

BANQUET®
FOR YOUR HOME

Adagio
3,5_L / 4_L / 6_L



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
ES: instrucciones de uso
FR: mode d'emploi
IT: istruzioni per l'uso

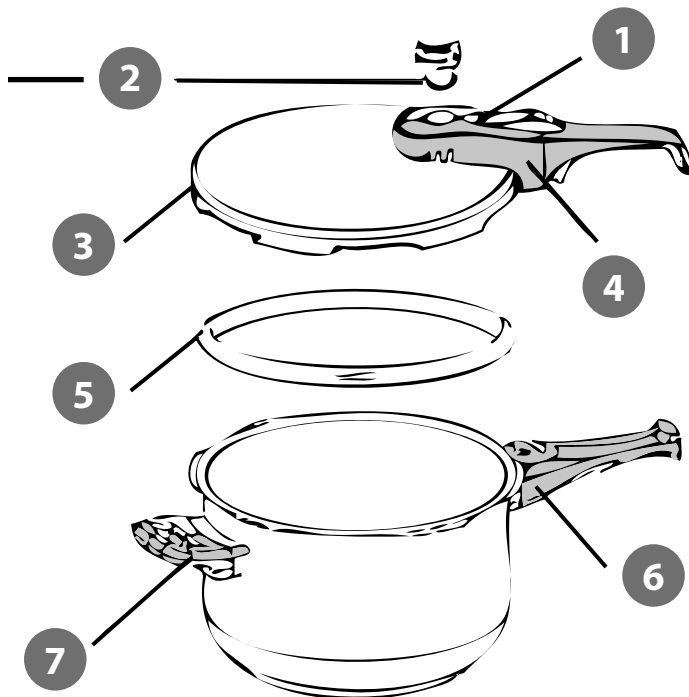
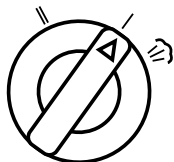
EN: Pressure cooker for home use
CS: Tlakový hrnec pro domácí použití
SK: Tlakový hrnec na domáce použitie
PL: Szybkiowar do użytku domowego
HU: Kukta konyhai használatra
DE: Dampfdrucktopf für die häusliche Anwendung
RU: Скороварка для домашнего использования
UA: Скороварка для домашнього вжитку
LT: Greitpuodis naudojimui namų ūkyje.
LV: Atrvārtājs izmantošanai mājāsaiņniecībā

SL: Tlačni lonac za gospodinjstvo
HR: Tlačni lonac za upotrebu u kućanstvu
SR: Ekspres lonac za upotrebu u domaćinstvu
BS: Ekonom lonac za kućnu upotrebu
RO: Vas de gătit sub presiune pentru uz casnic
BG: Тенджера под налягане за домашна употреба
IT: Pentole a pressione per uso domestico
FR: Autocuiseurs à usage domestique
ES: Ollas de presión para uso doméstico

Year of manufacture-Rok výroby-Rok produkcji-Gyártási év-Herstellungsjahr-год производства-Рік виробництва-Pagaminimo data-Ražošanas gads-Leto izdelave-Godina proizvodnje-An fabricație-Година на производство: 2017



0.9Bar 0.6Bar



ASG type	4 L	6L	3,5L
Item no.:	AS22G-4L	AS22G-6L	AS22G-3,5L
Usable volume 2/3 capacity, využitelný objem: 2/3 objemu využitelný objem: 2/3 objemu używana objętość: 2/3 objętości használható űrtartalom - 2/3 Ausnützbares Volumen: 2/3 des Volumens Полезный объём: 2/3 объёма корисний об'єм: 2/3 об'єму	naudotinas tūris: 2/3 talpos izmantojamais tilpums: 2/3 tilpuma izkoristek: 2/3 prostornine korisna zapremina: 2/3 zapremine izkoristek: 2/3 prostornine volum utilizabil: 2/3 din capacitate используем обем: 2/3 от обема	2,66 L	4L
			2,34 L
Ø	22 cm		
Working pressure / Pracovní tlak / Pracovný tlak / Císnienie robocze / Nyomás / Arbeitsdruck / Рабочее давление / рабочий тиск / darbinis slėgis / darba spiediens / delovni tlak / Radni tlak / Radni pritisak / Radni pritisk / Presiune de lucru / работно налягане	0.6Bar / 0.9Bar		

EN	CS	SK	PL	HU
1. Locking indicator 2. Pressure Regulator 3. Pressure release cavity 4. Upper handle 5. Silicon sealant 6. Lower handle 7. Vice handle	1. indikátor uzamčení 2. regulátor tlaku 3. viko 4. horní část rukojeti 5. silikonové těsnění 6. spodní část rukojeti 7. rukojeť	1. indikátor uzamknutia 2. regulátor tlaku 3. veko 4. horná časť rukoväte 5. silikónové tesnenie 6. spodnú časť rukoväte 7. rukoväť	1. Wskaźnik blokady 2. regulator 3. okładka 4. W górnej części uchwytu 5. silikon uszczelniający 6. W dolnej części uchwytu 7. uchwyty	1. Lock kijelző 2. szabályozó 3. terjed 4. a felső része a fogantyú 5. szilikon tömítés 6. az alsó része a fogantyú 7. fogantyú

RU	DE	UA	LT	LV
1. Индикатор фиксации 2. регулятор 3. охватывать 4. верхней части ручки 5. силиконовым уплотнением 6. нижнюю часть ручки 7. обрабатывать	1. Lock-Anzeige 2. Regler 3. decken 4. der obere Teil des Griffs 5. Silikon-Dichtung 6. der untere Teil des Griffes 7. Griff	1. індикатор фіксації 2. регулятор 3. охоплювати 4. верхній частини ручки 5. силіконовим ущільненням 6. нижню частину ручки 7. обробляти	1. užrakinimo indikatorius 2. reguliatorius 3. padengti 4. Viršutinė dalis su rankena 5. silikoninis sandariklis 6. apatinė dalis rankena 7. rankena	1. Lock indikatoris 2. regulators 3. segt 4. augšējā daļa roktura 5. silikona blīvējums 6. apakšējā daļa no roktura 7. rokturis

SL	HR	SR	BS	RO
1. blokiranju Indikator 2. regulator 3. zajema 4. Zgornji del ročaja 5. silikonska tesnila 6. Spodnji del ročaja 7. ročaj	1. zaključavanje indikator 2. regulator 3. pokrivati 4. Gornji dio drške 5. silikonska brtva 6. donji dio drške 7. rukovati	1. zaključavanje indikator 2. regulator 3. pokrivati 4. Gornji dio drške 5. silikonska brtva 6. donji dio drške 7. rukovati	1. indikator blokade 2. regulator 3. pokriti 4. gornjeg dijela ručice 5. silikonska brtva 6. donji dio ručice 7. rukovati	1. Indicator blocare 2. regulator 3. acoperi 4. partea superioară a mânerului 5. sigiliu de silikon 6. partea inferioară a mânerului 7. mâner

BG	IT	FR	ES
1. заключване Индикатор 2. регулятор 3. капак 4. горната част на дръжката 5. силиконово уплътнение 6. долната част на дръжката 7. дръжка	1. Indicatore di blocco 2. regolatore 3. coprire 4. la parte superiore del manico 5. guarnizione silconica 6. la parte inferiore della maniglia 7. gestire	1. Indicateur de verrouillage 2. régulateur 3. couvrir 4. la partie supérieure de la poignée 5. joint silicone 6. la partie inférieure de la poignée 7. gérer	1. Indicador de bloqueo 2. regulador 3. cubrir 4. la parte superior del mango 5. junta de silicona 6. la parte inferior de la manija 7. manejar

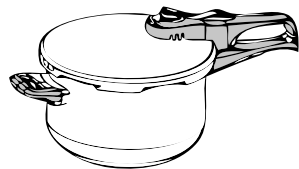
Identification:

Producer: Zhejiang Yongda Stainless Steel Manufacture Co., Ltd

Type/capacity: AS22G-3,5L / AS22G-4L / AS22G-6L Adagio

Working pressure (bar): 0.6Bar / 0.9Bar

Maximal allowed pressure (bar): 3

**2) IMPORTANT NOTICE**

- a) Read all the instructions
- b) Do not leave children near the pressure cooker while cooking. Pressure cooker can use only persons above 18 years old.
- c) Pots of the line DS 2260, DS 2240, DS 2250, DS 2270 are for home use only.



- d) Do not put the pressure cooker in hot oven.
 - e) When manipulating with pressure cooker under pressure with high caution.
 - f) Do not touch hot surfaces. Use the handles and the knob. If necessary use protection.
 - g) Do not use the pressure cooker for other purposes then it is intended to.
 - h) This pot cooks under pressure. Incorrect use of this pressure cooker may be dangerous. Make sure that the pressure cooker before cooking is correctly sealed, as written in the „Instructions for use“
 - i) 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“.
 - j) Never use the pressure cooker without water. This could cause serious damage.
 - k) Do not fill the pressure cooker to more then 2/3 of its volume. 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.
 - l) Use appropriate sources of heating according to the instructions.
 - m) When cooking meat with skin, which can increase its volume, do not pierce the meat, you could get burned.
 - n) Some types of food, e.g. pasta, peas etc. can pop and block the hot steam valve.
 - O) When cooking pasta gently shake the pressure cooker before opening. By this you avoid ejection of the food.
 - p) Before every use make sure that the hot steam valve is not blocked. As in „instruction“
 - q) Never use the pressure cooker for deep frying under pressure.
 - r) Never put over the hot steam valve any heavy objects.
 - s) Never interfere with any safety systems which are not mentioned in the instructions.
 - t) Use only spare parts from the manufacturer for the corresponding model, which is marked as compatible.
 - u) Regularly clean the silicon sealing.
 - v) If the pressure cooker shows any marks of damage, do not use it and immediately take it to the sales place you have bought the item.
 - w) Always make sure that the working valve, safety valve, sealing, dirt cover, lid and the pressure cooker itself was clean, without any grease stains.
 - x) When closing the lid always check if the lid is closed correctly.
 - y) If steam is leaking out of the pressure cooker make sure that you immediately take it from the source of heat and after cooling you examine each part of the pressure cooker carefully. Warning: when is pressure pot heated, the steam will escape thought the closure hole indicator.
- When opening, be sure, that the closure hole indicator has dropped down.
- z) FOLLOW THESE INSTRUCTIONS

Description

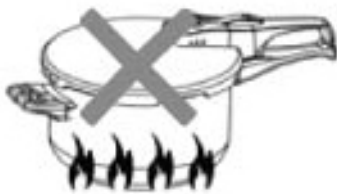
Pressure cooker for home use, material stretched (304)stainless steel. Source of heating: electric hotplate, ceramic hob, spiral, gas burner. Set of the pressure cookers is thanks to used technology and material perfect item for every kitchen. Sandwich like base ensures perfect heat distribution on the whole bottom of the pressure cooker and allows this way significant saving of the energy during cooking. Pressure cooking is equipped with numerous safety features. In case the working valve is somehow blocked the hot steam will be able to escape through the safety valve. In case, that this valve is also blocked the hot steam will escape through the safety opening in the lid of the pressure cooker. This ensures absolute safety of the product. If the pressure cookers are supplied in a set with one lid, it is safe to use it for both of the pots.

Functions: The pressure cooker design for home use, the lid and body is made of 304 stainless steel, beautiful and durable, the bottom with double layers, available for magnetic oven, electricity, common gas oven. Multiple safety device, for safety assurance. Control valve: it's work is stable and reliable. **Safety valve:** will automatically check the inside pressure, when the inside pressure is too high the safety valve will vent the over steam to make safe.

Instruction manual: Fill the pot halfway with water, then close the lid. Now heat the cooker until steam is emitted from the control valve. Remove the pressure cooker from the stove and leave in standing closed for about 10 minute in order to remove the smell of new stainless steel. After the cooker has cooled down, remove the lid and carefully clean the pot.

Normal operations: Please make sure that all the valves are clean, that they move smoothly and easily, and that the gasket fits snugly into the lid. Close the lid placing it onto the pot in any direction, turn the handle clockwise till the handle is the same direction with panel at which the two sides clamps are on the proper way, then the lid is well closed

Heating: When moving the cooker, always hold both handles. Only heat the cooker on a flat, horizontal stove plate. When the cooking process starts, steam comes out from the window of the safety valve. This is normal, as the pressure doesn't suffice to



close the safety valve completely. As soon as the necessary pressure has been reached, the red safety valve comes up and is clearly visible. Adjust the cooking time according to different food. As soon as the steam is emitted from the control valve, reduce the setting of your stove until almost no more steam comes out. At this point the indicated

cooking time starts.

Cooling down. In order to speed up the cooling-down process (fast way of releasing the steam), you can adjust the control valve to the release position and/or you can hold the closed cooker under cold, running water.

Opening the pressure cooker. As soon as the cooking time has ended, turn off the heat and let the pressure cooker cool off. When lift the control valve and no steam emitted, then anticlockwise the button 90 degree to open the lid. Clean the control valve thoroughly after each use. You can pull the control valve directly to clean with flowing water. Clean the stop-opening valve and safety valve after each use. Take out the stop-opening valve as well as safety valve from the lid and rinse with warm water. Check if the ventilation tube is free of any food remains. Assemble the parts correctly afterwards.

Special cleaning and usage instructions: Regularly rub the gasket with cooking oil in order to extend its lifespan. Do not

lock the lid when storing the cooker. Simply place it up side down on top of the pot, thereby protect the gasket. Defrost food before preparing it in the pressure cooker. Soak beans or other dry ingredients before cooking in order to soften them. When preparing goods that expands a lot, let it simmer for a while without the lid first. Please also note that liquid evaporates after extended cooking even in a pressure cooker. You should therefore always ensure that there is a sufficient amount of liquid in the pot. Remove the pressure cooker immediately from the stove if its contents spill over. Check II parts after you haven't use them for a long time. If any parts obviously deformed, replace it.

Place of service:

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

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.

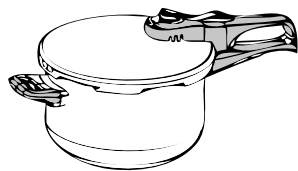
Identifikace

Producent: Zhejiang Yongda Stainless Steel Manufacture Co., Ltd

Typ/objem: AS22G-3,5L / AS22G-4L / AS22G-6L Adagio

pracovní tlak (bar): 0.6Bar / 0.9Bar

maximální dovolený tlak (bar): 3

**DŮLEŽITÁ USTANOVENÍ**

a) Přečtěte všechny instrukce

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

Tlakové hrnce řady DS 2260, DS 2240, DS 2250, DS 2270 jsou určeny pro domácí použití.

Tlakový hrnec smí používat pouze lidé starší 18 let

c) Nevkládejte hrnec do vyhřívané 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, použijte 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 opáření.

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

g) Nikdy neotvírejte tlakový hrnec silou.

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

h) Nikdy nepoužívejte tlakový hrnec bez vody.

Mohlo by dojít k vážnému poškození.

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

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

j) Používejte vhodné zdroje ohřevu podle návodu k obsluze.

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

Některé druhy potravin, např. těstoviny, brusinky, hrášek mohou napěnit, prskat, a tak ucpat zařízení na odvod páry.

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 hrnec pro smažení potravy pod tlakem.

Nepokládejte na pracovní ventil těžké předměty.

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.

Pravidelně čistěte silikonové těsnění.

Pokud hrnec vykazuje jakékoliv známky poškození, přestaňte jej používat a doručte zpět k prodejci k prohlídce. Vždy dbejte na to, aby pracovní ventil, bezpečnostní ventil, těsnění, kryt proti nečistotám, víko a asamostatný hrnec byli čisté, bez mastných nečistot a zbytků.

Při každém zavírání kontrolujte správnost usazení víka. Pokud uniká pára víkem hrnce, odstavte hrnec mimo ohřevnou plochu a po otevření zkontrolujte jednotlivé části hrnce. Upozornění: při zahřívání uniká pára otvorem indikátoru uzávěru. Při otevírání se ujistěte, že indikátor uzávěru poklesl.

q) DODRŽUJTE TYTO INSTRUKCE

Popis

Tlakový hrnec pro domácí použití, materiál nerez. ocel (304)

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

využitelný objem: 2/3 objemu

Tlakové hrnce jsou díky použitým technologiím a materiálům špičkovým výrobkem do každé kuchyně.

Sendvičové dno zabezpečuje dokonalé rozložení tepla po celém dně hrnce umožňuje tak výraznou úsporu energie při vaření.

Tlakový hrnec je vybaven několika bezpečnostními prvky.

Pokud dojde k zablokování pracovního ventilu pára bude unikat skrz bezpečnostní ventil. V případě, že i tento je zablokován, pára bude unikat bezpečnostním otvorem ve víku hrnce. To zaručuje absolutní bezpečnost výrobku. Pokud jsou tlakové hrnce dodány v sadě s jedním víkem, lze ho bez omezení použít pro oba hrnce.

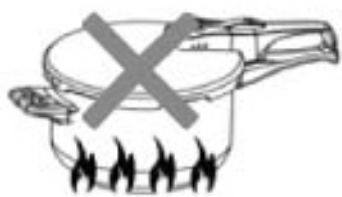
Funkce: tlakový hrnec je určen k domácímu použití. Poklice a těleso hrnce jsou vyrobeny z nerez oceli 304, pěkný a odolný design, dno s dvojitou vrstvou, možné použití na indukční plotýnce, elektrickém vařiči nebo v plynové troubě.

Výrobek s bezpečnostními prvky. Regulační ventil: funguje stabilně a spolehlivě. Bezpečnostní ventil: automaticky kontroluje vnitřní tlak. Je-li vnitřní tlak příliš vysoký, bezpečnostní ventil upustí nadměrnou páru a zajistí tak bezpečnost.

Provozní pokyny: naplňte hrnec do poloviny vodou a přikryjte jej poklicí. Položte hrnec na plotýnku a čekaňte, dokud nebude z regulačního ventilu vycházet pára. Poté hrnec odeberte z plotýnky a nechte jej po dobu asi 10 minut stát i s poklicí, aby došlo k odstranění zápachu z nové nerez oceli. Jakmile hrnec zchladne, tak poklici odstraňte a celý výrobek důkladně vyčistěte.

Běžné používání: všechny ventily musí být čisté, snadno a hladce se pohybovat a těsnění musí k poklici pohodlně dosedat. Položte poklici na hrnec, otočte uchem ve směru hodinových ručiček, dokud není ve stejném směru jako panel, u něhož jsou v odpovídající poloze obě strany držáku - poklice je nyní správně uzavřena

Ohřev: při posouvání nebo přemísťování hrnce je zapotřebí jej vždy držet za obě ucha. Hrnec ohřívejte na ploché, vodorovné



plotýnce. Jakmile začnete s ohříváním, z okénka bezpečnostního ventilu začne vystupovat pára. To je zcela normální, protože tlak nedokáže bezpečnostní ventil zcela uzavřít. Po dosažení požadovaného tlaku lze jasně vidět červený bezpečnostní ventil. Čas vaření přizpůsobte jednotlivým pokrmům. Když z regulačního ventilu začne unikat pára, snižte výkon plotýnky, dokud nebude unikat téměř žádná pára. V

této fázi začíná běžet nastavená doba vaření.

Chlazení: pro urychlení procesu ochlazování (rychlý způsob uvolnění páry) lze regulační ventil posunout do polohy uvolnění anebo můžete hrnec přidržet pod studenou tekoucí vodou.

