

BROWIN

PL

INSTRUKCJA OBSŁUGI

SZYBKOWARÓW 6 L I 8 L

EN

USER MANUAL

FOR 6 L AND 8 L PRESSURE COOKERS

DE

BEDIENUNGSANLEITUNG

FÜR SCHNELLKOCHTÖPFE 6 L UND 8 L

FR

MANUEL D'UTILISATION

DES AUTOCUISEURS 6 L ET 8 L

LT

NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

6 L IR 8 L GREITPUODŽIAMS

LV

LIETOŠANAS PAMĀCĪBA

6 L UN 8 L SPIEDIENA KATLIEM

EE

KASUTUSJUHEND

6 L JA 8 L KIIRKEETJATELE

CZ

NÁVOD K OBSLUZE

TLAKOVÝCH HRNCŮ 6 L A 8 L



No 340206 – 6 L

No 340208 – 8 L



INSTRUKCJA OBSŁUGI ZESTAW SZYBKOWARÓW 4 L + 6 L

Przed użyciem produktu zapoznaj się dokładnie z instrukcją obsługi i bezwzględnie przestrzegaj wszystkich zawartych w niej zaleceń. Instrukcję zachowaj na przyszłość.

Produkt spełnia obowiązujące europejskie wymagania bezpieczeństwa zgodnie z normą EN 12778, posiada oznakowanie CE oraz jest bezpieczny do kontaktu z żywnością.

I. Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa

- Szybkowar jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego.
- Zawsze stosuj się do zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji.
- Szybkowar jest urządzeniem działającym pod ciśnieniem.
- Nieprawidłowe użytkowanie szybkowaru może prowadzić do obrażeń ciała, oparzeń lub uszkodzenia urządzenia.
- Używaj szybkowaru wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.
- Nie używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzone lub niekompletne.
- Nigdy nie modyfikuj elementów bezpieczeństwa ani konstrukcji urządzenia.
- Używaj wyłącznie oryginalnych części zamiennych zalecanych przez producenta.
- Zawsze zachowuj szczególną ostrożność podczas korzystania z szybkowaru, zwłaszcza gdy w pobliżu znajdują się dzieci i/lub zwierzęta domowe.
- Podczas pracy urządzenia oraz uwalniania ciśnienia trzymaj dzieci z dala od szybkowaru.

II. Dodatkowe uwagi producenta

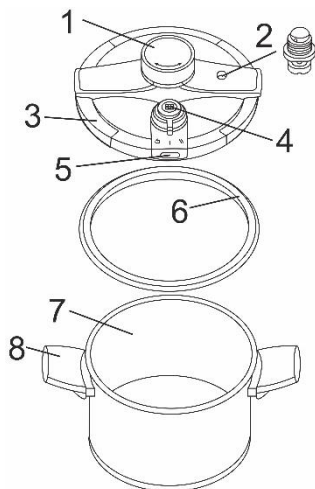
1. Nadzór i użytkowanie

- Podczas użytkowania urządzenia wymagana jest stała obecność osoby nadzorującej.
- Po rozpoczęciu uwalniania pary przez zawór regulacji ciśnienia zmniejsz moc grzania i utrzymaj ciśnienie na dopuszczalnym poziomie.

2. Ryzyko poparzenia

- Gotowanie pod ciśnieniem może powodować ryzyko poparzenia.
- Nie otwieraj szybkowaru przy użyciu siły.
- Otwieraj szybkowar wyłącznie po całkowitym uwolnieniu ciśnienia. (Patrz rozdział: Zawór regulacji ciśnienia).
- Nie otwieraj szybkowaru, jeśli jego wnętrze znajduje się pod ciśnieniem.
- Podczas pracy szybkowaru jego elementy metalowe, pokrywa oraz zawory nagrzewają się do wysokiej temperatury.
- Do przenoszenia i otwierania szybkowaru używaj wyłącznie uchwytów. W razie potrzeby stosuj rękawice ochronne lub inne środki chroniące przed oparzeniem.

III. Opis elementów szybkowaru:



1- Pokrętko	2- Zawór bezpieczeństwa
3- Zacisk blokujący pokrywę	4- Zawór regulujący ciśnienie
5- Okno bezpieczeństwa	6- Uszczelka
7- Garnek	8 – Składany uchwyt

IV. Specyfikacja

Model	Pojemność	Średnica szybowaru	Ciśnienie robocze (I)	Ciśnienie robocze (II)	Ciśnienie bezpieczeństwa (I stopień)	Ciśnienie bezpieczeństwa (II stopień)
340206	6 L	22 cm	60 kPa	100 kPa	120-180 kPa	180-300 kPa
340208	8 L	22cm	60 kPa	100 kPa	120-180 kPa	180-300 kPa

UWAGA! Ciśnienie robocze oznacza standardowe ciśnienie pracy szybkowaru podczas gotowania, które można wybrać w zależności od rodzaju przygotowywanych potraw. **Ciśnienie bezpieczeństwa I i II stopnia** odnosi się do automatycznych systemów zabezpieczających, które zapobiegają nadmiernemu wzrostowi ciśnienia.

Ścianki garnka wykonane są ze stali SS304.

Dno garnka jest trójwarstwowe i składa się z:

- **warstwy wewnętrznej:** stal nierdzewna SS304 (1,0 mm)
- **warstwy środkowej:** aluminium (3,3 mm)
- **warstwy zewnętrznej:** stal nierdzewna SS430 (0,5 mm) jako indukcyjne zabezpieczenie.

V. Szybkowar może być używany na następujących źródłach ciepła



Gas



Electro



Ceran



Induction



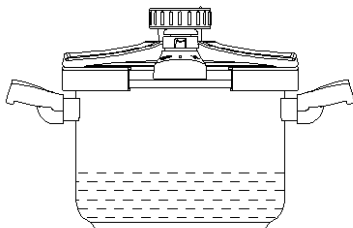
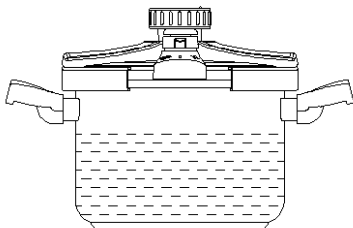
Halogen



- Maksymalna zalecana moc źródła ciepła: 1,5 kW.
- Średnica pola grzewczego nie powinna być większa niż średnica dna garnka.
- W przypadku kuchenek gazowych płomień nie powinien wychodzić poza dolny obrys garnka.

VI. Napełnianie:

- Nie napełniaj szybkowaru powyżej 2/3 jego pojemności.
- W przypadku produktów pęczniejących (np. ryż, fasola) **nie przekraczaj 1/3 pojemności.**



VII. Rodzaje potraw

- Nie gotuj potraw silnie pęczniejących (np. dżemy, płatki owsiane), które mogą zablokować ujście pary.
- Nie smaż ani nie piecz potraw w szybkowarze.
- W przypadku potraw o gęstej konsystencji delikatnie potrząśnij szybkowarem przed otwarciem.
- Opary alkoholu są łatwopalne. Podczas przygotowywania potraw z dodatkiem alkoholu pozwól, aby alkohol przez krótki czas gotował się bez pokrywy przed jej zamknięciem.

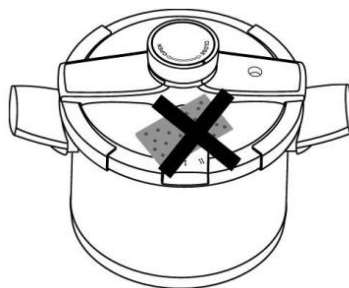
- Podczas gotowania potraw z naturalną skórą lub błoną (np. ozory) w ich wnętrzu może gromadzić się para pod ciśnieniem. Nie nakłuwaj ich bezpośrednio po ugotowaniu.

VIII. Przenoszenie i ustawianie

- Zachowaj szczególną ostrożność podczas przenoszenia szybkowaru znajdującego się pod ciśnieniem.
- Przenoś szybkowar w pozycji poziomej, bez wstrząsów.

IX. Stan techniczny

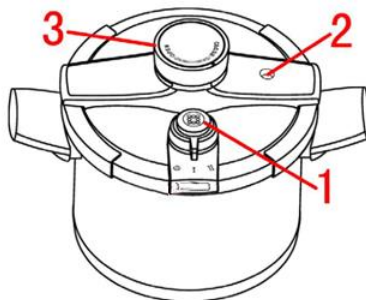
- Przed każdym użyciem sprawdź drożność zaworów.
- Utrzymuj zawór regulacji ciśnienia, uszczelkę, pokrywę i garnek w czystości.
- Jeśli para wydostaje się w sposób niekontrolowany, natychmiast wyłącz źródło ciepła i usuń przyczynę problemu.
- Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na zaworze regulacji ciśnienia.



X. System bezpieczeństwa

Szybkowar został zaprojektowany i wyposażony w wielopoziomowy system zabezpieczeń, który zapewnia bezpieczne użytkowanie urządzenia

- **Zabezpieczenie przed otwarciem pod ciśnieniem** – mechanizm blokady zapobiega otwarciu pokrywy, gdy w szybkowarze panuje ciśnienie, a także zapewnia jej prawidłowe i bezpieczne zamknięcie.
- **System uwalniania ciśnienia** – szybkowar wyposażony jest w trzystopniowy system uwalniania ciśnienia, który chroni użytkownika w różnych sytuacjach pracy urządzenia:



1. Zawór regulacji ciśnienia – podczas normalnej pracy zawór automatycznie uwalnia nadmiar pary, gdy ciśnienie wewnątrz szybkowaru osiągnie zakres roboczy (więcej informacji poniżej w p. XI).

2. Zawór bezpieczeństwa – unosi się przy niewielkim wzroście ciśnienia (ok. 4 kPa) i zapobiega otwarciu pokrywy, gdy w szybkowarze zaczyna wytwarzać się ciśnienie.

3. Pokrętło zamykania i otwierania pokrywy – po całkowitym uwolnieniu ciśnienia i opadnięciu zaworu zabezpieczającego, pokrętło umożliwia bezpieczne otwarcie pokrywy jednym ruchem ręki.

XI. Zawór regulacji ciśnienia

Zawór możesz ustawić w trzech pozycjach



Pozycja uwalniania pary – szybkie uwalnianie ciśnienia

I

Pozim ciśnienia roboczego (60 kPa)

II

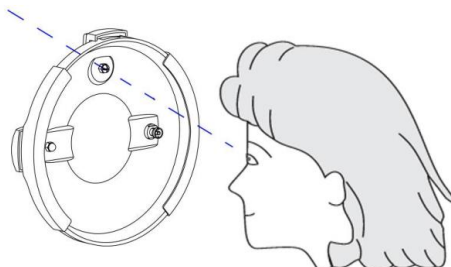
Poziom ciśnienia roboczego (100 kPa)



Uwaga: Wybór odpowiedniej pozycji zaworu regulacji ciśnienia oraz czasu gotowania sprawdź w rozdziale *Czas gotowania*.

XII. Przed pierwszym użyciem

- Umyj wszystkie elementy ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
- Upewnij się, że otwory zaworu bezpieczeństwa oraz kanał odprowadzania pary nie są zablokowane. W razie potrzeby oczyść je.
- Napełnij szybkozwar wodą do połowy.
- Zagotuj wodę przez około 30 minut.
- Opróżnij i osusz urządzenie.



Uwaga: w zmywarce możesz umyć tylko garnek. Pokrywy nie wolno myć w zmywarce.

XIII. Zamykanie pokrywy

Zamykaj pokrywę zgodnie ze wskazaniami na rysunku 9 A i B.

Do otwierania / zamykania służy zewnętrzny pierścień pokrętki, obracający się wraz z pokrywą. Ma on oznaczenie w postaci kropki, której ustawienie wskazuje czy szybkozwar jest otwarty, czy zamknięty. Wewnętrzna część pokrętki z oznaczeniem **OPEN – CLOSE** jest nieruchoma.

1. Ustawienie początkowe (rys. A) – umieść pokrywę na garnku w pozycji **OPEN** – tak, aby oznaczenie (kropka) na pierścieniu pokrętki było ustawione naprzeciw symbolu **OPEN**.

2. Zamykanie pokrywy (rys. B) – lekko dociśnij pokrywę i obróć ją zgodnie z kierunkiem strzałki – tak, by oznaczenie na pierścieniu pokrętki ustawiło się naprzeciw symbolu **CLOSE**.

3. Sprawdzenie zamknięcia – pokrywa jest prawidłowo zamknięta, gdy znajduje się w pozycji **CLOSE** i nie można jej swobodnie obrócić.

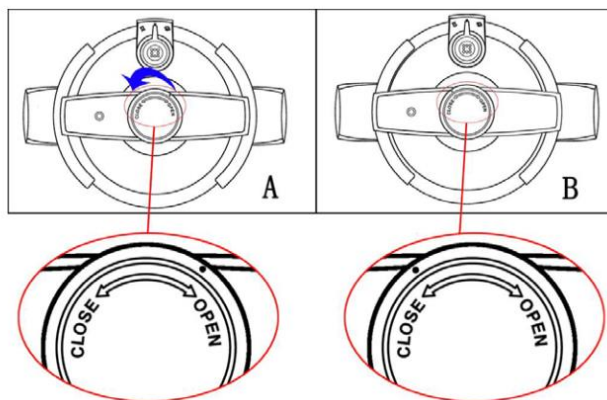
Podczas zamykania nie używaj nadmiernej siły. Pokrywa powinna obracać się płynnie.

XIV. Otwieranie pokrywy

Otwieraj pokrywę zgodnie ze wskazaniami na rysunku 9 A i B.

- 1. Sprawdzenie braku ciśnienia** – przed otwarciem upewnij się, że w szybkowarze nie ma ciśnienia. Wskaźnik ciśnienia musi całkowicie opaść.
- 2. Ustawienie pozycji OPEN** – chwyć pokrywę za uchwyty i obróć ją w kierunku przeciwnym do kierunku zamykania, aż oznaczenie na pierścieniu pokrętła ustawi się naprzeciw symbolu OPEN (rys. A).
- 3. Zdejmowanie pokrywy** – zdejmij pokrywę, unosząc ją od siebie, aby uniknąć kontaktu z ewentualną resztką pary.

Podczas otwierania zachowaj ostrożność i w razie potrzeby użyj rękawic ochronnych.



XV. Gotowanie

- Upewnij się, że otwory zaworu bezpieczeństwa oraz kanał odprowadzania pary nie są zablokowane. W razie potrzeby oczyść je.
- Po zamknięciu pokrywy ustaw zawór regulacji ciśnienia w odpowiedniej pozycji, zgodnie z wymaganiami potrawy. Szczegółowe informacje dotyczące doboru ciśnienia i czasu gotowania znajdują się w dalszej części instrukcji.
- Aby szybko podnieść temperaturę, podgrzewaj szybkowar na wysokiej mocy do momentu, aż zacznie działać mechanizm zabezpieczający przed otwarciem pod ciśnieniem.
- Uważaj, aby nie stosować mocy większej niż konieczna. Po pewnym czasie podgrzewania niewielka ilość pary może wydostawać się z zaworu bezpieczeństwa – jest to zjawisko normalne.
- Gdy zawór regulacji ciśnienia zacznie się unosić, a para będzie wydostawać się w sposób ciągły, wydając charakterystyczny dźwięk, zmniejsz moc grzania. Utrzymuj stabilne uwalnianie pary przez zawór regulacji ciśnienia i rozpocznij odmierzanie czasu gotowania (zgodnie z tabelą w rozdziale XX).

UWAGA: Czas gotowania należy liczyć od momentu rozpoczęcia pracy zaworu regulacji ciśnienia do wyłączenia źródła ciepła.

XVI. Po gotowaniu

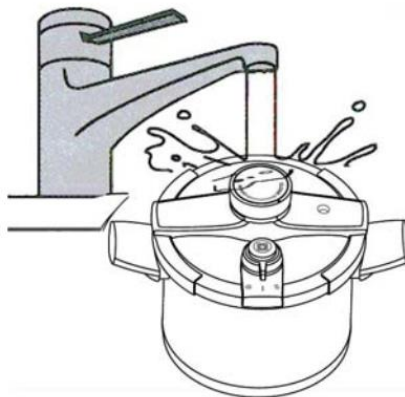
Po upływie czasu gotowania:

- Wyłącz źródło ciepła.
- Pozostaw szybkowar na pewien czas, aby ciśnienie obniżyło się samoistnie.
- Gdy wskaźnik ciśnienia całkowicie opadnie, gotowanie jest zakończone.
- Teraz możesz otworzyć szybkowar (patrz. p. XIV. Otwieranie pokrywy).

XVII. Szybkie obniżenie ciśnienia

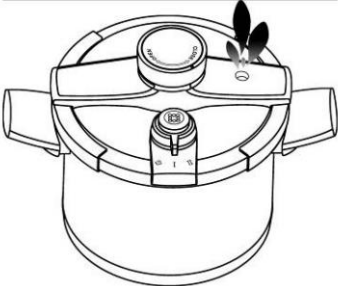
Jeżeli wymagane jest szybkie obniżenie ciśnienia:

- Ustaw szybkowar na stabilnej, równej powierzchni.
- Powoli polewaj zimną wodą wyłącznie zewnętrzną powierzchnię garnka, poniżej pokrywy, aż zawór bezpieczeństwa opadnie.
- Nie polewaj pokrywy ani zaworów.
- Unikaj dostania się wody do zaworu bezpieczeństwa i zaworu regulacji ciśnienia.
- Następnie otwórz szybkowar (patrz. p. XIV. Otwieranie pokrywy).



XVIII. Ewentualne problemy i sposób ich rozwiązania

Problem	Powód	Rozwiązanie
	1. Uszczelka jest zabrudzona	1. Oczyszczyć uszczelkę, rant garnka oraz pokrywę
	2. Uszczelka jest zużyta	2. Wymień uszczelkę na nową.
Pokrywa nie zamyka się prawidłowo	Pokrywa uległa odkształceniu	Wymień pokrywę

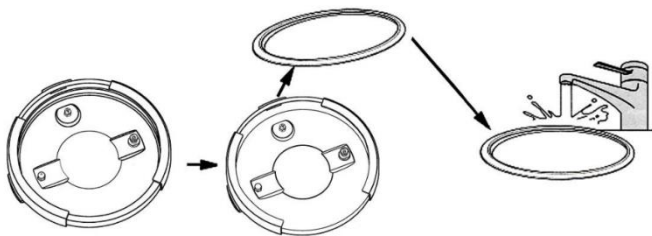
Para i płyn wydostaje się z zaworu bezpieczeństwa 	1. Kanał odprowadzania pary jest zablokowany. Działa zabezpieczenie trzpienia blokującego. Otwór zaworu regulacji ciśnienia jest zatkany	1. Zdejmij szybkowar z ognia i pozwól mu ostygnąć. Po ostygnięciu zdejmij zawór regulacji ciśnienia i dokładnie oczyść jego otwór
Podczas gotowania uszczelka zostaje wciągnięta przez otwór bezpieczeństwa a para wydostaje się na zewnątrz 	1. Zadziałała funkcja bezpieczeństwa uszczelki. Inny element zabezpieczający mógł ulec uszkodzeniu	1. Zdejmij szybkowar z ognia i pozwól mu ostygnąć. Oczyść i sprawdź wszystkie elementy bezpieczeństwa. Wymień te, które nie działają prawidłowo
	2. Uszczelka jest zużyta lub uszkodzona	2. Wymień uszczelkę.

XIX. Czyszczenie i konserwacja

W celu zapewnienia prawidłowego działania szybkowaru należy przestrzegać zaleceń dotyczących jego mycia i konserwacji po każdym użyciu.

- Umyj szybkowar letnią wodą z płynem do mycia naczyń.
- Po umyciu dokładnie osusz urządzenie i przechowuj je w suchym stanie.
- Nie czyść powierzchni szybkowaru twardymi ani metalowymi narzędziami, aby uniknąć zarysowań.
- **Uwaga: W zmywarce możesz umyć tylko garnek. Pokrywy szybkowaru nie wolno myć w zmywarce.**
- Nie przechowuj żywności w szybkowarze przez dłuższy czas.
- Nie nagrzewaj mocno garnka, gdy jest pusty.

Czyszczenie uszczelki



- Zdejmij uszczelkę z pokrywy.
- Usuń zabrudzenia z uszczelki oraz pokrywy, myjąc je ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
- Dokładnie osusz uszczelkę i upewnij się, że pozostaje sucha.
- Załóż uszczelkę z powrotem na pokrywę.
- Podczas przechowywania nie zamykaj szybkowaru, aby zapobiec trwałemu odkształceniu uszczelki.
- Przechowuj pokrywę i garnek oddzielnie.

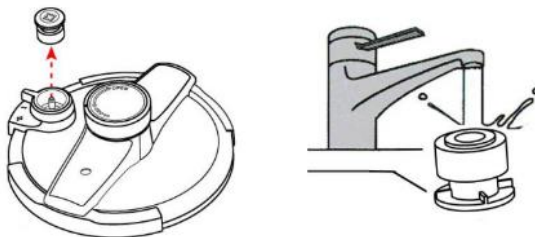
Uwaga:

- Zmiana koloru uszczelki jest zjawiskiem normalnym i nie wpływa na jej działanie.
- **Zaleca się wymianę uszczelki co 1-2 lata, w zależności od częstotliwości użytkowania.**
- **Uszczelkę należy natychmiast wymienić, jeśli jest uszkodzona lub zdeformowana.**
- W celu zakupu części zamiennych skontaktuj się ze sprzedawcą lub autoryzowanym punktem sprzedaży.
- Nigdy nie stosuj nieoryginalnych części zamiennych.

