

## PL

### Instrukcje ogólne:

- Garnek próżniowy GRANDE z pokrywą można używać tylko do opisanego celu przeznaczenia.
- Przed zastosowaniem prosimy uważnie przeczytać wszystkie informacje tu podane. Niniejsza instrukcja obsługi jest częścią integralną garnka a użytkownik musi zawsze postępować w zgodzie z poleceniami tu podanymi.

Energetycznie oszczędny garnek jest odpowiedni do wszelkich rodzajów kuchenek, a więc gazowych, elektrycznych, z płytą ze szkła ceramicznego oraz indukcyjnych. Nie jest przeznaczone do wykorzystania w piekarniku.

### Instrukcje specjalne:

- Dzieci i osoby z obniżonymi zdolnościami fizycznymi oraz psychicznymi mogą garnek używać tylko pod nadzorem osoby dorosłej.
- Garnek nie jest zabawką.
- Czyszczenie urządzenia może dziecko dokonywać także tylko pod nadzorem osoby dorosłej.

### Opis funkcji:

Bez umieszczonej pokrywy, dolną część (garnek) można wykorzystać do gotowania w taki sam sposób, jak zwykły garnek. Przy otwartym garnku dochodzi do utraty dużej części wykorzystanej energii wraz z unikającą parą. Podczas gotowania z umieszczoną i zabezpieczoną pokrywą dochodzi do obniżenia strat pary do minimum. Część pary powstającej w garnku skondensuje na żywności i przekazuje tak swoją energię gotowanej żywności. Część pary skondensuje na samym garnku i w postaci gorącej wody powraca z powrotem do garnka. Dzięki temu procesowi można w garnku gotować z zasadniczo mniejszą ilością wody, przez co dochodzi do obniżenia zużycia energii potrzebnej do ogrzewania. Oddziaływanie pary obniża także czas potrzebny do gotowania. Na skutek uniemożliwienia utraty pary a przez to skrócenia czasu gotowania, można zaoszczędzić aż 50 % energii, która jest konieczna w wypadku zwykłych garnków. Podczas tego bardziej przyjaznego przygotowania żywności dochodzi także do zachowania cennych substancji w żywności i tak samo dochodzi do zachowania własnego smaku żywności.

W pokrywie garnka znajduje się zawór parowy, który zapewnia nieustanne wyrównywanie ciśnienia pomiędzy wnętrzem garnka a okolicą. Dzięki temu już od początku gotowania dochodzi do zapobieżenia ewentualnemu niebezpieczeństwu w konsekwencji nadciśnienia, które mogłoby zaistnieć w wypadku szybkowarów. Pokrywę garnka można dzięki nieustannemu wyrównywaniu ciśnienia kiedykolwiek usunąć.

### Wykorzystanie i utrzymanie:

- W razie ogrzewania garnka bez dodania wody, oleju lub tłuszczu nie może dojść do przegrzania garnka.
- Podczas przygotowania żywności nie może dojść do całkowitego odparowania cieczy.
- Garnek może zostać napełniony maksymalnie do 2/3 objętości garnka. W razie przygotowania żywności, która pęcznieje lub zwiększa swoją objętość, garnek może zostać napełniony maksymalnie do połowy.
- Przed wykorzystaniem zawsze trzeba sprawdzić, czy wszystkie części garnka i pokrywy są czyste - nieczystości lub stary tłuszcz mogą ograniczyć funkcję zaworu parowego.
- Śruby uchwytyw muszą być zawsze mocno dokręcone. W razie poluzowania śrub, trzeba je ponownie dokręcić.
- Podczas manipulacji z żywnością trzeba używać tylko naczyń drewniane lub z plastiku czy też silikonu wytrzymałego na działanie ciepła. Naczynia metalowe mogą uszkodzić warstwę wykończeniową.
- Podczas gotowania i bezpośrednio po gotowaniu można garnka dotykać wyłącznie za pośrednictwem uchwytów. Reszta części garnka może być w trakcie gotowania oraz bezpośrednio po gotowaniu bardzo gorąca.
- Podczas czyszczenia garnka nie stosować ściernych środków czyszczących (pasty do czyszczenia, sztyfty...), mogłoby dojść do uszkodzenia garnka oraz warstwy wykończeniowej.

