

BROWIN

PL

INSTRUKCJA OBSŁUGI

ZESTAW SZYBKOWARÓW 4 L + 6 L

EN

USER MANUAL

PRESSURE COOKER SET 4 L + 6 L

DE

BEDIENUNGSANLEITUNG

SCHNELLKOCHTOPF-SET 4 L + 6 L

FR

MANUEL D'UTILISATION

SET D'AUTOCUISEURS 4 L + 6 L

LT

NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

SLĖGINIŲ PUODŲ RINKINYS 4 L + 6 L

LV

LIETOŠANAS PAMĀCĪBA

SPIEDIENA KATLU KOMPLEKTS 4 L + 6 L

EE

KASUTUSJUHEND

KIIIRKEEDUPOTTIDE KOMPLEKT 4 L + 6 L

CZ

NÁVOD K OBSLUZE

SADA TLAKOVÝCH HRNCŮ 4 L + 6 L



No 340209



INSTRUKCJA OBSŁUGI ZESTAW SZYBKOWARÓW 4 L + 6 L

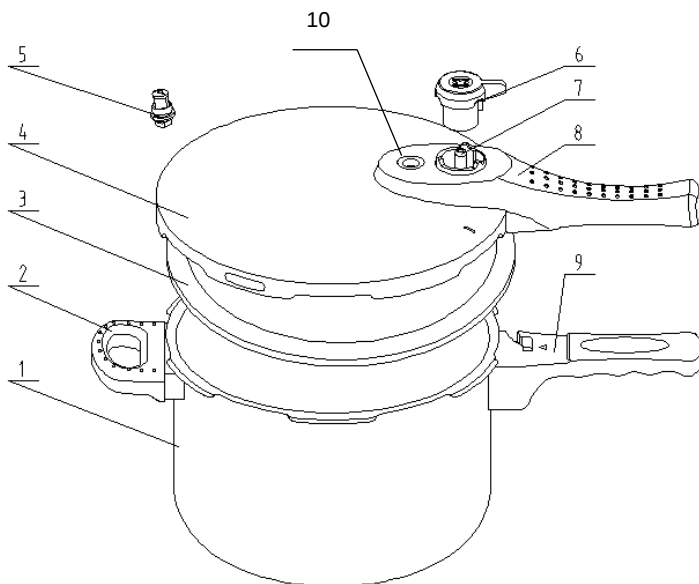
Prawidłowo użytkowany szybkowar pozwala znacząco skrócić czas gotowania - nawet do 70% w porównaniu z tradycyjnymi metodami – oraz zmniejszyć zużycie energii nawet o 50%, bez utraty wartości odżywczych, aromatu i naturalnego smaku potraw.

W skład zestawu wchodzi dwa garnki – jeden o pojemności 4 L, drugi 6 L, a także pokrywa ciśnieniowa i pokrywa szklana (bez funkcji ciśnieniowej) – pasujące do obu garnków. Kiedy jeden z garnków pełni rolę szybkowaru, drugi może być używany jako tradycyjny garnek z pokrywą z hartowanego szkła, co pozwala na równoczesne przygotowywanie różnych potraw lub wykorzystanie elementów zestawu zgodnie z bieżącymi potrzebami.

Uwaga! Dokładnie zapoznaj się z całą treścią instrukcji przed pierwszym użyciem urządzenia i zachowaj instrukcję na przyszłość. Nieprzestrzeganie zasad opisanych w niniejszej instrukcji może prowadzić do niebezpiecznych sytuacji, w tym poparzeń.

Produkt spełnia wymagania obowiązujących dyrektyw Unii Europejskiej, jest oznakowany znakiem CE oraz jest zgodny z normą EN 12778. Wszystkie elementy szybkowaru mające kontakt z żywnością zostały wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością zgodnie z przepisami Unii Europejskiej.

1. Opis elementów szybkowaru:



1- Garnek (4 lub 6 L)	2- Uchwyt boczny	3- Uszczelka
4- Pokrywka	5- Zawór bezpieczeństwa	6- Zawór regulujący ciśnienie
7- Kanał wylotu pary	8- Uchwyt pokrywy	9- Uchwyt garnka
10- Zawór pływakowy (wskaźnik ciśnienia)		

UWAGA! Wskaźnik ciśnienia i zawór bezpieczeństwa znajdują się w tym samym obszarze pokrywy – pływak widoczny jest od góry, natomiast zawór bezpieczeństwa od strony wewnętrznej.

2. Specyfikacja

Model	Pojemność	Średnica	Ciśnienie robocze	Ciśnienie bezpieczeństwa (I st.)	Ciśnienie bezpieczeństwa (II st.)
340209	4 L	22 cm	100 kPa	130-170 kPa	170-300 kPa
	6 L	22 cm	100 kPa	130-170 kPa	170-300 kPa

UWAGA! Ciśnienie robocze oznacza standardowe ciśnienie pracy szybkowaru podczas gotowania. Ciśnienie bezpieczeństwa I i II stopnia odnosi się do automatycznych systemów zabezpieczających, które zapobiegają nadmiernemu wzrostowi ciśnienia.

3. Szybkowar może być używany na następujących źródłach ciepła



Gas



Electro



Ceran



Induction



Halogen

4. 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.
- Podczas gotowania nie pozostawiaj szybkowaru bez nadzoru.

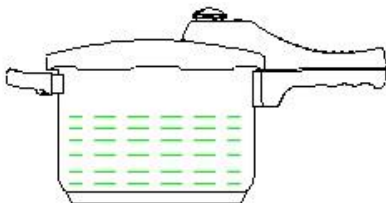
- Zawsze zachowuj szczególną ostrożność podczas korzystania z szybkowaru, a gdy w pobliżu znajdują się dzieci i zwierzęta domowe zadbaj o to, by pozostawały one w bezpiecznej odległości od pracującego urządzenia.
- Nie należy dopuszczać do użytkowania urządzenia przez osoby, które nie znają zasad jego prawidłowej obsługi lub które ze względu na stan zdrowia nie powinny szybkowaru obsługiwać.
- Nie wolno wkładać szybkowaru do rozgrzanego piekarnika – może to doprowadzić do uszkodzenia elementów z tworzywa i gumy oraz systemów bezpieczeństwa.

4.1 Ryzyko poparzenia

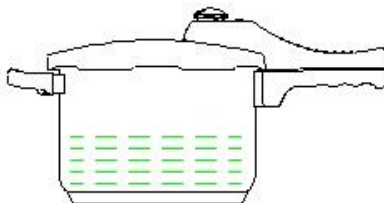
- Szybkowar podczas pracy znajduje się pod ciśnieniem, a temperatura wrzenia cieczy może przekraczać 120°C.
- W trakcie gotowania powstaje duża ilość gorącej pary – nieprawidłowe użytkowanie może prowadzić do poważnych poparzeń.
- Otwieranie szybkowaru pod ciśnieniem jest zabronione.
- Szybkowar można otworzyć wyłącznie po całkowitym uwolnieniu pary oraz po całkowitym opadnięciu zaworu pływakowego (wskaźnika ciśnienia).
- Podczas uwalniania pary nie kieruj zaworu bezpieczeństwa w stronę użytkownika. Zawsze trzymaj ręce, twarz i ciało z dala od strumienia pary.
- 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.

4.2 Napełnienie

- **Nigdy nie używaj szybkowaru bez dodatku płynu** – minimalna ilość płynu wynosi 0,25 L.
- Maksymalny poziom napełnienia:
- **2/3 pojemności** – potrawy zwykłe (rys. 1).
- **1/2 pojemności** – potrawy pniące się lub pęczniące, np. ryż, rośliny strączkowe, zupy, suszone warzywa (rys. 2).
- Przekroczenie dopuszczalnego poziomu napełnienia może spowodować nieprawidłowe działanie zaworów i zagrożenie bezpieczeństwa.



rys. 1.



rys. 2.

4.3 Rodzaj potraw

- Nie zaleca się przygotowywania potraw o bardzo gęstej konsystencji, które mogą blokować ujście pary.
- W przypadku gotowania mięs z naturalną osłonką (np. ozory, kielbasy) nie należy jej nakłuwać, dopóki pozostaje napęczniała – grozi to poparzeniem.
- Nie należy przygotowywać potraw, które mogą intensywnie pęknąć bez zachowania odpowiedniego poziomu napęczenia.
- Nie wolno używać szybkowaru do **smażenia w głębokim tłuszczu**.
- Opary alkoholu są łatwopalne. Podczas przygotowywania potraw z dodatkiem alkoholu pozwól, aby alkohol przez krótki czas gotował się bez pokrywy przed jej zamknięciem.

4.4 Przenoszenie i ustawienie

- Szybkowar należy ustawiać wyłącznie na stabilnym i równym źródle ciepła.
- Przenosząc szybkowar znajdujący się pod ciśnieniem, zachowuj szczególną ostrożność.

4.5 Stan techniczny

- Przed każdym użyciem sprawdź, czy pokrywa, garnek, uszczelka oraz zawory są czyste, prawidłowo zamontowane i nieuszkodzone.
- Jeżeli para zacznie wydobywać się przez zawór bezpieczeństwa lub uszczelka zostanie wypchnięta przez okno bezpieczeństwa, należy natychmiast wyłączyć źródło ciepła i ustalić przyczynę.
- Należy stosować wyłącznie części zamienne zalecane przez producenta.

5. Elementy bezpieczeństwa szybkowaru

Szybkowar został wyposażony w wielostopniowy system bezpieczeństwa, którego zadaniem jest kontrola ciśnienia oraz ochrona użytkownika przed niebezpiecznymi sytuacjami. Poszczególne elementy współpracują ze sobą i działają automatycznie.

5.1 Zawór regulujący ciśnienie – odpowiada za utrzymanie prawidłowego ciśnienia roboczego podczas gotowania.

Szybkowar posiada dwa tryby działania tego zaworu (rys. 3):

- **tryb pracy** – umożliwia utrzymanie właściwego ciśnienia wewnątrz urządzenia.
- **tryb uwalniania pary** – pozwala na kontrolowane i szybkie obniżenie ciśnienia po zakończeniu gotowania.



Releasing steam
state



Working state

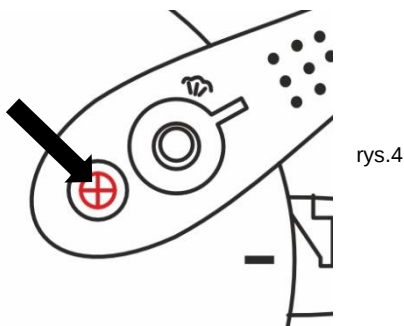
rys.3.

Jeżeli podczas pracy ciśnienie wewnątrz szybkowaru przekroczy dopuszczalny poziom roboczy, zawór regulujący ciśnienie **automatycznie uwalnia nadmiar pary**, zapewniając bezpieczne i stabilne gotowanie.

5.2 Zawór pływakowy (wskaźnik ciśnienia) (rys. 4) – jest zintegrowany z systemem bezpieczeństwa i pełni funkcję wskaźnika obecności ciśnienia wewnątrz szybkowaru.

- Jeżeli szybkowar jest prawidłowo zamknięty, a wewnątrz zaczyna wzrastać ciśnienie, **czerwony trzpień (wskaźnik ciśnienia)** unosi się i staje się widoczny – oznacza to, że w szybkowarze znajduje się ciśnienie.
- Jeżeli pokrywa nie została prawidłowo zamknięta, ciśnienie nie wzrośnie, a para będzie stale wydostawać się przez zawór pływakowy. W takim przypadku należy **wyłączyć źródło ciepła** i ponownie, prawidłowo zamknąć pokrywę.
- Zawór pływakowy (wskaźnik ciśnienia) wskazuje również moment, w którym szybkowar można bezpiecznie otworzyć.

UWAGA! Dopiero gdy wskaźnik ciśnienia całkowicie opadnie do swojej pozycji spoczynkowej, oznacza to brak ciśnienia i możliwość bezpiecznego otwarcia pokrywy.



rys.4

5.3. Zawór bezpieczeństwa – stanowi dodatkowe zabezpieczenie. Jeżeli zawór regulujący ciśnienie nie zadziała lub nie będzie w stanie skutecznie obniżyć ciśnienia, a jego poziom wzrośnie ponad dopuszczalną wartość, zawór bezpieczeństwa automatycznie uwolni nadmiar pary, zapobiegając niebezpiecznemu wzrostowi ciśnienia.

5.4. Okno bezpieczeństwa – znajduje się na krawędzi pokrywy i pełni funkcję awaryjnego zabezpieczenia. Jeżeli zawór regulujący ciśnienie oraz zawór bezpieczeństwa nie zadziałają, a ciśnienie wewnątrz szybkowaru osiągnie niebezpieczny poziom, uszczelka zostanie wypchnięta przez okno bezpieczeństwa, co umożliwi szybkie i kontrolowane obniżenie ciśnienia do bezpiecznego poziomu.

6. Instrukcja użytkowania

6.1. Przed pierwszym użyciem

- Umyj wszystkie elementy ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
- Upewnij się, że: patrz wskazówki w 6.2 Przed gotowaniem.
- Napełnij szybkowar wodą do połowy.
- Prawidłowo zamknij pokrywę i doprowadź wodę do wrzenia. (patrz: Zamykanie pokrywy).
- Po rozpoczęciu uwalniania pary przez zawór regulujący ciśnienie gotuj przez około 10 minut, aby usunąć zapach nowego produktu.
- Następnie wyłącz źródło ciepła, pozwól szybkowarowi ostygnąć, zredukuj ciśnienie, wylej wodę, oplucz urządzenie

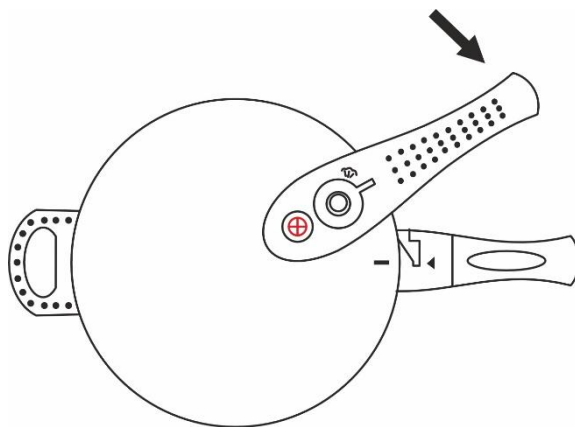
6.2. Przed gotowaniem

Przed każdym użyciem upewnij się, że:

- zawór regulujący ciśnienie, zawór pływakowy oraz kanał wylotu pary są drożne i prawidłowo zamontowane,
- uszczelka jest czysta, elastyczna i poprawnie osadzona w pokrywce,
- w szybkowarze znajduje się odpowiednia ilość płynu. (patrz: 4.2 Napełnianie).

6.3. Zamknięcie szybkowaru

- Nałóż pokrywę tak, aby oznaczenia na pokrywce i uchwycie znalazły się w jednej linii.
- Obróć pokrywę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zostanie pewnie i całkowicie zamknięta. (rys. 5).

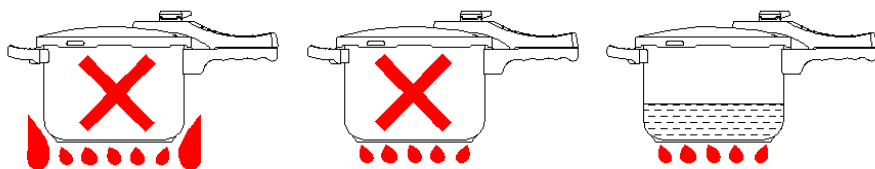


rys. 5

6.4. Gotowanie

6.4.1. Rozpoczęcie gotowania

- Ustaw szybkowar na odpowiednim źródle ciepła (patrz p. 3).
- Średnica pola grzewczego powinna być nie większa niż średnica dna szybkowaru.
- W przypadku kuchenki gazowej płomień nie powinien wystawać poza obrys dna (rys. 6).
- Nigdy nie dopuszczaj do całkowitego odparowania płynu („gotowanie na sucho”), ponieważ może to doprowadzić do przegrzania (rys. 6).
- Podczas nagrzewania para zacznie wydostawać się przez zawór pływakowy.
- Po kilku minutach zawór pływakowy uniesie się, sygnalizując obecność ciśnienia.



rys.6

6.4.2. Regulacja mocy grzania

- Gdy para zacznie równomiernie wydostawać się przez zawór regulujący ciśnienie, rozpoczyna się właściwy czas gotowania.
- W tym momencie zmniejsz moc grzania, aby oszczędzać energię.
- Jeżeli para wydostaje się zbyt intensywnie – zmniejsz moc.
- Jeżeli para nie wydostaje się wcale – zwiększ moc grzania.

6.4.3. Czas gotowania

- Czas gotowania należy liczyć od momentu stabilnego uwalniania pary przez zawór regulujący ciśnienie.
- Orientacyjne czasy gotowania podane są w tabeli (Tab.9.) Rzeczywisty czas zależy od rodzaju, ilości i wielkości produktów oraz indywidualnych preferencji.
- Zaleca się korzystanie z minutnika kuchennego.

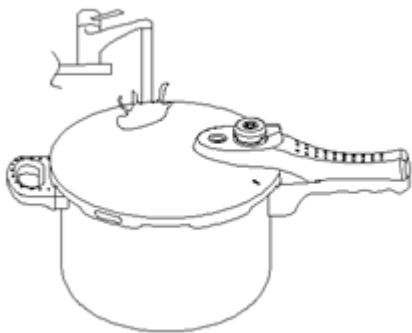
6.5. Zakończenie gotowania i redukcja ciśnienia

Po upływie czasu gotowania zdejmij szybkowar z kuchenki i zredukuj ciśnienie.

Nigdy nie otwieraj szybkowaru na siłę. Szybkowar można otworzyć wyłącznie wtedy, gdy wskaźnik ciśnienia (czerwony trzpień) całkowicie opadnie.

Przed otwarciem delikatnie potrząśnij szybkowarem, aby zapobiec gwałtownemu wyrzutowi pary lub potrawy.

Metody redukcji ciśnienia:

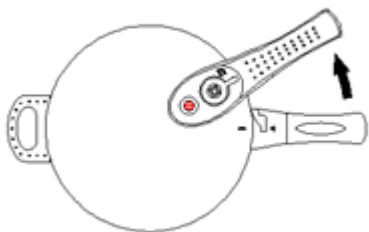


A. Chłodzenie pod bieżącą wodą - prowadź delikatny strumień zimnej wody po pokrywie (nie po uchwytach, ani nie po zaworach), aż wskaźnik ciśnienia całkowicie opadnie. Nie zanurzaj szybkowaru w wodzie. (rys. 7).

rys. 7

B. Uwalnianie pary zaworem – ustaw zawór regulujący ciśnienie w pozycji uwalniania pary. Po całkowitym opadnięciu wskaźnika ciśnienia delikatnie potrząśnij szybkowarem i otwórz go.

C. Naturalne stygnięcie – pozostaw szybkowar do samoczynnego ostygnięcia. Metoda ta jest wolniejsza i niezalecana do potraw o krótkim czasie gotowania (np. ryby, warzywa), ponieważ mogą się rozgotować.



6.6. Otwieranie szybkowaru po zakończeniu gotowania

Po całkowitej redukcji ciśnienia:

- ustaw szybkowar na stabilnej powierzchni,
- obróć pokrywę do momentu zrównania oznaczeń na pokrywie i uchwycie, (rys. 8),
- unieś pokrywę, trzymając ją z dala od twarzy.

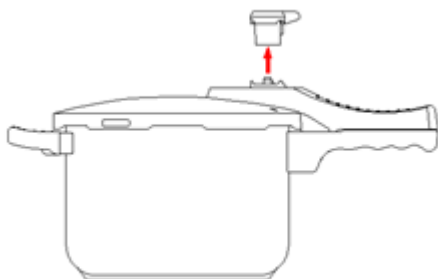
rys. 8

7. Konserwacja i czyszczenie

7.1. Czyszczenie po każdym użyciu

- Po każdym użyciu szybkowar należy dokładnie umyć.
- Garnek można myć ręcznie w standardowy sposób lub w zmywarce.
- **Pokrywę należy myć wyłącznie ręcznie.** Nie wolno myć pokryw w zmywarce, ponieważ detergenty do zmywarek mogą uszkodzić elementy uszczelniające oraz mechanizmy bezpieczeństwa.
- Do usuwania osadów i zacieków z wody należy używać łagodnych środków czyszczących.
- Nie stosuj druciaków, ostrych gąbek ani środków ściernych w proszku lub w płynie, gdyż mogą one trwale uszkodzić powierzchnię szybkowaru.

7.2. Czyszczenie zaworów i uszczelki



- Po każdym użyciu należy oczyścić zawory oraz uszczelkę znajdujące się w pokrywie.
- Zawór regulujący ciśnienie można zdjąć z pokryw i dokładnie umyć wszystkie jego elementy (rys. 9).
- Resztki jedzenia można usuwać pod bieżącą wodą.
- Należy regularnie sprawdzać drożność zaworów, aby zapobiec ich zatkaniu.

rys. 9

7.3. Suszenie i przechowywanie

- Po umyciu szybkowaru oraz wszystkich jego elementów **dokładnie osusz je miękką ściereczką.**
- W celu wydłużenia żywotności uszczelki zaleca się przechowywanie pokryw **odwróconej do góry dnem** na garnku (po umyciu).
- Nie przechowuj szybkowaru z wilgotnymi elementami.

7.4. Wymiana elementów eksploatacyjnych

- W zależności od częstotliwości użytkowania, **uszczelkę oraz pierścień uszczelniający podstawę zaworu należy wymieniać co 1-2 lata.**
- W przypadku zauważenia uszkodzeń, takich jak:
 - pęknięcia lub rozdarcia,

- deformacje krawędzi,
- stwardnienie materiału,
- przebarwienia, elementy te należy **natychmiast wymienić**.
- Użytkowanie zużytych lub uszkodzonych elementów może prowadzić do nieprawidłowego działania szybkowaru oraz stanowić zagrożenie dla bezpieczeństwa.