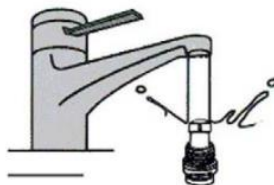
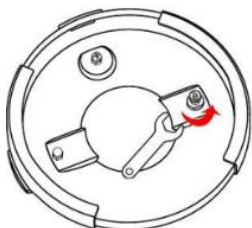
Konserwacja zaworu bezpieczeństwa, zaworu regulacji ciśnienia oraz kanału odprowadzania pary

- Regularnie sprawdzaj drożność kanału odprowadzania pary oraz stan zaworu bezpieczeństwa.
- W przypadku zablokowania oczyść elementy za pomocą igły, a następnie dokładnie umyj je wodą.

Zawór regulacji ciśnienia – wyjmij zawór regulacji ciśnienia ręcznie i oplucz go pod bieżącą wodą.



Zawór bezpieczeństwa – odkręć zawór bezpieczeństwa, obracając go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara przy użyciu klucza, a następnie zdemontuj zawór i umyj pod bieżącą wodą



XX. Czas gotowania

Nazwa potrawy	Pozycja zaworu regulacji ciśnienia	Czas gotowania na małym ogniu* (w minutach)
Wołowina	II	15 - 20
Schab z kością	II	8 – 12
Golonka wieprzowa	II	15 – 20
Kurczak	II	8 – 10
Ryba	II	2 – 4
Baranina	II	8 – 12
Kukurydza	II	5 – 8
Bataty	I	6 – 10
Ryż	I	4 – 6
Kasza	I	10 – 15
Groch	II	12 - 16

***Uwaga:** Podane czasy mają charakter orientacyjny. Rzeczywisty czas gotowania może się różnić w zależności od rodzaju i ilości produktu oraz indywidualnych preferencji.



USER MANUAL FOR 6 L AND 8 L PRESSURE COOKERS

Before using the product, carefully read the user manual and strictly follow all instructions contained therein. Keep this manual for future reference.

The product complies with the applicable European safety requirements in accordance with EN 12778, bears the CE marking and is safe for food contact.

I. Important Safety Information

- The pressure cooker is intended for domestic use only.
- Always follow the instructions contained in this manual.
- The pressure cooker operates under pressure.
- Improper use of the pressure cooker may result in injury, burns or damage to the appliance.
- Use the pressure cooker only for its intended purpose.
- Do not use the appliance if it is damaged or incomplete.
- Never modify the safety components or the construction of the appliance.
- Use only original spare parts recommended by the manufacturer.
- Always exercise particular caution when using the pressure cooker, especially when children and/or pets are nearby.
- During operation and while releasing pressure, keep children away from the pressure cooker.

II. Additional Manufacturer's Notes

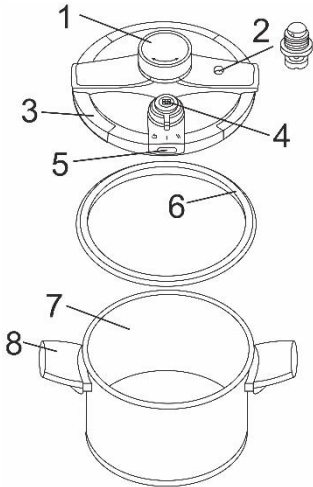
1. Supervision and Operation

- The appliance must be supervised at all times during use.
- Once steam begins to be released through the pressure control valve, reduce the heat and maintain the pressure at the permissible level.

2. Risk of Burns

- Pressure cooking may present a risk of burns.
- Do not open the pressure cooker by force.
- Open the pressure cooker only after the pressure has been completely released (see section: Pressure Control Valve).
- Do not open the pressure cooker while it is still under pressure.
- During operation, the metal parts, lid and valves become very hot.
- Use only the handles when carrying or opening the pressure cooker. If necessary, use protective gloves or other burn protection..

III. Description of Pressure Cooker Components:



1- Control knob	2- Safety valve
3- Lid locking clamp	4- Pressure control valve
5- Safety window	6- Gasket
7- Pot body	8 – Foldable handle

IV. Specifications

Model	Capacity	Cooker Diameter	Operating Pressure (I)	Operating Pressure (II)	Safety Pressure (Level I)	Safety Pressure (Level II)
340206	6 L	22 cm	60 kPa	100 kPa	120-180 kPa	180-300 kPa
340208	8 L	22cm	60 kPa	100 kPa	120-180 kPa	180-300 kPa

ATTENTION! Operating pressure means the standard working pressure of the pressure cooker during cooking, which can be selected depending on the type of food being prepared. Safety pressure Level I and Level II refer to automatic safety systems that prevent excessive pressure build-up.

The pot walls are made of SS304 stainless steel.

The base is three-layered and consists of:

- inner layer: SS304 stainless steel (1.0 mm)
- middle layer: aluminium (3.3 mm)
- outer layer: SS430 stainless steel (0.5 mm) serving as an induction-compatible base.

V. The pressure cooker may be used on the following heat sources



Gas



Electro



Ceran



Induction



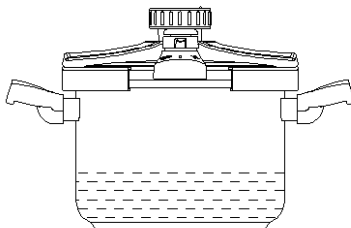
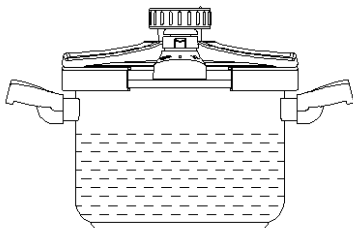
Halogen



- Maximum recommended power of the heat source: 1.5 kW.
- The diameter of the heating zone must not exceed the diameter of the cooker base.
- In the case of gas cookers, the flame must not extend beyond the bottom edge of the cooker..

VI. Filling:

- Do not fill the pressure cooker above 2/3 of its capacity.
- In the case of foods that expand during cooking (e.g. rice, beans), **do not exceed 1/3 of its capacity.**



VII. Types of Food

- Do not cook foods that expand significantly (e.g. jams, oatmeal), as they may block the steam outlet.
- Do not fry or bake food in the pressure cooker.
- In the case of thick-consistency foods, gently shake the pressure cooker before opening.

- Alcohol vapours are flammable. When preparing food containing alcohol, allow the alcohol to boil briefly without the lid before closing it.
- When cooking foods with a natural skin or membrane (e.g. tongue), steam may accumulate under pressure inside them. Do not pierce them immediately after cooking.

VIII. Handling and Positioning

- Exercise particular caution when moving a pressure cooker that is under pressure.
- Carry the pressure cooker in a horizontal position, without shaking..

IX. Technical Condition

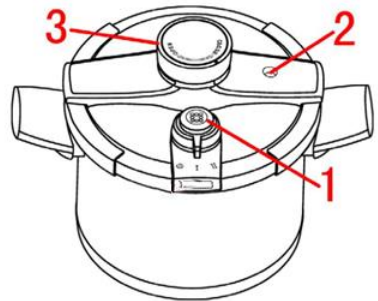
- P Before each use, check that the valves are unobstructed.
- Keep the pressure control valve, gasket, lid and pot clean.
- If steam escapes in an uncontrolled manner, immediately switch off the heat source and eliminate the cause of the problem.
- Do not place any objects on the pressure control valve.



X. Safety System

The pressure cooker has been designed and equipped with a multi-level safety system to ensure safe use of the appliance.

- **Protection against opening under pressure** – the locking mechanism prevents the lid from being opened when there is pressure inside the cooker and ensures correct and safe closing.
- **Pressure release system** – the pressure cooker is equipped with a three-level pressure release system that protects the user in various operating situations:



- 1. Pressure control valve** – during normal operation, the valve automatically releases excess steam when the pressure inside the cooker reaches the operating range (see Section XI below for more information).
- 2. Safety valve** – rises with a slight increase in pressure (approx. 4 kPa) and prevents the lid from being opened when pressure begins to build up inside the cooker.
- 3. Lid opening and closing knob** – once the pressure has been completely released and the safety valve has dropped, the knob allows the lid to be opened safely with one hand.

XI. Pressure Control Valve

The valve can be set in three positions:



Steam release position – rapid pressure release

I

Operating pressure level (60 kPa)

II

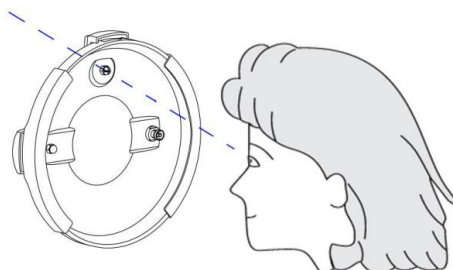
Operating pressure level (100 kPa)



Note: Check the appropriate pressure control valve position and cooking time in the section *Cooking Time*.

XII. Before First Use

- Wash all components with warm water and a mild detergent.
- Make sure that the openings of the safety valve and the steam outlet duct are not blocked. Clean them if necessary.
- Fill the pressure cooker halfway with water.
- Boil the water for approximately 30 minutes.
- Empty and dry the appliance.



Note: Only the pot is dishwasher safe. The lid must not be washed in a dishwasher.

XIII. Closing the Lid

Close the lid according to the instructions shown in Figure 9 A and B.

The outer ring of the knob, which rotates together with the lid, is used for opening and closing. It is marked with a dot indicating whether the cooker is open or closed. The inner part of the knob marked OPEN – CLOSE remains stationary.

1. **Initial position (Fig. A)** – place the lid on the pot in the OPEN position so that the marking (dot) on the knob ring is aligned with the OPEN symbol.
2. **Closing the lid (Fig. B)** – gently press down the lid and rotate it in the direction of the arrow so that the marking on the knob ring aligns with the CLOSE symbol.
3. **Checking proper closing** – the lid is properly closed when it is in the CLOSE position and cannot be freely rotated.

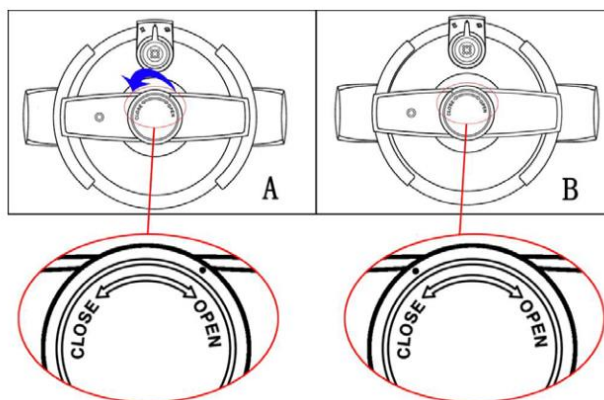
Do not use excessive force when closing. The lid should rotate smoothly.

XIV. Opening the Lid

Open the lid according to the instructions shown in Figure 9 A and B.

1. **Check that there is no pressure** – before opening, make sure that there is no pressure inside the pressure cooker. The pressure indicator must drop completely.
2. **Set to the OPEN position** – hold the lid by the handles and turn it in the opposite direction to closing until the marking on the knob ring aligns with the OPEN symbol (Fig. A).
3. **Removing the lid** – remove the lid by lifting it away from you to avoid contact with any remaining steam.

Exercise caution when opening and, if necessary, use protective gloves.



XV. Cooking

- Ensure that the openings of the safety valve and the steam outlet duct are not blocked. Clean them if necessary.
- After closing the lid, set the pressure control valve to the appropriate position according to the food requirements. Detailed information on pressure selection and cooking times can be found later in this manual.
- To raise the temperature quickly, heat the pressure cooker at high power until the protection mechanism against opening under pressure is activated.
- Do not use more power than necessary. After some time, a small amount of steam may escape from the safety valve – this is normal.
- When the pressure control valve begins to rise and steam is released continuously with a characteristic sound, reduce the heat. Maintain steady steam release through the pressure control valve and start timing the cooking process (according to the table in Section XX).

ATTENTION: The cooking time must be counted from the moment the pressure control valve starts operating until the heat source is switched off.

XVI. After Cooking

After the cooking time has elapsed:

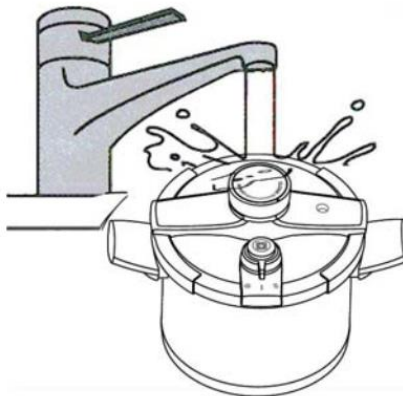
- Switch off the heat source.

- Leave the pressure cooker for some time to allow the pressure to decrease naturally.
- When the pressure indicator has completely dropped, cooking is finished.
- You may now open the pressure cooker (see Section XIV. Opening the Lid).

XVII. Quick Pressure Reduction

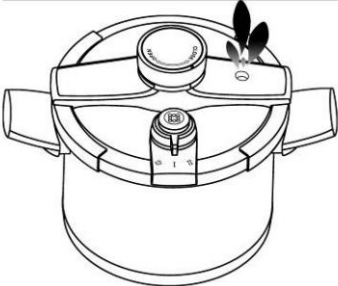
If rapid pressure reduction is required:

- Place the pressure cooker on a stable, flat surface.
- Slowly pour cold water over the outer surface of the pot only, below the lid, until the safety valve drops.
- Do not pour water over the lid or valves.
- Avoid getting water into the safety valve and pressure control valve.
- Then open the pressure cooker (see Section XIV. Opening the Lid).



XVIII. Troubleshooting

Problem	Cause	Solution
Steam escapes from under the lid 	1. The gasket is dirty	1. Clean the gasket, the rim of the pot and the lid
	2. The gasket is worn	2. Replace the gasket with a new one
The lid does not close properly	The lid is deformed	Replace the lid

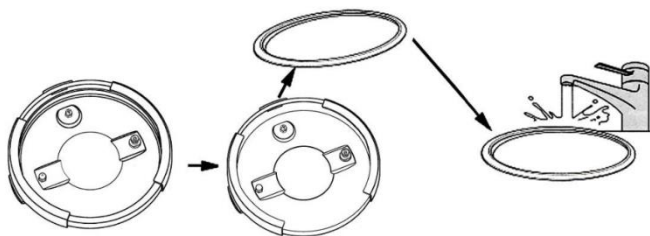
Steam and liquid escape from the safety valve 	1. The steam outlet duct is blocked. The locking pin safety mechanism has been activated. The pressure control valve opening is clogged 2. The safety valve is not functioning properly	1. Remove the pressure cooker from the heat and allow it to cool. After cooling, remove the pressure control valve and thoroughly clean its opening 2. Replace the safety valve
During cooking, the gasket is pushed out through the safety opening and steam escapes outside 	1. The gasket safety function has been activated. Another safety component may have been damaged 2. The gasket is worn or damaged	1. Remove the pressure cooker from the heat and allow it to cool. Clean and check all safety components. Replace those that are not functioning properly 2. Replace the gasket

XIX. Cleaning and Maintenance

To ensure proper operation of the pressure cooker, follow the cleaning and maintenance instructions after each use.

- Wash the pressure cooker with lukewarm water and dishwashing liquid.
- After washing, dry the appliance thoroughly and store it dry.
- **Do not clean the surface of the pressure cooker with hard or metal tools to avoid scratching.**
- Note: Only the pot is dishwasher safe. The lid must not be washed in a dishwasher.
- Do not store food in the pressure cooker for extended periods.
- Do not heat the pot strongly when it is empty.

Cleaning the Gasket



- Remove the gasket from the lid.
- Remove any dirt from the gasket and the lid by washing them with warm water and a mild detergent.
- Dry the gasket thoroughly and ensure it remains dry.
- Reinstall the gasket onto the lid.
- Do not close the pressure cooker during storage to prevent permanent deformation of the gasket.
- Store the lid and the pot separately.

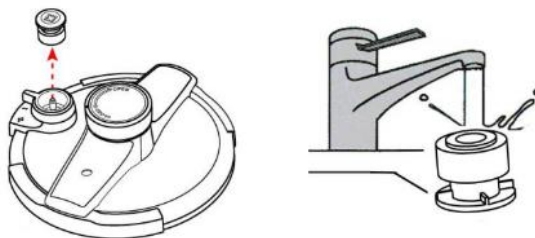
Note:

- Discoloration of the gasket is normal and does not affect its performance.
- **It is recommended to replace the gasket every 1–2 years, depending on frequency of use.**
- **The gasket must be replaced immediately if it is damaged or deformed.**
- To purchase spare parts, contact your dealer or an authorized sales point.
- Never use non-original spare parts.

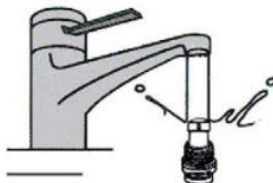
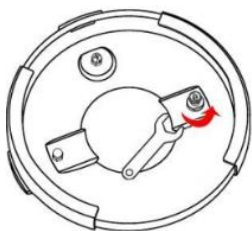
Maintenance of the Safety Valve, Pressure Control Valve and Steam Outlet Duct

- Regularly check that the steam outlet duct is unobstructed and that the safety valve is in good condition.
- If blocked, clean the components with a needle and then wash them thoroughly with water.

Pressure control valve – remove the pressure control valve manually and rinse it under running water.



Safety valve – unscrew the safety valve by turning it counterclockwise using a wrench, then remove the valve and wash it under running water.



XX. Cooking Time

Food Name	Pressure Control Valve Position	Cooking Time on Low Heat* (minutes)
Beef	II	15 - 20
Bone-in pork loin	II	8 – 12
Pork knuckle	II	15 – 20
Chicken	II	8 – 10
Fish	II	2 – 4
Lamb	II	8 – 12
Corn	II	5 – 8
Sweet potatoes	I	6 – 10
Rice	I	4 – 6
Groats	I	10 – 15
Peas	II	12 - 16

***Note:** The indicated times are approximate. The actual cooking time may vary depending on the type and quantity of the product as well as individual preferences.



BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR SCHNELLKOCHTÖPFE 6 L UND 8 L

Vor der Verwendung des Produkts lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und befolgen Sie unbedingt alle darin enthaltenen Hinweise. Bewahren Sie diese Anleitung für die zukünftige Verwendung auf.

Das Produkt entspricht den geltenden europäischen Sicherheitsanforderungen gemäß der Norm EN 12778, trägt die CE-Kennzeichnung und ist für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.

I. Wichtige Sicherheitshinweise

- Der Schnellkochtopf ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt.
- Befolgen Sie stets die Anweisungen dieser Bedienungsanleitung.
- Der Schnellkochtopf ist ein unter Druck arbeitendes Gerät.
- Eine unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen, Verbrennungen oder Schäden am Gerät führen.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nur bestimmungsgemäß.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt oder unvollständig ist.
- Nehmen Sie niemals Veränderungen an den Sicherheitseinrichtungen oder an der Konstruktion des Geräts vor.
- Verwenden Sie ausschließlich vom Hersteller empfohlene Original-Ersatzteile.
- Seien Sie bei der Verwendung besonders vorsichtig, insbesondere wenn sich Kinder und/oder Haustiere in der Nähe befinden.
- Halten Sie Kinder während des Betriebs und beim Druckablassen vom Schnellkochtopf fern..

II. Zusätzliche Hinweise des Herstellers

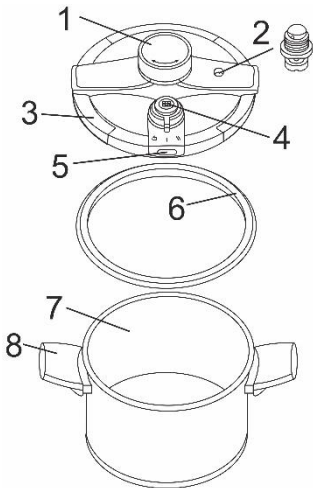
1. Aufsicht und Gebrauch

- Während des Betriebs ist eine ständige Aufsicht erforderlich.
- Sobald Dampf über das Druckregelventil austritt, reduzieren Sie die Heizleistung und halten Sie den Druck im zulässigen Bereich.

2. Verbrennungsgefahr

- Das Kochen unter Druck kann Verbrennungsgefahr verursachen.
- Öffnen Sie den Schnellkochtopf niemals mit Gewalt.
- Öffnen Sie den Schnellkochtopf erst nach vollständigem Druckabbau (siehe Kapitel: Druckregelventil).
- Öffnen Sie den Schnellkochtopf nicht, solange er unter Druck steht.
- Während des Betriebs werden Metallteile, Deckel und Ventile sehr heiß.
- Verwenden Sie zum Tragen und Öffnen ausschließlich die Griffe. Verwenden Sie bei Bedarf Schutzhandschuhe oder andere geeignete Schutzmittel..

III. Beschreibung der Bestandteile des Schnellkochtopfs:



1- Drehknopf	2- Sicherheitsventil
3- Deckelverriegelung	4- Druckregelventil
5- Sicherheitsfenster	6- Dichtung
7- Topf	8 – Klappgriff

IV. Technische Daten

Modell	Fassungsvermögen	Durchmesser	Betriebsdruck (I)	Betriebsdruck (II)	Sicherheitsdruck (Stufe I)	Sicherheitsdruck (Stufe II)
340206	6 L	22 cm	60 kPa	100 kPa	120-180 kPa	180-300 kPa
340208	8 L	22cm	60 kPa	100 kPa	120-180 kPa	180-300 kPa

ACHTUNG! Der Betriebsdruck ist der Standarddruck während des Kochvorgangs und kann je nach Art der Speisen gewählt werden.