### Przed pierwszym wykorzystaniem:

- Przed pierwszym wykorzystaniem garnek oraz pokrywę dokładnie wyczyść w celu usunięcia ewentualnych nieczystości z produkcji. Czyszczenie wykonaj gorącą wodą ze środkiem do mycia naczyń. Później wszystko oplucz gorącą wodą i osusz.
- Sprawdź, czy zawór parowy nie jest zanieczyszczony i czy się porusza (nie został zablokowany).
- Sprawdź, czy uszczelka silikonowa pokrywy nie została uszkodzona, np. pękła lub też czy nie jest popękana.

### Przygotowanie żywności:

- Do garnka włożyć żywność. Pokrywę trzeba zabezpieczyć przez przesunięcie uchwytów na maksimum w kierunku do środka pokrywy.
- W celu uniknięcia uszkodzenia lub przegrzania garnka, trzeba do garnka umieścić co najmniej 0,2 l cieczy lub małą ilość oleju czy też tłuszczu.
- Ustaw garnek na kuchence i wybierz wysoki stopień ogrzewania.
- Jak tylko woda zacznie wrzeć, wybierz niższy stopień ogrzewania.
- Przez zawór parowy powinna ulatniać się tylko minimalna ilość pary, ta jest bowiem niezbędna do gotowania wewnątrz garnka.
- Przygotowywana żywność powinna się gotować powoli (na niskim stopniu ogrzewania).

### Otwarcie garnka:

Pokrywę można usunąć kiedykolwiek w trakcie gotowania, tak samo jak w wypadku zwykłych garnków do gotowania. Zawór parowy zapewnia nieustanne wyrównywanie ciśnienia pomiędzy wnętrzem garnka a okolicą. Dzięki temu zapobiega się powstaniu niebezpieczeństwa, do którego mogłoby dojść w konsekwencji nadciśnienia w wypadku szybkowarów.

**OSTRZEŻENIE:** Z każdym otwarciem garnka obniża się oszczędność energii. Jeżeli po zakończeniu gotowania pozostawisz garnek jeszcze przez jakiś czas zamknięty, może w garnku powstać podciśnienie, a to spowoduje, że pokrywę będzie trudno usunąć. W takim wypadku przy pomocy łapki (zawór jest gorący) lekko podnieś czerwoną część kołka zaworu parowego. To spowoduje przedostanie się powietrza do garnka i uwolnienie pokrywy.

### Wykorzystanie na kuchenkach indukcyjnych:

- **OSTRZEŻENIE!** Podczas gotowania na kuchenkach indukcyjnych ma miejsce duża szybkość ogrzewania - garnka nie powinno się podczas ogrzewania przegrzewać!
- Elektromagnetyczne właściwości źródła ogrzewania oraz garnka mogą spowodować powstawanie specyficznych dźwięków. Chodzi o zwyczajne zjawisko i nie oznacza to wady pola indukcyjnego lub naczyń.
- Garnek umieść na środku pola indukcyjnego.
- Po gotowaniu nie dotykaj od razu powierzchni ze szkła ceramicznego, strefa gotowania ogrzewa się ciepłem reszkowym z dna garnka.
- Stosuj płytę grzejną tych samych rozmiarów (w wypadku kuchenek gazowych wielkość płomienia), jak wielkość garnka.

### Utrzymanie garnka:

- Nigdy nie stosuj ściernych środków czyszczących, mogłoby dojść do uszkodzenia warstwy wykończeniowej garnka.
- By nie dochodziło do zasychania resztek żywności, czyść garnek od razu po jego wykorzystaniu i ochłodzeniu.
- Części garnka czyść od razu po każdym wykorzystaniu:
  1. Części oplucz gorącą wodą oraz środkiem do mycia.
  2. Oplucz czystą wodą.
  3. Części osusz ścierką.
  4. W razie dużego zanieczyszczenia zaworu parowego, można go przy pomocy stosownego klucza wyśrubować, wyczyścić i ponownie zaśrubować.
- Garnek jest odpowiedni do zmywarki do naczyń.
- Pokrywa nie jest odpowiednia do zmywarki do naczyń.
- Pierścienia uszczelniającego nie można myć w zmywarce do naczyń, mogłoby dojść do jego stwardnienia.
- W wypadku osadzonych resztek żywności, garnek przed czyszczeniem pozostaw przez chwilę zamoczony.
- Pierścień uszczelniający powinno się w razie częstego stosowania garnka raz w roku wymienić za nowy.

### Przechowanie garnka:

- Garnka nie przechowuj w zamkniętym stanie, mogłoby dojść do powstania kondensatu i zapachu lub do uszkodzenia.
- Pierścień uszczelniający umieść przed przechowaniem garnka z powrotem do pokrywy, by nie doszło do jego ewentualnego pogniczenia lub deformacji.
- W razie uwolnienia śruby uchwytu trzeba go dokręcić przy pomocy odpowiedniego śrubokręta, po dokręceniu garnek jest ponownie przygotowany do wykorzystania.

