orion



NÁVOD
INSTRUKCJE
TLAKOVÝ HRNEC WIND
TLAKOVÝ HRNIEC WIND
SZYBKOWAR WIND
113345, 113346

CZ

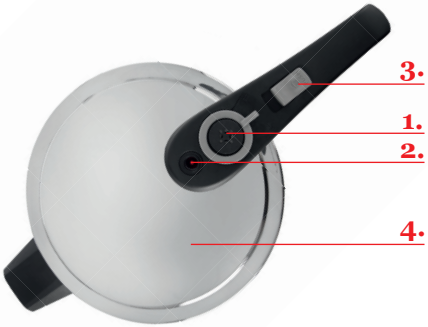
Důležitá ustanovení

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 nabývají objemu 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 ucpány. Viz „instrukce pro použití".
n) Nikdy nepoužívejte tlakový hrnec pro smažení potravin pod tlakem.
o) Nezasahujte do žádného bezpečnostního systému nad rámec instrukcí specifikovaných v „instrukcích pro použití".
p) Používejte pouze náhradní díly od výrobce pro odpovídající model. Používejte vždy hrnec 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 opravny.

Před použitím si přečtěte všechny instrukce. Dodržujte tyto instrukce.

Popis výrobku:

1. regulátor tlaku – pracovní ventil pro nastavení programu
2. bezpečnostní ventil (uzavírací mechanismus víka, blokovací pojistka proti nechtěnému otevření)
3. tlačítko PUSH k otevírání poklice
4. nerezová poklice



5. utahovací šroub bezpečnostního ventilu
6. utahovací šroub regulátoru tlaku – pracovního ventilu
7. silikonové těsnění poklice



8. držadlo hrnce
9. izolační prvek proti rozpálení držadla
10. nerezové tělo hrnce
11. akutermické sendvičové dno
12. bezpečnostní otvor odvodu páry
13. dolní část rukojeti
14. horní část rukojeti



NASTAVENÍ PRACOVNÍHO VENTILU

1. Poloha „otevřeno pro únik páry“ slouží k vypouštění páry po ukončení vaření a zároveň je nutné v této poloze vždy začít proces vaření ještě před zvolením programu I nebo II v době, kdy ještě TH není připraven pro vaření v páře.
2. Prog. I – slouží pro vaření při nižším tlaku přibližně 0,6 bar.
3. Prog. II – slouží pro vaření při vyšším tlaku přibližně 1 bar.