Der Sicherheitsdruck Stufe I und II bezieht sich auf automatische Sicherheitssysteme zur Vermeidung eines übermäßigen Druckanstiegs.

Die Topfwände bestehen aus Edelstahl SS304.

Der Topfboden ist dreischichtig aufgebaut:

- Innenschicht: Edelstahl SS304 (1,0 mm)
- Mittelschicht: Aluminium (3,3 mm)
- Außenschicht: Edelstahl SS430 (0,5 mm) als Induktionsboden.

V. Geeignete Wärmequellen



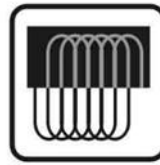
Gas



Electro



Ceran



Induction



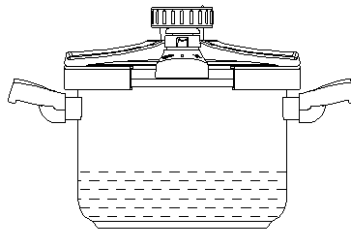
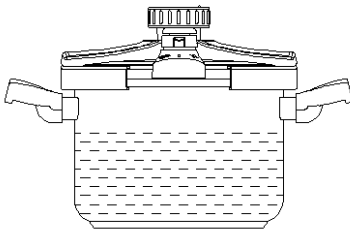
Halogen



- Maximale empfohlene Heizleistung: 1,5 kW.
- Der Durchmesser der Kochzone darf nicht größer sein als der Topfboden.
- Bei Gasherden darf die Flamme nicht über den Bodenrand hinausragen.

VI. Befüllen:

- Füllen Sie den Schnellkochtopf nicht über 2/3 seines Fassungsvermögens.
- Bei stark quellenden Lebensmitteln (z. B. Reis, Bohnen) **maximal bis 1/3 füllen**.



VII. Arten von Speisen

- Kochen Sie keine stark quellenden Speisen (z. B. Marmelade, Haferflocken), da diese den Dampfaustritt blockieren können.
- Braten oder backen Sie keine Speisen im Schnellkochtopf.
- Bei dickflüssigen Speisen den Schnellkochtopf vor dem Öffnen leicht schütteln.
- Alkoholdämpfe sind entzündlich. Lassen Sie alkoholhaltige Speisen vor dem Schließen kurz ohne Deckel kochen.

- Bei Speisen mit natürlicher Haut oder Membran (z. B. Zunge) kann sich Druck im Inneren bilden. Nicht unmittelbar nach dem Garen einstechen.

VIII. Transport und Aufstellung

- Beim Transport eines unter Druck stehenden Schnellkochtopfs besondere Vorsicht walten lassen.
- Den Schnellkochtopf waagrecht und ohne Erschütterungen tragen..

IX. Technischer Zustand

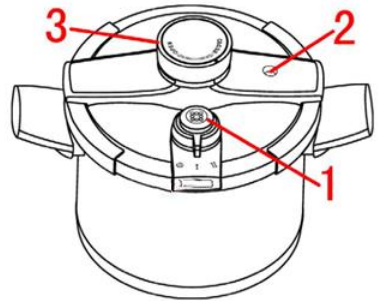
- Vor jedem Gebrauch die Durchgängigkeit der Ventile prüfen.
- Druckregelventil, Dichtung, Deckel und Topf sauber halten.
- Bei unkontrolliertem Dampfaustritt sofort die Wärmequelle ausschalten und Ursache beheben.
- Keine Gegenstände auf das Druckregelventil legen.



X. Sicherheitssystem

Der Schnellkochtopf ist mit einem mehrstufigen Sicherheitssystem ausgestattet.

- **Öffnungsschutz unter Druck** – verhindert das Öffnen bei vorhandenem Druck und gewährleistet korrektes Schließen.
- **Druckablasssystem** – dreistufig:
 - 1. Druckregelventil** – gibt bei Erreichen des Betriebsdrucks automatisch überschüssigen Dampf ab.
 - 2. Sicherheitsventil** – hebt sich bei geringem Druckanstieg (ca. 4 kPa) und verhindert das Öffnen.
 - 3. Drehknopf** – ermöglicht nach vollständigem Druckabbau das sichere Öffnen mit einer Hand.



XI. Druckregelventil

Drei Positionen:



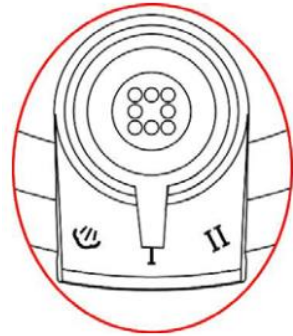
Dampfabblassposition – Schnell-Druckabbau

I

Betriebsdruckstufe (60 kPa)

II

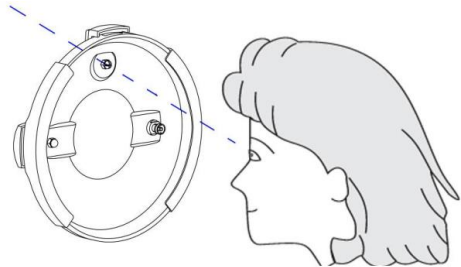
Betriebsdruckstufe (100 kPa)



Hinweis: Informationen zur Auswahl der geeigneten Druckregelventilposition und Garzeit finden Sie im *Abschnitt Garzeit*.

XII. Vor dem ersten Gebrauch

- Alle Teile mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel reinigen.
- Sicherstellen, dass Sicherheitsventil und Dampfzugskanal frei sind.
- Halb mit Wasser füllen.
- Ca. 30 Minuten kochen lassen.
- Entleeren und trocknen..



Hinweis: Nur der Topf ist spülmaschinengeeignet. Der Deckel nicht.

XIII. Deckel schließen

Schließen Sie den Deckel wie in Abbildung 9 A und B gezeigt. Der äußere Ring des Knaufs dient zum Öffnen und Schließen des Deckels. Er ist mit einem Punkt markiert, dessen Position anzeigt, ob der Schnellkochtopf geöffnet oder geschlossen ist. Der innere Teil des Knaufs mit der Markierung „ÖFFNEN – GESCHLOSSEN“ bleibt fest.

1. Grundeinstellung (Abb. A) – Setzen Sie den Deckel in der Position „ÖFFNEN“ auf den Topf, sodass die Markierung (der Punkt) auf dem Knauf mit dem Symbol „ÖFFNEN“ übereinstimmt.

2. Schließen des Deckels (Abb. B) – Drücken Sie den Deckel leicht an und drehen Sie ihn in Pfeilrichtung, bis die Markierung auf dem Knauf mit dem Symbol „GESCHLOSSEN“ übereinstimmt.

3. Dichtheitsprüfung – Der Deckel ist richtig geschlossen, wenn er sich in der Position „GESCHLOSSEN“ befindet und sich nicht frei drehen lässt.

Gehen Sie beim Schließen nicht mit übermäßiger Kraft vor. Der Deckel sollte sich leicht drehen lassen.

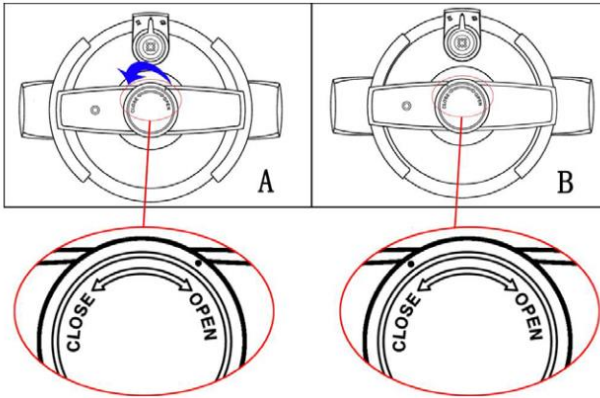
XIV. Öffnen des Deckels

Öffnen Sie den Deckel wie in Abbildung 9 A und B gezeigt.

1. Druckprüfung – Stellen Sie vor dem Öffnen sicher, dass sich kein Druck mehr im Schnellkochtopf befindet. Die Druckanzeige muss vollständig unten sein.

2. Position „ÖFFNEN“ einstellen – Fassen Sie den Deckel an den Griffen und drehen Sie ihn in die entgegengesetzte Richtung der Schließposition, bis die Markierung am Knauf mit dem Symbol „ÖFFNEN“ übereinstimmt (Abbildung A).

3. Abnehmen des Deckels – Nehmen Sie den Deckel ab, indem Sie ihn von sich wegheben, um den Kontakt mit eventuell vorhandenem Restdampf zu vermeiden.



Gehen Sie beim Öffnen vorsichtig vor und tragen Sie gegebenenfalls Schutzhandschuhe.

XV. Kochen

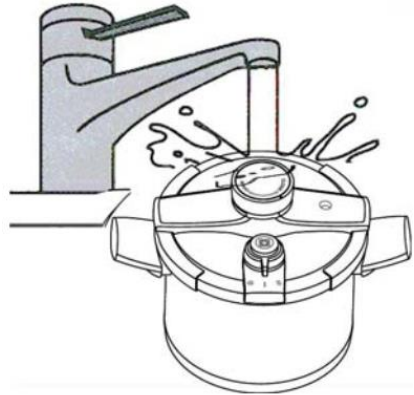
- Stellen Sie sicher, dass das Sicherheitsventil und die Dampfaustrittsöffnungen nicht verstopft sind. Reinigen Sie diese gegebenenfalls.
- Stellen Sie nach dem Schließen des Deckels das Druckregelventil entsprechend den Anforderungen des jeweiligen Lebensmittels ein. Detaillierte Informationen zur Wahl des richtigen Drucks und der Garzeit finden Sie weiter unten in dieser Anleitung.
- Um die Temperatur schnell zu erhöhen, erhitzen Sie den Schnellkochtopf bei hoher Leistung, bis der Druckablassmechanismus einrastet.
- Achten Sie darauf, nicht mehr Leistung als nötig zu verwenden. Nach einer Weile kann eine geringe Menge Dampf aus dem Sicherheitsventil austreten – dies ist normal.
- Sobald das Druckregelventil ansteigt und kontinuierlich Dampf austritt, der ein charakteristisches Geräusch erzeugt, reduzieren Sie die Hitze. Lassen Sie weiterhin gleichmäßig Dampf durch das Druckregelventil austreten und beginnen Sie mit der Zeitmessung der Garzeit (siehe Tabelle in Kapitel XX).

HINWEIS: Die Garzeit wird ab dem Zeitpunkt des Einsetzens des Druckregelventils bis zum Abschalten der Wärmequelle gemessen.

XVI. Nach dem Kochen

Nach Ablauf der Garzeit:

- Schalten Sie die Hitze ab.
- Lassen Sie den Schnellkochtopf eine Weile stehen, damit der Druck von selbst entweichen kann.
- Sobald die Druckanzeige vollständig absinkt, ist der Garvorgang abgeschlossen.
- Sie können den Schnellkochtopf nun öffnen (siehe Abschnitt XIV. Öffnen des Deckels).



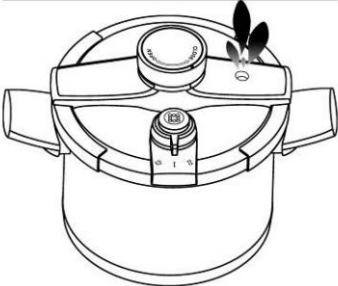
XVII. Schnelle Druckentlastung

Falls eine schnelle Druckentlastung erforderlich ist:

- Stellen Sie den Schnellkochtopf auf eine stabile, ebene Fläche.
- Gießen Sie langsam kaltes Wasser nur von außen über den Topf, unterhalb des Deckels, bis das Sicherheitsventil absinkt.
- Gießen Sie kein Wasser auf den Deckel oder die Ventile.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser auf das Sicherheitsventil und das Druckregelventil gelangt.
- Öffnen Sie anschließend den Schnellkochtopf (siehe Abschnitt XIV. Öffnen des Deckels).

XVIII. Problembehebung

Problem	Ursache	Lösung
Dampf tritt unter dem Deckel aus 	1. Die Dichtung ist verschmutzt	1. Dichtung, Topfrand und Deckel reinigen
	2. Die Dichtung ist verschlissen	2. Dichtung durch eine neue ersetzen
Der Deckel lässt sich nicht ordnungsgemäß schließen	Der Deckel ist verformt	Deckel austauschen

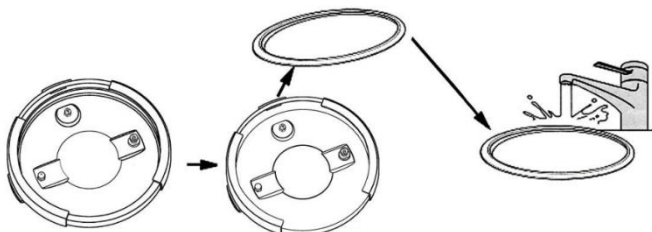
Dampf und Flüssigkeit treten aus dem Sicherheitsventil aus 	1. Der Dampfabzugskanal ist verstopft. Die Sicherung des Verriegelungsstiftes wurde aktiviert. Die Öffnung des Druckregelventils ist verstopft 2. Das Sicherheitsventil funktioniert nicht ordnungsgemäß	1. Schnellkochtopf von der Wärmequelle nehmen und abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen das Druckregelventil abnehmen und dessen Öffnung gründlich reinigen 2. Sicherheitsventil austauschen
Während des Kochens wird die Dichtung durch die Sicherheitsöffnung herausgedrückt und Dampf tritt aus 	1. Die Sicherheitsfunktion der Dichtung wurde aktiviert. Ein anderes Sicherheitselement könnte beschädigt sein 2. Die Dichtung ist verschlissen oder beschädigt	1. Schnellkochtopf von der Wärmequelle nehmen und abkühlen lassen. Alle Sicherheitselemente reinigen und überprüfen. Nicht ordnungsgemäß funktionierende Teile austauschen 2. Dichtung austauschen

XIX. Reinigung und Wartung

Um die einwandfreie Funktion Ihres Schnellkochtopfs zu gewährleisten, befolgen Sie bitte nach jedem Gebrauch die Reinigungs- und Wartungshinweise.

- Waschen Sie den Schnellkochtopf mit lauwarmem Wasser und etwas Spülmittel.
- Trocknen Sie das Gerät nach der Reinigung gründlich ab und bewahren Sie es an einem trockenen Ort auf.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Oberfläche des Schnellkochtopfs keine harten oder metallischen Utensilien, um Kratzer zu vermeiden.
- **Hinweis: Nur der Innentopf ist spülmaschinenfest. Der Deckel des Schnellkochtopfs ist nicht spülmaschinengeeignet.**
- Bewahren Sie keine Lebensmittel über längere Zeit im Schnellkochtopf auf.
- Überhitzen Sie den leeren Innentopf nicht.

Reinigung der Dichtung



- Entfernen Sie die Dichtung vom Deckel.
- Reinigen Sie Dichtung und Deckel gründlich mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel.
- Trocknen Sie die Dichtung sorgfältig ab und stellen Sie sicher, dass sie trocken bleibt.
- Setzen Sie die Dichtung wieder auf den Deckel.
- Schließen Sie den Schnellkochtopf während der Lagerung nicht, um eine dauerhafte Verformung der Dichtung zu vermeiden.
- Bewahren Sie Deckel und Topf getrennt auf..

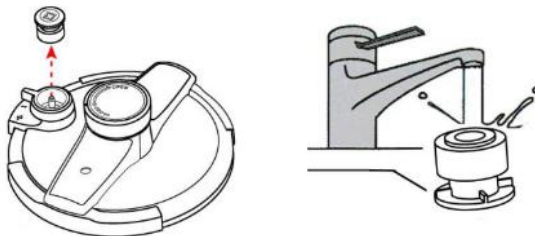
Hinweis:

- Eine Verfärbung der Dichtung ist normal und beeinträchtigt ihre Funktion nicht.
- Es wird empfohlen, die Dichtung je nach Nutzungshäufigkeit alle 1–2 Jahre auszutauschen.
- Die Dichtung sollte umgehend ausgetauscht werden, wenn sie beschädigt oder verformt ist.
- Wenden Sie sich für Ersatzteile an Ihren Händler oder einen autorisierten Händler.
- Verwenden Sie niemals nicht originale Ersatzteile..

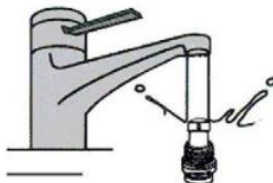
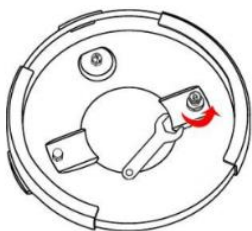
Wartung von Sicherheitsventil, Druckregelventil und Dampfablasskanal

- Überprüfen Sie regelmäßig den Dampfablasskanal auf Verstopfungen und den Zustand des Sicherheitsventils.
- Reinigen Sie verstopfte Bauteile mit einer Nadel und spülen Sie sie anschließend gründlich mit Wasser ab.

Druckregelventil: Das Druckregelventil manuell ausbauen und unter fließendem Wasser abspülen.



Sicherheitsventil: Das Sicherheitsventil mit einem Schraubenschlüssel gegen den Uhrzeigersinn abschrauben, anschließend zerlegen und unter fließendem Wasser abspülen



XX. Garzeiten

Speise	Ventilposition	Garzeit bei niedriger Hitze (Min.)
Rindfleisch	II	15 - 20
Schweinelende mit Knochen	II	8 - 12
Schweinshaxe	II	15 - 20
Hähnchen	II	8 - 10
Fisch	II	2 - 4
Lamm	II	8 - 12
Mais	II	5 - 8
Süßkartoffeln	I	6 - 10
Reis	I	4 - 6
Grütze	I	10 - 15
Erbsen	II	12 - 16

* **Hinweis:** Richtwerte. Abweichungen je nach Menge und Vorlieben möglich.



NOTICE D'UTILISATION DES AUTOCUISEURS 6 L ET 8 L

Avant d'utiliser le produit, lisez attentivement la notice d'utilisation et respectez impérativement toutes les instructions qu'elle contient. Conservez cette notice pour toute consultation ultérieure.

Le produit est conforme aux exigences européennes de sécurité en vigueur selon la norme EN 12778, porte le marquage CE et est apte au contact alimentaire.

I. Informations importantes relatives à la sécurité

- L'autocuiseur est destiné exclusivement à un usage domestique.
- Respectez toujours les instructions figurant dans la présente notice.
- L'autocuiseur est un appareil fonctionnant sous pression.
- Une utilisation incorrecte de l'autocuiseur peut entraîner des blessures, des brûlures ou endommager l'appareil.
- Utilisez l'autocuiseur uniquement conformément à sa destination.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou incomplet.
- Ne modifiez jamais les dispositifs de sécurité ni la structure de l'appareil.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine recommandées par le fabricant.
- Faites toujours preuve d'une vigilance particulière lors de l'utilisation de l'autocuiseur, surtout en présence d'enfants et/ou d'animaux domestiques.
- Pendant le fonctionnement de l'appareil et lors de la libération de la pression, maintenez les enfants à distance de l'autocuiseur..

II. Remarques complémentaires du fabricant

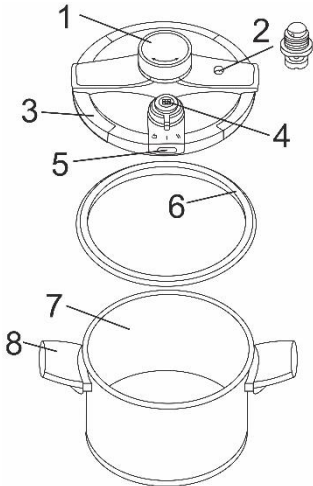
1. Surveillance et utilisation

- Une surveillance constante est requise pendant l'utilisation de l'appareil.
- Dès que de la vapeur commence à s'échapper par la soupape de régulation de pression, réduisez la puissance de chauffe et maintenez la pression à un niveau admissible.

2. Risque de brûlure

- La cuisson sous pression peut présenter un risque de brûlure.
- N'ouvrez jamais l'autocuiseur en forçant.
- Ouvrez l'autocuiseur uniquement après libération complète de la pression (voir chapitre: Soupape de régulation de pression).
- N'ouvrez pas l'autocuiseur tant qu'il est encore sous pression.
- Pendant le fonctionnement, les éléments métalliques, le couvercle et les soupapes deviennent très chauds.
- Utilisez uniquement les poignées pour transporter et ouvrir l'autocuiseur. Si nécessaire, utilisez des gants de protection ou d'autres moyens de protection contre les brûlures.

III. Description des éléments de l'autocuiseur:



1- Bouton	2- Soupape de sécurité
3- Dispositif de verrouillage du couvercle	4- Soupape de régulation de pression
5- Fenêtre de sécurité	6- Joint
7- Cuve	8 – Poignée rabattable

IV. Spécifications

Modèle	Capacité	Diamètre	Pression de service (I)	Pression de service (II)	Pression de sécurité (niveau I)	Pression de sécurité (niveau II)
340206	6 L	22 cm	60 kPa	100 kPa	120-180 kPa	180-300 kPa
340208	8 L	22cm	60 kPa	100 kPa	120-180 kPa	180-300 kPa

ATTENTION! La pression de service correspond à la pression standard de fonctionnement pendant la cuisson, sélectionnable selon le type d'aliments préparés. Les pressions de sécurité niveaux I et II correspondent aux systèmes automatiques de sécurité empêchant une augmentation excessive de la pression.