### Popis hrnce:

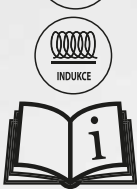
1. Parní ventil umístěný v poklici – zajišťuje neustálé vyrovnání tlaku a snižuje únik páry.  
Parný ventil umiestnený v pokrievke – zaisťuje neustále vyrovnávanie tlaku a znižuje únik pary.  
Zawór parowy umieszczony w pokrywie - zapewnia nieustanne wyrównywanie ciśnienia i obniża utratę pary.
2. Poklici zajištěte posunutím úchytů na maximum směrem do středu pokličky.  
Pokrievku zaistite posunutím úchytu na maximum smerom do stredu pokrievky.  
Pokrywę trzeba zabezpieczyć przez przesunięcie uchwytów na maksimum w kierunku do środka pokrywy.
3. Poklice.  
Pokrievka.  
Pokrywa.
4. Silikonová pojistka umístěná v poklici.  
Silikónová poistka umiestnená v pokrievke.  
Bezpiecznik silikonowy umieszczony w pokrywie.
5. Silikonové těsnění.  
Silikónové tesnenie.  
Uszczelka silikonowa.
6. Masivní litý hliníkový hrnec se zesíleným dnem s ocelovým plátom.  
Masívny liaty hliníkový hrniec so zosilneným dnom s ocelovým plátom.  
Masyny lany garnek aluminiowy ze wzmocnionym dnem z płytą stalową.



# orion



bez poklice



113156  
NÍZKOTLAKÝ HRNec  
NÍZKOTLAKOVÝ HRNIEC

## CZ

**Obecné pokyny:**

- Hrniec GRANDE nízkotlaký s poklički používejte pouze k popsanému účelu použití.
- Před použitím si pozorně přečtěte všechny informace zde uvedené. Tento návod k použití je součástí hrnce a uživatel se musí vždy řídit pokyny v něm uvedenými.

Energeticky úsporný hrnec je vhodný pro všechny druhy sporáků, tedy plynové, elektrické, se sklokeramicou deskou a indukční. Není určeno pro použití v troubě.

**Speciální pokyny:**

- Děti a osoby se sníženými fyzickými nebo mentálními schopnostmi mohou hrnec používat pouze pod dozorem dospělé osoby.
- Hrniec není hračka.
- Čištění přístroje smí děti provádět rovněž pouze pod dozorem dospělé osoby.

**Popis funkce:**

Bez nasazené pokličky lze spodní část (hrnec) používat stejně jako běžný hrnec na vaření. Při otevřeném hrnci se velká část použité energie ztrácí společně s unikající párou. Při vaření s nasazenou a zajištěnou pokličí se snižuje ztráta páry na minimum. Část páry vznikající v hrnci kondenzuje na potravinách a svou energii tak předává připravovaným potravinám. Část páry kondenzuje na samotném hrnci a ve formě horké vody padá zpět do hrnce. Díky tomuto procesu lze v hrnci vařit s podstatně menším množstvím vody a tím se spotřebuje méné energie, potřebné k ohřevu. Působení páry také snižuje dobu potřebnou k vaření. Díky zabráníení ztráty páry a tím zkrácení doby vaření lze ušetřit až 50 % energie, která je potřebná u běžných hrnců. Při této šetrnější přípravě potravin také dochází k zachování cenných látek v potravinách a stejně tak je zachována vlastní chuť porvatin.

V pokličce hrnce je umístěn parní ventil, který zajišťuje neustálé vyrovnávání tlaku mezi vnitřkem hrnce a okolím. Díky tomu je již od začátku vaření zabráněno případnému nebezpečí z důvodu přetlaku, které může vzniknout u tlakových hrnců. Pokličku hrnce lze díky neustálému vyrovnání tlaku kdykoliv sejmut.

