

orion

BIONET



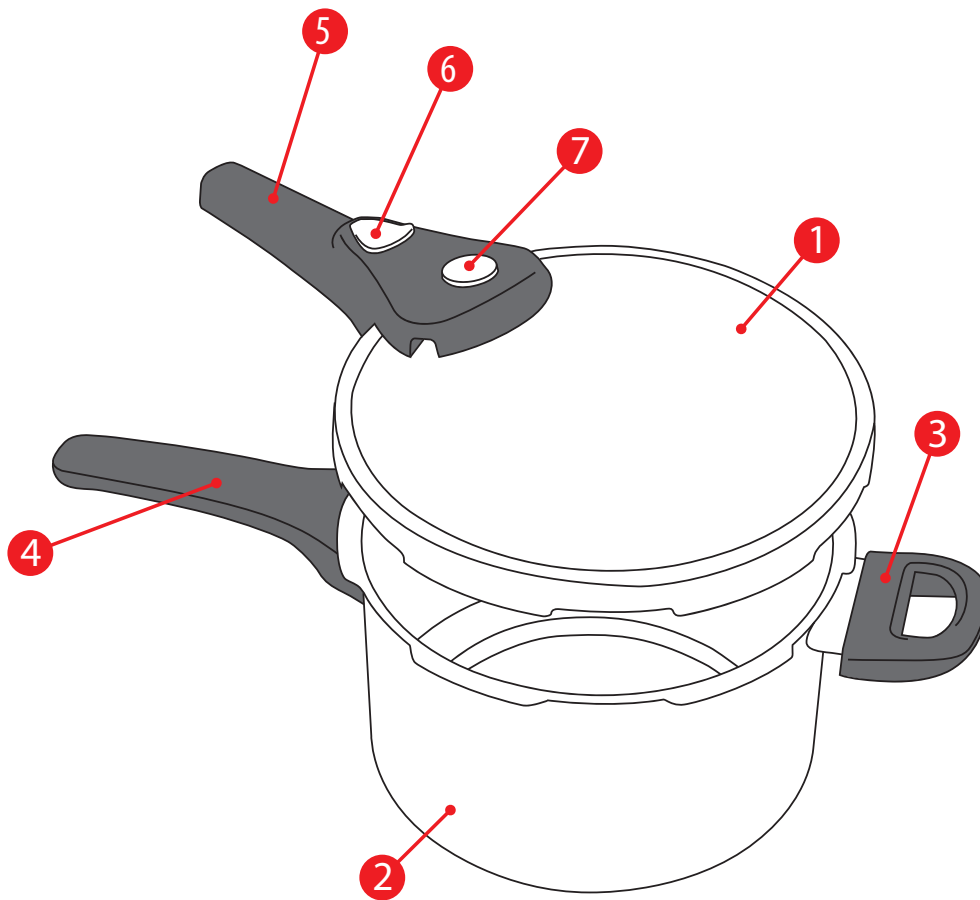
**NÁVOD
TLAKOVÝ HRNEC BIONET
TLAKOVÝ HRNIEC BIONET
INSTRUKCJE
SZYBKOWAR BIONET
113313, 113314**

Důležitá ustanovení – instrukce pro použití

- a) Přečtěte si všechny instrukce.
- b) Nenechávejte děti v blízkosti tlakového hrnce, pokud je v provozu.
- c) Nevkládejte tlakový hrnec do vyhřáté pečící trouby.
- d) Manipulujte s hrncem, který je pod tlakem, s maximální opatrností. Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte držadla, a pokud je to nezbytné, i další ochranné pomůcky.
- e) Nepoužívejte tlakové hrnce pro jiné účely, než pro které jsou určeny.
- f) Toto zařízení vaří pod tlakem. Nesprávné používání může způsobit opaření. Ujistěte se, že před ohříváním je tlakový hrnec řádně uzavřen. Viz „instrukce pro použití“.
- g) Nikdy neotvírejte hrnec silou. Neotvírejte tlakový hrnec, aniž byste se ujistili, že jeho vnitřní tlak úplně poklesl. Viz „instrukce pro použití“.
- h) Nikdy nepoužívejte hrnec bez vody. Mohlo by dojít k jeho vážnému poškození.
- i) Nenaplňujte tlakový hrnec nad 2/3 jeho objemu. Při vaření potravin, které se při vaření roztahují, jako je rýže nebo dehydratovaná zelenina, neplňte hrnec nad polovinu jeho objemu.
- j) Používejte vhodné zdroje ohřevu podle návodu k obsluze.
- k) Po uvaření masa s kůží (např. hovězí jazyk), které může nabýt na objemu, nepropichujte maso, pokud je kůže nabobtnalá, mohli byste být opaření.
- l) Při vaření těstovin a podobných surovin jemně zatřeste tlakovým hrncem předtím, než jej otevřete, abyste se vyhnuli vymrštění.
- m) Před každým použitím zkontrolujte, že ventily nejsou ucpané. Viz „instrukce pro použití“.
- n) Nikdy nepoužívejte tlakový hrnec pro smažení potravy pod tlakem.
- o) Nezasahujte do žádného bezpečnostního systému nad rámec instrukcí specifikovaných v „instrukcích pro použití“ (návod).
- p) Používejte pouze náhradní díly od výrobce pro odpovídající model. Používejte vždy těleso a víko od stejného výrobce, které je označeno jako kompatibilní.
- q) Dodržujte tyto instrukce.
- r) Před každým vařením zkontrolujte výrobek a všechny jeho součásti. Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud zjistíte, že není těsný anebo hrnec vůbec nefunguje. Odneste jej do autorizované servisní opravy.

Před použitím si přečtěte všechny instrukce. Dodržujte tyto instrukce.

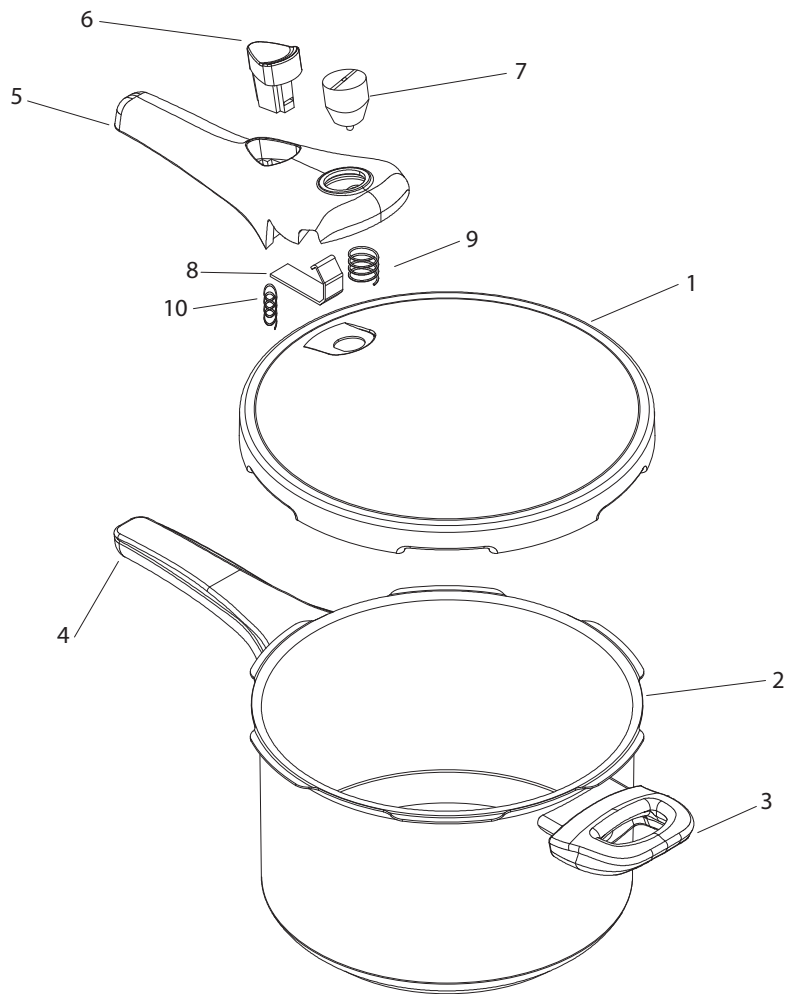
Vnější popis výrobku



1. Víko TH
2. Tělo TH
3. Držadlo/úchyt těla hrnce
4. Držadlo/rukojeť těla TH
5. Držadlo/rukojeť poklice TH
6. Uzavírací/otvírací tlačítko uzamykacího mechanismu víka
7. Pracovní/bezpečnostní ventil TH + prostor pro únik páry pomocí ventilu

Podrobný popis částí výrobku

1. Nerezové víko
2. Nerezové tělo hrnce
3. Pomocné držadlo/úchyt těla hrnce
4. Držadlo rukojeti těla TH – spodní část
5. Držadlo rukojeti TH – vrchní část
6. Tlačítko uzavíracího mechanismu pro otevření
7. Ventil tlakového hrnce
8. Uzavírací západka
9. Pružina ventilu TH
10. Pružina uzavíracího mechanismu



- 1/ Silné akutertermické dno díky svým vlastnostem spoří tepelnou energii. Vrstvené sendvičové dno slouží k maximálnímu efektu vodivosti při zahřívání a rozvodu tepelné energie. Vaříme na nižším stupni, vypínáme s předstihem. Naakumulovaná energie předává teplo dále do nádoby, teplo se rovnoměrně rozkládá po dně tlakového hrnce (dále jen TH). Je vhodný na plynové, elektrické, sklokeramické i indukční sporáky. Tlak, který se během vaření uvnitř nádoby vytvoří, zvýší teplotu bodu varu v hrnci, díky čemuž vaření v takto utěsněném hrnci probíhá při teplotách nad 100 °C a více. Toto má za následek rapidní zkrácení doby vaření. Tlakový hrnec šetří v závislosti na zvoleném stupni/režimu čas přípravy pokrmu až o 70 %. Ergonomické držadlo umožňuje snadnou manipulaci a přenášení hrnce.
- 2/ Před použitím umyjte TH důkladně teplou vodou se saponátem, opláchněte a osušte. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, agresivní látky, látky na bázi písku, ostré předměty a drátěnky. Vařte vždy pouze v dokonale čistém nádobí. Zaschlé a nevyčištěné zbytky potravin mohou způsobit poškození materiálu jednotlivých částí TH včetně koroze a změn barvy materiálu. Na poprvé nalijte do tlakového hrnce vodu až po rysku maximálního plnění a dovedte vodu k bodu varu a ponechte ve varu po dobu 5 minut. Působením páry dojde k odstranění všech případných nečistot z výroby z hrnce a ventilu. Následně vodu vylijte a TH znovu umyjte. Před prvním použitím si pečlivě přečtete celý návod a všechny jeho instrukce. Návod si poté uložte k dalšímu případnému nahlédnutí. Během užívání vždy dbejte na řádné dodržování všech instrukcí a pokynů. Užívání výrobku v rozporu s návodem může způsobit poškození výrobku nebo poranění jeho uživatele. TH je možné použít jen k účelům, pro které byl vyroben. Nedovolte osobám, jež nebyly předem seznámeny s návodem, aby používaly a manipulovaly s tlakovým hrncem. Nikdy nezasahujte do konstrukce TH a nijak neměňte jeho funkci a nastavení a stejně tak neupravujte žádné z jeho součástí – toto se týká naprosto všech jeho součástí a dílů! Při čištění poklice a ventilu je nutné TH opět složit přesně do původního stavu. Žádná ze součástí nesmí chybět nebo být špatně usazena/umístěna.
- 3/ Max. množství tekutiny a vařených surovin celkem je do max. 2/3 celkové kapacity nádoby (viz označení MAX na nádobě). Neplňte TH až po hrdlo, ale vždy pouze po rysku max. plnění! Minimální hladina vody nesmí být na začátku ale i během celého vaření nižší než 1/4 litru (nikdy nevařte bez vody!). Vždy dodržujte min. množství vody, aby nedošlo k vyvaření a poškození hrnce. Zahřívajte vždy TH postupně a po rozehrátí na provozní teplotu snižte intenzitu ohřevu na minimum. Nepoužívejte TH, pokud je prázdný nebo není zaručeno min. naplnění vodou, neboť by došlo k poškození nejen TH, ale i k vážnému poškození plotýnky/zdroji tepla. Vlivem nadměrného přehřátí díky nedodržení min. plnění může dojít i k poškození plastových součástí TH a z vrstveného dna hrnce. V takovém případě vypněte zdroj tepla a počkejte, dokud vše kompletně nevychladne. Nelze plnit nad zn. MAX – v hrnci musí zůstat prostor pro vznik páry, aby mohlo dojít ke správnému efektu vaření v páře pod tlakem – obsah páry uvnitř hrnce ovlivňuje dobu přípravy pokrmu!
- 4/ Nevařte potraviny typu pyré (jablkové, rybízové, z rebarbory...), krupičku, ovesné vločky, obiloviny, suchý hrách, těstoviny. Ty vytvářejí při vaření pěnu a bubliny, které mohou ucpat pracovní/bezpečnostní ventil a způsobit přetlak. Nevařte potraviny v papíru, tkanině, plastových obalech. Přidejte do hrnce jednu čajovou/dezertní lžičku másla nebo oleje, díky které se redukuje tvorba pěny uvnitř TH.
- 5/ Před postavením hrnce na zdroj tepla zkontrolujte, zda je víko správně uzavřeno a ventil funguje (zda není zanesený nebo ucpaný) a zda není TH jinak mechanicky poškozen (prasklý úchyt, deformace nádoby...). Pouze v případě, že je vše v pořádku, mechanismus funkční a ventil čistý, je možné tlakový hrnec bezpečně použít. Dokud není víko správně usazeno a uzavřeno, TH nepoužívejte.
- 6/ Pokud pára nezačne unikat z ventilu při počátku vaření jako obvykle, okamžitě odstavte z tepelného zdroje, ochlaďte, odpusťte opatrně páru a zkontrolujte čistotu a funkci ventilu a zda není málo nebo hodně tekutiny v hrnci (během vaření se může stát, že se veškerá voda vyvaří a je potřeba ji dolít).
- 7/ Pokud pára uniká okolo víka, odstraňte TH z tepelného zdroje, ochlaďte, odpusťte páru ventilem a zjistěte, zda je víko dobře uzavřené, nejsou-li nečistoty mezi víkem a těsněním. Je-li těsnění správně nasazeno do drážek poklice, není-li poškozené těsnění nebo příliš tekutiny nad značku MAX. Trvá-li TH příliš dlouho vytvoření páry a tlaku (případně téměř vůbec) uvnitř hrnce, je možné, že těsnění nevykonává správně svoji funkci a netěsnění.

Těsnění nesmí být zkroucené, zploštělé a ani jinak poškozené. Mezi lemem víka a těsněním nesmí být žádné mezery, které by způsobily netěsnost. V opačném případě by nemohlo dojít k řádnému natlakování uvnitř TH pro jeho správnou funkci a chod. V takovém případě pro zkoušku lehce stlačte poklici rukou (pozor, pokud je ale již horká!!) Uniká-li pára stále kolem poklice, vyměňte těsnění za nové.

