

CZ EN SK PL HU RU HR SI DE FR IT ES



lamart
by Pierre Lamart

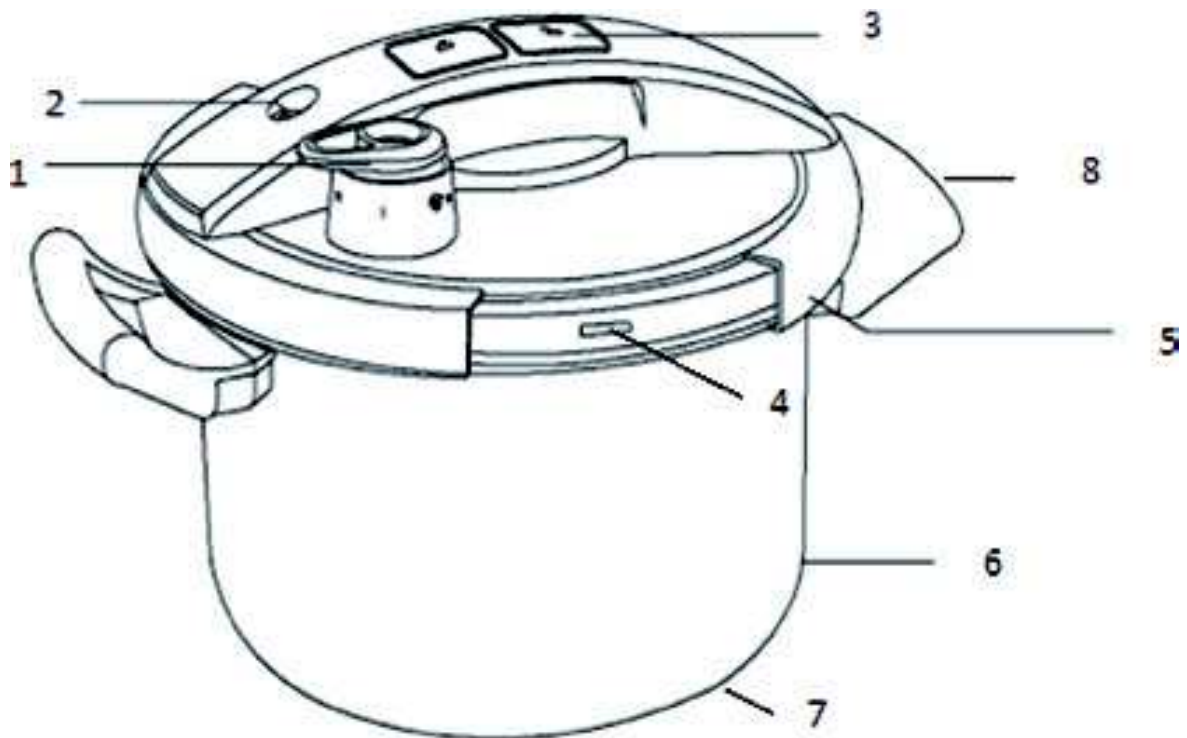
CZ Návod k obsluze tlakového hrnce
EN Pressure cooker user's manual
SK Návod na obsluhu tlakového hrnca
PL Instrukcja obsługi szybkowaru
HU Kukta használati útmutató
RU Руководство пользователя скороварки

HR Priručnik za uporabu ekspres lonca
SI Navodila za uporabo lonca na pritisk
DE Schnellkochtopf Bedienungsanleitung
FR Manuel utilisateur de l'autocuiseur
IT Manuale d'uso della pentola a pressione
ES Manual de usuario de la olla a presión

PRESSION
4/6 l

Список частей скороварки (см. рисунок):

- 1) Рабочий (напорный) клапан
- 2) Предохранительный клапан (сброса избыточного давления)
- 3) Кнопочная система запирания – открыто/закрыто
- 4) Защитное обзорное окно
- 5) Замок крышки типа «челюсти» с герметизирующей прокладкой
- 6) Кастрюля-скороварка
- 7) Многослойное дно
- 8) Большие ручки



RU Поздравляем с покупкой скороварки **PRESSION** серии **LAMART** производства **PIERE LAMART** – изготовленной из первоклассной нержавеющей стали 18/10 и долговечной пластмассы. Перед первым использованием внимательно прочитайте данные инструкции, включая примечания, а также сохраните его для дальнейшего использования! Для обеспечения безопасности и долговечности скороварки, в ней использованы высококлассные материалы. Надеемся, что она будет приятной в использовании.