**Použití a údržba:**

- Při zahřívání hrnce bez přidání vody, oleje nebo tuku nesmí dojít k přehřátí hrnce.
- Během přípravy pokrmů nesmí dojít k úplnému vypaření tekutiny.
- Hrniec může být naplněn maximálně do 2/3 objemu hrnce. Při přípravě potravin, které bobtnají či nabývají na objemu může být hrnec naplněn maximálně do poloviny.
- Před použitím vždy zkontrolujte, zda jsou všechny části hrnce a poklice čisté – nečistoty nebo starý tuk mohou omezit funkci parního ventilu.
- Šrouby úchytlů musí být vždy pevně dotažené. Při uvolnění šroubů tyto znovu dotáhněte.
- Pro manipulaci s potravinami používejte pouze náčiní ze dřeva, tepelně odolného plastu či silikonu. Kovové náčiní může poškodit povrchovou úpravu.
- Při vaření a krátce po vaření se hrnce dotýkejte výhradně za uší. Ostatní části hrnce mohou být při a krátce po vaření velmi horké.
- Při čištění hrnce nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky (čisticí pasty, drátěnky…), moho by dojít k poškození hrnce a povrchové úpravy.

**Před prvním použitím:**

- Před prvním použitím hrnec a poklici důkladně vyčistíte pro odstranění případných nečistot z výroby. Čištění proveďte horkou vodou s přípravkem na mytí nádobí. Následně vše opláchněte horkou vodou a osušte.
- Zkontrolujte, zda parní ventil není znečištěný, a zda je pohyblivý (není zablokovaný).
- Zkontrolujte, zda není silikonové těsnění poklice poškozené, např. prasklé, či zda nemá trhliny.

**Příprava pokrmu:**

- Do hrnce vložte potraviny. Pokličku umístěte na hrnec a zajištěte posunutím úchytlů na maximum směrem do středu pokličky.
- Abyste předešli poškození nebo přehřátí hrnce, dejte do hrnce vždy nejméně 0,2 l tekutiny nebo malé množství oleje či tuku.

- Postavte hrnec na sporák a zvolte vysoký stupeň ohřevu.
- Jakmile začne voda vařit, zvolte nižší stupeň ohřevu.
- Parním ventilem by mělo unikat co nejméně páry, tato je potřeba pro využití při vaření uvnitř hrnce.
- Připravované potraviny by se měly pouze pomalu vařit (na nízkém stupni ohřevu).

**Otevření hrnce:**

Pokličku můžete otevřít kdykoliv během vaření, stejně jako u běžných hrnců na vaření. Parní ventil zajišťuje nepřetržitou rovnováhu tlaku mezi vnitřkem hrnce a okolím. Díky tomu je zabráněno vzniku nebezpečí, ke kterému může dojít z důvodu přetlaku u tlakových hrnců.

**UPOZORNĚNÍ:** Při každém otevření hrnce se snižuje úspora energie. Pokud hrnec po vaření necháte delší dobu uzavřený, může v hrnci dojít k vytvoření podtlaku a díky tomu bude obtížné pokličku otevřít. V tom případě pomoci chňapky (ventil je horký) mírně nadzdvihněte červenou část kolíku parního ventilu. Tím vnikne do hrnce vzduch a pokličku uvolní.

**Použití na indukčních varných deskách:**

- UPOZORNĚNÍ!** Při vaření na indukčních varných deskách je velká rychlost ohřevu - hrnec při ohřívání nepřejívejte!
- Elektromagnetická vlastnost topného zdroje a hrnce může způsobit vydávání specifických zvuků. Jedná se o běžný jev a neznamená vadu indukčního pole či nádobi.
- Hrniec umístěte na střed indukčního pole.
- Po vaření se hned nedotýkejte sklokeramické plochy, varná zóna se zahřívá zbytkovým teplem dna hrnce.
- Používejte plotýnku stejné velikosti (u plynových sporáků velikost plamene) jako je velikost hrnce.

**Údržba hrnce:**

- Nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, mohlo by dojít k poškození povrchu hrnce.
- Aby nedocházelo k zasychání zbytků potravin, čistěte hrnec co nejdříve po jeho použití a vychladnutí.
- Součástí hrnce čistěte ihned po každém použití:
  - Díly vypláchněte horkou vodou a mycím prostředkem.
  - Opláchněte čistou vodou.
  - Osušte součásti utěrkou.
  - Při silném znečištění parního ventilu ho můžete pomocí odpovídajícího klíče vyšroubovat, vyčistit a znovu zašroubovat.
- Hrniec je vhodný do myčky nádobí.
- Poklička není vhodná do myčky nádobí.
- Těsnicí kroužek nelze mýt v myčce nádobí, mohlo by dojít k jeho ztvrdnutí.
- V případě usazených zbytků potravin nechte hrnec před čištěním krátce odmočit.
- Těsnicí kroužek byste měli při častém používání hrnce jednou ročně vyměnit za nový.