- 8/ Pokud pára uniká z ventilu s přílišnou nadměrnou intenzitou, zkontrolujte, zda zdroj ohřevu není nastaven na vysoký stupeň. Pokud ano, snižte intenzitu ohřevu plotýnky na minimum. Nikdy nevařte po celou dobu na vysokou intenzitu ohřevu plotýnky.
- 9/ Začátek vaření – postavte TH na zdroj tepla. Při prvním náznaku unikání páry z pracovního ventilu snižte intenzitu ohřevu plotýnky na minimum (pro lepší, ekonomičtější a chutnější přípravu pokrmů) – nyní začněte měřit dobu vaření – teprve nyní totiž začíná správný proces vaření v natlakované páře. Začátek vaření je rovněž indikováním charakteristickým syčivým zvukem, kdy pára uniká skrz pracovní ventil (pára uniká 2 vývody v poklici současně). Natlakování TH rovněž indikuje ventil, který vystoupá směrem vzhůru z poklice a na jeho obvodu se objeví zelená nebo žlutá barva dle stupně natlakování uvnitř nádoby. Pokud se na ventilu zobrazí již červená hodnota, tlak v TH je již příliš vysoký, je nutné snížit intenzitu vaření nebo provést kontrolu TH a ventilu. Při vypouštění páry vzniká silný syčivý zvukový efekt, který indikuje rapidní snížení tlaku a vypuštění páry – toto je zcela běžné a jedná se o normální jev. Pozor při ukončení vaření potravin, které pění nebo nabývají během vaření na svém objemu. Zde je nutné přikročit při ukončování k maximální opatrnosti a není možné urychlené otevření hrnce – viz informace o zrychleném postupu při otevření. Sledujte čas dle přiložené orientační tabulky pro jednotlivé druhy surovin. V případě potřeby čas uzpůsobte dle potřeby a zkušenosti při přípravě. Během vaření nenarušujte proces a nesnažte se jakýmkoliv způsobem zasahovat do uvolnění páry a nijak nezasahujte do funkce ventilu. TH automatiky reguluje množství a únik přebytečné páry pomocí ventilu během vaření.
- 10/ Po uplynutí varné doby odstraňte TH z plotýnky a až unikne veškerá pára, teprve poté lze TH otevřít. Nejdříve nechte upustit páru z hrnce pomocí ventilu. Nikdy se nesnažte TH silou otevřít okamžitě po vaření, dokud je v něm natlakovaná pára, ale nejdříve nechte páru upustit. TH je po dobu, kdy je uvnitř stále vysoký tlak, blokován/uzamčen proti nežádoucímu předčasnému otevření. Blokovací mechanismus víka dovolí řádné otevření až v době, kdy je již pára a tlak bezpečně uvolněn na hodnotu, jež neznamená riziko pro otevření. Nechte 3-5 minut odstát a teprve poté otevřete víko dle pokynů k otevření (během této doby dojde k poklesu tlaku na minimální hodnotu). Pokud potřebujete otevřít TH v rychlejším intervalu, zchlaďte hrnce pod studenou tekoucí vodou po dobu 1 min. a nechte odpustit páru pomocí ventilu. Pozor na unikající páru – je horká! Dbejte na ochranu proti případnému popálení!
- 11/ Ujistěte se, že plamen (u plynových sporáků) nedosahuje na stěny a zahřívá pouze spodní část hrnce. Průměr plotýnky musí být stejný či menší než průměr dna TH (platí pro všechny zdroje tepla). Vaření na plynu – používejte rozptylovací mřížku nebo varnou plotýnku. Dno TH nesmí být před postavením na zdroj tepla mokré nebo nečisté.
- 12/ Jeví-li ventil známky opotřebení anebo nepracuje-li řádně i po jeho vyčištění, je nutné jej vyměnit. Pro celý TH používejte vždy jen originální kompatibilní součásti a díly!
- 13/ Nejde-li víko otevřít a blokovací mechanismus je stále uzamčen, zkontrolujte, zda došlo k úplnému vypuštění páry z TH pomocí ventilu. Postupujte znovu dle instrukcí pro otevření TH, chvíli vyčkejte a následně pokus opakujte.

SKLADOVÁNÍ

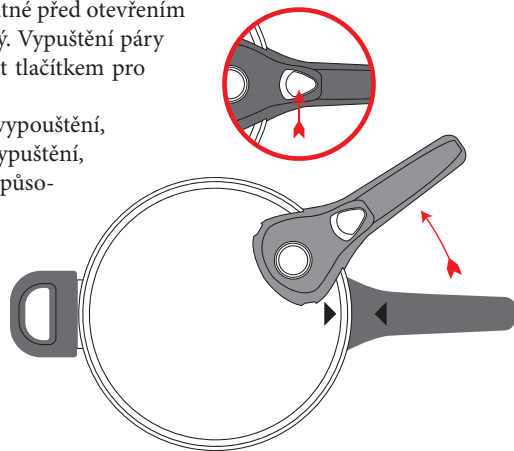
TH by měl být uskladněn na suchém místě. Při skladování je nutné, aby nebylo víko pevně usazeno na hrnec. Vždy je nutné zajistit proudění vzduchu dovnitř výrobku – víka i další součásti výrobku proto skladujte samostatně anebo tak, aby byl zajištěn dostatečný prostor mezi nimi k řádnému proudění vzduchu. Nejlépe je skladovat jednotlivé části odděleně. Těsnění by mělo být skladováno v tmavém prostoru bez přímého kontaktu slunečních paprsků. Aby nedošlo ke zploštění těsnění, je lepší skladovat poklici v obráceném směru. TH není možné použít ke skladování potravin apod. – při skladování musí být vždy prázdný.

Jednoduchý systém uzavírání. Snadná obsluha i jednou rukou! Automatický mechanismus víka zaručuje jednoduché a pohodlné používání.

OTEVŘENÍ

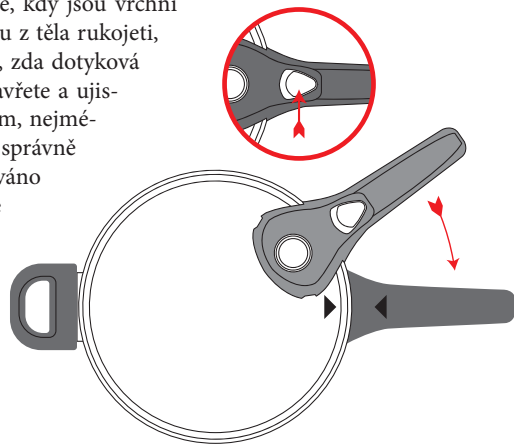
Po ochlazení o odstavení hrnce po doporučenou dobu cca 3-5 min. stiskněte tlačítko pro vypuštění páry a pro otevření umístěné v horní části držadla víka. Při stlačení tlačítka začne automaticky z obou vypouštěcích komor unikat intenzivně pára (pozor, pára je horká!). Pro úplné vypuštění páry držte stále tlačítko, dokud indikátor tlaku uvnitř TH nesestoupí zcela do výchozí pozice a neklesne dovnitř poklice. Musí kompletně sestoupat dolů tak, aby již nebyla vidět barevná stupnice tlaku na indikačním válci těsnění. Následně je možné TH otevřít. Jakmile uslyšíme cvaknutí, došlo k otevření mechanismu a víko lze pootočit směrem doprava (do úhlu přibližně 45° oproti držadlu připevněném k nerezové nádobě) a následně poklici odklopit. Otevření provádějte pouze, když je ventil připraven v poloze pro otevření – zasunutý zpět v poklici, kdy není vidět žádná z barev stupnice indikace tlaku. Poklice obsahuje blokovací zařízení, které nedovoluje otevřít TH, pokud je stále v nádobě nebezpečný tlak. Toto zařízení rovněž automaticky TH uzavře oproti otevření při vzrůstajícím tlaku uvnitř TH během vaření, jakmile se v nádobě vytvoří tlak nebezpečný pro otevření poklice. V případě pozvolného ochlazení TH před otevřením se může uvnitř nádoby vytvořit vakuum, což není problém, ale může způsobit, že poklice při odklopení se stále lehce přichytává k tělu TH. Před otevřením je možné opakovaně lehce zmáčknout tlačítko pro upuštění páry a lehce pootočit ventilem, dokud se vše dokonale neuvolní. Nikdy se nesnažte manipulovat s ventilem a ani jinou součástí TH silou. Dojde-li během vaření k ucpání ventilu, je nutné před otevřením TH zcela zchladit. Nikdy se nesnažte otevřít TH silou a to zvláště v době, kdy je uvnitř natlakovaný. Vypuštění páry po ukončení vaření provádějte postupně! Intenzitu a rychlost vypuštění páry je možné regulovat tlačítkem pro vypuštění páry.

Čím více je tlačítko zmáčknuto, tím rychleji je pára z TH uvolňována. Doporučujeme pomalejší vypouštění, kdy se stlačí jen částečně a pára bude ucházet pozvolna a nebude docházet k extrémnímu náhlému vypuštění, kdy může dojít k částečnému uvolnění obsahu hrnce spolu s intenzivně unikající párou. Toto může způsobit znečištění pracovní plochy v okolí hrnce, proto je nutné tlak uvolňovat pozvolna.



UZAVŘENÍ

Nasadte poklici pootočenou tak, aby poklice klesla na lem víka – nesmí se vzájemně překrývat tvarované výstupy na poklici a lemu nádoby (správná poloha je přibližně v úhlu 45° oproti držadlu připevněném k nerezové nádobě). Poklici lze nasadit a uzavřít pouze v jediném určitém správném místě. Otočte poklici směrem doleva k držadlu nádoby, co nejvíce to půjde, dokud neuslyšíte cvaknutí zámečku (někdy je nutné lehce vrchní část poklice přetočit nad spodní, aby zámeček zaklapl). Standardně by se měl TH ale zajistit v poloze, kdy jsou vrchní a spodní část rukojeti v zákrytu. Zároveň s tím se vysune tlačítko otevření/zavření směrem vzhůru z těla rukojeti, což indikuje, že nyní je víko a jeho vnitřní těsnění správně uchyceno a zajištěno. Vždy se ujistěte, zda dotyková plocha poklice a těsnění jsou čisté a víko je řádně usazeno po celém odvodu hrnce. Poté TH uzavřete a ujistěte se, že došlo k zaklapnutí svorky. Těsnění před každým použitím potřete potravinářským tukem, nejméně však 1x měsíčně. Jednoduchý systém uzavírání slouží k snadné a rychlé obsluze. Poklice musí správně usednout na lem hrnce po celém svém obvodu. Spona víka se uzavře, což by mělo být signalizováno charakteristickým zvukem cvaknutí zámečku. Ujistěte se, že víko a jeho vnitřní těsnění je správně uchyceno a pevně zajištěno. Spona musí pevně obejmout lem nádoby TH. Ventil TH zabezpečuje a blokuje otevírací mechanismus, pokud je TH uvnitř pod tlakem. Pokud se potraviny uvnitř nádoby již vařily, je těžší při případném znovu uzavření TH po případné kontrole a nutnosti dovaření potravin nasadit a uzamknout víko, neboť uvnitř tvořící se pára/tlak již nadzvedává poklici směrem vzhůru. Stačí ale pouze poklice jen lehce přitlačit (vždy použijte ochranné pomůcky). Pokud nelze nasadit a uzavřít poklici, překontrolujte, zda těsnění v poklici je správně umístěno. Před nasazením se ujistěte, že uzamykací spona je pevně uzavřená. Můžete překontrolovat tím, že lehce stlačíte víko.



FUNKCE VENTILU

TH je opatřen pracovním/bezpečnostním ventilem pro úplnou bezpečnost během použití. Před každým použitím zkontrolujte správnou funkci a čistotu ventilu. Dobu vaření je možné upravit dle vlastních zkušeností. Příložená tabulka s hodnotami a časy vaření je pouze orientační. Záleží na typu a stáří suroviny a rovněž na objemu vařené suroviny a objemu volného prostoru v TH pro vznik natlakované páry. Zpočátku je lépe držet se mírně pod časovou hranici, v případě, že je nedostačující, je možné již s otevřeným TH dovařit.

Ujištění správné činnosti ventilu – ventil několikrát stlačte dolů. Musí pružit a volně se vracet do vodorovné polohy.

ČIŠTĚNÍ VENTILU

Odšroubujte matici na spodní straně víka a vyjměte vnitřní kolík ventilu a ventil pročistěte od nečistot a usazenin. Pokud by toto nestačilo, je nutné povolit 2 šrouby, které přidržují bakelitový kryt k nerezové části poklice. Následně je po odklopení bakelitové části možné demontovat zbývající část ventilu k jeho kompletnímu pročištění. Ze všech částí odstraňte veškeré nečistoty a zbytky potravin. Pokud je to nutné, použijte jemný kartáček. Po vyčištění opět sesadte všechny části do sebe tak, jak byly a dotáhněte 2 šrouby + ventil zajistěte na spodní straně poklice maticí. Při sestavení dávejte pozor, abyste neztratili žádnou ze součástí. Dbejte vždy na to, aby všechny části byly vždy řádně usazeny na svém správném místě. Po sestavení zkontrolujte, zda ventil při jeho stlačení ze spodní části pruží a stejně tak tlačítko pro otevírání/zavírání.

ÚDRŽBA A POUŽITÍ

Po každém vaření hrnec a víko řádně omyjte a osušte včetně ventilu. Při běžném vaření alespoň 1x měsíčně odšroubujte a vyčistěte. Pozor na správné sestavení ventilu po vyčištění. Nerezové tělo tlakového hrnce i poklici lze mýt v myčce na nádobí. Pozor, nepoužívejte žádné agresivní látky/agresivní tablety pro mytí v myčce. Doporučuje se pro všechny části TH ruční mytí. Mytí v myčce omezte anebo zcela vylučte pro prodloužení životnosti výrobku a všech jeho součástí. Po vyjmutí z myčky je nutné nechat všechny součásti víka dokonale vysušit a ručně otřít do sucha, aby na nich nedošlo k zaschnutí vodních usazenin apod. Je zakázáno používat průmyslové prostředky a koncentráty. Těsnění a ventil doporučujeme mýt výhradně ručně! Po vyjmutí z myčky či dřezu nádobu ihned osušte. Ventil nikdy nepromazávejte a nepotírejte žádným typem oleje. Pro řádné vyčištění gumového těsnění jej vždy vytáhněte z poklice, umyjte ručně a ujistěte se, že byly odstraněny všechny usazené nečistoty, které by mohly způsobit špatné přilnutí k poklici. Ujistěte se, že je dokonalá průchodnost a čistota ventilu. Vždy přibližně po 400 použitích hrnce nebo po uplynutí doby 2-3 let by mělo dojít k pravidelné výměně ventilu, aby byla zaručena správnost jeho funkce. Pro dokonalé vyčištění všech částí odšroubujte bakelitový kryt poklice a demontujte všechny součásti k vyčištění a kontrole. Používejte pouze k tomu určené nářadí. Je nutné ručně čistit a omývat i všechny součásti nacházející se pod bakelitovým krytem. Před opětovným sestavením se ujistěte, zda jsou těsnění a ventil řádně usazeny. Vše musí být na svém přesném místě, aby bylo možné lehce sešroubovat. Stejně tak ventil musí být na příslušném místě a procházet/vyčnívat řádně skrz jím určený otvor v nerezovém víku. Je-li vše v pořádku, je možné nasadit bakelitový kryt a dotáhnout pomocí matice na spodní straně víka. Pokud jakýkoliv díl TH vykazuje známku poškození, deformace apod., musí být neprodleně vyměněn a TH nesmí být do té doby používán. Ignorování této zásady by mohlo způsobit vážné poškození. Doporučujeme rovněž časté ošetřování speciálními prostředky určenými k ochraně nerezového nádobí. Předejdete nežádoucí senzorickým změnám a zbarvením, ta ale nemají vliv na funkci a zdravotní nezávadnost. Zanedbání údržby a tím vzniklé senzorické změny nemohou být předmětem reklamace. Pokud nepoužíváte – skladujte víko otočené dnem vzhůru.

