

**BANQUET**<sup>®</sup>  
FOR YOUR HOME

## Pressure cooker



CE 0408

CLASSIC TYPE

3,5L

5L

6L

7L

9L

EN: Instruction manual

CS: NÁVOD K OBSLUZE

SK: NÁVOD NA OBSLUHU

PL: INSTRUKCJA OBSŁUGI

HU: HASZNÁLATI UTASÍTÁS

DE: Bedienungsanleitung

RU: инструкция по обслуживанию

UA: ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

LT: VARTOTOJO VADOVAS

LV: LIETOŠANAS PAMĀCĪBA

SL: NAVODILA ZA UPORABO

HR: NAPUTAK ZA UPOTREBU

SR: UPUTSTVO ZA UPOTREBU

BS: UPUTE ZA UPOTREBU

RO: Mod de utilizare

BG: УПЪТВАНЕ ЗА ОБСЛУЖВАНЕ

EN: Pressure cooker for home use

CS: Tlakový hrnec pro domácí použití

SK: Tlakový hrniec na domáce použitie

PL: Szybkiowar do użytku domowego

HU: Kukta konyhai használatra

DE: Dampfdrucktopf für die häusliche Anwendung

RU: Скороварка для домашнего использования

UA: Скороварка для домашнього вжитку

LT: Greitpuodis naudojimui namų ūkyje.

LV: Ātrvāritājs izmantošanai mājāsaiņniecībā

SL: Tlačni lonac za gospodinjstvo

HR: Tlačni lonac za upotrebu u kućanstvu

SR: Ekspres lonac za upotrebu u domaćinstvu

BS: Ekonom lonac za kućnu upotrebu

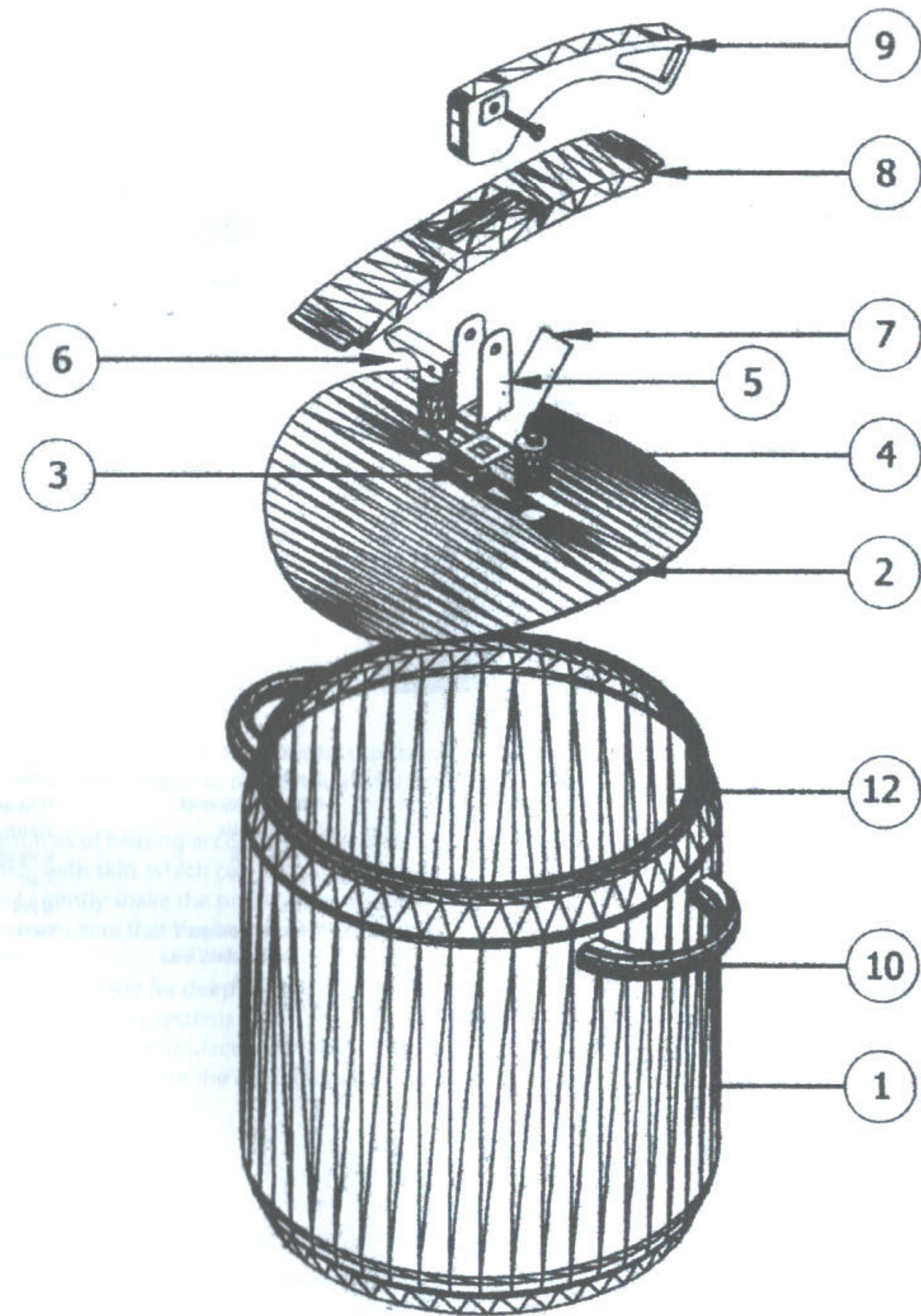
RO: Vas de gătit sub presiune pentru uz casnic

