

PL

Ważne postanowienia

- Przeciążaj wszelkie polecenia.
- Dzieci nie powinny się znajdować w pobliżu działającego garnka.
- Nie wkładaj szybkowaró do ogrzanego piekarnika.
- Z szybkowarem, pozostającym pod ciśnieniem, manipuluj z maksymalną uwagą. Nie dotykaj gorących powierzchni. Wykorzystaj uchwyty. Jeżeli jest to konieczne, wykorzystaj środki ochronne.
- Nie stosuj szybkowaru do innych celów niż do których został przeznaczony.
- Urządzenie niniejsze gotuje pod ciśnieniem. Niedopuszczalne wykorzystanie szybkowaru może spowodować oparzenia. Upewnił się, że szybkowar jest przed ogrzewaniem należycie zamknięty. Patrz „instrukcję obsługi.”
- Szybkowar nigdy nie powinno się otwierać używając siły. Nie powinno się go też otwierać, bez stwierdzenia, czy jego ciśnienie wewnętrznego spadło całkowicie. Patrz „instrukcję obsługi”.
- Szybkowar nigdy nie powinno się stosować bez pokrywy. Mogliby dojść do jego poważnego uszkodzenia.
- Szybkowar nie powinno się napełniać powyżej 2/3 jego objętości. Podczas gotowania żywności, która rozszerza swoją objętość podczas gotowania, jak ryż lub warzywa odwodnione, szybkowar nie powinien być napełniany powyżej połowy jego objętości.
- Trzeba wykorzystać odpowiednie źródła ogrzewania, zgodnie z Instrukcją obsługi.
- Po ugotowaniu mięsa ze skóry (np. język wołowy), które może zwiększyć swoją objętość, nie powinno się miejsca przekłuwać, dopóki skóra jest speczona, mogłyby dojść do oparzenia.
- Podczas gotowania makaronów trzeba szybkowarem lekko wstrząsnąć przed tym, nim go otworzysz, z powodu uniknięcia wyrzucenia żywności.
- Przed każdym wykorzystaniem trzeba sprawdzić, czy zawór nie jest zapchany. Patrz „Instrukcja obsługi”.
- Nigdy nie używać szybkowaru do smażenia żywności pod ciśnieniem.
- Nie ingerować do żadnego systemu bezpieczeństwa ponad ramy poleceń wyszczególnionych w Instrukcjach obsługi.
- Można stosować tylko części zamienne producenta, pozostające w zgodzie z odpowiednim modelem. Zawsze trzeba używać garnek oraz pokrywę tego samego producenta, które są oznaczone jako kompatybilne.
- Dotrzymuj niniejszych poleceń.
- Przed każdym gotowaniem trzeba sprawdzić produkt oraz wszelkie jego części. Nigdy nie używać produktu, jeżeli stwierdzisz, że jest nieszczelny lub też garnek w ogóle nie działa. Odnieś go do autoryzowanej naprawy serwisowej.

Przed zastosowaniem prosimy o przeczytanie wszystkich instrukcji. Prosimy dorzućmywać poniższe instrukcje. Należy uważnie przeczytać instrukcję, aby uniknąć uszkodzeń z powodu złej obsługi.