ИДЕНТИФИКАЦИЯ

Производитель: Zhejiang Yongda Stainless Steel Manufacture Co.,Ltd

Тип/объем: Тип DS22D объемом в 4/6 л

Рабочее давление I (бар): 70 кПа

Рабочее давление II (бар): 100 кПа

Максимальное допустимое давление (бар): 140–180 кПа

ОПИСАНИЕ

Скороварка **PRESSION** изготовлена из первоклассной нержавеющей стали 18/10, что обеспечивает простой и гигиеничный способ приготовления блюд. Скороварка и ее крышка оснащены большими ручками из долговечной, огнеупорной пластмассы. Скороварка оснащена предохранительным и рабочим клапанами, которые гарантируют максимальную безопасность при использовании изделия под давлением. Многослойное дно кастрюли имеет отличные теплоаккумулирующие свойства, так что от плиты нужен самый минимум подогрева, что обеспечивает экономию энергии. Скороварка пригодна для всех типов плит: газовых, галогенных, электрических, стеклокерамических и индукционных плиток.

ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

1. Перед первым использованием внимательно прочитайте руководство
2. Лица, которые не были проинструктированы о способах работы со скороваркой, не должны с ней работать
3. Никогда не оставляйте скороварку без присмотра во время приготовления пищи, пока она находится под давлением
4. Будьте особенно внимательные, если рядом со скороваркой находятся дети. Детям запрещается использовать скороварку
5. Используйте скороварку только для по назначению – для быстрого приготовления. Во время приготовления пищи обращайтесь со скороваркой аккуратно – не прикасайтесь к ее горячим частям
6. Перед каждым использованием проверьте состояние и исправность предохранительного клапана, клапана управления и уплотнительного кольца
7. Так как во время процесса приготовления пищи в скороварке растет давление, перед каждым использованием ее необходимо плотно закрывать. Внимательно прочитайте инструкции по эксплуатации и правилам техники безопасности в руководстве по эксплуатации. Если это не сделано, то неправильное использование может привести к травмам и к повреждениям скороварки.
8. Скороварка не оснащена индикатором давления. Следите за паром, выходящим из клапана управления – это означает, что в скороварке поддерживается достаточное давление. Дайте скороварке остыть перед тем, как ее открыть. Накопленное давление должно сброшено, иначе скороварку нельзя будет открыть.
9. Никогда не превышайте установленную минимальную вместимость (= жидкость + пища для приготовления).
10. Никогда не превышайте установленную максимальную вместимость (= жидкость + пища для приготовления). Всегда заполняйте скороварку до 2/3 объема кастрюли при приготовлении пищи, которая увеличивается в объеме, такой как бобов, риса, пасты (при приготовлении пасты, перед открытием, встряхните скороварку, чтобы предотвратить выброс пищи), овощей и т. п. Никогда не готовьте без воды.
11. Не готовьте в скороварке пищу, завернутую в бумагу, ткань или пластиковые упаковочные материалы. При приготовлении пищи, которая увеличивается в объеме – мясе с кожей, говяжьим языке, т. п. – не протыкайте

внешний слой, так как существует риск ошпаривания.