BG: Тенджера под налягане за домашна употреба

Year of manufacture-Rok výroby-Rok produkcji-Gyártási év-Herstellungsjahr-год производства-Рік виробництва-Pagaminimo data-Ražošanas gads-Leto izdelave-Godina proizvodnje-An fabricație-Година на производство: **2020**



**BANQUET**  
FOR YOUR HOME



Classic type	3,5L	5L	6L	7L	9L	
Usable volume 2/3 capacity, využitelný objem: 2/3 objemu využitelný objem: 2/3 objemu używana objętość: 2/3 objętości használható űrtartalom - 2/3 Ausnützbares Volumen: 2/3 des Volumens Полезный объём: 2/3 объёма корисний об'єм: 2/3 об'єму	naudotinas tūris: 2/3 talpos izmantojamais tilpums: 2/3 tilpuma izkoristek: 2/3 prostornine korisna zapremina: 2/3 zapreminine izkoristek: 2/3 prostornine volens utilizabil: 2/3 din capacitate используем обем: 2/3 от обема	2,33L	3,33L	4L	4,6L	6L



EN	CS	SK	PL	HU
1) body of the pot	1) tělo hrnce	1) telo hrnca	1) korpus szybkowara	1) edény
2) lid	2) poklice	2) pokrievka	2) pokrywka	2) tető
3) thread	3) závit	3) závit	3) gwint	3) csavar
4) safety valve	4) bezpečnostní ventil	4) bezpečnostný ventil	4) zawór (wentyl) bezpieczeństwa	4) biztonsági szelep
5) handle part	5) část držadla	5) časť držiadla	5) część uchwyty	5) fogantyú tartozéka
6) working valve	6) pracovní ventil	6) odľahčovací ventil	6) zawór roboczy	6) munkaszelep
7) arch	7) oblouk	7) oblúk	7) blaszka	7) boltív
8) bridge	8) most	8) most	8) most	8) hid
9) lid handle	9) držadlo veka	9) držiadlo veka	9) uchwyt pokrywki	9) fogantyú
10) side handles of the pot	10) postranní madla hrnce	10) postranné rukoväte hrnca	10) uchwyty	10) az edény külső része
11) sandwich like bottom	11) sendvičové dno	11) sendvičové dno	11) dno warstwowe	11) duplarétegű fénék
12) sealing	12) těsnění	12) tesnenie	12) uszczelka	12) tömítés