- Przed użyciem należy dokładnie umyć ciępla wodą z płynem do mycia naczyń, wypłukać i wysuszyć. Nie używać środków ściernych, substancji żrących i ostrzych przedmiotów.
- Nigdy nie zauważ żywności w papier, tkaniny oraz opakowaniu z tworzyw sztucznych.
- Po ugotowaniu mięsa ze skóry (np. język z wołowiny), który może uzyskać przyrost objętości, nie przeklukaj miejsca, poki skóra jest napięta, mogłyby dojść do oparzenia.
- Podczas gotowania makaronów prosimy lekko potrząsnąć garnkiem do gotowania jeszcze przed jego otwarciem, by można było zapobiec wystretleniu pokarmu.
- Maksymalna ilość wody to 2/3 całkowitej pojemności szybkowaru. Punkt oznaczony jest napisem „max” w garnku. Nie wypełniaj garnka po brzegi. Minimalny poziom wody nie powinien być mniejszy niż 1/4 litra. Należy przestrzegać minimalnej ilości wody, aby uniknąć uszkodzeń garnka i przypalenia. Nie przygotowywać puree (jabłko czarna porzeczka, rabarbar), potraw na bazie mąki, platków, suszonego grochu, makaronów. Te produkty podczas gotowania wytwarzają pianę i pęcherzyki, które mogą zatkać żarówkę głównie oraz pomocniczy a także spowodować wzrost ciśnienia.
- Przed postawieniem na źródło ciepła, upewnij się, że pokrywa jest dobrze zamknięta oraz z szybkowar nie jest uszkodzony mechanicznie. Kiedy para zaczyna uciekać z zaworu pracy na początku gotowania, natychmiast zdjąć garnek ze źródła ciepła, ochłodzić, odpuścić parę, sprawdzić stan czystości i funkcji obu zaworów, powodem może być to że jest za mało albo za dużo płynu w naczyniu. Jeżeli para wydobywa się wokół pokrywy, usunąć ze źródła ciepła, ochłodzić, odpuścić parę, oraz określić, czy pokrywa jest szczelnie zamknięta, nie ma brudu pomiędzy pokrywą a garnkiem, sprawdzić ilość wody (dopuszczalne 2/3 pojemności).

7/ W przypadku kuchenek gazowych plomień nie może wychodzić poza średnice dna garnka, nie może nadchodzić na ścianki boczne. Gotując na gąsie używać siatki lub płytki grzewczej.

- Przy pierwszych oznakach, że z zaworu wycieka para należy zmniejszyć źródło ciepła - gotowanie będzie bardziej ekonomiczne, a przygotowane posiłyki smaczniejsze. Od tego momentu rozpoczyna się właściwy proces gotowania i od teraz należy rozpoczęć pomiar czasu gotowania.
- Po zdjęciu ze źródła ciepła należy poczekać aż para opuści wnętrze naczynia. Nigdy nie otwierać garnka po ugotowaniu. Ciśnienie można częściej rozprężyć poprzez przerwy i następnie odstawiać 3-4minuty. Aby szybko dostarczyć pokrywkę moźna schodzić garnek zimnej wodzie - nie zanurzać pokrywy! Uważaj na wydobywającą się parę - jest gorąca! Zachowaj szczególną ostrożność aby się nie poparzyć.

Otwieranie:

Po ochłodzeniu i rozprężeniu ciśnienia wewnętrz garnka należy przeciągnąć uchwyt szybkowaru o 180° i wyciągnąć pokrywę. Otwieranie pokrywy odbywać się wyłącznie gdy zawór bezpieczeństwa wa opadnie - wtedy jest w pozycji „otwarte”. Pokrywa posiada specjalny mechanizm blokujący, który zapobiega otwieraniu szybkowaru gdy wewnętrz jest jeszcze wysokie ciśnienie. Po rozpoczęciu gotowania i wzroście ciśnienia wewnętrz garnka zawór bezpieczeństwa unosi się do góry, a specjalna konstrukcja uchwytu zamknięcia szybkowaru zapobiega przypadkowemu otwieraniu pokrywy podczas gotowania.

Zamykanie:

Proces odwrotny do otwierania. Upewnij się że pokrywa jest dobrze osadzona oraz czy powierzchnia styku krawędzi garnka i pokrywy jest czysta. Następnie opuść uchwyt o 180°.

Funkcje Zaworów:

Szybkowar jest wyposażony w 3 niezależne zawory bezpieczeństwa. Przed każdym użyciem sprawdź funkcjonowanie zaworów - z ruchomą zaworą należącą kalkutonie poruszyć. Zawór pracy po pozycji poziomej do pionowej, a zwój bezpieczeństwa pociągnąć do góry. Zawór silikonowy jest nieruchomości - jest to dodatkowe zabezpieczenie na wypadek awarii dwóch standardowych zaworów. Przy ciśnieniu powyżej 2 barów zawór zostaje uwalniony aby zmniejszyć ciśnienie w naczyniu. Czas gotowania jest regulowany w zależności od własnych potrzeb. Załączona tabela z wartościami i czasem gotowania są przybliżone.