1/ Silné akutermické sendvičové dno díky svým vlastnostem spoří tepelnou energii. Vaříme na nižším stupni, vypínáme s předstihem. Naakumulovaná energie předává teplo dále do nádoby, teplo se rovnoměrně rozloží 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 a více °C. Toto má za následek rapidní zkrácení doby vaření. Tlakový hrnec šetří v závislosti na zvoleném stupni/programu čas přípravy pokrmu až o 70 %. Ergonomická držadla umožňují 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 doveďte vodu k bodu varu a ponechte ve varu po dobu 5 minut. Zároveň nastavte regulaci pracovního ventilu do polohy „otevřeno pro únik páry“ . Působením páry dojde k odstranění všech případných nečistot z výroby z hrnce a ventilů. Následně vodu vylijte a TH znovu umyjte. Před prvním použitím si pečlivě přečtěte 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 používali a manipulovali s tlakovým hrncem.
3/ Max. množství tekutiny je do 2/3 celkové kapacity nádoby (viz označení MAX na vnitřní straně nádoby). Neplňte TH až po hrdlo ale vždy pouze po rysku max. plnění! Minimální hladina vody nesmí být na začátku ale i během vaření nižší než 1/4 litru (Nikdy nevařte bez vody!) Vždy dodržujte min. množství vody, aby nedošlo k vyvaření a poškození hrnce. 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 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 přípravu 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 i 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, funkčnost ventilů (zda nejsou zaneseny, ucpány) a zda není TH jinak mechanicky poškozen (prasklý úchyt, deformace nádoby…). Pouze v případě že je vše v pořádku, mechanismus funkční a ventily čisté, je možné tlakový hrnec bezpečně použít. Dokud není víko správně usazeno a uzavřeno, TH nepoužívejte.
6/ Pokud pára nezačne unikat z pracovního ventilu při počátku vaření jako obvykle, okamžitě odstavte TH z tepelného zdroje, ochlaďte, odpusťte opatrně páru a zkontrolujte čistotu a funkci obou ventilů 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 pracovním 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, není 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 netěsní. 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. Zároveň s tím musí být ventil v poloze pro vypouštění. Uniká-li pára stále kolem poklice, vyměňte těsnění za nové.
8/ Pokud pára uniká z pracovního ventilu s přílišnou nadměrnou intenzitou, zkontrolujte, zda zdroj ohřevu není nastaven na vysoký stupeň ohřevu. Pokud ano, snižte intenzitu ohřevu plotýnky na minimum.
9/ Začátek vaření – postavte TH na zdroj tepla s nastavením pracovního ventilu v poloze „otevřeno pro únik páry“ . Při prvním náznaku unikání páry z pracovního ventilu snižte intenzitu ohřevu plotýnky na minimum (pro lepší, ekonomičtější a chutnější přípravu pokrmů), nastavte polohu regulační páčky do pozice I nebo II (dle výběru potřebného režimu pro jednotlivé druhy surovin) a začněte měřit dobu vaření – teprve nyní totiž začíná správný proces vaření v natlakované páře. Začátek vaření je rovněž indikován charakteristickým syčivým zvukem, kdy pára uniká skrz pracovní ventil. Při vypouštění páry vzniká silný syčivý zvukový efekt, který indikuje rapidní snížení tlaku a vypuštění páry – toto je zcela běžný a 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 manuálním upouštěním páry a nijak nezasahujte do funkce pracovního ventilu. TH automaticky reguluje množství a únik přebytečné páry pomocí pracovního ventilu během vaření dle zvoleného programu I nebo II.
Dobu vaření je možné upravit dle vlastních zkušeností. Přiložená tabulka níže 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 a stejně v závislosti na zvoleném programu I a II. Zpočátku je lépe držet se mírně pod časovou hranicí, v případě, že je nedostačující, je možné již s otevřeným TH dovařit.
10/ Po uplynutí varné doby odstraňte TH z plotýnky a až unikne veškerá pára, teprve poté lze TH otevřít. Nejdříve odpusťte páru z hrnce pomocí pracovního ventilu – poloha „otevřeno pro únik páry“ . Nikdy se nesnažte TH silou otevřít okamžitě po vaření, dokud je v něm natlakovaná pára, ale nejdříve páru odpusťte. TH je po dobu, kdy je uvnitř stále vysoký tlak, blokován/uzamčen proti nežádoucí mu 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 TH dle pokynů k otevření (během této doby dojde za podmínky nastavení pracovního ventilu pro vypouštění k poklesu tlaku na minimální hodnotu). Pokud potřebujete otevřít TH v rychlejším intervalu, zchlaďte hrnec pod studenou tekoucí vodou po dobu 1 min., poté odpusťte páru pomocí pracovního 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 spodek hrnce. Průměr plotýnky musí být stejný či menší než průměr dna TH. Vaření na plynu – používejte rozptylovací mřížku nebo varnou plotýnku. Dno TH nesmí být před postavením na zdroj tepla mokré nebo nečisté.
12/ Jeví-li ventily známky opotřebení anebo nepracují-li řádně i po jejich vyčištění, je nutné je vyměnit (používejte vždy originální kompatibilní součásti).
13/ Nejde-li poklice otevřít a blokovací mechanismus je stále uzamčen, zkontrolujte, zda došlo k úplnému vypuštění páry z TH pomocí ventilů. Postupujte znovu dle instrukcí pro otevření TH, chvíli vyčkejte a následně pokus opakujte.
14/ Dbejte na to, aby bezpečnostní otvor odvodu páry nebyl nasměrován do prostoru, kde se pohybují lidé.

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 uložení musí být vždy prázdný.