RU	DE	UA	LT	LV
1) корпус кастрюли	1) Dampfdrucktopf-Körper	1) корпус скороварки	1) puodo korpusas	1) katla korpus
2) крышка	2) Deckel	2) кришка	2) dangtis	2) vāks
3) резьба	3) Gewinde	3) закрити	3) sriegis	3) vītne
4) предохранительный клапан	4) Sicherheitsventil	4) запобіжний клапан	4) apsauginis vožtuvas	4) drošības vārsts
5) часть ручки	5) Griffteil	5) частина ручки	5) rankenos dalis	5) roktura daļa
6) рабочий клапан	6) Arbeitsventil	6) робочий клапан	6) darbinis vožtuvas	6) darba vārsts
7) дуга	7) Bogen	7) дуга	7) lankas	7) loks
8) мост	8) Brücke	8) міст	8) tiltelis	8) tiltiņš
9) ручка крышки	9) Deckelgriff	9) ручка кришки	9) dangčio laikiklis	9) vāka turētājs
10) боковые ручки кастрюли	10) Seitliche Topfgriffe	10) бокові ручки скороварки	10) šoninės puodo rankenos	10) katla sānu malas
11) сэндвичевое дно	11) Sandwichboden	11) дно „сэндвич“	11) dvigubas dugnas	11) slāņains katla dibens
12) уплотнитель	12) Dichtung	12) ущільнення	12) sandarinimas	12) blīvējums

SL	HR	SR	BS	RO
1) telo lonca	1) tijelo lonca	1) Telo lonca	1) tijelo lonca	1) corpul vasului
2) pokrovka	2) poklopac	2) Poklopac	2) poklopac	2) capac
3) navoj	3) navoj	3) Navoj	3) navoj	3) filet
4) varnostni ventil	4) sigurnosni ventil	4) Bezbednosni ventil	4) bezbjednosni ventil	4) supapă de siguranță
5) del držala	5) dio drške	5) Deo drške	5) dio rukohvata	5) parte din mâner
6) delovni ventil	6) odušni ventil	6) Odušni ventil	6) tlačni ventil	6) supapă de lucru
7) lok	7) luk	7) Luk	7) luk	7) arc
8) mostič	8) most	8) Most	8) most	8) pod
9) držalo pokrovke	9) drška poklopca	9) Drška poklopca	9) rukohvat poklopca	9) mâner capac
10) stranski ročaji lonca	10) bočne drške lonca	10) Bočne drške lonca	10) bočni rukohvati lonca	10) mânere laterale
11) dvojno dno	11) dvojno dno	11) Dvojno (duplo) dno	11) duplo dno	11) fund sandwich
12) tesnilo	12) brtvilo	12) Zaptivka	12) zaptivka	12) garnitură

BG
1) тяло на тенджерата
2) капаци
3) резба
4) предпазен клапан
5) част на дръжката
6) работен клапан
7) дъга
8) мост
9) дръжка на капака
10) странични дръжки на капака
11) сандвичово дъно
12) уплътнение

## EN - Instruction manual

### 1) Identification

Producer:

**OMS PASLANMAZ MUTFAK ARACLARI SAN. VE. TIC. LTD. STI.** Istiklal Mahallesi Hürriyet Caddesi No:4, Esenyurt /Istanbul / TR.