8. Pytania i odpowiedzi

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Wskaźnik ciśnienia (czerwony trzpień) nie unosi się po nagrzewaniu.	1) Pokrywa nie jest prawidłowo zamknięta. 2) Zbyt niska moc grzania – ciecz nie osiągnęła wrzenia. 3) Uszczelka jest zabrudzona lub uszkodzona. 4) Zbyt mała ilość płynu w szybkowarze.	1) Prawidłowo zamknij pokrywę. 2) Zwiększ moc grzania. 3) Wyczyść lub wymień uszczelkę. 4) Dodaj minimalną ilość płynu (0,25 L).
Słychać ułatnianie się pary przez zawór regulujący ciśnienie, ale nie widać pary.	1) Zawór regulujący ciśnienie jest zablokowany. 2) Kanał wylotu pary jest zablokowany. 3) Doszło do gotowania „na sucho”. 4) Szybkowar stoi na nierównej powierzchni.	1) Wyczyść lub wymień zawór. 2) Wyczyść kanał wylotu pary. 3) Natychmiast wyłącz grzanie, ustal przyczynę i dodaj płyn. 4) Ustaw szybkowar na stabilnej, równej powierzchni.
Para wydostaje się przez zawór bezpieczeństwa po uniesieniu wskaźnika ciśnienia.	1) Zablokowany kanał wylotu pary. 2) Zbyt duża ilość żywności w szybkowarze. 3) Zbyt wysoka temperatura.	1) Wyczyść lub wymień elementy. 2) Zmniejsz ilość potrawy do dopuszczalnego poziomu. 3) Zmniejsz moc grzania po sprawdzeniu napełnienia.
Para wydostaje się na krawędzi pokrywy.	1) Zużyty zawór regulujący ciśnienie lub zawór bezpieczeństwa. 2) Uszczelka jest nieprawidłowo zamontowana. 3) Uszczelka jest uszkodzona lub stwardniała. 4) Uszczelka jest zabrudzona. 5) Pokrywa nie została prawidłowo zamknięta.	1) Wyczyść lub wymień elementy. 2) Prawidłowo osadź uszczelkę w pokrywie. 3) Wymień uszczelkę na nową. 4) Wyczyść uszczelkę lub wymień ją. 5) Prawidłowo zamknij pokrywę.
Pokrywa ciężko się otwiera lub zamyka.	1) Uszczelka ma niewłaściwy rozmiar.	1) Zamontuj uszczelkę o właściwym rozmiarze. 2) Otwieraj szybkowar

	2) Próba otwarcia przed całkowitym opadnięciem wskaźnika ciśnienia. 3) Zbyt duża siła używana podczas otwierania lub zamykania, co mogło uszkodzić elementy.	dopiero po całkowitym opadnięciu wskaźnika ciśnienia. 3) Nie używaj siły. W razie problemów sprawdź urządzenie.
--	--	---

9. Tabela orientacyjnych czasów gotowania

Produkt	Czas gotowania (min)	Produkt	Czas gotowania (min)
Szparagi (całe)	3-4	Wołowina (kawałki, duszona)	15-20
Fasolka szparagowa	6-8	Kurczak (kawałki)	10-15
Brukselka	4	Kaczka	15
Kapusta	3-4	Stek z polędwicy	8-10
Kalafior	3-4	Ryba	4-8
Makaron	5-6	Gęś	18-22
Owsianka / kasza	15-20	Baranina (kawałki)	10-15
Ziemniaki	4-6	Królik (kawałki)	13-18
Ryż	4-8	Indyk	15
Pszenica	15-20		

UWAGA! Czas gotowania należy zawsze liczyć od momentu osiągnięcia stabilnego ciśnienia, a nie od chwili postawienia szybkowaru na kuchence.

Podane czasy gotowania mają charakter orientacyjny.



USER MANUAL PRESSURE COOKER SET 4 L + 6 L

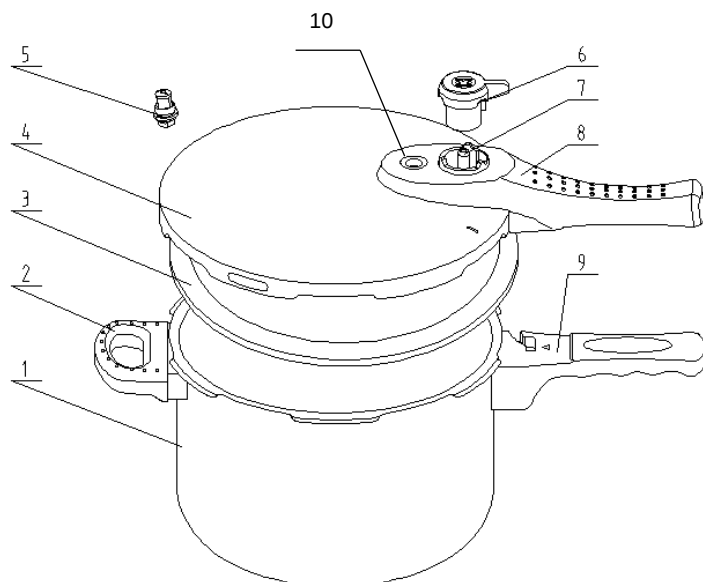
A properly used pressure cooker allows the cooking time to be significantly reduced - by up to 70% compared to traditional cooking methods - and energy consumption to be reduced by up to 50%, without loss of nutritional value, aroma, or the natural taste of the dishes.

The set includes two pots - one with a capacity of 4 L and the other 6 L - as well as a pressure lid and a glass lid (without pressure function), both compatible with either pot. When one pot is used as a pressure cooker, the other can be used as a traditional pot with a tempered glass lid, allowing different dishes to be prepared simultaneously or the set components to be used according to current needs.

Warning! Carefully read the entire instruction manual before using the appliance for the first time and keep it for future reference. Failure to follow the rules described in this manual may lead to dangerous situations, including burns.

The product complies with the requirements of the applicable European Union directives, is marked with the CE symbol, and conforms to the EN 12778 standard. All pressure cooker components that come into contact with food are made of materials approved for food contact in accordance with European Union regulations.

1. Description of pressure cooker components:



1- Pot (4 or 6 L)	2- Side handle	3- Sealing ring
4- Lid	5- Safety valve	6- Pressure regulating valve
7- Steam outlet channel	8- Lid handle	9- Pot handle
10- Float valve (pressure indicator)		

WARNING! The pressure indicator and the safety valve are located in the same area of the lid - the float is visible from the top, while the safety valve is located on the inside.

2. Specifications

Model	Capacity	Diameter	Operating pressure (kPa)	Safety pressure (Stage I) (kPa)	Safety pressure (Stage II) (kPa)
340209	4 L	22 cm	100 kPa	130-170 kPa	170-300 kPa
	6 L	22 cm	100 kPa	130-170 kPa	170-300 kPa

WARNING! Operating pressure refers to the standard pressure at which the pressure cooker operates during cooking. Safety pressure Stage I and Stage II refer to the automatic safety systems that prevent excessive pressure build-up.

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



Gas



Electro



Ceran



Induction



Halogen

4. Important safety information:

- The pressure cooker is intended for household use only.
- Always follow the instructions contained in this manual.
- The pressure cooker is a pressurized appliance - improper use may result in personal 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 structure of the appliance.
- Use only original spare parts recommended by the manufacturer.
- Do not leave the pressure cooker unattended during cooking.
- Always exercise particular caution when using the pressure cooker, and when children or pets are nearby, ensure that they remain at a safe distance from the operating appliance.
- The appliance must not be used by persons who are unfamiliar with its proper operation or who, due to their health condition, should not operate a pressure cooker.
- Do not place the pressure cooker in a preheated oven - this may result in damage to plastic and rubber components as well as the safety systems..

4.1 Risk of burns

- During operation, the pressure cooker is under pressure and the boiling temperature of liquids may exceed 120°C.

- A large amount of hot steam is generated during cooking - improper use may result in severe burns.
- Opening the pressure cooker while it is under pressure is prohibited.
- The pressure cooker may only be opened after all steam has been completely released and after the float valve (pressure indicator) has fully dropped.
- When releasing steam, do not direct the safety valve toward the user. Always keep hands, face, and body away from the steam jet.
- During operation, the metal components, lid, and valves of the pressure cooker become very hot.
- Use only the handles when carrying and opening the pressure cooker.
- If necessary, use protective gloves or other protective equipment to prevent burns..

4.2 Filling

- **Never use the pressure cooker without adding liquid - the minimum amount of liquid is 0.25 L.**
- Maximum filling level:
- **2/3 of the capacity - standard dishes (Fig. 1).**
- **1/2 of the capacity - foaming or expanding foods, e.g. rice, legumes, soups, dried vegetables (Fig. 2).**
- Exceeding the permissible filling level may result in improper valve operation and pose a safety hazard.

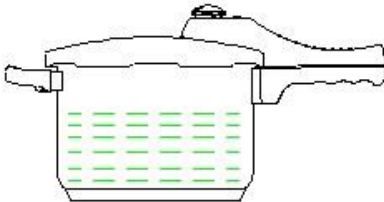


Fig. 1.

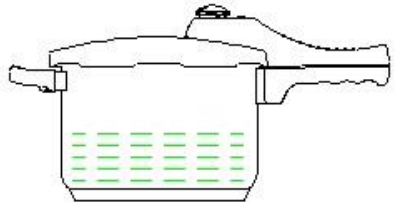


Fig. 2.

4.3 Type of food

- Preparing dishes with a very thick consistency that may block the steam outlet is not recommended.
- When cooking meats with natural casings (e.g. tongues, sausages), do not pierce the casing while it remains swollen - this may result in burns.
- Do not prepare dishes that may foam excessively without maintaining the appropriate filling level.
- The pressure cooker must not be **used for deep-fat frying.**
- Alcohol vapors are flammable. When preparing dishes containing alcohol, allow the alcohol to boil briefly without the lid before closing it.

4.4 Carrying and positioning

- Place the pressure cooker only on a stable and level heat source.
- Exercise particular caution when carrying a pressure cooker that is under pressure.

4.5 Technical condition

- Before each use, check that the lid, pot, sealing ring, and valves are clean, correctly installed, and undamaged.
- If steam begins to escape through the safety valve or the sealing ring is pushed out through the safety window, immediately turn off the heat source and determine the cause.
- Use only spare parts recommended by the manufacturer.

5. Pressure cooker safety features

The pressure cooker is equipped with a multi-stage safety system designed to control pressure and protect the user from hazardous situations. The individual components work together and operate automatically.

5.1 Pressure regulating valve - responsible for maintaining the correct operating pressure during cooking.

The pressure cooker has two operating modes of this valve (Fig. 3):

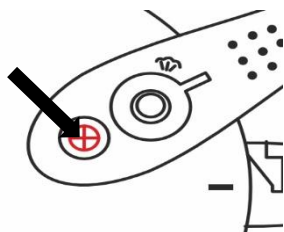
- **Cooking mode** - allows the correct pressure to be maintained inside the appliance.
- **Steam release mode** - enables controlled and rapid pressure reduction after cooking is complete.



If, during operation, the pressure inside the pressure cooker exceeds the permissible operating level, the **pressure regulating valve automatically releases excess steam, ensuring safe and stable cooking.**

5.2 Float valve (pressure indicator) (Fig. 4) - integrated into the safety system and serving as an indicator of the presence of pressure inside the pressure cooker.

- If the pressure cooker is properly closed and the internal pressure begins to build up, the **red pin (pressure indicator) rises and becomes visible** - this indicates that there is pressure inside the pressure cooker.
- If the lid has not been properly closed, pressure **will not build up and steam will continuously escape through the float valve**. In such a case, switch off the heat source and close the lid again correctly.
- The float valve (pressure indicator) also indicates when the pressure cooker can be safely opened.



WARNING! Only when the pressure indicator has completely dropped to its resting position does this indicate that there is no pressure and that the lid can be safely opened.

Fig. 4

5.3. Safety valve - serves as an additional safety feature. If the pressure regulating valve fails to operate or is unable to effectively reduce the pressure and the pressure level rises above the permissible value, the safety valve will automatically release excess steam, preventing a dangerous increase in pressure.

5.4. Safety window - located on the edge of the lid and serving as an emergency safety feature. If both the pressure regulating valve and the safety valve fail to operate and the pressure inside the pressure cooker reaches a dangerous level, the sealing ring will be forced out through the safety window, allowing rapid and controlled pressure reduction to a safe level.

6. Operating instructions

6.1. Before first use

- Wash all components with warm water and a mild detergent.
- Make sure that: see instructions in section 6.2 Before cooking.
- Fill the pressure cooker halfway with water.
- Close the lid correctly and bring the water to a boil (see: Closing the lid).
- After steam begins to be released through the pressure regulating valve, cook for approximately 10 minutes to remove the odor of the new product.
- Then switch off the heat source, allow the pressure cooker to cool down, reduce the pressure, pour out the water, and rinse the appliance.

6.2. Before cooking

Before each use, make sure that:

- the pressure regulating valve, float valve, and steam outlet channel are unobstructed and correctly installed,
- the sealing ring is clean, elastic, and correctly seated in the lid,
- the pressure cooker contains an appropriate amount of liquid (see: 4.2 Filling).

6.3. Closing the pressure cooker

- Place the lid so that the markings on the lid and the handle are aligned.
- Turn the lid clockwise until it is securely and completely closed (Fig. 5).

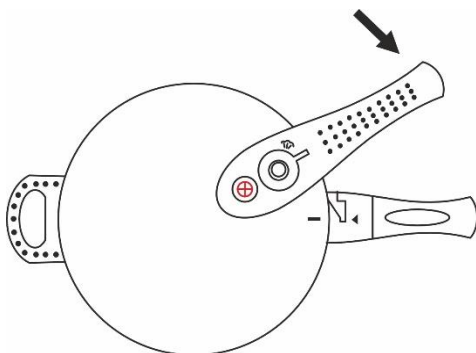


Fig. 5

6.4. Cooking

6.4.1. Starting cooking

- Place the pressure cooker on a suitable heat source (see section 3).
- The diameter of the heating zone should not exceed the diameter of the pressure cooker base.
- In the case of a gas cooker, the flame should not extend beyond the outline of the base (Fig. 6).
- Never allow the liquid to evaporate completely ("dry cooking"), as this may lead to overheating (Fig. 6).
- During heating, steam will begin to escape through the float valve.
- After a few minutes, the float valve will rise, indicating the presence of pressure..

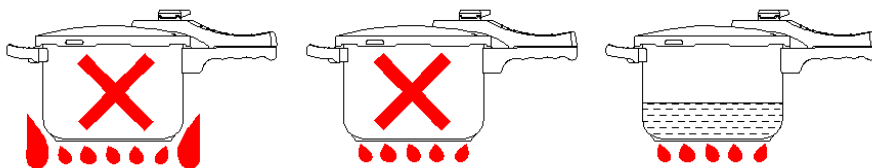


Fig.6

6.4.2. Heat power adjustment

- When steam begins to be released evenly through the pressure regulating valve, the actual cooking time starts.
- At this point, reduce the heat to save energy.
- If steam is released too intensely, reduce the heat.
- If no steam is released, increase the heat power.

6.4.3. Cooking time

- The cooking time should be counted from the moment when steam is released steadily through the pressure regulating valve.
- Approximate cooking times are provided in the table (Table 9). The actual cooking time depends on the type, quantity, and size of the ingredients, as well as individual preferences.
- The use of a kitchen timer is recommended.

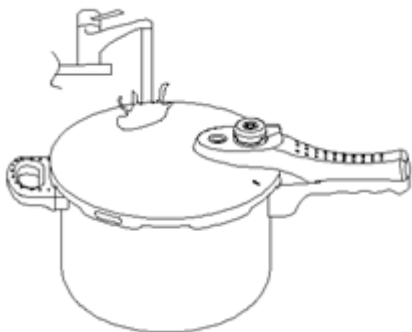
6.5. End of cooking and pressure reduction

After the cooking time has elapsed, remove the pressure cooker from the stove and reduce the pressure.

Never force the pressure cooker open. The pressure cooker may only be opened when the pressure indicator (red pin) has completely dropped.

Before opening, gently shake the pressure cooker to prevent a sudden release of steam or food..

Pressure reduction methods:

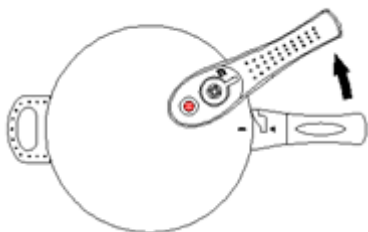


A. Cooling under running water - run a gentle stream of cold water over the lid (not over the handles or valves) until the pressure indicator has completely dropped. Do not immerse the pressure cooker in water (Fig. 7).

Fig. 7

B. Steam release via valve - set the pressure regulating valve to the steam release position. After the pressure indicator has completely dropped, gently shake the pressure cooker and open it.

C. Natural cooling - allow the pressure cooker to cool down naturally. This method is slower and not recommended for dishes with a short cooking time (e.g. fish, vegetables), as they may overcook.



6.6. Opening the pressure cooker after cooking

After the pressure has been completely reduced:

- place the pressure cooker on a stable surface,
- turn the lid until the markings on the lid and handle are aligned (Fig. 8),
- lift the lid while holding it away from your face.

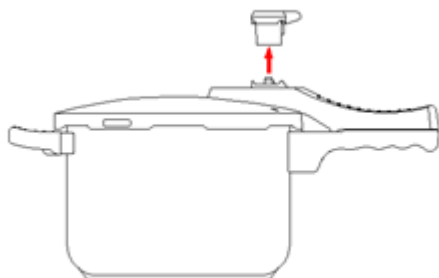
Fig. 8

7. Maintenance and cleaning

7.1. Cleaning after each use

- After each use, the pressure cooker must be thoroughly cleaned.
- The pot may be washed by hand in the standard manner or in a dishwasher.
- The lid must be washed by hand only. **Do not wash the lid in a dishwasher**, as dishwasher detergents may damage sealing elements and safety mechanisms.
- Use mild cleaning agents to remove limescale deposits and water stains.
- Do not use steel wool, sharp sponges, or abrasive cleaning agents in powder or liquid form, as they may permanently damage the surface of the pressure cooker.

7.2. Cleaning the valves and sealing ring



- After each use, clean the valves and the sealing ring located in the lid.
- The pressure regulating valve can be removed from the lid and all of its components thoroughly washed (Fig. 9).
- Food residues may be removed under running water.
- Regularly check that the valves are unobstructed to prevent clogging..

Fig. 9

7.3. Drying and storage

- After washing the pressure cooker and all its components, **dry them thoroughly with a soft cloth.**
- To extend the service life of the sealing ring, it is recommended to **store the lid upside down on the pot after washing.**
- Do not store the pressure cooker with damp components.

7.4. Replacement of consumable parts

- **Depending on the frequency of use, the sealing ring and the valve base sealing ring should be replaced every 1-2 years.**
- If any damage is observed, such as:
 - cracks or tears,
 - deformation of the edges,
 - hardening of the material,
 - discoloration, **these components must be replaced immediately.**
- Using worn or damaged components may result in improper operation of the pressure cooker and pose a safety risk.

8. Questions and answers

Problem	Possible cause	Solution
The pressure indicator (red pin) does not rise after heating.	1) The lid is not properly closed. 2) The heat setting is too low — the liquid has not reached boiling point. 3) The sealing ring is dirty or damaged. 4) There is too little liquid in the pressure cooker.	1) Close the lid properly. 2) Increase the heat setting. 3) Clean or replace the sealing ring. 4) Add the minimum amount of liquid (0.25 L).
A hissing sound is heard from the pressure regulating valve, but no steam is visible.	1) The pressure regulating valve is blocked. 2) The steam outlet channel is blocked. 3) "Dry cooking" has occurred.	1) Clean or replace the valve. 2) Clean the steam outlet channel. 3) Immediately turn off the heat, determine the cause, and add liquid.

	4) The pressure cooker is placed on an uneven surface.	4) Place the pressure cooker on a stable, level surface.
Steam escapes through the safety valve after the pressure indicator has risen.	1) The steam outlet channel is blocked. 2) Too much food has been placed in the pressure cooker. 3) The temperature is too high.	1) Clean or replace the components. 2) Reduce the amount of food to the permissible level. 3) Reduce the heat setting after checking the filling level.
Steam escapes from the edge of the lid.	1) Worn pressure regulating valve or safety valve. 2) The sealing ring is incorrectly installed. 3) The sealing ring is damaged or hardened. 4) The sealing ring is dirty. 5) The lid has not been properly closed.	1) Clean or replace the components. 2) Correctly seat the sealing ring in the lid. 3) Replace the sealing ring with a new one. 4) Clean or replace the sealing ring. 5) Close the lid properly.
The lid is difficult to open or close.	1) The sealing ring is of an incorrect size. 2) An attempt was made to open the pressure cooker before the pressure indicator had fully dropped. 3) Excessive force was used when opening or closing, which may have damaged components.	1) Install a sealing ring of the correct size. 2) Open the pressure cooker only after the pressure indicator has fully dropped. 3) Do not use force. If problems persist, inspect the appliance.

9. Approximate cooking time table

Product	Cooking time (min)	Product	Cooking time (min)
Asparagus (whole)	3-4	Beef (pieces, stewed)	15-20
Green beans	6-8	Chicken (pieces)	10-15
Brussels sprouts	4	Duck	15
Cabbage	3-4	Beef tenderloin steak	8-10
Cauliflower	3-4	Fish	4-8
Pasta	5-6	Goose	18-22
Oatmeal / groats	15-20	Lamb (pieces)	10-15
Potatoes	4-6	Rabbit (pieces)	13-18
Rice	4-8	Turkey	15
Wheat	15-20		

WARNING! Cooking time should always be counted from the moment stable pressure is reached, not from the moment the pressure cooker is placed on the stove.

The indicated cooking times are approximate.



BEDIENUNGSANLEITUNG SCHNELLKUCHTOPF-SET 4 L + 6 L

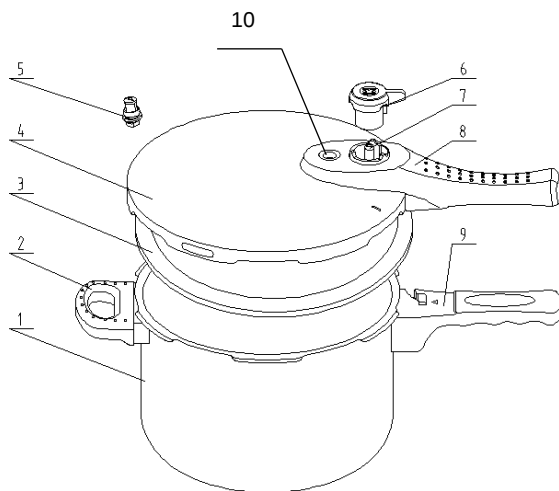
Ein korrekt verwendeter Schnellkochtopf ermöglicht eine erhebliche Verkürzung der Garzeit - um bis zu 70% im Vergleich zu herkömmlichen Kochmethoden - sowie eine Reduzierung des Energieverbrauchs um bis zu 50%, ohne Verlust von Nährwerten, Aroma und natürlichem Geschmack der Speisen.

Das Set besteht aus zwei Töpfen - einem mit einem Fassungsvermögen von 4 L und einem mit 6 L - sowie einem Druckdeckel und einem Glasdeckel (ohne Druckfunktion), die für beide Töpfe geeignet sind. Während ein Topf als Schnellkochtopf verwendet wird, kann der andere als herkömmlicher Kochtopf mit gehärtetem Glasdeckel genutzt werden. Dies ermöglicht die gleichzeitige Zubereitung verschiedener Speisen oder die flexible Nutzung der Set-Bestandteile je nach Bedarf.