Otevření tlakového hrnce: po dokončení vaření je zapotřebí vypnout plotýnku a nechat hrnec zchladnout. Pokud se po zdvihnutí regulačního ventilu neobjeví žádná pára, tak otočte tlačítkem o 90 stupňů proti směru hodinových ručiček - poklici můžete vyjmout. Po každém použití je nutné důkladně vyčistit regulační ventil. Můžete jej zcela vyjmout a očistit pod tekoucí vodou. Po každém použití také vyčistěte zavírací a otevírací ventil a bezpečnostní ventil. Zavírací a otevírací ventil a bezpečnostní ventil vyjměte z poklice a umyjte je teplou vodou. Zajistěte, aby ventilační trubice nebyla ničím ucpána. Jednotlivé části následně opět

správně smontujte dohromady.

Speciální čištění a pokyny k používání: těsnění pravidelně mažte olejem na vaření. Tím se prodlouží jeho životnost. Pokud hrnec nepoužíváte, tak poklici neuzamykejte. Jednoduše ji na hrnec položte vzhůru nohama, bude tak zajištěna ochrana těsnění. Pokrmy je před přípravou v tlakovém hrnci nutné nejdříve rozmrazit. Luštěniny a další suché ingredience nejprve namočte, aby změkly. Pokrmy, které při vaření zvětšují svoji velikost, vařte pomalu a ze začátku bez poklice. Mějte také na paměti, že po delším vaření dochází i v tlakovém hrnci k odpařování tekutiny. V hrnci by proto mělo být dostatečné množství tekutiny. Pokud se obsah hrnce rozlije, tak jej okamžitě odeberte z plotýnky. Zkontrolujte všechny části, které nebyly delší dobu používány. Jsou-li některé očividně poškozené, tak je vyměňte.

Seznam opraven:

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

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.1/2012

prohlašujeme na svou výlučnou odpovědnost, že

výrobek: Tlakový hrnec

typ/model: AS22G-4, AS22G-6

výrobce: **Zhejiang Yongda Stainles Steel Manufacture Co., Ltd.**
No.759, West Xuefeng Rd.,
Yiwu City, Zhejiang Prov. 322000, P.R.China

je ve shodě s následujícími normami:

České normy

ČSN EN 12983-1 včetně změn

Evropské normy

EN 12778 including amendmesnts

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

NV 26/2003 Sb. v platném znění

97/23/EEC including amendmesnts

**TÜV Rheinland Industrie Service GmbH, Am Grauen Stein, D-51105 Köln, Německo ,
notifikovaný subjekt 0035**

zkoušel/certifikoval daný výrobek a vydal:

Certifikát Nr.: 01 202 973/B-07/7702 – modul B ze dne 29.8.2007

**TÜV Rheinland Industrie Service GmbH, Am Grauen Stein, D-51105 Köln, Německo ,
notifikovaný subjekt 0035 vydal**

Certifikát No. S 50171583 ze dne 31.12.2009

Poslední dvojčíslí roku, v němž bylo označení CE na výrobek umístěno: 12

Místo vydání: Jirny

Jméno zástupce dovozce a podpis:



Marek Kučera

Datum vydání: 10.5.2012

Funkce: předseda představenstva



ES PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

č.2/2012

prohlašujeme na svou výlučnou odpovědnost, že

výrobek: Tlakový hrnec

typ/model: AS22G-3,5

výrobce: **Zhejiang Yongda Stainles Steel Manufacture Co., Ltd.**
No.759, West Xuefeng Rd.,
Yiwu City, Zhejiang Prov. 322000, P.R.China

je ve shodě s následujícími normami:

České normy

ČSN EN 12983-1 včetně změn

Evropské normy

EN 12778 including amendmesnts

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

NV 26/2003 Sb. v platném znění

97/23/EEC including amendmesnts

**TÜV Rheinland Industrie Service GmbH, Am Grauen Stein, D-51105 Köln, Německo ,
notifikovaný subjekt 0035**

zkoušel/certifikoval daný výrobek a vydal:

Test report No.: 973-10403283 – modul B ze dne 21.4.2010

**TÜV Rheinland Industrie Service GmbH, Am Grauen Stein, D-51105 Köln, Německo ,
notifikovaný subjekt 0035 vydal**

Certifikát No. 01 202 973/B-10/7707 ze dne 21.4.2010

Poslední dvojčíslí roku, v němž bylo označení CE na výrobek umístěno: 12

Místo vydání: Jirny

Jméno zástupce dovozce a podpis:



Marek Kučera

Datum vydání: 10.5.2012

Funkce: předseda představenstva



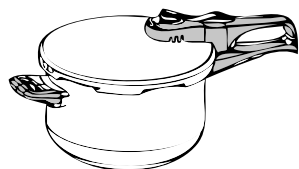
IDENTIFIKÁCIA

Producent: Zhejiang Yongda Stainless Steel Manufacture Co., Ltd

Typ/objem: AS22G-6 Adagio

pracovný tlak (bar): 0.6Bar / 0.9Bar

maximálny dovolený tlak (bar): 3

**DÔLEŽITÉ USTANOVENIA**

a) Prečítajte si všetky inštrukcie

b) Nenechávajte deti v blízkosti tlakového hrnca, pokiaľ je v prevádzke. Tlakové hrnce rady DS 2260, DS 2240, DS 2250, DS 2270 sú určené pre domáce použitie. Tlakový hrniec môžu používať iba osoby staršie ako 18 rokov.

c) Nevkladajte hrniec do vyhriatej rúry na pečenie.

d) Manipulujte s tlakovým hrncom, ktorý je pod tlakom s maximálnou opatrnosťou.

Nedotýkajte sa horúcich povrchov.

Používajte držiadla a ventily.

Pokiaľ je to nevyhnutné, používajte ochranu.

e) Nepoužívajte tlakové hrnce na iné účely, ako na ktoré sú určené.

f) Toto zariadenie varí pod tlakom.

Nesprávne použitie tlakového hrnce môže spôsobiť obarenie.

Uistite sa, že pred ohrievaním je tlakový hrniec riadne uzavretý, viz „Prevádzkové inštrukcie“.

g) Nikdy neatvárajte tlakový hrniec silou.

Neotvárajte tlakový hrniec, bez toho aby ste sa uistili, že jeho vnútorný tlak úplne nepoklesol, viz „Manipulácia“.

h) Nikdy nepoužívajte tlakový hrniec bez vody.

Mohlo by dôjsť k vážnemu poškodeniu.

i) Nenapĺňajte tlakový hrniec nad 2/3 jeho objemu.

Pri varení potravín, ktoré sa pri varení rozťahujú, ako je ryža alebo dehydratovaná zelenina, neplňte tlakový hrniec nad polovicu jeho objemu.

j) Používajte vhodné zdroje ohrevu podľa návodu na obsluhu.

k) Po uvarení mäsa s kožou (napr. hovädzí jazyk), ktorý môže набраť na objeme, neprepichujte mäso, pokiaľ je koža nabobtnalá, mohli by ste sa obariť.

Niektoré druhy potravín, napr. cestoviny, brusnice, hrášok môžu napeniť, prskať, a tak upchať zariadenie na odvod pary.

l) Pri varení cestovín jemne zatraste tlakovým hrncom, pred jeho otvorením, aby ste sa vyhli vymršteniu potraviny

m) Pred každým použitím skontrolujte, či ventily niesú upchané.

Viz inštrukcie pre použitie.

n) Nikdy nepoužívajte tlakový hrniec na vyprážanie potraviny pod tlakom.

Nepokladajte na pracovný ventil ťažké predmety.

o) Nezasahujte do žiadneho bezpečnostného systému nad rámec inštrukcií špecifikovaných v inštrukciách na použitie.

p) Používajte len náhradné diely od výrobcu na odpovedajúci model.

Používajte vždy teleso a veko od rovnakého výrobcu, ktoré je označené ako kompatibilný.

Pravidelne čistite silikónové tesnenie.

Pokiaľ hrniec vykazuje akékoľvek známky poškodenia, prestaňte ho používať a doručte späť k predajcovi na prehliadku

Vždy dbajte na to, aby pracovný ventil, bezpečnostný ventil, tesnenie, kryt proti nečistotám, veko a a samostatný hrniec boli čisté, bez mastných nečistôt a zbytkov.

Pri každom zatváraní kontrolujte správnosť usadenia veka.

Pokiaľ uniká para vekom hrnca, odstavte hrniec mimo ohrevnú plochu a po otvorení skontrolujte jednotlivé časti hrnca. Upozornenie: pri zahrievaní uniká para otvorom indikátora uzáveru. Pri otváraní sa uistite, že indikátor uzáveru poklesol.

q) DODRŽUJTE TIETO INŠTRUKCIE

Popis

Tlakový hrniec na domáce použitie, materiál nerez. oceľ (304)

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

výužitelný objem: 2/3 objemu

Tlakové hrnce sú vďaka použitým technológiám a materiálom špičkovým výrobkom do každej kuchyne.

Sendvičové dno zabezpečuje dokonalé rozloženie tepla po celom dne hrnca a umožňuje tak výraznú úsporu energie pri varení.

Tlakový hrniec je vybavený niekoľkými bezpečnostnými prvkami.

Pokiaľ dôjde k zablokovaniu pracovného ventilu para bude unikať cez bezpečnostný ventil. V prípade, že i tento je zablokovaný, para bude unikať bezpečnostným otvorom vo veku hrnca. To zaručuje absolútnu bezpečnosť výrobku. Pokiaľ sú tlakové hrnce dodávané v sade s jedným vekom, možno ho bez omedzenia použiť pre oba hrnce.

Funkcia: tlakový hrniec je určený na domáce použitie. Pokrievka a teleso hrnca sú vyrobené z nehrdzavejúcej ocele 304, pekný a odolný dizajn, dno s dvojitou vrstvou, možné použitie na indukčnej platničke, elektrickom variči alebo v plynovej rúre.

Výrobok s bezpečnostnými prvkami. Regulačný ventil: funguje stabilne a spoľahlivo. Bezpečnostný ventil: automaticky kontroluje vnútorný tlak. Ak je vnútorný tlak príliš vysoký, bezpečnostný ventil vypustí nadmernú paru a zaistí tak bezpečnosť.

Prevádzkové pokyny: naplňte hrniec do polovice vodou a prikryte ho pokrievkou. Položte hrniec na platničku a čakajte, kým nebude z regulačného ventilu vychádzať para. Potom hrniec odoberte z platničky a nechajte ho počas asi 10 minút stáť i s pokrievkou, aby došlo k odstráneniu zápachu z novej nehrdzavejúcej ocele. Hneď ako hrniec vychladne, pokrievku odstráňte a celý výrobok dôkladne vyčistite.

Bežné používanie: všetky ventily musia byť čisté, ľahko a hladko sa pohybovať a tesnenie musí k pokrievke pohodlne dosadať.

Položte pokrievku na hrniec, otočte uchom v smere hodinových ručičiek, kým nie je v rovnakom smere ako panel, pri ktorom sú v zod-

povedajúcej polohe obe strany držiaka – pokrievka je teraz správne uzatvorená.

Ohrev: pri posúvaní alebo premiestňovaní hrnca je potrebné ho vždy držať za obe uchy. Hrnec ohrievajte na plochej, vodorovnej platničke. Hneď ako začnete s ohrievaním, z okienka bezpečnostného ventilu začne vystupovať para. To je celkom normálne, pretože tlak nedokáže bezpečnostný



ventil celkom uzavrieť. Po dosiahnutí požadovaného tlaku je možné jasne vidieť červený bezpečnostný ventil. Čas varenia prispôbte jednotlivým pokrmom. Keď z regulačného ventilu začne unikať para, znížte výkon platničky, kým nebude unikať takmer žiadna para. V tejto fáze začína bežať nastavený čas varenia.

Chladenie: pre urýchlenie procesu ochladzovania (rýchly spôsob vypúšťania pary) je možné regulačný ventil posunúť do polohy uvoľnenia alebo môžete hrniec pridržať pod studenou tečúcou vodou. Otvorenie tlakového hrnca: po dokončení varenia je potrebné vypnúť platničku a nechať hrniec ochladnúť. Pokiaľ sa po zdvihnutí regulačného ventilu neobjaví žiadna para, otočte tlačidlom o 90 stupňov proti smeru hodinových ručičiek – pokrievku môžete vybrať. Po každom použití je nutné dôkladne vyčistiť regulačný ventil. Môžete ho celkom vybrať a očistiť pod tečúcou vodou. Po každom použití tiež vyčistíte zatvárací a otvárací ventil a bezpečnostný ventil. Zatvárací a otvárací ventil a bezpečnostný ventil vyberte z pokrievky a umyte teplou vodou. Zaistite, aby nebola ventilačná trubica ničím upchatá. Jednotlivé časti následne opäť správne zmontujte dohromady.

Špeciálne čistenie a pokyny na používanie: tesnenie pravidelne mažte olejom na varenie. Tým sa predĺži jeho životnosť. Pokiaľ hrniec nepoužívate, pokrievku neuzamykajte. Jednoducho ju na hrniec položte hore nohami, bude tak zaistená ochrana tesnenia. Pokrmy je pred prípravou v tlakovom hrnci nutné najskôr rozmraziť. Strukoviny a ďalšie suché ingrediencie najprv namočte, aby zmäkli. Pokrmy,

ktoré pri varení zväčšujú svoju veľkosť, varte pomaly a zo začiatku bez pokrievky. Majte tiež na pamäti, že po dlhšom varení dochádza i v tlakovom hrnci k odparovaniu tekutiny. V hrnci by preto malo byť dostatočné množstvo tekutiny. Pokiaľ sa obsah hrnca rozleje, tak ho okamžite odoberte z platničky. Skontrolujte všetky časti, ktoré neboli dlhší čas používané. Ak sú niektoré očividne poškodené, vymeňte ich.

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

ZÁRUČNÝ LIST

SK

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

Záruka sa nevzťahuje na tieto prípady:

- Výrobok bol používaný v rozpore s
- 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 spätnú adresu a telefónne číslo majiteľa

ES VYHLÁSENIE O ZHODE**č.1/2012**

prehlasujeme na svoju výlučnú zodpovednosť, že

výrobok: Tlakový hrniec**typ/model:** AS22G-4, AS22G-6**výrobca:** **Zhejiang** Yongda Stainles Steel Manufacture Co., Ltd.
No.759, West Xuefeng Rd.,
Yiwu City, Zhejiang Prov. 322000, P.R.China

je v zhode s nasledujúcimi normami:

<u>České normy</u>	<u>Európske normy</u>
ČSN EN 12983-1 vrátane zmien	EN 12778 including amendmesnts

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

NV 26/2003 Sb. v platnom znení	97/23/EEC including amendmesnts
---------------------------------------	--

**TÜV Rheinland Industrie Service GmbH, Am Grauen Stein, D-51105 Köln, Nemecko ,
notifikovaný subjekt 0035**

skúšal/certifikoval daný výrobok a vydal:

Certifikát Nr.: 01 202 973/B-07/7702 – modul B ze dne 29.8.2007

**TÜV Rheinland Industrie Service GmbH, Am Grauen Stein, D-51105 Köln, Nemecko ,
notifikovaný subjekt 0035 vydal**

Certifikát No. S 50171583 zo dňa 31.12.2009

Posledné dvojčísle roku, v ktorom bolo označenie CE na výrobok umiestnené: 12

Miesto vydania: Jirny

Meno zástupcu dovozcu a podpis:

.....
Marek Kučera

Dátum vydania: 10.5.2012

Funkcia: predseda predstavenstva



ES VYHLÁSENIE O ZHODE

č.1/2012

prehlasujeme na svoju výlučnú zodpovednosť, že

výrobok: Tlakový hrniec**typ/model:** AS22G-3,5**výrobca:** **Zhejiang** Yongda Stainles Steel Manufacture Co., Ltd.
No.759, West Xuefeng Rd.,
Yiwu City, Zhejiang Prov. 322000, P.R.China

je v zhode s nasledujúcimi normami:

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

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

NV 26/2003 Sb. v platnom znení**97/23/EEC including amendmesnts****TÜV Rheinland Industrie Service GmbH, Am Grauen Stein, D-51105 Köln, Nemecko ,
notifikovaný subjekt 0035**

skúšal/certifikoval daný výrobok a vydal:

Test report No.: 973-10403283 – modul B zo dňa 21.4.2010

**TÜV Rheinland Industrie Service GmbH, Am Grauen Stein, D-51105 Köln, Nemecko ,
notifikovaný subjekt 0035 vydal**

Certifikát No. 01 202 973/B-10/7707 zo dňa 21.4.2010

Posledné dvojčísle roku, v ktorom bolo označenie CE na výrobok umiestnené: 12

Miesto vydania: Jirny

Meno zástupcu dovozcu a podpis:



Marek Kučera

Dátum vydania: 10.5.2012

Funkcia: predseda predstavenstva

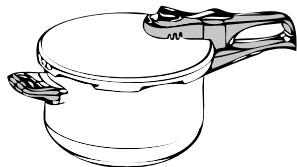


IDENTYFIKACJA. Producent: Zhejiang Yongda Stainless Steel Manufacture Co., Ltd

Typ/objętość: AS22G-3,5L / AS22G-4L / AS22G-6L Adagio

ciśnienie robocze (bar): 0.6Bar / 0.9Bar

maksymalne dozwolone ciśnienie (bar): 3



ISTOTNE POSTANOWIENIA

- a) Zapoznaj się ze wszystkimi instrukcjami
- b) Nie pozostawiaj dzieci bez opieki w pobliżu gotującego szybkowaru. Szybkowary serii DS 2260, DS 2240, DS 2250, DS 2270 są przeznaczone do użytku domowego. Szybkowar mogą używać wyłącznie osoby powyżej 18 roku życia
- c) Nie wkładaj garnka do rozgrzanego piekarnika.
- d) Z szybkowarem manipuluj z zachowaniem należytej ostrożności

Nie dotykaj rozgrzanych powierzchni naczynia.

Używaj uchwyt i przyciski.

W razie potrzeby skorzystaj z dodatkowych środków ochronnych

e) Szybkowar nie używaj do celów niezgodnych z jego przeznaczeniem.

f) Urządzenie gotuje pod ciśnieniem.

Nieprawidłowe używanie szybkowaru może powodować oparzenia.

Przed ogrzewaniem należy upewnić się, że szybkowar jest szczelnie zamknięty, patrz „Instrukcja robocza”.

g) Nigdy nie otwieraj szybkowar przy użyciu siły.

Nie otwieraj szybkowar bez upewnienia się, że jego ciśnienie wewnętrzne całkowicie nie spadło, patrz „Manipulacja”.

h) Nigdy nie używaj szybkowar bez wody.

Może to prowadzić do poważnego uszkodzenia.

i) Nie napełniaj szybkowar powyżej 2/3 jego objętości.

Przy gotowaniu żywności, która powiększa swą objętość, jak ryż lub odwodnionych warzyw należy napełnić szybkowar powyżej połowy jego objętości

j) Używaj odpowiednie źródła grzewcze zgodnie z instrukcją obsługi.

k) Do gotowania mięsa ze skórą (np. ozory wołowe), które może uzyskać dodatkową objętość, nie przekłuwaj mięso z nabrzmiałą skórą w celu uniknięcia poparzenia.

Niektóre rodzaje potraw np. makaron, borówki, groszek mogą pękać i spowodować zatkanie ujścia pary.

l) Przy gotowaniu makarony należy delikatnie potrząść szybkowarem przed jego otwarciem, w celu uniknięcia wyrzucenia potrawy.

m) Przed każdym użyciem sprawdź zawory czy są zatkane.