Les parois de la cuve sont en acier inoxydable SS304.

Le fond est composé de trois couches:

- couche intérieure: acier inoxydable SS304 (1,0 mm)
- couche intermédiaire: aluminium (3,3 mm)
- couche extérieure: acier inoxydable SS430 (0,5 mm) servant de base compatible induction.

V. Sources de chaleur compatibles



Gas



Electro



Ceran



Induction



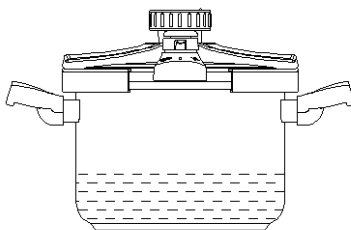
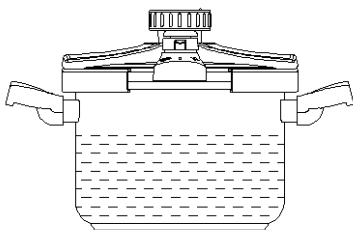
Halogen



- Puissance maximale recommandée de la source de chaleur: 1,5 kW.
- Le diamètre de la zone de chauffe ne doit pas dépasser celui du fond de la cuve.
- Pour les cuisinières à gaz, la flamme ne doit pas dépasser le fond de la cuve.

VI. Remplissage:

- Ne remplissez pas l'autocuiseur au-delà des 2/3 de sa capacité.
- Pour les aliments susceptibles de gonfler (ex. riz, haricots), **ne dépassez pas 1/3 de la capacité.**



VII. Types d'aliments

- Ne cuisez pas d'aliments fortement expansifs (ex. confitures, flocons d'avoine) susceptibles d'obstruer l'évacuation de la vapeur.
- Ne faites ni frire ni cuire au four dans l'autocuiseur.
- Pour les préparations à consistance épaisse, secouez légèrement l'autocuiseur avant l'ouverture.
- Les vapeurs d'alcool sont inflammables. Lors de la préparation d'aliments contenant de l'alcool, laissez l'alcool bouillir brièvement sans couvercle avant de fermer.

- Lors de la cuisson d'aliments avec peau ou membrane naturelle (ex. langue), de la vapeur sous pression peut s'accumuler à l'intérieur. Ne les percez pas immédiatement après la cuisson.

VIII. Transport et positionnement

- Faites particulièrement attention lors du déplacement d'un autocuiseur sous pression.
- Transportez l'autocuiseur en position horizontale, sans secousses..

IX. État technique

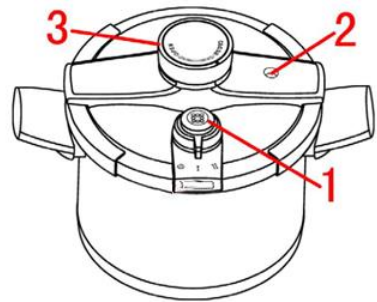
- Avant chaque utilisation, vérifiez que les soupapes ne sont pas obstruées.
- Maintenez la soupape de régulation de pression, le joint, le couvercle et la cuve propres.
- Si de la vapeur s'échappe de manière incontrôlée, éteignez immédiatement la source de chaleur et éliminez la cause du problème.
- Ne placez aucun objet sur la soupape de régulation de pression.



X. Système de sécurité

L'autocuiseur est conçu et équipé d'un système de sécurité à plusieurs niveaux garantissant une utilisation sûre.

- **Protection contre l'ouverture sous pression** – le mécanisme de verrouillage empêche l'ouverture du couvercle lorsque l'appareil est sous pression et garantit une fermeture correcte et sécurisée.
- **Système de libération de pression** – l'autocuiseur est doté d'un système à trois niveaux:



1. Soupape de régulation de pression – libère automatiquement l'excès de vapeur lorsque la pression atteint la plage de fonctionnement (voir section XI).

2. Soupape de sécurité – se soulève en cas de légère augmentation de pression (env. 4 kPa) et empêche l'ouverture du couvercle.

3. Bouton d'ouverture/fermeture – après libération complète de la pression et abaissement de la soupape de sécurité, permet l'ouverture sûre du couvercle d'un seul geste.

XI. Soupape de régulation de pression

La soupape peut être réglée sur trois positions



Position de libération de vapeur – libération rapide de la pression

I

Niveau de pression de service (60 kPa)

II

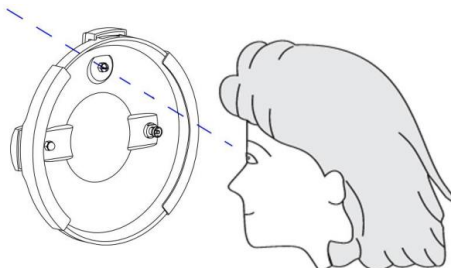
Niveau de pression de service (100 kPa)



Remarque: Consultez le chapitre « Temps de cuisson » pour le choix de la position appropriée.

XII. Avant la première utilisation

- Lavez tous les éléments à l'eau chaude avec un détergent doux.
- Assurez-vous que les orifices de la soupape de sécurité et le conduit d'évacuation de vapeur ne sont pas obstrués. Nettoyez-les si nécessaire.
- Remplissez l'autocuiseur d'eau jusqu'à la moitié.
- Faites bouillir l'eau pendant environ 30 minutes.
- Videz et séchez l'appareil.



Remarque: Seule la cuve peut être lavée au lave-vaisselle. Le couvercle ne doit pas être lavé au lave-vaisselle.

XIII. Fermeture du couvercle

Fermez le couvercle conformément aux indications des figures 9 A et B.

L'ouverture/la fermeture s'effectue à l'aide de la bague extérieure du bouton, qui tourne avec le couvercle. Elle comporte un repère sous forme de point indiquant si l'autocuiseur est ouvert ou fermé. La partie intérieure du bouton, marquée OPEN – CLOSE, reste fixe.

1. Position initiale (fig. A) – placez le couvercle sur la cuve en position OPEN, de manière à ce que le repère (point) de la bague soit aligné avec le symbole OPEN.

2. Fermeture du couvercle (fig. B) – appuyez légèrement sur le couvercle et tournez-le dans le sens de la flèche jusqu'à ce que le repère soit aligné avec le symbole CLOSE.

3. Vérification de la fermeture – le couvercle est correctement fermé lorsqu'il est en position CLOSE et ne peut pas être tourné librement.

N'exercez pas de force excessive lors de la fermeture. Le couvercle doit tourner en douceur.

XIV. Ouverture du couvercle

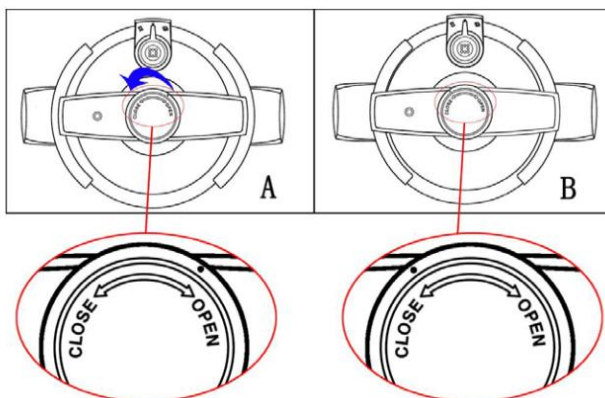
Ouvrez le couvercle conformément aux indications des figures 9 A et B.

1. Vérification de l'absence de pression – avant d'ouvrir, assurez-vous qu'il n'y a plus de pression dans l'autocuiseur. L'indicateur de pression doit être complètement redescendu.

2. Position OPEN – saisissez le couvercle par les poignées et tournez-le dans le sens inverse de la fermeture jusqu'à ce que le repère de la bague soit aligné avec le symbole OPEN (fig. A).

3. Retrait du couvercle – retirez le couvercle en le soulevant en l'éloignant de vous afin d'éviter tout contact avec un éventuel résidu de vapeur.

Faites preuve de prudence lors de l'ouverture et utilisez des gants de protection si nécessaire.



XV. Cuisson

- Assurez-vous que les orifices de la soupape de sécurité ainsi que le conduit d'évacuation de vapeur ne sont pas obstrués. Nettoyez-les si nécessaire.
- Après avoir fermé le couvercle, réglez la soupape de régulation de pression sur la position appropriée selon le type d'aliment. Les informations détaillées concernant le choix de la pression et du temps de cuisson figurent plus loin dans la notice.
- Pour augmenter rapidement la température, chauffez l'autocuiseur à puissance élevée jusqu'à ce que le mécanisme de verrouillage sous pression s'active.
- Veillez à ne pas utiliser une puissance supérieure à celle nécessaire. Après un certain temps de chauffe, une petite quantité de vapeur peut s'échapper par la soupape de sécurité - ce phénomène est normal.
- Lorsque la soupape de régulation de pression commence à se soulever et que la vapeur s'échappe de façon continue avec un bruit caractéristique,

réduisez la puissance de chauffe. Maintenez une libération stable de la vapeur par la soupape et commencez à mesurer le temps de cuisson (conformément au tableau du chapitre XX).

ATTENTION: Le temps de cuisson doit être compté à partir du moment où la soupape de régulation de pression commence à fonctionner jusqu'à l'arrêt de la source de chaleur.

XVI. Après la cuisson

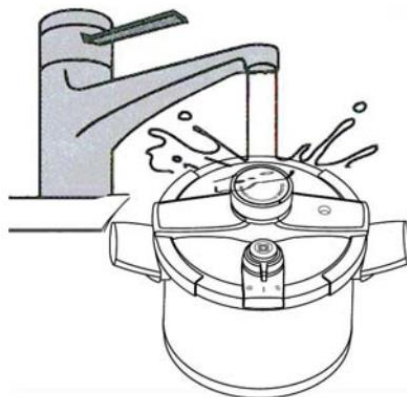
Après écoulement du temps de cuisson:

- Éteignez la source de chaleur.
- Laissez l'autocuiseur pendant un certain temps afin que la pression diminue naturellement.
- Lorsque l'indicateur de pression est complètement redescendu, la cuisson est terminée.
- Vous pouvez maintenant ouvrir l'autocuiseur (voir chap. XIV. Ouverture du couvercle).

XVII. Réduction rapide de la pression

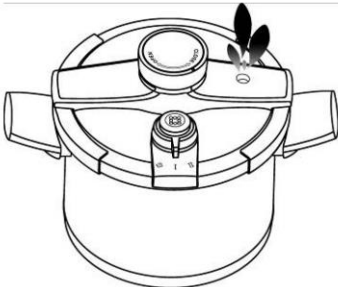
Si une réduction rapide de la pression est nécessaire:

- Placez l'autocuiseur sur une surface stable et plane.
- Versez lentement de l'eau froide uniquement sur la surface extérieure de la cuve, en dessous du couvercle, jusqu'à ce que la soupape de sécurité redescende.
- Ne versez pas d'eau sur le couvercle ni sur les soupapes.
- Évitez toute pénétration d'eau dans la soupape de sécurité et la soupape de régulation de pression.
- Ouvrez ensuite l'autocuiseur (**voir chap. XIV. Ouverture du couvercle**).



XVIII. Problèmes éventuels et solutions

Problème	Cause	Solution
De la vapeur s'échappe sous le couvercle 	1. Le joint est sale	1. Nettoyer le joint, le rebord de la cuve et le couvercle
	2. Le joint est usé	2. Remplacer le joint par un neuf

Le couvercle ne se ferme pas correctement	Le couvercle est déformé	Remplacer le couvercle
De la vapeur et du liquide s'échappent de la soupape de sécurité 	1. Le conduit d'évacuation de vapeur est obstrué. Le dispositif de sécurité de la tige de verrouillage s'est activé. L'orifice de la soupape de régulation de pression est bouché	1. Retirer l'autocuiseur du feu et le laisser refroidir. Après refroidissement, retirer la soupape de régulation de pression et nettoyer soigneusement son orifice
	2. La soupape de sécurité ne fonctionne pas correctement	2. Remplacer la soupape de sécurité
Pendant la cuisson, le joint est expulsé par l'orifice de sécurité et de la vapeur s'échappe 	1. La fonction de sécurité du joint s'est activée. Un autre élément de sécurité peut être endommagé	1. Retirer l'autocuiseur du feu et le laisser refroidir. Nettoyer et vérifier tous les éléments de sécurité. Remplacer ceux qui ne fonctionnent pas correctement
	2. Le joint est usé ou endommagé	2. Remplacer le joint

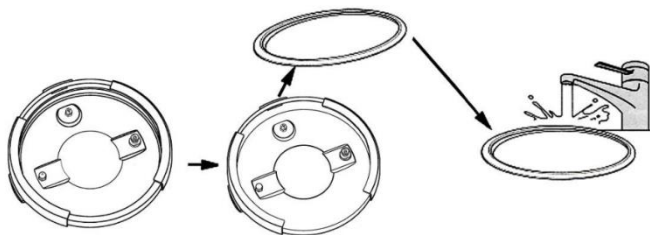
XIX. Nettoyage et entretien

Afin d'assurer le bon fonctionnement de l'autocuiseur, il convient de respecter les recommandations relatives à son nettoyage et à son entretien après chaque utilisation.

- Lavez l'autocuiseur à l'eau tiède avec du liquide vaisselle.
- Après le lavage, séchez soigneusement l'appareil et conservez-le dans un endroit sec.
- Ne nettoyez pas la surface de l'autocuiseur avec des outils durs ou métalliques afin d'éviter les rayures.
- **Remarque: seule la cuve peut être lavée au lave-vaisselle. Le couvercle ne doit pas être lavé au lave-vaisselle.**
- Ne conservez pas d'aliments dans l'autocuiseur pendant une période prolongée.

- Ne chauffez pas fortement la cuve lorsqu'elle est vide.

Nettoyage du joint



- Retirez le joint du couvercle.
- Éliminez les salissures du joint et du couvercle en les lavant à l'eau chaude avec un détergent doux.
- Séchez soigneusement le joint et assurez-vous qu'il reste parfaitement sec.
- Remettez le joint en place sur le couvercle.
- Lors du stockage, ne fermez pas l'autocuiseur afin d'éviter une déformation permanente du joint.
- Rangez le couvercle et la cuve séparément.

Remarque:

- Un changement de couleur du joint est un phénomène normal et n'affecte pas son fonctionnement.
- **Il est recommandé de remplacer le joint tous les 1 à 2 ans, selon la fréquence d'utilisation.**
- **Le joint doit être remplacé immédiatement s'il est endommagé ou déformé.**
- Pour l'achat de pièces de rechange, contactez votre revendeur ou un point de vente agréé.
- N'utilisez jamais de pièces de rechange non originales.

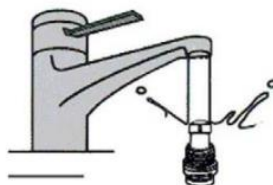
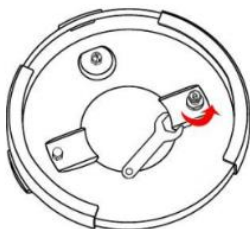
Entretien de la soupape de sécurité, de la soupape de régulation de pression et du conduit d'évacuation de vapeur

- Vérifiez régulièrement que le conduit d'évacuation de vapeur n'est pas obstrué et que la soupape de sécurité est en bon état.
- En cas d'obstruction, nettoyez les éléments à l'aide d'une aiguille, puis lavez-les soigneusement à l'eau.

Soupape de régulation de pression – retirez la soupape manuellement et rincez-la sous l'eau courante.



Soupape de sécurité – dévissez la soupape de sécurité en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre à l'aide d'une clé, puis démontez-la et lavez-la sous l'eau courante.



XX. Temps de cuisson

Nom du plat	Position de la soupape de régulation de pression	Temps de cuisson à feu doux* (minutes)
Bœuf	II	15 - 20
Longe de porc avec os	II	8 – 12
Jarret de porc	II	15 – 20
Poulet	II	8 – 10
Poisson	II	2 – 4
Agneau	II	8 – 12
Maïs	II	5 – 8
Patates douces	I	6 – 10
Riz	I	4 – 6
Gruau	I	10 – 15
Pois	II	12 - 16

* **Remarque:** Les temps indiqués sont donnés à titre indicatif. Le temps de cuisson réel peut varier en fonction du type et de la quantité d'aliment ainsi que des préférences individuelles.



NAUDOJIMO INSTRUKCIJA 6 L IR 8 L GREITPUODŽIAMS

Prieš naudodami gaminį, atidžiai perskaitykite naudojimo instrukciją ir griežtai laikykitės visų joje pateiktų nurodymų. Išsaugokite instrukciją ateičiai.

Gaminys atitinka galiojančius Europos saugos reikalavimus pagal EN 12778 standartą, yra pažymėtas CE ženklu ir tinkamas sąlyčiui su maistu.

I. Svarbi saugos informacija

- Greitpuodis skirtas naudoti tik buityje.
- Visada laikykitės šioje instrukcijoje pateiktų nurodymų.
- Greitpuodis yra slėgiu veikiantis prietaisas.
- Netinkamas greitpuodžio naudojimas gali sukelti sužalojimus, nudegimus arba prietaiso pažeidimus.
- Naudokite greitpuodį tik pagal paskirtį.
- Nenaudokite prietaiso, jei jis yra pažeistas arba nepilnos komplektacijos.
- Niekada nemodifikuokite saugos elementų ar prietaiso konstrukcijos.
- Naudokite tik gamintojo rekomenduojamas originalias atsargines dalis.
- Naudodami greitpuodį visada būkite ypač atsargūs, ypač jei šalia yra vaikai ir (arba) naminiai gyvūnai.
- Prietaisui veikiant ir išleidžiant slėgį, laikykite vaikus atokiau nuo greitpuodžio..

II. Papildomos gamintojo pastabos

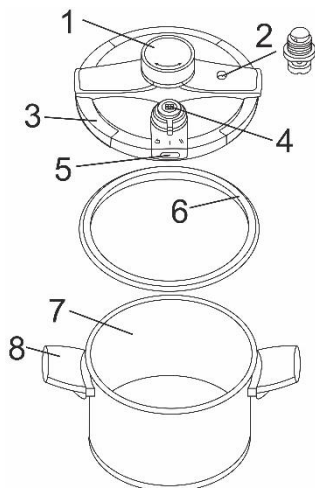
1. Priežiūra ir naudojimas

- Naudojimo metu būtina nuolatinė suaugusio asmens priežiūra.
- Kai pro slėgio reguliavimo vožtuvą pradeda veržtis garai, sumažinkite kaitinimo galią ir palaikykite leistiną slėgio lygį..

2. Nudegimų pavojus

- Maisto gaminimas slėgiu gali sukelti nudegimų pavojų.
- Neatidarykite greitpuodžio naudodami jėgą.
- Atidarykite greitpuodį tik visiškai išleidus slėgį (žr. skyrių: Slėgio reguliavimo vožtuvas).
- Neatidarykite greitpuodžio, jei jo viduje dar yra slėgis.
- Veikimo metu metalinės dalys, dangtis ir vožtuvai įkaista iki aukštos temperatūros.
- Nešdami ar atidarydami greitpuodį naudokite tik rankenas. Jei reikia, naudokite apsaugines pirštines ar kitas apsaugos nuo nudegimų priemones.

III. Greitpuodžio dalių aprašymas:



1- Rankenėlė	2- Apsauginis vožtuvas
3- Dangčio fiksavimo spaustukas	4- Slėgio reguliavimo vožtuvas
5- Apsauginis langelis	6- Tarpinė
7- Puodas	8 – Sulankstoma rankena

IV. Techninės charakteristikos

Modelis	Talpa	Skersmuo	Darbinis slėgis (I)	Darbinis slėgis (II)	Saugos slėgis (I lygis)	Saugos slėgis (II lygis)
340206	6 L	22 cm	60 kPa	100 kPa	120-180 kPa	180-300 kPa
340208	8 L	22cm	60 kPa	100 kPa	120-180 kPa	180-300 kPa

DĖMESIO! Darbinis slėgis - tai standartinis slėgis gaminimo metu, kurį galima pasirinkti priklausomai nuo ruošiamo maisto rūšies.

Saugos slėgis I ir II lygio reiškia automatinės apsaugos sistemas, kurios neleidžia slėgiui pernelyg padidėti.

Puodo sienelės pagamintos iš nerūdijančio plieno SS304.

Puodo dugnas yra trijų sluoksnių:

- vidinis sluoksnis – nerūdijantis plienas SS304 (1,0 mm)
- vidurinis sluoksnis – aliuminis (3,3 mm)
- išorinis sluoksnis – nerūdijantis plienas SS430 (0,5 mm), pritaikytas indukciniams kaitlentėms.

V. Tinkami šilumos šaltiniai



Gas



Electro



Ceran



Induction



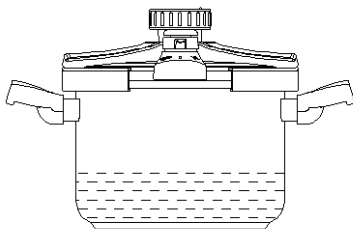
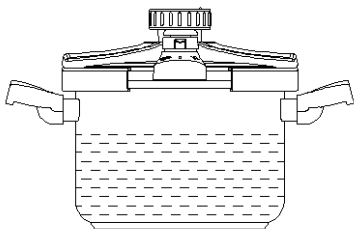
Halogen



- Maksimali rekomenduojama šilumos šaltinio galia - 1,5 kW.
- Kaitinimo zonos skersmuo neturi būti didesnis nei puodo dugno skersmuo.
- Naudojant dujinę viryklę, liepsna neturi išeiti už puodo dugno ribų.