ACHTUNG! Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts die gesamte Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese für späteres Nachschlagen auf. Die Nichtbeachtung der in dieser Anleitung beschriebenen Hinweise kann zu gefährlichen Situationen, einschließlich Verbrennungen, führen.

Das Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden Richtlinien der Europäischen Union, ist mit dem CE-Kennzeichen versehen und entspricht der Norm EN 12778. Alle Teile des Schnellkochtopfs, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, bestehen aus Materialien, die gemäß den Vorschriften der Europäischen Union für den Lebensmittelkontakt zugelassen sind.

1. Beschreibung der Bauteile des Schnellkochtopfs:



1- Topf (4 oder 6 L)	2- Seitengriff	3- Dichtungsring
4- Deckel	5- Sicherheitsventil	6- Druckregelventil
7- Dampfauslasskanal	8- Deckelgriff	9- Topfgriff
10- Schwimmventil (Druckanzeige)		

ACHTUNG! Die Druckanzeige und das Sicherheitsventil befinden sich im gleichen Bereich des Deckels - der Schwimmer ist von oben sichtbar, während sich das Sicherheitsventil auf der Innenseite befindet.

2. Technische Daten

Modell	Fassungsvermögen	Durchmesser	Betriebsdruck (kPa)	Sicherheitsdruck (Stufe I) (kPa)	Sicherheitsdruck (Stufe II) (kPa)
340209	4 L	22 cm	100 kPa	130-170 kPa	170-300 kPa
	6 L	22 cm	100 kPa	130-170 kPa	170-300 kPa

ACHTUNG! Der Betriebsdruck bezeichnet den normalen Arbeitsdruck des Schnellkochtopfs während des Kochens. Die Sicherheitsdrücke der Stufen I und II beziehen sich auf automatische Sicherheitssysteme, die einen übermäßigen Druckanstieg verhindern.

3. Der Schnellkochtopf kann auf den vorgesehenen und geeigneten Wärmequellen verwendet werden.



Gas



Electro



Ceran



Induction



Halogen

4. Wichtige Sicherheitshinweise:

- Der Schnellkochtopf ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt.
- Befolgen Sie stets die Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.
- Der Schnellkochtopf ist ein unter Druck stehendes Gerät - unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen, Verbrennungen oder Geräteschäden führen.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nur bestimmungsgemäß.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt oder unvollständig ist.
- Verändern Sie niemals Sicherheitseinrichtungen oder die Konstruktion des Geräts.
- Verwenden Sie ausschließlich originale, vom Hersteller empfohlene Ersatzteile.
- Lassen Sie den Schnellkochtopf während des Kochens niemals unbeaufsichtigt.

- Seien Sie besonders vorsichtig bei der Benutzung, insbesondere wenn sich Kinder oder Haustiere in der Nähe befinden.
- Das Gerät darf nicht von Personen benutzt werden, die mit der Bedienung nicht vertraut sind oder deren Gesundheitszustand die Nutzung nicht erlaubt.
- Stellen Sie den Schnellkochtopf niemals in einen vorgeheizten Backofen - dies kann Kunststoff-, Gummiteile und Sicherheitssysteme beschädigen.

4.1 Verbrennungsgefahr

- Während des Betriebs steht der Schnellkochtopf unter Druck, die Siedetemperatur von Flüssigkeiten kann über 120°C liegen.
- Beim Kochen entsteht eine große Menge heißer Dampf - unsachgemäße Handhabung kann zu schweren Verbrennungen führen.
- Das Öffnen des Schnellkochtopfs unter Druck ist verboten.
- Der Schnellkochtopf darf erst geöffnet werden, nachdem der gesamte Dampf entwichen ist und das Schwimmventil vollständig abgesunken ist.
- Richten Sie beim Ablassen des Dampfes das Sicherheitsventil niemals auf den Benutzer.
- 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 Hitzeschutzmittel.

4.2 Befüllen

- Verwenden Sie den Schnellkochtopf niemals ohne Flüssigkeit – die Mindestmenge beträgt 0,25 L.
- **Maximale Füllmenge:**
 - **2/3 des Fassungsvermögens** - normale Speisen (Abb. 1).
 - **1/2 des Fassungsvermögens** - schäumende oder aufquellende Speisen, z. B. Reis, Hülsenfrüchte, Suppen, getrocknetes Gemüse (Abb. 2).
- Das Überschreiten der zulässigen Füllmenge kann zu Fehlfunktionen der Ventile und zu Sicherheitsrisiken führen.

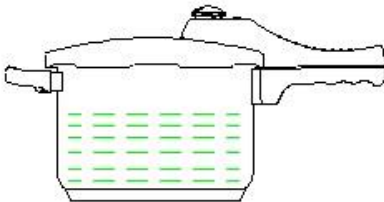


Abb. 1.

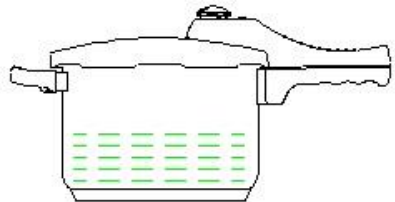


Abb. 2.

4.3 Art der Speisen

- Sehr dickflüssige Speisen, die den Dampfauslass blockieren können, werden nicht empfohlen.
- Bei Fleisch mit natürlicher Hülle (z. B. Zungen, Würste) die Hülle nicht einstechen, solange sie aufgequollen ist - Verbrennungsgefahr.

- Bereiten Sie stark schäumende Speisen nur unter Einhaltung der korrekten Füllmenge zu.
- Der Schnellkochtopf darf nicht zum Frittieren verwendet werden.
- Alkoholdämpfe sind leicht entzündlich - lassen Sie alkoholhaltige Speisen kurz ohne Deckel kochen, bevor Sie diesen schließen..

4.4 Tragen und Aufstellen

- Stellen Sie den Schnellkochtopf ausschließlich auf eine stabile, ebene Wärmequelle.
- Seien Sie besonders vorsichtig beim Tragen eines unter Druck stehenden Schnellkochtopfs.

4.5 Technischer Zustand

- Prüfen Sie vor jeder Benutzung Deckel, Topf, Dichtungsring und Ventile auf Sauberkeit, korrekten Sitz und Unversehrtheit.
- Tritt Dampf durch das Sicherheitsventil aus oder wird der Dichtungsring aus dem Sicherheitsfenster gedrückt, schalten Sie sofort die Wärmequelle aus und ermitteln Sie die Ursache.
- Verwenden Sie ausschließlich vom Hersteller empfohlene Ersatzteile.

5. Sicherheitseinrichtungen des Schnellkochtopfs

Der Schnellkochtopf ist mit einem mehrstufigen Sicherheitssystem ausgestattet, das den Druck kontrolliert und den Benutzer schützt. Die einzelnen Elemente arbeiten automatisch zusammen.

5.1 Druckregelventil - Hält während des Kochens den korrekten Betriebsdruck aufrecht. Betriebsarten (Abb. 3):

- **Betriebsmodus** - hält den richtigen Druck im Gerät.
- **Dampfablassmodus** - ermöglicht eine kontrollierte Druckreduzierung nach dem Kochen.



: Releasing steam
state



: Working state

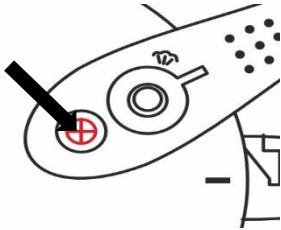
Abb.3.

Überschreitet der Druck den zulässigen Betriebswert, **wird überschüssiger Dampf automatisch abgeführt.**

5.2 Schwimmventil (Druckanzeige) (Abb. 4) - ist in das Sicherheitssystem integriert und dient als Indikator für das Vorhandensein von Druck im Inneren des Schnellkochtopfs.

- Bei korrekt geschlossenem Deckel steigt der rote Stift an und zeigt vorhandenen Druck an.
- Ist der Deckel nicht richtig geschlossen, baut sich kein Druck auf und Dampf entweicht kontinuierlich.

- Das Schwimmventil zeigt an, wann der Schnellkochtopf sicher geöffnet werden kann.



ACHTUNG! Erst wenn die Druckanzeige vollständig abgesunken ist, darf der Deckel geöffnet werden.

Abb. 4

5.3. Sicherheitsventil - Bietet zusätzliche Sicherheit. Sollte das Druckregelventil ausfallen oder den Druck nicht effektiv reduzieren können und der Druck über den zulässigen Wert steigen, lässt das Sicherheitsventil automatisch überschüssigen Dampf ab und verhindert so einen gefährlichen Druckanstieg.

5.4. Sicherheitsfenster - Am Rand des Deckels befindet sich eine Sicherheitsvorrichtung. Sollten das Druckregelventil und das Sicherheitsventil ausfallen und der Druck im Schnellkochtopf ein gefährliches Niveau erreichen, wird die Dichtung durch die Sicherheitsöffnung nach außen gedrückt, wodurch der Druck schnell und kontrolliert auf ein sicheres Niveau reduziert werden kann.

6. Gebrauchsanweisung

6.1. Vor dem ersten Gebrauch

- U Alle Teile mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel reinigen.
- Hinweise unter 6.2 beachten.
- Topf zur Hälfte mit Wasser füllen.
- Deckel korrekt schließen und Wasser zum Kochen bringen.
- Ca. 10 Minuten kochen lassen, um Produktgeruch zu entfernen.
- Gerät abkühlen lassen, Druck abbauen, Wasser ausgießen und abspülen.

6.2. Vor dem Kochen

Vor jedem Gebrauch sicherstellen, dass:

- Das Druckregelventil, das Schwimmventil und der Dampfauslasskanal sind frei und ordnungsgemäß eingebaut.
- Die Dichtung ist sauber, flexibel und sitzt korrekt im Deckel.
- Der Schnellkochtopf enthält die korrekte Flüssigkeitsmenge (siehe Abschnitt 4.2 Befüllung).

6.3. Schließen des Schnellkochtopfs

- Markierungen auf Deckel und Griff ausrichten
- Deckel im Uhrzeigersinn drehen, bis er vollständig verriegelt ist (Abb. 5).

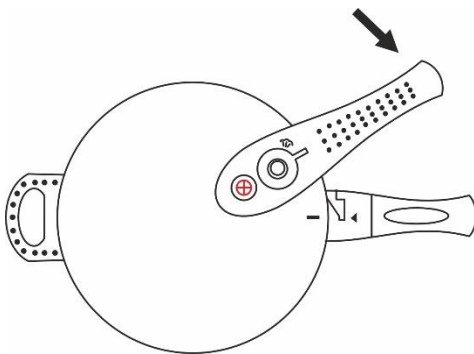


Abb. 5

6.4. Kochen

6.4.1. Kochbeginn

- Stellen Sie den Schnellkochtopf auf eine geeignete Wärmequelle (siehe Punkt 3).
- Der Durchmesser der Kochzone sollte nicht größer sein als der Durchmesser des Topfbodens.
- Auf einem Gasherd darf die Flamme nicht über den Topfboden hinausragen (Abb. 6).
- Lassen Sie die Flüssigkeit niemals vollständig verdampfen („trocken kochen“), da dies zu Überhitzung führen kann (Abb. 6).
- Während des Erhitzens entweicht Dampf durch das Schwimmerventil.
- Nach einigen Minuten hebt sich das Schwimmerventil und signalisiert so den aufgebauten Druck..

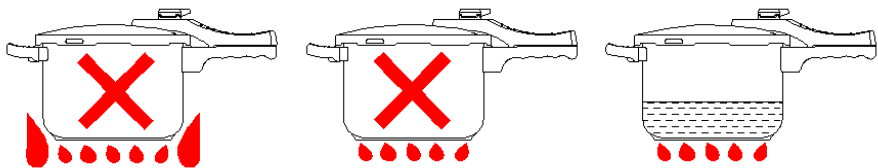


Abb.6

6.4.2. Leistungsregulierung

- Sobald der Dampf gleichmäßig durch das Druckregelventil austritt, beginnt die eigentliche Garzeit.
- Reduzieren Sie nun die Hitze, um Energie zu sparen.
- Tritt zu viel Dampf aus, reduzieren Sie die Hitze.
- Tritt kein Dampf aus, erhöhen Sie die Hitze.

6.4.3. Garzeit

- Die Garzeit beginnt, sobald der Dampf gleichmäßig durch das Druckregelventil austritt.

- Ungefähre Garzeiten finden Sie in Tabelle 9. Die tatsächliche Garzeit hängt von Art, Menge und Größe der Zutaten sowie von Ihren persönlichen Vorlieben ab.
- Die Verwendung eines Küchentimers wird empfohlen..

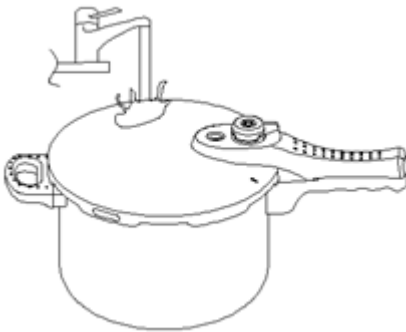
6.5. Kochende und Druckabbau

Nach Ablauf der Garzeit den Schnellkochtopf vom Herd nehmen und den Druck reduzieren.

Den Schnellkochtopf niemals mit Gewalt öffnen. Er darf erst geöffnet werden, wenn der Druckanzeiger (roter Stift) vollständig abgesunken ist.

Den Schnellkochtopf vor dem Öffnen leicht schütteln, um ein plötzliches Austreten von Dampf oder Speisen zu verhindern.

Druckabbau-Methoden:



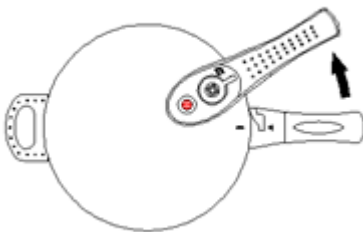
A. Abkühlen unter fließendem Wasser – kaltes Wasser über den Deckel laufen lassen (nicht über Ventile/Griffe), nicht eintauchen (Abb. 7).

Abb. 7

B. Dampf ablassen über das Ventil -

Stellen Sie das Druckregelventil in die Position zum Ablassen des Dampfes. Nachdem der Druckanzeiger vollständig abgesunken ist, schütteln Sie den Schnellkochtopf vorsichtig und öffnen Sie ihn.

C. Natürliches Abkühlen - Lassen Sie den Schnellkochtopf von selbst abkühlen. Diese Methode ist langsamer und wird für Speisen mit kurzer Garzeit (z. B. Fisch, Gemüse) nicht empfohlen, da sie zerkochen können.



6.6. Öffnen nach dem Kochen

Sobald der Druck vollständig abgelassen ist:

- Stellen Sie den Schnellkochtopf auf eine stabile Unterlage.
- Drehen Sie den Deckel, bis die Markierungen an Deckel und Griff übereinstimmen (Abb. 8).
- Heben Sie den Deckel an und halten Sie ihn dabei von Ihrem Gesicht fern.

Abb. 8

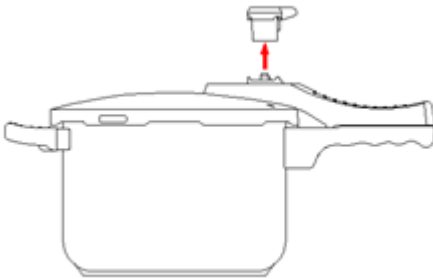
7. Pflege und Reinigung

7.1. Reinigung nach jedem Gebrauch

- Nach jedem Gebrauch muss der Schnellkochtopf gründlich gereinigt werden.

- Der Topf kann auf herkömmliche Weise von Hand oder in der Spülmaschine gereinigt werden.
- **Der Deckel darf ausschließlich von Hand gereinigt werden.** Der Deckel darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden, da Geschirrspülmittel die Dichtungselemente sowie die Sicherheitsmechanismen beschädigen können.
- Zur Entfernung von Ablagerungen und Wasserflecken sollten milde Reinigungsmittel verwendet werden.
- Verwenden Sie keine Drahtschwämme, scharfen Schwämme oder scheuernden Reinigungsmittel in Pulver- oder Flüssigform, da diese die Oberfläche des Schnellkochtopfs dauerhaft beschädigen können..

7.2. Reinigung von Ventilen und Dichtung



- Nach jedem Gebrauch müssen die Ventile sowie die im Deckel befindliche Dichtung gereinigt werden.
 - Das Druckregelventil kann vom Deckel abgenommen werden; alle seine Elemente sind gründlich zu reinigen (Abb. 9).
 - Speisereste können unter fließendem Wasser entfernt werden.
 - Die Durchgängigkeit der Ventile ist regelmäßig zu überprüfen, um ein Verstopfen zu verhindern.
- Abb. 9

7.3. Trocknen und Aufbewahrung

- Nach dem Reinigen des Schnellkochtopfs und aller seiner **Bestandteile diese gründlich mit einem weichen Tuch trocknen.**
- Zur Verlängerung der Lebensdauer der Dichtung wird empfohlen, den Deckel nach dem Reinigen umgedreht auf dem Topf aufzubewahren.
- **Bewahren Sie den Schnellkochtopf nicht mit feuchten Bestandteilen auf.**

7.4. Austausch von Verschleißteilen

- Je nach Nutzungshäufigkeit sind die Dichtung sowie der Dichtungsring an der **Ventilbasis alle 1-2 Jahre auszutauschen.**
- Bei Feststellung von Schäden wie:
 - issen oder Einrissen,
 - Verformungen der Kanten,
 - Verhärtung des Materials,
 - Verfärbungen, **müssen diese Teile unverzüglich ausgetauscht werden.**
- Die Verwendung abgenutzter oder beschädigter Teile kann zu einer Fehlfunktion des Schnellkochtopfs führen und stellt ein Sicherheitsrisiko dar.

8. Fragen und Antworten (Fehlersuche)

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der Druckanzeiger (roter Stift) steigt nach dem Erhitzen nicht an.	1) Der Deckel ist nicht korrekt geschlossen. 2) Die Heizleistung ist zu niedrig – die Flüssigkeit hat	1) Deckel korrekt schließen. 2) Heizleistung erhöhen. 3) Dichtungsring reinigen oder austauschen.

	den Siedepunkt nicht erreicht. 3) Der Dichtungsring ist verschmutzt oder beschädigt. 4) Zu wenig Flüssigkeit im Schnellkochtopf.	4) Mindestmenge an Flüssigkeit hinzufügen (0,25 L).
Es ist ein Zischen am Druckregelventil hörbar, aber kein Dampf sichtbar.	1) Das Druckregelventil ist blockiert. 2) Der Dampfauslasskanal ist blockiert. 3) Es kam zu Trockenkochen. 4) Der Schnellkochtopf steht auf einer unebenen Fläche.	1) Ventil reinigen oder austauschen. 2) Dampfauslasskanal reinigen. 3) Heizquelle sofort ausschalten, Ursache feststellen und Flüssigkeit hinzufügen. 4) Schnellkochtopf auf eine stabile, ebene Fläche stellen.
Dampf tritt nach dem Anheben des Druckanzeigers über das Sicherheitsventil aus.	1) Der Dampfauslasskanal ist blockiert. 2) Zu große Menge an Lebensmitteln im Topf. 3) Zu hohe Temperatur.	1) Komponenten reinigen oder austauschen. 2) Füllmenge auf den zulässigen Wert reduzieren. 3) Heizleistung nach Kontrolle der Füllmenge reduzieren.
Dampf tritt am Rand des Deckels aus.	1) Abgenutztes Druckregelventil oder Sicherheitsventil. 2) Dichtungsring ist falsch eingesetzt. 3) Dichtungsring ist beschädigt oder verhärtet. 4) Dichtungsring ist verschmutzt. 5) Deckel ist nicht korrekt geschlossen.	1) Komponenten reinigen oder austauschen. 2) Dichtungsring korrekt im Deckel einsetzen. 3) Dichtungsring durch einen neuen ersetzen. 4) Dichtungsring reinigen oder austauschen. 5) Deckel korrekt schließen..
Der Deckel lässt sich schwer öffnen oder schließen.	1) Der Dichtungsring hat eine falsche Größe. 2) Öffnungsversuch vor vollständigem Absenken des Druckanzeigers. 3) Zu große Kraft beim Öffnen oder Schließen, mögliche Beschädigung der Bauteile.	1) Dichtungsring in der richtigen Größe montieren. 2) Schnellkochtopf erst öffnen, wenn der Druckanzeiger vollständig abgesunken ist. 3) Keine Gewalt anwenden; Gerät bei Bedarf überprüfen.

9. Tabelle der ungefähren Garzeiten

Produkt	Garzeit (Min.)	Produkt	Garzeit (Min.)
Spargel (ganz)	3-4	Rindfleisch (Stücke, geschmort)	15-20
Grüne Bohnen	6-8	Hähnchen (Stücke)	10-15
Rosenkohl	4	Ente	15
Kohl	3-4	Rinderfilet-Steak	8-10
Blumenkohl	3-4	Fisch	4-8
Nudeln	5-6	Gans	18-22
Haferbrei / Grütze	15-20	Lamm (Stücke)	10-15
Kartoffeln	4-6	Kaninchen (Stücke)	13-18
Reis	4-8	Pute	15
Weizen	15-20		

ACHTUNG! Die Garzeit ist stets ab dem Erreichen eines stabilen Drucks zu zählen, nicht ab dem Aufstellen des Schnellkochtopfs auf den Herd.

Die angegebenen Garzeiten sind Richtwerte.



NOTICE D'UTILISATION SET D'AUTOUISEURS 4 L + 6 L

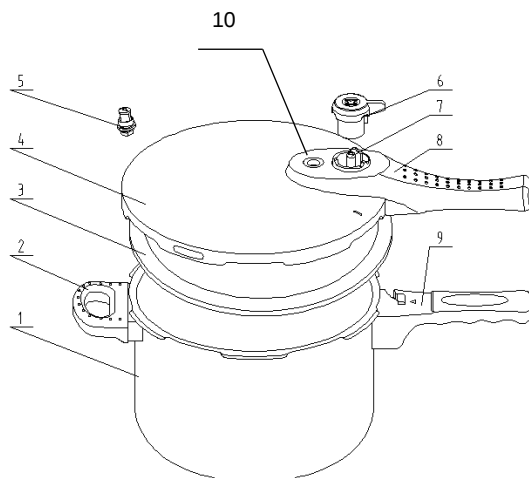
Un autocuiseur utilisé correctement permet de réduire considérablement le temps de cuisson - jusqu'à 70% par rapport aux méthodes traditionnelles - ainsi que de diminuer la consommation d'énergie jusqu'à 50%, sans perte de valeur nutritionnelle, d'arôme ni de goût naturel des aliments.