Při přehřátí se může na povrchu TH objevit fialové či hnědé zbarvení. To neomezuje funkčnost či zdravotní nezávadnost nádobí, není vadou výrobku a nemůže být předmětem reklamace. Dbejte zvýšené opatrnosti – pracujete s tlakovou nádobou. Nepoužívejte a nenechávejte TH v blízkosti dětí! Pokud v TH vaříte, nenechávejte jej bez dozoru.

Solte vždy až po vaření, předejdete tím bílým usazeninám uvnitř nádoby, které se vytvoří v závislosti na tvrdosti vody apod., vyčistíte je octem, několika kapkami citrónu nebo pastou na nerezové nádobí. Při obzvláště odolných usazeninách naplňte touto směsí a povařte po dobu 5 minut (ocet/citronová šťáva). Nedotýkejte se horkého hrnce, používejte chňapky a jiné k tomu určené ochranné pomůcky. Pro přenášení a manipulaci používejte vždy zásadně držadla TH. Ujistěte se, že jsou úchyty/držadla dobře připevněné. Při vypouštění páry dbejte zvýšené opatrnosti – pára je vařící a může dojít k popálení! TH nepoužívejte a nevklaďte do vyhřáté trouby, neboť by došlo k nevratnému poškození ventilu a dalších součástí TH vlivem tepla! Nepoužívejte ke smažení pod tlakem, neotevírejte dříve, než vnitřní tlak poklesne na nulu, nepoužívejte k jiným účelům, než je TH určen. Při vaření potravin, které nabývají na objemu, ale nepění (rýže, kroupy...) neplňte hrnec nad 1/2 daného objemu (počítáno dohromady tekutina + vařená surovina). Používejte pouze originální náhradní díly, které jsou určeny a povoleny k danému typu TH. Neprovádějte na TH žádné úpravy či jiné zásahy do jeho konstrukce a všech jeho součástí včetně ventilu. Pracujte s TH pouze dle pokynů uvedených v návodu. Nikdy nevyhazujte žádné součásti hrnce do směšného odpadu – v případě, kdy je nutné některé součásti výrobku vyměnit anebo již nechcete výrobek nadále používat, vždy jednotlivé součásti recyklujte dle použitého materiálu.

Po skončení vaření hrnec odstavte ze zdroje tepla na 3-5 minut. Nikdy se nesnažte hrnec okamžitě otevřít, pokud je v něm pára!

Tlakový hrnec této výrobní řady byl vyroben dle mezinárodních bezpečnostních směrnic. Před prvním použitím si řádně přečtete celý návod k použití a poté jej uchovejte pro další nahlédnutí. K ohřevu používejte pouze odpovídající zdroje tepla vyznačené symboly na dně hrnce – nikdy nepoužívejte TH na otevřeném ohni a podobně! TH nelze použít v pečící troubě! TH je určený pro všechny druhy běžných sporáků, a to i včetně indukčních.

Bakelitová držadla – nepálí během přípravy pokrmů, přesto ale použijte při manipulaci ochranné a k tomu určené pomůcky (chňapky apod.). TH nikdy nevkládejte to trouby! Držadla nesmí být umístěna nad přímý zdroj tepla, být nahřívána a podobně – mohlo by dojít k jejich poškození a deformaci. Rozžhavená/roztavená držadla by mohla způsobit poranění, popálení a jinou zdravotní újmu. Tlakový hrnec se nikdy nesnažte otevřít silou. Nejprve TH ochlaďte a vypusťte páru.

Vyrobeno z vysoce kvalitní leštěné nerezové oceli třídy 304. Vyrobeno v souladu s CE2737 a normami 2014/68/EC a EN 12778.

Po 10 letech používání je nezbytné nutně nechat tlakový hrnec zkontrolovat v autorizovaném servisním středisku společnosti Orion.

Záruka dle zákona, se nevztahuje na závady vzniklé v důsledku používání v rozporu s návodem k použití a na závady vzniklé úderem či pádem. V případě reklamace se obraťte na prodejce, kde byl TH zakoupen a předložte řádně vystavený doklad o prodeji – paragon.

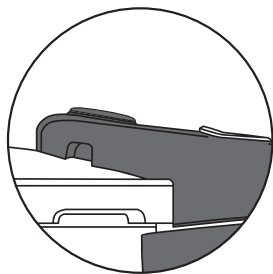
Minimální pracovní tlak TH 0,2 bar (hodnota pro otevření pracovního ventilu).

Řádný (obvyklý) pracovní tlak TH – 0,2 – 0,75 bar (běžný pracovní tlak TH se pohybuje v hodnotě – 0,6 bar).

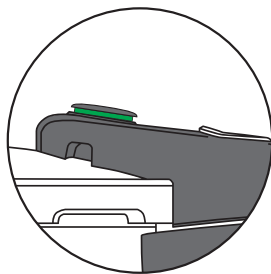
Maximální přípustný tlak v TH je 1,1 bar.

Při tlaku dosahujícím hodnoty 2 bary a selhání pracovního/bezpečnostního ventilu dojde k automatickému uvolnění páry kolem těsnění poklice. V případě, kdy dojde nestandardní situaci k neadekvátnímu zvýšení tlaku, může tlak uvnitř TH vystoupat max. na hodnotu 0,75 baru, což je hodnota kdy pracovní/pojistný ventil plně vystoupí automaticky uvolní přebytečnou páru a sníží tlak uvnitř TH. Odolnost tlakové nádoby vůči deformaci 2 bary.

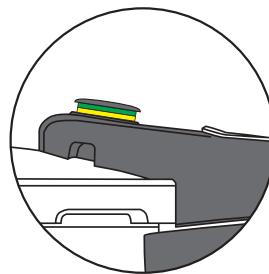
Min/max. povolená teplota uvnitř nádoby 0–140 °C.



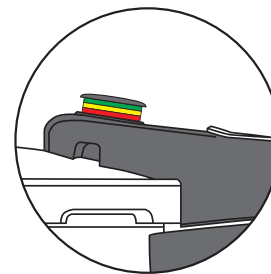
0 bar
zcela zapadlé



0,2 – 0,4 bar
je vidět zelená barva
na sloupci



0,4 – 0,75 bar
je vidět zelená a žlutá
barva na sloupci



0,75 – 1,1 bar
je vidět zelená, žlutá
a červená barva
na sloupci

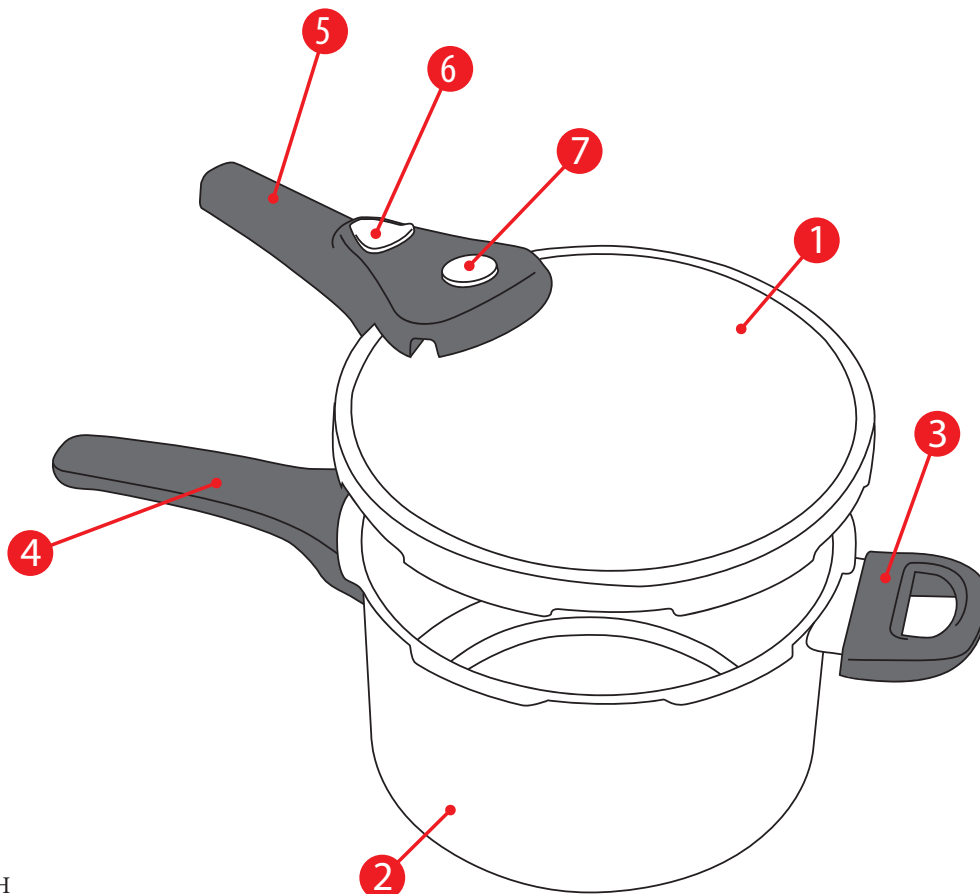
SK

Dôležité ustanovenia – inštrukcie pre použitie

- a) Prečítajte si všetky inštrukcie.
- b) Nenechávajte deti v blízkosti tlakového hrnca, pokiaľ je v prevádzke.
- c) Nevkladajte tlakový hrniec do vyhriatej rúry na pečenie.
- d) Manipulujte s hrncom, ktorý je pod tlakom, s maximálnou opatrnosťou. Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Používajte držadlá, a pokiaľ je to nevyhnutné, aj ďalšie ochranné pomôcky.
- e) Nepoužívajte tlakové hrnce na iné účely, než na ktoré sú určené.
- f) Toto zariadenie varí pod tlakom. Nesprávne používanie môže spôsobiť obarenie. Uistite sa, že pred ohrievaním je tlakový hrniec riadne uzavretý. Viď „inštrukcie na použitie“.
- g) Nikdy neotvárajte hrniec silou. Neotvárajte tlakový hrniec bez toho, aby ste sa uistili, že jeho vnútorný tlak úplne poklesol. Viď „inštrukcie na použitie“.
- h) Nikdy nepoužívajte hrniec bez vody. Mohlo by dôjsť k jeho vážnemu poškodeniu.
- i) Nenapĺňajte tlakový hrniec nad 2/3 jeho objemu. Pri varení potravín, ktoré sa pri varení rozfahujú, ako je ryža alebo dehydratovaná zelenina, neplňte hrniec nad polovicu jeho objemu.
- j) Používajte vhodné zdroje ohrevu podľa návodu na obsluhu.
- k) Po uvarení mäsa s kožou (napr. hovädzí jazyk), ktoré môže nadobudnúť na objeme, neprepichujte mäso, pokiaľ je koža napučaná, mohli by ste byť obarení.
- l) Pri varení cestovín a podobných surovín jemne zatrate tlakovým hrncom predtým, než ho otvoríte, aby ste sa vyhli vymršteniu.
- m) Pred každým použitím skontrolujte, že ventily nie sú upchaté. Viď „inštrukcie na použitie“.
- n) Nikdy nepoužívajte tlakový hrniec na smaženie potraviny pod tlakom.
- o) Nezasahujte do žiadneho bezpečnostného systému nad rámec inštrukcií špecifikovaných v „inštrukciách pre použitie“ (návod).
- p) Používajte iba náhradné diely od výrobcu pre zodpovedajúci model. Používajte vždy teleso a veko od rovnakého výrobcu, ktoré je označené ako kompatibilné.
- q) Dodržujte tieto inštrukcie.
- r) Pred každým varením skontrolujte výrobok a všetky jeho súčasti. Nikdy nepoužívajte výrobok, pokiaľ zistíte, že nie je tesný alebo hrniec vôbec nefunguje. Odneste ho do autorizovanej servisnej opravovne.

Pred použitím si prečítajte všetky inštrukcie. Dodržujte tieto inštrukcie.

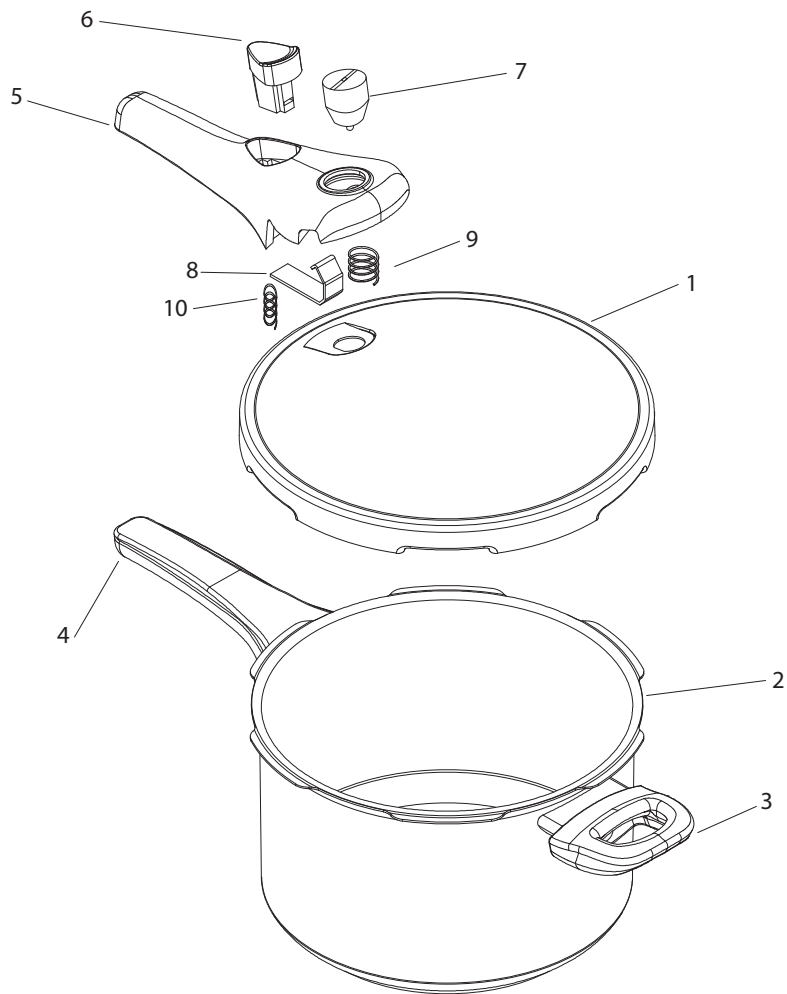
Vonkajší popis výrobku



1. Veko TH
2. Telo TH
3. Držadlo/úchyt tela hrnca
4. Držadlo/rukoväť tela TH
5. Držadlo/rukoväť pokrievky TH
6. Uzatváracie/otváracie tlačidlo uzamykacieho mechanizmu veka
7. Pracovný/bezpečnostný ventil TH + priestor pre únik pary pomocou ventilu

