

**lamart**

*by Pierre Lamart*

**PRESSURE COOKER**

## PL SZYBKOWAR – INSTRUKCJA OBSŁUGI

Gratulujemy zakupu szybkowaru LAMART by Piere Lamart, wykonanego z wysokiej klasy stali nierdzewnej 18/10 i wytrzymałego tworzywa sztucznego. Przed pierwszym użyciem prosimy o uważne zapoznanie się z niniejszą instrukcją (łącznie z uwagami), oraz zachowanie jej do późniejszego użytku! Zastosowano wysokiej jakości materiały, gwarantujące bezpieczeństwo i długą żywotność tego szybkowaru. Mamy nadzieję, że będą Państwo z niego zadowoleni.

### DANE IDENTYFIKACYJNE

**Producent: Zhejiang Nanlong Group Co.,Ltd;No. 666, Wengbu Village, Jiangnan Road, Yongkang city 321300, Zhejiang, China**

**Dystrybutor: FAST ČR, a.s.; Černokostelecká 2111, 100 00 Praha 10, Czech Republic**

**Typ/Pojemność: DSS22 type 5/7L**

**Ciśnienie robocze (bar): 100 kPa**

**Maksymalne dopuszczalne ciśnienie (bar): 120-160 kPa I.**

### WAŻNE INFORMACJE

- a) Przeczytaj wszystkie instrukcje.
- b) W trakcie użytkowania urządzenia trzymaj je poza zasięgiem dzieci.
- c) Nie wkładaj szybkowaru do nagrzanego piekarnika.
- d) Przy przenoszeniu szybkowaru pod ciśnieniem zachowaj szczególną ostrożność. Nie dotykaj gorących powierzchni. Korzystaj z uchwytów i przycisków. W razie potrzeby korzystaj z odzieży ochronnej.
- e) Nie używaj szybkowaru do celów innych, niż do których jest przeznaczony.
- f) To urządzenie gotuje pod ciśnieniem. Niewłaściwe użytkowanie szybkowaru może spowodować poparzenia. Przed rozpoczęciem podgrzewania upewnij się, że szybkowar jest należycie zamknięty. Zob. „Instrukcja obsługi”.
- g) Nie otwieraj szybkowaru przy użyciu siły. Przed otwarciem szybkowaru upewnij się, że ciśnienie wewnątrz spadło do zera. Zob. „Instrukcja obsługi”.
- h) Nie używaj szybkowaru bez wody. Może to spowodować jego uszkodzenie.
- i) Nie napełniaj szybkowaru do poziomu powyżej 2/3 jego pojemności. Podczas przygotowania potraw, które zwiększają swoją objętość w procesie gotowania, takich jak ryż lub warzywa liofilizowane napełnij szybkowar maksymalnie do połowy.
- j) Używaj odpowiednich źródeł ciepła, zgodnie z instrukcją obsługi.
- k) Po ugotowaniu mięsa ze skórą (np. ozór wołowy), którego objętość może wzrosnąć, nie przekłuwaj mięsa, jeżeli skóra napęczniała, może to spowodować oparzenia.
- l) Podczas gotowania makaronu potrząśnij delikatnie szybkowarem przed jego otwarciem, aby uniknąć wypłynięcia dania.
- m) Przed każdym użyciem sprawdź, czy zawory nie są zapchane. Zob. instrukcja obsługi.
- n) Nie używaj szybkowaru do smażenia dań pod ciśnieniem.
- o) Nie ingeruj w żaden system zabezpieczeń ponad ramy wyszczególnione w instrukcji obsługi.
- p) Stosuj wyłącznie oryginalne części zamienne przeznaczone do danego modelu. Stosuj korpus i pokrywę tego samego producenta, oznaczone jako kompatybilne.
- q) **POSTĘPUJ ZGODNIE Z PODANYMI INSTRUKCJAMI.**

### Przedmowa

Cieszy nas, że wybrałeś szybkowar ze stali nierdzewnej i wierzymy, że będzie on Ci niezawodnie służył. W celu zapewnienia bezpieczeństwa, wytrzymałości i estetyki produktu stosujemy wyjątkowy design i wysokiej jakości materiały oraz wykonujemy kompleksowe testy robocze.

Przy prawidłowym użytkowaniu szybkowar będzie Ci służył przez długie lata. Należy je dokładnie przeczytać, postępować zgodnie z poszczególnymi wskazówkami oraz przestrzegać wymogów dotyczących bezpiecznej obsługi szybkowaru.