L'ensemble comprend deux marmites - l'une d'une capacité de 4 L, l'autre de 6 L - ainsi qu'un couvercle à pression et un couvercle en verre (sans fonction de pression), compatibles avec les deux marmites. Lorsqu'une des marmites est utilisée comme autocuiseur, l'autre peut servir de marmite traditionnelle avec un couvercle en verre trempé, ce qui permet de préparer simultanément différents plats ou d'utiliser les éléments de l'ensemble selon les besoins actuels.

Attention! Lisez attentivement l'intégralité de la notice avant la première utilisation de l'appareil et conservez-la pour référence ultérieure. Le non-respect des consignes décrites dans cette notice peut entraîner des situations dangereuses, y compris des brûlures.

Le produit est conforme aux exigences des directives en vigueur de l'Union européenne, porte le marquage CE et est conforme à la norme EN 12778. Tous les éléments de l'autocuiseur entrant en contact avec les aliments ont été fabriqués à partir de matériaux autorisés au contact alimentaire conformément à la réglementation de l'Union européenne..

1. Description des éléments de l'autocuiseur:



1- Marmite (4 ou 6 L)	2- Poignée latérale	3- Joint d'étanchéité
4- Couvercle	5- Soupape de sécurité	6- Soupape de régulation de la pression
7- Canal d'évacuation de la vapeur	8- Poignée du couvercle	9- Poignée de la marmite
10- Soupape flottante (indicateur de pression)		

ATTENTION! L'indicateur de pression et la soupape de sécurité se trouvent dans la même zone du couvercle - le flotteur est visible sur la partie supérieure, tandis que la soupape de sécurité se situe du côté intérieur.

2. Spécifications

Modèle	Capacité	Diamètre	kPa de service	kPa de sécurité (1er niveau)	kPa de sécurité (Ile niveau)
340209	4 L	22 cm	100 kPa	130-170 kPa	170-300 kPa
	6 L	22 cm	100 kPa	130-170 kPa	170-300 kPa

TTENTION! La pression de service désigne la pression de fonctionnement standard de l'autocuiseur pendant la cuisson. Les pressions de sécurité de premier et de deuxième niveau se rapportent aux systèmes de sécurité automatiques qui empêchent une augmentation excessive de la pression.

3. L'autocuiseur peut être utilisé avec les sources de chaleur suivantes



Gas



Electro



Ceran



Induction



Halogen

4. Informations importantes relatives à la sécurité:

- L'autocuiseur est destiné exclusivement à un usage domestique.
- Respectez toujours les recommandations figurant dans la présente notice.
- L'autocuiseur est un appareil fonctionnant sous pression - une utilisation incorrecte peut entraîner des blessures corporelles, des brûlures ou des dommages à l'appareil.
- Utilisez l'autocuiseur uniquement conformément à sa destination prévue.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou incomplet.
- Ne modifiez jamais les dispositifs de sécurité ni la conception de l'appareil.
- Utilisez exclusivement des pièces de rechange d'origine recommandées par le fabricant.
- Ne laissez jamais l'autocuiseur sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Faites toujours preuve d'une vigilance particulière lors de l'utilisation de l'autocuiseur et, en présence d'enfants ou d'animaux domestiques, veillez à ce qu'ils restent à une distance de sécurité de l'appareil en fonctionnement.
- Ne permettez pas l'utilisation de l'appareil par des personnes qui ne connaissent pas les règles de son utilisation correcte ou qui, en raison de leur état de santé, ne devraient pas utiliser un autocuiseur.
- Il est interdit de placer l'autocuiseur dans un four préchauffé - cela peut entraîner des dommages aux éléments en plastique et en caoutchouc ainsi qu'aux systèmes de sécurité..

4.1 Risque de brûlure

- Pendant son fonctionnement, l'autocuiseur est sous pression et la température d'ébullition des liquides peut dépasser 120°C.
- Une grande quantité de vapeur chaude est générée pendant la cuisson - une utilisation incorrecte peut provoquer de graves brûlures.
- Il est interdit d'ouvrir l'autocuiseur lorsqu'il est sous pression.
- L'autocuiseur ne peut être ouvert qu'après la libération complète de la vapeur et l'abaissement total de la soupape flottante (indicateur de pression).
- Lors de la libération de la vapeur, ne dirigez pas la soupape de sécurité vers l'utilisateur. Maintenez toujours les mains, le visage et le corps à distance du jet de vapeur.
- Pendant le fonctionnement de l'autocuiseur, ses éléments métalliques, le couvercle et les soupapes atteignent des températures élevées.

- Pour déplacer et ouvrir l'autocuiseur, utilisez uniquement les poignées prévues à cet effet.
- Si nécessaire, utilisez des gants de protection ou d'autres moyens de protection contre les brûlures..

4.2 Remplissage

- **N'utilisez jamais l'autocuiseur sans ajout de liquide - la quantité minimale de liquide est de 0,25 L.**
- Niveau de remplissage maximal:
- **2/3 de la capacité - plats ordinaires (fig. 1).**
- **1/2 de la capacité - aliments mousseux ou gonflants, tels que le riz, les légumineuses, les soupes, les légumes secs (fig. 2).**
- le dépassement du niveau de remplissage autorisé peut entraîner un mauvais fonctionnement des soupapes et constituer un risque pour la sécurité.

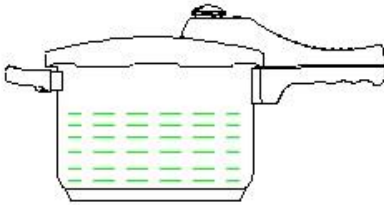


fig. 1.

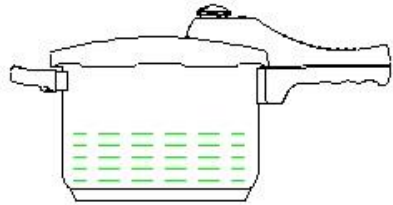


fig. 2.

4.3 Type de plats

- Il n'est pas recommandé de préparer des plats à consistance très épaisse susceptibles d'obstruer l'orifice d'évacuation de la vapeur.
- Lors de la cuisson de viandes avec enveloppe naturelle (p. ex. langues, saucisses), ne percez pas l'enveloppe tant qu'elle est gonflée - cela présente un risque de brûlure.
- Ne préparez pas de plats susceptibles de mousser fortement sans respecter le niveau de remplissage approprié.
- Il est interdit d'utiliser l'autocuiseur pour la friture en grande quantité d'huile.
- Les vapeurs d'alcool sont inflammables. Lors de la préparation de plats contenant de l'alcool, laissez celui-ci bouillir brièvement sans le couvercle avant de le fermer.

4.4 Transport et installation

- L'autocuiseur doit être placé uniquement sur une source de chaleur stable et plane.
- Lors du déplacement d'un autocuiseur sous pression, faites preuve d'une extrême prudence.

4.5 État technique

- Avant chaque utilisation, vérifiez que le couvercle, la marmite, le joint et les soupapes sont propres, correctement montés et en bon état.

- Si de la vapeur commence à s'échapper par la soupape de sécurité ou si le joint est expulsé par l'ouverture de sécurité, éteignez immédiatement la source de chaleur et identifiez la cause.
- Utilisez exclusivement des pièces de rechange recommandées par le fabricant..

5. Éléments de sécurité de l'autocuiseur

L'autocuiseur est équipé d'un système de sécurité à plusieurs niveaux, dont la fonction est de contrôler la pression et de protéger l'utilisateur contre les situations dangereuses. Les différents éléments fonctionnent conjointement et agissent automatiquement.

5.1 Soupape de régulation de la pression - elle est responsable du maintien de la pression de service correcte pendant la cuisson.

L'autocuiseur dispose de deux modes de fonctionnement de cette soupape (fig. 3):

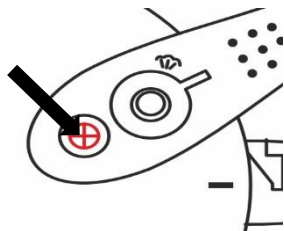
- **mode de fonctionnement** - permet de maintenir la pression appropriée à l'intérieur de l'appareil.
- **mode de libération de la vapeur** - permet une réduction contrôlée et rapide de la pression après la fin de la cuisson.



Si, pendant le fonctionnement, la pression à l'intérieur de l'autocuiseur dépasse le niveau de service admissible, la soupape de régulation de la pression libère automatiquement l'excès de vapeur, assurant une cuisson sûre et stable.

5.2 oupape flottante (indicateur de pression) (fig. 4) - elle est intégrée au système de sécurité et remplit la fonction d'indicateur de la présence de pression à l'intérieur de l'autocuiseur.

- Si l'autocuiseur est correctement fermé et que la pression commence à augmenter à l'intérieur, la tige rouge (indicateur de pression) se soulève et devient visible - cela signifie que l'autocuiseur est sous pression.
- Si le couvercle n'a pas été correctement fermé, la pression n'augmentera pas et la vapeur s'échappera en continu par la soupape flottante. Dans ce cas, éteignez la source de chaleur et refermez correctement le couvercle.
- La soupape flottante (indicateur de pression) indique également le moment où l'autocuiseur peut être ouvert en toute sécurité.



ATTENTION! Ce n'est que lorsque l'indicateur de pression est entièrement redescendu à sa position de repos qu'il n'y a plus de pression et que le couvercle peut être ouvert en toute sécurité.

fig. 4

5.3. Soupape de sécurité - constitue un dispositif de sécurité supplémentaire. Si la soupape de régulation de la pression ne fonctionne pas ou n'est pas en mesure de réduire efficacement la pression et que celle-ci dépasse la valeur admissible, la soupape de sécurité libère automatiquement l'excès de vapeur, empêchant une augmentation dangereuse de la pression.

5.4. Fenêtre de sécurité - située sur le bord du couvercle, elle remplit une fonction de sécurité d'urgence. Si la soupape de régulation de la pression et la soupape de sécurité ne fonctionnent pas et que la pression à l'intérieur de l'autocuiseur atteint un niveau dangereux, le joint est expulsé par la fenêtre de sécurité, ce qui permet une réduction rapide et contrôlée de la pression jusqu'à un niveau sûr.

6. Notice d'utilisation

6.1. Avant la première utilisation

- Lavez tous les éléments à l'eau chaude avec un détergent doux.
- Assurez-vous que les conditions suivantes sont remplies: voir les instructions au point 6.2 Avant la cuisson.
- Remplissez l'autocuiseur d'eau jusqu'à la moitié de sa capacité.
- Fermez correctement le couvercle et portez l'eau à ébullition (voir: Fermeture du couvercle).
- Après le début de la libération de la vapeur par la soupape de régulation de la pression, laissez cuire pendant environ 10 minutes afin d'éliminer l'odeur du produit neuf.
- Ensuite, éteignez la source de chaleur, laissez l'autocuiseur refroidir, réduisez la pression, videz l'eau et rincez l'appareil.

6.2. Avant la cuisson

Avant chaque utilisation, assurez-vous que:

- la soupape de régulation de la pression, la soupape flottante et le canal d'évacuation de la vapeur sont dégagés et correctement montés;
- le joint est propre, souple et correctement installé dans le couvercle;
- une quantité adéquate de liquide se trouve dans l'autocuiseur (voir: 4.2 Remplissage).

6.3. Fermeture de l'autocuiseur

- Placez le couvercle de manière à ce que les repères du couvercle et de la poignée soient alignés.
- Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit fermement et complètement verrouillé (fig. 5).

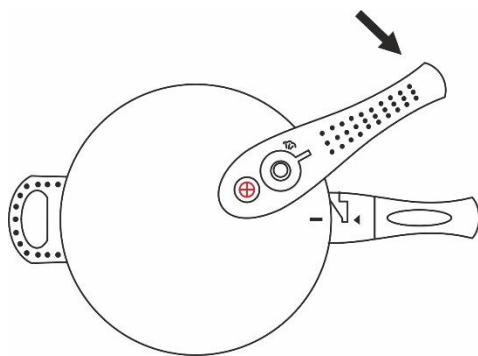


fig. 5

6.4. Cuisson

6.4.1. Début de la cuisson

- Placez l'autocuiseur sur une source de chaleur appropriée (voir point 3).
- Le diamètre de la zone de chauffe ne doit pas être supérieur au diamètre du fond de l'autocuiseur.
- Dans le cas d'une cuisinière à gaz, la flamme ne doit pas dépasser le contour du fond (fig. 6).
- Ne laissez jamais le liquide s'évaporer complètement (« cuisson à sec »), car cela peut entraîner une surchauffe (fig. 6).
- Pendant la montée en température, la vapeur commence à s'échapper par la soupape flottante.
- Après quelques minutes, la soupape flottante se soulève, signalant la présence de pression..

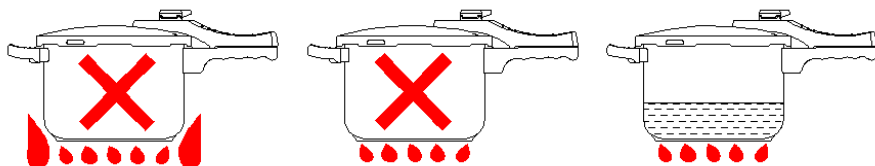


fig.6

6.4.2. Réglage de la puissance de chauffage

- Lorsque la vapeur commence à s'échapper de manière régulière par la soupape de régulation de la pression, le temps de cuisson proprement dit commence.
- À ce moment-là, réduisez la puissance de chauffe afin d'économiser de l'énergie.
- Si la vapeur s'échappe trop intensément, réduisez la puissance.
- Si la vapeur ne s'échappe pas du tout, augmentez la puissance de chauffe.

6.4.3. Temps de cuisson

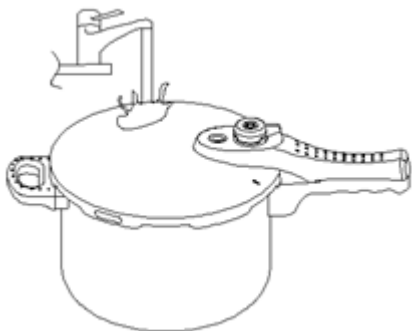
- Le temps de cuisson doit être compté à partir du moment où la vapeur est libérée de manière stable par la soupape de régulation de la pression.
- Les temps de cuisson indicatifs sont indiqués dans le tableau (tab. 9). Le temps réel dépend du type, de la quantité et de la taille des aliments, ainsi que des préférences individuelles.
- Il est recommandé d'utiliser un minuteur de cuisine.

6.5. Fin de la cuisson et réduction de la pression

À la fin du temps de cuisson, retirez l'autocuiseur de la source de chaleur et réduisez la pression. **N'ouvrez jamais l'autocuiseur de force. L'autocuiseur ne peut être ouvert que lorsque l'indicateur de pression (tige rouge) est complètement redescendu.**

Avant l'ouverture, secouez délicatement l'autocuiseur afin d'éviter une projection soudaine de vapeur ou d'aliments.

Méthodes de réduction de la pression:

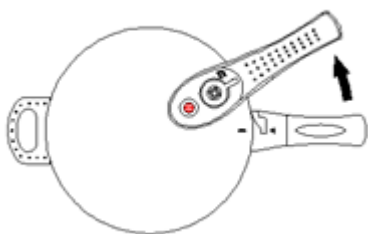


A. Refroidissement sous l'eau courante - Faites couler un léger filet d'eau froide sur le couvercle (pas sur les poignées ni sur les soupapes) jusqu'à ce que l'indicateur de pression soit complètement redescendu. Ne plongez pas l'autocuiseur dans l'eau (fig. 7).

fig. 7

B. Libération de la vapeur par la soupape - Placez la soupape de régulation de la pression en position de libération de la vapeur. Une fois l'indicateur de pression complètement redescendu, secouez délicatement l'autocuiseur et ouvrez-le.

C. Refroidissement naturel - Laissez l'autocuiseur refroidir naturellement. Cette méthode est plus lente et n'est pas recommandée pour les plats à temps de cuisson court (p. ex. poissons, légumes), car ils peuvent trop cuire.



6.6. Ouverture de l'autocuiseur après la cuisson

Après la réduction complète de la pression:

- placez l'autocuiseur sur une surface stable;
- tournez le couvercle jusqu'à ce que les repères du couvercle et de la poignée soient alignés (fig. 8);
- soulevez le couvercle en le tenant à distance du visage..

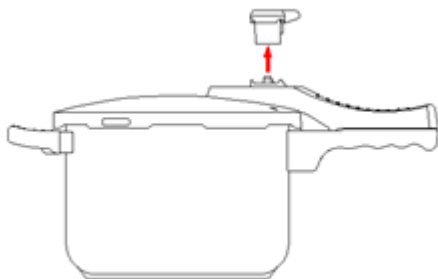
fig. 8

7. Entretien et nettoyage

7.1. Nettoyage après chaque utilisation

- Après chaque utilisation, l'autocuiseur doit être soigneusement nettoyé.
- La marmite peut être lavée à la main de manière classique ou au lave-vaisselle.
- **Le couvercle doit être lavé exclusivement à la main.** Il est interdit de laver le couvercle au lave-vaisselle, car les détergents peuvent endommager les éléments d'étanchéité et les mécanismes de sécurité.
- Pour éliminer les dépôts et les traces de calcaire, utilisez des produits de nettoyage doux.
- N'utilisez pas de tampons métalliques, d'éponges abrasives ni de produits de nettoyage abrasifs en poudre ou liquides, car ils peuvent endommager durablement la surface de l'autocuiseur.

7.2. Nettoyage des soupapes et du joint



- Après chaque utilisation, nettoyez les soupapes et le joint situés dans le couvercle.
- La soupape de régulation de la pression peut être retirée du couvercle et tous ses éléments doivent être soigneusement nettoyés (fig. 9).
- Les résidus alimentaires peuvent être éliminés sous l'eau courante.
- Vérifiez régulièrement la bonne circulation des soupapes afin d'éviter leur obstruction..

fig. 9

7.3. Séchage et rangement

- Après le nettoyage de l'autocuiseur et de tous ses éléments, **séchez-les soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.**
- Afin de prolonger la durée de vie du joint, il est recommandé de ranger **le couvercle retourné sur la marmite (après le nettoyage).**
- Ne rangez pas l'autocuiseur avec des éléments humides.

7.4. Remplacement des éléments d'usure

- Selon la fréquence d'utilisation, le joint et l'anneau d'étanchéité **de la base de la soupape doivent être remplacés tous les 1 à 2 ans.**
- En cas de constatation de dommages tels que:
 - issures ou déchirures,
 - o déformations des bords,
 - o durcissement du matériau,
 - o décolorations, **ces éléments doivent être remplacés immédiatement.**

L'utilisation d'éléments usés ou endommagés peut entraîner un mauvais fonctionnement de l'autocuiseur et constitue un risque pour la sécurité.

8. Questions et réponses

Problème	Cause possible	Solution
L'indicateur de pression (tige rouge) ne se lève pas.	1) Le couvercle n'est pas correctement fermé. 2) Puissance de chauffe trop faible. 3) Joint sale ou endommagé. 4) Quantité de liquide insuffisante	1) Fermer correctement le couvercle. 2) Augmenter la puissance. 3) Nettoyer ou remplacer le joint. 4) Ajouter au moins 0,25 L de liquide.
Un sifflement est audible mais aucune vapeur visible.	1) Soupape de régulation bloquée. 2) Canal de sortie obstrué. 3) Cuisson à sec. 4) Surface instable.	1) Nettoyer ou remplacer la soupape. 2) Nettoyer le canal. 3) Éteindre immédiatement et ajouter du liquide. 4) Poser sur une surface plane.

De la vapeur s'échappe par la soupape de sécurité.	1) Canal obstrué. 2) Appareil trop rempli. 3) Température trop élevée.	1) Nettoyer ou remplacer les éléments. 2) Réduire la quantité d'aliments. 3) Réduire la puissance.
De la vapeur s'échappe du bord du couvercle.	1) Soupapes usées. 2) Joint mal positionné. 3) Joint endommagé ou durci. 4) Joint sale. 5) Couvercle mal fermé.	1) Nettoyer ou remplacer. 2) Repositionner le joint. 3) Remplacer le joint. 4) Nettoyer ou remplacer. 5) Fermer correctement.
Le couvercle est difficile à ouvrir ou fermer.	1) Joint de mauvaise taille. 2) Ouverture sous pression. 3) Force excessive utilisée.	1) Installer le joint correct. 2) Ouvrir après disparition de la pression. 3) Ne pas forcer, vérifier l'appareil.

9. Tableau des temps de cuisson approximatifs

Produit	Temps de cuisson (min)	Produit	Temps de cuisson (min)
Asperges (entières)	3-4	Bœuf (morceaux, mijoté)	15-20
Haricots verts	6-8	Poulet (morceaux)	10-15
Choux de Bruxelles	4	Canard	15
Chou	3-4	Bœuf de surlonge	8-10
Chou-fleur	3-4	Poisson	4-8
Pâtes	5-6	Oie	18-22
Gruau d'avoine	15-20	Agneau (morceaux)	10-15
Pommes de terre	4-6	Lapin (morceaux)	13-18
Riz	4-8	Dinde	15
Blé	15-20		



NAUDOJIMO INSTRUKCIJA SLĖGINIŲ PUODŲ RINKINYS 4 L + 6 L

Tinkamai naudojamas greitpuodis leidžia ženkliai sutrumpinti gaminimo laiką - **net iki 70% lyginant su tradiciniais gaminimo būdais** - taip pat sumažinti energijos sąnaudas iki 50%, neprarandant patiekalų maistinės vertės, aromato ir natūralaus skonio.

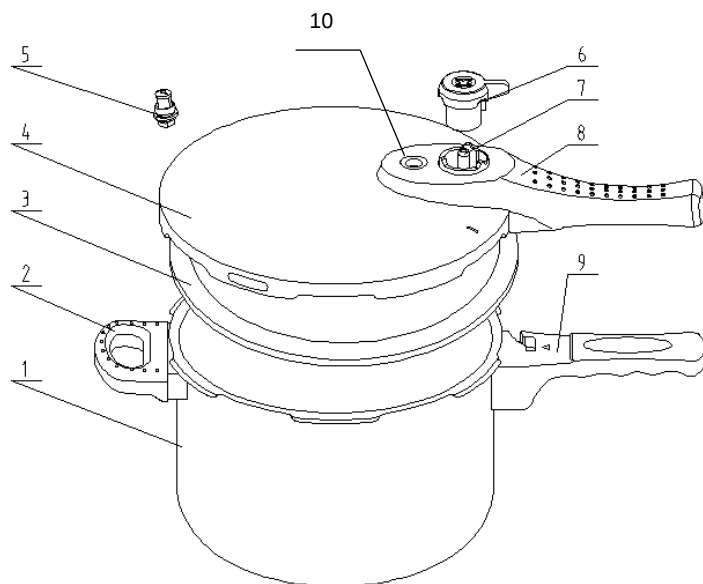
Rinkinį sudaro du puodai - vienas 4 l, kitas 6 l talpos - taip pat slėginis dangtis ir stiklinis dangtis (be slėgio funkcijos), tinkantys abiem puodams. Kai vienas puodas naudojamas kaip greitpuodis, kitas gali būti naudojamas kaip įprastas puodas su grūdinto stiklo dangčiu. Tai

leidžia vienu metu gaminti skirtingus patiekalus arba naudoti rinkinio elementus pagal esamus poreikius.