Type/capacity: Classic type 3,5/5/6/7/9L

Working pressure (bar): 0,55

Maximal allowed pressure (bar): 1

### 2) Important notice

- Read all the instructions
- Do not leave children near the pressure cooker while cooking.
- Do not put the pressure cooker in hot oven.
- When manipulating with pressure cooker under pressure with high caution. Do not touch hot surfaces. Use the handles and the knob. If necessary use protection.
- Do not use the pressure cooker for other purposes than it is intended to.
- This pot cooks under pressure. Improper use of pressure cooker can cause scalding. Before cooking make sure that the pressure cooker sealed correctly, as written in the „Operating instructions“
- Do not open the pressure cooker by force. Do not open the pressure cooker, unless you are sure, that the inside pressure has dropped, as in „Manipulation“.
- Never use the pressure cooker without water. This could cause serious damage.
- Do not fill the pressure cooker more than 2/3 of its capacity. When cooking such items which expand on its volume (as rice, dehydrated vegetables etc.) do not fill the pressure cooker more than to its half capacity.
- Use appropriate sources of heating according to the instructions.
- When cooking meat with skin, which can increase its volume, do not pierce the meat, you could get burned.
- When cooking pasta gently shake the pressure cooker before opening, by this you avoid ejection of the food.
- Before every use make sure that the hot steam valves are not blocked. As in the instructions.
- Never use the pressure cooker for deep frying under pressure.
- Never interfere with any safety systems which are not mentioned in the instructions
- Use only spare parts from the manufacture for the corresponding model.
- Use only the lid and the body from the manufacture for the corresponding model, which is marked as compatible.
- FOLLOW THESE INSTRUCTIONS

### 3) Description

Pressure cooker for home use, material stainless steel.

Source of heating: electric hotplate, ceramic hob, spiral, gas burner

Usable volume 2/3capacity.



### 4) Installation and assembly

Safety regulations for user:

- When you buy the product make sure that the box contains the manual
- Check if the pressure cooker contains all the parts and that all of the parts are assembled correctly, especially the inner sealing.

### 5) Operating instructions

Description of safety features: the pressure cooker is equipped with safety valve with plastic knob, which needs to be loose and working valve with lever.



## 1) Identifikace

Výrobce: **OMS PASLANMAZ MUTFAK ARACLARI SAN. VE. TIC. LTD. STI.** Istiklal Mahallesi Hürriyet Caddesi No:4,Esenyurt /Istanbul / TR.

Typ/Objem: Classic type 3,5/5/6/7/9L  
Pracovní tlak (bar): 0,55  
Maximální povolený tlak (bar): 1

## 2) Důležitá ustanovení

- Přečtěte všechny instrukce
- Nenechávejte děti v blízkosti tlakového hrnce, pokud je v provozu.
- Nevkládejte hrnec do vyhřáté pečící trouby.
- Manipulujte s tlakovým hrncem, který je pod tlakem s maximální opatrností. Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte držadla a knoflíky. Pokud je to nezbytné, používejte ochranu.
- Nepoužívejte tlakové hrnce pro jiné účely, než pro které jsou určeny.
- Toto zařízení vaří pod tlakem. Nesprávné používání tlakového hrnce může způsobit opaření. Ujistěte se, že před ohříváním je tlakový hrnec řádně uzavřen, viz „Provozní instrukce“.
- Nikdy neotvírejte tlakový hrnec silou. Neotvírejte tlakový hrnec, aniž byste se ujistili, že jeho vnitřní tlak úplně nepoklesl, viz „Manipulace“.
- Nikdy nepoužívejte tlakový hrnec bez vody. Mohlo by dojít k vážnému poškození.
- Nenaplňujte tlakový hrnec nad 2/3 jeho objemu. Při vaření potravin, které se při vaření roztahují, jako je rýže nebo dehydratovaná zelenina, neplňte tlakový hrnec nad polovinu jeho objemu.
- Používejte vhodné zdroje ohřevu podle návodu k obsluze.
- Po uvaření masa s kůží (např. hovězí jazyk), který může nabýt na objemu, nepropichujte maso, pokud je kůže nabobtnalá, mohli byste být opaření.
- Při vaření těstovin jemně zatřeste tlakovým hrncem, než jej otevřete, abyste se vyhnuli vymrštění potravy
- Před každým použitím zkontrolujte, že ventily nejsou ucpány. Viz instrukce pro použití.
- Nikdy nepoužívejte tlakový hrnec pro smažení potravy pod tlakem.
- Nezasahujte do žádného bezpečnostního systému nad rámec instrukcí specifikovaných v instrukcích pro použití.
- Používejte pouze náhradní díly od výrobce pro odpovídající model. Používejte vždy těleso a víko od stejného výrobce, které je označeno jako kompatibilní.
- DODRŽUJTE TYTO INSTRUKCE**