OTEVŘENÍ (OPEN)

Po ochlazení a vypuštění páry vyčkejte až klesne bezpečnostní ventil zpět do původní polohy a odblokuje uzavírací mechanismus poklice. Poté zatlačte tlačítko PUSH dopředu, směrem ke středu hrnce, a otočte poklicí doprava ve směru šipky (obr.1), správná poloha je přibližně v úhlu 45˚oproti rukojeti připevněné na nerezové nádobě. Správnou polohu pro otevření TH také znázorňují značky trojúhelníku na poklici a bodu na dolní rukojeti (obr.2). Teprve pak můžete odklopit poklici a sejmout ji z TH.

UZAVŘENÍ (CLOSE)

Jednoduchý systém uzavírání slouží ke snadné a rychlé obsluze. Poklici lze nasadit a uzavřít na TH pouze v jenom určitém místě. Nasaďte poklici tak, aby zaklesla do lemu poklice, nesmí se vzájemně překrývat tvarované výstupy na poklici a lemu nádoby (správná poloha je přibližně v úhlu 45˚oproti rukojeti připevněné na nerezové nádobě). Správnou polohu pro zavření TH také znázorňují značky na poklici a dolní rukojeti. Zarovnejte značku trojúhelníku na poklici s bodem na spodní rukojeti TH, jak je znázorněno na obrázku 2 a potom poklicí otočte do leva ve směru šipky (obr.3), co nejvíce to půjde, aby se zarovnala horní a dolní rukojeť TH. Během procesu zavírání poklici zatlačte mírně dolů a poté otočte, aby byla vrchní a spodní část rukojeti v zákrytu. Standardně by se měl TH zajistit v pozici, kdy je vrchní a spodní část rukojeti v zákrytu. Poklice je správně uzavřena, když uslyšíte zacvaknutí. Zároveň se změní poloha tlačítka PUSH na rukojeti, vysune se směrem dozadu, skryje se klapka pro bezpečnostní ventil, a hrnec se uzavře. Pokud není poklice řádně usazena a uzavřena na TH, je bezpečnostní ventil zakryt klapkou, která se při správném uzavření zasune do plastového krytu. Tím uvolní prostor pro vystoupání bezpečnostního ventilu během vaření vlivem vzrůstajícího tlaku uvnitř TH. Vždy se ujistěte, zda dotyková plocha poklice a těsnění jsou čisté a poklice je řádně nasazena po celém obvodu hrnce. Ujistěte se, že došlo ke správnému uzavření, přilnutí k lemu poklice a zacvaknutí. Pokud nelze nasadit či uzavřít poklici, zkontrolujte, zda je správně umístěno těsnění v poklici. Pokud se potraviny uvnitř nádoby již vařily, je těžší při případném znovu uzavření TH po případné kontrole a nutnosti dovaření potravin nasadit a uzamknout poklici, neboť uvnitř tvořící se pára/tlak již nadzvedává poklici směrem vzhůru. Stačí ale pouze poklici jen lehce přitlačit (vždy používejte ochranné pomůcky). Pokud nelze nasadit a uzavřít poklici na TH, překontrolujte, zda je správně umístěno těsnění v poklici.

obr. 1



obr. 2



obr. 3



FUNKCE VENTILŮ

TH je opatřen dvěma nezávislými ventily pro úplnou bezpečnost během použití. Před každým použitím zkontrolujte správnou funkci obou ventilů a ostatních částí TH.

Regulátor tlaku – pracovní ventil – při dosažení požadovaného tlaku (dle zvoleného programu I nebo II) se začne z pracovního ventilu uvolňovat přebytečný tlak a dochází k úniku páry.

Bezpečnostní ventil – poklice TH obsahuje unikátní blokovací zařízení, které nedovoluje otevřít poklici, pokud je v nádobě stále vysoký tlak. Bezpečnostní ventil při vzrůstajícím tlaku vystoupá automaticky do otvoru v uzavíracím mechanismu poklice (při hodnotě 0,04 bar), čímž se TH mechanicky uzavře proti nechtěnému, náhodnému či nežádoucímu otevření v době, kdy je uvnitř TH nepřípustný tlak pro bezpečné otevření víka.

Pokud není poklice správně nasazena a v hrnci nedochází k nárůstu tlaku, bezpečnostní ventil nemůže hrnec správně uzavřít, v tom případě vypněte ohřev a správně uzavřete hrnec. Bezpečnostní ventil dokáže automaticky detekovat tlak uvnitř hrnce. Když je uvnitř tlak nižší než stanovený otevírací tlak, bezpečnostní ventil klesne a pak je možné víko otevřít.