Podrobný popis častí výrobku

1. Nerezové veko
2. Nerezové telo hrnca
3. Pomocné držadlo/úchyt tela hrnca
4. Držadlo rukoväte tela TH – spodná časť
5. Držadlo rukoväte TH – vrchná časť
6. Tlačidlo uzatváracieho mechanizmu pre otvorenie
7. Ventil tlakového hrnca
8. Uzatváracia západka
9. Pružina ventilu TH
10. Pružina uzatváracieho mechanizmu



- 1/ Silné akutertermické dno vďaka svojim vlastnostiam šetrí tepelnú energiu. Vrstvené sendvičové dno slúži na maximálny efekt vodivosti pri zahrievaní a rozvoze tepelnej energie. Varíme na nižšom stupni, vypíname s predstihom. Naakumulovaná energia odovzdáva teplo ďalej do nádoby, teplo sa rovnomerne rozkladá po dne tlakového hrnca (ďalej len TH). Je vhodný na plynové, elektrické, sklokeramické aj indukčné sporáky. Tlak, ktorý sa počas varenia vo vnútri nádoby vytvorí, zvýši teplotu bodu varu v hrnci, vďaka čomu varenie v takto utesenom hrnci prebieha pri teplotách nad 100 °C a viac. Toto má za následok rapidné skrátenie doby varenia. Tlakový hrniec šetrí v závislosti na zvolenom stupni/režime čas prípravy pokrmu až o 70 %. Ergonomické držadlo umožňuje jednoduchú manipuláciu a prenášanie hrnca.
- 2/ Pred použitím umyte TH dôkladne teplou vodou so saponátom, opláchnite a osušte. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, agresívne látky, látky na báze piesku, ostré predmety a drôtenky. Varte vždy iba v dokonale čistom riade. Zaschnuté a nevyčistené zvyšky potravín môžu spôsobiť poškodenie materiálu jednotlivých častí TH vrátane korózie a zmien farby materiálu. Na prvýkrát nalejte do tlakového hrnca vodu až po rysku maximálneho plnenia a dovedte vodu k bodu varu a ponechajte vo vare po dobu 5 minút. Pôsobením pary dôjde k odstráneniu všetkých prípadných nečistôt z výroby z hrnca a ventilu. Následne vodu vylejte a TH znova umyte. Pred prvým použitím si starostlivo prečítajte celý návod a všetky jeho inštrukcie. Návod si potom uložte k ďalšiemu prípadnému nahliadnutiu. Počas užívania vždy dbajte na riadne dodržiavanie všetkých inštrukcií a pokynov. Užívanie výrobku v rozpore s návodom môže spôsobiť poškodenie výrobku alebo poranenie jeho užívateľa. TH je možné použiť len na účely, na ktoré bol vyrobený. Nedovoľte osobám, ktoré neboli vopred oboznámene s návodom, aby používali a manipulovali s tlakovým hrncom. Nikdy nezasahujte do konštrukcie TH a nijako nemeňte jeho funkciu a nastavenie a rovnako tak neupravujte žiadne z jeho súčastí – toto sa týka úplne všetkých jeho súčastí a dielov! Pri čistení pokrievky a ventilu je nutné TH opäť zložiť presne do pôvodného stavu. Žiadna zo súčastí nesmie chýbať alebo byť zle usadená/umiestnená.
- 3/ Max. množstvo tekutiny a varených surovín celkom je do max. 2/3 celkovej kapacity nádoby (viď označenie MAX na nádobe). Neplňte TH až po hrdlo, ale vždy iba po rysku max. plnenia! Minimálna hladina vody nesmie byť na začiatku ale aj počas celého varenia nižšia ako 1/4 litra (nikdy nevarujte bez vody!) Vždy dodržujte min. množstvo vody, aby nedošlo k vyvareniu a poškodeniu hrnca. Zahrievajte vždy TH postupne a po rozohriatí na prevádzkovú teplotu znížte intenzitu ohrevu na minimum. Nepoužívajte TH, pokiaľ je prázdny alebo nie je zaručené min. naplnenie vodou, pretože by došlo k poškodeniu nielen TH, ale aj k vážnemu poškodeniu platničky/zdroju tepla. Vplyvom nadmerného prehriatia vďaka nedodržaniu min. plnenie môže dôjsť aj k poškodeniu plastových súčastí TH a z vrstveného dna hrnca. V takom prípade vypnite zdroj tepla a počkajte, kým všetko kompletne nevychladne. Nie je možné plniť nad zn. MAX – v hrnci musí zostať priestor na vznik pary, aby mohlo dôjsť k správne efektu varenia v pare pod tlakom – obsah pary vo vnútri hrnca ovplyvňuje dobu prípravy pokrmu!
- 4/ Nevarte potraviny typu pyré (jablkové, ríbežľové, z rebarbory...), krupicu, ovsené vločky, obilniny, suchý hrach, cestoviny. Tie vytvárajú pri varení penu a bubliny, ktoré môžu upchať pracovný/bezpečnostný ventil a spôsobiť pretlak. Nevarte potraviny v papieri, tkanine, plastových obaloch. Pridajte do hrnca jednu čajovú/dezertnú lyžičku masla alebo oleja, vďaka ktorej sa redukuje tvorba peny vo vnútri TH.
- 5/ Pred postavením hrnca na zdroj tepla skontrolujte, či je veko správne uzavreté a ventil funguje (či nie je zanesený alebo upchatý) a či nie je TH inak mechanicky poškodený (prasknutý úchyt, deformácia nádoby...). Iba v prípade, že je všetko v poriadku, mechanizmus funkčný a ventil čistý, je možné tlakový hrniec bezpečne použiť. Kým nie je veko správne usadené a uzavreté, TH nepoužívajte.
- 6/ Ak para nezačne unikať z ventilu pri začiatku varenia ako obvykle, okamžite odstavte z tepelného zdroja, ochladte, odpustite opatrne paru a skontrolujte čistotu a funkciu ventilu a či nie je málo alebo veľa tekutiny v hrnci (počas varenia sa môže stať, že sa všetka voda vyvarí a je potrebné ju doliať).
- 7/ Pokiaľ para uniká okolo veka, odstráňte TH z tepelného zdroja, ochladte, odpustite paru ventilom a zistite, či je veko dobre uzavreté, ak nie sú nečistoty medzi vekom a tesnením, ak je tesnenie správne nasadené do drážok pokrievky, ak nie je poškodené tesnenie alebo príliš tekutiny nad značku MAX. Ak TH trvá príliš dlho vytvorenie pary a tlaku (prípadne takmer vôbec) vo vnútri hrnca, je možné, že tesnenie nevykonáva správne svoju funkciu

a netesnení. Tesnenie nesmie byť skrútené, sploštené a ani inak poškodené. Medzi lemom veka a tesnením nesmú byť žiadne medzery, ktoré by spôsobili netesnosť. V opačnom prípade by nemohlo dôjsť k riadnemu natlakovaniu vo vnútri TH pre jeho správnu funkciu a chod. V takom prípade pre skúšku zľahka stlačte pokrievku rukou (pozor, pokiaľ je ale už horúca!!) Ak uniká para stále okolo pokrievky, vymeňte tesnenie za nové.

- 8/ Ak pár uniká z ventilu s prílišnou nadmernou intenzitou, skontrolujte, či zdroj ohrevu nie je nastavený na vysoký stupeň ohrevu. Pokiaľ áno, znížte intenzitu ohrevu platničky na minimum. Nikdy nevarujte po celú dobu na vysokú intenzitu ohrevu platničky.
- 9/ Začiatok varenia – postavte TH na zdroj tepla. Pri prvom náznaku unikania pary z pracovného ventilu znížte intenzitu ohrevu platničky na minimum (pre lepšiu, ekonomickejšiu a chutnejšiu prípravu pokrmov) – teraz začnite merať dobu varenia – až teraz totiž začína správny proces varenia v natlakovanej pare. Začiatok varenia je tiež indikovaním charakteristickým syčivým zvukom, kedy para uniká cez pracovný ventil (para uniká 2 vývody v pokrievke súčasne). Natlakovanie TH tiež indikuje ventil, ktorý vystúpi smerom nahor z pokrievky a na jeho obvode sa objaví zelená alebo žltá farba podľa stupňa natlakovania vo vnútri nádoby. Pokiaľ sa na ventile zobrazí už červená hodnota, tlak v TH je už príliš vysoký, je nutné znížiť intenzitu varenia alebo vykonať kontrolu TH a ventilu. Pri vypúšťaní pary vzniká silný syčivý zvukový efekt, ktorý indikuje rapidne zníženie tlaku a vypustenie pary – toto je úplne bežné a jedná sa o normálny jav. Pozor pri ukončení varenia potravín, ktoré penia alebo nadobúdajú počas varenia na svojom objeme. Tu je nutné prikrčiť pri ukončovaní k maximálnej opatrnosti a nie je možné urýchlené otvorenie hrnca – viď informácie o zrýchlenom postupe pri otvorení. Sledujte čas podľa priloženej orientačnej tabuľky pre jednotlivé druhy surovín. V prípade potreby čas prispôbte podľa potreby a skúsenosti pri príprave. Počas varenia nenarušujte proces a nesnažte sa akýmkoľvek spôsobom zasahovať do upúšťania pary a nijako nezasahujte do funkcie ventilu. TH automatiky reguluje množstvo a únik prebytočnej pary pomocou ventilu počas varenia.
- 10/ Po uplynutí varnej doby odstráňte TH z platničky a až unikne všetka para, až potom je možné TH otvoriť. Najskôr nechajte upustiť paru z hrnca pomocou ventilu. Nikdy sa nesnažte TH silou otvoriť okamžite po varení, pokiaľ je v ňom natlakovaná para, ale najskôr nechajte paru upustiť. TH je po dobu, kedy je vo vnútri stále vysoký tlak, blokovaný/uzamknutý proti nežiaducemu predčasnému otvoreniu. Blokovací mechanizmus veka dovoľí riadne otvorenie až v čase, keď je už para a tlak bezpečne uvoľnený na hodnotu, ktorá neznamená riziko pre otvorenie. Nechajte 3-5 minút odstáť a až potom otvorte veko podľa pokynov na otvorenie (počas tejto doby dôjde k poklesu tlaku na minimálnu hodnotu). Pokiaľ potrebujete otvoriť TH v rýchlejšom intervale, schlaďte hrniec pod studenou tečúcou vodou po dobu 1 min. a nechajte odpustiť paru pomocou ventilu. Pozor na unikajúcu paru – je horúca! Dbajte na ochranu proti prípadnému popáleniu!
- 11/ Uistite sa, že plameň (pri plynových sporákoch) nedosahuje na steny a zahrieva iba spodnú časť hrnca. Priemer platničky musí byť rovnaký alebo menší ako priemer dna TH (platí pre všetky zdroje tepla). Varenie na plyne – používajte rozptyľovaciu mriežku alebo varnú platničku. Dno TH nesmie byť pred postavením na zdroj tepla mokré alebo nečisté.
- 12/ Ak ventil javí známky opotrebenia alebo ak nepracuje riadne aj po jeho vyčistení, je nutné ho vymeniť. Pre celý TH používajte vždy len originálne kompatibilné súčasti a diely!
- 13/ Ak nedá veko otvoriť a blokovací mechanizmus je stále uzamknutý, skontrolujte, či došlo k úplnému vypusteniu pary z TH pomocou ventilu. Postupujte znova podľa inštrukcií pre otvorenie TH, chvíľu vyčkajte a následne pokus opakujte.

SKLADOVANIE

TH by mal byť uskladnený na suchom mieste. Pri skladovaní je nutné, aby nebolo veko pevne usadené na hrniec. Vždy je nutné zaistiť prúdenie vzduchu dovnútra výrobku – veka aj ďalšie súčasti výrobku preto skladujte samostatne alebo tak, aby bol zaistený dostatočný priestor medzi nimi na riadne prúdenie vzduchu. Najlepšie je skladovať jednotlivé časti oddelene. Tesnenie by malo byť skladované v tmavom priestore bez priameho kontaktu sľnečných lúčov. Aby nedošlo k splošteniu tesnenia, je lepšie skladovať pokrievku v obrátenom smere. TH nie je možné použiť na skladovanie potravín a pod. – pri skladovaní musí byť vždy prázdny.

Jednoduchý systém uzatvárania. Jednoduchá obsluha aj jednou rukou! Automatický mechanizmus veka zaručuje jednoduché a pohodlné používanie.

OTVORENIE

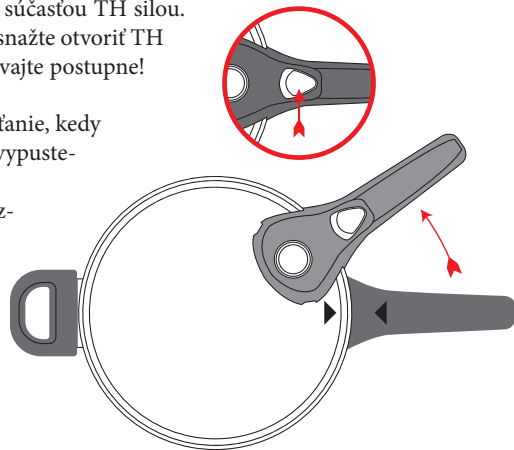
Po ochladení o odstavení hrnca po odporúčanej dobe cca 3-5 min. stlačte tlačidlo pre vypustenie pary a pre otvorenie umiestnené v hornej časti držadla veka. Pri stlačení tlačidla začne automaticky z oboch vypúšťacích komôr unikať intenzívne para (pozor, para je horúca!) Pre úplné vypustenie pary držte stále tlačidlo, kým indikátor tlaku vo vnútri TH nezostúpi úplne do východiskovej pozície a neklesne dovnútra pokrievky. Musí kompletne zostúpiť dole tak, aby už nebola vidieť farebná stupnica tlaku na indikačnom valci tesnenia. Následne je možné TH otvoriť. Akonáhle začujeme cvaknutie, došlo k otvoreniu mechanizmu a veko je možné pootočiť smerom doprava (do uhla približne 45° oproti držadlu pripevnenom k nerezovej nádobe) a následne pokrievku odklopiť. Otvorenie vykonávajú iba keď je ventil pripravený v polohe na otvorenie – zasunutý späť v pokrievke, kedy nie je vidieť žiadna z farieb stupnice indikácie tlaku. Pokrievka obsahuje blokovacie zariadenie, ktoré nedovoľuje otvoriť TH, pokiaľ je stále v nádobe nebezpečný tlak. Toto zariadenie taktiež automaticky TH uzavrie oproti otvoreniu pri vzrastajúcom tlaku vo vnútri TH počas varenia, akonáhle sa v nádobe vytvorí tlak nebezpečný pre otvorenie pokrievky. V prípade pozvoľného ochladenia TH pred otvorením sa môže vo vnútri nádoby vytvoriť vákuum, čo nie je problém, ale môže spôsobiť, že pokrievka pri odklopení sa stále ľahko prichytáva k telu TH. Pred otvorením je možné opakovane ľahko stlačiť tlačidlo na upustenie pary a ľahko pootočiť ventilom, kým sa všetko dokonale neuvoľní. Nikdy sa nesnažte manipulovať s ventilom a ani inou súčasťou TH silou.