Dėmesio! Prieš pirmą kartą naudodami prietaisą atidžiai perskaitykite visą naudojimo instrukciją ir išsaugokite ją ateičiai. Šioje instrukcijoje pateiktų nurodymų nesilaikymas gali sukelti pavojingas situacijas, įskaitant nudegimus.

Gaminys atitinka galiojančių Europos Sąjungos direktyvų reikalavimus, yra pažymėtas CE ženklu ir atitinka EN 12778 standartą. Visos greitpuodžio dalys, kurios liečiasi su maistu, pagamintos iš medžiagų, leidžiamų liestis su maistu pagal Europos Sąjungos teisės aktus.

1. Greitpuodžio elementų aprašymas:



1- Puodas (4 arba 6 l)	2- Šoninė rankena	3- Tarpinė
4- Dangtis	5- Apsauginis vožtuvas	6- Slėgio reguliavimo vožtuvas
7- Garų išleidimo kanalas	8- Dangčio rankena	9- Puodo rankena
10- Plūdinis vožtuvas (slėgio indikatorius)		

DĖMESIO! Slėgio indikatorius ir apsauginis vožtuvas yra toje pačioje dangčio srityje - plūdė matoma iš viršaus, o apsauginis vožtuvas yra vidinėje pusėje.

2. Specifikacija

Modelis	Talpa	Skersmuo	Darbinis slėgis	Saugos slėgis (I lygis)	Saugos slėgis (II lygis)
340209	4 L	22 cm	100 kPa	130-170 kPa	170-300 kPa
	6 L	22 cm	100 kPa	130-170 kPa	170-300 kPa

DĖMESIO! Darbinis slėgis reiškia standartinį greitpuodžio darbo slėgį gaminimo metu. I ir II lygio saugos slėgis yra susijęs su automatinėmis saugos sistemomis, kurios neleidžia slėgiui pernelyg padidėti.

3. Greitpuodis gali būti naudojamas su šiomis šilumos šaltinių rūšimis



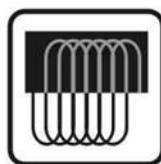
Gas



Electro



Ceran



Induction



Halogen

4. varbi saugos informacija:

- Greitpuodis skirtas naudoti tik buityje.
- Visada laikykitės šioje naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų.
- Greitpuodis yra slėgiu veikiantis įrenginys - netinkamas naudojimas gali sukelti kūno sužalojimus, nudegimus arba prietaiso pažeidimus.
- Naudokite greitpuodį tik pagal paskirtį.
- Nenaudokite prietaiso, jei jis yra pažeistas arba nekomplektinis.
- Niekada nemodifikuokite saugos elementų ar prietaiso konstrukcijos.
- Naudokite tik originalias, gamintojo rekomenduojamas atsargines dalis.
- Gaminimo metu nepalikite greitpuodžio be priežiūros.
- Naudodami greitpuodį visada būkite ypač atsargūs, o esant šalia vaikams ar naminiams gyvūnams, pasirūpinkite, kad jie laikytųsi saugaus atstumo nuo veikiančio prietaiso.
- Neleiskite naudotis prietaisu asmenims, kurie nežino teisingo jo naudojimo taisyklių arba kurie dėl sveikatos būklės neturėtų naudoti greitpuodžio.
- Draudžiama dėti greitpuodį į įkaitintą orkaitę - tai gali pažeisti plastikines ir gumines dalis bei saugos sistemas..

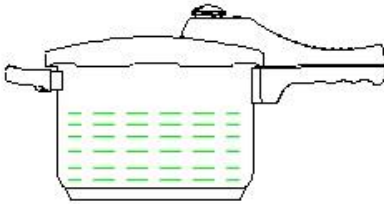
4.1 Nudegimų rizika

- eikimo metu greitpuodis yra veikiamas slėgio, o skysčių virimo temperatūra gali viršyti 120 °C.
- Gaminimo metu susidaro didelis kiekis karštų garų - netinkamas naudojimas gali sukelti sunkius nudegimus.

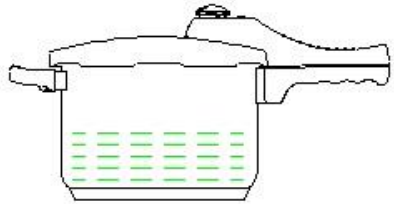
- Draudžiama atidaryti greitpuodį, kol jis yra po slėgiu.
- Greitpuodį galima atidaryti tik visiškai išleidus garus ir visiškai nusileidus plūdiniam vožtuvui (slėgio indikatoriu).
- Išleidžiant garus, nenukreipkite apsauginio vožtuvo į naudotoją. Visada laikykite rankas, veidą ir kūną atokiau nuo garų srauto.
- Veikimo metu greitpuodžio metalinės dalys, dangtis ir vožtuvai įkaista iki aukštos temperatūros.
- Greitpuodį perneškite ir atidarykite naudodami tik tam skirtas rankenas.
- Jei reikia, naudokite apsaugines pirštines ar kitas apsaugos priemones nuo nudegimų..

4.2 Pripildymas

- **Niekada nenaudokite greitpuodžio be skysčio** - minimalus skysčio kiekis yra 0,25 l.
- Didžiausias leidžiamas pripildymo lygis:
- **2/3 talpos** - įprasti patiekalai (1 pav.).
- **1/2 talpos** - putojantys arba brinkstantys patiekalai, pvz., ryžiai, ankštiniai augalai, sriubos, džiovintos daržovės (2 pav.).
- Viršijus leistiną pripildymo lygį, vožtuvai gali veikti netinkamai ir gali kilti pavojus saugai.



pav. 1.



pav. 2.

4.3 Patiekalų rūšis

- Nerekomenduojama gaminti labai tirštos konsistencijos patiekalų, kurie gali užblokuoti garų išleidimo angą.
- Gaminant mėsą su natūraliu apvalkalu (pvz., liežuvį, dešras), jo nepradurkite, kol jis yra išsipūtęs - tai gali sukelti nudegimus.
- Negamininkite patiekalų, kurie gali intensyviai putoti, nesilaikydami tinkamo pripildymo lygio.
- Draudžiama naudoti greitpuodį gruzdinimui dideliame riebalų kiekyje.
- Alkoholio garai yra degūs. Gaminant patiekalus su alkoholiu, leiskite alkoholiui trumpą laiką pavirti be dangčio prieš jį uždarant.

4.4 Pernešimas ir pastatymas

- Greitpuodį statykite tik ant stabilaus ir lygaus šilumos šaltinio.
- Pernešdami po slėgiu esantį greitpuodį, būkite itin atsargūs.

4.5 Techninė būklė

- Prieš kiekvieną naudojimą patikrinkite, ar dangtis, puodas, tarpinė ir vožtuvai yra švarūs, tinkamai sumontuoti ir nepažeisti.
- Jei garai pradeda veržtis per apsauginį vožtuvą arba tarpinę yra išstumta per saugos angą, nedelsdami išjunkite šilumos šaltinį ir nustatykite priežastį.
- Naudokite tik gamintojo rekomenduojamas atsargines dalis..

5. Greitpuodžio saugos elementai

Greitpuodis yra aprūpintas daugiapakope saugos sistema, kurios paskirtis - kontroliuoti slėgį ir apsaugoti naudotoją nuo pavojingų situacijų. Atskirti elementai tarpusavyje bendradarbiauja ir veikia automatiškai.

5.1 Slėgio reguliavimo vožtuvas - atsakingas už tinkamo darbinio slėgio palaikymą gaminimo metu.

reitpuodis turi du šio vožtuvo veikimo režimus (3 pav.):

- **darbo režimas** - leidžia palaikyti tinkamą slėgį prietaiso viduje;
- **garų išleidimo režimas** - leidžia kontroliuojamai ir greitai sumažinti slėgį pasibaigus gaminimui.



Releasing steam
state



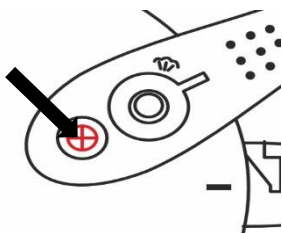
Working state

pav.3.

Jei veikimo metu slėgis greitpuodžio viduje viršija leistiną darbinį lygį, slėgio reguliavimo vožtuvas **automatiškai išleidžia perteklinius garus**, užtikrindamas saugų ir stabilų gaminimą.

5.2 Plūdinis vožtuvas (slėgio indikatorius) (4 pav.) - integruotas į saugos sistemą ir atlieka slėgio buvimo greitpuodžio viduje indikatoriaus funkciją.

- Jei greitpuodis yra tinkamai uždarytas ir slėgis viduje pradeda didėti, **raudonas strypelis (slėgio indikatorius)** pakyla ir tampa matomas - tai reiškia, kad greitpuodyje yra slėgis.
- Jei dangtis nebuvo tinkamai uždarytas, slėgis nepadidės, o garai nuolat išeis per plūdinį vožtuvą. Tokiu atveju būtina išjungti šilumos šaltinį ir dar kartą tinkamai uždaryti dangtį.
- Plūdinis vožtuvas (slėgio indikatorius) taip pat nurodo momentą, kada greitpuodį galima saugiai atidaryti.



DĖMESIO! Tik tada, kai slėgio indikatorius visiškai nusileidžia į pradinę (ramybės) padėtį, tai reiškia, kad slėgio nebėra ir dangtį galima saugiai atidaryti.

pav. 4

5.3. Apsauginis vožtuvas - papildomas saugos elementas. Jei slėgio reguliavimo vožtuvas nesuveikia arba negali veiksmingai sumažinti slėgio ir šis viršija leistiną reikšmę, apsauginis vožtuvas automatiškai išleidžia perteklinius garus, taip užkirsdamas kelią pavojingam slėgio padidėjimui.

5.4. Saugos anga - yra dangčio krašte ir atlieka avarinės saugos funkciją. Jei slėgio reguliavimo vožtuvas ir apsauginis vožtuvas nesuveikia, o slėgis greitpuodžio viduje pasiekia pavojingą lygį, tarpinė bus išstumta per saugos angą, leidžiant greitai ir kontroliuojamai sumažinti slėgį iki saugaus lygio.

6. Naudojimo instrukcija

6.1. Prieš pirmąjį naudojimą

- Nuplaukite visas dalis šiltu vandeniu su švelniu plovikliu.
- Įsitikinkite, kad laikomasi sąlygų: žr. 6.2 skyrių „Prieš gaminimą“.
- Pripildykite greitpuodį vandeniu iki pusės talpos.
- Tinkamai uždarykite dangtį ir užvirinkite vandenį (žr. skyrių „Greitpuodžio uždarymas“).
- Kai per slėgio reguliavimo vožtuvą pradės išeiti garai, virkite apie 10 minučių, kad pašalintumėte naujo gaminio kvapą.
- Tada išjunkite šilumos šaltinį, leiskite greitpuodžiui atvėsti, sumažinkite slėgį, išpilkite vandenį ir praskalaukite prietaisą.

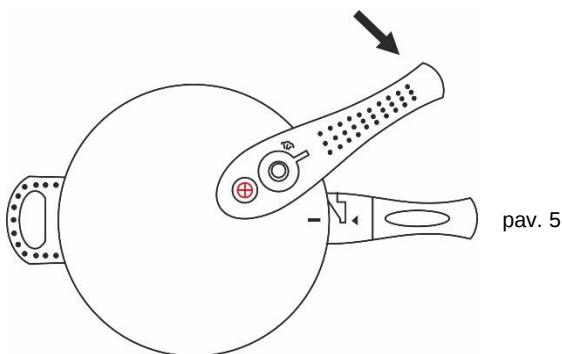
6.2. Prieš gaminimą

Prieš kiekvieną naudojimą įsitikinkite, kad:

- slėgio reguliavimo vožtuvas, plūdinis vožtuvas ir garų išleidimo kanalas yra pralaidūs ir tinkamai sumontuoti;
- tarpinė yra švari, elastinga ir teisingai įstatyta į dangtį;
- greitpuodyje yra pakankamas skysčio kiekis (žr. 4.2 skyrių „Pripildymas“).

6.3. Greitpuodžio uždarymas

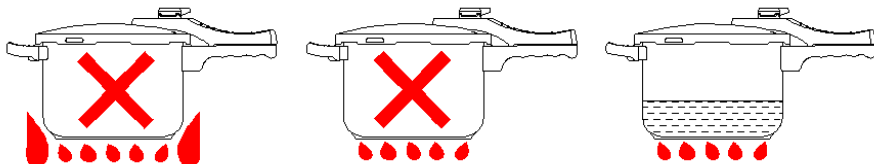
- Uždėkite dangtį taip, kad žymėjimai ant dangčio ir rankenos būtų vienoje linijoje.
- Pasukite dangtį pagal laikrodžio rodyklę, kol jis bus tvirtai ir visiškai uždarytas (5 pav.).



6.4. Gaminimas

6.4.1. Gaminimo pradžia

- Pastatykite greitpuodį ant tinkamo šilumos šaltinio (žr. 3 skyrių).
- Kaitinimo zonos skersmuo neturi būti didesnis už greitpuodžio dugno skersmenį.
- Naudojant dujinę viryklę, liepsna neturi išeiti už dugno kontūrų (6 pav.).
- Niekada neleiskite skysčiui visiškai išgaruoti („sausasis virimas“), nes tai gali sukelti perkaitimą (6 pav.).
- Kaitinimo metu garai pradės skverbtis per plūdinį vožtuvą.
- Po kelių minučių plūdinis vožtuvas pakils, signalizuodamas slėgio buvimą.



pav.6

6.4.2. Kaitinimo galios reguliavimas

- Kai garai pradeda tolygiai išeiti per slėgio reguliavimo vožtuvą, prasideda tikrasis gaminimo laikas.
- Šiuo momentu sumažinkite kaitinimo galią, kad taupytumėte energiją.
- Jei garai išeina per intensyviai - sumažinkite galią.
- Jei garai visiškai neišeina - padidinkite kaitinimo galią..

6.4.3. Gaminimo laikas

- Gaminimo laiką skaičiuokite nuo momento, kai garai stabiliai išleidžiami per slėgio reguliavimo vožtuvą.
- Apytiksliai gaminimo laikai pateikti lentelėje (9 lent.). Tikrasis laikas priklauso nuo produktų rūšies, kiekio ir dydžio bei individualių pageidavimų.
- Rekomenduojama naudoti virtuvinį laikmatį..

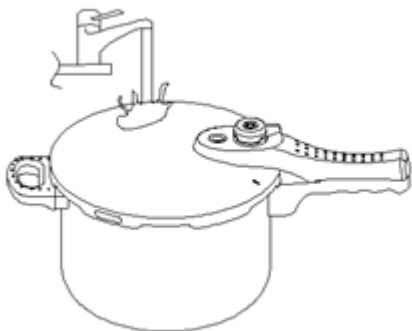
6.5. Gaminimo pabaiga ir slėgio sumažinimas

Pasibaigus gaminimo laikui, nuimkite greitpuodį nuo viryklės ir sumažinkite slėgį.

Niekada neatidarykite greitpuodžio jėga. Greitpuodį galima atidaryti tik tada, kai slėgio indikatorius (raudonas strypelis) visiškai nusileidžia.

Prieš atidarydami, švelniai pakratykite greitpuodį, kad išvengtumėte staigaus garų ar maisto išsiveržimo..

Slėgio mažinimo būdai:

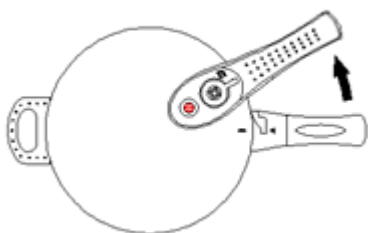


A. Aušinimas po tekančiu vandeniu - leiskite švelnią šalto vandens srovę per dangtį (ne per rankenas ir ne per vožtuvus), kol slėgio indikatorius visiškai nusileis. Neardykite greitpuodžio į vandenį (7 pav.).

pav. 7

B. Garų išleidimas vožtuvu - nustatykite slėgio reguliavimo vožtuvą į garų išleidimo padėtį. Kai slėgio indikatorius visiškai nusileis, švelniai pakratykite greitpuodį ir atidarykite jį.

C. Natūralus vėsimas - palikite greitpuodį atvėsti savaime. Šis būdas yra lėtesnis ir nerekomenduojamas patiekalams, kurių gaminimo laikas trumpas (pvz., žuviai, daržovėms), nes jie gali pervirti.



6.6. Greitpuodžio atidarymas po gaminimo Visiškai sumažinus slėgį:

- pastatykite greitpuodį ant stabilaus paviršiaus;
- pasukite dangtį, kol sutaps dangčio ir rankenos žymėjimai (8 pav.);
- pakelkite dangtį laikydami jį atokiau nuo veido.

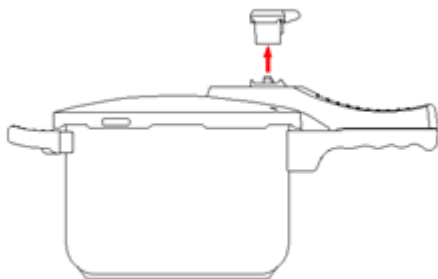
pav. 8

7. Priežiūra ir valymas

7.1. Valymas po kiekvieno naudojimo

- Po kiekvieno naudojimo greitpuodį reikia kruopščiai nuplauti.
- Puodą galima plauti rankomis įprastu būdu arba indaplovėje.
- **Dangtį reikia plauti tik rankomis.** Draudžiama plauti dangtį indaplovėje, nes indaplovių plovikliai gali pažeisti sandarinimo elementus ir saugos mechanizmus.
- Nuosėdoms ir vandens dėmėms šalinti naudokite švelnias valymo priemones.
- Nenaudokite metalinių šveistukų, aštrių kempinių ar abrazyvinių valiklių (miltelių ar skysčių pavidalu), nes jie gali visam laikui pažeisti greitpuodžio paviršių.

7.2. Vožtuvų ir tarpinės valymas



- Po kiekvieno naudojimo išvalykite dangtyje esančius vožtuvus ir tarpinę.
- Slėgio reguliavimo vožtuvą galima nuimti nuo dangčio ir kruopščiai nuplauti visas jo dalis (9 pav.).
- Maisto likučius galima pašalinti po tekančiu vandeniu.
- Reguliariai tikrinkite vožtuvų pralaidumą, kad išvengtumėte jų užsikimšimo.

pav. 9

7.3. Džiavinimas ir laikymas

- Nuplovę greitpuodį ir visas jo dalis, kruopščiai nusauskite jas minkšta šluoste.
- Siekiant pailginti tarpinės tarnavimo laiką, rekomenduojama po plovimo laikyti dangtį apverstą ant puodo.
- Nelaikykite greitpuodžio su drėgnomis dalimis.

7.4. Eksploatacinių dalių keitimas

- Priklausomai nuo naudojimo dažnumo, **tarpinę ir vožtuvo pagrindo sandarinimo žiedą reikia keisti kas 1-2 metus.**
- Pastebėjus tokius pažeidimus kaip:
 - įtrūkimai ar plyšimai,
 - kraštų deformacijos,
 - medžiagos sukietėjimas,
 - spalvos pakitimai, **šias dalis būtina nedelsiant pakeisti.**
- Susidėvėjusių ar pažeistų dalių naudojimas gali sukelti netinkamą greitpuodžio veikimą ir kelti pavojų saugai.

8. Klausimai ir atsakymai

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Slėgio indikatorius nepakyla..	1) Dangtis neteisingai uždarytas. 2) Per maža kaitinimo galia. 3) Tarpinė nešvari arba pažeista. 4) Per mažai skysčio.	1) Tinkamai uždarykite dangtį. 2) Padidinkite kaitinimą. 3) Išvalykite arba pakeiskite tarpinę. 4) Įpilkite min. 0,25 l skysčio.
Girdimas šnypštimas, bet nematyti garų.	1) Užsikimšęs vožtuvas. 2) Užsikimšęs garų kanalas. 3) Virta be skysčio. 4) Nestabilus paviršius.	1) Išvalykite arba pakeiskite. 2) Išvalykite kanalą. 3) Išjunkite ir įpilkite skysčio. 4) Pastatykite ant lygaus paviršiaus.
Garai išeina per saugos vožtuvą..	1) Užsikimšęs kanalas. 2) Per daug maisto. 3) Per aukšta temperatūra.	1) Išvalykite arba pakeiskite dalis. 2) Sumažinkite kiekį. 3) Sumažinkite kaitinimą.

Garai išeina per dangčio kraštą.	1) Susidėvėję vožtuvai. 2) Netinkamai įdėta tarpinė. 3) Pažeista tarpinė. 4) Nešvari tarpinė. 5) Netinkamai uždarytas dangtis.	1) Išvalykite arba pakeiskite. 2) Tinkamai įdėkite tarpinę. 3) Pakeiskite tarpinę. 4) Išvalykite arba pakeiskite. 5) Teisingai uždarykite.
Dangtį sunku atidaryti arba uždaryti.	1) Netinkamas tarpinės dydis. 2) Atidarymas esant slėgiui. 3) Naudota per didelė jėga.	1) Naudokite tinkamą tarpinę. 2) Atidarykite tik nukritus slėgiui. 3) Nenaudokite jėgos.