Korpus i pokrywę szybkowaru wykonano ze stali nierdzewnej 18/8, która jest łatwa w czyszczeniu i całkowicie bezpieczna w kontakcie z żywnością.

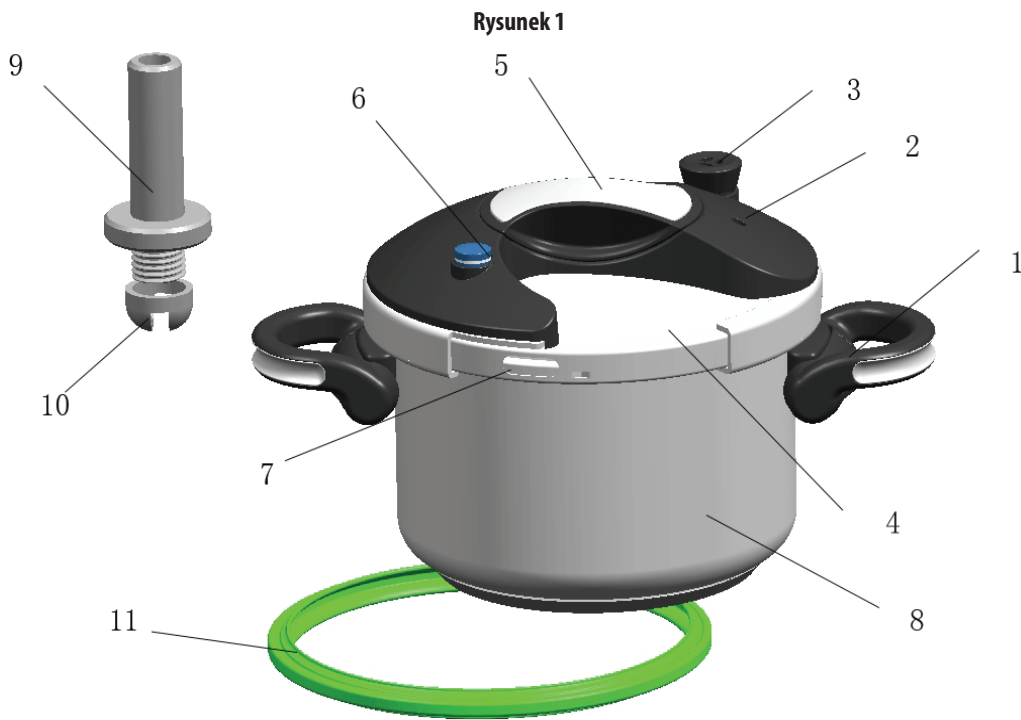
Podwójne dno nadaje się do wszystkich rodzajów źródeł ciepła, w tym indukcji.

Nasz szybkowar spełnia i wykracza poza wymogi normy GB 15066-2004 (szybkowar ze stali nierdzewnej), jest również zgodny z europejską normą EN 12778: 2003.

### Spis treści

OPIS I NUMER MODELU .....	35
PODSTAWOWE PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA .....	35
FUNKCJE .....	36
INSTRUKCJA OBSŁUGI .....	37
PODSTAWOWE DANE TECHNICZNE.....	38
REFERENCYJNA LISTA CZASÓW GOTOWANIA.....	39
KONSERWACJA .....	39
INSTRUKCJA UŻYTKOWNIKA .....	40
GWARANCJA.....	400

## OPIS I NUMER MODELU



- |                              |                           |                                      |
|------------------------------|---------------------------|--------------------------------------|
| 1. Uchwyt                    | 5. Uchwyt pokrywki        | 9. Rurka odpowietrzająca             |
| 2. Zawór bezpieczeństwa      | 6. Wskaźnik bezpiecznika  | 10. Śruba zapobiegająca zablokowaniu |
| 3. Regulator - zawór roboczy | 7. Okienko bezpieczeństwa | 11. Uszczelka                        |
| 4. Pokrywka z blokadą        | 8. Korpus szybkowaru      |                                      |