Ak dôjde počas varenia k upchatiu ventilu, je nutné pred otvorením TH úplne schladiť. Nikdy sa nesnažte otvoriť TH silou a to najmä v čase, keď je vo vnútri natlakovaný. Vypustenie pary po ukončení varenia vykonávajú postupne!

Intenzitu a rýchlosť vypúšťania pary je možné regulovať tlačidlom pre vypustenie pary.

Čím viac je tlačidlo stlačené, tým rýchlejšie je para z TH uvoľňovaná. Odporúčame pomalšie vypúšťanie, kedy sa tlačí len čiastočne a para bude uchádzať pozvoľna a nebude dochádzať k extrémnemu náhlemu vypusteniu, kedy môže dôjsť k čiastočnému uvoľneniu obsahu hrnca spolu s intenzívne unikajúcou parou.

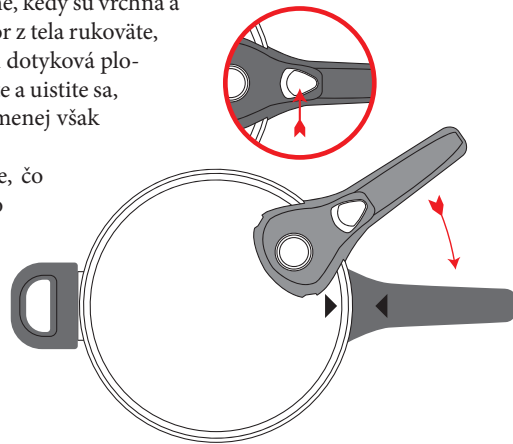
Toto môže spôsobiť znečistenie pracovnej plochy v okolí hrnca, preto je nutné tlak uvoľňovať pozvoľna.



UZATVORENIE

Nasadiť pokrievku pootočenú tak, aby pokrievka klesla na lem veka – nesmú sa vzájomne prekryvať tvarované výstupy na pokrievke a leme nádoby (správna poloha je približne v uhle 45° oproti držadlu pripevnenom k nerezovej nádobe). Pokrievku je možné nasadiť a uzavrieť iba v jedinom určitom správnom mieste. Otočte pokrievkou smerom doľava k držadlu nádoby, čo najviac to pôjde, kým nebudete počuť cvaknutie zámku (niekedy je nutné ľahko vrchnú časť pokrievky pretočiť nad spodnú, aby zámok zaklapol). Štandardne by sa mal TH ale zaistiť v polohe, kedy sú vrchná a spodná časť rukoväte v zákrute. Zároveň s tým sa vysunie tlačidlo otvorenia/zatvorenia smerom nahor z tela rukoväte, čo indikuje, že teraz je veko a jeho vnútorné tesnenie správne uchytené a zaistené. Vždy sa uistite, či dotyková plocha pokrievky a tesnenia sú čisté a veko je riadne usadené po celom odводе hrnca. Potom TH uzavrite a uistite sa, že došlo k zaklapnutiu svorky. Tesnenie pred každým použitím potrite potravinárskym tukom, najmenej však 1x mesačne. Jednoduchý systém uzatvárania slúži na jednoduchú a rýchlu obsluhu.

Pokrievka musí správne zasadiť na lem hrnca po celom svojom obvode. Spona veka sa uzavrie, čo by malo byť signalizované charakteristickým zvukom cvaknutia zámku. Uistite sa, že veko a jeho vnútorné tesnenie je správne uchytené a pevne zaistené. Spona musí pevne objať lem nádoby TH. Ventil TH zabezpečuje a blokuje otvárací mechanizmus, pokiaľ je TH vo vnútri pod tlakom. Pokiaľ sa potraviny vo vnútri nádoby už varili, je ľahšie pri prípadnom znovu uzavretí TH po prípadnej kontrole a nutnosťou dovarenia potravín nasadiť a uzamknúť veko, pretože vo vnútri tvoriaca sa para/tlak už nadvíhuje pokrievku smerom nahor. Stačí ale iba pokrievka len ľahko pritlačiť (vždy používajte ochranné pomôcky). Pokiaľ nie je možné nasadiť a uzavrieť pokrievku, prekontrolujte, či je tesnenie v pokrievke správne umiestnené. Pred nasadením sa uistite, že uzamykacia spona je pevne uzavretá. Môžete prekontrolovať tým, že ľahko stlačíte veko.



FUNKCIA VENTILU

TH je opatrený pracovným/bezpečnostným ventilom pre úplnú bezpečnosť počas použitia. Pred každým použitím skontrolujte správnu funkciu a čistotu ventilu. Dobu varenia je možné upraviť podľa vlastných skúseností. Priložená tabuľka s hodnotami a časmi varenia je iba orientačná. Záleží na type a veku suroviny a tiež na objeme varenej suroviny a objemu voľného priestoru v TH pre vznik natlakovanej pary. Spočiatku je lepšie držať sa mierne pod časovú hranicu, v prípade, že je nedostačujúca, je možné už s otvoreným TH dovariť.

Uistenie správnej činnosti ventilu – ventil niekoľkokrát stlačte dole. Musí pružiť a voľne sa vracáť do vodorovnej polohy.

ČISTENIE VENTILU

Odskrutkujte maticu na spodnej strane veka a vyberte vnútorný kolík ventilu a ventil prečistite od nečistôt a usadenín. Pokiaľ by toto nestačilo, je nutné povoliť 2 skrutky, ktoré pridržujú bakelitový kryt k nerezovej časti pokrievky. Následne je po odklopení bakelitovej časti možné demontovať zostávajúcu časť ventilu na jeho kompletne prečistenie. Zo všetkých častí odstráňte všetky nečistoty a zvyšky potravín. Pokiaľ je to nutné, použite jemnú kefku. Po vyčistení opäť zosadte všetky časti do seba tak, ako boli a dotiahnite 2 skrutky + ventil zaistíte na spodnej strane pokrievky maticou. Pri zostavení dávajte pozor, aby ste nestratili žiadnu zo súčastí. Dbajte vždy na to, aby všetky časti boli vždy riadne usadené na svojom správnom mieste. Po zostavení skontrolujte, či ventil pri jeho stlačení zo spodnej časti pruží a rovnako tak tlačidlo pre otváranie/zatváranie.

ÚDRŽBA A POUŽITIE

Po každom varení hrniec a veko riadne umyte a osušte vrátane ventilu. Pri bežnom varení aspoň 1x mesačne odskrutkujte a vyčistite. Pozor na správne zostavenie ventilu po vyčistení. Nerezové telo tlakového hrnca aj pokrievku možno umývať v umývačke riadu. Pozor, nepoužívajte žiadne agresívne látky /agresívne tablety na umývanie v umývačke. Odporúča sa pre všetky časti TH ručné umývanie. Umývanie v umývačke obmedzte alebo úplne vylúčte pre predĺženie životnosti výrobku a všetkých jeho súčastí. Po vybratí z umývačky je nutné nechať všetky súčasti veka dokonale vysušiť a ručne utrieť do sucha, aby na nich nedošlo k zaschnutiu vodných usadenín a pod. Je zakázané používať priemyselné prostriedky a koncentráty. Tesnenie a ventil odporúčame umývať výhradne ručne! Po vybratí z umývačky alebo drezu nádobu ihneď osušte. Ventil nikdy nepremazávajte a nepotierajte žiadnym typom oleja. Pre riadne vyčistenie gumového tesnenia ho vždy vytiahnite z pokrievky, umyte ručne a uistite sa, že boli odstránené všetky usadené nečistoty, ktoré by mohli spôsobiť zlé prilnutie k pokrievke. Uistite sa, že je dokonalá priechodnosť a čistota ventilu. Vždy približne po 400 použitíach hrnca alebo po uplynutí doby 2-3 rokov by malo dôjsť k pravidelnej výmene ventilu, aby bola zaručená správnosť jeho funkcie. Pre dokonalé vyčistenie všetkých častí odskrutkujte bakelitový kryt pokrievky a demontujte všetky súčasti na vyčistenie a kontrolu. Používajte iba na to určené náradie. Je nutné ručne čistiť a omývať aj všetky súčasti nachádzajúce sa pod bakelitovým krytom. Pred opätovným zostavením sa uistite, či tesnenie a ventil sú riadne usadené. Všetko musí byť na svojom presnom mieste, aby bolo možné ľahko zoskrutkovať. Rovnako ventil musí byť na príslušnom mieste a prechádzať/vyčnievať riadne cez ním určený otvor v nerezovom veku. Ak je všetko v poriadku, je možné nasadiť bakelitový kryt a dotiahnuť pomocou matice na spodnej strane veka. Pokiaľ akýkoľvek diel TH vykazuje známku poškodenia, deformácie a pod., musí byť bezodkladne vymenený a TH nesmie byť do tej doby používaný. Ignorovanie tejto zásady by mohlo spôsobiť vážne poškodenie. Odporúčame tiež časté ošetrovanie špeciálnymi prostriedkami určenými na ochranu nerezového riadu. Predídete nežiaducim sensorickým zmenám a sfarbeniam, tie ale nemajú vplyv na funkciu a zdravotnú nezávadnosť. Zanedbanie údržby a tým vzniknuté sensorické zmeny nemôžu byť predmetom reklamácie. Pokiaľ nepoužívate – skladujte veko otočené dnom nahor.

Pri prehriatí sa môže na povrchu TH objaviť fialové alebo hnedé zafarbenie. To neobmedzuje funkčnosť či zdravotnú nezávadnosť riadu, nie je chybou výrobku a nemôže byť predmetom reklamácie. Dbajte na zvýšenú opatrnosť – pracujete s tlakovou nádobou. Nepoužívajte a nenechávajte TH v blízkosti detí! Pokiaľ v TH varíte, nenechávajte ho bez dozoru. Soľte vždy až po varení, predídete tým bielym usadeninám vo vnútri nádoby, ktoré sa vytvoria v závislosti od tvrdosti vody a pod., vyčistíte ich octom, niekoľkými kvapkami citrónu alebo pastou na nerezový riad. Pri obzvlášť odolných usadeninách naplňte touto zmesou a povarte po dobu 5 minút (ocot/citrónová šťava). Nedotýkajte sa horúceho hrnca, používajte chňapky a iné na to určené ochranné pomôcky. Na prenášanie a manipuláciu používajte vždy zásadne držadlá TH. Uistite sa, že sú úchyty/držadlá dobre pripevnené. Pri vypúšťaní pary dbajte na zvýšenú opatrnosť – para je vriaca a môže dôjsť k popáleniu! TH nepoužívajte a nevkladajte do vyhriatej rúry, pretože by došlo k nevrätnému poškodeniu ventilu a ďalších súčastí TH vplyvom tepla! Nepoužívajte na vyprázdenie pod tlakom, neotvárajte skôr, ako vnútorný tlak poklesne na nulu, nepoužívajte na iné účely, než je TH určený. Pri varení potravín, ktoré nadobúdajú na objeme, ale nepenia (ryža, krúpy...) neplňte hrniec nad 1/2 daného objemu (počítané dohromady tekutina + varená surovina). Používajte iba originálne náhradné diely, ktoré sú určené a povolené k danému typu TH. Nevykonávajte na TH žiadne úpravy či iné zásahy do jeho konštrukcie a všetkých jeho súčastí vrátane ventilu. Pracujte s TH iba podľa pokynov uvedených v návode. Nikdy nevyhadzujte žiadne súčasti hrnca do zmiešaného odpadu – v prípade, keď je nutné niektoré súčasti výrobku vymeniť alebo už nechcete výrobok naďalej používať, vždy jednotlivé súčasti recyklujte podľa použitého materiálu.

Po skončení varenia hrniec odstavte zo zdroja tepla na 3-5 minút. Nikdy sa nesnažte hrniec okamžite otvoriť, pokiaľ je v ňom para! Tlakový hrniec tohto výrobného radu bol vyrobený podľa medzinárodných bezpečnostných smerníc. Pred prvým použitím si riadne prečítajte celý návod na použitie a potom ho uchovajte pre ďalšie nahliadnutie. Na ohrev používajte iba zodpovedajúce zdroje tepla vyznačené symbolmi na dne hrnca – nikdy nepoužívajte TH na otvorenom ohni a podobne! TH nemožno použiť v rúre na pečenie! TH je určený pre všetky druhy bežných sporákov, a to aj vrátane indukčných.

Bakelitové držadlá – nepália počas prípravy pokrmov, napriek tomu ale použite pri manipulácii ochranné ak tomu určené pomôcky (chňapky a pod.). TH nikdy nevkładajte to rúry! Držadlá nesmú byť umiestnené nad priamy zdroj tepla, byť nahrievané a podobne – mohlo by dôjsť k ich poškodeniu a deformácii. Rozžeravené/roztavené držadlá by mohli spôsobiť poranenie, popálenie a inú zdravotnú ujmu. Tlakový hrniec sa nikdy nesnažite otvoriť silou. Najprv TH ochladte a vypustíte paru.

Vyrobené z vysoko kvalitej leštenej nerezovej ocele triedy 304. Vyrobené v súlade s CE2737 a normami 2014/68/EC a EN 12778.

Po 10 rokoch používania je nevyhnutné nechať tlakový hrniec skontrolovať v autorizovanom servisnom stredisku spoločnosti Orion.

Záruka podľa zákona, sa nevzťahuje na závady vzniknuté v dôsledku používania v rozpore s návodom na použitie a na závady vzniknuté úderom či pádom.

V prípade reklamácie sa obráťte na predajcu, kde bol TH zakúpený a predložte riadne vystavený doklad o predaji – paragón.

Minimálny pracovný tlak TH 0,2 bar (hodnota na otvorenie pracovného ventilu).

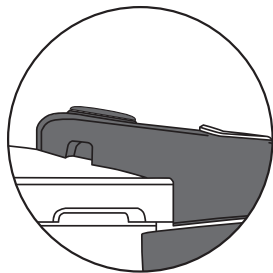
Riadny (obvyklý) pracovný tlak TH – 0,2 – 0,75 bar (bežný pracovný tlak TH sa pohybuje v hodnote – 0,6 bar).

Maximálny prípustný tlak v TH je 1,1 bar.

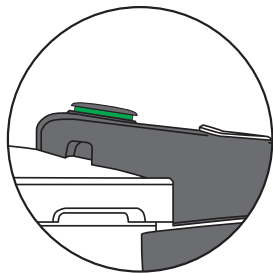
Pri tlaku dosahujúcom hodnotu 2 bary a zlyhaní pracovného/bezpečnostného ventilu dôjde k automatickému uvoľneniu pary okolo tesnenia pokrievky.

V prípade, keď dôjde neštandardnou situáciou k neadekvátnemu zvýšeniu tlaku, môže tlak vo vnútri TH vystúpiť max. na hodnotu 0,75 baru, čo je hodnota kedy pracovný/poistný ventil plne vystúpi automaticky uvoľní prebytočnú paru a zníži tlak vo vnútri TH. Odolnosť tlakovej nádoby voči deformácii 2 bary.