Konservacja i użytkowanie:

Po każdym użyciu garnek z pokrywką prawidłowo umyć i osuszyć. Zawory pracy co najmniej raz na miesiąc odkreślić i wyczyścić. Uważaj na prawidłowe zamocowanie zaworów po wyczyszczeniu. Można stosować w zmywarce z wyjątkiem pokrywy. Uszczelki i zawory myć wyłącznie ręcznie. Zaleca się stosowanie preparatów do stali nierdzewnej. Jeśli dojdzie do przegrzania naczynie może zmienić kolor na fioletowy lub brązowy - nie wpływa to jednak na funkcjonalność szybkowaru oraz na wartości odwzorowane przygotowywanych potraw. Taki przebarwienie nie może być podstawa do reklamacji. Sól dodawaj zawsze po zakończeniu gotowania aby uniknąć białego osadu wewnętrz naczynia, który tworzy się w zależności od twardości wody. Taki osad można oczyścić osem, sokiem z cytryny lub środkiem do czyszczenia stali nierdzewnej. Szybkowar w tej linii produktów jest produkowany zgodnie z międzynarodowymi przepisami bezpieczeństwa. Przed pierwszym użyciem prawidłowo przeciągnąć całą instrukcję i zachować ją na przyszłość. Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Wyprodukowane zgodnie z normami EN 168/EC; 2014/68/EC i TS445 EN +12.778-6. Gwarancja na podstawie ustawy, ale nie stosuje się do defektów wynikających z powodu użytkowania niezgodnego z instrukcją oraz wad spowodowanych uszkodzeniem mechanicznym. Po 10 latach stosowania jest konieczne oddać szybkowar do kontroli w autoryzowanym ośrodku serwisowym spółki Orion. W przypadku reklamacji, należy skontaktować się ze sprzedawcą u którego został zakupiony i przedstawić dowód zakupu - paragon.

Ważne informacje i środki ostrożności:

- W przypadku wystąpienia usterek bądź uszkodzeń szybkowaru produkt należy zwrócić do sprzedawcy celem zasiegnięcia informacji o naprawie. W przypadku naprawy mogą być stosowane tylko oryginalne części producenta.
- Podeczas użytkowania należy zachować szczególną ostrożność. Nie zostawiać szybkowaru w pobliżu dzieci.
- Nie wkładać szybkowaru do gorącego piekarnika.
- Szybkowar znajdujący się pod ciśnieniem, przenosić ze szczególną ostrożnością. Nie dotykać gorących części.
- Używać uchwytów i galek, a jeśli to konieczne środki ochrony.
- Nigdy nie otwierać szybkowaru na siłę. Nie otwierać przed upewnieniem się, że ciśnienie wewnętrz szybkowaru spadło całkowicie. Patrz „instrukcję użytkowania”.

- Po ugotowaniu mięsa ze skóry (np. ozorów wołowych), które może pęcznieć pod wpływem ciśnienia nie przekluwać mięsa, dopóki skóra jest napeczniona, może to spowodować oparzenia. Podczas gotowania ziarnistej żywności, delikatnie potrząsnąć szybkowarem przed otwarciem pokrywy, aby uniknąć wyrzucenia żywności.

- Przed każdym użyciem sprawdzić czy „czy zawory bezpieczeństwa nie są zanieczyszczone. Patrz „instrukcję użytkowania”. Nigdy nie używać szybkowaru do ciśnieniowego smażenia żywności w głębokim lub płynnym oleju.
- Nie manipulować żadnymi urządzeniami zabezpieczającymi poza wykonywaniem czynności obsługowych wymienionych w instrukcji obsługi.
- Używać tylko oryginalnych części zaspasowych odpowiednich do danego modelu szybkowaru. W szczególności używać korpusu i pokrywy pochodzących od tego samego producenta, wskazanych jako wzajemnie kompatybilne.
- Zachować niniejszą instrukcję.