Numer pozycji	Średnica	Pojemność użytkowa	Ciśnienie robocze	Pierwsze ciśnienie bezpieczeństwa	Drugie ciśnienie bezpieczeństwa
NLP-DSS2240	22 cm	2/3 pojemności	100 kPa	120–160 kPa	180–300 kPa
NLP-DSS2250	22 cm	2/3 pojemności	100 kPa	120–160 kPa	180–300 kPa
NLP-DSS2260	22 cm	2/3 pojemności	100 kPa	120–160 kPa	180–300 kPa
NLP-DSS2270	22 cm	2/3 pojemności	100 kPa	120–160 kPa	180–300 kPa

## PODSTAWOWE PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA

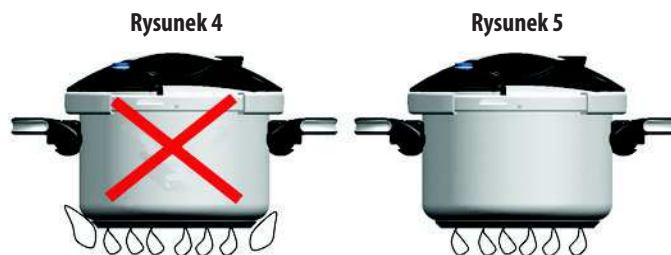
Przed użyciem przeczytaj dokładnie wszystkie instrukcje i upewnij się, że są one dla Ciebie zrozumiałe.

Postępuj dokładnie zgodnie z instrukcją obsługi.

- Ten szybkowar jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego. Nie dopuszcza się możliwości innego użycia. Używaj tego szybkowaru w miejscu niedostępnym dla dzieci i użytkowników, którzy nie zapoznali się z niniejszą instrukcją.
- Nie dotykaj bezpośrednio metalowej powierzchni o wysokiej temperaturze.
- Punkt wrzenia tego szybkowaru leży poniżej 120 °C i może on produkować duże ilości pary, wody, zupy, syropu, ...
- Nie używaj szybkowaru do gotowania soku jabłkowego, pszenicy, fasoli i podobnych potraw, które mogą tworzyć duże ilości pniących się rozdzielonych substancji. Mogłoby dojść do zablokowania zaworu. Jeżeli nie jesteś w stanie uniknąć gotowania dań tego rodzaju, zachowaj szczególną ostrożność.
- Utrzymuj zawór bezpieczeństwa, uszczelkę, zawór bezpiecznika, pokrywę oraz korpus w suchym i czystym stanie.
- Nie wkładaj bezpośrednio do gotowania sody (rysunek 2) i zbyt dużo oleju lub wina (rysunek 3).



7. Upewnij się, że gotujesz na stabilnym palniku. Jeżeli używasz kuchenki gazowej, płomień nie powinien dotykać boków szybkowaru (rysunek 4). Jeżeli używasz kuchenki elektrycznej, średnica palnika nie powinna być mniejsza od dna szybkowaru (rysunek 5).



8. Nie używaj tego szybkowaru do smażenia i gotowania na sucho, aby nie doszło do uszkodzenia i skrócenia żywotności. Nie używaj oleju o bardzo dużej ściśliwości. Aby przedłużyć żywotność i nie dopuścić do uszkodzenia szybkowaru, nie gotuj bez wody (rysunek 6).



9. Jeżeli z zaworu bezpieczeństwa lub okienka bezpieczeństwa wylatuje para, natychmiast wyłącz palnik. Nie używaj produktu, dopóki problem nie zostanie rozwiązany.
10. Nie dotykaj okienka bezpieczeństwa podczas używania szybkowaru.
11. Nie zasłaniaj zaworu regulacyjnego (rysunek 7).
12. Podczas gotowania potraw lub wody nie przekraczaj 2/3 objętości; podczas gotowania ryżu, warzyw i fasoli nie przekraczaj 1/3 objętości. (Rysunek 8)



13. Nie otwieraj pokrywy, jeżeli szybkowar jest pod ciśnieniem; nie kładź szybkowaru na ogniu jeżeli pokrywa nie jest poprawnie założona.
14. Nie dopuść do tego, aby po zakończeniu gotowania w szybkowarze pozostawały zbyt długo sól, ocet, cukier lub woda. Po użyciu wyczyść i wysusz szybkowar.
15. Przed użyciem skontroluj wszystkie elementy szybkowaru, aby zapobiec niebezpieczeństwu.