9. Tabela orientacinių czasów gotowania

Produktas	Gaminimo laikas (min.)	Produktas	Gaminimo laikas (min.)
Šparagai (visi)	3-4	Jautiena (gabalėliai, troškinti)	15-20
Žaliosios pupelės	6-8	Vištiena (gabalėliai)	10-15
Briuselio kopūstai	4	Antis	15
Kopūstas	3-4	Nugarinės kepsnys	8-10
Žiediniai kopūstai	3-4	Žuvis	4-8
Makaronai	5-6	Žąsis	18-22
Avižiniai dribsniai/kruopos	15-20	Ėriena (gabalėliai)	10-15
Bulvės	4-6	Triušiena (gabalėliai)	13-18
Ryžiai	4-8	Kalkutiena	15
Kviečiai	15-20		



LIETOŠANAS PAMĀCĪBA SPIEDIENA KATLU KOMPLEKTS 4 L + 6 L

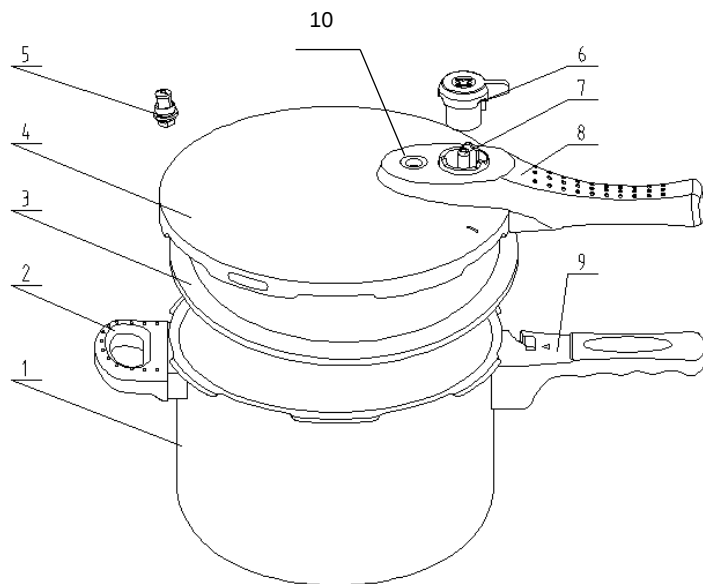
Pareizi lietots spiediena katls ļauj ievērojami saīsināt gatavošanas laiku - **līdz pat 70% salīdzinājumā ar tradicionālajām metodēm** - kā arī samazināt enerģijas patēriņu **līdz pat 50%, nezaudējot ēdienu uzturvērtību, aromātu un dabisko garšu.**

Komplektā ietilpst divi katli - **viens ar 4 l tilpumu, otrs ar 6 l tilpumu** - kā arī spiediena vāks un stikla vāks (bez spiediena funkcijas), kas ir piemēroti abiem katliem. Ja viens no katliem tiek izmantots kā spiediena katls, otru var lietot kā parastu katlu ar rūdīta stikla vāku, kas ļauj vienlaikus gatavot dažādus ēdienus vai izmantot komplekta elementus atbilstoši aktuālajām vajadzībām.

Uzmanību! Pirms pirmās ierīces lietošanas rūpīgi iepazīstieties ar visu lietošanas instrukcijas saturu un saglabāiet to turpmākai lietošanai. Šajā instrukcijā aprakstīto noteikumu neievērošana var izraisīt bīstamas situācijas, tostarp apdegumus.

Produkts atbilst spēkā esošo Eiropas Savienības direktīvu prasībām, ir marķēts ar CE zīmi un atbilst standartam EN 12778. Visas spiediena katla detaļas, kas nonāk saskarē ar pārtiku, ir izgatavotas no materiāliem, kas atbilstoši Eiropas Savienības noteikumiem ir atļauti saskarei ar pārtiku..

1. Spiediena katla detaļu apraksts:



1- Katls (4 vai 6 l)	2- Sānu rokturis	3- Blīve
4- Vāks	5- Drošības vārsts	6- Spiediena regulēšanas vārsts
7- Tvaika izplūdes kanāls	8- Vāka rokturis	9- Katla rokturis
10- Peldošais vārsts (spiediena indikators)		

UZMANĪBU! Spiediena indikators un drošības vārsts atrodas vienā un tajā pašā vāka zonā - peldošais vārsts ir redzams no augšpusēs, savukārt drošības vārsts atrodas vāka iekšpusē.

2. Tehniskā specifikācija

Modelis	Tilpums	Diametrs	Darba spiediens	Drošības spiediens (I pakāpe)	Drošības spiediens (II pakāpe)
340209	4 L	22 cm	100 kPa	130-170 kPa	170-300 kPa
	6 L	22 cm	100 kPa	130-170 kPa	170-300 kPa

UZMANĪBU! Darba spiediens nozīmē spiediena katla standarta darba spiedienu gatavošanas laikā. I un II pakāpes drošības spiediens attiecas uz automātiskajām drošības sistēmām, kas novērš pārmērīgu spiediena paaugstināšanos.

3. Spiediena katlu var izmantot ar šādiem siltuma avotiem



Gas



Electro



Ceran



Induction



Halogen

4. 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 lietošana var izraisīt savainojumus, apdegumus vai ierīces bojājumus.
- Lietojiet spiediena katlu tikai atbilstoši paredzētajam lietojumam.
- Nelietojiet ierīci, ja tā ir bojāta vai nepilnīga.
- Nekad nemodificējiet drošības elementus vai ierīces konstrukciju.
- Izmantojiet tikai ražotāja ieteiktās oriģinālās rezerves daļas.
- Gatavošanas laikā neatstājiet spiediena katlu bez uzraudzības.
- Lietojot spiediena katlu, vienmēr ievērojiet īpašu piesardzību, un, ja tuvumā atrodas bērni vai mājdzīvnieki, nodrošiniet, lai tie atrastos drošā attālumā no darbojošās ierīces.
- Neļaujiet lietot ierīci personām, kuras nezina pareizas lietošanas noteikumus vai kurām veselības stāvokļa dēļ nevajadzētu lietot spiediena katlu.
- Aizliegts ievietot spiediena katlu sakarsētā cepeškrāsnī - tas var izraisīt plastmasas un gumijas detaļu, kā arī drošības sistēmu bojājumus.

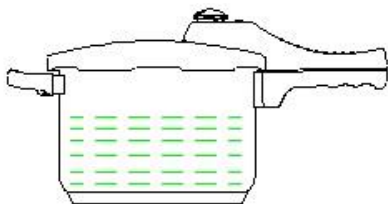
4.1 Apdegumu risks

- Darbības laikā spiediena katls atrodas zem spiediena, un šķidrumu viršanas temperatūra var pārsniegt 120°C.
- Gatavošanas laikā rodas liels daudzums karsta tvaika - nepareiza lietošana var izraisīt smagus apdegumus.

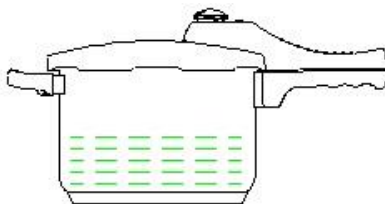
- Spiediena katla atvēršana zem spiediena ir aizliegta.
- Spiediena katlu drīkst atvērt tikai pēc pilnīgas tvaika izlaišanas un pilnīgas peldošā vārsta (spiediena indikatora) nolaišanās.
- Izlaižot tvaiku, nevērsiet drošības vārstu lietotāja virzienā. Vienmēr turiet rokas, seju un ķermeni tālāk no tvaika strūkļas.
- Spiediena katla darbības laikā tā metāla detaļas, vāks un vārsti sakarst līdz augstai temperatūrai.
- Spiediena katla pārvietošanai un atvēršanai izmantojiet tikai paredzētos rokturus.
- Ja nepieciešams, izmantojiet aizsargcimdus vai citus līdzekļus aizsardzībai pret apdegumiem.

4.2 Piepildīšana

- **Nekad nelietojiet spiediena katlu bez šķidruma** - minimālais šķidruma daudzums ir **0,25 l**.
- Maksimālais piepildījuma līmenis:
- 2/3 no tilpuma - parastiem ēdieniem (1. att.).
- 1/2 no tilpuma - putojošiem vai uzbriestošiem ēdieniem, piemēram, rīsiem, pākšaugiem, zupām, kaltētiem dārzeņiem (2. att.).
- Atļautā piepildījuma līmeņa pārsniegšana var izraisīt vārstu nepareizu darbību un apdraudēt drošību..
-



att. 1.



att. 2.

4.3 Ēdienu veids

- Nie Nav ieteicams gatavot ļoti biezas konsistences ēdienus, kas var bloķēt tvaika izplūdi.
- Gatavojot gaļu dabīgā apvalkā (piemēram, mēles, desas), to nedrīkst sadurt, kamēr apvalks ir uzpūties - pastāv apdegumu risks.
- Negatavojiet ēdienus, kas var intensīvi putot, neievērojot atbilstošu piepildījuma līmeni.
- Aizliegts izmantot spiediena katlu cepšanai dziļā eļļā.
- Alkohola tvaiki ir viegli uzliesmojoši. Gatavojot ēdienus ar alkoholu, ļaujiet alkoholam īsu brīdi pavārties bez vāka pirms tā aizvēršanas.

4.4 Pārvietošana un novietošana

- Spiediena katlu drīkst novietot tikai uz stabila un līdzena siltuma avota.
- Pārvietojot spiediena katlu, kas atrodas zem spiediena, ievērojiet īpašu piesardzību..

4.5 Tehniskais stāvoklis

- Pirms katras lietošanas pārbaudiet, vai vāks, katls, blīve un vārsti ir tīri, pareizi uzstādīti un nebojāti.
- Ja tvaiks sāk izplūst caur drošības vārstu vai blīve tiek izspiesta caur drošības atveri, nekavējoties izslēdziet siltuma avotu un noskaidrojiet cēloni.
- Izmantojiet tikai ražotāja ieteiktās rezerves daļas.

5. Spiediena katla drošības elementi

Spiediena katls ir aprīkots ar daudzpakāpju drošības sistēmu, kuras uzdevums ir kontrolēt spiedienu un aizsargāt lietotāju no bīstamām situācijām. Atsevišķie elementi savstarpēji sadarbojas un darbojas automātiski.

5.1 Spiediena regulēšanas vārsts - Atbild par pareiza darba spiediena uzturēšanu gatavošanas laikā.

Spiediena katlam ir divi šī vārsta darbības režīmi (3. att.):

- **darba režīms** - nodrošina atbilstoša spiediena uzturēšanu ierīces iekšpusē;
- **tvaika izlaišanas režīms** - ļauj kontrolēti un ātri samazināt spiedienu pēc gatavošanas beigām.



Releasing steam
state



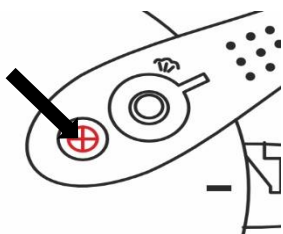
Working state

att.3.

Ja darbības laikā spiediens spiediena katla iekšpusē pārsniedz pieļaujamo darba līmeni, spiediena regulēšanas vārsts automātiski izlaiž lieko tvaiku, nodrošinot drošu un stabilu gatavošanu.

5.2 Peldošais vārsts (spiediena indikators) (4. att.) - Tas ir integrēts drošības sistēmā un kalpo kā spiediena klātbūtnes indikators spiediena katla iekšpusē.

- Ja spiediena katls ir pareizi aizvērts un spiediens iekšpusē sāk pieaugt, sarkanais stienītis (spiediena indikators) paceļas un kļūst redzams - tas nozīmē, ka spiediena katlā ir spiediens.



- Ja vāks nav pareizi aizvērts, spiediens nepalīelināsies un tvaiks pastāvīgi izplūdis caur peldošo vārstu. Šādā gadījumā izslēdziet siltuma avotu un atkārtoti pareizi aizveriet vāku.
- Peldošais vārsts (spiediena indikators) arī norāda brīdi, kad spiediena katlu var droši atvērt.

att. 4

UZMANĪBU! Tikai tad, kad spiediena indikators pilnībā ir nolaidies savā sākuma (miera) pozīcijā, tas nozīmē, ka spiediena vairs nav un vāku var droši atvērt.

5.3. Drošības vārsts – Tas ir papildu drošības elements. Ja spiediena regulēšanas vārsts nestrādā vai nespēj efektīvi samazināt spiedienu un tas pārsniedz pieļaujamo vērtību, drošības vārsts automātiski izlaiž lieko tvaiku, novēršot bīstamu spiediena pieaugumu.

5.4. Drošības atvere – Atrodas vāka malā un pilda avārijas drošības funkciju. Ja spiediena regulēšanas vārsts un drošības vārsts nenostrādā un spiediens spiediena katla iekšpusē sasniedz bīstamu līmeni, blīve tiek izspiesta caur drošības atveri, nodrošinot ātru un kontrolētu spiediena samazināšanu līdz drošam līmenim.

6. Lietošanas instrukcija

6.1. Pirms pirmās lietošanas

- Nomazgājiet visas detaļas siltā ūdenī, izmantojot maigu mazgāšanas līdzekli.
- Pārliedzinieties, ka ir izpildīti nosacījumi - skat. 6.2 sadaļu Pirms gatavošanas.
- Piepildiet spiediena katlu ar ūdeni līdz pusei.
- Pareizi aizveriet vāku un uzvāriet ūdeni (skat.: Vāka aizvēršana).
- Kad caur spiediena regulēšanas vārstu sāk izdalīties tvaiks, vāriet apmēram 10 minūtes, lai novērstu jaunā izstrādājuma smaržu.
- Pēc tam izslēdziet siltuma avotu, ļaujiet spiediena katlam atdzist, samaziniet spiedienu, izlejiet ūdeni un izskalojiet ierīci.

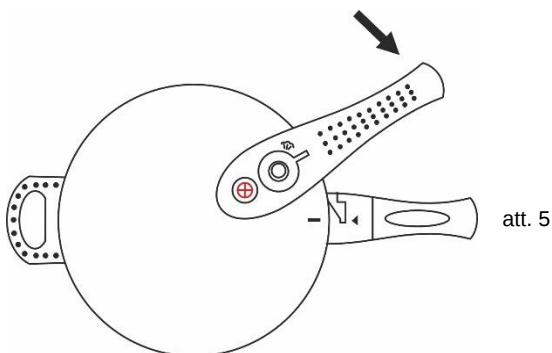
6.2. Pirms gatavošanas

Pirms katras lietošanas pārliedzinieties, ka:

- spiediena regulēšanas vārsts, peldošais vārsts un tvaika izplūdes kanāls ir caurlaidīgi un pareizi uzstādīti;
- blīve ir tīra, elastīga un pareizi ievietota vākā;
- spiediena katlā ir pietiekams šķidruma daudzums (skat.: 4.2 Piepildīšana).

6.3. Spiediena katla aizvēršana

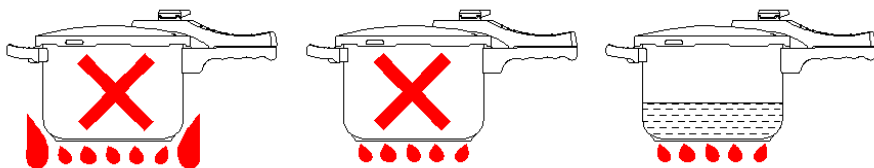
- Uzlieciet vāku tā, lai marķējumi uz vāka un roktura atrastos vienā līnijā.
- Pagrieziet vāku pulksteņrādītāja virzienā, līdz tas ir droši un pilnībā aizvērts (5. att.).



6.4. Gatavošana

6.4.1. Gatavošanas sākšana

- Novietojiet spiediena katlu uz piemērota siltuma avota (skat. 3. sadaļu).
- Sildvirsmas diametrs nedrīkst pārsniegt spiediena katla pamatnes diametru.
- Lietojot gāzes plīti, liesmai nevajadzētu iziet ārpus katla pamatnes kontūras (6. att.).
- Nekad nepieļaujiet pilnīgu šķidruma iztvaikošanu ("sausā vārīšana"), jo tas var izraisīt pārkaršanu (6. att.).
- Uzsildīšanas laikā tvaiks sāks izdalīties caur peldošo vārstu.
- Pēc dažām minūtēm peldošais vārsts pacelsies, signalizējot par spiediena klātbūtni.



att.6

6.4.2. Sildīšanas jaudas regulēšana

- Kad tvaiks sāk vienmērīgi izdalīties caur spiediena regulēšanas vārstu, sākas faktiskā gatavošanas laika skaitīšana.
- Šajā brīdī samaziniet sildīšanas jaudu, lai taupītu enerģiju.
- Ja tvaiks izdalās pārāk intensīvi - samaziniet jaudu.
- Ja tvaiks vispār neizdalās - palieliniet sildīšanas jaudu..

6.4.3. Gatavošanas laiks

- Gatavošanas laiku skaita no brīža, kad tvaiks stabilā veidā izdalās caur spiediena regulēšanas vārstu.
- Aptuvenie gatavošanas laiki ir norādīti tabulā (9. tab.). Faktiskais laiks ir atkarīgs no produktu veida, daudzuma, lieluma un individuālajām vēlmēm.
- Ieteicams izmantot virtuves taimerī..

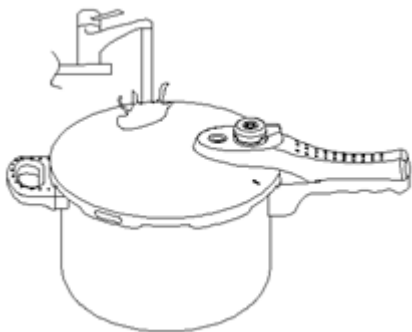
6.5. Gatavošanas pabeigšana un spiediena samazināšana

Pēc gatavošanas laika beigām noņemiet spiediena katlu no plīts un samaziniet spiedienu.

Nekad neatveriet spiediena katlu ar spēku. To drīkst atvērt tikai tad, kad spiediena indikators (sarkanais stienītis) ir pilnībā nolaidies.

Pirms atvēršanas viegli pakratiet spiediena katlu, lai novērstu strauju tvaika vai ēdiena izšļakstīšanos.

Spiediena samazināšanas metodes:

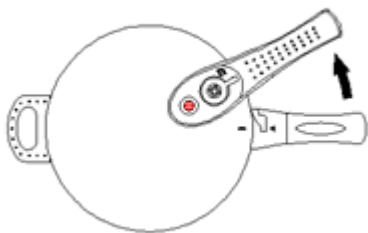


A. Dzesēšana zem tekoša ūdens - virziet maigu auksta ūdens strūklu pār vāku (ne pār rokturiem un ne pār vārstiem), līdz spiediena indikators pilnībā nolaidīsies. Neiegremdējiet spiediena katlu ūdenī (7. att.).

att. 7

B. vaika izlaišana ar vārstu - iestatiet spiediena regulēšanas vārstu tvaika izlaišanas pozīcijā. Kad spiediena indikators pilnībā nolaidies, viegli pakratiet spiediena katlu un atveriet to.

C. Dabiskā atdzišana - atstājiet spiediena katlu atdzist dabiskā veidā. Šī metode ir lēnāka un nav ieteicama ēdieniem ar īsu gatavošanas laiku (piemēram, zivīm, dārzeņiem), jo tie var pārvārīties.



6.6. spiediena katla atvēršana pēc gatavošanas

Pēc pilnīgas spiediena samazināšanas:

- novietojiet spiediena katlu uz stabilas virsmas,
- pagrieziet vāku, līdz sakrīt marķējumi uz vāka un roktura (8. att.);
- paceliet vāku, turot to tālāk no sejas..

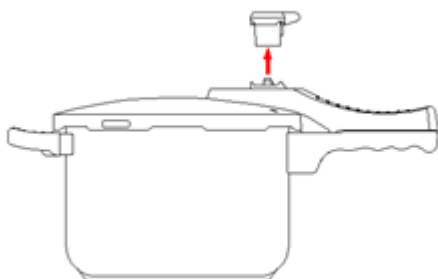
att. 8

7. Apkope un tīrīšana

7.1. Tīrīšana pēc katras lietošanas

- Pēc katras lietošanas spiediena katls ir rūpīgi jānomazgā.
- Katlu var mazgāt ar rokām parastā veidā vai trauku mazgājamajā mašīnā.
- **Vāks jāmazgā tikai ar rokām.** Aizliegts mazgāt vāku trauku mazgājamajā mašīnā, jo mazgāšanas līdzekļi var bojāt blīvējumus un drošības mehānismus.
- Nosēdumu un ūdens traipu noņemšanai izmantojiet saudzīgus tīrīšanas līdzekļus.
- Nelietojiet metāla sūkļus, asus švammes vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus pulvera vai šķidrā veidā, jo tie var neatgriezeniski bojāt spiediena katla virsmu.

7.2. Vārstu un blīves tīrīšana



- Pēc katras lietošanas notīriet vārstus un blīvi, kas atrodas vākā.
- Spiediena regulēšanas vārstu var noņemt no vāka un rūpīgi nomazgāt visas tā detaļas (9. att.).
- Pārtikas atliekas var noņemt zem tekoša ūdens.
- Regulāri pārbaudiet vārstu caurlaidību, lai novērstu to aizsērēšanu.

att. 9

7.3. Žāvēšana un uzglabāšana

- Pēc spiediena katla un visu tā detaļu mazgāšanas **rūpīgi nosusiniet tās ar mīkstu drānu.**
- Lai pagarinātu blīves kalpošanas laiku, ieteicams pēc mazgāšanas uzglabāt vāku apgrieztu uz katla.
- Neuzglabājiēt spiediena katlu ar mitrām detaļām.

7.4. Nolietojamo detaļu nomaiņa

- **Atkarībā no lietošanas biežuma blīvi un vārsta pamatnes blīvgredzenu ieteicams nomainīt ik pēc 1-2 gadiem.**
- a tiek pamanīti bojājumi, piemēram:
 - plaisas vai plīsumi,
 - malu deformācijas,
 - materiāla sacietēšana,
 - krāsas izmaiņas, **šīs detaļas nekavējoties jānomaina.**
- Nolietotu vai bojātu detaļu lietošana var izraisīt spiediena katla nepareizu darbību un apdraudēt drošību.

8. Jautājumi un atbildes

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Spiediena indikators nepaceļas.	1) Vāks nav pareizi aizvērts. 2) Pārāk zema jauda. 3) Netīrs vai bojāts blīvējums. 4) Par maz šķidruma.	1) Pareizi aizveriet vāku. 2) Palieliniet jaudu. 3) Notīriet vai nomainiet blīvējumu. 4) Pievienojiet min. 0,25 l šķidruma.
Dzirdama šņāķšana, bet nav redzama tvaika.	1) Bloķēts vārsts. 2) Bloķēts tvaika kanāls. 3) Gatavošana bez šķidruma. 4) Nestabila virsma.	1) Notīriet vai nomainiet vārstu. 2) Notīriet kanālu. 3) Nekavējoties izslēdziet un pievienojiet šķidrumu. 4) Novietojiet uz līdzenas virsmas.
Tvaiks izplūst caur drošības vārstu.	1) Bloķēts kanāls. 2) Pārpildīts katls. 3) Pārāk augsta temperatūra.	1) Notīriet vai nomainiet detaļas. 2) Samaziniet pārtikas daudzumu.

		3) Samaziniet jaudu.
Tvaiks izplūst gar vāka malu.	1) Nolietoti vārsti. 2) Nepareizi ievietots blīvējums. 3) Bojāts blīvējums. 4) Netīrs blīvējums. 5) Vāks nav pareizi aizvērts.	1) Notīriet vai nomainiet. 2) Pareizi ievietojiet blīvējumu. 3) Nomainiet blīvējumu. 4) Notīriet vai nomainiet. 5) Pareizi aizveriet vāku.
Vāku ir grūti atvērt vai aizvērt.	1) Nepareizs blīvējuma izmērs. 2) Atvērsana zem spiediena. 3) Izmantots pārmērīgs spēks.	1) Uztādiet pareizu blīvējumu. 2) Atveriet tikai pēc spiediena krišanās. 3) Nelietojiet spēku.