12. Используйте скороварку только с источниками тепла, указанными в руководстве пользователя.
13. Используйте данную скороварку только для по назначению – для быстрого приготовления пищи. Без крышки она может использоваться, как обычная кастрюля. Не используйте ее в духовке или микроволновой печи.
14. Скороварка не должна использоваться под давлением для выпечки или жарки на масле.
15. Не используйте скороварку в духовке, так как это может ее повредить.
16. Следуйте дополнительным указаниям в отношении приготовления особенной пищи.
17. Всегда берите скороварку только за ее ручки.
18. Если скороварка все еще горячая, то берите ее очень осторожно и только за ручками на кастрюле, а не на крышке. Чтобы защитить свои пальцы, используйте ткань для протирания.
19. Никогда не пытайтесь открыть скороварку силой. Убедитесь, что давление упало перед тем, как открыть скороварку.
20. При выпуске пара держите руки, голову и тело вне досягаемости пара.
21. Крышку скороварки запрещается мыть в посудомоечной машине.
22. Всегда используйте только **ОРИГИНАЛЬНЫЕ** запасные части. Всегда используйте только оригинальные дополнительные принадлежности и запасные части или кастрюли и крышки, так как они были разработаны специально для данных скороварок.
23. Если возникла потребность в ремонте, свяжитесь с нашей службой поддержки клиентов.
24. Пятна на нижней части скороварки легко удаляются с помощью лимона или уксуса.
25. Ни при каких условиях не используйте грубые чистящие средства или металлические мочалки для чистки.
26. Храните данные инструкции в безопасном месте.
27. Не вносите изменения в механизм безопасности, так как иначе возникает риск ошпаривания. При выпуске пара держите руки, голову и тело вне досягаемости пара.
28. Скороварка или ее принадлежности, которые были как-либо повреждены или деформированы, использовать запрещено.
29. Остерегайтесь контакта с горячим паром.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ:

Перед первым использованием: Снимите со скороварки все защитные элементы, удалите все наклейки и их следы. Промойте все части под горячей водой с достаточным количеством моющего средства и тщательно высушите. Перед каждым использованием тщательно проверяйте все элементы безопасности: рабочий клапан и клапан управления – проверьте их исправность, нажав на них. Клапаны должны всегда возвращаться в свое исходное положение.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ:

1) Открытие


Одним пальцем нажмите кнопку, обозначенную как .

Челюсти закроются, в нижней части появится контрольная метка и освобожденную крышку можно будет снять, подняв ее вверх.



2) Закрытие

Установите крышку на кастрюлю. Убедитесь, что челюсти открыты (контрольные метки видны).

Затем одним пальцем нажмите на кнопку, обозначенную как , контрольные метки пропадут, а челюсти зажмут края кастрюли.



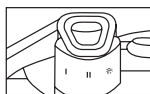
3) Закладка пищи

Положите пищу, которую желаете приготовить, в кастрюлю (убедитесь, что минимальный объем жидкости добавлен). Минимальный объем жидкости и пищи должно достигать хотя бы 1/3 от объема скороварки. Теперь добавьте все, что

желаете приготовить. Если пища раздувается, увеличивается в объеме или пенится, то наполняйте кастрюлю только наполовину, т. е. общий объем жидкости и пищи не должен превышать 1/2 от объема скороварки. При приготовлении любых других видов пищи кастрюля может быть заполнена пищей и жидкостью на 2/3 от всего объема скороварки.

4) Установка уровня

- I = мягкое приготовление
- II = быстрое приготовление






5) Подготовка плиты

Установите плиту на самый высокий уровень мощности. Приготовление пищи в скороварке начинается с момента установки скороварки на плиту. Как только из рабочего клапана начнет выходить пар, убавьте мощность плиты. После того, как пройдет необходимое для приготовления пищи время, выключите плиту.

6) Приготовление пищи и выпуск пара

Медленно и аккуратно выпускайте пар или подождите, пока давление не упадет полностью.

Медленно переведите клапан давления из положения II в положение I на несколько секунд, а затем в положение сброса давления . Никогда не переводите рабочий клапан из положения II в положение сброса давления . Если вы готовите на уровне I, то вы можете перевести его сразу в положение сброса давления .

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: выпускаемый пар очень горяч. Прочие способы понижения давления описаны на следующих страницах.