Když regulátor tlaku (pracovní ventil) nemůže správně pracovat nebo včas vypustit všechnu páru a tlak uvnitř hrnce je příliš vysoký, bezpečnostní ventil bude uvolňovat přebytečný tlak, aby udržel tlak uvnitř hrnce v řádných a povolených bezpečných hodnotách pro TH a byla zaručena bezpečnost.

Když regulátor tlaku (pracovní ventil) ani bezpečnostní ventil nemohou správně pracovat, a tlak uvnitř hrnce je příliš vysoký, dojde k úniku páry skrz bezpečnostní otvor odvodu páry umístěném na okraji poklice. Z bezpečnostního otvoru mírně vystoupne silikonové těsnění, což je zcela v pořádku a slouží k lepšímu, rychlejšímu a snadnějšímu úniku páry, čímž dojde k uvolnění přebytečného tlaku a byla tak zajištěna bezpečnost.

UJIŠTĚNÍ SPRÁVNÉ ČINNOSTI VENTILŮ

Regulátor tlaku – pracovní ventil – pootočením pracovní ventil stoupá nahoru či klesá dolů dle zvoleného programu.

Bezpečnostní ventil – bezpečnostní ventil zkontrolujeme na spodní části poklice. Jeho středový bod musí při stlačení volně pružit a vracet se zpět do původní polohy.

ČIŠTĚNÍ VENTILŮ

Pracovní ventil – nastavte pracovní ventil na program II. Uchopte ho za jeho vrchní černou část a přiměřenou silou vyjměte směrem nahoru z poklice. Vypláchněte proudem vody případné nečistoty či zbytky potravin. Pokud jsou nečistoty v druhé části pracovního ventilu, který zůstal v poklici, propláchněte ho vodou, popř. vyčistěte úzkým dřívkem. V případě potřeby lze i tento díl ventilu z poklice zcela vyjmout odšroubováním v dolní části víka.

Bezpečnostní ventil – bezpečnostní ventil lze odšroubovat v dolní části víka. Vypláchněte ho proudem vody nebo popř. vyčistěte úzkým dřívkem nečistoty.

Po vyčištění ventily opět umístěte do původní pozice na poklici, zacvakněte zpět či utáhněte pomocí matice. Dbejte vždy na to, aby všechny části byly vždy řádně usazeny. Vždy manipulujte pouze s ventily, nikdy nezasahujte do středové části poklice a neodkrývejte plastový kryt poklice.







ÚDRŽBA A POUŽITÍ

Po každém vaření hrnec a poklici řádně omyjte a osušte včetně ventilů. Při běžném vaření alespoň 1x měsíčně odšroubujte a vyčistěte. Pozor na správné umístění ventilů do původní pozice po vyčištění. Nerezové tělo tlakového hrnce lze mýt v myčce nádobí (Pozor, nepoužívejte žádné agresivní látky/tablety pro mytí v myčce. Je zakázáno používat průmyslové prostředky a koncentráty). Víko, ventily a součásti uzavíracího mechanismu poklice nelze v žádném případě mýt v myčce na nádobí! Ventily myjte pouze ručně! Ihned po vyjmutí z myčky či dřezu nádobu ihned osušte. Ventily nikdy nepromazávejte a nepotírejte žádným typem oleje. Pro řádné vyčištění silikonového těsnění jej vždy vytáhněte z poklice, umyjte 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 ventilů. Vždy přibližně po 400 použitích hrnce nebo po uplynutí doby 2-3 let by mělo dojít k pravidelné výměně ventilů, aby byla zaručena správnost jejich funkce. Středový šroub poklice neoddělávejte a nezasahujte do vnitřního mechanismu poklice.

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 časté ošetřování speciálními prostředky určenými k ochraně nerezového nádobí. Předejdete nežádoucím senzorickým změnám a zbarvením, ta ale nemají vliv na funkci a zdravotní nezávadnost. Zanedbání údržby a tím vzniklé senzorické změny nemohou být předmětem reklamace. Poklici skladujte otočenou dnem vzhůru.