VI. Pildymas:

- Nepildykite greitpuodžio daugiau nei 2/3 jo talpos.
- Gaminant išbrinkstančius produktus (pvz., ryžius, pupeles), **neviršykite 1/3 talpos**.



VII. Maisto rūšys

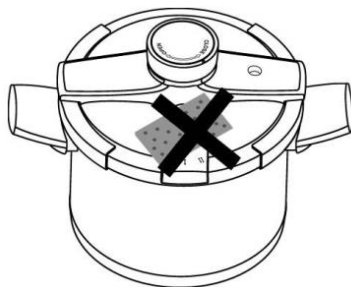
- Negamininkite stipriai išbrinkstančių patiekalų (pvz., uogienių, avižinių dribsnių), kurie gali užkimšti garų išleidimo angą.
- Nekepkite ir nenaudokite greitpuodžio kepimui orkaitėje.
- Jei maistas tirštos konsistencijos, prieš atidarydami švelniai pakratykite greitpuodį.
- Alkoholio garai yra degūs. Ruošiant patiekalus su alkoholiu, prieš uždarant dangtį leiskite alkoholiui trumpai pavirti be dangčio.
- Verdant produktus su natūralia oda ar plėvele (pvz., liežuvių), jų viduje gali susikaupti slėgio garai. Nepradurkite jų iš karto po virimo.

VIII. Perkėlimas ir pastatymas

- Būkite ypach atsargūs perkeldami greitpuodį, kai jis yra slėgyje.
- Perkeldami greitpuodį horizontalioje padėtyje, be staigių judesių.

IX. Techninė būklė

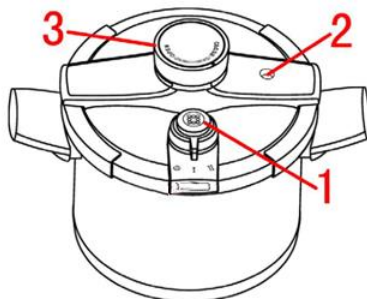
- Prieš kiekvieną naudojimą patikrinkite, ar vožtuvai nėra užsikimšę.
- Laikykite slėgio reguliavimo vožtuvą, tarpinę, dangtį ir puodą švarius.
- Jei garai veržiasi nekontroliuojamai, nedelsdami išjunkite šilumos šaltinį ir pašalinkite problemos priežastį.
- Nedėkite jokių daiktų ant slėgio reguliavimo vožtuvo.



X. Saugos sistema

Greitpuodis suprojektuotas ir aprūpintas daugiapakopėmis saugos sistemomis, užtikrinančiomis saugų naudojimą.

- **Apsauga nuo atidarymo esant slėgiui** - užrakinimo mechanizmas neleidžia atidaryti dangčio, kai puode yra slėgis, ir užtikrina saugų uždarymą.
- **Slėgio išleidimo sistema** - trijų pakopų apsauga:



1. Slėgio reguliavimo vožtuvas –

normalios veiklos metu automatiškai išleidžia perteklinį garą, kai pasiekiamas darbinis slėgis (žr. XI skyrių).

2. Apsauginis vožtuvas – pakyla esant nedideliame slėgio padidėjimui (apie 4 kPa) ir neleidžia atidaryti dangčio.

3. Dangčio atidarymo / uždarymo rankenėlė – visiškai išleidus slėgį ir nusileidus apsauginiam vožtuvui, leidžia saugiai atidaryti dangtį viena ranka.

XI. Slėgio reguliavimo vožtuvas

Vožtuvą galima nustatyti į tris padėtis:



Garų išleidimo padėtis - greitas slėgio išleidimas

I

Darbinis slėgis (60 kPa)

II

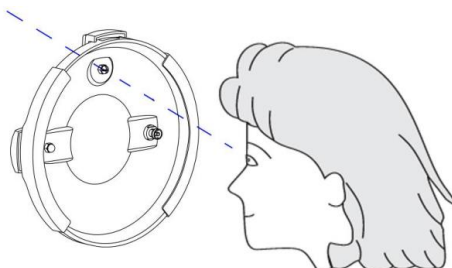
Darbinis slėgis (100 kPa)



Pastaba: Tinkamą vožtuvo padėtį ir gaminimo laiką rasite skyriuje „Gaminimo laikas“.

XII. Prieš pirmą naudojimą

- Visas dalis nuplaukite šiltu vandeniu su švelniu plovikliu.
- Įsitikinkite, kad apsauginio vožtuvo angos ir garų išleidimo kanalas nėra užsikimšę. Jei reikia, išvalykite.
- Pripildykite greitpuodį vandeniu iki pusės.
- Virinkite vandenį apie 30 minučių.
- Išpilkite vandenį ir nusauskite prietaisą.



Pastaba: Indaplovėje galima plauti tik puodą. Dangčio plauti indaplovėje negalima.

XIII. Dangčio uždarymas

Atidarymui / uždarymui skirtas išorinis rankenėlės žiedas, kuris sukasi kartu su dangčiu. Jis pažymėtas tašku, kurio padėtis rodo, ar greitpuodis yra atidarytas, ar uždarytas. Vidinė rankenėlės dalis su žymėjimu OPEN – CLOSE yra nejudanti.

1. Pradinė padėtis (A pav.) – uždėkite dangtį ant puodo OPEN padėtyje taip, kad žymėjimas (taškas) ant rankenėlės žiedo būtų priešais simbolį OPEN.

2. Dangčio uždarymas (B pav.) – lengvai paspauskite dangtį ir pasukite jį rodyklės kryptimi, kol žymėjimas ant žiedo atsidurs priešais simbolį CLOSE.

3. Uždarymo patikrinimas – dangtis yra tinkamai uždarytas, kai jis yra CLOSE padėtyje ir jo negalima laisvai pasukti..

Uždarydami nenaudokite per didelės jėgos. Dangtis turi sukis sklandžiai.

XIV. Dangčio atidarymas

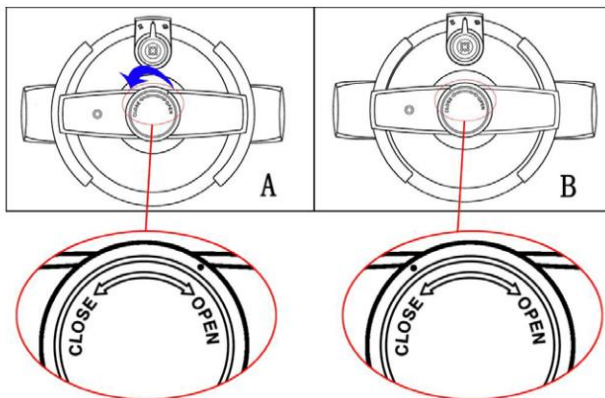
Atidarykite dangtį pagal 9 A ir B paveiksluose pateiktus nurodymus.

1. Patikrinkite, ar nėra slėgio – prieš atidarydami įsitikinkite, kad greitpuodyje nėra slėgio. Slėgio indikatorius turi visiškai nusileisti.

2. OPEN padėtis – suimkite dangtį už rankenų ir pasukite priešinga kryptimi nei uždarymo metu, kol žymėjimas ant rankenėlės žiedo atsidsurs priešais simbolį OPEN (A pav.).

3. Dangčio nuėmimas – nuimkite dangtį keldami jį nuo savęs, kad išvengtumėte kontakto su likusiais garais.

Atidarydami būkite atsargūs ir, jei reikia, naudokite apsaugines pirštines.



XV. Gaminimas

- Įsitikinkite, kad apsauginio vožtuvo angos ir garų išleidimo kanalas nėra užsikimšę. Jei reikia, išvalykite (8 pav.).
- Uždarius dangtį, nustatykite slėgio reguliavimo vožtuvą į tinkamą padėtį pagal ruošiamą patiekalą. Išsami informacija apie slėgio ir gaminimo laiko pasirinkimą pateikta tolesnėje instrukcijos dalyje.
- Norėdami greitai pakelti temperatūrą, kaitinkite greitpuodį didesne galia, kol suveiks apsaugos nuo atidarymo esant slėgiui mechanizmas.
- Nenaudokite didesnės galios nei būtina. Po kurio laiko iš apsauginio vožtuvo gali išsiskirti nedidelis kiekis garų – tai normalu.
- Kai slėgio reguliavimo vožtuvas pradeda kilti ir garai nuolat išsiskiria su būdingu garsu, sumažinkite kaitinimo galią. Palaikykite tolygų garų išsiskyrimą ir pradėkite skaičiuoti gaminimo laiką (pagal XX skyriuje pateiktą lentelę).

DĖMESIO: Gaminimo laiką reikia skaičiuoti nuo momento, kai pradeda veikti slėgio reguliavimo vožtuvas, iki šilumos šaltinio išjungimo.

XVI. Po gaminimo

Pasibaigus gaminimo laikui:

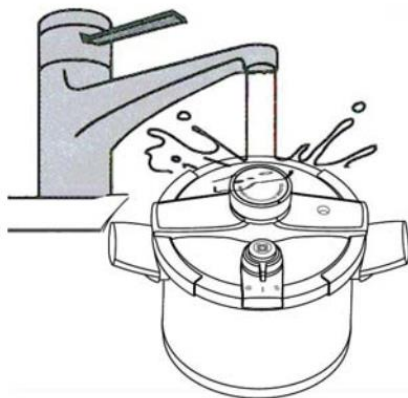
- Išjunkite šilumos šaltinį.
- Palikite greitpuodį kuriam laikui, kad slėgis sumažėtų natūraliai.
- Kai slėgio indikatorius visiškai nusileidžia, gaminimas baigtas.

- Dabar galite atidaryti greitpuodį (žr. XIV skyrių)

XVII. Greitas slėgio sumažinimas

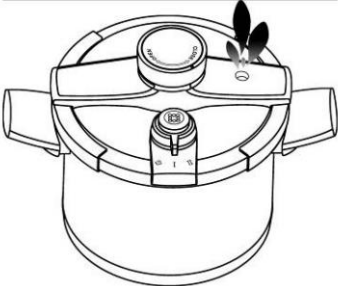
Jei reikia greitai sumažinti slėgį:

- Pastatykite greitpuodį ant stabilaus, lygaus paviršiaus.
- Lėtai pilkite šaltą vandenį tik ant išorinės puodo dalies, žemiau dangčio, kol apsauginis vožtuvas nusileis.
- Nepilkite vandens ant dangčio ar vožtuvų.
- Saugokite, kad vanduo nepatektų į apsauginį vožtuvą ir slėgio reguliavimo vožtuvą.
- Po to atidarykite greitpuodį (žr. XIV skyrių).



XVIII. Galimos problemos ir jų sprendimo būdai

Problema	Priežastis	Sprendimas
Garai veržiasi iš po dangčio 	1. Tarpinė nešvari	1. Išvalyti tarpinę, puodo kraštą ir dangtį
	2. Tarpinė susidėvėjusi	2. Pakeisti tarpinę nauja
Dangtis neužsidaro tinkamai	Dangtis deformuotas	Pakeisti dangtį

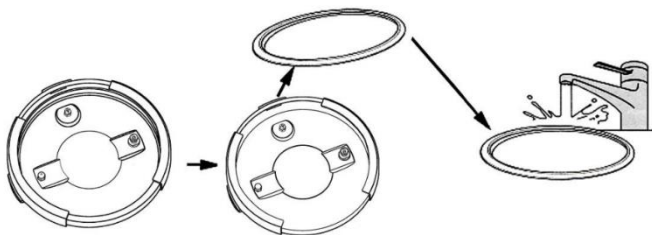
Garai ir skystis veržiasi iš apsauginio vožtuvo 	1. Garų išleidimo kanalas užsikimšęs. Suveikė fiksavimo kaiščio apsauga. Slėgio reguliavimo vožtuvo anga užsikimšusi 2. Apsauginis vožtuvas veikia netinkamai	1. Nuimkite greitpuodį nuo kaitinimo šaltinio ir leiskite atvėsti. Atvėsus nuimkite slėgio reguliavimo vožtuvą ir kruopščiai išvalykite jo angą 2. Pakeisti apsauginį vožtuvą
Gaminimo metu tarpinė išstumama per apsauginę angą ir garai veržiasi į išorę 	1. Suveikė tarpinės apsaugos funkcija. Gali būti pažeistas kitas saugos elementas 2. Tarpinė susidėvėjusi arba pažeista	1. Nuimkite greitpuodį nuo kaitinimo šaltinio ir leiskite atvėsti. Išvalykite ir patikrinkite visus saugos elementus. Netinkamai veikiančius pakeiskite 2. Pakeisti tarpinę

XIX. Valymas ir priežiūra

Siekiant užtikrinti tinkamą greitpuodžio veikimą, po kiekvieno naudojimo laikykitės valymo ir priežiūros rekomendacijų.

- Plaukite greitpuodį drungnu vandeniu su indų plovikliu.
- Po plovimo kruopščiai nusauskite ir laikykite sausą.
- Nevalykite paviršiaus kietais ar metaliniais įrankiais, kad išvengtumėte įbrėžimų.
- **Pastaba: indaplovėje galima plauti tik puodą. Dangčio plauti indaplovėje negalima.**
- Nelaikykite maisto greitpuodyje ilgą laiką.
- Nekaitinkite tuščio puodo stipriai.

Tarpinės valymas



- Nuimkite tarpinę nuo dangčio.
- Nuvalykite nešvarumus nuo tarpinės ir dangčio šiltu vandeniu su švelniu plovikliu.
- Kruopščiai nusausinkite tarpinę ir įsitikinkite, kad ji visiškai sausa.
- Uždėkite tarpinę atgal ant dangčio.
- Laikymo metu neuždarykite greitpuodžio, kad išvengtumėte nuolatinės tarpinės deformacijos.
- Laikykite dangtį ir puodą atskirai.

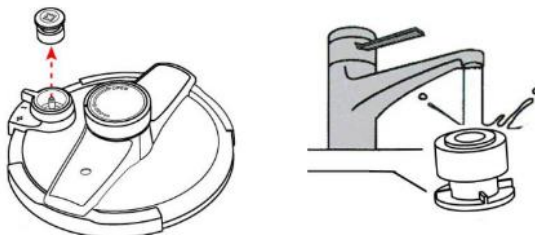
Pastaba:

- Tarpinės spalvos pakitimas yra normalus reiškinys ir neturi įtakos jos veikimui.
- **Rekomenduojama tarpinę keisti kas 1-2 metus, priklausomai nuo naudojimo dažnumo.**
- **Jei tarpinė pažeista ar deformuota, ją būtina nedelsiant pakeisti.**
- Norėdami įsigyti atsarginių dalių, kreipkitės į parduotuvę arba įgaliotą prekybos vietą.
- Niekada nenaudokite neoriginalių atsarginių dalių..

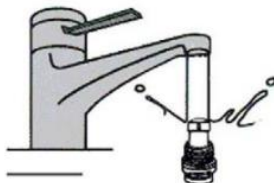
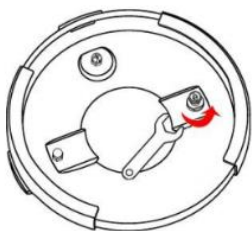
Apsauginio vožtuvo, slėgio reguliavimo vožtuvo ir garų išleidimo kanalo priežiūra

- Reguliariai tikrinkite, ar garų išleidimo kanalas nėra užsikimšęs ir ar apsauginis vožtuvas yra geros būklės.
- Užsikimšimo atveju išvalykite dalis adata, po to kruopščiai nuplaukite vandeniu.

Slėgio reguliavimo vožtuvas – išimkite rankiniu būdu ir praplaukite po tekančiu vandeniu.



Apsauginis vožtuvas – atsukite vožtuvą prieš laikrodžio rodyklę naudodami raktą, išardykite ir nuplaukite po tekančiu vandeniu.



XX. Gaminimo laikas

Patiekalo pavadinimas	Slėgio reguliavimo vožtuvo padėtis	Gaminimo laikas mažą ugnimi* (min.)
Jautiena	II	15 - 20
Kiaulienos nugarinė su kaulu	II	8 – 12
Kiaulienos karka	II	15 – 20
Vištiena	II	8 – 10
Žuvis	II	2 – 4
Aviena	II	8 – 12
Kukurūzai	II	5 – 8
Saldžiosios bulvės	I	6 – 10
Ryžiai	I	4 – 6
Kruopos	I	10 – 15
Žirniai	II	12 - 16

***Pastaba:** Nurodyti laikai yra orientaciniai. Faktinis gaminimo laikas gali skirtis priklausomai nuo produkto rūšies, kiekio ir individualių pageidavimų.



LIETOŠANAS PAMĀCĪBA 6 L UN 8 L SPIEDIENA KATLIEM

Pirms produkta lietošanas rūpīgi izlasiet lietošanas instrukciju un stingri ievērojiet visus tajā sniegtos norādījumus. Saglabāiet instrukciju turpmākai izmantošanai. Produkts atbilst spēkā esošajām Eiropas drošības prasībām saskaņā ar standartu EN 12778, ir marķēts ar CE zīmi un ir drošs saskarei ar pārtiku.

I. Svarīga drošības informācija

- Spiediena katls ir paredzēts tikai lietošanai mājāsaimniecībā.
- Vienmēr ievērojiet šajā instrukcijā sniegtos norādījumus.
- Spiediena katls ir ierīce, kas darbojas zem spiediena.
- Nepareiza spiediena katla lietošana var izraisīt traumas, apdegumus vai ierīces bojājumus.
- Lietojiet spiediena katlu tikai paredzētajam nolūkam.
- Nelietojiet ierīci, ja tā ir bojāta vai nepilnīgi nokomplektēta.
- Nekad nemodificējiet drošības elementus vai ierīces konstrukciju.
- Izmantojiet tikai ražotāja ieteiktās oriģinālās rezerves daļas.
- Vienmēr ievērojiet īpašu piesardzību, lietojot spiediena katlu, īpaši bērnu un/vai mājdzīvnieku klātbūtnē.
- Ierīces darbības laikā un spiediena nolaišanas laikā turiet bērnus drošā attālumā no spiediena katla..

II. Papildu ražotāja norādījumi

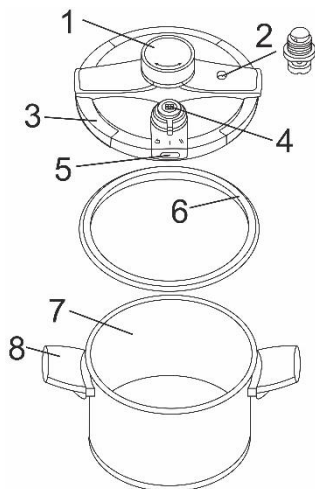
1. Uzraudzība un lietošana

- Ierīces lietošanas laikā nepieciešama pastāvīga uzraugošās personas klātbūtne.
- Kad tvaiks sāk izplūst caur spiediena regulēšanas vārstu, samaziniet sildīšanas jaudu un uzturiet spiedienu pieļaujamajā līmenī..

2. Apdegumu risks

- Gatavošana zem spiediena var radīt apdegumu risku.
- Neatveriet spiediena katlu, pielietojot spēku.
- Atveriet spiediena katlu tikai pēc pilnīgas spiediena atbrīvošanas (skat. nodaļu: Spiediena regulēšanas vārsts).
- Neatveriet spiediena katlu, ja tā iekšpusē ir spiediens.
- Spiediena katla darbības laikā metāla detaļas, vāks un vārsti uzkarst līdz augstai temperatūrai.
- Pārvietošanai un atvēršanai izmantojiet tikai rokturus. Ja nepieciešams, lietojiet aizsargcimdus vai citus līdzekļus aizsardzībai pret apdegumiem.

III. Spiediena katla detaļu apraksts:



1- Poga / regulators	2- Drošības vārsts
3- Vāka fiksācijas skava	4- Spiediena regulēšanas vārsts
5- Drošības lodziņš	6- Blīve
7- Katls	8 – Salokāms rokturis

IV. Specifikācija

Modelis	Tilpums	Spiediena katla diametrs	Darba spiediens (I)	Darba spiediens (II)	Drošības spiediens (I pakāpe)	Drošības spiediens (II pakāpe)
340206	6 L	22 cm	60 kPa	100 kPa	120-180 kPa	180-300 kPa
340208	8 L	22cm	60 kPa	100 kPa	120-180 kPa	180-300 kPa

UZMANĪBU! Darba spiediens nozīmē standarta spiedienu spiediena katla darbības laikā, ko var izvēlēties atkarībā no gatavojamā ēdiena veida. Drošības spiediens I un II pakāpē attiecas uz automātiskajām drošības sistēmām, kas novērš pārmērīgu spiediena pieaugumu.

Katla sienas ir izgatavotas no nerūsējošā tērauda SS304.

Katla dibens ir trīsslāņu un sastāv no:

- iekšējā slāņa: nerūsējošais tērauds SS304 (1,0 mm)
- vidējā slāņa: alumīnijs (3,3 mm)
- ārējā slāņa: nerūsējošais tērauds SS430 (0,5 mm) kā indukcijai piemērota pamatne.