7) Окончание процесса приготовления

Подождите, пока из скороварки не выйдет весь пар, откройте ее, а затем выключите. Вы можете открыть крышку и аккуратно вынуть пищу.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: никогда не открывайте крышку силой, так как она все еще может быть горячей.

СИСТЕМЫ БЕЗОПАСНОСТИ И КРЫШКА

Скороварка обладает рядом достоинств и элементов безопасности:


Вместе с инструкциями и таблицей времен приготовления, двухуровневый напорный клапан может быть использован как индикатор. Поэтому в скороварку встроен двухуровневый напорный клапан. Достоинством следующего индикатора является то, что он, в зависимости от объема и количества приготавливаемой пищи, позволяет индивидуально настроить давление в скороварке, используя клапан. Обратитесь к таблице времен в конце данного руководства пользователя, где вы найдете основные настройки. Вы сможете готовить гораздо более полезные блюда. Ваши продукты будут готовиться очень бережно, так как вы их будете готовить быстрее, в пару и без кислорода. Каждая сэкономленная минута представляет собой сохраненные важные витамины, питательные вещества и минералы. Пища, вами приготовленная, будет лучше на вкус. Приготовление пищи без кислорода помогает сохранить вкус и натуральный цвет ваших овощей. Вы сможете готовить быстрее и экономить время и энергию. Использование данной скороварки экономит вам до 70 % времени, которое вы до этого тратили на приготовление пищи. Более того, вы сможете сохранить энергию, вплоть до 60 % для блюд с более длительным сроком приготовления и 30–40 % для блюд с коротким сроком приготовления. Дополнительные элементы безопасности описаны ниже.

НАПОРНЫЙ КЛАПАН:

для плавнорегулируемых настроек приготовления пищи. Клапан автоматически поддерживает заданные давление и температуру:

Положение I (мягкое приготовление) – 70 кПа – примерно 118 °C

Положение II (быстрое приготовление) – 100 кПа – примерно 130 C



Напорный клапан также может быть установлен в положение сброса давления  и положение для очистки клапана. Безопасным давлением является диапазон в 1,4–1,8 бар (140–180 кПа) – клапан открывается и давление сбрасывается, а максимальным допустимым давлением для данной скороварки является: 3 бар (300 кПа).

ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЙ КЛАПАН:

КРАСНЫЙ индикатор давления может быть виден во время роста давления в скороварке, в течение которого кастрюля будет закрыта (не пытайтесь снять крышку силой). Если индикатор давления не виден, то в скороварке больше нет давления. Ее можно открывать. Если по какой-либо причине клапан управления не сбросил давление, то клапан откроется в соответствии с предписанными значениями.



ОДНОРУЧНАЯ СИСТЕМА ОТКРЫТИЯ/ЗАКРЫТИЯ:

Откройте крышку, нажав кнопку  или . После нажатия кнопок, крышку с кастрюли можно снять или позже вернуть на кастрюлю, если необходимо. Предупреждение! Выпустите весь пар перед тем, как открыть скороварку – никогда не пытайтесь открыть скороварку силой!

ЗАЩИТНОЕ ОКНО

Дополнительным элементом безопасности является защитное обзорное окно в крышке. В случае возникновения избыточного давления внутри скороварки, уплотнительное кольцо уйдет в данное окно и тем самым даст пару выйти.



КРЫШКА С УПЛОТНИТЕЛЬНЫМ КОЛЬЦОМ

Уплотнительные кольца изнашиваются и должны заменяться новыми по мере необходимости.

ВАЖНО: Используйте только оригинальные уплотнительные кольца.

КАСТРЮЛЯ

КАСТРЮЛЯ:

Данная кастрюля, со своим привлекательным и неустаревающим дизайном, изготовлена из высококачественной нержавеющей стали 18/10, надежна и может мыться в посудомоечной машине (БЕЗ КРЫШКИ). Без крышки она может также использоваться как обычная кастрюля.

КОМБИНИРОВАННОЕ ДНО КАСТРЮЛИ:





Сверхпрочное дно, подходящее для всех типов плит. Абсолютно стабильно, обладает наилучшими тепловыми качествами и экономит энергию.

ПОДРОБНЫЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Перед каждым использованием убедитесь, что система предохранительного закрывания, предохранительный клапан и уплотнительное кольцо вымыты и полностью работоспособны. В первую очередь проверьте подвижность предохранительного клапана на внутренней стороне крышки. С помощью чего-либо острого проверьте, свободно ли ходит головка (против давления пружины). Заполните кастрюлю достаточным объемом жидкости (водой, бульоном или соусом), чтобы мог создаваться необходимый объем пара. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Всегда используйте достаточный объем жидкости. НИКОГДА не позволяйте скороварке работать «всухую». Теперь добавьте все, что желаете приготовить. Жидкость и пища, предназначенные для приготовления должны занимать по крайней мере 1/3 объема скороварки. Не более 1/2 для продуктов, которые увеличиваются в объеме или пенятся. Не более 2/3 для всех прочих продуктов. Всегда следите за шкалой на внутренней стороне скороварки. Убедитесь, что между приготавливаемой пищей и крышкой с предохранительным клапаном достаточно места.





ПРИГОТОВЛЕНИЕ пищи в скороварке настолько просто...

- 1) Выберите нужный уровень приготовления с помощью напорного клапана: Выставьте уровень давления – I для мягкого приготовления или II для быстрого приготовления
- 2) Установите плиту на самый высокий уровень мощности.
- 3) Поставьте скороварку с выставленным уровнем давления на плиту, включив последнюю на полную мощность. Красная головка предохранительного клапана появится при росте давления. Начинания с этого момента скороварку открывать нельзя.
- 4) Время достижения необходимого уровня давления зависит от заполненности скороварки. Достижение данного момента обозначается началом постоянного выпуска пара из напорного клапана. Непосредственно время приготовления отсчитывается от этого момента. В этот момент вы должны снизить мощность плиты до минимальной.
- 5) До достижения конца времени приготовления, выключите плиту.
- 6) Медленно, постепенно выпускайте пар или подождите, пока давление не упадет полностью. Аккуратно переведите напорный клапан из положения II в положение сброса давления . Не переводите его из положения II прямо в положение . Сначала переведите его из положения II в положение I, подождите несколько секунд, а затем переведите его из положения I в положение . Если вы готовите на уровне I, то вы можете перевести его сразу в положение .


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Выпускаемый пар очень горяч – остерегайтесь ожогов и ошпаривания лица, тела или рук.

- 7) Подождите, пока из скороварки не выйдет весь пар и затем вы сможете ее открыть. Вы можете снять крышку.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Никогда не открывайте крышку силой. По окончании времени приготовления, выключите плиту и дайте давлению в скороварке полностью упасть. Снимите скороварку с плиты и поставьте ее на подходящую поверхность. Сбросить давление можно следующими тремя способами:

- 1) Дайте скороварке остыть: Подождите, пока красная головка предохранительного клапана не пропадет полностью. Данный метод рекомендуется для растертой или пенящейся пищи.
- 2) Аккуратно переведите напорный клапан из положения II в положение . Не переводите клапан из положения II прямо в положение . Сначала переведите его из положения II в положение I, подождите несколько секунд, а затем переведите его из положения I в положение . Если вы готовите на уровне I, то вы можете перевести его сразу в положение .

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Выпускаемый пар очень горяч.

- 3) Быстрый сброс давления: Подержите скороварку под холодной проточной водой и позвольте воде медленно течь по крышке (а не только по пластмассовым частям), пока красный предохранительный клапан не пропадет из виду. Не ставьте скороварку в воду. После того, как красная головка полностью пропадет, в скороварке не останется давления. Теперь установите напорный клапан в положение . Вы можете выключить скороварку после того, как весь пар будет выпущен. Крышку можно открыть.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не открывайте крышку силой и не трогайте систему безопасности. Скороварка может быть открыта только после сброса давления.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

Вычищайте и мойте скороварку после каждого использования с помощью горячей воды и средства для мытья посуды. Не используйте грубые, абразивные или едкие моющие вещества, а также вещества, содержащие хлор. Крышка скороварки можно мыться в посудомоечной машине, НО КРЫШКУ – НЕЛЬЗЯ.