Patrz instrukcja użycia.

n) Nigdy nie używaj szybkowar do smażenia potraw pod ciśnieniem.

Nie stawiaj ciężkie przedmioty na zawór roboczy.

o) Nie dokonuj interwencji do żadnego systemu bezpieczeństwa ponad ramy instrukcji obsługi.

p) Zawsze używaj oryginalne części zamienne dla odpowiedniego modelu.

Zawsze używaj korpus i pokrywkę od tego samego producenta, które są oznaczone jako zgodne.

Regularnie wyczyść uszczelkę silikonową.

Nie korzystaj z szybkowaru w przypadku stwierdzenia jakichkolwiek oznak uszkodzenia i przekaz naczynie producentowi w celu dokonania przeglądu.

Zawsze pamiętaj, aby zawór roboczy, zawór bezpieczeństwa, uszczelka, osłona przed zabrudzeniami i pokrywka i sam garnek były czyste i pozbawione zabrudzeń.

Przy każdym zamknięciu skontroluj prawidłowe osadzenie pokrywki.

W przypadku, że para ulatnia się przez pokrywkę garnka, odstaw go poza powierzchnię grzewczą i po otwarciu skontroluj poszczególnie części garnka.

Uwaga: przy zagrzewaniu para uchodzi przez otwór wskaźnika zaworu. Przed otwarciem należy upewnić się, że wskaźnik zaworu obniżył się.

q) NALEŻY PRZESTRZEGAĆ NASTĘPUJĄCE INSTRUKCJE

OPIS

Szybkowar do użytku domowego, materiał stal nierdzewna (304). Źródło ogrzewania: dysk elektryczny, ceramika szklana, płyta kuchenna, spirala, palnik gazowy. Objętość użytkowa: 2/3 objętości

Dzięki użytej technologii oraz najwyższej jakości materiałów szybkowary są produktem przeznaczonym do każdej kuchni. Podwójne dno gwarantuje doskonałe rozłożenie ciepła po całym dnie garnka i umożliwia w ten sposób oszczędność energii przy gotowaniu.

Szybkowar jest wyposażony w wiele elementów bezpieczeństwa.

W przypadku zablokowania zaworu roboczego para będzie ulatniać się przez zawór bezpieczeństwa

W przypadku, że będzie on zablokowany para będzie ulatniać się przez otwór bezpieczeństwa w pokrywce garnka.

Gwarantuje to bezwzględne bezpieczeństwo produktu.

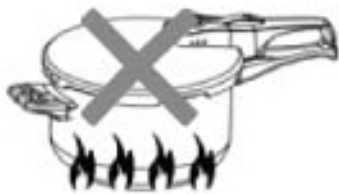
W przypadku, że szybkowar jest częścią zestawu z jedną pokrywką, można ją użyć dla obu garnków.

Funkcje: szybkowar jest przeznaczony do użytku domowego. Przykrywka i korpus garnka są wykonane ze stali nierdzewnej 304, piękny i odporny design, dno z podwójną warstwą, można używać na płycie indukcyjnej, kuchenke elektrycznej lub w piekarniku gazowym. Wyrób i elementy bezpieczeństwa. Zawór regulacji: funkcjonuje stabilnie i niezawodnie. Zawór bezpieczeństwa: automatycznie kontroluje ciśnienie wewnątrz garnka. W przypadku, że ciśnienie wewnętrzne jest zbyt wysokie, zawór bezpieczeństwa wypuści nadmierną parę i w ten sposób zagwarantuje bezpieczeństwo.

Wskazówki dotyczące użycia: napełnij garnek do połowy wodą i przykryj go przykrywką. Połóż garnek na palniku i poczekaj do chwili, aż z zaworu regulacji będzie wydostawać się para. Następnie zdejmij garnek z palnika i odstaw na około 10 minut z przykrywką, aby doszło do usunięcia przykrego zapachu z nowej stali nierdzewnej. Po wystygnięciu garnka usuń przykrywkę i dokładnie umyj cały wyrób.

Bieżne użycie: wszystkie zawory powinny być czyste, łatwo i gładko się poruszać, a uszczelki powinny ściśle dotykać pokrywki. Połóż przykrywkę na garnek, obróć uchwyt w kierunku ruchu wskazówek zegara, do chwili aż będzie w tym samym kierunku co panel, przy którym w odpowiedniej pozycji są obie strony uchwytu – przykrywka jest teraz w prawidłowo zamknięta.

Ogrzewanie: przy przesuwaniu i przemieszczaniu garnka należy go zawsze trzymać za dwa uchwyty. Garnek ogrzewaj na płaskim,



poziomym palniku. Po rozpoczęciu ogrzewania z zaworu bezpieczeństwa zacznie wydobywać się para. Jest to normalne zjawisko, ponieważ ciśnienie nie potrafi w pełni zamknąć zawór bezpieczeństwa. Po osiągnięciu wymaganego ciśnienia można zobaczyć czerwony zawór bezpieczeństwa. Czas gotowania należy dostosować do poszczególnych rodzajów pokarmów. W chwili, kiedy z zaworu regulacji zacznie

wydostawać się para, należy zmniejszyć moc palnika, do momentu aż przestanie się skoro wydostawać para. W tej fazie zaczyna się nastawiony czas gotowania.

Chłodzenie: w celu przyspieszenia procesu chłodzenia (szybki sposób wypuszczenia pary) zawór regulacyjny można przesunąć do pozycji wypuszczenie lub można przytrzymać garnek pod strumieniem zimnej wody.

Otwarcie szybkowaru: po zakończeniu gotowania należy wyłączyć palnik i pozostawić garnek do wystygnięcia. Jeżeli po podniesieniu zaworu regulacji nie wydostanie się żadna para, należy obrócić przycisk o 90 stopni w kierunku ruchu wskazówek - pokrywkę można zdjąć.

Po każdym użyciu należy dokładnie wyczyścić zawór regulacji. Można go całkowicie wyjąć i wyczyścić pod bieżącą wodą. Po każdym użyciu należy również wyczyścić zawór zamknięcia i otwarcia oraz zawór bezpieczeństwa. Zawór zamknięcia i otwarcia należy wyjąć z przykrywki i umyć w ciepłej wodzie. Zabezpiecz, aby przewód wentylacyjny nie był zatkany. Poszczególne części należy ponownie

zmontować.

Specjalne czyszczenie i wskazówki dotyczące użycia: uszczelki należy regularnie smarować olejem kuchennym. W ten sposób zostanie przedłużony czas ich użytkowania. Nie zamykaj przykrywkę w przypadku, że garnek nie jest używany. Swobodnie ją połó ją na garnku odwróconą do góry, aby zabezpieczyć ochronę uszczelek. Zamrożone artykuły spożywcze należy przed użyciem w szybkowarze rozmrozić. Ziarna roślin strączkowych oraz inne suche składniki należy przed gotowaniem najpierw namoczyć, aby zmiękły. Pokarmy, które przy gotowaniu zwiększają swoją objętość należy gotować powoli i na początku bez przykrywki. Należy pamiętać, że przy dłuższym gotowaniu w garnku dochodzi od odparowania cieczy. Z tego względu w garnku powinna być wystarczająca ilość cieczy. W przypadku wylania się zawartości garnka należy go bezzwłocznie zdjąć z palnika. Skontroluj wszystkie części, które nie były używane przez dłuższy czas. Dokonaj wymiany uszkodzonych elementów.

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

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:
(miesiąć słownie)

Podpis sprzedawcy:

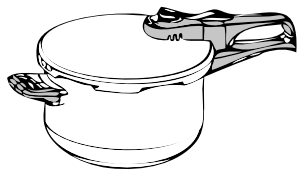
Niniejszą kartę gwarancyjną należy przedłożyć przy każdej reklamacji, dlatego we własnym interesie należy ją przechowywać przez cały okres gwarancji. Ważny jest tylko dokument dokładnie i czytelnie wypełniony z pieczętką sklepu, datą zakupu oraz podpisem sprzedawcy. Przy reklamacji należy podać adres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

IDENTIFIKÁCIÓ. Gyártó: Zhejiang Yongda Stainless Steel Manufacture Co., Ltd

Tipus/köbtartalom: AS22G-3,5L / AS22G-4L / AS22G-6L Adagió

munkanyomás (barr): 0.6Bar / 0.9Bar

maximális megengedett nyomás (barr): 3



FONTOS RENDELKEZÉSEK

a) Olvassa el az utasításokat!

b) Ne hagyja a gyerekeket a működő kuktafazék közelében! Kukták sorozat DS 2260, DS 2240, DS 2250, DS 2270 úgy tervezték, otthoni használatra. A kuktafazekat kizárólag 18 éven felüli személyek használhatják!

c) Tilos a kuktafazekat felmelegített sütőbe tenni!

d) A nyomás alatt lévő edénnyel a legnagyobb óvatossággal bánjon!

Ne érintse meg a forró felületeket!

Használja a fogantyút és a gombokat!

Ha elkerülhetetlen, használjon védelmet!

e) Tilos a kuktafazekat más célokra használni, mint amire rendeltetett!

f) Ez a berendezés nyomás alatt főz.

A kuktafazék helytelen használata esetén leforrázhatja a bőrt!

Bizonyosodjon be arról, hogy a kuktafazék melegítés előtt rendesen be legyen zárva, lásd. „Üzemeltetési útmutató”.

g) Tilos a kuktafazekat erőszakkal kinyitni!

Mielőtt a kuktafazekat kinyitja, győződjön meg arról, hogy a belső nyomás teljesen lecsökkent, lásd. „Manipuláció”

h) Tilos a kuktafazekat víz nélkül használni!

Komoly károsodás következhet be.

i) A kuktafazekat, maximálisan, belső köbtartalma 2/3-ig, szabad megtölteni!

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) A használati utasításban megjelölt, megfelelő hőforrást használjon!

k) A bőrös húst (pl. marha nyelv), melynek főzés közben megnövekedhet a térfogata (pl. marha nyelv), tilos megszurkálni addig, míg a bőr meg van rajta duzzadva, ugyanis leforrázhatja magát!

Egyes élelmiszerfajták, pl. tésztafélek, vörösfonya, borsó erősen habzanak, spriccelnek, s így betömhetik a pára elvezetésére szolgáló nyílást.

l) Tésztafélek főzésekor, mielőtt a kuktafazekat kinyitja, kissé rázza meg, nehogy a főtt étel kifröccsödjön belőle!

m) Minden használat előtt ellenőrizze a szelepeket, nincsenek-e eldugulva!

Lásd. Használati utasítás

n) Tilos a kuktafazekat élelmiszerek nyomás alatti sütésére használni!

Tilos a munkaszelepre nehéz tárgyakat helyezni!

o) Ne avatkozzon bele a biztonsági rendszerbe nagyobb mértékben, mint a használati utasításban meghatározott instrukciók engedélyezik!

p) Kizárólag a modellnek megfelelő, a gyártó által forgalmazott alkatrészeket használjon!

Kizárólag egy gyártótól származó edényt és fedőt használjon, melyek kompatibilisnek vannak jelölve!

A szilikon tömítést rendszeresen tisztítsa!

Az esetben, ha az edényen bármiféle károsodást észlel, tilos használni, haladéktalanul küldje vissza a gyártóhoz ellenőrzésre!

Ügyeljen arra, hogy a munkaszelep, biztonsági szelep, a szennyeződés elleni burkolat, a fedél, s maga a fazék, tiszta legyen, zsíros szennyeződések és ételmaradékok nélkül!

Az edény lezárásakor ellenőrizze, hogy a fedő szabályszerűen ráilleszkedjen a fazékra!

Az esetben, ha a pára a fazékból a fedőn keresztül távozik, vegye le az edényt a tűzhelyről, nyissa ki és ellenőrizze a kuktafazék egyes részeit! Figyelmeztetés: felmelegítéskor a pára a zárásjelzőn keresztül távozik el. Kinyitás előtt bizonyosodjon meg arról, hogy a zárásjelző lesüllyedt!

q) TARTSA BE AZ ALÁBBI UTASÍTÁSOKAT!

LEÍRÁS

Háztartási használatra alkalmas gyorsfőző kuktafazék, anyaga rozsdamentes acél (304)

Főző berendezés: el.főzőlap, üvegkerámia főzőlap, spirála, gáz, égő

kiháználható tartalom: az köbtartalom 2/3 része

A kuktafazekok, a használt technológiájának és anyagnak köszönhetően, minden konyhában a csúcstermékek közé tartoznak.

A réteges edényfenék, főzés közben, bebiztosítja a fazék alján a meleg tökéletes eloszlását, s ezzel jelentős energia megtakarítást.

A kuktafazék több biztonsági elemmel van ellátva.

Az esetben, ha a munkaszelep leblokkolódik, a pára a biztonsági szelepen keresztül fog eltávozni.

Az esetben, ha ez a szelep is be van dugulva, a pára a fedőn lévő biztonsági nyíláson keresztül fog eltávozni.

Ez bebiztosítja, hogy a termék abszolút biztonságos.

Az esetben, ha a kuktafazékokat készletben, egy fedővel forgalmazzzák, a fedő, mindkét edényhez, korlátlanul használható.

Rendeltetés: a kuktafazék háztartási használatra szolgál. A fedél és maga a fazék 304-es típusú rozsdamentes acélból készült, esztétikus kialakítású és ellenálló, melynek alja kétrétegű. Használható indukciós főzőlapon, villany- vagy gáztűzhelyen is.

Biztonsági elemekkel ellátott termék. Nyomás-szabályozó-szelep: megbízható működés. Biztonsági szelep: a belső nyomás önműködő kontrollja. Túl nagy belső nyomás esetén a biztonsági szelep kiengedi a fölösleges gőzt, amivel garantálja a biztonságot.

Javaslatok a jó működéshez: a fazekat töltsé félig vízzel és zárja le a fedéllel. Helyezze a fazekat a főzőlapra és addig várjon, amíg a nyomás-szabályozó szelepen el nem kezd áramlani a gőz. Majd vegye le a fazekat a főzőlapról és hagyja állni lefedve kb. 10 percre, amivel eltávolítja az új rozsdamentes acél szagát. Amint a fazék kihűl, vegye le a fedelét és a terméket gondosan mossa el.

A termék alapvető kezelése: minden szelep legyen tiszta, könnyen és simán mozogjon és a tömítógumi kényelmesen simuljon a fedélhez. Helyezze a fedelet a fazékra, fordítsa el a fogantyút az óramutató járásával megegyező irányba mindaddig, míg el nem éri a záróáv helyzetét, melyen a bilincsek mindkét oldalon a megfelelő helyzetben vannak - ezzel a fedőt helyesen lezárta.

Melegítés: a fazék máshová való helyezésekor mindkét fogantyút meg kell fogni. Az edényt minden esetben lapos és vízszintes



főzőlapon melegítse. Melegítés közben a biztonsági szelep résén azonnal kezd áramlani a gőz. Ez teljesen normális, mert a nyomás nem képes tökéletesen lezárni a szelepet. A kívánt nyomás elérésekor jól látható a biztonsági szelep piros színe. A főzés idejét az adott élelmiszer jellege szerint válassza meg. Amint a nyomás-szabályozó szelepen áramlani kezd a gőz, csökkentse a hőforrás intenzitását egészen addig, amíg a gőz áramlása szinte teljesen leáll. Ettől kezdve

számoljuk a főzés idejét.

Hűtés: ha az edényt gyorsan le kívánja hűteni (a gőz gyors eltávolításával), a nyomás-szabályozó szelepet fordítsa kioldó helyzetbe vagy az edényt tartsa hideg víz alá.

A kuktafazék kinyitása: a főzést követően kapcsolja ki a főzőlapot és hagyja kihűlni a fazekat. Ha a nyomás-szabályozó szelep felemelésekor nem áramlik gőz, fordítsa el a gombot az óramutatóval ellentétes irányba 90 fokkal - ezután leemelheti a fedőt.

A nyomás-szabályozó szelepet minden használat után gondosan ki kell tisztítani, melyet a fedőről teljesen levehet és folyóvíz alatt lemoshat. Szintén tisztítsa le minden használat után a záró- és nyitószelepet, illetve a biztonsági szelepet is. A záró- és nyitószelepet, a biztonsági szelepet távolítsa el a fedőről és mossa le meleg vízzel. Ügyeljen arra, hogy a szelepcső ne duguljon el. Ezután az egyes elemeket ismét illeszse össze.

Speciális tisztítás és használati utasítás: a tömítést rendszeresen kenje be étolajjal, ezáltal meghosszabbítja annak élettartamát. Ha a fazekat nem használja, ne zárja le a fedelét, hanem aljával felfelé fordítva helyezze a fazékra, így védi a tömítést. A fagyasztott élelmiszert a főzés előtt fel kell olvasztani. A hüvelyeseket és egyéb száraz hozzávalókat először áztassa be, hogy megpuhuljanak. Az olyan élelmiszert, melynek a főzés során megnövekszik a mérete, főzze lassan és kezdetben fedő nélkül. Ne felejtse el, hogy hosszabb főzés során a kuktafazékból elpárolog a folyadék. Ezért fontos, hogy az edénybe elegendő folyadékot töltsön. Ha a fazék tartalma kiömlik, azonnal mossa le a főzőlapot. A hosszabb ideje nem használt alkatrészeket ellenőrizze, és ha valamely részecske láthatóan sérült, cserélje ki.

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

JÓTÁLLÁSI JEGY

HU

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

A jótállás érvényét veszíti abban az esetben ha:

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

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

A vásárló jogait a Polgári Törvénykönyvről szóló rendelet tartalmazza.

Termék megnevezése:

Termékszám:

Vonalkód:

Áruház bélyegzője:

Eladási ár:

Eladás dátuma:

Eladó aláírása:

Ezt a jótállási jegyet minden egyes reklamációnál fel kell mutatni. Saját érdekükben 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.

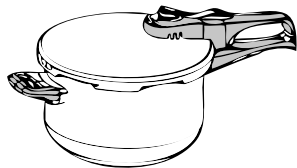
Identifikation. Hersteller: Zhejiang Yongda Stainless Steel Manufacture Co., Ltd

Typ/Volumen: AS22G-3,5L / AS22G-4L / AS22G-6L Adagio

Arbeitsdruck (bar): 0.6Bar / 0.9Bar

Max. zulässiger Druck (bar)

максимальное рабочее давление (бар) 3



Wichtige Bestimmungen

- a) Lesen Sie alle Instruktionen durch
- b) Lassen Sie die Kinder nicht in der Nähe des Dampfdrucktopfes, wenn dieser in Betrieb ist. Den Dampfdrucktopf dürfen nur Leute älter als 18 Jahre verwenden. Serie DS 2260 DS 2240 DS 2250, DS 2270 sind für den privaten Gebrauch bestimmt.
- 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.

Einige Lebensmittelarten, bspw. Teigwaren, Preiselbeeren, Erbschen können geschäumt werden, sprudeln und so die Dampfableitanlage verstopfen.

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.

Keine schweren Gegenstände auf das Arbeitsventil legen.

o) Greifen Sie niemals in einen Sicherheitssystem über den Rahmen der Instruktionen ein, die in den Instruktionen für die Verwendung angeführt sind.

p) Verwenden Sie nur die Ersatzteile von dem Hersteller für das entsprechende Modell.

Verwenden Sie stets den Dampfdrucktopf-Körper und den Deckel von dem gleichen Hersteller für das entsprechende Modell, die als kompatibel bezeichnet sind.