## FUNKCJE

1. Ten szybkowar jest przeznaczony do użytku domowego. Pokrywę i korpus wykonano ze stali 18/8, która jest estetyczna i wytrzymała; dno jest dwuwarstwowe i nadaje się do użycia na kuchenkach indukcyjnych, elektrycznych, ceramicznych i gazowych.
  2. Bezpieczeństwo zapewnia kilka elementów ochronnych (rysunek 9)
- **Regulator:** Dostępne są dwa poziomy: jeden poziom ciśnienia roboczego 100 kPa oraz jeden poziom spuszczenia ciśnienia.
  - **Zawór bezpieczeństwa:** Zawór bezpieczeństwa służy do automatycznej kontroli ciśnienia wewnętrznego. Jeżeli ciśnienie wewnętrzne jest niższe od ciśnienia bezpiecznego otwarcia, zawór opadnie. Można bezpiecznie otworzyć pokrywę. Jeżeli wewnątrz garnka jest ciśnienie, słupek zaworu podniesie się, w otworze w uchwycie pojawi się czerwony grzybek. Zawór bezpieczeństwa automatycznie spuści ciśnienie, aby używanie szybkowaru było bezpieczne. Jeżeli pokrywa nie jest poprawnie zablokowana, ciśnienie wewnętrzne nie wzrośnie, a zawór bezpieczeństwa będzie tylko wypuszczał parę – wyłącz podgrzewanie i zamknij prawidłowo pokrywę.
  - **Okienko bezpieczeństwa:** Z boku pokrywy znajduje się okienko bezpieczeństwa. Przez okienko to wypuszczana jest para, jeżeli regulator i zawór bezpieczeństwa nie pracują prawidłowo lub jeżeli wewnątrz jest zbyt dużo pary. Dbaj o bezpieczeństwo podczas używania garnka.

Rysunek 9



## INSTRUKCJA OBSŁUGI

### Przed pierwszym użyciem szybkowaru

1. Ze względów bezpieczeństwa przed pierwszym użyciem przeczytaj dokładnie niniejszą instrukcję obsługi. W szczególności zaś „przepisy bezpieczeństwa”.
2. Napełnij szybkowar w 1/2 zimną wodą, zamknij pokrywę i podgrzewaj go, dopóki z zaworu sterowania nie zacznie się wydobywać para. Zdejmij szybkowar z kuchenki i pozostaw pokrywę zamkniętą przez około 10 minut, aby pozbyć się zapachu nowego produktu.
3. Po ostygnięciu otwórz pokrywę. Wylej wodę, a szybkowar umyj i wysusz.

### Normalne użytkowanie

1. Upewnij się, że rurka odpowietrzająca nie jest zablokowana. Jeżeli jest zatkana, wyczyść ją przy pomocy małego patyczka. Upewnij się, że zawór bezpieczeństwa blokujący otwarcie jest czysty i może się poruszać. Uszczelka powinna się znajdować w prawidłowej pozycji.
2. Szybkowar musi być napełniony przynajmniej w 1/4 l wodą lub innym płynem, aby podczas jego użycia wytwarzała się para. Produkty spożywcze lub woda nie mogą przekroczyć 2/3 pojemności szybkowaru. Produkty, które podczas gotowania zwiększają objętość, nie mogą zajmować więcej niż 1/2 szybkowaru.
3. Zamknięta pokrywa: Obróć uchwyt w kierunku strzałki. Będzie słychać dźwięk „PA” sygnalizujący całkowite zamknięcie pokrywy. W razie potrzeby można ułatwić zamykanie i otwieranie pokrywy, dociskając ją ręką (zob. rysunek 10).