V. Spiediena katlu drīkst izmantot ar šādiem siltuma avotiem



Gas



Electro



Ceran



Induction



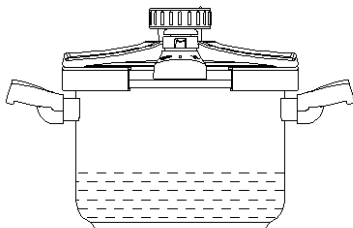
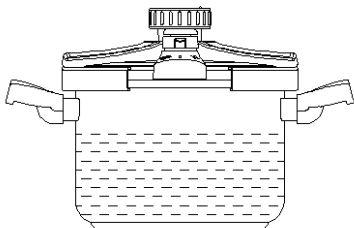
Halogen



- Maksimālā ieteicamā siltuma avota jauda: 1,5 kW.
- Sildvirsmas diametrs nedrīkst būt lielāks par katla dibena diametru.
- Gāzes plītim liesmai nedrīkst iziet ārpus katla apakšējās malas.

VI. Piepildīšana:

- Nepiepildiet spiediena katlu vairāk nekā līdz 2/3 no tā tilpuma.
- Produktiem, kas uzbriest (piem., rīsi, pupiņas), **nepārsniedziet 1/3 no tilpuma.**



VII. Ēdienu veidi

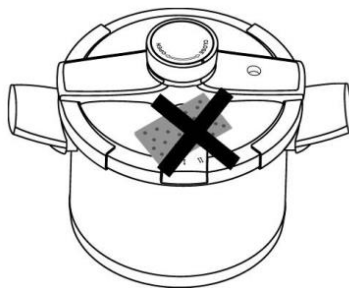
- Negatavojiet ēdienus, kas stipri uzbriest (piem., ievārījumus, auzu pārslas), jo tie var aizsprostot tvaika izplūdi.
- Necepiet un nekarsējiet ēdienus spiediena katlā (neizmantojiet to cepšanai).
- Biezu ēdienu gadījumā pirms atvēršanas viegli sakratiet spiediena katlu.
- Alkohola tvaiki ir viegli uzliesmojoši. Gatavojot ēdienus ar alkoholu, ļaujiet alkoholam īsu brīdi pavārīties bez vāka pirms tā aizvēršanas.
- Gatavojot produktus ar dabīgu ādu vai plēvi (piem., mēli), to iekšpusē var uzkrāties tvaiks zem spiediena. Neduriet tos uzreiz pēc pagatavošanas.

VIII. Pārvietošana un novietošana

- Pārvietojot spiediena katlu, kas atrodas zem spiediena, ievērojiet īpašu piesardzību.
- Pārvietojiet spiediena katlu horizontālā stāvoklī, bez satricinājumiem.

IX. Tehniskais stāvoklis

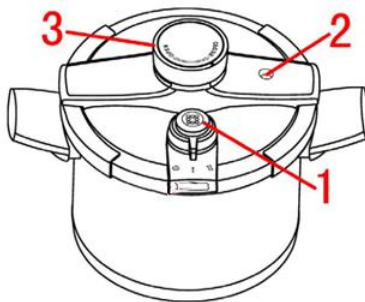
- Pirms katras lietošanas pārbaudiet vārstu caurlaidību.
- Uzturiet spiediena regulēšanas vārstu, blīvi, vāku un katlu tīrus.
- Ja tvaiks izplūst nekontrolēti, nekavējoties izslēdziet siltuma avotu un novērsiet problēmas cēloni.
- Nenovietojiet nekādus priekšmetus uz spiediena regulēšanas vārsta.



X. Drošības sistēma

Spiediena katls ir izstrādāts un aprīkots ar daudzpakāpju drošības sistēmu, kas nodrošina drošu ierīces lietošanu.

- **Aizsardzība pret atvēršanu zem spiediena** – bloķēšanas mehānisms neļauj atvērt vāku, ja katlā ir spiediens, un nodrošina pareizu un drošu aizvēršanu.
- **Spiediena atbrīvošanas sistēma** – spiediena katls ir aprīkots ar trīspakāpju spiediena atbrīvošanas sistēmu:



1. Spiediena regulēšanas vārsts

– normālas darbības laikā automātiski atbrīvo lieko tvaiku, kad spiediens sasniedz darba diapazonu (plašāka informācija XI sadaļā).

2. Drošības vārsts – paceļas pie neliela spiediena pieauguma (aptuveni 4 kPa) un neļauj atvērt vāku, kad katlā sāk veidoties spiediens.

3. Vāka atvēršanas/aizvēršanas poga – pēc pilnīgas spiediena atbrīvošanas un drošības vārsta nolaišanās poga ļauj droši atvērt vāku ar vienu rokas kustību..

XI. Spiediena regulēšanas vārsts

Vārstu var iestatīt trīs pozīcijās:



Tvaika izlaišanas pozīcija – ātra spiediena atbrīvošana

I

Darba spiediena līmenis (60 kPa)

II

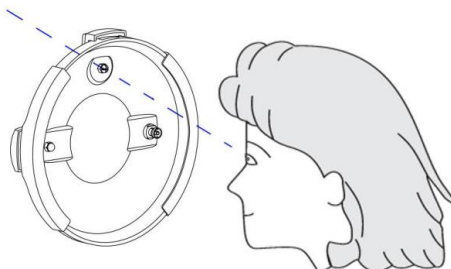
Darba spiediena līmenis (100 kPa)



Piezīme: Atbilstošās vārsta pozīcijas un gatavošanas laika izvēli skatiet sadaļā “Gatavošanas laiks”.

XII. Pirms pirmās lietošanas

- Nomazgājiet visas detaļas siltā ūdenī ar maigu mazgāšanas līdzekli.
- Pārlicinieties, ka drošības vārsta atveres un tvaika novadīšanas kanāls nav aizsprostoti. Ja nepieciešams, iztīriet tos.
- Piepildiet spiediena katlu ar ūdeni līdz pusei.
- Uzvāriet ūdeni apmēram 30 minūtes.
- Iztukšojiet un nosusiniet ierīci.



Piezīme: Trauku mazgājamā mašīnā drīkst mazgāt tikai pašu katlu. Vāku nedrīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

XIII. Vāka aizvēršana

Aizveriet vāku saskaņā ar 9. attēla A un B norādījumiem.

Atvēršanai / aizvēršanai paredzēts roktura ārējais gredzens, kas griežas kopā ar vāku. Uz tā ir atzīme punkta veidā, kuras novietojums norāda, vai spiediena katls ir atvērts vai aizvērts. Roktura iekšējā daļa ar marķējumu OPEN – CLOSE ir nekustīga.

1. Sākuma stāvoklis (A att.) – uzlieciet vāku uz katla OPEN pozīcijā tā, lai atzīme (punkts) uz roktura gredzena atrastos pretī simbolam OPEN.

2. Vāka aizvēršana (B att.) – viegli piespiediet vāku un pagrieziet to bultiņas virzienā tā, lai atzīme uz roktura gredzena atrastos pretī simbolam CLOSE.

3. Aizvēršanas pārbaude – vāks ir pareizi aizvērts, ja tas atrodas CLOSE pozīcijā un to nevar brīvi pagriezt.

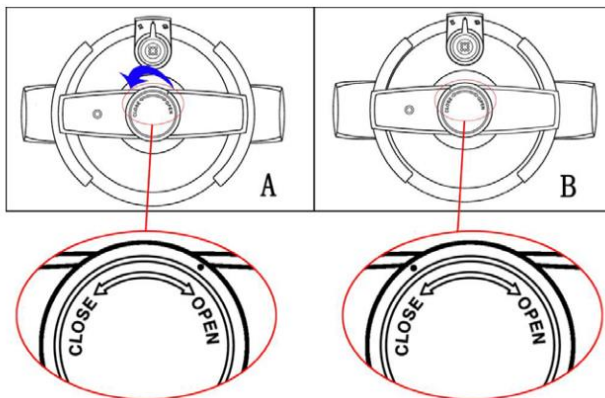
Aizverot nelietojiet pārmērīgu spēku. Vākam jāgriežas vienmērīgi.

XIV. Vāka atvēršana

Atveriet vāku saskaņā ar 9. attēla A un B norādījumiem.

1. **Spiediena neesamības pārbaude** – pirms atvēršanas pārliecinieties, ka spiediena katlā nav spiediena. Spiediena indikatoram ir pilnībā jānolaižas.
2. **OPEN pozīcijas iestatīšana** – satveriet vāku aiz rokturiem un pagriežiet to pretējā virzienā nekā aizverot, līdz atzīme uz roktura gredzena nostājas pretī simbolam OPEN (A att.).
3. **Vāka noņemšana** – noņemiet vāku, paceļot to prom no sevis, lai izvairītos no saskares ar iespējamiem atlikuša tvaika izplūdumiem.

Atverot ievērojiet piesardzību un, ja nepieciešams, izmantojiet aizsargcimdus.



XV. Gatavošana

- Pārliecinieties, ka drošības vārsta atveres un tvaika novadīšanas kanāls nav aizsprostoti. Ja nepieciešams, iztīriet tos.
- Pēc vāka aizvēršanas iestatiet spiediena regulēšanas vārstu atbilstošajā pozīcijā saskaņā ar ēdiena prasībām. Sīkāka informācija par spiediena izvēli un gatavošanas laikiem sniegta turpmāk instrukcijā.
- Lai ātri paaugstinātu temperatūru, karsējiet spiediena katlu ar lielu jaudu līdz brīdim, kad sāk darboties aizsardzības mehānisms pret atvēršanu zem spiediena.
- Uzmanieties, lai neizmantotu lielāku jaudu, nekā nepieciešams. Pēc kāda laika neliels tvaika daudzums var izplūst no drošības vārsta — tā ir normāla parādība.
- Kad spiediena regulēšanas vārsts sāk pacelties un tvaiks izplūst nepārtraukti, radot raksturīgu skaņu, samaziniet sildīšanas jaudu. Uzturiet stabilu tvaika izplūdi caur spiediena regulēšanas vārstu un sāciet mērīt gatavošanas laiku (saskaņā ar tabulu XX nodaļā)..

UZMANĪBU: Gatavošanas laiks jāskaita no brīža, kad sāk darboties spiediena regulēšanas vārsts, līdz siltuma avota izslēgšanai.

XVI. Pēc gatavošanas

Pēc gatavošanas laika beigām:

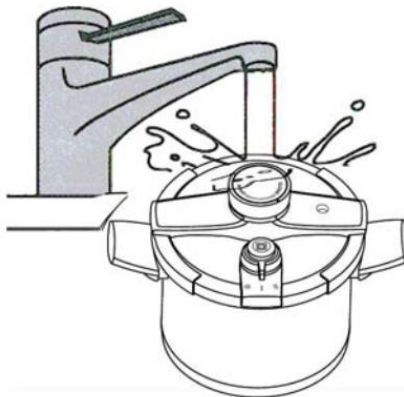
- Izslēdziet siltuma avotu.
- Atstājiet spiediena katlu uz brīdi, lai spiediens samazinātos dabiski.

- Kad spiediena indikators pilnībā nolaižas, gatavošana ir pabeigta.
- Tagad varat atvērt spiediena katlu (skat. XIV nodaļu Vāka atvēršana)..

XVII. Ātra spiediena samazināšana

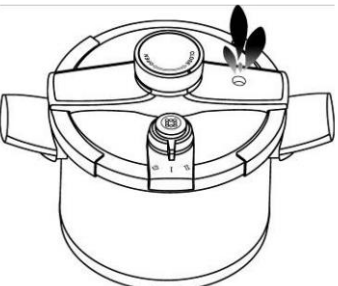
Ja nepieciešama ātra spiediena samazināšana:

- Novietojiet spiediena katlu uz stabilas, līdzenas virsmas.
- Lēnām lejiet aukstu ūdeni tikai uz katla ārējās virsmas zem vāka, līdz drošības vārsts nolaižas.
- Nelaistiet ūdeni uz vāka vai vārstiem.
- Izvairieties no ūdens iekļūšanas drošības vārstā un spiediena regulēšanas vārstā.
- Pēc tam atveriet spiediena katlu (skat. XIV nodaļu Vāka atvēršana).



XVIII. Iespējamās problēmas un to novēršana

Problēma	Iemesls	Risinājums
Tvaiks izplūst zem vāka 	1. Bļīve ir netīra	1. Notīrīt bļīvi, katla maliņu un vāku
	2. Bļīve ir nolietota	2. Nomainīt bļīvi pret jaunu
Vāks neaizveras pareizi	Vāks ir deformēts	Nomainīt vāku

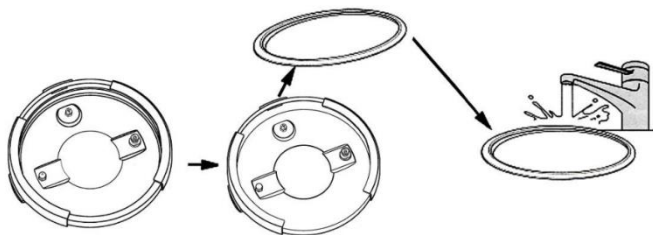
Tvaiks un šķidrums izplūst no drošības vārsta 	1. Tvaika novadišanas kanāls ir aizsprostots. Ir aktivizējies bloķēšanas tapas aizsardzība. Spiediena regulēšanas vārsta atvere ir aizsērējusi	1. Noņemiet spiediena katlu no siltuma avota un ļaujiet tam atdzist. Pēc atdzišanas noņemiet spiediena regulēšanas vārstu un rūpīgi iztīriet tā atveri
Gatavošanas laikā blīve tiek izspiesta caur drošības atveri un tvaiks izplūst uz āru 	1. Aktivizējies blīves drošības funkcija. Cits drošības elements var būt bojāts	1. Noņemiet spiediena katlu no siltuma avota un ļaujiet tam atdzist. Notīriet un pārbaudiet visus drošības elementus. Nomainiet tos, kas nedarbojas pareizi
	2. Blīve ir nolietota vai bojāta	2. Nomainīt drošības vārstu

XIX. Tīrīšana un apkope

Lai nodrošinātu spiediena katla pareizu darbību, pēc katras lietošanas ievērojiet ieteikumus par tīrīšanu un apkopi.

- Nomazgājiet spiediena katlu remdenā ūdenī ar trauku mazgāšanas līdzekli.
- Pēc mazgāšanas rūpīgi nosusiniet ierīci un uzglabājiet to sausā stāvoklī.
- Netīriet spiediena katla virsmu ar cietiem vai metāliskiem rīkiem, lai izvairītos no skrāpējumiem.
- **Piezīme: trauku mazgājamajā mašīnā drīkst mazgāt tikai katlu. Vāku nedrīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.**
- Neuzglabājiet pārtiku spiediena katlā ilgstoši.
- Nekarsējiet katlu stipri, ja tas ir tukšs..

Blīves tīrīšana



- Noņemiet blīvi no vāka.
- Noņemiet netīrumus no blīves un vāka, mazgājot tos siltā ūdenī ar maigu mazgāšanas līdzekli.
- Rūpīgi nosusiniet blīvi un pārliecinieties, ka tā paliek sausa.
- Uzlieciet blīvi atpakaļ uz vāka.
- Uzglabāšanas laikā neaizveriet spiediena katlu, lai novērstu blīves pastāvīgu deformāciju.
- Uzglabājiet vāku un katlu atsevišķi.

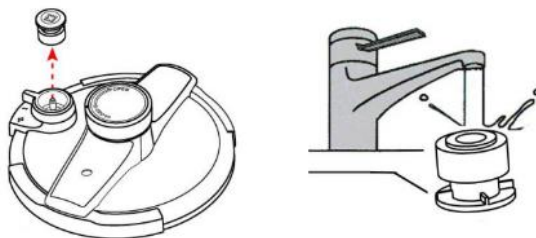
Piezīme:

- Blīves krāsas izmaiņas ir normāla parādība un neietekmē tās darbību.
- **Ieteicams blīvi nomainīt ik pēc 1–2 gadiem atkarībā no lietošanas biežuma.**
- **Blīvi nekavējoties jānomaina, ja tā ir bojāta vai deformēta.**
- Rezerves daļu iegādei sazinieties ar pārdevēju vai autorizētu tirdzniecības vietu.
- Nekad neizmantojiet neoriģinālas rezerves daļas.

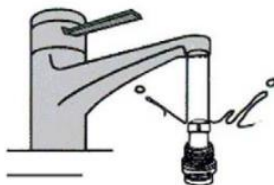
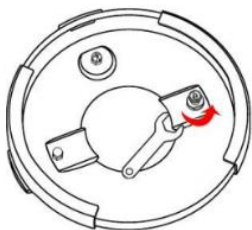
Drošības vārsta, spiediena regulēšanas vārsta un tvaika novadīšanas kanāla apkope

- Regulāri pārbaudiet tvaika novadīšanas kanāla caurlaidību un drošības vārsta stāvokli.
- Aizsprostojuma gadījumā iztīriet detaļas ar adatu un pēc tam rūpīgi nomazgājiet ar ūdeni.

Spiediena regulēšanas vārsts - izņemiet vārstu ar rokām un noskalojiet zem tekoša ūdens.



Drošības vārsts - atskrūvējiet drošības vārstu, pagriežot to pretēji pulksteņrādītāja virzienam ar atslēgu, pēc tam demontējiet vārstu un nomazgājiet zem tekoša ūdens.



XX. Gatavošanas laiks

Ēdiena nosaukums	Spiediena regulēšanas vārsta pozīcija	Gatavošanas laiks uz mazas uguns* (min.)
Liellopu gaļa	II	15 - 20
Cūkgaļas karbonāde ar kaulu	II	8 - 12
Cūkgaļas stilbiņš	II	15 - 20
Vista	II	8 - 10
Zivs	II	2 - 4
Aitas gaļa	II	8 - 12
Kukurūza	II	5 - 8
Saldie kartupeļi	I	6 - 10
Rīsi	I	4 - 6
Putraimi	I	10 - 15
Zirņi	II	12 - 16

***Piezīme:** norādītie laiki ir orientējoši. Faktiskais gatavošanas laiks var atšķirties atkarībā no produkta veida un daudzuma, kā arī individuālajām vēlmēm.



KASUTUSJUHE 6 L JA 8 L KIIRKEETJATELE

Enne toote kasutamist lugege hoolikalt kasutusjuhend läbi ja järgige rangelt kõiki selles toodud juhiseid. Hoidke juhend edaspidiseks kasutamiseks alles.

Toode vastab kehtivatele Euroopa ohutusnõuetele vastavalt standardile EN 12778, omab CE-märgistust ning on toiduga kokkupuuteks ohutu.

I. Oluline ohutusteave

- Kiirkeedupott on ette nähtud üksnes koduseks kasutamiseks.
- Järgige alati käesolevas juhendis toodud juhiseid.
- Kiirkeedupott on rõhu all töötav seade.
- Kiirkeedupoti ebaõige kasutamine võib põhjustada vigastusi, põletusi või seadme kahjustusi.
- Kasutage kiirkeedupotti ainult ettenähtud otstarbel.
- Ärge kasutage seadet, kui see on kahjustatud või mittetäielik.
- Ärge kunagi muutke seadme ohutuselemente ega konstruktsiooni.
- Kasutage ainult tootja soovitatud originaalvaruosi.
- Olge kiirkeedupoti kasutamisel alati eriti ettevaatlik, eriti kui läheduses viibivad lapsed ja/või lemmikloomad.
- Seadme töötamise ja rõhu vabastamise ajal hoidke lapsed kiirkeedupotist eemal..

II. Tootja täiendavad märkused

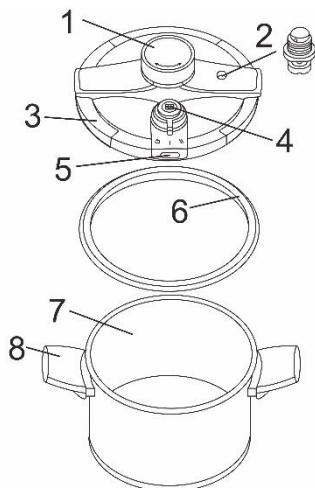
1. Järelevalve ja kasutamine

- Seadme kasutamise ajal on vajalik pidev järelevalve.
- Kui aur hakkab rõhureguleerimisventiilist väljuma, vähendage kuumutusvõimsust ja hoidke rõhk lubatud tasemel.

2. Põletusohu

- Rõhu all küpsetamine võib põhjustada põletusohu.
- Ärge avage kiirkeedupotti jõudu kasutades.
- Avage kiirkeedupott ainult pärast rõhu täielikku vabastamist (vt peatükki: Rõhureguleerimisventiil).
- Ärge avage kiirkeedupotti, kui selle sees on rõhk.
- Kiirkeedupoti töötamise ajal kuumenevad selle metallosad, kaas ja ventiilid kõrge temperatuurini.
- Kiirkeedupoti töstmiseks ja avamiseks kasutage ainult käepidemeid. Vajadusel kasutage kaitsekindaid või muid põletuse eest kaitsvaid vahendeid..