## 3) Popis

Tlakový hrnec pro domácí použití, materiál nerez. ocel  
Zdroj ohřevu: el. plotýnka, sklokeramická varná deska, spirála, plyn. hořák  
využitelný objem: 2/3 objemu



## 4) Instalace a montáž

Bezpečnostní opatření pro uživatele:

- Při koupi se ujistěte, že v kartonu je vložen návod
- Zkontrolujte vždy kompletnost hrnce a správnost usazení vnitřního těsnění

## 5) Provozní instrukce

Popis bezpečnostních zařízení: hrnec je vybaven bezpečnostním ventilem s táhlem opatřeným plastovým zakončením, který při zatažení musí být volně pohyblivý a pracovním ventilem s páčkou. Páčka musí jít volně otočit do vertikální polohy a zpět.

### Instrukce pro použití a způsob provozu

Dodržujte DŮLEŽITÁ USTANOVENÍ uvedená na začátku návodu.

- nerezové nádoby - zásady při používání
- manipulace

Upozornění na nebezpečí při nesprávném použití: dodržujte přesně všechna ustanovení v návodu.

Kontrolní seznam pro případ poruchy:

V případě poruchy odstavte hrnec ihned ze zdroje ohřevu a po vychladnutí znovu zkontrolujte funkčnost jednotlivých částí hrnce. Pokud z pracovního ventilu nevychází po dosažení bodu varu pára, hrnec odstavte a po vychladnutí zkontrolujte průchodnost ventilu.

### Ad A) Nerezové nádoby - zásady při používání

Vážený zákazníku,

zakoupil jste si nádobí, které je vyrobeno z vysoce kvalitní nerezové oceli, což je materiál běžně používaný např. ve zdravotnictví. Lze jej použít u sporáků elektrických, elektrických se sklokeramickou deskou, plynových aj., pokud na obalu výrobku není uvedeno jinak.

Tlakový hrnec je vhodný pro vaření, popř. dušení pokrmů.

### Zásady při ošetřování nerezového nádobí

Před prvním a po každém použití nádobí umyjte tekutým čistícím prostředkem na mytí nádobí a poté jej hned dokonale vysušte.

Nikdy na mytí nepoužívejte prostředky na bázi písku, ostré předměty a drátěnky!!!

V oblastech s vodou s vyšší koncentrací železitých příměsí dbejte na to, aby obsah v hrnci nevychladl.

Z vody se vysrážejí železité konkréce, které klesají ke dnu a na oceli se interakcí vytvářejí nepěkné a těžko odstranitelné hnědé skvrnky.

Duhování vzniklé po uschnutí odstraní octem nebo citrónovou šťávou anebo speciálními prostředky na čištění nerezového nádobí.

Dbejte na to, abyste nádoby nepřehřivali!

Vždy volte správnou velikost plotýnky.

Její velikost musí být buď menší a nebo stejně velká, jako je dno hrnce.

V případě přehřátí se může na povrchu nádob objevit i lehké modré, eventuálně zlatavé až hnědé zbarvení.

Vařte vždy v dokonale čistých nádobách, jen tak zachováte trvale bezvadný vzhled nádobí.

Připálený obsah neodstraňujte ostrými předměty ani drátěnkou, nechte jej odmočit.