9. Aptuvenā gatavošanas laika tabula

Produkt	Czas gotowania (min)	Produkt	Czas gotowania (min)
Spargēļi (veseli)	3-4	Liellopu gaļa (gabali, sautēti)	15-20
Zaļās pupiņas	6-8	Vista (gabali)	10-15
Briseles kāposti	4	Pīle	15
Kāposti	3-4	Filejas steiks	8-10
Ziedkāposti	3-4	Zivs	4-8
Makaroni	5-6	Zoss	18-22
Auzu pārslas/putraimi	15-20	Jēra gaļa (gabali)	10-15
Kartupeļi	4-6	Trusis (gabali)	13-18
Rīsi	4-8	Tītars	15
Kvieši	15-20		

PIEZĪME! Gatavošanas laiks vienmēr jāskaita no brīža, kad tiek sasniegts stabils spiediens, nevis no brīža, kad spiediena katls tiek novietots uz plīts.

Gatavošanas laiki ir aptuveni.



KASUTUSJUHEND KIIRKEEDUPOTTIDE KOMPLEKT 4 L + 6 L

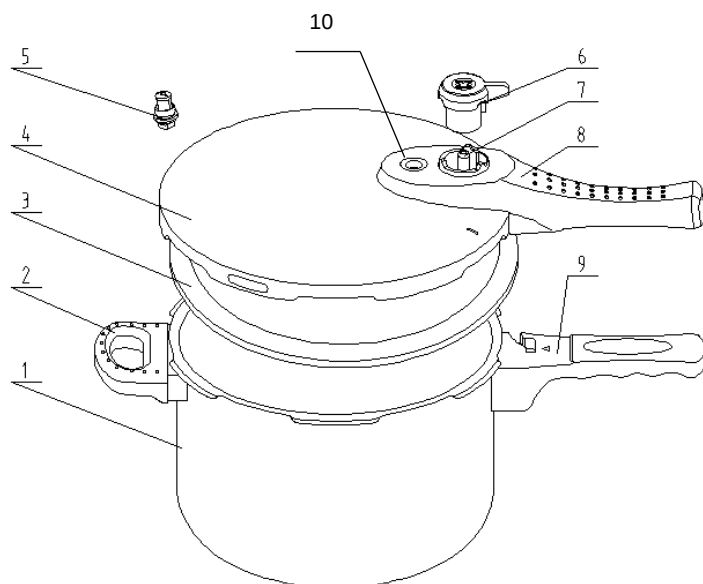
Ņemot vērā, ka kasutatav kiirkeedupott võimaldab oluliselt lühendada toiduvalmistamise aega - **kuni 70% võrreldes traditsiooniliste meetoditega** - ning vähendada energiakulu **kuni 50%**, ilma et kaoks toitute toiteväärtus, aroom ja loomulik maitse.

Komplekti kuuluvad kaks potti - üks mahuga 4 l ja teine 6 l - samuti survekaan ja klaaskaan (ilma survefunktsioonita), mis sobivad mõlemale potile. Kui üht potti kasutatakse kiirkeedupotina, saab teist kasutada tavalise potina karastatud klaasist kaanega. See võimaldab valmistada erinevaid roogasid samaaegselt või kasutada komplekti osi vastavalt hetkevajadusele.

Tähelepanu! Enne seadme esmakordset kasutamist lugege kogu kasutusjuhend hoolikalt läbi ja säilitage see edaspidiseks kasutamiseks. Käesolevas juhendis toodud nõuete eiramine võib põhjustada ohtlikke olukordi, sealhulgas põletusi.

Toode vastab kehtivatele Euroopa Liidu direktiividele, on varustatud CE-märgisega ning vastab standardile EN 12778. Kõik kiirkeedupoti osad, mis puutuvad kokku toiduga, on valmistatud materjalidest, mis on Euroopa Liidu õigusaktide kohaselt lubatud toiduga kokkupuuteks..

1. Kiirkeedupoti osade kirjeldus:



1- Pott (4 või 6 l)	2- Külkäepide	3- Tihend
4- Kaas	5- Turvaventiil	6- Rõhu reguleerimise ventiil
7- Auru väljalaskekanal	8- Kaane käepide	9- Poti käepide
10- Ujukventiil (rõhuindikaator)		

TÄHELEPANU! Rõhuindikaator ja turvaventiil asuvad kaane samas piirkonnas - ujukventiil on nähtav pealtpoolt, turvaventiil aga kaane siseküljel.

2. Spetsifikatsioon

Mudel	Maht	Läbimõõt	Töörõhk	Turvarõhk (I aste)	Turvarõhk (II aste)
340209	4 L	22 cm	100 kPa	130-170 kPa	170-300 kPa
	6 L	22 cm	100 kPa	130-170 kPa	170-300 kPa

TÄHELEPANU! Töörõhk tähendab kiirkeedupoti tavapärasest töörõhku toiduvalmistamise ajal. I ja II astme turvarõhk viitavad automaatsetele ohutussüsteemidele, mis takistavad rõhu liigset tõusu.

3. Kiirkeedupotti võib kasutada järgmiste soojusallikatega



Gas



Electro



Ceran



Induction



Halogen

4. Oluline ohutusteave:

- Kiirkeedupott on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks.
- Järgige alati käesolevas kasutusjuhendis toodud juhiseid.
- Kiirkeedupott on rõhu all töötav seade — vale kasutamine võib põhjustada kehavigastusi, põletusi või seadme kahjustamist.
- Kasutage kiirkeedupotti ainult ettenähtud otstarbel.
- Ärge kasutage seadet, kui see on kahjustatud või mittetäielik.
- Ärge kunagi muutke ohutusseadiseid ega seadme konstruktsiooni.
- Kasutage ainult tootja poolt soovitatud originaalvaruosi.
- Ärge jätke kiirkeedupotti toiduvalmistamise ajal järelevalveta.
- Kasutage kiirkeedupotti alati eriti ettevaatlikult ning hoidke lapsed ja lemmikloomad töötavast seadmest ohutus kauguses.
- Ärge lubage seadet kasutada isikutel, kes ei tunne selle õiget kasutamist või kelle tervislik seisund ei võimalda kiirkeedupotti kasutada.
- Kiirkeedupotti ei tohi asetada eelsoojendatud ahju — see võib kahjustada plast- ja kummiosi ning ohutussüsteeme..

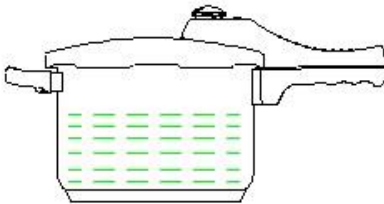
4.1 Põletusohut

- Kiirkeedupott on töötamise ajal rõhu all ning vedelike keemistemperatuur võib ületada 120°C.
- Toiduvalmistamise ajal tekib suur kogus kuuma auru — vale kasutamine võib põhjustada tõsiseid põletusi.
- Kiirkeedupoti avamine rõhu all on keelatud.

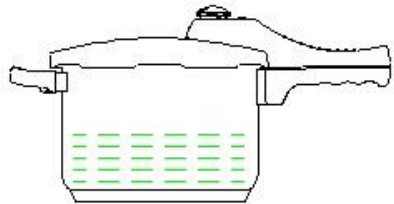
- Kiirkeedupotti võib avada ainult pärast auru täielikku vabanemist ja ujukventiili (rõhuindikaatori) täielikku langemist.
- Auru vabastamisel ärge suunake turvaventiili kasutaja poole. Hoidke käed, nägu ja keha alati aurujugast eemal.
- Kiirkeedupoti töötamise ajal kuumenevad selle metallosad, kaas ja ventiilid kõrgele temperatuurile.
- Kiirkeedupotti tohib tõsta ja avada ainult selleks ettenähtud käepidemetest.
- Vajaduse korral kasutage kaitsekindaid või muid põletuste eest kaitsvaid vahendeid..

4.2 Täitmine

- **Ärge kunagi kasutage kiirkeedupotti ilma vedelikuta** - minimaalne vedeliku kogus on **0,25 l**.
- Maksimaalne täitmistase:
- **2/3 mahust** - tavalised toidud (joon. 1).
- **1/2 mahust** - vahutavad või paisuvad toidud, nt riis, kaunviljad, supid, kuivatatud köögiviljad (joon. 2).
- Lubatud täitmisetaseme ületamine võib põhjustada ventiilide talitlushäireid ja ohutusrisiki.



joon. 1.



joon. 2.

4.3 Toitude liigid

- Väga paksu konsistentsiga toitude valmistamine ei ole soovitatav, kuna need võivad ummistada auru väljalaskeava.
- Loodusliku kestaga liha (nt keeled, vorstid) keetmisel ärge torgake kesta seni, kuni see on paisunud - see võib põhjustada põletusi.
- Ärge valmistage tugevalt vahutavaid toite, kui ei järgita nõutavat täitmistaset.
- **Kiirkeedupotti ei tohi kasutada sügavrasvas praadimiseks.**
- Alkoholiaurud on tuleohtlikud. Alkoholi sisaldavate toitude valmistamisel laske alkoholil enne kaane sulgemist lühikest aega ilma kaaneta keeda..

4.4 Tõstmine ja paigutamine

- Kiirkeedupott tuleb asetada ainult stabiilsele ja tasasele soojusallikale.
- Rõhu all olevat kiirkeedupotti liigutades olge eriti ettevaatlik.

4.5 Tehniline seisukord

- Enne iga kasutamist kontrollige, et kaas, pott, tihend ja ventiilid oleksid puhtad, õigesti paigaldatud ja kahjustusteta.
- Kui aur hakkab väljuma turvaventiilist või tihend surutakse välja ohutusavast, lülitage kohe soojusallikas välja ja selgitage välja põhjus.

- Kasutage ainult tootja poolt soovitatud varuosi..

5. Kiirkeedupoti ohutuselemendid

Kiirkeedupott on varustatud mitmetasandilise ohutussüsteemiga, mille ülesanne on kontrollida rõhku ja kaitsta kasutajat ohtlike olukordade eest. Üksikud elemendid töötavad koos ja toimivad automaatselt.

5.1 Rõhu reguleerimise ventiil - Vastutab õige töö rõhu säilitamise eest toiduvalmistamise ajal.

Kiirkeedupotil on selle ventiili kaks töörežiimi (joon. 3):

- **töörežiim** - võimaldab säilitada seadme sees õiget rõhku;
- **auru vabastamise režiim** - võimaldab pärast toiduvalmistamise lõppu kontrollitult ja kiiresti rõhku alandada.



: Releasing steam
state



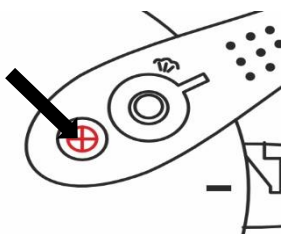
: Working state

joon.3.

Kui töö ajal ületab rõhk kiirkeedupoti sees lubatud töö rõhu taseme, vabastab rõhu reguleerimise **ventiil automaatselt liigse auru**, tagades ohutu ja stabiilse toiduvalmistamise.

5.2 Ujukventiil (rõhuindikaator) (joon. 4) - See on integreeritud ohutussüsteemi ning toimib rõhu olemasolu indikaatorina kiirkeedupoti sees.

- Kui kiirkeedupott on õigesti suletud ja rõhk hakkab sees suurenema, **tõuseb punane tihvt (rõhuindikaator) ja muutub nähtavaks** - see tähendab, et kiirkeedupotis on rõhk.
- Kui kaas ei ole õigesti suletud, rõhk ei tõuse ning aur väljub pidevalt ujukventiili kaudu. Sellisel juhul lülitage soojusallikas välja ja sulgege kaas uuesti õigesti.
- Ujukventiil (rõhuindikaator) näitab ka hetke, mil kiirkeedupotti saab ohutult avada.



TÄHELEPANU! Alles siis, kui rõhuindikaator on täielikult langenud oma algasendisse, tähendab see rõhu puudumist ja kaant saab ohutult avada.

joon. 4

5.3. Turvaventiil – See on täiendav ohutusseadis. Kui rõhu reguleerimise ventiil ei toimi või ei suuda rõhku tõhusalt alandada ning rõhk tõuseb üle lubatud väärtuse, vabastab turvaventiil automaatselt liigse auru, vältides ohtlikku rõhu suurenemist.

5.4. Ohutusava – Asub kaane serval ja täidab avariiohutuse funktsiooni. Kui rõhu reguleerimise ventiil ja turvaventiil ei toimi ning rõhk kiirkeedupoti sees saavutab ohtliku

taseme, surutakse tihend ohutusava kaudu välja, mis võimaldab rõhku kiiresti ja kontrollitult alandada ohutule tasemele.

6. Kasutusjuhend

6.1. Enne esmakordset kasutamist

- Peske kõik osad sooja veega, lisades õrna pesuvahendit.
- Veenduge, et: vt juhised punktis 6.2 Enne toiduvalmistamist.
- Täitke kiirkeedupott veega poole ulatuses.
- Sulgege kaas õigesti ja ajage vesi keema (vt: Kiirkeedupoti sulgemine).
- Pärast seda, kui rõhu reguleerimise ventiili kaudu hakkab aur väljuma, keetke umbes 10 minutit, et eemaldada uue toote lõhn.
- Seejärel lülitage soojusallikas välja, laske kiirkeedupotil jahtuda, vähendage rõhku, valage vesi välja ja loputage seadet.

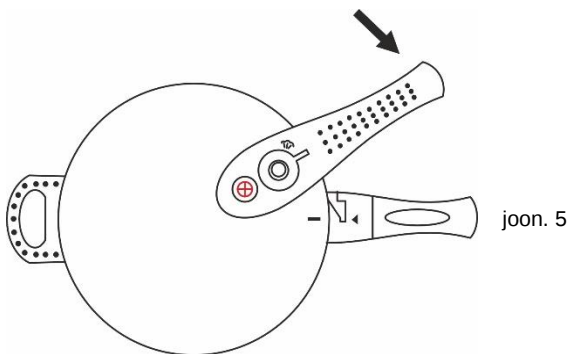
6.2. Enne toiduvalmistamist

Enne iga kasutamist veenduge, et:

- rõhu reguleerimise ventiil, ujukventiil ja auru väljalaskekanal on läbipääsetavad ning õigesti paigaldatud;
- tihend on puhas, elastne ja õigesti kaane sisse paigaldatud;
- kiirkeedupotis on piisav kogus vedelikku (vt: 4.2 Täitmine).

6.3. Kiirkeedupoti sulgemine

- Asetage kaas nii, et kaane ja käepideme märgised oleksid ühel joonel.
- Pöörake kaant päripäeva, kuni see on kindlalt ja täielikult suletud (joon. 5).

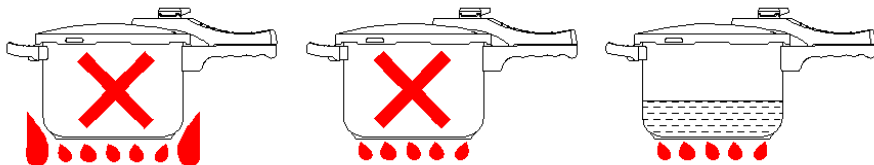


6.4. Toiduvalmistamine

6.4.1. Toiduvalmistamise alustamine

- Asetage kiirkeedupott sobivale soojusallikale (vt p. 3).
- Kuumutusala läbimõõt ei tohi olla suurem kui kiirkeedupoti põhja läbimõõt.
- Gaasiplidi puhul ei tohi leek ulatuda põhja kontuurist väljapoole (joon. 6).
- Ärge kunagi laske vedelikul täielikult ära aurustuda ("kuiv keetmine"), sest see võib põhjustada ülekuumenemist (joon. 6).
- Kuumutamise ajal hakkab aur väljuma ujukventiili kaudu.

- Mõne minuti pärast ujukventiil tõuseb, andes märku rõhu olemasolust.



joon.6

6.4.2. Kuumutusvõimsuse reguleerimine

- Kui aur hakkab ühtlaselt väljuma rõhu reguleerimise ventiilist, algab tegelik toiduvalmistamise aeg.
- Sel hetkel vähendage kuumutusvõimsust, et säästa energiat.
- Kui aur väljub liiga intensiivselt - vähendage võimsust.
- Kui aur ei välju üldse - suurendage kuumutusvõimsust..

6.4.3. Toiduvalmistamise aeg

- Toiduvalmistamise aega arvestatakse hetkest, mil aur vabaneb stabiilselt rõhu reguleerimise ventiili kaudu.
- Orienteeruvad toiduvalmistamise ajad on toodud tabelis (tabel 9). Tegelik aeg sõltub toodete liigist, kogusest ja suurusest ning individuaalsetest eelistustest.
- Soovitatakse kasutada köögitaimerit..

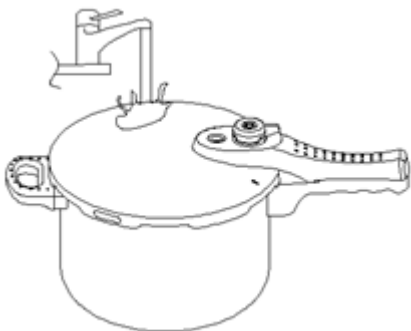
6.5. Toiduvalmistamise lõpetamine ja rõhu vähendamine

Pärast toiduvalmistamise aja möödumist eemaldage kiirkeedupott pliidilt ja vähendage rõhku.

Ärge kunagi avage kiirkeedupotti jõuga. Kiirkeedupotti võib avada ainult siis, kui rõhuindikaator (punane tihvt) on täielikult langenud.

Enne avamist raputage kiirkeedupotti õrnalt, et vältida auru või toidu järsku väljapaiskumist.

Rõhu vähendamise meetodid:

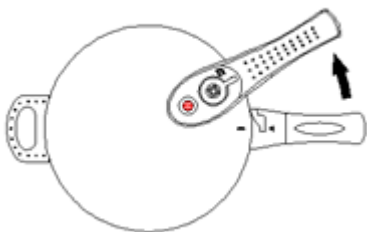


A. Jahutamine voolava vee all - suunake õrn külma vee juga üle kaane (mitte käepidemetele ega ventiilidele), kuni rõhuindikaator on täielikult langenud. Ärge kastke kiirkeedupotti vette (joon. 7).

joon. 7

B. Auru vabastamine ventiiliga - seadke rõhu reguleerimise ventiil auru vabastamise asendisse. Pärast rõhuindikaatori täielikku langemist raputage kiirkeedupotti õrnalt ja avage see.

C. Loomulik jahtumine - jätke kiirkeedupott iseenesest jahtuma. See meetod on aeglasem ja ei ole soovitatav lühikese küpsetusajaga toitudele (nt kala, köögiviljad), sest need võivad üle küpseda.



6.6. Kiirkeedupoti avamine pärast toiduvalmistamist

Pärast rõhu täielikku vähendamist:

- asetage kiirkeedupott stabiilsele pinnale;
- pöörake kaant, kuni kaane ja käepideme märgised ühtivad (joon. 8);
- tõstke kaas üles, hoides seda näost eemal.

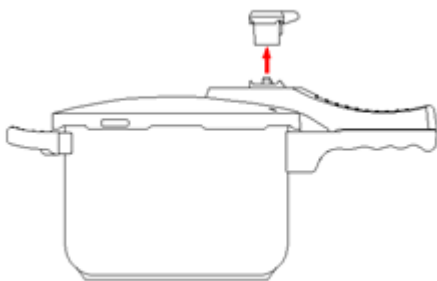
joon. 8

7. Hooldus ja puhastamine

7.1. Puhastamine pärast iga kasutamist

- Pärast iga kasutamist tuleb kiirkeedupott põhjalikult pesta.
- Potti võib pesta käsitsi tavapärasel viisil või nõudepesumasinas.
- **Kaant tohib pesta ainult käsitsi.** Kaant ei tohi pesta nõudepesumasinas, sest nõudepesuvahendid võivad kahjustada tihenduselemente ja ohutusmehhanisme.
- Katlakivi ja veejälgede eemaldamiseks kasutage õrnu puhastusvahendeid.
- Ärge kasutage metallkäsasid, karedaid svamme ega abrasiivseid puhastusvahendeid pulbri või vedeliku kujul, sest need võivad pinda püsivalt kahjustada.

7.2. Ventiilide ja tihendi puhastamine



- Pärast iga kasutamist puhastage kaanes olevad ventiilid ja tihend.
- Rõhu reguleerimise ventiili saab kaanelt eemaldada ja pesta põhjalikult kõik selle osad (joon. 9).
- Toidujääke saab eemaldada voolava vee all.
- Kontrollige regulaarselt ventiilide läbipääsetavust, et vältida nende ummistumist.

joon. 9

7.3. Kuivatamine ja hoiustamine

- Pärast kiirkeedupoti ja kõigi selle osade pesemist kuivatage **need põhjalikult pehme lapiga**.
- Tihendi elua pikendamiseks on soovitatav hoida **kaant pärast pesemist poti peal tagurpidi**.
- Ärge hoiustage kiirkeedupotti niiskete osadega.

7.4. Kuluosade vahetamine

- Sõltuvalt kasutussagedusest tuleb tihend ja ventiili aluse tihendusrõngas vahetada **iga 1-2 aasta järel**.
- Kui märkate kahjustusi, näiteks:

- pragusid või rebendeid,
- o servade deformatsioone,
- o materjali kõvastumist,
- o värvimuutusi, **tuleb need osad viivitamatult välja vahetada.**
- Kulunud või kahjustatud osade kasutamine võib põhjustada kiirkeedupoti ebaõiget toimimist ning kujutab endast ohutusrisiki.

8. Küsimused ja vastused

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Rõhuindikaator ei tõuse.	1) Kaas pole õigesti suletud. 2) Kuumus liiga madal. 3) Tihend määrdunud või kahjustatud. 4) Liiga vähe vedelikku.	1) Sulgege kaas õigesti. 2) Suurendage kuumust. 3) Puhastage või vahetage tihend. 4) Lisage vähemalt 0,25 l vedelikku.
Kuulda on susinat, kuid auru pole näha.	1) Ventiil ummistunud. 2) Auruava ummistunud. 3) Kuivalt keetmine. 4) Ebatasane pind.	1) Puhastage või vahetage ventiil. 2) Puhastage ava. 3) Lülitage kuumus välja ja lisage vedelikku. 4) Asetage tasasele pinnale.
Aur väljub ohutusventiilist.	1) Ummistunud kanal. 2) Liiga palju toitu. 3) Liiga kõrge temperatuur.	1) Puhastage või vahetage osad. 2) Vähendage kogust. 3) Vähendage kuumust.
Aur väljub kaane servast.	1) Kulunud ventiilid. 2) Tihend valesti paigaldatud. 3) Kahjustatud tihend. 4) Määrdunud tihend. 5) Kaas pole õigesti suletud.	1) Puhastage või vahetage. 2) Paigaldage tihend õigesti. 3) Vahetage tihend. 4) Puhastage või vahetage. 5) Sulgege kaas õigesti.
Kaant on raske avada või sulgeda.	1) Vale suurusega tihend. 2) Avamine rõhu all. 3) Kasutatud liiga palju jõudu.	1) Paigaldage õige tihend. 2) Avage alles pärast rõhu langust. 3) Ärge kasutage jõudu.