**Uložení hrnce:**

- Hrniec neskladujte v uzavřeném stavu, mohl by vznikat kondenzát a mohlo by tak dojít ke vzniku zápachu nebo k poškození.
- Těsnicí kroužek umístěte před uložením hrnce zpět do pokličky, aby případně nebyl mačkán a deformován.
- Při uvolnění šroubu úchytu tento utáhněte vhodným šroubovákem, po utažení je hrnec opět připraven k provozu.

## SK

**VŠObecné pokyny:**

- Hrniec GRANDE nízkotlakový s pokrievkou používajte iba k popísanému účelu použitia.
- Pred použitím si pozorne prečítajte všetky informácie tu uvedené. Tento návod na použitie je súčasťou hrnce a používateľ sa musí vždy riadiť pokynmi v ňom uvedenými.

Energeticky úsporný hrniec je vhodný pre všetky druhy sporákov, teda plynové, elektrické, so sklokeramicou doskou a indukčné. Nie je určený pre použitie v rúre.

**Špeciálne pokyny:**

- Deti a osoby so zníženými fyzickými alebo mentálnymi schopnosťami môžu hrniec používať iba pod dozorom dospelej osoby.
- Hrniec nie je hračka.
- Čistenie prístroja smú deti vykonávať tiež iba pod dozorom dospelej osoby.

**Popis funkcie:**

Bez nasadenej pokrievky možno spodnú časť (hrniec) používať rovnako ako bežný hrniec na varenie. Pri otvorenom hrnci sa veľká časť použitej energie stráca spoločne s unikajúcou parou. Pri varení s nasadenou a zaistenou pokrievkou sa znižuje strata pary na minimum. Časť pary vznikajúca v hrnci kondenzuje na potravinách a svoju energiu tak odovzdáva pripravovaným potravinám. Časť pary kondenzuje na samotnom hrnci a vo forme horúcej vody padá späť do hrnce. Vďaka tomuto procesu možno v hrnci variť s podstatne menším množstvom vody a tým sa spotrebuje menej energie, potrebnej k ohrevu. Pôsobenie pary tiež znižuje dobu potrebnú na varenie. Vďaka zabráneniu straty pary a tým skráteniu doby varenia je možné ušetriť až 50 % energie, ktorá je potrebná u bežných hrncov. Pri tejto šetrnejšej príprave potravín tiež dochádza k zachovaniu cenných látok v potravinách a rovnako tak je zachovaná vlastná chuť potravín.

V pokrievke hrnce je umiestnený parný ventil, ktorý zaisťuje neustále vyrovnávanie tlaku medzi vnútoru hrnce a okolím. Vďaka tomu je už od začiatku varenia zabránené prípadnému nebezpečenstvu z dôvodu pretlaku, ktoré môže vzniknúť u tlakových hrncov. Pokrievku hrnce možno vďaka neustálemu vyrovnávaní tlaku kedykoľvek sňať.

**Požitie a údržba:**

- Pri zahrievaní hrnce bez pridania vody, oleja alebo tuku nesmie dôjsť k prehriatiu hrnce.
- Počas prípravy pokrmov nesmie dôjsť k úplnému vypareniu tekutiny.
- Hrniec môže byť naplnený maximálne do 2/3 objemu hrnce. Pri príprave potravín, ktoré bobtnajú či naberajú na objeme môže byť hrniec naplnený maximálne do polovice.
- Pred použitím vždy skontrolujte, či sú všetky časti hrnce a pokrievky čisté – nečistoty alebo starý tuk môžu obmedziť funkciu parného ventilu.
- Skrutky ventilov musia byť vždy pevne dotiahnuté. Pri uvoľnení skrutiek tieto znova dotiahnite.
- Pre manipuláciu s potravinami používajte iba náčinie z dreva, tepelne odolného plastu či silikónu. Kovové náčinie môže poškodiť povrchovú úpravu.
- Pri varení a krátko po varení sa hrnce dotýkajte výhradne za uší. Ostatné časti hrnce môžu byť pri a krátko po varení veľmi horúce.
- Pri čistení hrnce nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky (čistiace pasty, drôtenky…), mohlo by dôjsť k poškodeniu hrnce a povrchovej úpravy.

**Pred prvým použitím:**

- Pred prvým použitím hrniec a pokrievku dôkladne vyčistíte pre odstránenie prípadných nečistôt z výroby. Čistenie vykonajte horúcou vodou s prípravkom na umývanie riadu. Následne všetko opláchnite horúcou vodou a osušte.
- Skontrolujte, či parný ventil nie je znečistený a či je pohyblivý (nie je zablokovaný).
- Skontrolujte, či nie je silikónové tesnenie pokrievky poškodené, napr. prasknuté, alebo či nemá trhliny.