### Ad B) Manipulace

1) Otevření prázdného tlakového hrnce před vlastním vařením:

Nejprve dejte páku do pozice uvolněno (opačná pozice než uzavřeno).

V pozici uvolněno je poklice uvolněná a dostatečně prohnutá a je možné ji z hrnce bez problémů vyndat. Před prvním použitím hrnce i všechny jeho části umyjte teplou vodou s přísadkou saponátu a vytřete do sucha.

2) Plnění:

Nenaplňujte tlakový hrnec nad 2/3 jeho objemu.

3) Pro uzavření:

Před usazením poklice zkontrolujte průchodnost ventilů, zda-li nedošlo k zanesení ventilů.

Poté překloupte páku do pozice uvolněno, to je v opačné pozici než uzavřeno. V pozici uvolněno je poklice uvolněná a dostatečně prohnutá a je možné ji vložit do hrnce.

Pak páku zatlačte opačně směrem dolů a zkontrolujte, že víko je po celém obvodu přilehlé a těsní

4) Upozornění:

Zkontrolujte bezpečnostní ventil tak, že zatáhnete za táhlo.

Ventil se musí dát snadno zvednout.

Zatlačte na páčku pracovního ventilu.

Raménko musí pružit a volně se vracet.

5) Začátek vaření:

Na začátku pro dosažení varu vody zvolte vysokou teplotu.

Pracovní ventil musí být ve vertikální poloze, dokud se neozve pískavý zvuk páry vycházející ven.

6) Samotné vaření:

Když začne pára unikat ven, dejte pracovní ventil do horizontální polohy a snižte teplotu.

7) Kontrola:

Zkontrolujte, zda pracovní ventil funguje- zatlačte zlehka na páčku pracovního ventilu, abyste zjistili, zda se pára vypouští ven

8) Otevření hrnce ještě pod tlakem po ukončení vaření:

Počkejte chvíli až hrnec trochu zchladne, pak páčku na pracovním ventilu zdvihněte do svislé polohy, aby vnitřní tlak v hrnci úplně poklesl a vypustíte pár ven (vyčkejte, až unikne veškerá pára). Až unikne veškerá pára





(vnitřní tlak úplně poklesne) je teprve možné otevřít tlakový hrnec  
Nikdy nesmí být otevřeno silou!

## 6) Údržba

Bezpečnostní ustanovení: dodržujte přesně všechna ustanovení v návodu, hrnec je určen pouze pro domácí použití.  
Způsob ošetřování a čištění a jeho frekvence: po každém použití hrnec i víko umyjte.  
Dodržujte zásady pro údržbu nerezového nádobí (víko s ventily myjte pouze pod tekoucí vodou).  
Běžná údržba a opravy, které mohou být provedeny uživatelem: pohledová kontrola a kontrola usazení těsnění uvnitř hrnce, při porušení těsnící gumy nebo jiné závadě kontaktujte prodejce.  
Upozornění na opravy, které mohou být provedeny pouze autorizovaným servisem: vše ostatní kromě povolených činností pro uživatele.

### Seznam opraven:

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

### Identifikace náhradních dílů:

1) pracovní ventil, 2) bezpečnostní ventil, 3) kompletní víko

### Doporučování pro skladování:

hrnec ukládejte na suché místo ve vodorovné poloze s volně vloženým víkem.

## Záruční list

Záruční doba 24 měsíců

Na tento výrobek je poskytována záruční doba 24 měsíců ode dne prodeje v případě, že byl po celou dobu používán v souladu s návodem k obsluze který je dodáván spolu s výrobkem.

Záruka se nevztahuje na tyto případy:

Výrobek byl používán rozporu s NÁVODEM K OBSLUZE

Závady způsobené úderem či pádem

Neautorizované opravy a změny prováděné na výrobku.

Při oprávněné závadě se prosím obraťte na prodejce, u kterého jste výrobek zakoupili.