9. Ligikaudsete küpsetusaegade tabel

Toode	Küpsetusaeg (min)	Toode	Küpsetusaeg (min)
Spargel (terve)	3-4	Veiseliha (tükid, hautatud)	15-20
Rohelised oad	6-8	Kana (tükid)	10-15
Rooskapsas	4	Part	15
Kapsas	3-4	Sisefilee praad	8-10
Lillkapsas	3-4	Kala	4-8
Pasta	5-6	Hani	18-22
Kaerahelbed/tangud	15-20	Lambaliha (tükid)	10-15
Kartul	4-6	Jänes (tükid)	13-18

Riis	4-8	Kalkun	15
Nisu	15-20		

MÄRKUS. Kõpsetusaegu tuleks alati lugeda stabiilse rõhu saavutamise hetkest, mitte survepliidi pliidiile asetamise hetkest.

Esitatud kõpsetusajad on ligikaudsed.



NÁVOD K OBSLUZE SADA TLAKOVÝCH HRNCŮ 4 L + 6 L

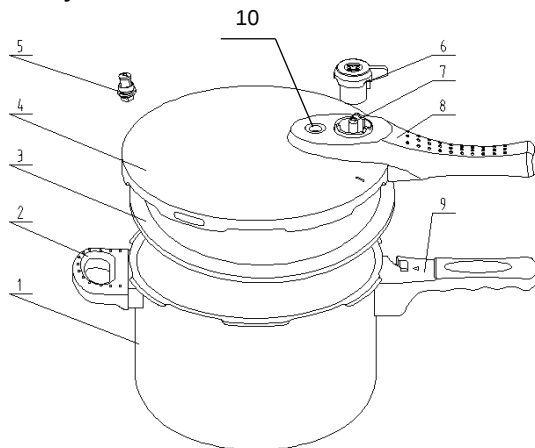
Správně používaný tlakový hrnec umožňuje výrazně zkrátit dobu vaření - **až o 70% ve srovnání s tradičními metodami** - a zároveň snížit spotřebu energie **až o 50%, aniž by došlo ke ztrátě nutričních hodnot, aroma a přirozené chuti pokrmů.**

Součástí sady jsou dva hrnce - jeden o objemu 4 l a druhý 6 l - dále tlaková poklice a skleněná poklice (bez tlakové funkce), které jsou kompatibilní s oběma hrnci. Když jeden z hrnců slouží jako tlakový hrnec, druhý lze používat jako běžný hrnec s poklicí z tvrzeného skla. To umožňuje současnou přípravu různých pokrmů nebo využití jednotlivých částí sady podle aktuálních potřeb.

Upozornění! Před prvním použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte celý návod k obsluze a uschovejte jej pro budoucí použití. Nedodržení pokynů uvedených v tomto návodu může vést k nebezpečným situacím, včetně popálení.

Výrobek splňuje požadavky platných směrnic Evropské unie, je označen značkou CE a je v souladu s normou EN 12778. Všechny části tlakového hrnce, které přicházejí do styku s potravinami, jsou vyrobeny z materiálů schválených pro styk s potravinami v souladu s předpisy Evropské unie.

1. Popis jednotlivých částí tlakového hrnce:



1- Hrnec (4 nebo 6 l)	2- Boční rukojeť	3- Těsnění
4- Poklice	5- Bezpečnostní ventil	6- Ventil regulace tlaku
7- Kanál odvodu páry	8- Rukojeť poklice	9- Rukojeť hrnce
10- Plovákový ventil (indikátor tlaku)		

UPOZORNĚNÍ! Indikátor tlaku a bezpečnostní ventil se nacházejí ve stejné oblasti poklice - plovák je viditelný shora, zatímco bezpečnostní ventil je umístěn na vnitřní straně.

2. Specifikace

Model	Objem	Průměr	Pracovní tlak	Bezpečnostní tlak (I stupeň)	Bezpečnostní tlak (II stupeň)
340209	4 L	22 cm	100 kPa	130-170 kPa	170-300 kPa
	6 L	22 cm	100 kPa	130-170 kPa	170-300 kPa

UPOZORNĚNÍ! Pracovní tlak označuje standardní provozní tlak tlakového hrnce během vaření. Bezpečnostní tlak I. a II. stupně se vztahuje k automatickým bezpečnostním systémům, které zabraňují nadměrnému zvýšení tlaku.

3. Tlakový hrnec lze používat na následujících zdrojích tepla



Gas



Electro



Ceran



Induction



Halogen

4. Důležité bezpečnostní informace:

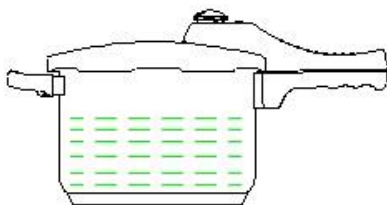
- Tlakový hrnec je určen výhradně pro domácí použití.
- Vždy dodržujte pokyny uvedené v tomto návodu.
- Tlakový hrnec je zařízení pracující pod tlakem - nesprávné používání může vést ke zranění, popálení nebo poškození zařízení.
- Používejte tlakový hrnec pouze k určenému účelu.
- Nepoužívejte zařízení, je-li poškozené nebo nekompletní.
- Nikdy neupravujte bezpečnostní prvky ani konstrukci zařízení.
- Používejte výhradně originální náhradní díly doporučené výrobcem.
- Během vaření nenechávejte tlakový hrnec bez dozoru.
- Při používání tlakového hrnce dbejte zvýšené opatrnosti a v přítomnosti dětí nebo domácích zvířat zajistěte, aby se nacházely v bezpečné vzdálenosti od provozovaného zařízení.
- Nedovolte používat zařízení osobám, které neznají zásady jeho správné obsluhy nebo které by jej vzhledem ke svému zdravotnímu stavu neměly používat.
- Tlakový hrnec nevkládejte do předehřáté trouby — mohlo by dojít k poškození plastových a gumových částí i bezpečnostních systémů..

4.1 Riziko popálení

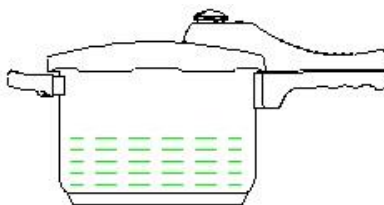
- Během provozu je tlakový hrnec pod tlakem a teplota varu kapalin může přesáhnout 120°C.
- Při vaření vzniká velké množství horké páry - nesprávné používání může vést k vážným popáleninám.
- Otevírání tlakového hrnce pod tlakem je zakázáno.
- Tlakový hrnec lze otevřít pouze po úplném uvolnění páry a úplném poklesu plovákového ventilu (indikátoru tlaku).
- Při uvolňování páry nesměřujte bezpečnostní ventil směrem k uživateli. Vždy držte ruce, obličej a tělo mimo proud páry.
- Během provozu se kovové části, poklice 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.

4.2 Plnění

- **Nikdy nepoužívejte tlakový hrnec bez přidání kapaliny - minimální množství kapaliny je 0,25 l.**
- Maximální úroveň naplnění:
- **2/3 objemu** - běžné pokrmy (obr. 1).
- **1/2 objemu** - pokrmy, které pění nebo nabývají na objemu, např. rýže, luštěniny, polévky, sušená zelenina (obr. 2).
- Překročení povolené úrovně naplnění může způsobit nesprávnou funkci ventilů a ohrozit bezpečnost.



Obr. 1.



Obr. 2.

4.3 Druh pokrmů

- Nedoporučuje se připravovat pokrmy s velmi hustou konzistencí, které mohou zablokovat výstup páry.
- Při vaření masa v přírodním obalu (např. jazyky, klobásy) obal nepropichujte, dokud zůstává napnutý - hrozí popálení.
- Nepřipravujte pokrmy, které mohou intenzivně pění, bez dodržení správné úrovně naplnění.
- Tlakový hrnec se nesmí používat ke smažení v hlubokém tuku.
- Alkoholové výpary jsou hořlavé. Při přípravě pokrmů s obsahem alkoholu nechte alkohol krátce povařit bez poklice, než ji uzavřete.

4.4 Přenášení a umístění

- Tlakový hrnec umísťujete výhradne na stabilný a rovný zdroj tepla.
- Pri prenášaní tlakového hrnce, ktorý je pod tlakom, postupujte s maximálnou opatnosťou..

4.5 Technický stav

- Pred každým použitím zkontrolujte, zda jsou poklice, hrnec, těsnění a ventily čisté, správně namontované a nepoškozené.
- Pokud začne pára unikat bezpečnostním ventilem nebo je těsnění vytlačeno bezpečnostním otvorem, okamžitě vypněte zdroj tepla a zjistěte příčinu.
- Používejte pouze náhradní díly doporučené výrobcem.

5. Bezpečnostní prvky tlakového hrnce

Tlakový hrnec je vybaven vícestupňovým bezpečnostním systémem, jehož úkolem je kontrola tlaku a ochrana uživatele před nebezpečnými situacemi. Jednotlivé prvky spolupracují a fungují automaticky.

5.1 Ventil regulace tlaku - Odpovídá za udržování správného pracovního tlaku během vaření. Tlakový hrnec má dva režimy činnosti tohoto ventilu (obr. 3):

- **pracovní režim** - umožňuje udržovat správný tlak uvnitř zařízení;
- **režim uvolnění páry** - umožňuje kontrolované a rychlé snížení tlaku po ukončení vaření.



: Releasing steam
state



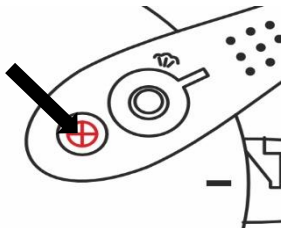
: Working state

rys.3.

Pokud během provozu tlak uvnitř tlakového hrnce překročí povolenou pracovní úroveň, **ventil regulace tlaku automaticky uvolní přebytečnou páru** a zajistí bezpečné a stabilní vaření.

5.2 Plovákový ventil (indikátor tlaku) (obr. 4) - Je integrován do bezpečnostního systému a slouží jako indikátor přítomnosti tlaku uvnitř tlakového hrnce.

- Pokud je tlakový hrnec správně uzavřen a uvnitř začne stoupat tlak, červený kolík (indikátor tlaku) se zvedne a stane se viditelným – znamená to, že v tlakovém hrnci je tlak.
- Pokud víko nebylo správně uzavřeno, tlak nevzroste a pára bude neustále unikat plovákovým ventilem. V takovém případě vypněte zdroj tepla a víko znovu správně uzavřete.
- Plovákový ventil (indikátor tlaku) také ukazuje okamžik, kdy lze tlakový hrnec bezpečně otevřít.



UPOZORNĚNÍ! Teprve když indikátor tlaku zcela klesne do své klidové polohy, znamená to, že v hrnci není tlak a víko lze bezpečně otevřít.

Obr. 4

5.3. Bezpečnostní ventil - Představuje dodatečné zabezpečení. Pokud ventil regulace tlaku nezareaguje nebo nebude schopen účinně snížit tlak a jeho úroveň vzroste nad přípustnou hodnotu, bezpečnostní ventil automaticky uvolní přebytečnou páru a zabrání nebezpečnému nárůstu tlaku.

5.4. Bezpečnostní okénko - Nachází se na okraji víka a slouží jako nouzové zabezpečení. Pokud ventil regulace tlaku a bezpečnostní ventil nezareagují a tlak uvnitř tlakového hrnce dosáhne nebezpečné úrovně, těsnění bude vytlačeno bezpečnostním okénkem, což umožní rychlé a kontrolované snížení tlaku na bezpečnou úroveň.

6. Návod k použití

6.1. Před prvním použitím

- Umyjte všechny části teplou vodou s přídavkem jemného mycího prostředku.
- Ujistěte se, že: viz pokyny v bodě 6.2 Před vařením.
- Naplňte tlakový hrnce vodou do poloviny.
- Správně uzavřete víko a přiveďte vodu k varu (viz: Uzavření tlakového hrnce).
- Po zahájení uvolňování páry ventilem regulace tlaku vařte přibližně 10 minut, aby se odstranil zápach nového výrobku.
- Poté vypněte zdroj tepla, nechte tlakový hrnce vychladnout, snižte tlak, vylijte vodu a zařízení opláchněte.

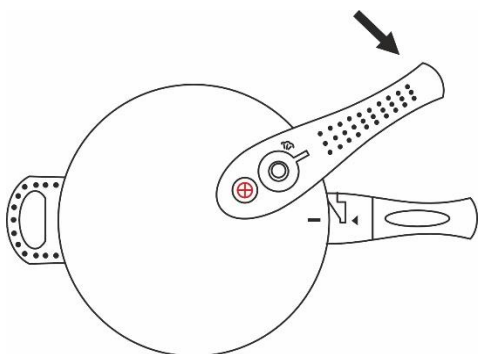
6.2. Před vařením

Před každým použitím se ujistěte, že:

- ventil regulace tlaku, plovákový ventil a kanál odvodu páry jsou průchodné a správně namontované;
- těsnění je čisté, pružné a správně usazené ve víku;
- v tlakovém hrnci je odpovídající množství kapaliny (viz: 4.2 Plnění).

6.3. Uzavření tlakového hrnce

- Nasadte víko tak, aby se značky na víku a rukojeti nacházely v jedné linii.
- Otočte víko ve směru hodinových ručiček, dokud nebude pevně a zcela uzavřeno (obr. 5).

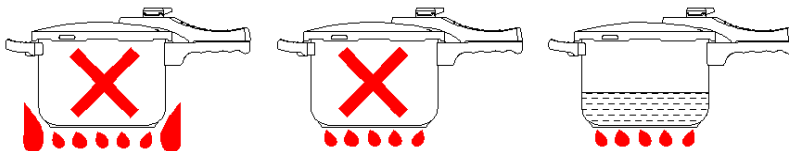


Obr. 5

6.4. Vaření

6.4.1. Zahájení vaření

- Umístěte tlakový hrnec na vhodný zdroj tepla (viz bod 3).
- Průměr varné zóny nesmí být větší než průměr dna tlakového hrnce.
- U plynového sporáku nesmí plamen přesahovat obrys dna (obr. 6).
- Nikdy nedovolte úplné odpaření kapaliny („vaření nasucho“), protože to může vést k přehřátí (obr. 6).
- Během zahřívání začne pára unikat plovákovým ventilem.
- Po několika minutách se plovákový ventil zvedne a signalizuje přítomnost tlaku..



Obr.6

6.4.2. Regulace výkonu ohřevu

- Když pára začne rovnoměrně unikat ventilem regulace tlaku, začíná skutečná doba vaření.
- V tomto okamžiku snižte výkon ohřevu, abyste šetřili energii.
- Pokud pára uniká příliš intenzivně - snižte výkon.
- Pokud pára neuniká vůbec - zvyšte výkon ohřevu.

6.4.3. Doba vaření

- Doba vaření počítejte od okamžiku stabilního uvolňování páry ventilem regulace tlaku.
- Orientační doby vaření jsou uvedeny v tabulce (tab. 9). Skutečná doba závisí na druhu, množství a velikosti surovin a na individuálních preferencích.
- Doporučuje se používat kuchyňský časovač..

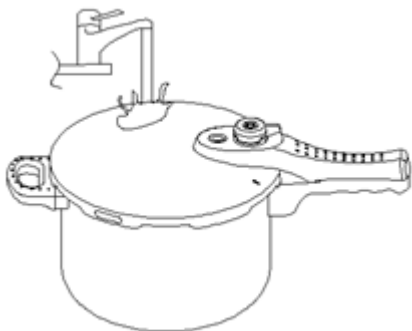
6.5. Ukončení vaření a snížení tlaku

Po uplynutí doby vaření sejměte tlakový hrnec ze sporáku a snižte tlak.

Nikdy neotevírejte tlakový hrnec násilím. Tlakový hrnec lze otevřít pouze tehdy, když indikátor tlaku (červený kolík) zcela klesne.

Před otevřením tlakový hrnec jemně protřepejte, aby se zabránilo náhlému výtrysku páry nebo pokrmu.

Metody snížení tlaku:

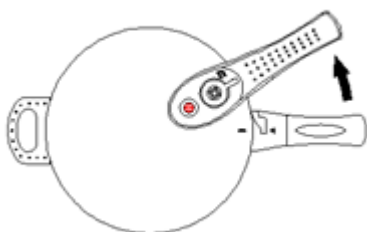


A. Chlazení pod tekoucí vodou - ved'te jemný proud studené vody po víku (ne po rukojetích ani po ventilech), dokud indikátor tlaku zcela neklesne. Tlakový hrnec neponořujte do vody (obr. 7).

Obr. 7

B. Uvolnění páry ventilem - nastavte ventil regulace tlaku do polohy uvolňování páry. Po úplném poklesu indikátoru tlaku tlakový hrnec jemně protřepejte a otevřete jej.

C. Přirozené chladnutí - ponechte tlakový hrnec samovolně vychladnout. Tato metoda je pomalejší a nedoporučuje se pro pokrmu s krátkou dobou vaření (např. ryby, zelenina), protože se mohou rozvařit..



6.6. Otevření tlakového hrnce po ukončení vaření

Po úplném snížení tlaku:

- postavte tlakový hrnec na stabilní povrch;
- otočte víko, dokud se nevyrovnej značky na víku a rukojeti (obr. 8);
- zvedněte víko tak, aby bylo mimo obličej.

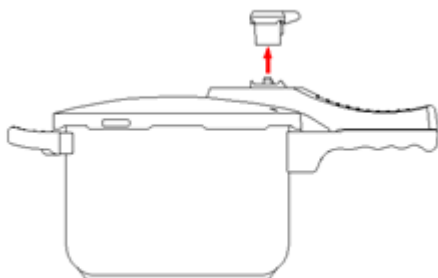
Obr. 8

7. Údržba a čištění

7.1. Čištění po každém použití

- Po každém použití je třeba tlakový hrnec důkladně umýt.
- Hrnec lze mýt ručně běžným způsobem nebo v myčce nádobí.
- Víko je nutné mýt výhradně ručně. Víko se nesmí mýt v myčce, protože prostředky do myčky mohou poškodit těsnicí prvky a bezpečnostní mechanismy.
- K odstraňování usazenin a vodních skvrn používejte jemné čisticí prostředky.
- Nepoužívejte drátěnky, ostré houbičky ani abrazivní čisticí prostředky v prášku nebo tekuté formě, protože mohou trvale poškodit povrch tlakového hrnce.

7.2. Čištění ventilů a těsnění



- Po každém použití očistěte ventily a těsnění umístěné ve víku.
- Ventil regulace tlaku lze sejmout z víka a důkladně umýt všechny jeho části (obr. 9).
- Zbytky jídla lze odstranit pod tekoucí vodou.
- Pravidelně kontrolujte průchodnost ventilů, aby nedošlo k jejich ucpání.

Obr. 9

7.3. Sušení a skladování

- Po umytí tlakového hrnce a všech jeho částí je **důkladně osušte měkkým hadříkem**.
- Pro prodloužení životnosti těsnění se doporučuje skladovat víko **po umytí obrácené dnem vzhůru na hrnci**.
- Neskladujte tlakový hrnec s vlhkými částmi..

7.4. Výměna spotřebních dílů

- V závislosti na četnosti používání je třeba těsnění a těsnicí kroužek u základny ventilu **vyměnit každých 1-2 roky**.
- Pokud zaznamenáte poškození, jako např.:
 - praskliny nebo trhliny,
 - deformace okrajů,
 - o ztvrdnutí materiálu,
 - o změny zbarvení, **je nutné tyto díly okamžitě vyměnit**.
- Používání opotřeбенých nebo poškozených dílů může vést k nesprávné funkci tlakového hrnce a představuje bezpečnostní riziko.

8. Otázky a odpovědi (Odstraňování závad)

Problém	Možná příčina	Řešení
Ukazatel tlaku (červený kolík) se nezvedá.	1) Víko není správně zavřené. 2) Nízký výkon ohřevu. 3) Těsnění je znečištěné nebo poškozené. 4) Málo tekutiny.	1) Správně zavřete víko. 2) Zvyšte výkon. 3) Vyčistěte nebo vyměňte těsnění. 4) Přidejte min. 0,25 l tekutiny.
Je slyšet syčení, ale není vidět pára.	1) Ucpaný regulační ventil. 2) Ucpaný výstup páry. 3) Vaření nasucho. 4) Nerovný povrch.	1) Vyčistěte nebo vyměňte ventil. 2) Vyčistěte kanál. 3) Okamžitě vypněte a přidejte tekutinu. 4) Umístěte na rovný povrch.
Pára uniká bezpečnostním ventilem.	1) Ucpaný výstup páry. 2) Přehřátý hrnec. 3) Příliš vysoká teplota.	1) Vyčistěte nebo vyměňte díly. 2) Snižte množství potravin. 3) Snižte výkon.
Pára uniká kolem víka.	1) Opatřeбенé ventily.	1) Vyčistěte nebo vyměňte.

	2) Špatně nasazené těsnění. 3) Poškozené těsnění. 4) Znečištěné těsnění. 5) Víko není správně zavřené.	2) Správně nasadte těsnění. 3) Vyměňte těsnění. 4) Vyčistěte nebo vyměňte. 5) Zavřete víko.
Víko jde těžko otevřít nebo zavřít.	1) Nesprávná velikost těsnění. 2) Otevření pod tlakem. 3) Použití nadměrné síly.	1) Namontujte správné těsnění. 2) Otevřete až po poklesu tlaku. 3) Nepoužívejte sílu.

9. Tabulka přibližných dob vaření

Produkt	Doba vaření (min)	Produkt	Doba vaření (min)
Chřest (celý)	3-4	Hovězí maso (kusy, dušené)	15-20
Zelené fazolky	6-8	Kuře (kusy)	10-15
Růžičková kapusta	4	Kachna	15
Zelí	3-4	Hovězí steak	8-10
Květák	3-4	Ryba	4-8
Těstoviny	5-6	Husa	18-22
Ovesné vločky/Krupice	15-20	Jehněčí (kusy)	10-15
Brambory	4-6	Králík (kusy)	13-18
Rýže	4-8	Krůta	15
Pšenice	15-20		

POZNÁMKA: Doba vaření by se měla vždy počítat od okamžiku dosažení stabilního tlaku, nikoli od okamžiku, kdy je tlakový hrnec umístěn na sporák.

Uvedené doby vaření jsou přibližné.

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!