверете пропускателността на клапаните, дали не се е стигнало до

запушване на клапаните.

След това поставете лостчето в позиция нагоре, леко наклонете капака и го сложете вътре.

След това натиснете лостчето обратно по посока надолу и проверете, дали капака по цялата периферия приляга и уплътнява

4) Предупреждение:

Проверете предпазния клапан така, като дръпнете дръжката.

Трябва да може клапана лесно да се вдига.

Натиснете лостчето на работния клапан.

Раменцето трябва да пружинира и да се връща свободно.

5) Начало на готвенето:

В началото за постигане на варене на водата изберете висока температура.

Работния клапан трябва да бъде във вертикално положение, докато не се чуе свистящ звук на излизащата навън пара.



6) Действително готвене:

Когато парата започне да изтича навън, поставете работния клапан в хоризонтално положение и понижете температурата.

7) Контрол:

Проверете, дали работния клапан функционира - леко натиснете лостчето на предпазния клапан, за да установите, дали парата се изпуска навън.

8) Отваряне на тенджерата:

Изчакайте малко, докато тенджерата малко изстине, след това натиснете лостчето на работния клапан, за да се понижи налягането в тенджерата и изпуснете парата навън.

След това отворете тенджерата.

Никога не трябва да се отваря със сила !

## 6) ПОДДРЪЖКА

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

Предупреждение за ремонти, които могат да бъдат извършени само от оторизиран сервиз: всичко останало освен разрешени за потребителя дейности.

Списък на ремонтните работилници: ВЕТРО - ПЛУС а.д., Добрженице 202, Логистичен парк, 503 25 Добрженице, Република Чехия

Идентификация на резервните части: 1) работен клапан, 2) предпазен клапан, 3) пълен капак

Препоръки за съхранение: съхранявайте тенджерата на сухо място във водоравно положение със свободно поставен капак.

## ГАРАНЦИОННА КАРТА

Гаранционния срок е 24 месеца

За този продукт се предоставя 24 месечен гаранционен срок от деня на продажбата в случай, че през цялото време е бил използван в съответствие с упътването за обслужване, което се доставя заедно с продукта.

Гаранцията не се отнася за тези случаи:

Продукта е бил използван в противоречие с УПЪТВАНЕТО ЗА ОБСЛУЖВАНЕ

Дефекти причинени от удар или падане

Неоторизирани ремонти и изменения извършени върху продукта.

При основателен дефект, моля обърнете се към продавача, от който сте закупили продукта.

Останалите отношения между продавача и купувача се ръководят съгласно действащите наредби на Гражданския кодекс.

Наименование на продукта: .....

Номер на продукта: .....

EAN номер: .....

Печат на магазина: .....

Продажна цена: .....

Подпис на продаващия: .....

Дата на продажбата  
(месец с думи):

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

При рекламация посочете обратен адрес и телефонен номер на собственика на продукта.



**Importer EN / CZ / SK / PL / EU / Importör HU / Importeur DE / İthalatçı TR: VETRO-PLUS a.s.,** Vocolova 1176, 500 02 Hradec Králové, Czech Republic, [www.vetroplus.cz](http://www.vetroplus.cz) / .sk

**SK: Distribútor: Vetro-Plus, s.r.o.,** Hviezdoslavova 33, 010 01 Žilina, Slovak Republic

**LT: Platintojas: IZORA UAB** Vilniaus g.126, Raseiniai, LT-60119 / [www.izora.lt](http://www.izora.lt)

**HR: Uvoznik za HR: Modelia art d.o.o.,** Ul. Gordana Lederera 4, 10000 Zagreb

**BS: Uvoznik za BiH: Modelia d.o.o.,** Broćanac bb, 88243 Broćanac-Posušje

**SR: Uvoznik za Srbiju: Modelia d.o.o.,** Ul. Pavla Vujsića 22, 11080 Zemun-Beograd

**RO: Importator petru Romania: SC MODELIA S.R.L. – B–dul Biruintei Nr.143, Corp B Oras Pantelimon, Judetul Ilfov 077145, Bucuresti, ROMANIA,** , Zemlja porekla: China/Tara de origine. Godina uvoza / Anul importului: 2014., Materijali izrade / Produs din: Nehrdajući čelik / inox / Proizvođač : BANQUET ® , [www.modelia.rs](http://www.modelia.rs) / .ro / .hr / .ba

**BY: Дистрибьютор: ИООО „Белбогемия“,** пр. Независимости 95/2, г. Минск / [www.belbohemia.com](http://www.belbohemia.com)

--

[www.banquetteurope.com](http://www.banquetteurope.com)

BANQUET ®, P.O.BOX 15, 193 00 Prague 913, Czech Republic

BANQUET FOR YOUR HOME, BANQUET, P.O. BOX 15, 193 00 ПРАГА 913 , ЧЕШСКАЯ РЕСПУБЛИКА

--

EU - norm / стандарт / норма / standard / norme / normativa / norma / padrão. EN 12778

Made in Turkey / (EN) Country of origin: Turkey (CZ) Země původu: Turecko (SK) Krajina pôvodu: Turecko (PL)

Kraj pochodzenia: Turcja (HU) Származási ország: Törökország (TR) Menşee Ülke : Türkiye

**BANQUET®**  
FOR YOUR HOME

[www.banquetteurope.com](http://www.banquetteurope.com)