Rysunek 10



### Podgrzewanie

1. Przy przenoszeniu i odkładaniu szybkowaru korzystaj z przeznaczonych do tego uchwytów, aby nie dopuścić do oparzeń lub innych zagrożeń.
  2. Szybkowar należy ustawić na równej powierzchni. Podczas podgrzewania średnica palnika nie może przekraczać średnicy szybkowaru. Przy użyciu kuchenki gazowej upewnij się, że płomień nie otacza szybkowaru. Postępuj zgodnie z instrukcją obsługi kuchenek - gazowych, elektrycznych, ceramicznych i indukcyjnych.
  3. Aby szybko zwiększyć temperaturę, podgrzewaj go na dużym ogniu, aby regulator zaczął pracować, zob. Instrukcję bezpieczeństwa punkt 7. Po chwili podgrzewania z zaworu bezpieczeństwa zacznie się ulatniać niewielka ilość pary, co stanowi normalny objaw. Jeżeli zawór bezpieczeństwa pracuje w normalnych warunkach, nie powinna się wydobywać żadna para. Jeżeli z regulatora wydobywa się para, a regulator pracuje (w tym miejscu należy obliczyć czas ogrzewania), ustaw źródło ciepła na najmniejszy poziom, aby podczas gotowania maksymalnie oszczędzać energię. Jeżeli podczas gotowania z regulatora przestanie się wydobywać para, zwiększ ilość ciepła. Jeżeli para z regulatora wydobywa się zbyt szybko, zmniejsz ilość ciepła.
- Przed użyciem sprawdź zawór (czy nie jest zapchany).
  - Przed użyciem upewnij się, że zawór jest czysty.
  - Podczas gotowania lepkich potraw (nie powinny być zbyt lepkie), potrząśnij lekko szybkowarem, aby zapewnić równomierny rozkład ciepła. Ma to zastosowanie w szczególności przy gotowaniu fasoli itp.
  - Jeżeli czyszysz elementy zaworu bezpieczeństwa, postępuj zgodnie z instrukcją obsługi i nie rozbieraj zaworu samodzielnie.
  - Nie wymieniaj elementów we własnym zakresie; w razie potrzeby wymiany jakiegoś elementu skontaktuj się z Twoim sprzedawcą.
  - Jeżeli podczas zamykania i otwierania czerwony zawór bezpieczeństwa nagle się podniesie, uniemożliwiając łatwe zamykanie i otwieranie pokrywy, wciśnij czerwony zawór bezpieczeństwa, aby odblokować zamknięcie pokrywy. Twój nowy szybkowar został zaprojektowany i wyprodukowany zgodnie z restrykcyjnymi normami firmy Nanlong, aby zapewnić niezawodność, łatwą obsługę i bezpieczeństwo. Prawidłowa konserwacja umożliwi mu służyć Ci niezawodnie przez wiele lat.
- Podgrzewanie**  
Przy przenoszeniu i układaniu szybkowaru należy jedną ręką chwycić za krótki dolny uchwyt lub rękojeść w zależności od typu produktu, drugą ręką zaś długą dolną rękojeść, nie należy trzymać jednej strony, aby nie doszło do uszkodzenia elementów.
- Szybkowar należy położyć na równej powierzchni.
  - Zakończenie gotowania w garnku  
Po upływie czasu gotowania zdejmij garnek ze źródła ciepła. Zawór bezpieczeństwa opadnie w dół (etap ten jest częścią czasu gotowania).

- Stan natychmiastowego schłodzenia

Aby natychmiast obniżyć temperaturę i ciśnienie można nacisnąć odpowiedni przycisk zaworu bezpieczeństwa, aby regulator ciśnienia spuścił parę lub umieścić szybkowar pod bieżącą wodą w celu jego ochłodzenia (zob. rysunek); po opadnięciu zaworu bezpieczeństwa można otworzyć pokrywę.

Aby otworzyć pokrywę, jeżeli przekroczono czas gotowania, należy natychmiast schłodzić szybkowar. Ustaw szybkowar na równej powierzchni i schładzaj go przez około jedną minutę pod bieżącą wodą. Nie dopuść, aby woda dostała się do zaworu bezpieczeństwa.



- Stan normalnego stygnięcia

Po zakończeniu gotowania pozostaw szybkowar do naturalnego wystygnięcia i nie otwieraj pokrywę, dopóki nie opadnie zawór bezpieczeństwa.

- Otwórz szybkowar

Obracaj uchwyt w kierunku strzałki.