Die Silikondichtungen regelmäßig reinigen.

Wenn der Topf irgendwelche Beschädigungszeichen aufweist, diesen nicht mehr verwenden und zurück dem Verkäufer zur Überholung zukommen lassen.

Immer zu achten, dass die Arbeitsventil, Sicherheitsventil, Dichtung, Abdeckung gegen Verunreinigungen, Deckel und der Topf selbst sauber sind, frei von Fettverschmutzung und Resten. Immer beim Schließen überprüfen, ob der Deckel richtig aufgesetzt ist. Sollte durch den Topfdeckel der Dampf entweichen, dann den Topf aus der Heizfläche abstellen und nach Öffnen einzelne Topfteile überprüfen. Hinweis: bei Erwärmung entweicht durch die Messuhr-Öffnung des Verschlusses der Dampf. Beim Öffnen sieht bitte vergewissern,

das die Messuhr des Verschlusses gesunken ist.

q) HALTEN SIE DIESE INSTRUKTIONEN EIN.

Beschreibung

Dampfdrucktopf für die häusliche Verwendung, Material: rostfreier Stahl (304)

Erwärmungsquelle:

Elektrische Herdplatte, Glaskeramik-Kochfeld, Spirale, Gasbrenner

Ausnützbare Volumen: 2/3 des Volumens

Die Dampfdrucktöpfe sind dankbar der eingesetzten Technologien und Werkstoffe das Spitzenprodukt, das für jede Küche geeignet ist.

Der Sandwichboden sichert die vollkommene Wärmeverteilung in dem ganzen Topfboden sicher und ermöglicht so bedeutende Energieersparung beim Kochen.

Der Dampfdrucktopf ist mit mehreren Sicherheitselementen ausgerüstet.

Sollte es zur Versperrung des Arbeitsventils kommen, wird der Dampf durch das Sicherheitsventil entweichen. Für den Fall, dass auch dieses versperrt sein wird, wird der Dampf durch die Sicherheitsöffnung im Deckel des Topfs entweichen. Das gewährleistet absolute Sicherheit des Produktes. Wenn die Dampfdrucktöpfe im Satz mit einem Deckel geliefert werden, kann dieser ohne Beschränkung für beide Töpfe verwendet werden.

Wirkungsweise: Der Dampfdrucktopf ist für Hausgebrauch vorgesehen. Die Deckel und Topfkörper sind aus dem Edelstahl 304 hergestellt, schönes und beständiges Design, das Boden mit Doppelschicht, kann für Induktionskochfeld, elektrische Kochplatte sowie im Elektro-Backofen eingesetzt werden.

Das Produkt mit Sicherheitselementen. Regelventil: funktioniert stabil und zuverlässig. Sicherheitsventil: überwacht automatisch den Innendruck. Wenn der Innendruck zu groß ist, lässt das Sicherheitsventil den Dampf ab, und gewährleistet damit seine Sicherheit.

Betriebshinweise: Füllen Sie den Topf auf halbem Weg mit dem Wasser, und bedecken Sie ihn mit dem Topfdeckel. Setzen Sie den Topf auf die Heizplatte und warten Sie, bis der Dampf aus dem Regelventil entweichen wird. Danach nehmen Sie den Topf vom Kochfeld und lassen Sie ihn 10 Minuten lang stehen (auch mit dem Topfdeckel), um das Geruch aus dem neuen Edelstahl zu beseitigen. Sobald der Topf abgekühlt wird, nehmen Sie den Deckel ab, und reinigen Sie das Produkt gründlich.

Während der Verwendung: Sämtliche Ventile müssen sauber sein, sich leicht und glatt bewegen, und die Dichtung muss bequem am Deckel sitzen. Setzen Sie den Deckel auf den Topf, drehen Sie den Traggriff im Uhrzeigersinn, bis er sich in der gleichen Richtung wie das Bedienfeld befinden wird, bei dem beide Seiten des Halters in entsprechender Position sind – der Deckel ist jetzt richtig abgeschlossen.



Aufheizen: Bei Verschiebung oder Verlagerung des Topfs ist es notwendig diesen an beiden Ohren halten. Den Topf heizen Sie auf dem waagerechten Flachtopffeld auf. Sobald Sie die Aufheizung starten, beginnt aus dem Fenster des Sicherheitsfensters der Dampf entweichen. Das ist vollkommen normal, weil der Druck das Sicherheitsventil nicht ganz abschließen kann. Nachdem der gewünschte Druck erreicht wurde, ist das rote Sicherheitsventil deutlich zu sehen.

Die Kochzeit ist an die einzelnen Gerichte anzupassen. Wenn der Dampf aus dem Regelventil entweichen beginnt, ist die Leistung des Kochfeldes so zu reduzieren, bis fast kein Dampf mehr entweichen wird. In dieser Phase beginnt die eingestellte Kochzeit zu laufen.

Kühlung: um das Abkühlungsverfahren zu beschleunigen (Dampfentweichungs-Schnellverfahren), ist es möglich das Regelventil in die Entlastungsposition zu verschieben oder den Topf und fließendem Kaltwasser zu halten.

Öffnen des Dampfdrucktopfs: Nach dem das Kochverfahren abgeschlossen wurde, ist das Kochfeld abzuschalten und den Topf abkühlen lassen. Wenn kein Dampf nach Hochheben des Regelventils erscheint, dann drehen Sie die Taste um 90 Grad gegen den Uhrzeigersinn – nun können Sie den Deckel herausnehmen.

Nach jeder Verwendung muss das Regelventil gründlich gereinigt werden. Sie können dieses ganz herausnehmen und unter

fließendem Wasser reinigen. Nach jeder Verwendung sind auch das Absperrventil und das Sicherheitsventil zu reinigen. Nehmen Sie das Absperr- und Öffnungsventil sowie das Sicherheitsventil aus dem Topfdeckel heraus, und waschen Sie diese unter Warmwasser ab. Stellen Sie sicher, dass das Lüftungsrohr nicht verstopft ist. Anschließend bauen Sie die einzelnen Teile wieder korrekt zusammen.

Spezialreinigung und Verwendungshinweise: Die Dichtung ist regelmäßig mit Speiseöl zu schmieren. Damit wird ihre Lebensdauer verlängert. Wenn Sie den Topf nicht verwenden, dann verschließen Sie den Deckel nicht. Legen Sie diesen einfach auf den Topf mit Füßen nach oben, so wird der Dichtungsschutz gesichert. Die Speisen sind vor Vorbereitung im Dampfdrucktopf aufzutauen. Hülsenfrüchte und weitere trockenen Zutaten erstens einweichen, damit sie weich werden. Die Speisen, die beim Kochen ihre Größe vergrößern, sind langsam zu kochen, und zunächst ohne Deckel. Bedenken Sie bitte, dass es auch im Dampfdrucktopf nach einem längeren Kochen zum Verdampfen von flüssigern kommt. Deshalb sollte im Topf ausreichende Menge der Flüssigkeit sein. Wenn der Topf-Inhalt überfließt, dann nehmen Sie diesen sofort vom Herd. Überprüfen Sie alle Teile, die eine längere Zeit nicht verwendet wurden. Sollten einige augenfällig beschädigt sein, sind diese auszuwechseln.

Verzeichnis der Service-Werkstätten

VETRO - PLUS a.s., Dobřenice 202, Logistický park, 503 25 Dobřenice, Czech republic

Garantieschein

Garantiezeit 24 Monate

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

Die Garantie bezieht sich nicht auf diese Vorfälle:

Das Produkt wurde im Widerspruch zu der Bedienungsanleitung verwendet.

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

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

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

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

Name des Produktes:.....

Nummer des Produktes:.....

EAN-Nr.:

Stempel der Verkaufsstätte:.....

Verkaufspreis:.....

Unterschrift des Verkäufers

Verkaufsdatum:

(Monat, in Worten):

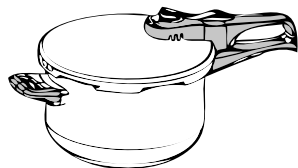
Dieser Garantieschein ist bei jeder Reklamation vorzulegen.

Im eigenen Interesse lagern Sie diesen deshalb sorgfältig an.

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

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

идентификация: производитель: Zhejiang Yongda Stainless Steel Manufacture Co., Ltd
тип/объем: AS22G-3,5L / AS22G-4L / AS22G-6L Adagio
рабочее давление (бар): 0.6Bar / 0.9Bar
максимальное рабочее давление (бар) 3



важная информация

- а) прочитайте все пункты инструкции
- б) не оставляйте детей одних вблизи работающей скороварки. горшки серии DS 2260, DS 2240, DS 2250, DS 2270 предназначены для домашнего использования. Скороварку могут использовать лица старше 18-ти лет
- в) не ставьте скороварку в разогретую духовку.
- г) обращайтесь со скороваркой, находящейся под давлением, с максимальной

осторожностью.

Не прикасайтесь к горячей поверхности.

Используйте ручки.

В случае необходимости используйте защитные приспособления.

д) Используйте скороварку строго по назначению.

е) Скороварка работает под давлением.

Неправильное использование скороварки может привести к получению ожогов.

Прежде чем нагревать скороварку убедитесь, что она как следует закрыта, см. „Инструкцию по эксплуатации“.

ж) никогда не открывайте скороварку силой.

Не открывайте скороварку, если Вы не уверены, что давление внутри кастрюли упало. См. раздел „Использование“

з) Никогда не нагревайте скороварку без воды.

Это может привести к повреждению скороварки.

и) Не наливайте в скороварку воды больше, чем на 2/3 её объёма.

При варке продуктов, которые увеличиваются в объёме, например рис или обезвоженные овощи, не наполняйте скороварку водой более, чем на половину её объёма.

к) Используйте для нагрева плиты в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

л) после варки мяса с кожей, которое может увеличиться в объёме, не протыкайте его, так как это может привести к получению ожога.

Некоторые продукты (например, макароны, горох) могут во время варки пениться, что может привести к засорению устройства для отвода пара.

м) Во время приготовления макарон слегка встряхните скороварку перед её открытием, чтобы не произошло выбрасывания продуктов.

н) Перед каждым использованием проверьте, не засорены ли вентили.

См. инструкцию по использованию

о) Никогда не используйте скороварку для жарки продуктов.

Не кладите на рабочий клапан тяжёлые предметы.

п) Запрещено изменять и вмешиваться в конструкцию систем безопасности скороварки, кроме случаев оговоренных в инструкции.

р) Используйте запчасти, предназначенные для соответствующей модели скороварки.

Скороварка и крышка должны всегда быть от одного и того же производителя.

Регулярно очищайте силиконовый уплотнитель.

В случае обнаружения повреждений скороварки, перестаньте её использовать и верните продавцу для ремонта.

Всегда следите за тем, чтобы рабочий клапан, предохранительный клапан, уплотнитель, крышка и скороварка были чистыми.

Всегда следите за тем, чтобы крышка плотно прилегала к скороварке.

Если через крышку выходит пар, уберите скороварку с плиты, после открытия проверьте отдельные части скороварки.

Предупреждение: при нагреве пар выходит через отверстие индикатора закрытия. При открытии убедитесь, что индикатор открытия опустился.

с) СОБЛЮДАЙТЕ ДАННЫЕ ИНСТРУКЦИИ

ОПИСАНИЕ

скороварка для домашнего использования, материал - нержавеющая сталь / 304

Источник нагрева:

электрическая плита, стеклокерамическая плита, газовая плита или горелка

полезный объем: 2/3 объема

Скороварки благодаря использования высококачественных материалов являются отличным дополнением каждой кухни. Двойное дно обеспечивает эффективное распределение тепла по всему дну скороварки, что экономит энергию во время приготовления пищи.

Скороварка имеет несколько предохранительных элементов.

Если рабочий клапан засориться, то пар будет выходить через предохранительный клапан.

Если же засорён и предохранительный клапан, то пар выйдет через предохранительное отверстие в крышке скороварки. Это гарантирует абсолютную безопасность изделия.

Если набор скороварок поставляется с одной крышкой, то её можно использовать с обеими скороварками.

Предназначение: скороварка предназначена для домашнего использования. Крышка и корпус скороварки изготовлены из нержавеющей стали 304, красивый и стойкий дизайн, двухслойное дно, можно готовить на индукционной, электрической и газовой плите.

Изделие с защитными элементами. Рабочий клапан работает стабильно и надежно. Аварийный клапан автоматически контролирует внутреннее давление. В случае слишком высокого внутреннего давления, аварийный клапан в целях безопасности выпустит лишний пар.

Указания по эксплуатации: заполните скороварку водой до половины и накройте крышкой. Поставьте скороварку на плиту и подождите, пока из рабочего клапана не пойдет пар. После этого снимите скороварку с плиты и оставьте приблизительно на 10 минут не снимая крышки, чтобы устранить запах новой нержавеющей стали. После охлаждения скороварки снимите крышку и тщательно очистите изделие.

Использование: все клапаны должны быть чистыми, легко и плавно двигаться, а уплотнение должно плотно прилегать к крышке. Накройте скороварку крышкой, поверните ушко по часовой стрелке, пока она не окажется в том же направлении, что и панель, у которой в соответствующем положении находятся обе стороны ручки - теперь крышка правильно закрыта.

Нагрев: при перемещении скороварки ее всегда необходимо держать за обе ручки. Нагревайте скороварку на плоской, горизонтальной конфорке. После начала нагрева из аварийного клапана начнет идти пар. Это совершенно нормально, поскольку давление не способно полностью перекрыть аварийный клапан. После достижения требуемого давления хорошо виден красный аварийный клапан. Время готовки должно соответствовать приготовляемой пище. Когда из рабочего клапана начнет выходить пар, уменьшите температуру, пока пар практически не перестанет подниматься. С этого момента начинается отсчет времени готовки.

Охлаждение: для ускорения процесса охлаждения (быстрый способ выпуска пара) можно освободить рабочий клапан, или подержать скороварку под проточной холодной водой.

Открытие скороварки: после завершения процесса готовки необходимо выключить плиту оставить пароварку охладиться. Если после подъема рабочего клапана не пойдет пар, поверните кнопку на 90 градусов в направлении против часовой стрелки - крышку можно снять.

После каждого использования необходимо тщательно очистить рабочий клапан. Его можно полностью вынуть и промыть под проточной водой. После каждого использования также очистите запорно-открывающий клапан и

аварийный клапан. Запорно-открывающий вентиль и аварийный клапан выньте из крышки и промойте под теплой водой. Обеспечьте, чтобы вентиляционная трубка не была засорена. После этого верните детали на свои места.

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

гарантийный талон

гарантия - 24 месяца

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.

Гарантия не распространяется на следующие случаи.

Скороварка эксплуатируется не по правилам инструкции.

Повреждения вследствие удара или падения.

Неавторизованный ремонт или изменения.

При неисправности скороварки обратитесь к продавцу.

Отношения между продавцом и покупателем регулируются гражданским кодексом.

название:

номер изделия:.....

штрих-код:.....

печать продавца.....

цена:.....

подпись продавца:.....

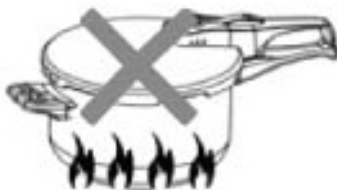
дата продажи.....
месяц

Гарантийный талон нуно предъявлять при каждой претензии.

Сохраните гарантийный талон.

Гарантийный талон действителен только при полном и правильном заполнении, включая дату продажи и печать продавца

При гарантийном ремонте сообщите свой адрес и телефон



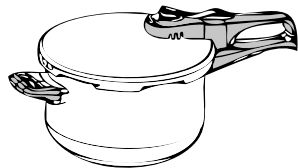
ІДЕНТИФІКАЦІЯ: Виробник: Zhejiang Yongda Stainless Steel Manufacture Co., Ltd

Тип / місткість: AS22G-3,5L / AS22G-4L / AS22G-6L Adagio

робочий тиск (бар): 0.6Bar / 0.9Bar

Max. zulässiger Druck (bar)

максимальний допустимий тиск (бар) 3



ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ

а) Прочитайте усі інструкції

б) Не залишайте дітей поблизу від скороварки під час приготування їжі. горщики серії DS 2260, DS 2240, DS 2250, DS 2270 призначені для домашнього використання.

Використовувати скороварку дозволяється особам віком від 18 років.

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 проколуйте м'ясо, якщо шкіра розбухла, це може призвести до опшарення.

Деякі види харчових продуктів, наприклад макаронні вироби, брусника, горошок можуть пінитися, бризкати та забити обладнання для відведення пари.

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.

Не кладіть на робочий клапан важкі предмети.

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.

Регулярно мийте силіконове ущільнення.

У разі виявлення будь-яких слідів пошкодження скороварки, припиніть її використовувати і поверніть продавцю для огляду.

Завжди слідкуйте за тим, щоб робочий клапан, запобіжний клапан, ущільнення, кожух для захисту від забруднення, кришка і сама скороварка були чистими, без жирних плям та залишків їжі.

Кожного разу при закритті перевірте правильність посадки кришки.

Якщо пара пробивається з-під кришки скороварки, зніміть скороварку з вогню, відкрийте і перевірте окремі елементи скороварки.

Попередження: при нагріванні пара виходить крізь отвір індикатора закриття. При відкритті переконайтеся, що індикатор закриття опустився.

о) ДОТРИМУЙТЕСЬ ЦИХ ІНСТРУКЦІЙ

ОПИС

Скороварка для домашнього вжитку, матеріал неіржавіюча сталь. /304 /

Нагрівальний прилад:

електрична кофорка, склокерамічна нагрівальна плита, спіраль, газ. конфорка.

корисний об'єм: 2/3 об'єму

Завдяки використаним технологіям та матеріалам скороварка - це висококласний виріб, що підійде для кожної кухні.

Багатошарове сендвіч-дно забезпечує ідеальний розподіл температури по всій площі дна скороварки, що забезпечує значну економію енергії в процесі приготування їжі.

Скороварка обладнана кількома захисними елементами.

У разі блокування робочого клапану, пара буде виходити через запобіжний клапан.

У тому разі, якщо він буде заблокований, пара буде виходити крізь запобіжний отвір у кришці скороварки.

Це гарантує абсолютну безпеку виробу.

Якщо скороварки постачаються у комплекті з однією кришкою, її можна необмежено використовувати для обох скороварок.

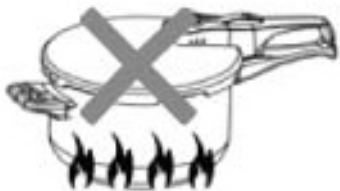
Призначення: скороварка призначена для домашнього вжитку. Кришка і корпус пароварки виготовлені з неіржавіючої сталі 304, гарний і стійкий дизайн, двошарове дно, можна готувати на індукційній плиті, електроплиті та газовій плиті. Виріб з захисними елементами. Робочий клапан працює стабільно та надійно. Аварійний клапан автоматично контролює внутрішній тиск. Якщо внутрішній тиск надто високий, аварійний клапан з метою безпеки випустить зайву пару.

Вказівки з експлуатації: наповніть скороварку водою до половини та накрийте її кришкою. Поставте скороварку на плиту та почекайте, доки з робочого клапану не піде пара. Після цього зніміть скороварку з плити та залишіть приблизно на 10 хвилин не знімаючи кришки, щоб усунути запах нової неіржавіючої сталі. Після охолодження скороварки зніміть кришку і ретельно очистіть виріб.