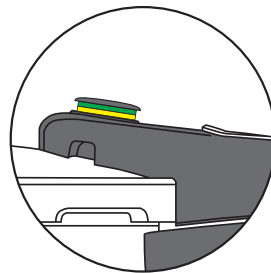
Min/max. povolená teplota vo vnútri nádoby 0–140 °C.



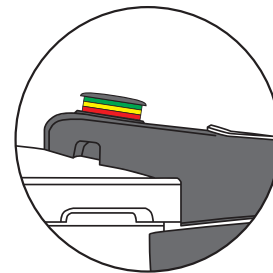
0 bar
úplne zapadnuté



0,2 – 0,4 bar
je vidieť zelená farba
na stĺpci



0,4 – 0,75 bar
je vidieť zelená a žltá
farba na stĺpci



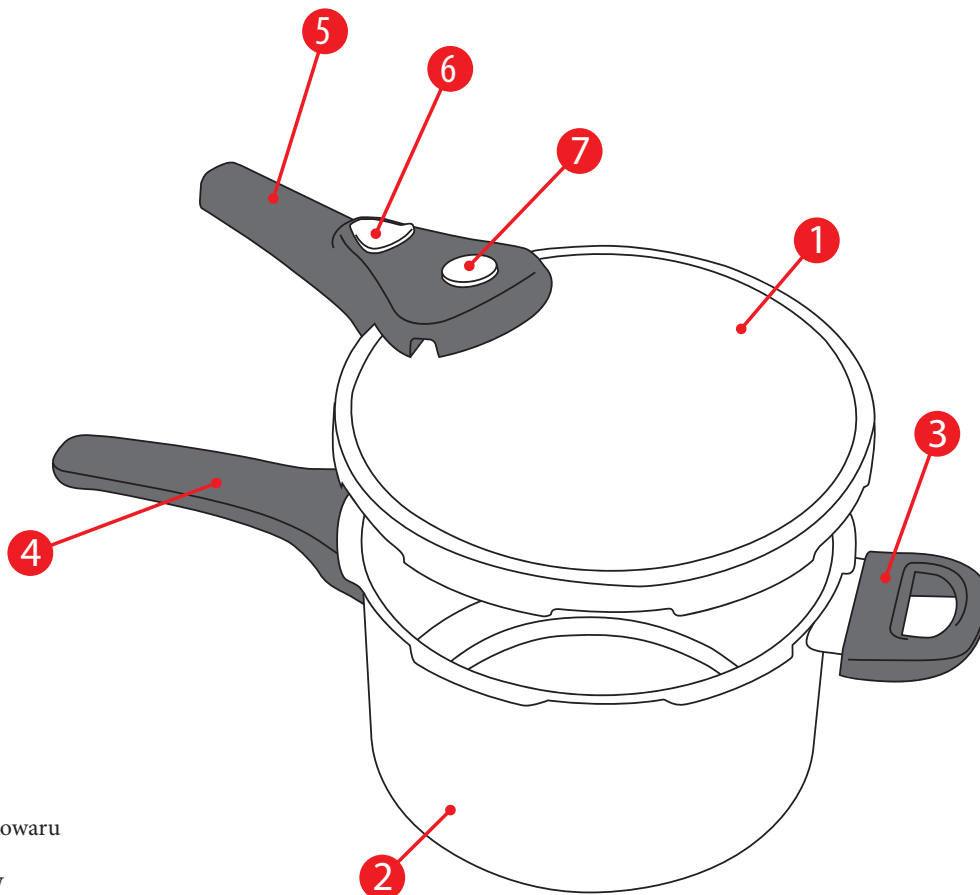
0,75 – 1,1 bar
je vidieť zelená, žltá
a červená
farba na stĺpci

Ważne przepisy - instrukcje użytkowania

- a) Przeczytaj wszystkie instrukcje.
- b) Nie zostawiaj dzieci w pobliżu szybkowaru, gdy w nim gotujesz.
- c) Nie wkładaj szybkowaru do rozgrzanego piekarnika.
- d) Z garnkiem pod ciśnieniem manipuluj z maksymalną ostrożnością. Nie dotykaj gorących powierzchni. Korzystaj z uchwytów, a gdy jest to niezbędne, także z dalszych pomocy ochronnych.
- e) Nie wykorzystuj szybkowaru do innych celów, niż do których został przeznaczony.
- f) Niniejsze urządzenie służy do gotowania pod ciśnieniem. Nieodpowiednie wykorzystanie może spowodować oparzenia. Powinieneś się przekonać, że szybkowar został należycie zamknięty przed rozpoczęciem ogrzewania. Patrz „instrukcje wykorzystania”.
- g) Nigdy nie otwieraj garnka siłą. Szybkowaru nie powinno się otwierać, bez przekonania się, że jego ciśnienie wewnętrzne całkowicie opadło. Patrz „instrukcje wykorzystania”.
- h) Nigdy nie stosuj garnka do gotowania bez wody. Mogłoby dojść do jego poważnego uszkodzenia.
- i) Garnek nie powinno się napełniać ponad 2/3 jego objętości. Podczas gotowania żywności, które zwiększają swoją objętość na skutek gotowania, jak ryż lub warzywa liofilizowane, garnka nie powinno się napełniać powyżej połowy jego objętości.
- j) Korzystaj z odpowiednich źródeł ogrzewania zgodnie z Instrukcją obsługi.
- k) Po ugotowaniu mięsa ze skórą (np. ozory wołowe), którego objętość może ulec zwiększeniu, mięsa nie powinno się przekłuwać, gdy skóra jest napęczniała, gdyż mogłoby dojść do oparzenia.
- l) Podczas gotowania makaronów i podobnych surowców, powinieneś lekko potrząsnąć szybkowarem przed tym, niż go otworzysz, by zapobiec wyrzuceniu.
- m) Przed każdym wykorzystaniem trzeba sprawdzić, czy zawory nie są zapchane. Patrz „instrukcje wykorzystania”.
- n) Nigdy nie stosuj szybkowaru do smażenia potraw pod ciśnieniem.
- o) Prosimy nie ingerować w żaden system bezpieczeństwa ponad ramy poleceń wyszczególnionych w Instrukcjach wykorzystania (instrukcja).
- p) Można stosować tylko części zamienne producenta dotyczące stosownego modelu. Zawsze trzeba używać garnek i pokrywę tego samego producenta, które są oznaczone jako kompatybilne.
- g) Przestrzegaj poniższych instrukcji.
- r) Przed każdym gotowaniem trzeba sprawdzić produkt i wszystkie jego części. Nigdy nie korzystaj z produktu, jeżeli stwierdzisz, że nie jest szczelny lub garnek w ogóle nie działa. Trzeba go odnieść do autoryzowanego serwisu.

Przed wykorzystaniem trzeba przeczytać wszystkie instrukcje. Dotrzymuj poniższe instrukcje.

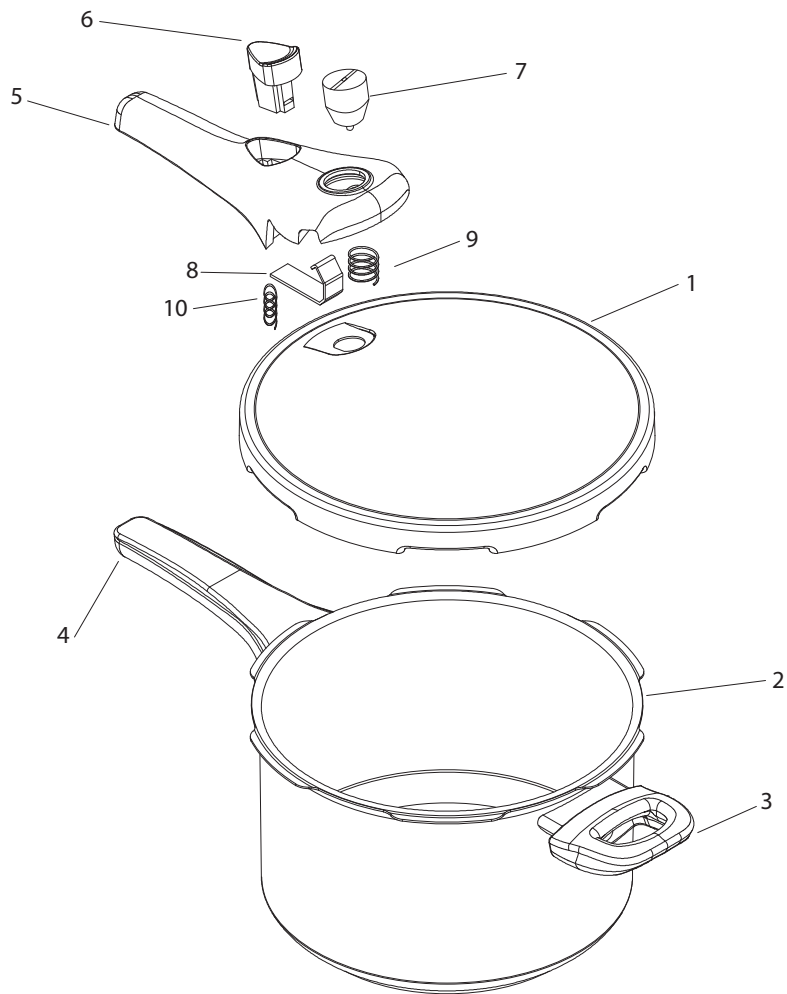
Zewnętrzny opis produktu



1. Pokrywa SzW
2. Korpus SzW
3. Rączka/uchwyt korpusu szybkowaru
4. Rączka/uchwyt korpusu SzW
5. Rączka/uchwyt pokrywki SzW
6. Przycisk zamykania/otwierania mechanizmu zamykania pokrywki
7. Zawór roboczy/bezpieczeństwa SzW + przestrzeń na wyciek pary przez zawór

Szczegółowy opis części produktu

1. Pokrywka ze stali nierdzewnej
2. Korpus szybkowaru ze stali nierdzewnej
3. Rączka/uchwyt pomocniczy korpusu szybkowaru
4. Uchwyt rączki korpusu SzW - część dolna
5. Uchwyt rączki SzW - część górna
6. Przycisk mechanizmu zamykanego do otwarcia
7. Zawór szybkowaru
8. Zapadka zamykająca
9. Sprężyna wentylu SzW
10. Sprężyna mechanizmu zamykania



- 1/ Mocne dno akutermiczne oszczędza energię ciepłą dzięki swoim właściwościom. Warstwowe dno typu kanapkowego jest stosowane w celu zmaksymalizowania przewodzącego efektu ogrzewania i dystrybucji ciepła. Gotowanie jest dokonywane na niższym stopniu, wyłączamy z wyprzedzeniem. Nagromadzona energia przekazuje ciepło dalej do garnka, ciepło rozłoży się równomiernie po dnie szybkowaru (dalej SzW) Jest odpowiedni do kuchenek gazowych, elektrycznych, szkło-ceramicznych i indukcyjnych. Ciśnienie, które powstanie w naczyniu podczas gotowania, podniesie temperaturę wrzenia w garnku, dzięki czemu gotowanie w tak uszczelnionym garnku odbywa się w temperaturach powyżej 100 i więcej stopni °C. Konsekwencją tego jest znaczący spadek czasu gotowania. Szybkowar, w zależności od wybranego stopnia/trybu, oszczędza czas przygotowania pokarmu aż o 70 %. Ergonomiczna rękojeść umożliwia prostą manipulację i przenoszenie garnka.
- 2/ Przed wykorzystaniem trzeba szybkowar SzW dokładnie umyć gorącą wodą ze środkiem czyszczącym, wypłukać i osuszyć. Nie stosować ściernych środków czyszczących, substancji agresywnych, substancji na bazie piasku, ostrych przedmiotów i zmywaków stalowych. Gotować powinno się zawsze tylko w dokładnie czystym garnku. Zaschnięte i niewyczyszczone resztki potraw mogą spowodować uszkodzenie materiału poszczególnych części SzW łącznie korozji i zmian koloru materiału. Pierwszy raz trzeba nalać do szybkowaru wodę aż po znacznik maksymalnego napełnienia i doprowadzić wodę do punktu wrzenia, po czym pozostawić ją gotować przez okres 5 minut. Na skutek działania pary dojdzie do usunięcia wszystkich ewentualnych nieczystości z produkcji garnka i zaworów. Później wodę trzeba wylać a SzW ponownie umyć. Przed pierwszym wykorzystaniem prosimy uważnie przeczytać całą instrukcję i wszystkie jej polecenia. Instrukcję trzeba później przechować do ewentualnego wglądu. Podczas stosowania zawsze trzeba uważać na należyte dotrzymanie wszystkich instrukcji i poleceń. Stosowanie produktu w sposób niezgodzający się z Instrukcją może spowodować uszkodzenie produktu lub obrażenia jego użytkownika. SzW można wykorzystać tylko do celów, do których został wyprodukowany. Osobom, które nie zostały zapoznane z Instrukcją, nie można pozwolić, by stosowały i manipulowały z szybkowarem. Nigdy nie ingeruj w konstrukcję SzW, nie zmieniaj jego funkcji ani ustawień w żaden sposób, ani nie modyfikuj żadnych jego komponentów - dotyczy to absolutnie wszystkich jego komponentów i części! Podczas czyszczenia pokrywy i zaworu, SzW musi być ponownie zmontowany dokładnie tak, jak przed czyszczeniem. Żaden komponent nie może być brakujący lub niewłaściwie umieszczony.
- 3/ Maks. ilość cieczy i składników gotowanych ogółem maksymalnie do 2/3 całkowitej pojemności garnka (patrz oznaczenie MAX na naczyniu). SzW nie powinno się napełniać aż po gardło, lecz tylko po znacznik maks. napełnienia! Minimalny poziom wody nie może być na początku, ani też podczas całego procesu gotowania niższy niż 1/4 litra (Nigdy nie gotować bez wody!) Zawsze trzeba dotrzymać min. ilość wody, by nie doszło do wygotowania i uszkodzenia garnka. Zawsze podgrzewaj SzW stopniowo i zmniejszaj intensywność podgrzewania do minimum po osiągnięciu temperatury roboczej. SzW nie można stosować, jeżeli jest pusty lub nie jest zagwarantowane min. napełnienie wodą, ponieważ doszło by do uszkodzenia nie tylko SzW, lecz i do poważnego uszkodzenia kuchenki/źródła ciepła. Na skutek nadmiernego przegrzania, na skutek nie dotrzymania min. napełniania, może także dojść do uszkodzenia plastikowych części SzW oraz dna kompozytowego garnka. W takim wypadku trzeba wyłączyć źródło ciepła i odczekać, dopóki wszystko kompletnie nie wystygnie. Nie można pełnić ponad zn. MAX - w garnku musi pozostać przestrzeń do powstania pary, by mogło dojść do stosownego efektu gotowania w parze pod ciśnieniem - zawartość pary wewnątrz garnka ma wpływ na czas przygotowania pokarmu!
- 4/ Nie można gotować dania typu purée (jabłkowe, porzeczkowe, z rabarbaru...), gryśki, płatków owsianych, zbóż, suchego grochu, makaronów. Te tworzą podczas gotowania pianę i pęcherze powietrza, które mogą zapchać zawór operacyjny i bezpieczeństwa i spowodować nadciśnienie. Nie można gotować dań w papierze, tkaninie, plastikowych opakowaniach. Dodaj do garnka jedną łyżkę do kawy/deserową masła lub oleju, dzięki której dojdzie do redukcji wytwarzania się piany wewnątrz SzW.
- 5/ Przed ustawieniem garnka na źródle ciepła trzeba sprawdzić czy pokrywa została poprawnie zamknięta, funkcjonowanie zaworów (czy nie są zachpane) i czy SzW nie został uszkodzony mechanicznie w inny sposób (pęknięta rękojeść, deformacje naczynia...). Tylko w wypadku, że wszystko jest

w porządku, mechanizm funkcjonuje a zawory są czyste, szybkowar można wykorzystać w bezpieczny sposób. Dopóki pokrywa nie jest umieszczona poprawnie i zamknięta, SzW nie można używać.