УХОД ЗА КАСТРЮЛЕЙ

- 1) Всегда мойте посуду в горячей воде с использованием моющего средства: так, чтобы полностью удалить все остатки. Споласкивайте и вытирайте насухо посуду. Затем, чтобы сохранить качество поверхности, капните на нее немного растительного масла. Удалите излишки масла бумажным полотенцем (такой уход за посудой сохранит ее в хорошем состоянии).
- 2) Убедитесь в том, что размер нагревателя на плите не шире нижней поверхности посуды. Это предотвратит перегрев внешней поверхности. Используйте свойство посуды сохранять тепло на длительный срок. Это позволяет сохранить тепло в кастрюле и энергию
- 3) Никогда не оставляйте посуду на плите без присмотра. Перед тем как приступить к уходу за посудой, подождите, пока она полностью остынет.
- 4) Чтобы удалить светлые пятна, которые появляются после приготовления пищи (нагары) оставьте посуду отмочить в растворе горячей воды с моющим средством и затем вытрите ее насухо мягкой салфеткой. Если на кастрюле появились пятна, нагрейте белый уксус и промойте обычным способом. Эти пятна не влияют на качество изделия.
- 5) Не рекомендуется использовать с посудой из нержавеющей стали металлические приборы, а также резать в скороварке продукты.
- 6) Посуду из нержавеющей стали легко содержать и чистить. При мытье посуды руками используйте только мягкие тряпки или губки, которые не поцарапают поверхность. Не используйте агрессивные химикаты. Посуду можно мыть в посудомоечной машине – КАСТРЮЛЮ, НО НЕ КРЫШКУ. При этом необходимо избегать воздействия жесткой воды и использования сильнодействующих чистящих средств. Это может послужить причиной изменения цвета поверхности посуды. что, однако, никоим образом не снижает полезные свойства посуды и ее функциональность.
- 7) Чтобы изделие служило долго, следует обращаться с ним аккуратно и не царапать антипригарное покрытие.

УПЛОТНИТЕЛЬНОЕ КОЛЬЦО

Уплотнительное кольцо следует помыть под горячей проточной водой и высушить. Уплотнительное кольцо следует заменить, когда оно начнет становиться жестким (и коричневым).

КРЫШКА И ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЙ КЛАПАН

Необходимо регулярно полоскать внутри и снаружи под проточной водой в зависимости от частоты приготовления пищи.

НАПОРНЫЙ КЛАПАН

Чистка напорного клапана: отделите верхнюю пластмассовую часть. Для этого следует нажать на клапан и полностью повернуть его налево. После этого его можно поднять вверх и вынуть из гнезда. Помойте его вод проточной водой и установите обратно.

При установке клапана обратно убедитесь, что он попал в пазы, а затем закрепите его поворотом.

РУЧКИ

Достаточно просто прополоскать водой. Регулярно проверяйте, насколько прочно держатся ручки. Если вы заметили, что ручка ослабла, затяните ее отверткой.

ХРАНЕНИЕ

После мытья и сушки скороварки ее следует оставить в чистом, сухом и безопасном месте. Не устанавливайте крышку на кастрюлю без закрытия, храните ее на кастрюле вверх ногами или рядом с кастрюлей.