Jakmile tlak v TH dosáhne požadované hodnoty (pro prog. I = 0,6 bar; pro prog. II = 1 bar), regulátor tlaku začne automaticky upouštět nadbytečnou páru. V tomto okamžiku lze ohřev snížit či vypnout. Od této doby se začíná počítat doba varu.
Na počátku vaření je běžné, že bezpečnostní ventil vypustí malé množství páry. S pokračujícím ohřevem se tlak uvnitř hrnce zvyšuje a bezpečnostní ventil se uzavře. Tento malý únik páry je běžný a po chvíli zcela zmizí.

Při přehřátí se může na povrchu TH objevit fialové či hnědé zabarvení. 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. Ujistěte se, že jsou držadla dobře připevněná. Při vypouštění páry dbejte zvýšené opatrnosti – pára je vařící a může dojít k popálení! TH nepoužívejte a nevkládejte do vyhřáté trouby, neboť by došlo k nevratnému poškození ventilů 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.
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 ventilů. Pracujte s TH pouze dle pokynů uvedených v návodu. Nikdy nevyhazujte žádné součásti hrnce to směsného 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, poté otočte polohu pracovního ventilu do vypouštěcí polohy. 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 přečtěte celý návod k použití a poté jej uchovejte pro další nahlédnutí.
Bakelitová držadla – mezi hrncem a držadly je umístěn izolační prvek proti rozpálení držadel, ty 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 nerezové oceli třídy 304. Vyrobeno v souladu s CE0036 a normami 2014/68/EC a EN 12778.
Po 10 letech používání je nezbytně nutné 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, u kterého byl výrobek zakoupen nebo přímo na autorizovaný servis.
Náhradní těsnění z naší nabídky 180820. Skleněná poklice k tomuto hrnci z naší nabídky 126330.
Při tlaku TH 0,04 bar dojde k uzavření hrnce – hodnota pro uzavření poklice blokovacím systémem bezpečnostního ventilu.
Řádný (obvyklý) pracovní tlak TH – prog. I = 0,6 bar.
Řádný (obvyklý) pracovní tlak TH – prog. II = 1 bar.

Maximální přípustný tlak v TH 1,3-1,8 bar (hodnota pro otevření pojistného ventilu), 1,8 – 3 bar (hodnota pro upuštění páry kolem těsnění poklice).
Při tlaku přesahujícím 1,8 - 3 bar a selhání pracovního i bezpečnostního ventilu dojde k automatickému uvolnění páry kolem těsnění poklice, především v bezpečnostním otvoru pro únik páry. V případě, kdy dojde k poškození nebo poruše pracovního ventilu, může tlak uvnitř TH vystoupat max. na hodnotu 1,3-1,8 bar, kdy bezpečnostní ventil vystoupí a uvolní přebytečnou páru a sníží tlak.
Odolnost tlakové nádoby vůči deformaci 3 bar.
Autorizovaný servis:
CZ – VELKOOBCHOD ORION, spol. s r.o., Nová Ves u Litomyšle 58, 570 01 Litomyšl.
Dovozce: VELKOOBCHOD ORION, spol. s r.o., Nedošín 132, 570 01 Litomyšl, CZ.
www.oriondomacipotreby.cz
Korespondenční adresa výrobce: ZHEJIANG LANGJIN TECHNOLOGY CO.,LTD.
No.666 Xiwang Road, Xietang Town, Jindong District,321000 Jinhua,Zhejiang, P.R.China
Návod platí pro TH Wind – o objemu 4 l a 6 l. Rok výroby: 05/2025.

zelenina	čas vaření/minuty	režim/stupeň
květák (paličky)	3-4	I
brokolice	3-4	I
chřest	3-4	I
mrkev	5	I
mrkev - nakrájená	3	I
červené/bílé zelí (nakrájené)	3-4	I
brambory - nakrájené	4	I
brambory – v celku	4-6	I
maso	**čas vaření/minuty**	**režim/stupeň**
ryby	4-8	II
pomalu vařené hovězí	25-35	II
hovězí - bez kosti	15-20	II
pomalu vařené jehněčí (nakrájené)	15-20	II
jehněčí maso s kostí	25-30	II
kuře – v celku	20-25	II
vepřové s kůží	25-35	II
vepřové bez kůže	20-25	II