Використання: всі клапани повинні бути чистими, легко та плавно рухатися, а ущільнення повинно щільно прилягати до кришки. Накрийте скороварку кришкою, поверніть вушко за годинниковою стрілкою, доки воно не співпаде з панеллю, у якій у відповідному положенні знаходяться обидва боки ручки - тепер кришка правильно закрита.

Нагрівання: при переміщенні скороварки її завжди необхідно тримати за обидві ручки. Нагрівайте скороварку на плоскій горизонтальній конфорці. Після початку нагрівання з аварійного клапану почне йти пара. Це абсолютно нормально, оскільки тиск не здатен повністю перекрити аварійний клапан. Після досягнення необхідного тиску добре видно червоний аварійний клапан. Час приготування повинен відповідати продукту, що готується. Коли з робочого клапану почне виходити пара, зменшіть температуру, доки пара практично не перестане виходити. З цього моменту починається відлік часу приготування

їжі.



Охолодження: для прискорення процесу охолодження (швидкий спосіб випуску пари) можна вивільнити робочий клапан, або потримати скороварку під проточною холодною водою.

Відкриття скороварки: після завершення процесу приготування необхідно вимкнути плиту і залишити пароварку охолонути.

Якщо після підйому робочого клапана не піде пара, поверніть кнопку на 90 градусів у напрямку проти годинникової стрілки - кришку можна зняти.

Після кожного використання необхідно ретельно очистити робочий клапан. Його можна повністю вийняти та промити під проточною водою. Після кожного використання також очистіть вентиль для закривання і відкривання та аварійний клапан. Вентиль для закривання і відкривання та аварійний клапан вийміть з кришки та промийте під теплою водою. Забезпечте, щоб вентиляційна трубка не була засмічена. Поверніть деталі на свої місця.

Перелік ремонтних майстерень:

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

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 рекламачії.

Тому зберігайте його у надійному місці.

Дійсним є лише належним чином заповнений гарантійний лист, з печаткою магазину, датою продажу та підписом продавця.

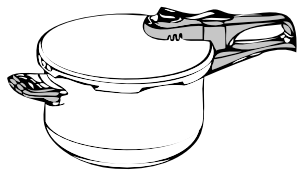
У разі рекламачії вкажіть зворотню адресу та номер телефону власника виробу.

IDENTIFIKACIJA. Gamintojas: Zhejiang Yongda Stainless Steel Manufacture Co., Ltd

Tipas/talpa: AS22G-3,5L / AS22G-4L / AS22G-6L Adagio

darbinis slėgis (bar) 0.6Bar / 0.9Bar

maks. leistinas slėgis (bar) 3



SVARBIOS PASTABOS

a) Perskaitykite visas instrukcijas

b) Nepalikite vaikų arti greitpuodžio, kuris yra naudojamas. podi serija DS 2260, DS 2240, DS 2250 DS 2270 ir paredžėti lietošanai mājās. Greitpuodį gali naudoti tik asmenys vyresni nei 18 metų

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 įrenginys 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.

Kai kurios maisto produktų rūšys, pvz. makaronai, bruknės, žirneliai gali putoti, sproginėti ir užkimšti garų išėjimo vietas.

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.

Nedėkite ant darbinio vožtuvo sunkių daiktų.

o) Nedarykite intervencijos į apsaugos sistemą platesnės nei, kad yra nurodyta vartotojo vadove.

p) naudokite tik gamintojo atsargines dalis, skirtas atitinkamam modeliui.

Porusą ir dangtį naudokite tik to paties gamintojo, kurie yra pažymėti kaip atitinkantys.

Periodiškai valykite silikoninius sandariklius.

Jeigu greitpuodis turi pažeidimo požymių, nenaudokite jo ir pristatykite atgal į parduotuvę patikrinimui.

Pržiūrėkite, kad darbinis vožtuvas, saugos vožtuvas, sandarikliai, apsauga nuo nešvarumų, dangtis ir pats greitpuodis būtų švarūs, neriebaluoti ir be maisto likučių.

Kiekvieno uždarymo metu patikrinkite ar dangtis yra uždėtas teisingai.

Jeigu garai nuteka per puodo dangtį, puodą nukelkite nuo kaitinimo šaltinio ir atidarę patikrinkite atskiras puodo dalis. Įspėjimas:kaitinant garai išeina per dangtelio indikatoriaus angą. Prieš atidarymą įsitikinkite, kad dangtelio indikatorius nusileido.

q) LAIKYKITES ŠIŲ INSTRUKCIJŲ

APRAŠYMAS

Greitpuodis naudojimui namų ūkyje, medžiaga nerūdijantis plienas (304)

kaitinimo šaltiniai:

el. plytelė, stiklokeraminė plokštė, spiralė, dujinė viryklė

naudotinas tūris: 2/3 talpos

Greitpuodžiai dėl panaudotos technologijos ir medžiagų yra puikiai gaminiu kiekvienai virtuvei.

Dvigubas dugnas užtikrina puikų šilumos pasiskirstymą visame puodo dugne ir užtikrina ženklų energijos sutaupymą virimo metu.

Greitpuodis yra aprūpintas keliais saugos elementais.

Jeigu būtų užblokuotas darbinis vožtuvas garai tokiu atveju tekės per saugos vožtuvą.

Tuo atveju, jeigu ir pastarasis būtų užblokuotas, garai teka per saugos angą, esančią puodo dangtyje.

Tai užtikrina visišką gaminio saugumą.

Jeigu greitpuodis yra rinkinio su vienu dangčiu sudėtine dalimi, galima jį be apribojimų naudoti abiem puodams.

Paskirtis: slėginis puodas yra skirtas naudojimui buityje. Dangtis ir puodas yra pagaminti iš nerūdijančio plieno 304, gražaus ir atsparaus dizaino, su dvigubu dugnu, tinka indukcinei, elektrinei arba dujinei viryklei.

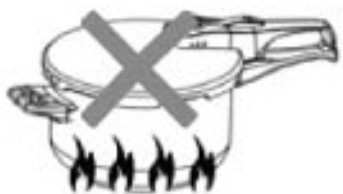
Gaminys turi saugos elementus. Reguliavimo vožtuvas: veikia stabiliai ir patikimai. Saugos vožtuvas: automatiškai kontroliuoja vidinį slėgį. Jeigu yra per aukštas, saugos vožtuvas išleidžia perteklinius garus ir užtikrina saugumą.

Naudojimo taisyklės: pripildykite puodą vandeniu iki pusės ir uždenkite dangtį. Dėkite puodą ant viryklės ir laukite kol iš reguliavimo vožtuvo pradės eiti garai. Po to nuimkite puodą nuo viryklės ir kad būtų pašalintas naujo nerūdijančio plieno sklaidžiamas kvapas leiskite puodui su uždengtu dangčiu pastovėti 10 minučių. Kai puodas atvės nuimkite dangtį ir visą puodą kruopščiai išvalykite.

Įprastas naudojimas: visi vožtuvai privalo būti švarūs, lengvai judėti, sandariklis turi būti patogiai prigludęs. Uždėkite ant puodo dangtį, sukite rankeną pagal laikrodžio rodyklę, kol abi rankenos dalys bus tame pačiame lygmenyje – dabar dangtis yra

uždarytas teisingai.

Kaitinimas: stumdant ir keliant puodą visda reikia laikyti už abiejų rankenų. Puodą kaitinkite ant lygaus, horizontalaus kaitlentės paviršiaus. Kai tik puodas įkais saugos vožtuvas pradės leisti garus. Tai yra normalu, nes saugos ventilis slėgio visiškai neuždaro. Kai slėgis pasiekia nustatytą ribą galima aiškiai matyti raudoną saugos vožtuvą.



Virimo laiką pritaikykite pagal atskirus produktus. Kai reguliacinis vožtuvas pradės leisti garus, kol nustos eiti garai, sumažinkite galią. Šioje fazėje prasideda nustatytas virimo laikas.

Aušinimas: dėl greitesnio aušinimo proceso (greitas garų išleidimo būdas) galima vožtuvą atlaisvinti arba puodą laikyti po šaltu tekančiu vandeniu.

Slėginio puodo atidarymas: užbaigus virti išjungiamo viryklės o puodas paliekamas atvėsti. Jeigu pakėlus reguliacinį vožtuvą garai neteka, pasukite mygtuką 90 laipsnių kampu prieš laikrodžio rodyklę – dabar galite nuimti dangtį.

Po kiekvieno naudojimo reguliacinį vožtuvą reikia gerai išvalyti. Galite jį išimti ir plauti po tekančiu vandeniu. Uždarymo, atidarymo ir saugos vožtuvą valykite po kiekvieno virimo. Uždarymo, atidarymo ir saugos vožtuvą plaukite šiltu vandeniu. Įsitinkinkite, kad ventiliacijos vamzdelis nėra užsikimšęs. Atskiras dalis vėl teisingai sumontuokite.

Specialus valymas ir naudojimo taisyklės: sandariklį periodiškai sutepkite valgomuoju aliejumi. Taip pratęsite jo naudojimo laiką. Jeigu puodo nenaudojate, dangčio neuždarykite. Paprasčiausiai dangtį įdėkite į puodą, taip apsaugosite sandariklį. Prieš dedant produktus į slėgio puodą pirmiausia juos reikia atšildyti. Ankštines daržoves ir kitus sausus ingredientus mirkykite vande-

nyje, kad suminkštėtų. Produktus, kurių apimtis virimo metu padidėja virkite lėtai ir virimo pradžioje be dangčio. Nepamirškite, kad ilgiau verdant puode esantys skysčiai išgaruoja. Todėl puode turėtų būti atitinkamas kiekis skysčių. Jeigu puode esantys skysčiai išsipila, tuoj pat nuimkite puodą nuo viryklės. Patikrinkite visas dalis, kurios ilgesnį laiką nebuvo naudojamos. Jeigu kai kurios iš jų yra pažeistos, būtinai jas pakeiskite.

Remonto dirbtuvių sąrašas:

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

GARANTIJA

Garantijos laikotarpis 24 mėnesiai

Šiam gaminii 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.

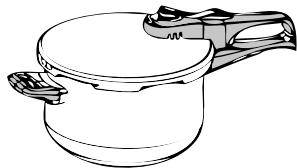
Pateiktoje pretenzijoje nurodykite gaminio savininko adresą ir telefono numerį.

IDENTIFIKĀCIJA. Ražotājs: Zhejiang Yongda Stainless Steel Manufacture Co., Ltd

Modelis/Tilpums: AS22G-3,5L / AS22G-4L / AS22G-6L Adagio

darba spiediens (bar) 0.6Bar / 0.9Bar

maksimālais atļautais spiediens (bar) 3



BŪTISKI NORĀDĪJUMI

a) Izlasiet visas instrukcijas

b) Neļaujiet bērniem tuvoties ātrvāritājam, ja tajā tiek gatavots ēdiens. puodai serija DS 2260 DS 2240, DS 2250, DS 2270 yra skirtas tik naudojimui namuose. Ātrvāritāju atļauts izmantot tikai personām, kas sasniegušas 18 gadu vecumu.

c) Nelieciet katlu uzkarsētā cepeškrāsnī.

d) Rikojeties 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 uzsildīšanas 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., rīsus 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.

Daži produkti, piemēram, makaroni, brūklenes un zirņi var veidot putas un šļakatas un šādi nosprostot tvaika izlaišanas ietaisi.

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

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

Skat. lietošanas pamācību.

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

Nenovietojiet uz darba vārsta smagus priekšmetus.

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.

Regulāri tīriet silikona blīvi.

Ja katlam ir parādījušās jebkādas defekta pazīmes, pārtrauciet tā lietošanu un nogādājiet to pārdevējam pārbaudei.

Vienmēr rūpējieties par to, lai darba vārsts, drošības vārsts, blīvējums, netīrumus aizturošais vāks un pats katls būtu tīri, bez taukainiem netīrumiem un atliekām.

Katru reizi aizverot katlu, pārbaudiet vāka pareizu piegulēšanu.

Ja tvaiks noplūst gar katla vāku, noņemiet katlu no sildvirsmas un pēc atvēršanas pārbaudiet visas katla daļas. Uzmanību: karsēšanas laikā pa vāka noslēgšanās indikatoru noplūst tvaiks. Atverot pārliecinieties, ka vāka noslēgšanas indikators ir noslidējis.

q) IEVĒROJIET ŠOS NORĀDĪJUMUS

APRAKSTS

Ātrvāritājs izmantošanai mājāsaimniecībā, materiāls - nerūsējošais tērauds 304

Karsēšanas avots:

el. plīts, stikla keramikas sildvirsmā, spirālē, gāzes plīts

izmantojamais tīlpums: 2/3 tīlpuma

Ātrvāritāji, pateicoties izmantotajai tehnoloģijai un materiālam, ir augstākās kvalitātes produkts ikvienai virtuvei.

Slāņainais katla dibens nodrošina teicamu siltuma sadali pa visu katla dibenu un šādi taupa enerģiju gatavošanas laikā.

Ātrvāritājs ir aprīkots ar vairākiem drošības elementiem.

Ja tiek bloķēts darba vārsts, tvaiks noplūdis pa drošības vārstu.

Gadījumā, ja arī tas ir bloķēts, tvaiks noplūdis pa drošības atveri katla vākā.

Minētais nodrošina produkta absolūtu drošību.

Ja ātrvāritāji tiek piegādāti komplektā ar vienu vāku, to bez ierobežojumiem ir iespējams izmantot abiem katliem.

Funkcijas: spiediena (ātrvārāmais) katls ir paredzēts izmantošanai mājāsaimniecībā. Katla vāks un korpusi ir izgatavoti no nerūsējošā tērauda 304, pievilcīgs un izturīgs dizains, divu kārtu dibens, iespējams izmantot uz indukcijas, elektriskās plīts vai gāzes cepeškrāsnī.

Produkts ar drošības elementiem. Regulēšanas ventilis: darbojas stabili un uzticami. **Drošības ventilis:** automātiski kontrolē iekšējo spiedienu. Ja iekšējais spiediens ir pārāk augsts, drošības ventilis izlaiž lieko tvaiku un šādi nodrošina drošumu. Eksploataācijas norādījumi: piepildiet katlu līdz pusei ar ūdeni un uzlieciet vāku. Nolieciet katlu uz plīts un sagaidīt, līdz no regulēšanas ventiļa paceļas tvaiki. Pēc tam katlu noņemiet no plīts un ļaujiet tam aptuveni 10 minūtes stāvēt ar uzlikto vāku, lai likvidētu jaunā nerūsējošā tērauda smaku. Tikko kā katls būs atdzisis, noņemiet vāku un katlu rūpīgi iztīriet.

Parasta lietošana: visiem ventīļiem jābūt tīriem, tiem jākustas viegli un bez aizķeršanās, un blīvējumam jāpieguļ vākam.



Uzlieciet vāku uz katla, pagrieziet rokturi pulksteņrādītāju kustības virzienā, līdz tas atrodas vienā virzienā ar paneli, pie kura atbilstošā pozīcijā atrodas abas turētāja puses - vāks ir pareizi aizvērts

Karsēšana: pārbīdot vai pārvietojot katlu, tas jātur aiz abiem rokturiem. Katlu karsējiet uz

līdzena, horizontāla degļa. Tikko kā uzsāksiet karsēšanu, pa drošības ventiļa lodziņu izplūdis tvaiks. Tas ir pilnīgi normāli, jo spiediens nespēj pilnībā noslēgt drošības ventili. Pēc nepieciešamā spiediena sasniegšanas varēs skaidri redzēt sarkano drošības ventili. Gatavošanas laiku pielāgojiet atsevišķiem ēdieniem. Kad no regulēšanas ventiļa izplūdis tvaiks, samaziniet degļa jaudu, līdz no katla gandrīz vairs neplūdis tvaiks. Šajā momentā jāsāk skaitīt iestatīto gatavošanas laiku.

Dzesēšana: lai paātrinātu dzesēšanas procesu (ātrs tvaika izlaišanas paņēmieni), varat pabīdīt regulēšanas ventili līdz brīvai pozīcijai vai varat paturēt katlu tekošā aukstā ūdenī.

Spiediena katla atvēršana: kad gatavošana pabeigta, jāizslēdz deglis un jāļauj katlam atdzist. Ja pēc regulēšanas ventiļa pacelšanas neizplūst tvaiks, pagrieziet taustiņu par 90 grādiem pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam un varat noņemt vāku. Pēc katras lietošanas regulēšanas ventili rūpīgi jāiztīra. To varat pilnībā izņemt un notīrīt tekošā ūdenī. Pēc katras lietošanas iztīriet arī aizvēršanas un atvēršanas, kā arī drošības ventīļus. Aizvēršanas, atvēršanas un drošības ventīļus izņemiet no vāka un nomazgājiet siltā ūdenī. Pārliecinieties, ka nav aizsērējusi ventilācijas caurule. Atsevišķās detaļas pēc tam atkal samontējiet.

Speciāla tīrīšana un lietošanas norādījumi: blīvējums regulāri jāieziež ar pārtikas eļļu. Šādi paildzināsiet tā darbību.

Laikā, kad katlu nelietojiet, nenoslēdziet tā vāku. Vienkārši novietojiet katlu ar dibenu uz augšu, lai aizsargātu tā blīvējumu. Produkti pirms to gatavošanas spiediena katlā ir jāizkausē. Pākšaugi un cietas sausās piedevas vispirms jāizmērcē, lai tai kļūtu mīkstāki. Produkti, kas gatavošanas laikā palielina savu apjomu, jāvāra lēni un no sākuma bez vāka. Atcerieties, ka ilgākas gatavošanas laikā no spiediena katla iztvaiko šķidrums. Tāpēc katlā būtu jābūt pietiekamam šķidruma daudzumam. Ja katla saturs pārplūdis, katls nekavējoties jānoņem no degļa. Pārbaudiet visas katla daļas, kas ilgāku laiku nav tikušas lietotas. Ja tās ir acīmredzami bojātas, tās jānomaina.

Remontservisu saraksts:

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

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 griezties 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.

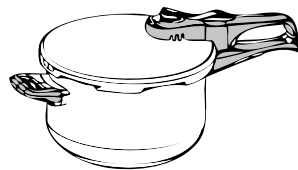
Sūdzību gadījumā norādiet savu adresi un produkta īpašnieka tālruna numuru.

IDENTIFIKACIJA: Proizvajalec: Zhejiang Yongda Stainless Steel Manufacture Co., Ltd

Tip/prostornina: AS22G-3,5L / AS22G-4L / AS22G-6L Adagio

delovni tlak (bar) 0.6Bar / 0.9Bar

maksimalni dovoljeni tlak (bar) 3



POMEMBNA DOLOČILA

- Preberite vse napotke
- Ne dovolite otrokom, da stopajo v bližino lonca, kadar ga uporabljate. Lonci serije DS 2260, DS 2240, DS 2250, DS 2270 so namenjeni za domačo uporabo. Ekonom lonec lahko uporabljajo le osebe starejše 18 let
- Ne dajajte lonca v ogreto pečico.
- Kadar je pod tlakom, rokuje z lonce izredno previdno.

Ne dotikajte se vročih površin.

Uporabljajte ročaje in gumb.

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.

Nekatere vrste prehrabnih izdelkov npr. testenine, brusnice, grah lahko spenijo, pršijo in tako zamašijo sistem za odvajanje pare.

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.

Ne odlagajte težkih predmetov na ventil.

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.

Redno čistite silikonsko tesnilo.

V kolikor lonec kaže kakršnekoli znake poškodbe, ga prenehajte uporabljati in ga vrnite prodajalcu na vpogled.