ЧАСТО ЗАДАВАЕМЫЕ ВОПРОСЫ

Если слишком много времени проходит до кипения:

- Плита недостаточно горячая – установите ее на максимальную мощность

Если красная головка клапана безопасности не появляется – пар выходит из клапана во время приготовления пищи:

- Во время первых нескольких минут это нормально (давление только начинает расти)
- Если этот процесс продолжается, то проверьте следующее:
 - a) достаточно ли разогрета плита? Если нет, то добавьте мощности
 - b) наличествует ли в скороварке достаточно жидкости? Если нет, то добавьте еще, в соответствии с требованиями
 - c) установлен ли напорный клапан на I или II? Если нет, то исправьте
 - d) правильно ли закрыта скороварка? Если нет, то исправьте
 - e) есть повреждения уплотнительного кольца или края кастрюли? Проверьте наличие

Если во время приготовления появляется красная головка предохранительного клапана, но пар не выходит из напорного клапана:

- Подержите скороварку под холодной проточной водой, чтобы снизить давление
- Откройте скороварку
- Очистите напорный клапан и предохранительный клапан

Если пар выходит по краям крышки, то проверьте:

- Правильно ли закрыта крышка? Если нет, то исправьте

Правильно ли установлено предохранительное кольцо?

- Состояние предохранительного кольца (заменить по мере необходимости)
- Чисты ли крышка, предохранительный клапан и напорный клапан? Если нет, то прочистите их.
- В порядке ли край кастрюли? Не используйте поврежденную скороварку, обратитесь в центр технического обслуживания

Если крышку невозможно открыть

- Проверьте, пропал ли предохранительный клапан. Если нет, то сбросьте остаточное давление.
- Остудите скороварку под холодной проточной водой, если необходимо

Если приготавливаемая пища недоварена или переварена, проверьте следующее: Время приготовления (слишком короткое или слишком длинное):

- Выходная мощность плиты
- Правильное положение напорного клапана
- Объем жидкости

Если приготавливаемая пища пригорела:

- Перед чисткой дайте остаткам намокнуть – затем удалите их.
- Не используйте едкие моющие вещества, а также вещества, содержащие хлор.

ТАБЛИЦА ВРЕМЕН ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Время приготовления зависит от многих факторов. Используйте информацию, предоставленную ниже, как указатель, но учтите, что реальное время приготовления может отличаться в зависимости от вашей скороварки, используемой плиты, а также количества и объема пищи.

ТИП	ВРЕМЯ В МИНУТАХ	УРОВЕНЬ ДАВЛЕНИЯ
Бобовые – предварительное намоченные		
Чечевица.....	20-30 минут.....	Уровень II
Горох.....	20-30 минут.....	Уровень II
Бобы (намоченные).....	35-40 минут.....	Уровень II
Вареные/тушеные овощи		
Ананас (в дольках).....	6-8 минут.....	Уровень I
Артишок.....	7-9 минут.....	Уровень II
Белый рис (с длинным зерном).....	4 минуты.....	Уровень II
Белый рис (с мелким зерном).....	6 минут.....	Уровень II
Картофель.....	10 минут.....	Уровень II
Брокколи.....	5-6 минут.....	Уровень I
Персик (сушеный).....	4-7 минут.....	Уровень I
Сельдерей.....	5-7 минут.....	Уровень II
Луковица (целая).....	10 минут.....	Уровень II
Лимоны.....	3-5 минут.....	Уровень I
Лимская фасоль.....	6-10 минут.....	Уровень II
Неочищенный рис (с длинным зерном).....	12 минут.....	Уровень II
Неочищенный рис (с коротким зерном).....	12 минут.....	Уровень II
Грибы.....	8-10 минут.....	Уровень II
Виноград (на мармелад).....	2-4 минуты.....	Уровень I
Спаржа.....	4 минуты.....	Уровень I
Яблоки.....	3-5 минут.....	Уровень I
Клубника (на мармелад).....	2-4 минуты.....	Уровень I
Отварная кукуруза в початках.....	20 минут.....	Уровень II
Цветная капуста.....	5-7 минут.....	Уровень II
Абрикосы.....	4-7 минут.....	Уровень I
Морковь.....	7-10 минут.....	Уровень II
Апельсины.....	3-5 минут.....	Уровень I
Томатное пюре.....	8 минут.....	Уровень I
Томаты.....	3-5 минут.....	Уровень II
Брюссельская капуста.....	5-6 минут.....	Уровень I
Свекла.....	15-18 минут.....	Уровень II
Нарезанный шпинат (свежий или замороженный).....	3-4 минуты.....	Уровень I
Спаржевая фасоль.....	12-15 минут.....	Уровень II
Овощи ассорти.....	10-12 минут.....	Уровень II
Капуста.....	5-7 минут.....	Уровень I
Макароны		
Макароны.....	12-15 минут.....	Уровень II
Спагетти.....	12-15 минут.....	Уровень II
Мясо и птица		
Кубики говядины 25 мм (700 г).....	25-30 минут.....	Уровень II
Говядина (грудинка, свежая или консервированная) 900–1400 г.....	35-40 минут.....	Уровень II
Свекла.....	20-25 минут.....	Уровень II
Баранина.....	25-30 минут.....	Уровень II
Утка (разделанная).....	25-30 минут.....	Уровень II
Утка (целая).....	30-30 минут.....	Уровень II
Курица (целая) 900-1400 г.....	25-30 минут.....	Уровень II
Куриные кубики.....	20-25 минут.....	Уровень II
Рыба и морепродукты		
Омар 700-900 г.....	10-12 минут.....	Уровень II
Карп.....	8-10 минут.....	Уровень I
Скумбрия.....	6-8 минут.....	Уровень I
Мидии.....	6-8 минут.....	Уровень II
Стейк из семги (толщиной в 5 см).....	4-6 минут.....	Уровень I