SK

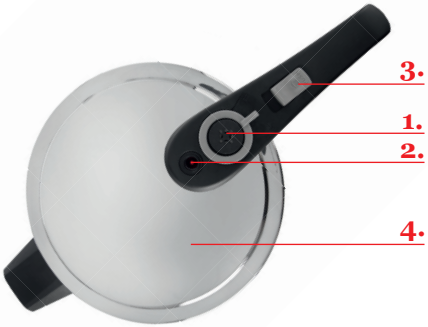
Dôležité ustanovenia

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. Pozri „Inštrukcie na použitie“.
g) Nikdy neotvárajte hrniec silou. Neotvárajte tlakový hrniec bez toho, aby ste sa uistili, že jeho vnútorný tlak úplne poklesol. Pozri „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 nadobúdajú objemu 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 zatraste tlakovým hrncom predtým, než ho otvoríte, aby ste sa vyhli vymrštěniu.
m) Pred každým použitím skontrolujte, že ventily nie sú upchaté. Pozri „inštrukcie pre použitie“.
n) Nikdy nepoužívajte tlakový hrniec na smaženie potravín pod tlakom.
o) Nezasahujte do žiadneho bezpečnostného systému nad rámec inštrukcií špecifikovaných v „inštrukciách pre použitie“.
p) Používajte iba náhradné diely od výrobcu pre zodpovedajúci model. Používajte vždy hrniec 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.

Popis výrobku:

1. regulátor tlaku – pracovný ventil pre nastavenie programu
2. bezpečnostný ventil (uzatvárací mechanizmus veka, blokovacia poistka proti nechcenému otvoreniu)
3. tlačidlo PUSH na otváranie pokrievky
4. nerezová pokrievka



5. uťahovacia skrutka bezpečnostného ventilu
6. uťahovacia skrutka regulátora tlaku – pracovného ventilu
7. silikonové tesnenie pokrievky



8. držadlo hrnca
9. izolačný prvok proti rozpáleniu držadiel
10. nerezové telo hrnca
11. akutermické sendvičové dno
12. bezpečnostný otvor odvodu páry
13. dolná časť rukoväte
14. horná časť rukoväte



NASTAVENIE PRACOVNÉHO VENTILU

1. Poloha „otvorené pre únik pary“ slúži na vypúšťanie pary po ukončení varenia a zároveň je nutné v tejto polohe vždy začať proces varenia ešte pred zvolením programu I alebo II v čase, keď ešte TH nie je pripravený na varenie v pare.
2. Prog. I – slúži na varenie pri nižšom tlaku približne 0,6 bar.
3. Prog. II – slúži na varenie pri vyššom tlaku približne 1 bar.

1/ Silné akutermické sendvičové dno vďaka svojim vlastnostiam sporí tepelnú energiu. Varíme na nižšom stupni, vypíname s predstihom. Naakumulovaná energia odovzdáva teplo ďalej do nádoby, teplo sa rovnomerne rozloží 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 utesnenom hrnci prebieha pri teplotách nad 100 a viac °C. Toto má za následok rapídne skrátenie doby varenia. Tlakový hrniec šetrí v závislosti na zvolenom stupni/programe čas prípravy pokrmu až o 70 %. Ergonomické držadlá umožňujú ľahkú 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 doveďte vodu k bodu varu a ponechajte vo vare po dobu 5 minút. Zároveň nastavte reguláciu pracovného ventilu do polohy „otvorené na únik pary“ . Pôsobením pary dôjde k odstráneniu všetkých prípadných nečistôt z výroby z hrnca a ventilov. 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 oboznámené s návodom, aby používali a manipulovali s tlakovým hrncom.

3/ Max. množstvo tekutiny je do 2/3 celkovej kapacity nádoby (viď označenie MAX na vnútornej strane nádoby). Neplňte TH až po hrdlo ale vždy iba po rysku max. plnenia! Minimálna hladina vody nesmie byť na začiatku ale aj počas varenia nižšia ako 1/4 litra (Nikdy nevarte bez vody!) vždy dodržujte min. množstvo vody, aby nedošlo k vyvareniu a poškodeniu hrnca. 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 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 správnemu efektu varenia v pare pod tlakom – obsah pary vo vnútri hrnca ovplyvňuje dobu prípravy pokrmu!