Vedno pazite, da bodo delovni ventil, varnostni ventil, tesnilo, pokrov za nečistoče, pokrov in sam lonec čisti, brez mastnih madežev, ostankov in nečistoč.

Pri vsakem zapiranju preverjajte pravilnost pokrova.

Kadar para uhaja skozi pokrov lonca, snemite lonec z grelne površine; ko odprete preglejte posamezne dele lonca. Opozorilo: pri ogrevanju uhaja para skozi odprtino indikatorja pokrova. Pri odpiranju se prepričajte, da je indikator pokrova padel.

q) UPOŠTEVAJTE TE NAPOTKE

Opis

Tlačni lonec je domačo rabo, material: nerjaveče jeklo 304

Vir ogrevanja:

el. plošča, steklo-keramična kuhalna plošča, spirala, plin. gorilnik

izkoristek: 2/3 prostornine

Zahvaljujoč uporabljenim tehnologijam in materialom so ekonom lonci primerni za univerzalno kuhinjsko rabo.

Sendvič dno omogoča natančno razporeditev toplote po dnu lonca in tako omogoča izrazit prihranek energije pri kuhanju.

Ekonom lonec je opremljen z več varnostnimi elementi.

V kolikor se blokira delovni ventil bo para uhajala skozi varnostni ventil.

V primeru, da se varnostni ventil zamaši, bo para uhajala skozi varnostno odprtino v pokrovu lonca.

To garantira absolutno varnost izdelka.

Kadar se ekonom lonci dobavljajo v kompletu z enim pokrovom, jih lahko vedno uporabite za oba lonca.

Delovanje : Lonec je namenjen za amatersko uporabo. Pokrov in ohišje lonca sta izdelana iz nerjavečega jekla 304, imata lep odporen dizajn, dno z dvojnimi slojem, možna uporaba na indukcijski plošči, električnem kuhalniku ali v plinski peči.

Izdelek z varnostnimi elementi. Regulacijski ventil: deluje stabilno in zanesljivo.

Varnostni ventil: samodejno nadzira notranji pritisk. V kolikor je notranji pritisk previsok, varnostni ventil spusti odvečno paro in zagotovi varnost.

Delovni napotki: lonec napolnite do polovice z vodo in ga pokrijte s pokrovko. Lonec odložite na ploščo in počakajte dokler iz reg. ventila ne izpiha para. Nato lonec snemite z površine in ga pustite za približno 10 minut odstati, da pride do odpravljanja neprijetnih vonjav iz novega nerjavečega jekla. Takoj, ko se lonec ohladi, pokrovko snemite in cel izdelek temeljito očistite.

Običajna uporaba: vsi ventili morajo biti čisti, enostavno in gladko se morajo premikati, tesnilo pa mora primerno prilegati nanje. Pokrovko položite na lonec, obrnite ročaj v smeri urinih kazalcev, dokler se v enakem smeru kot plošča, pri kateri so v ustreznem položaju obe strani ročaja - pokrov je sedaj pravilno zaprt.



Gretje: pri premikanju ali premeščanju lonca držite vedno oba ročaja hkrati. Lonec ogrevajte na ploščati, vodoravni plošči. Takoj ko pričnete z ogrevanjem, se bo iz odprtine varnostnega ventila izpustila para. To je povsem normalno, saj tlak ne zmore varnostnega ventila takoj zapreti. Ko dosežete zahtevan pritisk lahko takoj opazite varnostni ventil rdeče barve. Čas kuhanja prilagodite posameznim jedem. Kadar

iz regulacijskega ventila prične izhajati para, zmanjšajte zmogljivost plošče, dokler ne preneha uhajati para. V tej fazi se začne nastavljen čas kuhanja.

Hlajenje: za pospešitev procesa hlajenja (hitro izpuščanje pare) lahko regulacijski ventil premaknete v položaj za popuščanje ali pa lahko lonec držite pod hladno tekočo vodo.

Odpiranje tlačnega lonca: po dokončanem kuhanju izklopite grelec in lonec pustite da se ohladi. V kolikor se po dvignjenem regulacijskem ventilu ne pojavi nobena para, obrnite gumb za 90 stopinj proti smeri urinih kazalcev – pokrov lahko vzamete ven.

Po vsaki uporabi temeljito očistite regulacijski ventil. Lahko ga povsem vzamete ven in ga očistite pod tekočo vodo. Po vsaki uporabi tudi očistite zaporni ventil in odpiralni ventil ter varnostni ventil. Zaporni, odpiralni in varnostni ventil snemite s pokrova in ga operite s toplo vodo. Poskrbite, da zračna cev ne bo zamašena. Posamezne dele ponovno pravilno zmontirajte skupaj. Posebno čiščenje in napotki za uporabo: tesnilo redno mažite z oljem za kuhanje. S tem se bo podaljšala njegova življenjska

doba. V kolikor ne uporabljate lonca, ne zaklepajte pokrova. Enostavno lonec obrnite na glavo - da s tem pravilno zaščitite tesnilo. Pred pripravo v tlačnem loncu jedi najprej odmrznite. Stročnice in druge suhe dodatke najprej namočite, da postanejo mehkejšje. Jedi, ki se pri kuhanju povečujejo, kuhajte počasi in od začetka brez pokrovice. Ne pozabite, da po daljšem kuhanju prihaja tudi v tlačnem loncu do izparevanja tekočine. V loncu mora biti zato dovolj tekočine. V kolikor se vsebina lonca izlije, ga takoj odložite iz plošče. Preverite vse dele, ki se niso uporabljali dalj časa. Zamenjajte jih z novimi, če ugotovite, da so poškodovani.

Naslovi servisnih centrov:

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

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.

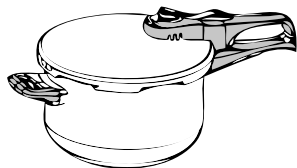
Pri reklamiranju blaga navedite tudi povratni naslov in telefonsko številko lastnika izdelka.

IDENTIFIKACIJA. Proizvođač: Zhejiang Yongda Stainless Steel Manufacture Co., Ltd

Tip: AS22G-3,5L / AS22G-4L / AS22G-6L Adagio

Radni tlak 0.6Bar / 0.9Bar

Maksimalni dozvoljeni tlak 3 bar



VAŽNE UPUTE

- Pročitajte sve instrukcije
- Nemojte ostavljati djecu da se zadržava u blizini tlačnog lonca dok je u radu. Posude serije 2260 DS, DS 2240, 2250 DS, DS 2270 su dizajnirani za kućnu uporabu.
- 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 gumbе. 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 pripreme nekih vrsta namirnica - na primjer tjestenina, brusnica, graška itd. može doći do nastanka pjene i prskanja što može uzrokovati začepljenje odvoda pare.
 - 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. Redovito čistite silikonsko brtvilo.
- U slučaju bilo kakvih oštećenja lonca nemojte ga više koristiti već ga odnesite prodavaču radi tehničkog pregleda.
- Ventil lonca, brtvilo, poklopac i sam lonac stalno čuvajte u čistom stanju, uklanjajte ostatke masnoće i jela.
- Prilikom zatvaranja provjerite da poklopac ispravno naliježe na lonac.
- Ukoliko para izlazi preko poklopca lonca, skinite lonac sa štednjaka, otvorite ga i provjerite pojedinačne dijelove lonca. Upozorenje: prilikom zagrijavanja izlazi para kroz otvor indikatora na poklopcu. Prilikom otvaranja provjerite, da li je indikator poklopca pao.
- PRIDRŽAVAJTE SE OVIH UPUTA

POPIS

Tlačni lonac za upotrebu u kućanstvu, od nehrđajućeg čelika 304.

Funkcije: Ekspres lonac je namijenjen za uporabu u domaćinstvu, poklopac i tijelo lonca su izrađeni od nehrđajućeg čelika tipa 304, lijepog je izgleda i izdržljiv, dno lonca je s duplim slojem, upotrebljiv je i u magnetnoj (mikrovalnoj) pećnici, električnom štednjaku i pećnici s pogonom na plin.

Višestruki sigurnosni uređaj, za osiguranje sigurne uporabe. Radni ventil - regulator tlaka: njegovo funkcioniranje je stabilno i pouzdano. Sigurnosni ventil: automatski će provjeriti unutarnji tlak; kada je unutarnji tlak isuviše velik, sigurnosni ventil će

omogućiti izlazak prekomjerne pare i obezbijediti sigurno funkcioniranje lonca.

Naputak za uporabu: Napunite lonac vodom do pola, a nakon toga ga zatvorite poklopcem. Zagrijte lonac do točke kada para počne izlaziti iz radnog-regulacijskog ventila lonca. Pomaknite ekspers lonac sa štednjaka i ostavite ga zatvorenog oko 10 minuta kako bi se uklonili mirisi novog nehrđajućeg čelika. Nakon što se lonac ohladio, podignite poklopac i pažljivo očistite cijeli lonac.

Normalno funkcioniranje: Molimo da osigurate da svi ventili budu čisti, da se mekano i s lakoćom pokreću kao i da brtva tijesno naliježe na poklopac lonca. Zatvorite lonac postavljajući poklopac na lonac u bilo kojem pravcu, pomjerite ručicu u smjeru kretanja kazaljki na satu sve dok ručica ne dođe u isti pravac s kontrolnom pločom i dok dva bočna mehanizma za zatvaranje lonca ne budu u odgovarajućem položaju nakon čega je lonac pravilno zatvoren.



Zagrijavanje: Kad pomjerate lonac, uvijek ga držite za obje ručice. Ekspres lonac zagrijavajte samo na ravnoj, horizontalnoj ploči. Kad započne proces kuhanja, para izlazi van iz prozorčića sigurnosnog ventila. To je normalno budući da tlak nije dovoljan da bi potpuno zatvorio sigurnosni ventil. Čim se dostigne neophodan tlak, crveno obojeni sigurnosni ventil izlazi van i jasno je vidljiv. Prila-

godite vrijeme kuhanja prema različitim vrstama hrane. Čim para počne izlaziti iz sigurnosnog ventila, prilagodite podešavanja (temperature) na pećnici tako da para skoro uopće više ne izlazi iz lonca. U toj točki započinje naznačeno vrijeme kuhanja.

Hlađenje. Da biste ubrzali proces hlađenja (brzi način ispuštanja pare), možete prilagoditi sigurnosni ventil u točku u kojoj počinje otpuštanje pare ili možete staviti zatvoren lonac ispod hladne, tekuće vode.

Otvaranje ekspres lonca. Čim je isteklo vrijeme kuhanja, isključite zagrijavanje pećnice i ostavite lonac da se ohladi. Kad podignete regulacijski ventil i ako para više ne izlazi van, okrenite gumb za 90 stupnjeva u smjeru suprotnom kretanju kazaljki na satu da biste podigli poklopac odnosno otvorili lonac.

Očistite temeljito regulacijski ventil nakon svake uporabe. Možete direktno gurnuti regulacijski ventil da biste ga očistili tekućom vodom. Očistite sigurnosni ventil za sprječavanje otvaranja lonca kao i sigurnosni ventil nakon svake uporabe. Ventil za sprječavanje otvaranja lonca i sigurnosni ventil izvadite iz poklopca i isperite toplom vodom. Provjerite da li je ventilaciona cijev čista i bez prisustva bilo kakvih zaostataka. Nakon toga ispravno sklopите pomenute dijelove.

Posebne instrukcije za čišćenje i uporabu: Redovito prebrišite brtvu jestivim uljem kako biste produljili životni vijek brtve. Kad lonac pohranjujete, nemojte ga do kraja zatvoriti zaključavanjem poklopca. Poklopac jednostavno postavite na vrh lonca tako što ćete ga preokrenuti, postavljanjem vanjske strane poklopca prema dole, a time će biti zaštićena i brtva. Odmrznite hranu prije nego li je počnete pripremati u ekspres loncu. Nakvasite grah ili druge suhe sastojke prije kuhanja kako biste ih smekšali. Kod pripremanja hrane koja se tijekom kuhanja mnogo širi, neka se takva hrana najprije kuha neko vrijeme u proključaloj vodi, bez poklopca na loncu. Imajte također u vidu da tekućina isparava nakon produženog kuhanja, čak i u ekspres loncu. Stoga biste trebali osigurati da u loncu ima dovoljna količina tekućine. Smijesta uklonite sa pećnice ekspres lonac ako dođe do prelijevanja njegove sadržine. Nakon dužeg vremenskog perioda nekorisćenja, provjerite sve dijelove ekspres lonca. Ako je bilo koji dio lonca očito deformiran, zamijenite ga.

JAMSTVENI LIST

Jamstveni rok 24 mjeseca

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

Jamstvo ne pokriva slijedeće slučajeve:

- * Ako je proizvod bio korišten suprotno NAPUTKU ZA UPORABU;
- * Ako je došlo do oštećenja zbog udara ili pada
- * Neovlašteni popravci i promjene proizvoda.

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

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

Naziv proizvoda:

Proizvodni broj:

Kod EAN:

Pečat prodavca:

Prodajna cijena:

Datum prodaje Potpis prodavca:
(mjesec slovima):

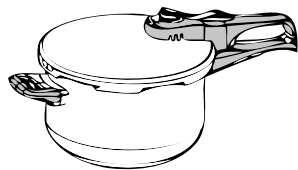
Ovaj jamstveni list treba dostaviti prilikom svake reklamacije proizvoda. Čuvajte ga na sigurnom mjestu. Jamstveni list je važeći samo ako je uredno popunjen, s pečatom prodavaonice, i ako sadrži datum prodaje i potpis prodavaoca. Prilikom reklamacije navedite adresu i broj telefona vlasnika proizvoda.

IDENTIFIKACIJA: Proizvođač: Zhejiang Yongda Stainless Steel Manufacture Co., Ltd

Tip: AS22G-3,5L / AS22G-4L / AS22G-6L Adagio

Radni pritisak: 0.6Bar / 0.9Bar

Maksimalni dozvoljeni pritisak 3 bar



VAŽNA UPUTSTVA

- Pročitajte sve instrukcije.
- Nemojte ostavljati decu da se zadržavaju u blizini ekspres lonca dok je u radu. lonci serije DS 2260, DS 2240, DS 2250, DS-2270 je dizajniran za kućnu upotrebu. Ekonom lonac mogu da koriste samo lica starija od 18 godina
- Nemojte stavljati lonac u zagrejanu pećnicu za pečenje.
- 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.

- Nemojte koristiti ekspres lonce u druge svrhe već samo u svrhe za koje su namenjeni.
 - 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“.
 - 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“.
 - Nikad nemojte koristiti ekspresni lonac bez vode. Može doći do opasnog oštećenja.
 - 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.
 - 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.
 - Prilikom kuvanja testenina lonac treba pre otvaranja lagano protresti kako ne bi došlo do prskanja.
 - Pre svake upotrebe proverite da li su ventili slobodni. Pogledajte Uputstvo za upotrebu.
 - Ne upotrebljavajte lonac za prženje pod pritiskom u ulju.
 - Ne obavljajte nikakve druge zahvate na sigurnosnom sistemu lonca osim čišćenja i održavanja u skladu sa uputstvima.
 - Koristite samo originalne rezervne delove dostavljene od strane proizvođača za konkretni model lonca. Redovito čistite silikonsku zaptivku. U slučaju bilo kakvih oštećenja lonca nemojte ga više upotrebljavati već ga odnesite kod prodavača zbog tehničkog pregleda. Ventil lonca, zaptivka, poklopac i sam lonac stalno čuvajte u čistom stanju, uklanjajte ostake masnoće i jela. Prilikom zatvaranja proverite da poklopac ispravno naleže na lonac. Ukoliko para izlazi kroz poklopac lonca, skinite lonac sa štednjaka, otvorite ga i proverite pojedine delove lonca. Upozorenje: prilikom zagrijavanja izlazi para kroz otvor indikatora na poklopcu. Prilikom otvaranja proverite, da li je indikator na poklopcu pao.
- q) PRIDRŽAVAJTE SE OVIH UPUTSTAVA

POPIS

Ekspres lonac za upotrebu u domaćinstvu, od nerđajućeg čelika 304. Zahvaljujući savremenim tehnološkim rešenjima i materijalima ekonom lonac je vrhunski proizvod za upotrebu u svakoj kuhinji. Sendvič dno obezbeđuje ravnomernu raspodelu topline po celom dnu lonca i tako omogućava značajnu uštedu energije prilikom kuvanja.

Ekonom lonac je opremljen sa više zaštitnih elementa.

U slučaju blokiranja radnog ventila lonca para će izlaziti kroz bezbednosni ventil.

Ukoliko je i ovaj ventil blokiran, para izlazi kroz bezbednosni otvor u poklopcu lonca.

To garantuje potpunu bezbednost proizvoda. Ukoliko su ekspres lonci isporučeni u kompletu s jednim poklopcem, poklopac se može upotrebiti za oba lonca.

Funkcije: Ekspres lonac je namenjen za upotrebu u domaćinstvu, poklopac i telo lonca su izrađeni od nerđajućeg čelika tipa 304, lepog je izgleda i izdržljiv, dno lonca je sa duplim slojem, upotrebljiv je i u magnetnoj (mikrotalasnoj) pećnici, električnom

štednjaku i pećnici sa pogonom na gas.

Višestruki sigurnosni uređaj, za osiguranje sigurne upotrebe. Radni ventil – regulator pritiska: njegovo funkcionisanje je stabilno i pouzdano. Sigurnosni ventil: automatski će proveriti unutrašnji pritisak; kada je unutrašnji pritisak isuviše visok, sigurnosni ventil će omogućiti izlazak prekomerne pare i obezbediti sigurno funkcionisanje lonca.

Uputstvo za upotrebu: Napunite lonac vodom do pola, a nakon toga ga zatvorite poklopcem. Zagrejte lonac do tačke kada para počne da izlazi iz radnog-regulacionog ventila lonca. Pomerite ekspers lonac sa štednjaka i ostavite ga zatvorenog oko 10 minuta kako bi se uklonili mirisi novog, nerđajućeg čelika. Nakon što se lonac ohladio, podignite poklopac i pažljivo očistite ceo lonac.

Normalno funkcionisanje: Molimo da osigurate da svi ventili budu čisti, da se mekano i sa lakoćom pokreću kao i da zaptivna guma tesno naleže na poklopac lonca. Zatvorite lonac postavljajući poklopac na lonac u bilo kojem pravcu, pomerite ručicu u smeru kretanja kazaljki na časovniku sve dok ručica ne dođe u isti pravac sa kontrolnom pločom i dok dva bočna mehanizma za zatvaranje lonca ne budu u odgovarajućem položaju nakon čega je lonac pravilno zatvoren.



Zagrevanje: Kada pomerate lonac, uvek ga držite za obe ručice. Ekspres lonac zagrevajte samo na ravnoj, horizontalnoj ploči. Kada započne proces kuvanja, para izlazi napolje iz prozorčića sigurnosnog ventila. To je normalno s obzirom da pritisak nije dovoljan da bi potpuno zatvorio sigurnosni ventil. Čim se dostigne neophodan pritisak, crveno obojeni sigurnosni ventil izlazi napolje i jasno je

vidljiv. Prilagodite vreme kuvanja prema različitim vrstama hrane. Čim para počne da izlazi iz sigurnosnog ventila, prilagodite podešavanje (temperatura) na pećnici tako da para skoro uopšte više ne izlazi iz lonca. U toj tački započinje naznačeno vreme kuvanja.