### Wybrane częste problemy:

Faza	Przyczyna	Sposoby rozwiązania
Po chwili podgrzewania regulator ciśnienia wydaje dźwięk, ale nie wydobywa się para.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Regulator ciśnienia jest zablokowany.</li> <li>2. W wentylatorze zostały produkty spożywcze.</li> <li>3. Podgrzewanie na sucho.</li> <li>4. Szybkowar jest nachylony.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Usuń blokującą substancję.</li> <li>2. Usuń ją przy pomocy igły.</li> <li>3. Zgaś płomień, ustaw szybkowar na równej powierzchni i pozostaw regulator nachylony, aby spuścił ciśnienie; następnie otwórz pokrywę i skontroluj.</li> <li>4. Ustaw szybkowar na równej powierzchni.</li> </ol>
Z zaworu bezpieczeństwa wydobywa się para	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Otwór wentylatora jest zablokowany.</li> <li>2. Wewnątrz jest zbyt dużo produktów.</li> <li>3. Płomień jest zbyt mocny</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Usuń blokujące substancje.</li> <li>2. Usuń produkty.</li> <li>3. Podgrzewaj na małym ogniu, ustaw regulator i wybierz odpowiednie ciśnienie.</li> </ol>
Z całego obszaru wydobywa się para	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Awaria regulatora i zaworu bezpieczeństwa</li> <li>2. Uszczelka została założona nieprawidłowo.</li> <li>3. Uszczelka jest uszkodzona.</li> <li>4. Uszczelka nie jest czysta.</li> <li>5. Nieprawidłowo zamknięta pokrywa.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Usuń ją przy pomocy igły.</li> <li>2. Załóż uszczelkę we właściwej pozycji.</li> <li>3. Wymień uszczelkę na nową.</li> <li>4. Wyczyść uszczelkę.</li> <li>5. Zamknij prawidłowo pokrywę.</li> </ol>

### PODSTAWOWE DANE TECHNICZNE

- Specyfikacja: ciśnienie robocze 100 kPa
- Ciśnienie bezpieczeństwa: od 120 do 160 kPa.
- Bezpieczne otwarcie pokrywę: Jeżeli wartość ciśnienia wewnątrz przekracza 4 kPa, otwarcie pokrywę jest niemożliwe.
- Bezpieczeństwo zamkniętej pokrywę: jeżeli pokrywa nie została poprawnie założona, ciśnienie wewnętrzne jest mniejsze niż 4 kPa.
- Dopuszczalne ciśnienie II: 300 kPa

### Czas gotowania

- Czas gotowania liczy się od chwili, gdy regulator ciśnienia normalnie wypuszcza parę.
- Poniższa lista jest wyłącznie referencyjny; dostosuj czas gotowania według potrzeb.

## REFERENCYJNA LISTA CZASÓW GOTOWANIA

Nazwa potrawy	Produkt + ilość wody	Po ustabilizowaniu się regulatora ciśnienia, mały ogień
Ryż	1/3	4-8 min.
Kaszka owsiana	1/3	8-12 min.
Wołowina	1/2	15-20 min.
Kukurydza	2/3	5-8 min.
Kurczak	1/2	10-15 min.

## KONSERWACJA

### Szybkowar

- Do usuwania zabrudzeń użyj detergentu.
- Wysusz szybkowar.
- Do czyszczenia szybkowaru nie używaj metalowych szczotek, aby nie doszło do zniszczenia metalowej powierzchni.
- Nie dotykaj korpusu garnka metalowymi przyborami.
- Konserwację należy prowadzić regularnie, min. 1x w miesiącu

### Uszczelka

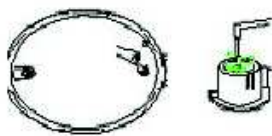
- Usuń wszelkie zabrudzenia z uszczelki.
- Całkowicie wysusz uszczelkę.
- Załóż uszczelkę w prawidłowej pozycji.
- Po dłuższym czasie używania oryginalnej uszczelki należy ją wymienić.

### Regulator ciśnienia, rurka odpowietrzająca i zawór bezpieczeństwa

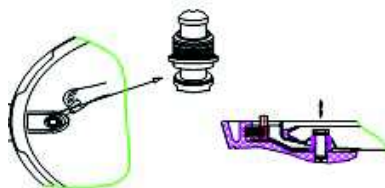
#### Uwaga:

**Naprawy te może wykonywać wyłącznie uprawniona osoba lub serwis!**

- Jeżeli regulator ciśnienia, rurka odpowietrzająca i zawór bezpieczeństwa są zatkane resztkami potraw lub innymi substancjami, wyczyść je przy pomocy małego patyczka, aby zapewnić swobodny przepływ wody. Sprawdź, czy nakrętka zacisku się porusza. Jeżeli się porusza, zmontuj całość ponownie.
- Po każdym użyciu wyczyść zawór regulacyjny. Odkręć nakrętkę, aby odchylić rurkę odpowietrzającą, co umożliwi wyjęcie regulatora. Zawór blokujący otwarcie również wymaga czyszczenia. Można go łatwo odkręcić od pokrywy – po zakończeniu czyszczenia przykręć zawór w pozycji pierwotnej. Oprócz czyszczenia, należy też kontrolować, czy pręt zaworu może swobodnie opaść.