**Příprava pokrmu:**

- Do hrnce vložte potraviny. Pokrievku umiestnite na hrniec a zaistite posunutím úchytov na maximum smerom do stredu pokrievky.
- Aby ste predišli poškodeniu alebo prehriatiu hrnce, dajte do hrnce vždy najmenej 0,2 l tekutiny alebo malé množstvo oleja či tuku.
- Postavte hrniec na sporák a zvolte vysoký stupeň ohrevu.

- Akonáhle začne voda variť, zvolte nižší stupeň ohrevu.
- Parným ventilom by malo unikať čo najmenej pary, táto je potreba pre využitie pri varení vnútri hrnce.
- Připravované potraviny by sa mali len pomaly variť (na nízkom stupni ohrevu).

**Otvorenie hrnce:**

Pokrievku môžete otvoríť kedykoľvek počas varenia, rovnako ako u bežných hrncov na varenie. Parný ventil zaisťuje nepretržitú rovnováhu tlaku medzi vnútoru hrnce a okolím. Vďaka tomu je zabránené vzniku nebezpečenstva, ku ktorému môže dôjsť z dôvodu pretlaku u tlakových hrncov.

**UPOZORNENIE:** Pri každom otvorení hrnce sa znižuje úspora energie. Pokiaľ hrniec po varení necháte dlhšiu dobu uzavretý, môže v hrnci dôjsť k vytvoreniu podtlaku a vďaka tomu bude ťažké pokrievku otvoriť. V tom prípade pomocou chňapky (ventil je horúci) mierne nadvihnite červenú časť kolíka parného ventilu. Tým vnikne do hrnce vzduch a pokrievku uvoľní.

**Použitie na indukčných varných doskách:**

- UPOZORNENIE!** Pri varení na indukčných varných doskách je veľká rýchlosť ohrevu - hrniec pri ohrievaní neprehrievajte!
- Elektromagnetická vlastnosť vykurovacieho zdroja a hrnce môže spôsobiť vydávanie špecifických zvukov. Ide o bežný jav a nezmená vadu indukčného poľa či riadu.
- Hrniec umiestnite na stred indukčného poľa.
- Po varení sa hneď nedotýkajte sklokeramickej plochy, varná zóna sa zahrieva zvyškovým teplom dna hrnce.
- Používajte platničku rovnakej veľkosti (pri plynových sporákov veľkosť plameňa) ako je veľkosť hrnce.

**Údržba hrnce:**

- Nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, mohlo by dôjsť k poškodeniu povrchu hrnce.
- Aby nedochádzalo k zasychaniu zvyškov potravín, čistíte hrniec čo najskôr po jeho použití a vychladnutí.
- Súčasťi hrnce čistite ihneď po každom použití:
  - Diely vypláchnite horúcou vodou a umývacím prostriedkom.
  - Opláchnite čistou vodou.
  - Osušte súčiastky utierkou.
  - Pri silnom znečistení parného ventilu ho môžete pomocou zodpovedajúceho kľúča vyskrutkovať, vyčistiť a znovu zaskrutkovať.
- Hrniec je vhodný do umývačky riadu.
- Pokrievka nie je vhodná do umývačky riadu.
- Tesniaci krúžok nemožno umývať v umývačke riadu, mohlo by dôjsť k jeho stvrdnutiu.
- V prípade usadených zvyškov potravín nechajte hrniec pred čistením krátko odmočiť.
- Tesniaci krúžok by ste mali pri častom používaní hrnce raz ročne vymeniť za nový.

**Uloženie hrnce:**

- Hrniec neskladujte v uzavretom stave, mohol by vznikaf kondenzát a mohlo by tak dôjsť k vzniku zápachu alebo k poškodeniu.
- Tesniaci krúžok umiestnite pred uložením hrnce späť do pokrievky, aby prípadne nebol stlačený a deformovaný.
- Pri uvoľnení skrutky úchytu tento utiahnite vhodným skrutkovačom, po utiahnutí je hrniec opäť pripravený na prevádzku.

## www.oriondomacipotreby.cz

Vyrobeno pro Velkoobchod Orion s.r.o., Nedošín 132, 570 01 Litomyšl.

Pre SK Orion Trade s.r.o., Pezinská cesta 30, 903 01 Senec.