Hlađenje. Da biste ubrzali proces hlađenja (brzi način ispuštanja pare), možete da prilagodite sigurnosni ventil u tačku u kojoj počinje otpuštanje pare ili možete staviti zatvoren lonac ispod hladne, tekuće vode.

Otvaranje ekspres lonca. Čim je isteklo vreme kuvanja, isključite zagrevanje pećnice i ostavite lonac da se ohladi. Kada podignete regulacioni ventil i ako para više ne izlazi, okrenite dugme za 90 stepeni u smeru suprotnom kretanju kazaljki na časovniku da biste podigli poklopac odnosno otvorili lonac.

Očistite detaljno regulacioni ventil nakon svake upotrebe. Možete direktno da gurnete regulacioni ventil da biste ga očistili tekućom vodom. Očistite sigurnosni ventil za sprečavanje otvaranja lonca kao i sigurnosni ventil nakon svake upotrebe. Ventil za sprečavanje otvaranja lonca i sigurnosni ventil izvadite iz poklopca i isperite toplom vodom. Proverite da li je ventilaciona cev čista i bez prisustva bilo kakvih ostataka. Nakon toga pravilno sklopите pomenute delove.

Posebne instrukcije za čišćenje i upotrebu: Redovno brišite zaptivnu gumu jestivim uljem kako biste produžili životni vek zaptivke. Kada odlažete lonac, nemojte ga do kraja zatvoriti zaključavanjem poklopca. Poklopac jednostavno postavite na vrh lonca tako što ćete ga preokrenuti, postavljanjem spoljašnje strane poklopca prema dole, a time će biti zaštićena i zaptivna guma. Odmrznite hranu pre nego što je počnete pripremati u ekspres loncu. Namočite (natopite) pasulj ili druge suve sastojke pre kuvanja kako biste ih omekšali. Prilikom pripremanja hrane koja se tokom kuvanja mnogo širi, neka se takva hrana najpre kuva neko vreme u proključaloj vodi, bez poklopca na loncu. Imajte takođe u vidu da tekućina isparava nakon produženog ku-

vanja, čak i u ekspres loncu. Stoga bi trebalo da osigurate da u loncu ima dovoljna količina tekućine. Odmah uklonite sa pećnice ekspres lonac ako dođe do preliivanja njegove sadržine. Nakon dužeg vremenskog perioda nekorišćenja, proverite sve delove ekspres lonca. Ako je bilo koji deo lonca očigledno oštećen, zamenite ga.

Spisak ovlašćenih servisa: VETRO-PLUS a.s. Dobřenice 202, Logistický park, 203 25 Dobřenice, Cz

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 slućajeve:

- * 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 slućaju 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:

Pećat 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 taćnu adresu i broj telefona vlasnika proizvoda.

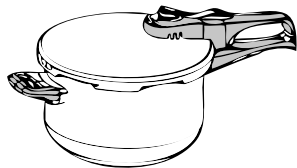
IDENTIFIKACIJA

Proizvođač Zhejiang Yongda Stainless Steel Manufacture Co., Ltd.

Tip: AS22G-3,5L / AS22G-4L / AS22G-6L Adagio

Radni pritisak 0.6Bar / 0.9Bar

Maksimalni dozvoljeni pritisak 3 bar

**VAŽNA UPUTSTVA**

a) Pročitajte sve instrukcije

b) Nemojte ostavljati djecu da se zadržavaju u blizini lonca dok isti upotrebljavate. lonci serije DS 2260, DS 2240, DS 2250, DS-2270 je dizajniran za kućnu upotrebu. Ekspres lonac smiju koristiti samo osobe starije od 18 godina

c) Nemojte stavljati lonac u zagrijanu pećnicu.

d) Prilikom upotrebe lonca pod tlakom postupajte veoma oprezno.

Nemojte doticati vruće površine. Prilikom rukovanja s loncem upotrebljavajte rukohvate i dugmad. Prilikom kuvanja upotrebljavajte zaštitu ukoliko je to potrebno.

e) Nemojte upotrebljavati lonce u druge svrhe nego samo za one za koje su namijenjeni.

f) Prilikom kuvanja lonac funkcionise pod pritiskom. Prije zagrijavanja provjerite da je tlačni lonac dobro zatvoren, vidi „Upute za upotrebu“. Prije zagrijavanja provjerite da je lonac zatvoren. Vidi „Uputstva za uporabu“.

g) Nikad nemojte otvarati lonac silom. Nikad nemojte otvarati lonac dok nije potpuno bez unutarnjeg tlaka. Vidi poglavlje „Rukovanje“.

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

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

Upotrebljavajte prikladne izvore grijanja u skladu s uputstvima.

k) Prilikom kuvanja mesa koje na površini sadrži kožu koja bi se pod utjecajem tlaka mogla nabubriti (npr. goveđi jezik itd.), ne dotičite je dok je nabubrena; u protivnom može puknuti i izazvati opekline.

l) Prilikom kuvanja tjestenina prije otvaranja lagano protresite lonac, da ne bi došlo do prskanja.

m) Prije svake upotrebe provjerite da su ventili slobodni. Vidi Uputstva za upotrebu.

n) Ne upotrebljavajte lonac za prženje pod pritiskom.

o) Ne obavljajte nikakve zahvate na bezbjednosnom sistemu lonca, osim čišćenja i održavanja u skladu s uputama.

p) Koristite samo originalne rezervne dijelove dostavljene od strane proizvođača za konkretni model. Uvijek upotrebljavajte tijelo (lonac) i poklopac istog proizvođača koji su označeni kao kompatibilni. Upozorenje: prilikom zagrijavanja izlazi para kroz otvor indikatora na poklopcu.

Prilikom otvaranja provjerite, da li je indikator poklopca pao.

q) **PRIDRŽAVAJTE SE OVIH UPUTSTAVA**

POPIS

Tlačni lonac za upotrebu u kućanstvu, od nehrđajućeg čelika 304

Funkcije: Ekspres lonac je namijenjen za upotrebu u domaćinstvu, poklopac i tijelo lonca su izrađeni od nehrđajućeg čelika tipa 304, lijepog je izgleda i izdržljiv, dno lonca je s duplim slojem, upotrebljiv je i u magnetnoj (mikrovalnoj) pećnici, električnom štednjaku i pećnici s pogonom na plin.

Višestruki sigurnosni uređaj, za osiguranje sigurne upotrebe. Radni ventil - regulator tlaka: njegovo funkcioniranje je stabilno i pouzdano. Sigurnosni ventil: automatski će provjeriti unutarnji tlak; kada je unutarnji tlak isuviše velik, sigurnosni ventil će omogućiti izlazak prekomjerne pare i obezbijediti sigurno funkcioniranje lonca.

Uputstvo za upotrebu: Napunite lonac vodom do pola, a nakon toga ga zatvorite poklopcem. Zagrijte lonac do tačke kada para počne izlaziti iz radnog-regulacijskog ventila lonca. Pomaknite ekspers lonac sa štednjaka i ostavite ga zatvorenog oko 10 minuta kako bi se uklonili mirisi novog, nehrđajućeg čelika. Nakon što se lonac ohladio, podignite poklopac i pažljivo očistite cijeli lonac.

Normalno funkcioniranje: Molimo da osigurate da svi ventili budu čisti, da se mekano i s lakoćom pokreću kao i da zaptivna guma tijesno naliježe na poklopac lonca. Zatvorite lonac postavljajući poklopac na lonac u bilo kojem pravcu, pomjerite ručicu



u smjeru kretanja kazaljki na satu sve dok ručica ne dođe u isti pravac s kontrolnom pločom i dok dva bočna mehanizma za zatvaranje lonca ne budu u odgovarajućem položaju nakon čega je lonac pravilno zatvoren.

Zagrijavanje: Kad pomjerate lonac, uvijek ga držite za obje ručice. Ekspres lonac zagrijavajte samo na ravnoj, horizontalnoj ploči. Kad započne

proces kuvanja, para izlazi napolje iz prozorčića sigurnosnog ventila. To je normalno budući da tlak nije dovoljan da bi potpuno zatvorio sigurnosni ventil. Čim se dostigne neophodan tlak, crveno obojeni sigurnosni ventil izlazi napolje i jasno je vidljiv. Prilagodite vrijeme kuvanja prema različitim vrstama hrane. Čim para počne izlaziti iz sigurnosnog ventila, prilagodite podešavanje (temperature) na pećnici tako da para skoro uopšte više ne izlazi iz lonca. U toj tački započnje naznačeno vrijeme kuvanja.

Hlađenje. Da biste ubrzali proces hlađenja (brzi način ispuštanja pare), možete prilagoditi sigurnosni ventil u tačku u kojoj počinje otpuštanje pare ili možete staviti zatvoren lonac ispod hladne, tekuće vode.

Otvaranje ekspres lonca. Čim je isteklo vrijeme kuvanja, isključite zagrijavanje pećnice i ostavite lonac da se ohladi. Kad podignete regulacijski ventil i ako para više ne izlazi napolje, okrenite dugme za 90 stepeni u smjeru suprotnom kretanju kazaljki na satu da biste podigli poklopac odnosno otvorili lonac.

Očistite temeljito regulacijski ventil nakon svake upotrebe. Možete direktno gurnuti regulacijski ventil da biste ga očistili tekućom vodom. Očistite sigurnosni ventil za spriječavanje otvaranja lonca kao i sigurnosni ventil nakon svake upotrebe. Ventil za spriječavanje otvaranja lonca i sigurnosni ventil izvadite iz poklopca i isperite toplom vodom. Provjerite da li je ventilaciona cijev čista i bez prisustva bilo kakvih zaostataka. Nakon toga ispravno sklopite pomenute dijelove.

Posebne instrukcije za čišćenje i upotrebu: Redovno obrišite zaptivnu gumu jestivim uljem kako biste produžili životni vijek zaptivke. Kad lonac pohranjujete, nemojte ga do kraja zatvoriti zaključavanjem poklopca. Poklopac jednostavno postavite na vrh lonca tako što ćete ga preokrenuti, postavljanjem spoljašnje strane poklopca prema dole, a time će biti zaštićena i zaptivna guma. Odmrznite hranu prije nego što je počnete pripremati u ekspres loncu. Nakvasite grah ili druge suve sastojke prije kuvanja kako biste ih smekšali. Prilikom pripremanja hrane koja se tokom kuvanja mnogo širi, neka se takva hrana najprije kuva neko vrijeme u proključaloj vodi, bez poklopca na loncu. Imajte također u vidu da tekućina isparava nakon produženog kuvanja, čak i u ekspres loncu. Stoga biste trebali osigurati da u loncu ima dovoljna količina tekućine. Smjesta uklonite sa pećnice ekspres lonac ako dođe do prelijevanja njegove sadržine. Nakon dužeg vremenskog perioda nekorištenja, provjerite sve dijelove ekspres lonca. Ako je bilo koji dio lonca očito oštećen, zamijenite ga.

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.

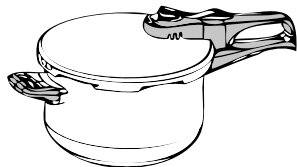
IDENTIFICARE

Producător: Zhejiang Yongda Stainless Steel Manufacture Co., Ltd

Tip: AS22G-3,5L / AS22G-4L / AS22G-6L Adagio

Presiune de lucru 0.6Bar / 0.9Bar

Presiune max. permisă 3 bar

**PREVEDERI IMPORTANTE**

a) Citiți toate instrucțiunile

b) Nu lăsați copiii în apropierea vasului în funcțiune. Oala cu presiune poate fi utilizată numai de persoane care au depășit vârsta de 18 ani. vase serie DS 2260, DS 2240, DS 2250, DS 2270 sunt proiectate pentru utilizarea acasă.

c) Nu introduceți vasul în cuptorul încins.

d) Manipulați vasul sub presiune cu maximum de atenție.

Nu vă atingeți de suprafețele fierbinți. Folosiți mânerele și butoanele de pe vas. Dacă este indispensabil, utilizați o protecție.

e) Nu utilizați vasele de gătit sub presiune în alte scopuri decât cele pentru care sunt destinate.

f) Această instalație lucrează sub presiune. Asigurați-vă că înainte de a încălzi vasul sub presiune, acesta este închis reglementar, v. „Instrucțiuni de funcționare”.

Convingeți-vă că, înainte de a-l încălzi, vasul este închis reglementar. V. „Instrucțiuni de utilizare”.

g) Nu deschideți niciodată vasul cu forță. Nu deschideți vasul înainte de a vă convinge că presiunea interioară a acestuia a scăzut complet. V. „Manipulare”.

h) Niciodată nu utilizați vasul de gătit sub presiune fără apă. Veți evita deteriorări grave.

i) 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.

j) Utilizați mijloace de încălzire adecvate, conform modului de utilizare.

k) După ce ați gătit carnea cu pielea (de ex. limba de vită) care poate să-și mărească volumul, nu împungeți carnea umflată, ați putea să vă opăriți.

l) Când veți găti paste făinoase, scuturați ușor vasul înainte de a-l deschide, veți evita astfel proiectarea mâncării.

m) Înaintea fiecărei utilizări verificați supapele să nu fie înfundate. V. instrucțiunile de utilizare.

n) Niciodată nu utilizați vasul pentru prăjirea alimentelor sub presiune.

o) Nu interveniți în nici unul din sistemele de siguranță care nu sunt cuprinse în cadrul instrucțiunilor de utilizare.

p) 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. Avertizare: în timpul încălzirii, aburul iese prin orificiul indicatorului închizătorului.

Când deschideți, convingeți-vă că indicatorul închizătorului a coborât.

q) **RESPECTAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI**

DESCRIERE

Vas de gătit sub presiune pentru uz casnic, material oțel inoxidabil 304

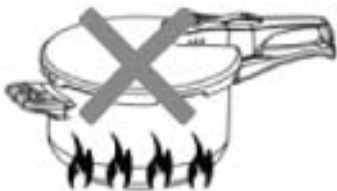
Funcție: oala cu presiune este destinată uzului casnic. Capacul și corpul oalei sunt produse din oțel inoxidabil 304, design frumos și rezistent, fund cu strat dublu, se poate utiliza pe plită cu inducție, electrică sau în cuptor cu gaze.

Produs cu elemente de securitate. Supapa de control: funcționează permanent și fiabil. Supapă de siguranță: controlează automat presiunea internă. Dacă presiunea în interior este prea înaltă, supapa de siguranță elimină excesul de aburi, asigurând astfel uzul sigur al vasului.

Instrucțiuni de operare: umpleți oala pe jumătate cu apă și acoperiți-o cu capacul. Așezați oala pe plită și așteptați până ce, din supapa de control, nu vor ieși aburi. Luați apoi oala de pe plită și lăsați-o să stea acoperită cu capacul pentru o perioadă de 10 minute pentru ca să dispară mirosul de oțel inoxidabil nou. Imediat ce oala se va răci, înlăturați capacul și spălați temeinic tot produsul.

Uz obișnuit: toate supapele trebuie să fie curate, să se miște cu ușurință și fără efort, garnitura de etanșeitate trebuie să se potrivească bine pe capac. Aplicați capacul pe oală, rotiți mânerul în sensul acelor de ceasornic până ce acesta se va afla în același sens cu panoul la care, în poziție corespunzătoare, se află ambele părți ale mânerului - acum capacul este închis corect.

Încălzirea: atunci când deplasați sau împingeți oala, aceasta trebuie întotdeauna ținută de ambele toarte. Încălziți oala pe o plită plană, orizontală. Imediat ce începeți să încălziți oala, din orificiul supapei de siguranță începe să iasă aburi. Aceasta este absolut normal, deoarece presiunea nu poate să închidă complet supapa de siguranță. Odată atinsă presiunea necesară, se vede clar supapa roșie de siguranță. Adaptați perioada de gătit bucatelor pe care le preparați. Când din supapa de control începe să iasă aburi, reduceți intensitatea de încălzire a plitei până ce aburii nu vor mai ieși aproape de loc. În această fază începe timpul setat pentru gătit.



Răcirea: pentru grăbirea procesului de răcire (modalitate rapidă de a ieși aburul) se poate pune supapa de control în poziția de degajare sau puteți pune oala sub un jet de apă rece.

Deschiderea oalei cu presiune: când ați terminat gătitul, plita trebuie deconectată, iar oala lăsată să se răcească. Dacă după ce veți ridica supapa

de control nu mai apar aburi, rotiți butonul cu 90 de grade împotriva sensului de rotire a acelor de ceasornic - puteți înlătura capacul.

După fiecare utilizare trebuie să curățați temeinic supapa de control. Puteți să o scoateți cu totul și să o curățați sub un jet de apă. După fiecare utilizare curățați și supapa de deschidere și închidere și supapa de siguranță. Scoateți din capac supapa de deschidere și închidere și supapa de siguranță și spălați-le cu apă caldă. Fiți atenți ca tubul de ventilație să nu fie înfundat cu nimic. Montați apoi la loc în mod corect toate componentele.

Curățare specială și instrucțiuni de utilizare: ungeți cu regularitate garnitura de etanșeitate cu ulei de gătit. Astfel îi veți prelungi durata de viață. Atunci când nu folosiți oala, nu închideți capacul. Puneți-o doar pe oală cu fundul în sus, veți asigura astfel protecția garniturii de etanșeitate. Este necesar ca alimentele să fie dezghețate înainte de a se pregăti în oala cu presiune. Legumele și alte ingrediente uscate trebuie înmuiate mai întâi. Gătiți bucatele care prin fierbere își măresc volumul, încet, la început fără capac. Aveți în vedere faptul că și în oala cu presiune lichidul se evaporă. De aceea este important ca în vas să fie o cantitate suficientă de lichid. Dacă se va vărsa conținutul oalei, luați imediat oala de pe plită. Controlați toate componentele care nu au fost folosite un timp îndelungat. Dacă unele sunt defectate la prima vedere, înlocuiți-le.

Lista atelierelor de reparații: VETRO-PLUS a.s. Dobřenice 202, Logistický park, 203 25 Dobřenice, Cz

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:

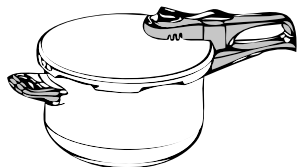
Ștampila magazinului:Preț de vânzare:.....

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.

ИДЕНТИФИКАЦИЯ. Продуцент: Zhejiang Yongda Stainless Steel Manufacture Co., Ltd
 Тип/ обем: AS22G-3,5L / AS22G-4L / AS22G-6L Adagio
 работно налягане (бара): 0.6Bar / 0.9Bar
 максимално разрешено налягане (бара): 3



ВАЖНИ РАЗПОРЕДБИ



а) Прочетете всички инструкции

б) Не оставяйте деца в близост до тенджерата под налягане, когато се употребява. Тенджерата под налягане може да се използва само от лица навършили 18 години. саксии серия DS 2260, DS 2240, DS 2250, DS 2270 са предназначени за домашна употреба.

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.

Някои видове хранителни продукти, напр. тестени изделия, червени боровинки, грах могат да се пенят, пръскат и така да задръстят устройството за отвеждане на пара.

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.

Не поставяйте тежки предмети върху работния клапан.

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.

Редовно почиствайте уплътнението от силикон.

Ако тенджерата показва каквито и да било признаци на повреда, прекратете употребата и предайте обратно на продавача за проверка

Винаги се уверете, че работния клапан, предпазния клапан, уплътнението, защитата срещу замърсявания, капака и самата тенджера са чисти, без мазни замърсявания и остатъци.

Всеки път когато затваряте капака се убедете, че е поставен правилно.