Minimalne ciśnienie robocze - 0,6 bar (wartość do otwarcia zaworu roboczego/bezpieczeństwa). Właściwe (wykole) ciśnienie robocze 0,7 bar.
Maksymalne dopuszczalne ciśnienie w szybkowarze 1,2 bar (wartość do otwarcia zaworu roboczego/bezpieczeństwa).
Po przekroczeniu ciśnienia z barów - uruchomienie zaworu silikonowego.
Odporne na ciśnienie ciśnieniowego na odkształcania 5 bar.
Min./maks. dozwolona temperatura wewnętrz naczynia 0 - 140 °C.

Autoryzowany serwis:

PL – Grupa Orion Sp. z o.o. Plonów 21, 41-200 Sosnowiec

Dostawca dla PL: Grupa Orion Sp. z o.o., Obrońców Westerplatte 73a, 40-335 Katowice

Adres korespondencyjny producenta - patrz tekst CZ

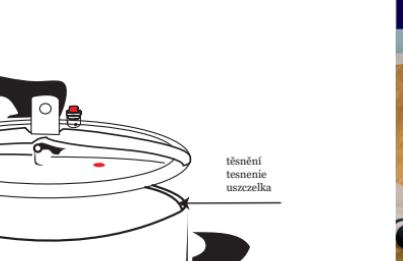
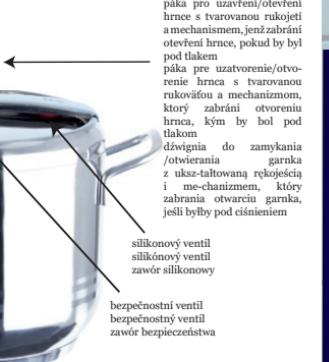
Instrukcja dotyczy szybkowaru po pojemności 3,5 l / 5 l / 7 l / 9 l.

Oznaczenie ustawowe	Umiejscowienie
Znak handlowy	Na dnie naczynia
Rok produkcji	Na dnie naczynia
Numer serii produkcyjnej/partii	Na zewnętrznym płaszczu naczynia
Min./maks. ciśnienie operacyjne	Na zewnętrznym płaszczu naczynia + dno naczynia
Objętość	Na zewnętrznym płaszczu naczynia
Adres korespondencyjny producenta	Na klamrze pokrywy szybkowara

Znaka pro maksymalny pojemność
Znaka pro maksymalne ciśnienie
Znaka napelniania maksymalnego

Maso:	doła/minuty	Zelenina:	doła/minuty
teleci a jehněčí telafacie a jehněčí čilecina jagnięcina	12-15	zeli kapusta kapusta	2-8
kuřecí kuracie kurczak	15-20	cibule cibula cebula	3-8
krůta a slepicé morcacie a slepačie indyk i kurczaki	22-28	brambory zemiaciki zleminiaki	4-11
veprové s kůží bravčové s kožou wieprzowina ze skórką	25-30	špenát špenát szpinak	4
veprové bez kůže bravčové bez kože wieprzowina	20-25	květák karfiol kalafior	5-8
hořčicí hovádzie wołowina	25-35	houby huby grzyby	3-6
Ryby:	doła/minuty	Owoce:	doła/minuty
krety krevety krewetki	8	meruňky maruhely morele	2
treska treska dorsz	14	hrušky hrušky gruszki	3-6
humr homár homar	5	broszke broszkyne brzoskwinie	2
pstruh pstruh pstrag	2	jablka jablka jabłko	1-2

těsnění
tesnení
uszczelka



OTEVŘENÍ - UZAVŘENÍ / OTVÁRANIE - UZATVÁRANIE / OTWIERANIE - ZAMYKANIE



CE

TLAКОVÝ HRNEC
TLAKOVÝ HRNEC

www.oriondomaciportreby.cz