ЖАЛОБЫ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Соблюдайте все предписания данного руководства пользователя. Сковорода предназначена только для домашнего использования. Соблюдайте все основные правила технического обслуживания сковороды, ухода за ней и чистки, включая частоту одной. Стандартное техническое обслуживание и ремонт, который может быть произведен пользователем и для которого не требуется обращаться в центр технического обслуживания. В случае обнаружения дефекта резины уплотнения, системы клапанов или чего-либо еще, свяжитесь со своим поставщиком или напрямую с центром технического обслуживания **Fast ČR, a.s.** Текущий список доступен по адресу www.fastcr.cz.

ГАРАНТИЯ

Данный продукт подпадает под действие расширенной 5-летней гарантии, которая становится действительной с момента приобретения продукта.

Гарантия, не распространяется на следующее:

- неправильное или противоречащее данному руководству пользователя использование продукта
- внесение в продукт изменений или ремонт посторонним центром технического обслуживания без использования оригинальных частей для ремонта.
- повреждения, вызванные падением или ударом

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Данный продукт подпадает под действие 60-месячной гарантии, которая становится действительной с момента приобретения продукта. Гарантийный период начинается с даты покупки. Гарантийный талон должен быть предъявлен вместе с действительным доказательством совершения покупки данного продукта. Предоставление гарантии не влияет на права клиента, которые относятся к покупке продукта в соответствии со специальными правовыми нормами. Другие взаимоотношения между продавцом и клиентом регулируются действительными положениями Гражданского кодекса.

ПРОДУКТ (Название/номер продукта/ЕИТ):**ДАТА ПРОДАЖИ:****ПОСТАВЩИК (название и адрес предприятия):****ПЕЧАТЬ И ПОДПИСЬ ПОСТАВЩИКА/МАГАЗИНА:**

Данный гарантийный талон должен предъявляться при подаче каждой жалобы.

Держите данный гарантийный талон в сохранности.

Гарантийный талон является действительным только, если он разборчив и правильно заполнен с печатью и подписью поставщика/магазина, датой продажи, адресом поставщика/магазина и описанием продукта.

Гарантия, не распространяется на следующее:

- неправильное или противоречащее данному руководству пользователя использование продукта
- внесение в продукт изменений или ремонт посторонним центром технического обслуживания без использования оригинальных частей для ремонта.
- повреждения, вызванные падением или ударом
- продукт был изношен в ходе обычного использования, без существенного брака

Отправьте вашу обоснованную жалобу поставщику/магазину, где вы приобрели продукт или напрямую в центр технического обслуживания **Fast ČR, a.s.** Текущий список доступен по адресу **www.fastcr.cz**.