Ако през капака на тенджерата излиза пара, отстранете тенджерата от отопляващата повърхност и след като я отворите

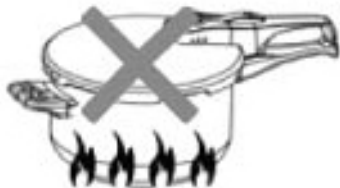
проверете отделните части на тенджерата. Предупреждение: при загряване през отвора на индикатора на заключването излиза пара.

При отварянето се уверете, че индикатора на заключването е спаднал.

р) СПАЗВАЙТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ

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. Благодарение на използваните технологии и материали тенджерите под налягане са превъзходни продукти за всяка кухня. Сандвичовото дъно осигурява перфектно разпределяне на топлината по цялото дъно на тенджерата и така позволява значителна икономия на енергия по време на готвене. Тенджерата под налягане е снабдена с няколко елемента за безопасност. Ако се стигне до блокиране на работния клапан парата ще изтича през предпазния клапан. В случай, че и той е блокиран, парата ще изтича през отвора за безопасност в капака на тенджерата. Това гарантира абсолютна безопасност на продукта. Ако тенджерите под налягане се доставят като комплект с един капак, той може да се използва без ограничения за двете тенджери.

Функция: тенджерата под налягане е предназначена за домашна употреба. Капака и тялото на тенджерата са направени от неръждаема стомана 304, хубав и издръжлив дизайн, дъно с двоен слой, може да се използва върху индукционен котлон,



електрическа готварска печка или газова фурна.

Продукт с елементи за безопасност.

Регулационен вентил: функционира стабилно и надеждно. Предпазен клапан: автоматично контролира вътрешното налягане. Когато вътрешното налягане е прекалено високо, предпазния клапан изпуска прекалено многото пара и така осигурява безопасност.

Работни инструкции: напълнете тенджерата до половината с вода и я закрийте с капака. поставете тенджерата върху котлона и чакайте, докато от регулационния вентил не започне да излиза пара. След това смъкнете тенджерата от котлона и я оставете в продължение на около 10 минути да престои и с капака, за да се стигне до отстраняване на миризмата от новата неръждаема стомана. След като тенджерата изстине, отстранете капака и старателно почистете целия продукт.

Нормално използване: всички клапани трябва да бъдат чисти, да се движат лесно и плавно и уплътнението трябва удобно да досяда към капака. Поставете капака върху тенджерата, завъртете ухото по посока на часовниковите стрелки, докато не е в същата посока като панела, в който в съответстващото положение са двете страни на държателя - сега капака е затворен правилно

Отопление: при придвижване или преместване на тенджерата е необходимо да я държите винаги за двете уши. Загрявайте тенджерата върху плосък, хоризонтален котлон. След като започнете със загряването, от прозореца на предпазния клапан започва да излиза пара. Това е напълно нормално, защото налягането не може да затвори напълно предпазния клапан. След постигане на желаното налягане може ясно да се види червения предпазен клапан. Регулирайте времето за готвене към отделните ястия. Когато от регулационния вентил започне да изтича пара, намалете мощността на котлона, докато не престане да изтича почти никаква пара. В тази фаза започва да тече настроеното време за готвене.

Охлаждане: за ускоряване на процеса на охлаждане (бърз начин на изпускане на парата) регулационният вентил може да се придвижи в положение на освобождаване или можете да държите тенджерата под студена течаща вода.

Отваряне на тенджерата под налягане: след приключване на готвенето е необходимо да се изключи котлона и да се остави тенджерата да изстине. Ако след повдигане на регулационния вентил не се появи никаква пара, след това завъртете с бутон на 90 градуса срещу посоката на часовниковите стрелки - можете да премахнете капака.

След всяка употреба е необходимо старателно да се почисти регулационния вентил. Можете да го извадите изцяло и да го почистите под течаща вода. След всяка употреба почистете също затварящия и отварящия клапан и предпазния клапан.

Премахнете затварящия и отварящия клапан и предпазния клапан от капака и ги измийте с топла вода. Убедете се, че вентилационната тръба не е задръстена. След това сглобете отново правилно отделните части заедно.

Специално почистване е указания за използване: редовно смазвайте уплътнението с готварско масло. С това се удължава неговата животоспособност. Когато не употребявате тенджерата, не заключвайте капака. Просто го поставете върху тенджерата нагоре с краката, така ще бъде осигурена защитата на уплътнението. Ястията трябва преди приготвянето в тенджерата под налягане най-напред да се размразят. Бобовите и другите сухи съставки най-напред наkisнете за да омекнат. Ястия, които по време на готвене увеличават своята големина, варете бавно и отначало без капак. Също така имайте в предвид, че след продължително готвене в тенджерата под налягане се стига и в тенджерата под налягане до изпарение на течността. Затова в тенджерата би трябвало да има достатъчно количество течност. Ако съдържанието на тенджерата се разлее, тогава веднага я смъкнете от котлона. Проверете всички части, които продължително време не са били използвани. Когато някои са очевидно повредени, тогава ги сменете.

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

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 продавачия:

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 продавачия.

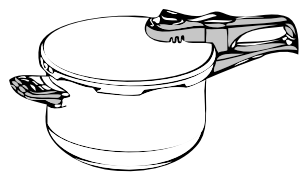
При рекламация посочете обратен адрес и телефонен номер на собственика на продукта.

Identification: Producer: Zhejiang Yongda Stainless Steel Manufacture Co., Ltd

Type/capacity: AS22G-3,5L / AS22G-4L / AS22G-6L Adagio

Working pressure (bar): 0.6Bar / 0.9Bar

Maximal allowed pressure (bar): 3



Fonction : la cocotte-minute est destinée à l'utilisation domestique. Le couvercle et le corps de la cocotte-minute sont fabriqués en acier inoxydable 304, joli design résistant, fond avec couche double, utilisation possible sur plaques à induction, plaque électrique ou au four à gaz. Produit avec éléments de sécurité. Soupape de régulation : fonctionne de façon stable et fiable. Soupape de sécurité : contrôle automatiquement la pression interne. Si la pression interne est trop élevée, la soupape de sécurité évacue la vapeur excessive et assure ainsi la sécurité.

Consignes d'utilisation : remplissez la cocotte-minute d'eau jusqu'à la moitié et couvrez avec le couvercle. Placez la cocotte-minute sur la plaque et attendez que la vapeur s'échappe de la soupape de régulation. Ensuite, retirez la cocotte-minute de la plaque et laissez-la ainsi pendant environ 10 minutes, avec le couvercle, de façon à supprimer l'odeur d'acier inoxydable neuf. Après le refroidissement de la cocotte-minute, retirez le couvercle et nettoyez soigneusement tout le produit.

Utilisation courante : toutes les soupapes doivent être propres, boucher facilement et sans à-coups et le joint doit adhérer au



couvercle. Posez le couvercle sur la cocotte-minute, tournez la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle soit au même niveau que le panneau, près duquel les deux côtés de la poignée se trouvent dans la position adéquate - ainsi, le couvercle est correctement fermé.

Réchauffage : lorsque vous bougez ou déplacez la cocotte-minute, tenez-la toujours par les deux poignées. Placez la cocotte-minute sur une plaque

plate et horizontale. Dès le début du réchauffage, la vapeur s'échappe de l'orifice de la soupape. Cela est tout à fait normal, car la pression ne peut pas fermer complètement la soupape de sécurité. Après l'atteinte de la pression souhaitée, la soupape de sécurité rouge est clairement visible. Adaptez le temps de cuisson aux plats individuels. Lorsque la vapeur commence à s'échapper de la soupape de régulation réduisez la puissance de la plaque pour obtenir un échappement de vapeur minimal. A ce moment-là commence à courir le temps de cuisson réglé.

Refroidissement : pour accélérer le procédé de refroidissement (mode rapide d'évacuation de la vapeur), il est possible de placer la soupape de régulation à la position de libération ou de placer la cocotte-minute sous un filet d'eau froide.

Ouverture de la cocotte-minute : à la fin de cuisson, arrêtez la plaque et laissez la cocotte-minute refroidir. Lorsque aucune vapeur ne s'échappe après le levage de la soupape de régulation, tournez le bouton de 90° dans le sens inverse des aiguilles d'une montre - vous pouvez retirer le couvercle. Après chaque utilisation, nettoyez soigneusement la soupape de régulation. Vous pouvez la retirer complètement et la nettoyer sous un filet d'eau. Nettoyez également après chaque utilisation la soupape de fermeture et d'ouverture et la soupape de sécurité. Retirez la soupape d'ouverture et de fermeture du couvercle et lavez-la à l'eau chaude. Veillez à ce que le tube de soupape ne soit pas bouché. Remontez ensuite toutes les pièces.

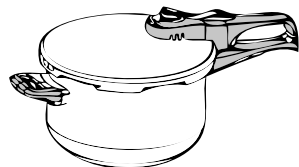
Nettoyage spécial et consignes d'utilisation : graissez régulièrement le joint avec de l'huile de cuisine. Ceci permet de prolonger sa durée de vie. si vous n'utilisez pas la cocotte-minute, ne fermez pas le couvercle. Placez simplement la cocotte-minute à l'envers pour assurer ainsi la protection du joint. Avant de préparer les aliments dans la cocotte-minute, il est nécessaire de les décongeler. Avant de faire cuire les oléagineux et d'autres ingrédients secs, trempez-les d'abord pour qu'ils ramollissent. Cuisez lentement les aliments qui augmentent de volume en cuisant, au début sans couvercle. Notez qu'une cuisson prolongée provoque l'évaporation de liquides même dans la cocotte-minute. C'est pourquoi, mettez suffisamment de liquide dans la cocotte-minute. Si vous renversez le contenu de la cocotte-minute sur la plaque, nettoyez-la immédiatement. Contrôlez toutes les pièces non utilisées pendant une durée prolongée. Si certaines pièces sont endommagées, remplacez-les.

identificación: Productor: Zhejiang Yongda Stainless Steel Manufacture Co., Ltd

Tipo / Capacidad: AS22G-3,5L / AS22G-4L / AS22G-6L Adagio

Presión de trabajo (bar): 0.6Bar / 0.9Bar

Presión permitida máxima (bar): 3



Función: la olla a presión está diseñada para uso doméstico. El cuerpo de la olla y la tapa están fabricados de acero inoxidable 304, diseño bonito y resistente, fondo de doble capa, puede ser utilizada en placa de inducción, cocina eléctrica u horno de gas.

Producto con elementos de seguridad. Válvula de control: opera de forma estable y fiable.

Válvula de seguridad: controla automáticamente la presión interna. Si la presión interna es demasiado alta, la válvula de seguridad disminuye el exceso de vapor, asegurando así la seguridad.

Instrucciones de uso: Llene la olla hasta la mitad con agua y cúbrala con tapa. Coloque la olla en la placa y espere hasta que empiece salir el vapor de la válvula de control. A continuación, retire la olla del fuego y déjala durante unos 10 minutos cerrada con el fin de eliminar el olor del acero inoxidable nuevo. Una vez enfriada la olla, retire la tapa y limpie a fondo todo el producto.

Uso normal: Todas las válvulas deben estar limpias, lisas y fáciles de mover y la junta debe apoyarse en la tapa cómodamente. Ponga la tapa en la olla, gire el asa en el sentido horario hasta que esté en la misma dirección que el panel en el que los dos lados del soporte

están en la posición adecuada - la tapa está ahora correctamente cerrada

Calentamiento: al desplazar o mover la olla, es necesario siempre sujetarla con ambas asas.

Caliente la olla sobre una placa plana y horizontal.

Una vez que comience a calentarse, empieza a salir vapor de la válvula de seguridad. Esto es normal, ya que la válvula de seguridad no se puede cerrar por completo. Después de alcanzar la presión



requerida, se puede ver claramente la válvula de seguridad en rojo. Ajuste el tiempo de cocción a platos concretos. Cuando empieza a salir el vapor de la válvula de seguridad, baje la potencia de la placa, hasta que casi no sale el vapor. En este momento empieza a correr el tiempo de cocción ajustado.

Enfriamiento: para acelerar el proceso de enfriamiento (una forma rápida de eliminar el vapor) es posible poner la válvula de control en la posición de liberación, o puede poner la olla en agua corriente.

Abrir la olla a presión: después de la cocción es necesario apagar la placa y dejar enfriar la olla. Si después de levantar la válvula de seguridad no aparece vapor, gire el botón 90 grados en el sentido antihorario - la tapa se puede quitar.

Después de cada uso, es necesario limpiar a fondo la válvula de control. Puede desmontarla completamente y limpiarla con agua corriente. Después de cada uso limpie también la válvula de cierre y apertura y la válvula de seguridad. Quite la válvula de cierre y apertura y la válvula de seguridad de la tapa y lávelas con agua tibia. Asegúrese de que el tubo de ventilación no esté bloqueado. Luego es necesario montar las piezas individuales de manera correcta.

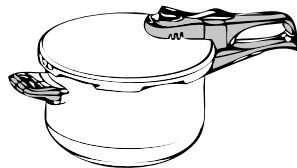
Instrucciones especiales de limpieza y de uso: Regularmente engrase la junta con aceite de mesa. Se prolongará su vida útil. Si no se utiliza la olla, no cierre la tapa. Basta con colocarla en la olla al revés, con lo cual se protege la junta. Al preparar las comidas congeladas en la olla a presión, debe primero descongelarlas. Legumbres y otros ingredientes secos remójelos primero para ablandarlos. Platos, que adquieren volumen al cocinar, primero hay que cocinarlos lentamente y sin tapa. Hay que tener en cuenta que durante tiempo de cocción se va evaporizando el líquido en la olla a presión también. En la olla debe haber suficiente líquido. Si el contenido de la olla se derrama, hay que quitar inmediatamente la olla del fuego. Revise todas las partes que no se han utilizado durante algún tiempo. Si alguna está deteriorada, hay que reemplazarla.

identificazione: produttore: Zhejiang Yongda Stainless Steel Manufacture Co., Ltd

Tipo / Capacità: AS22G-3,5L / AS22G-4L / AS22G-6L Adagio

Pressione di esercizio (bar): 0.6Bar / 0.9Bar

Pressione massima consentita (bar): 3



Funzione: pentola a pressione per uso domestico. Il coperchio e il corpo della pentola sono prodotti in acciaio inox 304, di disegno bello e resistente, fondo a doppio strato, può essere usata su piastra ad induzione, fornello elettrico o nel forno a gas. Prodotto con dispositivi di sicurezza. Valvola di regolazione: funziona in maniera stabile ed affidabile. Valvola di sicurezza: controlla automaticamente la pressione interna. Se è troppo elevata, la valvola di sicurezza scarica il vapore eccessivo garantendo la sicurezza del funzionamento.

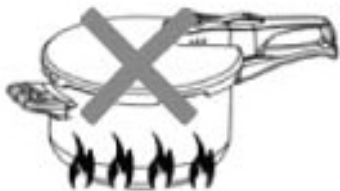
Istruzioni per il primo utilizzo: riempire la pentola fino alla metà con l'acqua e chiudere

con il coperchio. Porre la pentola sulla fiamma ed aspettare, finché non esca il vapore dalla valvola di regolazione. Dunque togliere la pentola dal fuoco e lasciarla riposare per circa 10 minuti con coperchio al fine di eliminare i cattivi odori dall'acciaio inox nuovo. Non appena la pentola si raffredda, togliere il coperchio e pulire con cura l'intero prodotto.

Uso normale: tutte le valvole devono essere pulite, devono muoversi liberamente con facilità e la guarnizione deve perfettamente aderire al coperchio. Mettere il coperchio sulla pentola, ruotare il manico in senso orario per allinearli con il pannello, presso il quale si

trovano, nella posizione corrispondente, i due lati del manico - ora il coperchio è ben chiuso

Riscaldamento: in caso di spostamento o trasferimento della pentola occorre sempre afferrarla per le due impugnature. Scaldare la pentola su una piastra piana, orizzontale. Non appena comincia a scaldarsi, dalla finestra della valvola di sicurezza comincia ad uscire il vapore. E' del tutto normale in quanto la pressione non riesce a chiudere completamente la valvola di regolazione.



Al raggiungimento della pressione richiesta, la valvola di sicurezza rossa è chiaramente visibile. Il tempo di cottura va adeguato al tipo di piatto. Quando comincia ad uscire il vapore dalla valvola di regolazione, abbassare il fuoco, finché il vapore non smette di uscire. Da questo momento inizia a decorrere il tempo di cottura impostato.

Raffreddamento: per accelerare il processo di raffreddamento (fuoriuscita veloce del vapore), la valvola di regolazione può essere spostata nella posizione di rilascio, oppure è possibile mettere la pentola sotto acqua fredda corrente.

Apertura della pentola a pressione: quando il tempo è scaduto, occorre spegnere il fuoco e lasciar raffreddare la pentola. Se non esce più il vapore dopo il sollevamento della valvola di regolazione, ruotare il tasto di 90 gradi in senso antiorario - ora si può togliere il coperchio. Dopo ogni utilizzo occorre pulire con cura la valvola di regolazione. E' possibile estrarla completamente e lavarla sotto l'acqua corrente. Dopo ogni utilizzo pulire anche la valvola di chiusura e di apertura e la valvola di sicurezza. Rimuovere la valvola di chiusura e di apertura e la valvola di sicurezza dal coperchio e lavarle con l'acqua calda. Evitare ed eventualmente eliminare l'ostruzione del tubo di ventilazione. Dunque procedere al montaggio corretto di tutte le singole parti.

Pulizia speciale e istruzioni per l'uso: lubrificare regolarmente la guarnizione con olio commestibile per prolungare la sua durata di vita. Non chiudere il coperchio se non utilizzate la pentola. Metterlo semplicemente al rovescio sulla pentola per proteggerne la guarnizione. I cibi vanno scongelati prima di prepararli nella pentola a pressione. I legumi e altri ingredienti secchi vanno prima ammorliti perchè diventino morbidi. I piatti che aumentano il loro volume durante la cottura vanno cotti a calore moderato e, all'inizio, senza coperchio. Bisogna tenere anche conto che dopo una cottura prolungata si verifica l'evaporazione del liquido all'interno della pentola. Perciò la pentola dovrebbe contenere una quantità sufficiente di liquido. Se il contenuto della pentola si cosparge, toglierla immediatamente dal fuoco. Controllare tutte le parti non utilizzate per un periodo prolungato. Se risultano +U11 visibilmente danneggiate, sostituirle.



Adagio

BANQUET®

FOR YOUR HOME

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

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

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

HR:Uvoznik za HR: Modelia art d.o.o., Ul. Gordana 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 pentru Romania: SC MODELIA S.R.L. - B-dul Biruinței Nr.143, Corp B Oras Pantelimon, Judetul Ilfov 077145, Bucuresti, ROMANIA, , Zemlja porekla: China/ Tara de origine. Materijali izrade / Prodis din: Nehrđajuć čelik / inox / Proizvođač : BANQUET ®, www.modelia.rs / .ro / .hr / .ba

BY: Импортёр в РБ: ИООО „Белбогемия“, ул. Толбухина 2А-2, 220012 Минск, тел. +375 17 281-77-55, www.belbohemia.com

--

www.banqueteurope.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 12778:2003

Made in P.R.C. / (EN) Country of origin: China (CZ) Země původu: Čína (SK) Krajina pôvodu: Čína (PL) Kraj pochodzenia: Chiny (HU) Származási ország: Kína (TR) Menşei Ülke : Çin