III. Kiirkeedupoti osade kirjeldus:



1- Nupp	2- Ohutusventiil
3- Kaane lukustusklamber	4- Rõhureguleerimisventiil
5- Ohutusaken	6- Tihend
7- Pott	8 – Kokkuklapitav käepide

IV. Tehnilised andmed

Mudel	Maht	Kiirkeedupoti läbimõõt	Töörõhk (I)	Töörõhk (II)	Ohutusrõhk (I aste)	Ohutusrõhk (II aste)
340206	6 L	22 cm	60 kPa	100 kPa	120-180 kPa	180-300 kPa
340208	8 L	22cm	60 kPa	100 kPa	120-180 kPa	180-300 kPa

TÄHELEPANU! Töörõhk tähendab kiirkeedupoti tavapärasest töö-rõhku küpsetamise ajal, mida saab valida vastavalt valmistatavale toidule. I ja II astme ohutusrõhk viitab automaatsetele ohutussüsteemidele, mis takistavad liigset rõhu tõusu.

Poti seinad on valmistatud roostevabast terasest SS304.

Poti põhi on kolmekihiline ja koosneb:

- sisemine kiht: roostevaba teras SS304 (1,0 mm)
- keskmine kiht: alumiinium (3,3 mm)
- välimine kiht: roostevaba teras SS430 (0,5 mm) induktioonikaitseks.

V. Kiirkeedupotti võib kasutada järgmistel kuumusallikatel



Gas



Electro



Ceran



Induction



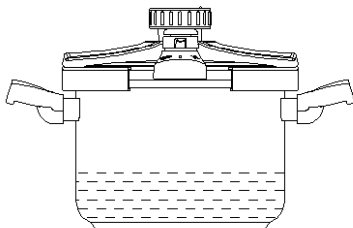
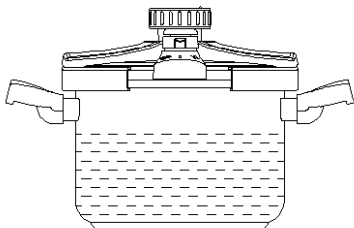
Halogen



- Soovitatav maksimaalne kuumusallika võimsus: 1,5 kW.
- Kuumutusala läbimõõt ei tohi olla suurem kui poti põhja läbimõõt.
- Gaasipliidi kasutamisel ei tohi leek ulatuda üle poti põhja serva..

VI. Täitmine:

- Ärge täitke kiirkeedupotti üle 2/3 selle mahust.
- Paisuvate toiduainete (nt riis, oad) **puhul ärge ületage 1/3 mahust.**



VII. Toidu liigid

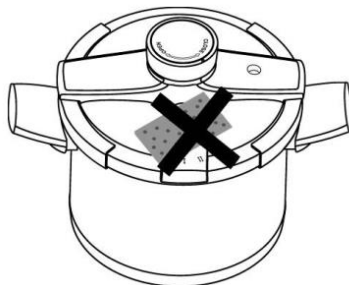
- Ärge valmistage tugevalt paisuvaid toite (nt moosid, kaerahelbed), mis võivad ummistada auruava.
- Ärge praadige ega küpsetage toite kiirkeedupotis.
- Paksu konsistentsiga toitude puhul raputage kiirkeedupotti enne avamist ettevaatlikult.
- Alkoholiaurud on kergesti süttivad. Alkoholi sisaldavate toitude valmistamisel laske alkoholil enne kaane sulgemist lühikest aega ilma kaaneta keeda.
- Loomuliku naha või kestaga toitude (nt keel) valmistamisel võib nende sisse koguneda rõhu all olev aur. Ärge torgake neid kohe pärast küpsetamist.

VIII. Teisaldamine ja paigutamine

- Rõhu all oleva kiirkeedupoti teisaldamisel olge eriti ettevaatlik.
- Teisaldage kiirkeedupotti horisontaalses asendis ja vältige raputamist.

IX. Tehniline seisukord

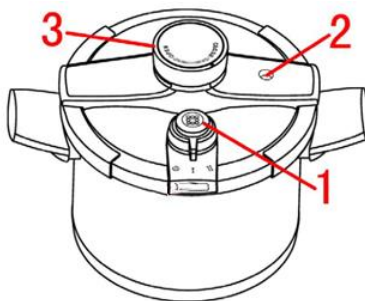
- Enne iga kasutamist kontrollige ventiilide läbitavust.
- Hoidke rõhureguleerimisventiil, tihend, kaas ja pott puhtad.
- Kui aur väljub kontrollimatult, lülitage kuumusallikas kohe välja ja kõrvaldage probleemi põhjus.
- Ärge asetage rõhureguleerimisventiilile mingeid esemeid.



X. Ohutussüsteem

Kiirkeedupott on projekteeritud ja varustatud mitmetasandilise ohutussüsteemiga, mis tagab seadme ohutu kasutamise.

- **Kaitse avamise vastu rõhu all** – lukustusmehhanism takistab kaane avamist, kui potis on rõhk, ning tagab selle korrektse ja ohutu sulgemise.
- **Rõhu vabastamise süsteem** – kiirkeedupott on varustatud kolmetasandilise rõhu vabastamise süsteemiga:



- 1. Rõhureguleerimisventiil** – tavapärase töö ajal vabastab automaatselt liigse auru, kui rõhk potis saavutab töövahemiku (vt täpsemalt peatükki XI).
- 2. Ohutusventiil** – tõuseb väikese rõhu suurenemise korral (umbes 4 kPa) ja takistab kaane avamist, kui potis hakkab rõhk tekkima.
- 3. Kaane avamise ja sulgemise nupp** – pärast rõhu täielikku vabastamist ja ohutusventiili langemist võimaldab nupp kaane ohutult ühe käeliigutusega avada.

XI. Rõhureguleerimisventiil

Ventiili saab seadistada kolme asendisse:



Auru vabastamise asend – kiire rõhu vabastamine

I

Töörõhu tase (60 kPa)

II

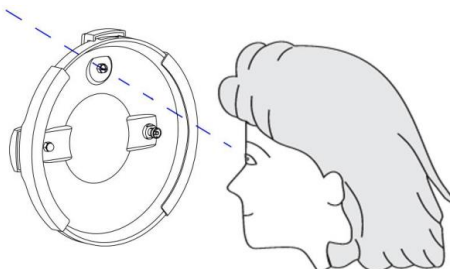
Töörõhu tase (100 kPa)



Märkus: Sobiva rõhureguleerimisventiili asendi ja küpsetusaja valiku leiatega peatükist „Küpsetusaeg“.

XII. enne esmakordset kasutamist

- Peske kõik osad sooja vee ja õrna pesuvahendiga.
- Veenduge, et ohutusventiili avad ja aurukanal ei ole ummistunud. Vajadusel puhastage need.
- Täitke kiirkeedupott pooleldi veega.
- Keetke vett umbes 30 minutit.
- Tühjendage ja kuivatage seade.



Märkus: nõudepesumasinas võib pesta ainult potti. Kaant ei tohi pesta nõudepesumasinas.

XIII. Kaane sulgemine

Sulgege kaas vastavalt joonisel 9 A ja B toodud juhiste.

Avamiseks / sulgemiseks kasutatakse nupu välimist rõngast, mis pöörduv koos kaanega. Rõngal on punktikujuline märgistus, mille asend näitab, kas kiirkeedupott on avatud või suletud. Nupu sisemine osa märgistusega OPEN – CLOSE on paigal.

1. Algasend (joonis A) – asetage kaas potile asendisse OPEN nii, et rõngal olev märgistus (punkt) oleks vastamisi sümboliga OPEN.

2. Kaane sulgemine (joonis B) – vajutage kergelt kaanele ja pöörake seda noole suunas nii, et rõngal olev märgistus oleks vastamisi sümboliga CLOSE.

3. Sulgemise kontroll – kaas on õigesti suletud, kui see on asendis CLOSE ja seda ei saa vabalt pöörata.

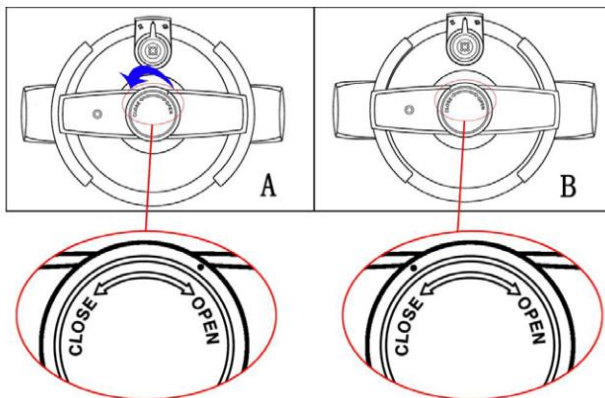
Sulgemisel ärge kasutage liigset jõudu. Kaas peab pöörduma sujuvalt.

XIV. Kaane avamine

Avage kaas vastavalt joonisel 9 A ja B toodud juhistele.

- 1. Rõhu puudumise kontroll** – enne avamist veenduge, et kiirkeedupotis ei ole rõhku. Rõhuindikaator peab täielikult alla vajuma.
- 2. OPEN-asendi seadistamine** – haarake kaant käepidemetest ja pöörake seda sulgemisele vastassuunas, kuni nupu rõngal olev märgistus on vastamisi sümboliga OPEN (joonis A).
- 3. Kaane eemaldamine** – eemaldage kaas, tõstes seda enda suunast eemale, et vältida kokkupuudet võimaliku järelejäänud auruga.

Avamisel olge ettevaatlik ja vajadusel kasutage kaitsekindaid.



XV. Kūpsetamine

- Veenduge, et ohutusventiili avad ja auru väljalaskekanal ei ole ummistunud. Vajadusel puhastage need.
- Pärast kaane sulgemist seadistage rõhureguleerimisventiili sobivasse asendisse vastavalt valmistatavale toidule. Üksikasjalik teave rõhu ja kūpsetusaja valiku kohta on toodud juhendi järgmistes osades.
- Temperatuuri kiireks tõstmiseks kuumutage kiirkeedupotti suurel võimsusel kuni hetkeni, mil hakkab toimima rõhu all avamise vastane lukustusmehhanism.
- Ärge kasutage suuremat võimsust kui vajalik. Mõne aja möödudes võib väike kogus auru väljuda ohutusventiilist – see on normaalne nähtus.
- Kui rõhureguleerimisventiil hakkab tõusma ja aur väljub pidevalt, tekitades iseloomulikku heli, vähendage kuumutusvõimsust. Hoidke auru stabiilset väljumist rõhureguleerimisventiili kaudu ja alustage kūpsetusaja mõõtmist (vastavalt tabelile peatükis XX).

TÄHELEPANU: Kūpsetusaega tuleb arvestada alates rõhureguleerimisventiili töö alustamisest kuni kuumusallika väljalülitamiseni.

XVI. Pärast kūpsetamist

Pärast kūpsetusaja möödumist:

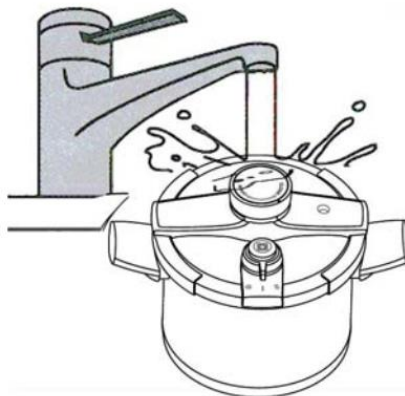
- Lülitage kuumusallikas välja.
- Jätke kiirkeedupott mõneks ajaks seisma, et rõhk väheneks iseenesest.

- Kui rõhuindikaator on täielikult alla vajunud, on küpsetamine lõppenud.
- Nüüd võite kiirkeedupoti avada (vt XIV. Kaane avamine)..

XVII. Rõhu kiire alandamine

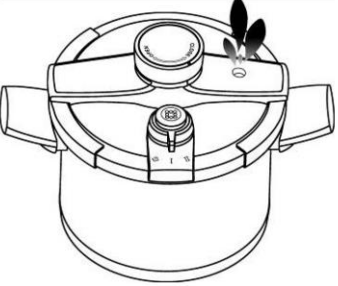
Kui on vaja rõhku kiiresti alandada:

- Asetage kiirkeedupott stabiilsele ja tasasele pinnale.
- Valage aeglaselt külma vett ainult poti välispinnale kaane all, kuni ohutusventiil langeb alla.
- Ärge valage vett kaanele ega ventiilidele.
- Vältige vee sattumist ohutusventiili ja rõhureguleerimisventiili.
- Seejärel avage kiirkeedupott (vt XIV. Kaane avamine).



XVIII. Võimalikud probleemid ja nende lahendamine

Probleem	Põhjus	Lahendus
Aur väljub kaane alt 	1. Tihend on määrdunud	1. Puhastage tihend, poti serv ja kaas
	2. Tihend on kulunud	2. Vahetage tihend uue vastu
Kaas ei sulgu õigesti	Kaas on deformeerunud	Vahetage kaas

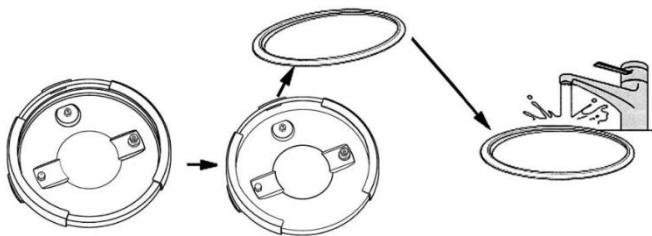
Aur ja vedelik väljuvad ohutusventiilist 	1. Auru väljalaskekanal on ummistunud. Lukustustihvti kaitse on aktiveerunud. Rõhureguleerimisventiili ava on ummistunud	1. Võtke kiirkeedupott kuumusallikalt ja laske sel jahtuda. Pärast jahtumist eemaldage rõhureguleerimisventiil ja puhastage selle ava põhjalikult
	2. Ohutusventiil ei tööta õigesti	2. Vahetage ohutusventiil
Küpsetamise ajal surutakse tihend läbi ohutusava ja aur väljub väljapoole 	1. Tihendi ohutusfunktsioon on aktiveerunud. Muu ohutuselement võib olla kahjustunud	1. Võtke kiirkeedupott kuumusallikalt ja laske sel jahtuda. Puhastage ja kontrollige kõiki ohutuselemente. Vahetage need, mis ei tööta õigesti
	2. Tihend on kulunud või kahjustunud	2. Vahetage tihend

XIX. Puhastamine ja hooldus

Kiirkeedupoti nõuetekohase töö tagamiseks järgige pärast iga kasutamist puhastamise ja hoolduse soovitusi.

- Peske kiirkeedupotti leige vee ja nõudepesuvahendiga.
- Pärast pesemist kuivatage seade põhjalikult ja hoidke seda kuivana.
- Ärge puhastage kiirkeedupoti pinda kõvade ega metallist tööriistadega, et vältida kriimustusi.
- **Märkus: nõudepesumasinas võib pesta ainult potti. Kaant ei tohi nõudepesumasinas pesta.**
- Ärge hoidke toitu kiirkeedupotis pikema aja jooksul.
- Ärge kuumutage tühja potti tugevalt.

Tihendi puhastamine



- Eemaldage tihend kaane küljest.
- Eemaldage mustus tihendilt ja kaanelt, pestes neid sooja vee ja õrna pesuvahendiga.
- Kuivatage tihend põhjalikult ja veenduge, et see jääb kuivaks.
- Asetage tihend tagasi kaanele.
- Säilitamise ajal ärge sulgege kiirkeedupotti, et vältida tihendi püsivat deformeerumist.
- Hoidke kaas ja pott eraldi.

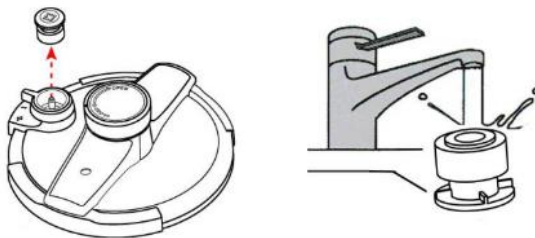
Märkus:

- Tihendi värvimuutus on normaalne nähtus ega mõjuta selle toimimist.
- **Soovitatakse tihend välja vahetada iga 1–2 aasta järel, sõltuvalt kasutussagedusest.**
- **Tihend tuleb kohe välja vahetada, kui see on kahjustunud või deformeerunud.**
- Varuosade ostmiseks võtke ühendust müüja või volitatud müügipunktiga.
- Ärge kunagi kasutage mitteoriginaalseid varuosid.

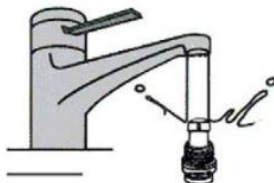
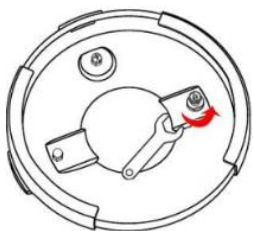
Ohutusventiili, rõhureguleerimisventiili ja auru väljalaskekanali hooldus

- Kontrollige regulaarselt auru väljalaskekanali läbitavust ja ohutusventiili seisukorda.
- Ummistuse korral puhastage osad nõela abil ning seejärel peske need põhjalikult veega.

Rõhureguleerimisventiil – eemaldage ventiil käsitsi ja loputage see voolava vee all.



Ohutusventiil – keerake ohutusventiil lahti, pöörates seda võtmega vastupäeva, seejärel demonteerige ventiil ja peske voolava vee all.



XX. Kūpsetusaeg

Toidu nimetus	Rõhureguleerimisventiili asend	Kūpsetusaeg madalal kuumusel* (min)
Veiseliha	II	15 - 20
Seakarbonaad kondiga	II	8 - 12
Seakoot	II	15 - 20
Kana	II	8 - 10
Kala	II	2 - 4
Lambaliha	II	8 - 12
Mais	II	5 - 8
Bataat	I	6 - 10
Riis	I	4 - 6
Kruubid	I	10 - 15
Herned	II	12 - 16

***Märkus:** toodud ajad on ligikaudsed. Tegelik kūpsetusaeg võib erineda sõltuvalt toote liigist ja kogusest ning individuaalsetest eelistustest.



NÁVOD K OBSLUZE TLAKOVÝCH HRNCŮ 6 L A 8 L

Před použitím výrobku si pečlivě prostudujte návod k obsluze a bezpodmínečně dodržujte všechna v něm uvedená doporučení. Návod si uschovejte pro budoucí použití. Výrobek splňuje platné evropské bezpečnostní požadavky podle normy EN 12778, je označen značkou CE a je bezpečný pro kontakt s potravinami.

I. Důležité bezpečnostní informace

- Tlakový hrnec je určen výhradně pro domácí použití.
- Vždy dodržujte pokyny uvedené v tomto návodu.
- Tlakový hrnec je zařízení pracující pod tlakem.
- Nesprávné používání tlakového hrnce může vést ke zranění, popáleninám nebo poškození zařízení.
- Používejte tlakový hrnec pouze v souladu s jeho určením.
- Nepoužívejte zařízení, pokud je poškozené nebo nekompletní.
- Nikdy neupravujte bezpečnostní prvky ani konstrukci zařízení.
- Používejte pouze originální náhradní díly doporučené výrobcem.
- Při používání tlakového hrnce vždy zachovávejte zvláštní opatrnost, zejména jsou-li v blízkosti děti a/nebo domácí zvířata.
- Během provozu zařízení a při uvolňování tlaku držte děti mimo dosah tlakového hrnce.

II. Další poznámky výrobce

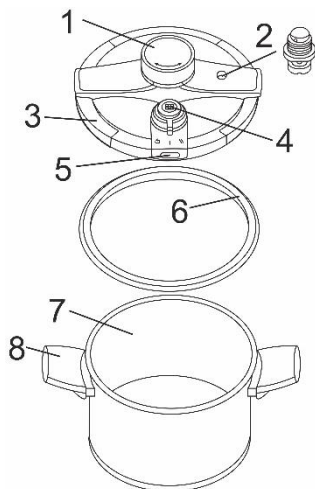
1. Dohled a používání

- Při používání zařízení je vyžadována stálá přítomnost dohlížející osoby.
- Po zahájení uvolňování páry regulačním ventilem tlaku snižte výkon ohřevu a udržujte tlak na přípustné úrovni.

2. Riziko popálení

- Vaření pod tlakem může představovat riziko popálení.
- Neotevírejte tlakový hrnec násilím.
- Tlakový hrnec otevřete pouze po úplném uvolnění tlaku (viz kapitola: Regulační ventil tlaku).
- Neotevírejte tlakový hrnec, pokud je jeho vnitřek pod tlakem.
- Během provozu se kovové části tlakového hrnce, víko a ventily zahřívají na vysokou teplotu.
- K přenášení a otevírání tlakového hrnce používejte výhradně rukojeti. V případě potřeby používejte ochranné rukavice nebo jiné prostředky chránící před popálením.

III. Popis částí tlakového hrnce:



1- Otočný ovladač	2- Bezpečnostní ventil
3- Svorka blokující víko	4- Regulační ventil tlaku
5- Bezpečnostní okénko	6- Těsnění
7- Hrnec	8 – Sklopná rukojeť

IV. Specifikace

Model	Objem	Průměr tlakového hrnce	Pracovní tlak (I)	Pracovní tlak (II)	Bezpečnostní tlak (I stupeň)	Bezpečnostní tlak (II stupeň)
340206	6 L	22 cm	60 kPa	100 kPa	120-180 kPa	180-300 kPa
340208	8 L	22cm	60 kPa	100 kPa	120-180 kPa	180-300 kPa

UPOZORNĚNÍ! Pracovní tlak znamená standardní provozní tlak tlakového hrnce během vaření, který lze zvolit v závislosti na druhu připravovaných pokrmů. Bezpečnostní tlak I a II stupně se vztahuje k automatickým bezpečnostním systémům, které zabraňují nadměrnému nárůstu tlaku.