- Zawór bezpieczeństwa należy regularnie czyścić. Aby to zrobić, można go zdjąć z pokrywy i zamontować ponownie w pierwotnej pozycji. Przed użyciem należy obrócić pokrywę i sprawdzić, czy czerwony grzybek może swobodnie opaść.



### Usuń przypalone resztki

- Do ich usuwania używaj delikatnych przyrządów drewnianych.
- Jeżeli przypalone produkty są bardzo lepkie, pozostaw szybkowar do wyschnięcia na słońcu. Zanurz go w całości w oleju a następnie zamocz na chwilę w gorącej wodzie. Nie usuwaj resztek przy pomocy ostrych narzędzi.

### Wyczyść wszystkie elementy

- Po użyciu wyczyść korpus i pokrywę. Przechowuj korpus i pokrywę oddzielnie.
- Szczęki szybkowaru, uszczelki, w razie potrzeby zatkane zawory i dostępne miejsca po i przed każdym użyciem.

Specjalna uwaga:

- **Nie używaj środków czyszczących o charakterze ściernym.**
- **Pokrywy nie można myć w zmywarce do naczyń.**
- **Aby przedłużyć żywotność produktu posmaruj uszczelkę jadalnym tłuszczem.**
- **Aby chronić uszczelkę nie zamykaj pokrywy po użyciu.**
- **Przed rozpoczęciem gotowania należy rozmrozić zamrożone produkty, a fasolę i suszone składniki namoczyć w wodzie.**
- **Aby ułatwić gotowanie potraw z bąbelkami otwórz na chwilę pokrywę i zamknij ją po pozbyciu się bąbelków.**
- **Przy długim gotowaniu problemem może być utrata wody.**

- **Dołóż do mięsa więcej kolorowych przypraw, aby mięso w szybkowarze nie straciło koloru.**
- **Jeżeli zupa wycieka, zmniejsz ogień.**

### **Wymiana**

Zaleca się wymianę uszczelki co 1-2 lata. W razie uszkodzenia, pęknięcia lub zagięcia należy ją natychmiast wymienić. Nie używaj zamienników innych producentów. Skontaktuj się ze sprzedawcą.

## **INSTRUKCJA UŻYTKOWNIKA**

Zawór bezpieczeństwa się nie podnosi:

- Nieprawidłowo zamknięta pokrywa;
- Źródło ciepła jest zbyt słabe, aby zagotować wodę – zwiększ ogień;
- Uszczelka jest zabrudzona lub odkształcona – wyczyść ją lub wymień;
- Sprawdź, czy w szybkowarze jest wystarczająca ilość płynu;

Para uchodzi spod pokrywy:

- Nieprawidłowo zamknięta pokrywa;
- Nieprawidłowo założona lub odkształcona uszczelka – załóż ją poprawnie lub wymień.

### **Zamykanie/otwieranie nie jest elastyczne;**

- Upewnij się, że uszczelka jest prawidłowo dobrana do pokrywy. Wybierz identyczny typ i rozmiar, jaki miała oryginalna uszczelka.
- Poczekaj, aż zawór bezpieczeństwa całkowicie opadnie.
- Otwarcie ze zbyt dużą siłą może spowodować odkształcenie uszczelki. W razie odkształcenia skontaktuj się z wykwalifikowanym specjalistą i poproś go o naprawę lub wymianę.
- Nie wymieniaj żadnych elementów – używaj oryginalnych części.

### **PRZECHOWYWANIE**

Po umyciu i wyschnięciu szybkowaru przechowuj go w czystym i suchym, bezpiecznym miejscu. Nie zakładaj pokrywy i nie zamykaj jej – połóż ją na szybkowarze w pozycji odwróconej lub osobno.

### **REKLAMACE, KONSERWACJA**

Przestrzegaj wszystkich zaleceń podanych w niniejszej instrukcji. Ten szybkowar jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego. Przestrzegaj wszystkich zasad konserwacji szybkowaru ze stali nierdzewnej, zasad obsługi i czyszczenia, w tym jego częstotliwości.