- 6/ Jeżeli para nie zacznie uchodzić z zaworu ciśnieniowego na początku gotowania jak zwykle, szybkowar trzeba natychmiast usunąć ze źródła ciepła, ostudzić, ostrożnie wypuścić parę i sprawdzić czystość i funkcjonowanie zaworu oraz czy w garnku znajduje się odpowiednia ilość cieczy (podczas gotowania może się przytrafić, że wszelka woda wygotuje się i trzeba ją uzupełnić).
- 7/ Jeżeli para zacznie uchodzić wokół pokrywy, SzW trzeba natychmiast usunąć ze źródła ciepła, ostudzić, ostrożnie wypuścić parę przy pomocy zaworu ciśnieniowego i stwierdzić, czy pokrywa została poprawnie zamknięta, czy pomiędzy pokrywą a uszczelką nie znajdują się nieczystości, czy uszczelka została poprawnie umieszczona w rowku pokrywy, czy uszczelka nie została uszkodzona, lub też czy nad znacznikiem MAX nie znajduje się zbyt dużo cieczy. Jeżeli w SzW trwa powstanie pary i ciśnienia zbyt długo (ewentualnie prawie w ogóle do niego nie dochodzi), jest możliwe, że uszczelka nie pełni swojej funkcji poprawnie i jest nieszczelna. Uszczelka nie może być skręcona, spłaszczona ani też w inny sposób uszkodzona. Pomiedzy brzegiem pokrywy a uszczelką nie mogą być żadne szczeliny, które spowodowałyby nieszczelność. W odwrotnym wypadku nie mogłoby dojść do wytworzenia należytego ciśnienia wewnątrz SzW, które jest konieczne do jego poprawnego funkcjonowania i działania. W takim wypadku trzeba w celu sprawdzenia lekko przycisnąć pokrywę ręką (uważaj, jeśli już jest gorąca!!) Jeżeli para nadal wydostaje się wokół pokrywy, trzeba dokonać wymiany uszczelki za nową.
- 8/ Jeżeli para wydostaje się z zaworu ciśnieniowego ze zbyt dużą intensywnością, trzeba sprawdzić, czy źródło ogrzewania nie jest ustawione na maksymalne grzanie. Jeżeli tak, trzeba obniżyć intensywność grzejnika do minimum. Nigdy nie gotuj na dużym ogniu przez cały czas.
- 9/ Rozpoczęcie gotowania - ustaw SzW na źródle ciepła. Przy pierwszych wskazówkach uchodzenia pary z zaworu ciśnieniowego trzeba obniżyć intensywność grzania płyty grzewczej do minimum (w celu lepszego, bardziej ekonomicznego i bardziej smakowitego przygotowania potraw), rozpocznij liczenie czasu gotowania - dopiero teraz bowiem rozpoczyna się właściwy proces gotowania w parze ciśnieniowej. Początek gotowania jest wskazywany także przez charakterystyczny dźwięk, z którym para ulatnia się przez zawór ciśnieniowy (para wydostaje się przez 2 wyloty w pokrywie w tym samym czasie). Poziom ciśnienia SzW wskazuje również zawór unoszący się w górę od pokrywy i zielony lub żółty kolor pojawiający się na jego obwodzie w zależności od stopnia ciśnienia wewnątrz naczynia. Jeśli zawór pokazuje już czerwoną wartość, ciśnienie w SzW jest już zbyt wysokie, konieczne jest zmniejszenie intensywności gotowania lub sprawdzenie SzW i zaworu. Podczas ulatniania się pary powstaje przenikliwy syk, który wskazuje raptowny spadek ciśnienia i ulatnianie się pary - to sprawa całkiem normalna, mamy do czynienia z normalnym zjawiskiem. Uwaga podczas kończenia gotowania żywności, które spieniają się lub rośnie ich objętość w trakcie gotowania. Tu trzeba podchodzić do zakończenia z maksymalną uwagą i nie można dokonywać szybkiego otwarcia garnka - patrz informacje dot. przyspieszonej procedury podczas otwierania. Trzeba śledzić czas zgodnie z załączoną tabelką orientacyjną dot. poszczególnych rodzajów surowców. W razie potrzeby trzeba czas dostosować wg potrzeb i doświadczenia z gotowaniem. Nie ingeruj w proces podczas gotowania, nie próbuj w żaden sposób ingerować w uwalnianie pary i nie zakłócaj w żaden sposób działania zaworu. SzW automatycznie reguluje ilość i uwalnianie nadmiaru pary za pomocą zaworu podczas gotowania.
- 10/ Po upływie czasu gotowania trzeba usunąć SzW z płyty grzewczej, wypuścić wszelką parę i dopiero wówczas można SzW otworzyć. Najpierw wypuść parę z garnka za pomocą zaworu. SzW nigdy nie można otwierać od razu po gotowaniu, dopóki znajduje się w nim para pod ciśnieniem, najpierw wypuść parę. SzW jest przez okres, gdy w środku znajduje się wysokie ciśnienie, blokowany/zamknięty przed niepożądanym przedwczesnym otwarciem. Mechanizm blokowania pokrywy umożliwi należyte otwarcie dopiero w chwili, kiedy para i ciśnienie zostały już bezpiecznie obniżone na wartość, która nie oznacza ryzyka otwarcia. Garnek trzeba pozostawić przez 3-5 minut i dopiero wówczas otworzyć pokrywę zgodnie z instrukcjami dot. otwarcia (podczas tego okresu dojdzie do wypuszczenia i obniżenia ciśnienia do wartości minimalnej). Jeżeli SzW trzeba otworzyć w szybszym tempie, garnek

trzeba ochładzać pod zimnym strumieniem wody przez ok. 1 min., po czym wypuścić parę przy pomocy zaworu ciśnieniowego. Uwaga na wydobywającą się parę - jest gorąca! Trzeba uważać na ochronę przed ewentualnym oparzeniem!

- 11/ Trzeba się upewnić, że płomień (kuchenek gazowych) nie sięga na ściany i ogrzewa tylko dolną część garnka. Średnica palnika musi być równa lub mniejsza od średnicy dna SzW (dotyczy wszystkich źródeł ciepła) Gotowanie na gazie - użyj kratki rozpraszającej lub płyty grzejnej. Dno SzW nie może być przed umieszczeniem na źródło ciepła mokre lub nieczyste.
- 12/ Jeśli zawór wykazuje oznaki zużycia lub nie działa prawidłowo nawet po czyszczeniu, należy go wymienić. Zawsze używaj tylko oryginalnych, kompatybilnych części i komponentów dla całego SzW!
- 13/ Jeżeli pokrywy nie można otworzyć a mechanizm blokady pozostaje zamknięty, trzeba sprawdzić, czy doszło do całkowitego wypuszczenia pary z SzW przy pomocy zaworów. Trzeba postępować zgodnie z poleceniami dot. otwarcia SzW, przez chwilę odczekać, po czym próbę powtórzyć.

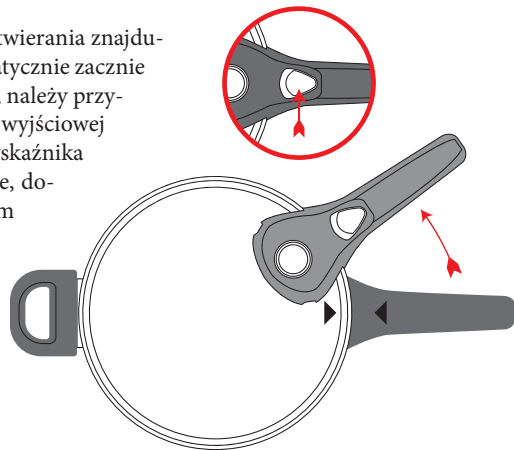
PRZECHOWYWANIE

SzW powinien być przechowywany w suchym miejscu. Podczas przechowywania jest konieczne, by pokrywa nie została osadzona na garnku zbyt szczelnie. Zawsze trzeba zapewnić przenikanie powietrza do środka produktu - pokrywa i dalsze części produktu trzeba z tego powodu przechowywać oddzielnie lub w taki sposób, by została zagwarantowana wystarczająca przestrzeń pomiędzy nimi do należytego przepływu powietrza. Najlepiej przechowywać poszczególne części oddzielnie. Uszczelka powinna być przechowywana w ciemnym miejscu, bez bezpośredniego kontaktu z promieniami świetlnymi. By nie doszło do spłaszczenia uszczelki, pokrywa powinna być przechowywana w odwrotnym kierunku. SzW nie można wykorzystywać do przechowywania artykułów żywnościowych itp. - podczas przechowywania musi być zawsze pusty.

Prosty system zamykania. Prosta obsługa nawet jedną ręką! Automatyczny mechanizm pokrywy gwarantuje proste i komfortowe użycie.

OTWARCIE

Po ochłodzeniu odstawieniu przez zalecany czas ok. 3-5 min. nacisnąć przycisk uwalniania pary i otwierania znajdujący się w górnej części uchwytu pokrywy. Po naciśnięciu przycisku z obu komór spustowych automatycznie zacznie się ze znaczną intensywnością wydostawać para (uwaga, para jest gorąca!) Aby w pełni spuścić parę, należy przytrzymać wciśnięty przycisk, aż wskaźnik ciśnienia wewnątrz SzW całkowicie opadnie do pozycji wyjściowej i opuści się do wnętrza pokrywy. Musi całkowicie opaść, aby kolorowa skala ciśnienia na cylindrze wskaźnika uszczelnienia nie była już widoczna. Następnie można otworzyć SzW. Jak tylko usłyszysz kliknięcie, doszło do otwarcia mechanizmu i pokrywę będzie można przekręcić w kierunku w prawo (pod kątem mniej więcej 45° w stosunku do uchwytu przymocowanego do naczynia ze stali nierdzewnej), po czym odchylić. Otwieraj wyłącznie wtedy, gdy zawór jest w pozycji gotowej do otwarcia - wciśnięty z powrotem do pokrywy, bez widocznych kolorów skali wskazującej ciśnienie. Pokrywa zawiera mechanizm blokady, który nie umożliwia otworzenia SzW, dopóki w garnku znajduje się niebezpieczne ciśnienie. Urządzenie to również automatycznie zamknie SzW przed możliwością otwarcia przy wzrastającym ciśnieniu wewnątrz SzW w trakcie gotowania, kiedy w naczyniu powstanie ciśnienie stwarzające niebezpieczeństwo w przypadku otwarcia pokrywy. Jeżeli urządzenie ostygnie stopniowo przed otwarciem, wewnątrz pojemnika może wytworzyć



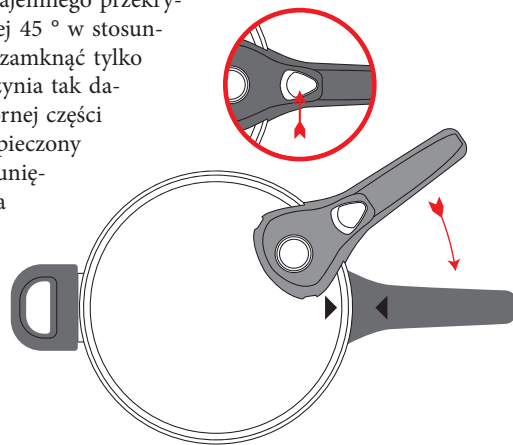
się podciśnienie, które nie stanowi problemu, ale może spowodować, że pokrywa przyklei się do korpusu SzW, gdy zostanie odkręcona. Przed otwarciem można kilkakrotnie lekko nacisnąć przycisk uwalniania pary i delikatnie przekręcić zawór, dopóki wszystko nie zostanie idealnie spuszczone. Nigdy nie próbuj manipulacji z zaworem lub inną częścią SzW przy użyciu siły. Jeśli podczas gotowania dojdzie do zapchania wentylu, SzW. musi całkowicie ostygnąć przed otwarciem. Nigdy nie próbuj otwierać SzW na siłę, zwłaszcza gdy wewnątrz znajduje się urządzenie pod ciśnieniem. Wypuść parę po gotowaniu - zrób to krok po kroku! Intensywność i prędkość wypływu pary można regulować za pomocą przycisku wypływu pary.

Im częściej naciskany jest przycisk, tym szybciej para wydobywa się. Zalecamy wolniejszy wypływ, podczas którego para jest częściowo sprężona i ulatnia się stopniowo i nie będzie mowy o gwałtownym wypływie, w którym to zawartość garnka może częściowo wydostać się wraz z intensywnie wydobywającą się parą. Może to spowodować zanieczyszczenie powierzchni roboczej wokół garnka, dlatego konieczne jest stopniowe zmniejszanie ciśnienia.

ZAMKNIĘCIE

Umieść pokrywę przekręconą tak, by pokrywa opadła na brzeg naczynia - nie może dojść do wzajemnego przekrycia profilowanych występków na pokrywie i brzegu naczynia (właściwe położenie to mniej więcej 45° w stosunku do uchwytu przymocowanego do naczynia ze stali nierdzewnej). Pokrywę można umieścić i zamknąć tylko w jednym określonym właściwym położeniu. Obróć pokrywę w lewo w kierunku uchwytu naczynia tak daleko, jak to możliwe, aż usłyszysz kliknięcie zatrzasku (czasami konieczne jest lekkie obrócenie górnej części pokrywy nad dolną, aby doszło do jego zamknięcia). Domyślnie jednak SzW powinien być zabezpieczony w pozycji, w której górna i dolna część uchwytu są zatrzasknięte. Równocześnie z tym dojdzie do wysunięcia przycisku otwarcia/zamknięcia z korpusu rękojeści, co wskazuje, że teraz pokrywa i jego uszczelka wewnętrzna są właściwie przymocowane i zabezpieczone. Należy zawsze upewnić się, że powierzchnia styku pokrywy i uszczelki są czyste, a pokrywa jest prawidłowo osadzona na wysokości odpływu garnka. Wówczas SzW zamknij, i upewnij się, że doszło do zatrzasknięcia zacisków. Uszczelkę trzeba przed każdym wykorzystaniem posmarować tłuszczem spożywczym, co najmniej jednak 1x miesięcznie. Prosty system zamykania służy do prostej i szybkiej obsługi.