Stěny hrnce jsou vyrobeny z oceli SS304.

Dno hrnce je třívrstvé a skládá se z:

- vnitřní vrstvy: nerezová ocel SS304 (1,0 mm)
- střední vrstvy: hliník (3,3 mm)
- vnější vrstvy: nerezová ocel SS430 (0,5 mm) jako indukční ochrana.

V. Tlakový hrnec lze používat na následujících zdrojích tepla



Gas



Electro



Ceran



Induction



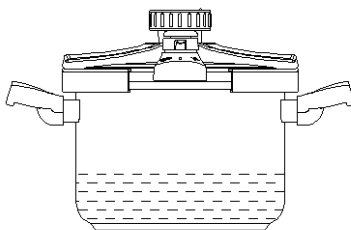
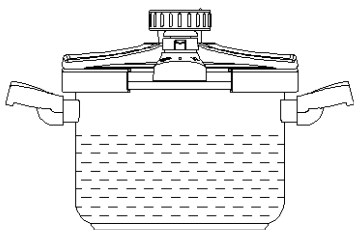
Halogen



- Maximální doporučený výkon zdroje tepla: 1,5 kW.
- Průměr varné zóny by neměl být větší než průměr dna hrnce.
- U plynových sporáků by plamen neměl přesahovat spodní obrys hrnce.

VI. Plnění:

- Neplňte tlakový hrnec nad 2/3 jeho objemu.
- U potravin, které bobtnají (např. rýže, fazole), **nepřekračujte 1/3 objemu.**



VII. Druhy pokrmů

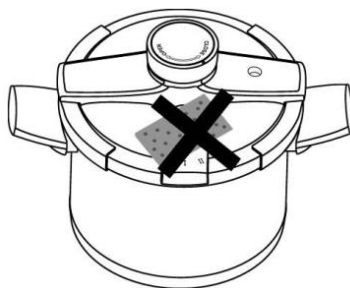
- Nevařte pokrmy, které silně bobtnají (např. džemy, ovesné vločky), protože mohou zablokovat výstup páry.
- V tlakovém hrnci nesmažte ani nepečte.
- U pokrmů s hustou konzistencí před otevřením tlakovým hrncem jemně zatřeste.
- Alkoholové výpary jsou hořlavé. Při přípravě pokrmů s přídavkem alkoholu nechte alkohol krátce povařit bez víka před jeho uzavřením.
- Při vaření potravin s přirozenou kůží nebo blánou (např. jazyky) se uvnitř může hromadit pára pod tlakem. Nepropichujte je ihned po uvaření.

VIII. Přenášení a umístění

- Při přenášení tlakového hrnce, který je pod tlakem, zachovávejte zvláštní opatrnost.
- Přenášejte tlakový hrnec ve vodorovné poloze, bez otřesů.

IX. Technický stav

- Před každým použitím zkontrolujte průchodnost ventilů.
- Udržujte regulační ventil tlaku, těsnění, víko a hrnec v čistotě.
- Pokud pára uniká nekontrolovaně, okamžitě vypněte zdroj tepla a odstraňte příčinu problému.
- Na regulační ventil tlaku nepokládejte žádné předměty.



X. Bezpečnostní systém

Tlakový hrnec byl navržen a vybaven víceúrovňovým bezpečnostním systémem, který zajišťuje bezpečné používání zařízení.

- **Ochrana proti otevření pod tlakem** – blokovací mechanismus zabraňuje otevření víka, když je v tlakovém hrnci tlak, a zároveň zajišťuje jeho správné a bezpečné uzavření.

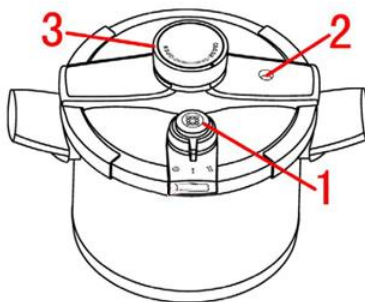
Systém uvolňování tlaku –

tlakový hrnec je vybaven tříúrovňovým systémem uvolňování tlaku, který chrání uživatele v různých provozních situacích:

1. Regulační ventil tlaku – během běžného provozu ventil automaticky uvolňuje přebytečnou páru, když tlak uvnitř tlakového hrnce dosáhne pracovního rozsahu (více informací níže v bodě XI).

2. Bezpečnostní ventil – zvedá se při mírném nárůstu tlaku (cca 4 kPa) a zabraňuje otevření víka, když se v tlakovém hrnci začíná vytvářet tlak.

3. Otočný ovladač zavírání a otevírání víka – po úplném uvolnění tlaku a poklesnutí bezpečnostního ventilu umožňuje ovladač bezpečné otevření víka jedním pohybem ruky.



XI. Regulační ventil tlaku

Ventil lze nastavit do tří poloh:



Poloha uvolňování páry – rychlé uvolnění tlaku

I

Úroveň pracovního tlaku (60 kPa)

II

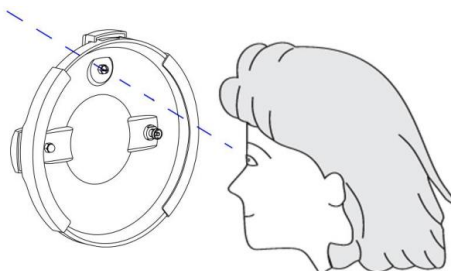
Úroveň pracovního tlaku (100 kPa)



Poznámka: Volbu správné polohy regulačního ventilu tlaku a dobu vaření zkontrolujte v kapitole Doba vaření.

XII. Před prvním použitím

- Umyjte všechny části teplou vodou s přidavkem jemného detergentu.
- Ujistěte se, že otvory bezpečnostního ventilu a kanál odvádění páry nejsou zablokované. V případě potřeby je vyčistěte.
- Naplňte tlakový hrnec vodou do poloviny.
- Vařte vodu přibližně 30 minut.
- Vyprázdněte a osušte zařízení.



Poznámka: v myčce nádobí lze mýt pouze hrnec. Víko se nesmí mýt v myčce nádobí.

XIII. Zavírání víka

Zavírejte víko podle pokynů na obr. 9 A a B. K otevírání / zavírání slouží vnější prstenec otočného ovladače, který se otáčí spolu s víkem. Je označen tečkou, jejíž poloha ukazuje, zda je tlakový hrnec otevřený nebo zavřený. Vnitřní část ovladače s označením OPEN – CLOSE je nehybná.

1. **Výchozí poloha (obr. A)** – nasadíte víko na hrnec v poloze OPEN tak, aby označení (tečka) na prstenci ovladače bylo nastaveno proti symbolu OPEN.
2. **Zavírání víka (obr. B)** – lehce přitlačte víko a otočte jím ve směru šipky tak, aby se označení na prstenci ovladače nastavilo proti symbolu CLOSE.
3. **Kontrola zavření** – víko je správně zavřené, pokud je v poloze CLOSE a nelze jím volně otáčet.

Při zavírání nepoužívejte nadměrnou sílu. Víko by se mělo otáčet plynule.

XIV. Otevírání víka

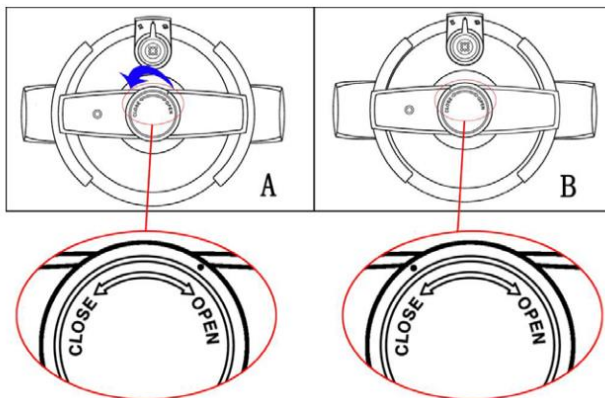
Otevírejte víko podle pokynů na obr. 9 A a B.

1. Kontrola nepřítomnosti tlaku – před otevřením se ujistěte, že v tlakovém hrnci není tlak. Ukazatel tlaku musí zcela klesnout.

2. Nastavení do polohy OPEN – uchopte víko za rukojeť a otočte jím proti směru zavírání, dokud se označení na prstenci ovladače nenastaví proti symbolu OPEN (obr. A).

3. Sejmutí víka – sejměte víko tak, že jej zvednete směrem od sebe, abyste zabránili kontaktu s případným zbytkem páry.

Při otevírání dbejte zvýšené opatrnosti a v případě potřeby použijte ochranné rukavice.



XV. Vaření

- Ujistěte se, že otvory bezpečnostního ventilu a kanál pro odvod páry nejsou zablokované. V případě potřeby je vyčistěte (obr. 8).
- Po zavření víka nastavte ventil regulace tlaku do odpovídající polohy podle požadavků připravovaného pokrmu. Podrobné informace o volbě tlaku a době vaření naleznete v další části návodu.
- Pro rychlé zvýšení teploty zahřívejte tlakový hrnec na vysoký výkon, dokud se neaktivuje mechanismus zabráňující otevření pod tlakem.
- Dbejte na to, abyste nepoužívali vyšší výkon, než je nutné. Po určité době zahřívání může z bezpečnostního ventilu unikat malé množství páry – jedná se o normální jev.
- Jakmile se ventil regulace tlaku začne zvedat a pára začne nepřetržitě unikat s charakteristickým zvukem, snižte výkon ohřevu. Udržujte stabilní únik páry přes ventil regulace tlaku a začněte měřit dobu vaření (podle tabulky v kapitole XX).

POZOR: Dobu vaření počítejte od okamžiku, kdy začne pracovat ventil regulace tlaku, až do vypnutí zdroje tepla.

XVI. Po vaření

Po uplynutí doby vaření:

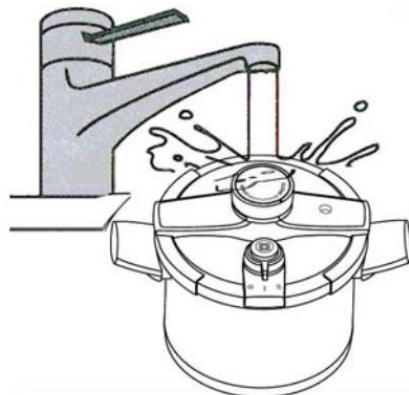
- Vypněte zdroj tepla.
- Nechte tlakový hrnec chvíli stát, aby tlak samovolně poklesl.

- Jakmile ukazatel tlaku zcela klesne, je vaření ukončeno.
- Nyní můžete tlakový hrnec otevřít (viz bod XIV. Otevírání víka).

XVII. Rychlé snížení tlaku

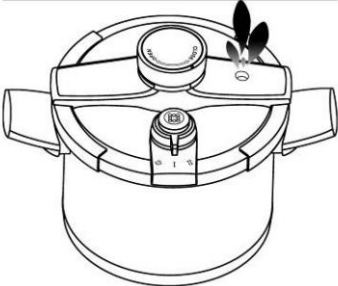
Je-li nutné rychle snížit tlak:

- Postavte tlakový hrnec na stabilní a rovný povrch.
- Pomalu polévejte studenou vodou pouze vnější povrch hrnce pod úroveň víka, dokud bezpečnostní ventil neklesne.
- Nepochlévejte víko ani ventily.
- Zabraňte vniknutí vody do bezpečnostního ventilu a ventilu regulace tlaku.
- Poté otevřete tlakový hrnec (viz bod XIV. Otevírání víka).



XVIII. Možné problémy a jejich řešení

Problém:	Příčina:	Řešení:
Pára uniká pod víkem 	1. Těsnění je znečištěné	1. Očistěte těsnění, okraj hrnce i víko
	2. Těsnění je opotřebované	2. Vyměňte těsnění za nové
Víko se správně nezavírá	Víko je deformované	Vyměňte víko

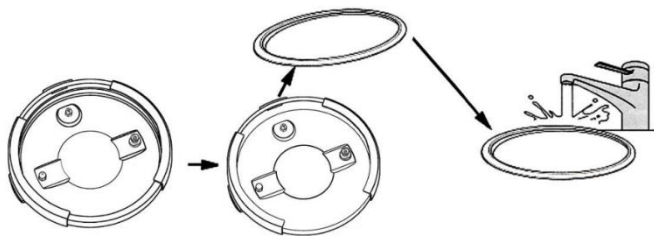
Pára a tekutina uniká z bezpečnostního ventilu 	1. Kanál pro odvod páry je zablokovaný. Aktivovala se ochrana blokovacího kolíku. Otvor ventilu regulace tlaku je ucpaný.	1. Sejměte tlakový hrnec z ohně a nechte jej vychladnout. Po vychladnutí sejměte ventil regulace tlaku a důkladně vyčistěte jeho otvor.
	2. Bezpečnostní ventil nefunguje správně	2. Vyměňte bezpečnostní ventil.
Během vaření je těsnění vytlačeno bezpečnostním otvorem a pára uniká ven 	1. Aktivovala se bezpečnostní funkce těsnění. Jiný bezpečnostní prvek mohl být poškozen.	1. Sejměte tlakový hrnec z ohně a nechte jej vychladnout. Vyčistěte a zkontrolujte všechny bezpečnostní prvky. Vyměňte ty, které nefungují správně.
	2. Těsnění je opotřebované nebo poškozené	2. Vyměňte těsnění.

XIX. Čištění a údržba

Pro zajištění správné funkce tlakového hrnce dodržujte pokyny pro jeho mytí a údržbu po každém použití.

- Umyjte tlakový hrnec vlažnou vodou s prostředkem na mytí nádobí.
- Po umytí zařízení důkladně osušte a skladujte jej v suchém stavu.
- Nečistěte povrch tlakového hrnce tvrdými ani kovovými nástroji, abyste zabránili poškrábání.
- **Upozornění: V myčce nádobí lze mýt pouze hrnec. Víko tlakového hrnce se v myčce mýt nesmí.**
- Neskladujte potraviny v tlakovém hrnci po delší dobu.
- Nenahřívejte prázdný hrnec na vysoký výkon.

Čištění těsnění



- Sejměte těsnění z víka.
- Odstraňte nečistoty z těsnění i víka mytím v teplé vodě s jemným čisticím prostředkem.
- Těsnění důkladně osušte a ujistěte se, že zůstává suché.
- Nasadte těsnění zpět na víko.
- Při skladování tlakový hrnec nezavírejte, aby nedošlo k trvalé deformaci těsnění.
- Skladujte víko a hrnec odděleně..

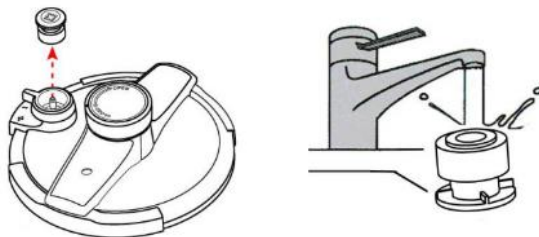
Upozornění:

- Změna barvy těsnění je normální jev a nemá vliv na jeho funkci.
- **Doporučuje se výměna těsnění každé 1–2 roky v závislosti na četnosti používání.**
- **Těsnění je nutné okamžitě vyměnit, pokud je poškozené nebo deformované.**
- Pro zakoupení náhradních dílů kontaktujte prodejce nebo autorizované prodejní místo.
- Nikdy nepoužívejte neoriginální náhradní díly.

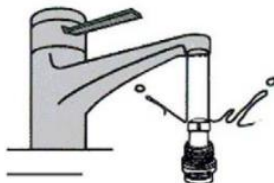
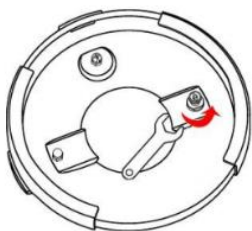
Údržba bezpečnostního ventilu, ventilu regulace tlaku a kanálu pro odvod páry

- Pravidelně kontrolujte průchodnost kanálu pro odvod páry a stav bezpečnostního ventilu.
- V případě zablokování vyčistěte jednotlivé prvky pomocí jehly a poté je důkladně omyjte vodou.

Ventil regulace tlaku – vyjměte ventil regulace tlaku ručně a opláchněte jej pod tekoucí vodou.



Bezpečnostní ventil – odšroubujte bezpečnostní ventil otáčením proti směru hodinových ručiček pomocí klíče, poté ventil demontujte a omyjte pod tekoucí vodou.



XX. Doba vaření

Název pokrmu	poloha ventilu regulace tlaku	Doba vaření na mírném ohni* (v minutách)
Hovězí	II	15 - 20
Vepřová kotleta s kostí	II	8 – 12
Vepřové koleno	II	15 – 20
Kuře	II	8 – 10
Ryba	II	2 – 4
Skopové	II	8 – 12
Kukuřice	II	5 – 8
Batáty	I	6 – 10
Rýže	I	4 – 6
Kroupy	I	10 – 15
Hrách	II	12 - 16

***Poznámka:** Uvedené časy jsou orientační. Skutečná doba vaření se může lišit v závislosti na druhu a množství suroviny a individuálních preferencích.

WARUNKI GWARANCJI

1. Niniejsza gwarancja jest udzielana przez firmę BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k. z siedzibą przy ul. Pryncypalnej 129/141; 93-373 Łódź, nazywaną w dalszej części gwarancji Gwarantem.
2. Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie sprzętu używanego na terytorium Polski.
3. Okres gwarancji na produkt wynosi 12 miesięcy od daty zakupu sprzętu.
4. W przypadku wad uniemożliwiających korzystanie ze sprzętu, okres gwarancji ulega przedłużeniu o czas od dnia zgłoszenia wady do dnia wykonania naprawy.
5. Gwarancja uprawnia do bezpłatnych napraw nabytego sprzętu, polegających na usunięciu wad fizycznych, które ujawniły się w okresie gwarancyjnym, z zastrzeżeniem punktu 11.
6. Zgłoszenie wady sprzętu powinno zawierać:
 - dowód zakupu towaru;
 - nazwę i model towaru wraz ze zdjęciami uzasadniającymi reklamację.
7. Reklamujący powinien spakować produkt, odpowiednio zabezpieczając go przed uszkodzeniem w czasie transportu.
8. Gwarant w terminie 14 dni od daty zgłoszenia wady ustosunkuje się do zgłoszonej reklamacji. Jeżeli do dokonania naprawy wystąpi konieczność sprowadzenia części zamiennych z zagranicy, termin naprawy może ulec przedłużeniu do czasu sprowadzenia niezbędnej elementów, lecz maksymalnie do 30 dni roboczych od daty otrzymania towaru do naprawy.
9. Gwarancja obejmuje wszelkie wady materiałowe i produkcyjne ujawnione w czasie normalnej eksploatacji zgodnie z przeznaczeniem sprzętu i zaleceniami podanymi na opakowaniu lub w instrukcji użytkowania. Warunkiem udzielenia gwarancji jest użytkowanie sprzętu zgodnie z instrukcją.
10. Zakres czynności naprawy gwarancyjnej nie obejmuje czyszczenia, konserwacji, przeglądu technicznego, wydania ekspertyzy technicznej.
11. Gwarancja nie obejmuje:
 - uszkodzeń mechanicznych, chemicznych, termicznych i korozji;
 - uszkodzeń spowodowanych działaniem czynników zewnętrznych, niezależnych od producenta, a w szczególności wynikłych z użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi;
 - usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu sprzętu;
 - samowolnych, dokonywanych przez użytkownika lub inne nieupoważnione osoby napraw, przeróbek lub zmian konstrukcyjnych;
 - użytkowanie poza normalnym zakresem konsumenckiego zastosowania w warunkach domowych.
12. Powyższe oświadczenie nie ma wpływu na statutowe prawa konsumenta wynikające z odpowiednich praw krajowych i na prawa konsumenta w stosunku do sprzedawcy, u którego zakupiono ten produkt. Niniejsza gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.
13. Gwarancja nie nadaje Kupującemu prawa do domagania się zwrotu utraconych zysków związanych z uszkodzeniem urządzenia oraz strat związanych z powodu uszkodzenia sprzętu.

14. W przypadku zapotrzebowania na usługi serwisu, w ramach gwarancji lub bez, należy skontaktować się ze sprzedawcą, u którego zakupiono produkt. Przed skontaktowaniem się ze sprzedawcą lub serwisem zalecamy dokładnie przeczytanie broszury z instrukcjami dołączonej do produktu.
 15. W przypadku zakupu bezpośrednio u producenta reklamacje można składać bezpośrednio na stronie www.browin.pl w zakładce Zgłaszanie reklamacji lub za pośrednictwem drogi elektronicznej pod adresem reklamacje@browin.pl.
- W przypadku zakupu u dystrybutora zaleca się dokonanie zgłoszenia za jego pośrednictwem.

Życzymy satysfakcji z użytkowania zakupionego produktu
i zachęcamy do zapoznania się z bogatym asortymentem dostępnym w ofercie
naszej Firmy.



Ogólne bezpieczeństwo produktów (GPSR)
General Product Safety Regulation (GPSR)
Allgemeine Produktsicherheit (GPSR)
<https://browin.com/gpsr>

BROWIN Sp. z o.o. Sp. k.

ul. Pryncypalna 129/141

PL 93-373 Łódź

tel. +48 42 23 23 230

browin@browin.pl

www.browin.pl

ODWIEDŹ NAS NA



@browinpl



@browin.pl



BROWIN

...bo domowe jest lepsze!