Bieżącą konserwację i naprawy może prowadzić użytkownik; nie ma konieczności kontaktować się z serwisem. W przypadku stwierdzenia wady gumowej uszczelki, systemu zaworu lub innej usterki skontaktuj się ze sprzedawcą lub bezpośrednio z serwisem firmy Fast ČR, a. s. Aktualny wykaz dostępny jest na stronie [www.fastcr.cz](http://www.fastcr.cz).

## **GWARANCJA**

Produkt ten jest objęty przedłużoną 5-letnią gwarancją, obowiązującą od dnia zakupu produktu.

### **KARTA GWARANCYJNA**

Produkt ten jest objęty 60-miesięczną gwarancją, obowiązującą od dnia zakupu produktu. Okres gwarancji rozpoczyna się w dniu zakupu. W przypadku reklamacji należy przedłożyć kartę gwarancyjną wraz z dokumentem zakupu danego produktu. Udzielenie gwarancji nie ma wpływu na prawa kupującego w myśl odrębnych przepisów prawa. Pozostałe stosunki pomiędzy sprzedawcą i kupującym regulują obowiązującym przepisy kodeksu cywilnego.

PRODUKT (Nazwa/Numer produktu/EAN):

DATA SPRZEDAŻY:

SPRZEDAWCA (nazwa i adres):

PIECZĘĆ I PODPIS SPRZEDAWCY/SKLEPU:



Przy każdej zaprotokołowanej reklamacji należy przedłożyć niniejszą kartę gwarancyjną.

Kartę gwarancyjną przechowuj w bezpiecznym miejscu.

Karta gwarancyjna jest ważna wyłącznie po jej czytelnym i prawidłowym wypełnieniu, opatrzeniu pieczęcią i podpisem sprzedawcy/sklepu, datą sprzedaży, adresem sprzedawcy/sklepu i opisem produktu.

Gwarancja nie obejmuje następujących przypadków:

- nieprawidłowe użytkowanie produktu lub użytkowanie produktu w sposób niezgodny z niniejszą instrukcją obsługi
- modyfikacje produktu lub jego naprawy w nieautoryzowanym serwisie lub przez nieautoryzowaną osobę, a także użycie do naprawy nieoryginalnych części.
- uszkodzenia powstałe w wyniku upadku lub uderzenia
- zużycie produktu w wyniku normalnego użytkowania z wyjątkiem wad materiału

W przypadku stwierdzenia wady gumowej uszczelki, systemu zaworu lub innej usterki skontaktuj się ze sprzedawcą lub bezpośrednio z serwisem firmy Fast ČR, a. s.; tel.: 323 204 120. Aktualny wykaz jest dostępny na stronie **www.fastcr.cz**.

## ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

Nie używaj agresywnych i szorujących środków czyszczących – mogłyby uszkodzić powierzchnię (np. środków czyszczących do rur z substancjami żrącymi).

Na skutek nieostrożnego traktowania może dojść do uszkodzenia powierzchni (odprysków). Niedoskonałości te są skutkiem niewłaściwego użytkowania i nie stanowią wady produktu. Czyszczenie zaleca się przeprowadzać zawsze ręcznie przy pomocy delikatnych środków czyszczących i ściereczek lub gąbek. Mycie w zmywarce jest zabronione.

## OCHRONA ŚRODOWISKA NATURALNEGO

W zależności od rozmiarów produktu na wszystkich produktach wydrukowane są oznaczenia informujące o materiałach wykorzystanych do produkcji opakowania, komponentów i akcesoriów oraz o ich recyklingu. Przez prawidłową likwidację tego produktu przyczyniasz się do ochrony cennych zasobów naturalnych i zapobiegasz ewentualnemu negatywnemu wpływowi odpadów na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, do którego mogłoby dojść w wyniku nieprawidłowej likwidacji odpadu. O szczegółowe informacje zwróć się do lokalnych urzędów lub punktów zbioru surowców.

Zgodnie z przepisami narodowymi za nieprawidłową likwidację tego typu odpadu mogą zostać nałożone kary. **Przechowuj torby plastikowe z dala od dzieci, grozi niebezpieczeństwo uduszenia.**

**Klient został poinformowany o funkcji produktu oraz o jego obsłudze.**



**Výrobce / Manufacturer:** FAST ČR, a.s.; Černokostelecká 2111, 100 00 Praha 10, Czech Republic

**[www.lamart.cz](http://www.lamart.cz)**