Ostatní vztahy mezi prodávajícím a kupujícím se řídí podle platných ustanovení Občanského zákoníku.

Název výrobku:.....

Číslo výrobku:.....

EAN číslo:.....

Razítko prodejny:.....

Prodejní cena:.....

Podpis prodávajícího:.....

Datum prodeje .....  
(měsíc slovy):

Tento záruční list je třeba předložit při každé reklamaci.

Ve vlastním zájmu jej proto pečlivě uložte.

Záruční list je platný pouze řádně vyplněný, s razítkem prodejny, datem prodeje a podpisem prodávajícího.

Při reklamaci uveďte zpáteční adresu a telefonní číslo majitele výrobku.

[www.banquetteurope.com](http://www.banquetteurope.com)

 **vetroplus**

spotřební zboží

VETRO - PLUS a.s., Družstevní 17, 250 90 Jirny

tel.: +420 210 083 200

fax: +420 210 083 300

[www.vetroplus.cz](http://www.vetroplus.cz)

## ES PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

č.1/2018

prohlašujeme na svou výlučnou odpovědnost, že

**výrobek:** Tlakový hrnec

**typ/model:** Classic 3L, 3,5L, 4L, 4,5L,5L, 6L, 7L, 8L, 9L, 10L ,12 L,14L  
Belly 3L, 3,5L, 4L, 4,5L,5L, 6L, 7L, 8L, 9L, 10L ,12 L,14L  
Matic Type (Belly, Straight and Cylinder) 5L, 6L, 7L, 8L, 9L, 10L ,12L, 14L

**výrobce:** OMS PASLANMAZ MUTFAK ARACLARI SAN. VE. TIC. LTD. STI  
Istiklal Mahallesi Hürriyet Cad. No:4  
Esenyurt /Istanbul / – Turecko

je ve shodě s následujícími normami:

<u>České normy</u>	<u>Evropské normy</u>
ČSN EN 12983-1 včetně změn	EN 12778 including amendments
a následujícími nařízeními vlády, ve znění pozdějších předpisů (NV) a číslo EU směrnice:	
NV 219/2016 Sb. v platném znění	2014/68/EU including amendments

**TÜV NORD Systems GmbH & Co. KG, Große Bahnstraße 31, D-22525 Hamburg**

zkoušel/certifikoval daný výrobek a vydal :

Certifikát ES přezkoušení typu (Postup posuzování shody B)  
č. 07/202/9280/Z/0270/18/D/0082 ze dne 1.3.2018

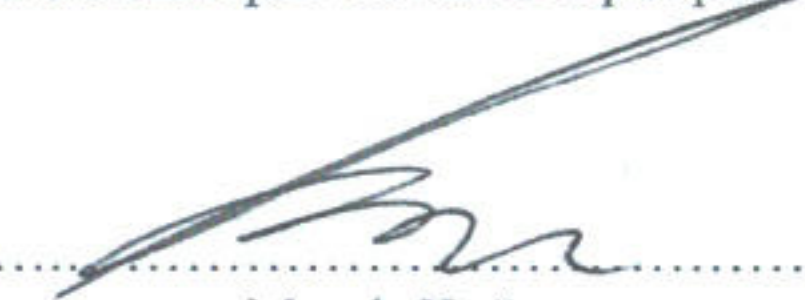
Certifikát deklarující dohled notifikované osoby nad konečným posouzením tlakového zařízení (Postup posuzování shody C2)  
č. 07/202/9280/Z/0271/18/D/0082 ze dne 1.3.2018

Identifikační značka notifikované osoby CE 0408

Poslední dvojčíslí roku, v němž bylo označení CE na výrobek umístěno: 18

Místo vydání: Jirny

Jméno zástupce dovozce a podpis:



Marek Kučera  
Funkce: statutární ředitel

Datum vydání: 15.3.2018