Pokrywa musi być umieszczona poprawnie na obrzeżu garnka całym swoim obwodem. Obie klamry pokrywy zostaną zamknięte, co powinno zostać zasygnalizowane charakterystycznym dźwiękiem kliknięcia zamka. Upewnij się, że pokrywa i jej uszczelka wewnętrzna są należycie przymocowane i mocno zabezpieczone. Klamra musi mocno obejmować krawędź pojemnika SzW). Zawór SzW zabezpiecza i blokuje również mechanizm otwierania, jeżeli SzW znajduje się pod ciśnieniem. Jeżeli żywność w środku garnka już się gotuje, jest trudniejsze w razie ewentualnego znowu zamykania SzW po ewentualnej kontroli i konieczności dalszego gotowania żywności, pokrywę umieścić i zamknąć, ponieważ powstająca para/ciśnienie podnosi pokrywę w kierunku do góry. Wystarczy jednak lekko nacisnąć pokrywkę (zawsze należy używać sprzętu ochronnego). Jeżeli pokrywy nie można umieścić i zamknąć, sprawdź, czy uszczelka w pokrywie jest umieszczona należycie. Przed montażem upewnij się, że zacisk blokujący jest szczelnie zamknięty. Można to sprawdzić, lekko naciskając pokrywę.



FUNKCJE ZAWORU

SzW jest wyposażony w zawór roboczy/bezpieczeństwa zapewniający pełne bezpieczeństwo podczas użytkowania. Przed każdym wykorzystaniem trzeba sprawdzić właściwe funkcjonowanie oraz czystość zaworu. Czas gotowania można dostosować w zależności od własnych doświadczeń. Załączona tabelka z wartościami i czasami gotowania jest tylko orientacyjna. Zależy na rodzaju i starości surowców, jak też na objętości gotowanych surowców oraz objętości wolnej przestrzeni w SzW do powstania pary ciśnieniowej. Z początku lepiej trzymać się lekko pod granicą czasu, w wypadku, że jest niewystarczający, można potrawę dogotować w już otwartym SzW.

Sposób upewnienia się, co do poprawnej działalności zaworu - zawór kilkakrotnie naciśnij w dół. Musi swobodnie powracać do poziomego położenia.

CZYSZCZENIE ZAWORU

Odkręć nakrętkę na spodzie pokrywy i wyjmij wewnętrzny trzpień zaworu, a następnie oczyść zawór z brudu i osadów. Jeśli to nie wystarczy, konieczne jest poluzowanie 2 śrub mocujących bakelitową pokrywę do części pokrywy ze stali nierdzewnej. Po demontażu części bakelitowej, pozostałą część zaworu można zdemontować w celu całkowitego wyczyszczenia. Ze wszystkich części usuń wszelkie nieczystości i resztki żywności. Jeżeli to konieczne, wykorzystaj delikatną szczoteczkę. Po wyczyszczeniu należy ponownie złożyć wszystkie części i dokręcić 2 śruby + zabezpieczyć zawór na spodzie pokrywy za pomocą nakrętki. Podczas montażu należy uważać, aby nie zgubić żadnego z elementów. Uważaj na to, by wszystkie części były zawsze należycie umieszczone w odpowiednim miejscu. Po zmontowaniu sprawdź, czy zawór sprężynuje po naciśnięciu od dołu, podobnie jak przycisk otwierania/zamykania.

UTRZYMANIE I WYKORZYSTANIE

Po każdym gotowaniu trzeba garnek i pokrywę należycie umyć i wysuszyć łącznie zaworów. W razie zwykłego gotowania, co najmniej 1x miesięcznie trzeba zawory wyśrubować i wyczyścić. Uwaga na poprawne złożenie zaworu po wyczyszczeniu. Korpus szybkowaru ze stali nierdzewnej oraz pokrywę można myć w zmywarce do naczyń (Uwaga, nie można stosować żadnych substancji agresywnych/ agresywnych tabletek do mycia w zmywarce. Zaleca się mycie ręczne wszystkich części SzW. Ogranicz lub wyeliminuj korzystanie ze zmywarki, aby przedłużyć żywotność produktu i wszystkich jego komponentów. Po wyjęciu ze zmywarki wszystkie części pokrywy należy dokładnie wysuszyć i wytrzeć ręcznie do sucha, aby zapobiec osadzeniu się wody itp. Stosowanie środków przemysłowych i koncentratów jest zabronione). Zalecamy mycie uszczelki i zaworu wyłącznie ręcznie! Od razu po wyjęciu ze zmywarki lub zlewozmywaka, trzeba ją zawsze wyjąć z pokrywy, umyć ręcznie i upewnić się, że doszło do usunięcia wszystkich osadzonych nieczystości, które mogłyby spowodować złe przylgnięcie do pokrywy. Trzeba zapewnić doskonałą drożność i czystość zaworu. Zawsze po mniej więcej 400x wykorzystaniu garnka lub po upływie 2-3 lat powinno dojść do regularnej wymiany zaworu, by zagwarantować poprawność jego działania. W celu całkowitego wyczyszczenia wszystkich części należy odkręcić bakelitową pokrywę pokrywy i zdemontować wszystkie części w celu wyczyszczenia i sprawdzenia. Powinno się stosować tylko narzędzia do tego celu przeznaczone. Trzeba ręcznie czyścić i myć także wszelkie części znajdujące się pod osłoną bakelitową. Przed ponownym złożeniem trzeba się upewnić, czy uszczelki i zawór są należycie osadzone. Wszystkie muszą się znajdować dokładnie na swoim miejscu, by można je było łatwo skrócić. Zawór musi się również znajdować w stosownym miejscu i przechodzić/wystawać należycie z przeznaczonego to tego otworu w pokrywie ze stali nierdzewnej. Jeżeli wszystko jest w porządku, można umieścić osłonę bakelitową i dokręcić przy pomocy z dolnej strony pokrywy. Jeżeli jakkolwiek część SzW wykazuje znaki uszkodzenia, deformacje itp., niezwłocznie musi zostać wymieniona, a SzW nie można do tego czasu używać. Nieprzestrzeganie tej zasady mogłoby spowodować poważne uszkodzenie. Zalecamy także częste wykorzystani specjalnego środka przeznaczonego do ochrony naczyń ze stali nierdzewnej. Można przez to zapobiec niepożądanym zmianom sensorycznym i zabarwieniom, te jednak nie mają wpływu na funkcjonowanie i ja-

kość zdrowotną. Zaniedbanie utrzymania i przez to powstałe zmiany sensoryczne nie mogą być przedmiotem reklamacji. Jeżeli pokrywa nie jest używana - powinno się ją przechowywać obróconą do góry dnem.

W razie przegrzania mogą się na powierzchni SzW pojawić fioletowe lub brązowe zabarwienia. To nie ogranicza funkcjonalności lub jakości zdrowotnej naczynia, nie jest wadą produktu i nie może być przedmiotem reklamacji. Trzeba zachować szczególną ostrożność - pracujesz z naczyniem ciśnieniowym. SzW nie powinno się stosować, ani też pozostawiać w pobliżu dzieci!

Jeżeli gotujesz w SzW, nie powinno się go pozostawiać bez nadzoru.

Solić powinno się zawsze po gotowaniu, można przez to zapobiec białym osadom wewnątrz naczynia, które powstają w zależności od twardości wody itp. Można je wyczyścić octem, kilkoma kroplami cytryny lub pastą do naczyń ze stali nierdzewnej. W razie szczególnie wytrzymałych osadów, napełń niższą mieszanką i gotuj przez 5 minut (ocet/sok z cytryny). Gorącego garnka nie powinno się dotykać, lecz powinno się stosować łapki i inne do tego celu przeznaczone pomoce ochronne. Do przenoszenia i obsługi należy zawsze używać uchwytów SzW. Trzeba się upewnić, że uchwyt/rękojeść są odpowiednio przymocowane. Podczas wypuszczania pary trzeba dotrzymać szczególną ostrożność - para jest gorąca i może dojść do oparzeń! SzW nie powinno się używać ani też wkładać do ogrzanego piekarnika, ponieważ mogłoby dojść do nieodwracalnego uszkodzenia zaworu i dalszych części SzW na skutek ciepła!! Nie stosować do smażenia pod ciśnieniem, nie otwierać wcześniej, niż ciśnienie wewnętrzne spadnie do zera, nie stosować do innych celów, niż cel przeznaczenia SzW. Podczas gotowania artykułów żywnościowych, których objętość rośnie, lecz nie spieniają się (ryż, kasza...), garnka nie powinno się pełnić powyżej 1/2 danej objętości (licząc w sumie ciecz + gotowany składnik).

Stosować tylko oryginalne części zamienne, które są przeznaczone i dozwolone do danego typu SzW. Na SzW nie powinno się dokonywać żadnych modyfikacji lub ingerować w konstrukcję garnka oraz wszystkie jego części, w tym zawór. Pracuj z SzW tylko w zgodzie z poleceniami podanymi w instrukcji. Nigdy nie wrzucać żadnych części garnka do odpadów komunalnych - w wypadku, że niektóre części produktu trzeba wymienić lub też produktu nie chcesz dalej używać, poszczególne części trzeba zawsze, w zależności od wykorzystanego materiału, poddać recyklingowi.

Po zakończeniu gotowania zdejmij garnek ze źródła ciepła na 3-5 minut. Garnka nigdy nie powinno się otwierać od razu, jeżeli znajduje się w nim para! Szybkokwar tej serii produkcyjnej został wyprodukowany w zgodzie z międzynarodowymi dyrektywami bezpieczeństwa. Przed pierwszym wykorzystaniem trzeba się należycie zapoznać z całą treścią instrukcji wykorzystania, po czym przechować ją do dalszego wglądu. Do podgrzewania używaj wyłącznie odpowiednich źródeł ciepła oznaczonych symbolami na spodzie garnka - nigdy nie używaj SzW na otwartym ogniu itp. SzW nie można używać w piekarniku! SzW jest przeznaczony do wszystkich typów kuchenek konwencjonalnych, w tym indukcyjnych.

Uchwyty bakelitowe - nie palą podczas przygotowywania pokarmów, jednak mimo wszystko poleca się wykorzystanie pomocy ochronnych (łapek itp.) podczas manipulacji. SzW nigdy nie wkładać do piekarnika! Uchwyty nie mogą zostać umieszczone ponad bezpośrednie źródło ciepła, ogrzewane itp. - mogłoby dojść do ich uszkodzenia i zdeformowania. Rozpalone/roztopione uchwyty mogłyby spowodować obrażenia, oparzenia i inne uszkodzenia zdrowia. Szybkokwaru nigdy nie otwierać siłą. SzW trzeba najpierw ochłodzić i wypuścić parę.

Wyprodukowano z bardzo jakościowej polerowanej stali nierdzewnej klasy 304. Wyprodukowane w zgodzie z CE2737 i normami 2014/68/EC oraz EN 12778.

Po 10 latach użytku trzeba koniecznie szybko oddać do kontroli w autoryzowanym ośrodku serwisowym spółki Orion.

Gwarancja wg prawa nie dotyczy wad powstałych w konsekwencji wykorzystania pozostającego w sprzeczności z Instrukcją wykorzystania oraz wad powstałych przez uderzenie i upadek. W razie reklamacji trzeba się zwrócić do sprzedawcy, u którego SzW został zakupiony i okazać należycie wystawiony dokument sprzedaży - paragon.

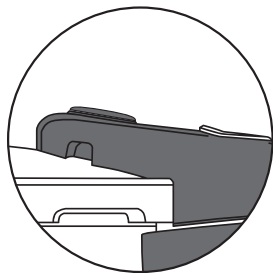
Minimalne ciśnienie robocze SzW 0,2 bar (wartość po otwarciu zaworu ciśnieniowego).

Standardowe (zwykłe) ciśnienie robocze SzW - 0,2 - 0,75 bar (typowe ciśnienie robocze SzW wynosi - 0,6 bar).

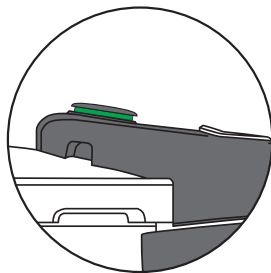
Maksymalne dopuszczalne ciśnienie w SzW wynosi 1,1 bara.

W razie ciśnienia przekraczającego wartość 2 bar i awarii zaworu ciśnieniowego oraz bezpieczeństwa dojdzie do automatycznego wypuszczenia pary wokół uszczelki pokrywy. W przypadku niewystarczającego wzrostu ciśnienia spowodowanego niestandardową sytuacją, ciśnienie wewnątrz SzW może wzrosnąć do maksymalnie 0,75 bara, czyli wartości, przy której zawór roboczy/bezpieczeństwa całkowicie opuszcza automatykę w celu uwolnienia nadmiaru pary i zmniejszenia ciśnienia wewnątrz SzW. Odporność naczynia ciśnieniowego na deformację 2 bar.

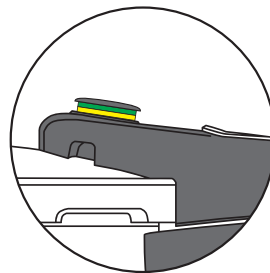
Min/maks. dozwolona temperatura wewnątrz naczynia 0-140 °C.



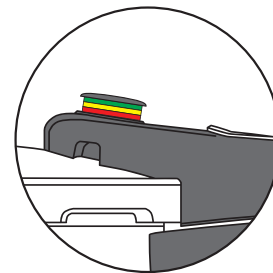
0 bar
całkowicie zamknięty



0,2 – 0,4 bar
widać zielony kolor
na przycisku



0,4 – 0,75 bar
widać zielony i żółty
kolor na przycisku



0,75 – 1,1 bar
widać zielony, żółty
i czerwony
kolor na przycisku



Autorizovaný servis/Autoryzowany serwis:

CZ – Velkoobchod Orion, s.r.o, Nedošín 132, 570 01 Litomyšl.

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

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

Dovozce: VELKOOBCHOD ORION, spol. s r.o., s.r.o., Nedošín 132, 570 01 Litomyšl.

Distribútor: Orion Trade s.r.o., Pezinská cesta 30, 903 01 Senec.

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

Korespondenční adresa výrobce/Korešpondenčná adresa výrobcu/Adres korespondencyjny producenta:

Hascevher Metal Sanayi TICARET A.S., Organize Sanayi Bolgesi 17. Cad. No: 4 - Kahramanmaraş \ TURKIYE

Návod platí pro TH BIONET – o objemu 4 l/6 l. Rok výroby: 2023.

Návod platí pre TH BIONET – s objemom 4 l/6 l. Rok výroby: 2023.

Instrukcja obowiązuje dla SzW BIONET – o objętości 4 l/ 6 l. Rok produkcji: 2023

Maso/Mäso/Mięso	čas vaření/minuty čas varenia/minúty czas gotowania/minuty
Hovězí/Hovädzie/Wołowina	40-45 min
Telecí/Teľacie/Cielęcina	35-40 min.
Jehněčí/Jahňacie/Jagnięcina	25-30 min
Kuřecí/Kuracie/Kurczak	15 min.

Zelenina/Warzywa	čas vaření/minuty čas varenia/minúty czas gotowania/minuty
Zelené fazole/Zelená fazuľa/Zielone fasolki	20-25 min.
Lilek/Baklažán/Bakłażan	10-15 min.
Květák/Karfiol/Kalaflor	5 min.
Brambory/Zemiaky/Ziemniaki	10-12 min.
Hrášek/Hrášok/Groszek	5 min.
Mrkev/Mrkva/Marchewka	10 min.