4/ Nevarte potraviny typu pyré (jablkové, ríbezľové, z rebarbory...), krupicu, ovsené vločky, obilniny, suchý hrach, cestoviny. Tie vytvárajú pri varení penu a bubliny, ktoré môžu upchať pracovný aj 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, funkčnosť ventilov (či nie sú zanesené, upchaté) a či nie je TH inak mechanicky poškodený (prasknutý úchyt, deformácia nádoby...). Iba v prípade, že je všetko v poriadku, mechanizmus funkčný a ventily čisté, je možné tlakový hrniec bezpečne použiť. Kým nie je veko správne usadené a uzavreté, TH nepoužívajte.

6/ Pokiaľ para nezačne unikať z pracovného ventilu pri začiatku varenia ako obvykle, okamžite odstavte TH z tepelného zdroja, ochlaďte, odpustite opatrne paru a skontrolujte čistotu a funkciu oboch ventilov 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, ochlaďte, odpustite paru pracovným 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, nie je 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 netesní. 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. Zároveň s tým musí byť ventil v polohe na vypúšťanie. Ak uniká para stále okolo pokrievky, vymeňte tesnenie za nové.

8/ Pokiaľ para uniká z pracovného ventilu s prílišnou nadmernou intenzitou, skontrolujte, či zdroj ohrevu nie je nastavený na vysoký stupeň ohrevu. Pokiaľ áno, znížte intenzitu ohrevu platničky na minimum.

9/ Začiatok varenia – postavte TH na zdroj tepla s nastavením pracovného ventilu v polohe „otvorené pre únik pary“ . Pri prvom náznaku unikania pary z pracovného ventilu znížte intenzitu ohrevu platničky na minimum (pre lepšiu, ekonomickejšiu a chutnejšiu prípravu pokrmov), nastavte polohu regulačnej páčky do pozície I alebo II (podľa výberu potrebného režimu pre jednotlivé druhy surovín) a začnite merať dobu varenia – až teraz totiž začína správny proces varenia v natlakovanej pare. Začiatok varenia je tiež indikovaný charakteristickým syčivým zvukom, kedy para uniká cez pracovný ventil. Pri vypúšťaní pary vzniká silný syčivý zvukový efekt, ktorý indikuje rapídne zníženie tlaku a vypustenie pary – toto je úplne bežný a normálny jav. Pozor pri ukončení varenia potravín, ktoré penia alebo nadobúdajú počas varenia na svojom objeme. Tu je nutné prikročiť 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 prispôsobte podľa potreby a skúsenosti pri príprave. Počas varenia nenarušujte proces manuálnym upúšťaním pary a nijako nezasahujte do funkcie pracovného ventilu. TH automaticky reguluje množstvo a únik prebytočnej pary pomocou pracovného ventilu počas varenia podľa zvoleného

programu I alebo II. Dobu varenia je možné upraviť podľa vlastných skúseností. Priložená tabuľka nižšie s hodnotami a časmi varenia je iba orientačná. Záleží na type a veku suroviny a tiež na objeme varenej suroviny a objeme voľného priestoru v TH pre vznik natlakovanej pary a rovnako v závislosti od zvoleného programu I a II Spočiatku je lepšie držať sa mierne pod časovou hranicou, v prípade, že je nedostačujúce, je možné už s otvoreným TH dovariť.

10/ Po uplynutí varnej doby odstráňte TH z platničky a až unikne všetka para, až potom je možné TH otvoriť. Najskôr odpustite paru z hrnca pomocou pracovného ventilu – poloha „otvorené pre únik pary“ . Nikdy sa nesnažte TH silou otvoriť okamžite po varení, kým je v ňom natlakovaná para, ale najskôr paru odpustite. TH je po dobu, kedy je vo vnútri stále vysoký tlak, blokovaný/uzamknutý proti nežiaducemu mu predčasnému otvoreniu. Blokovací mechanizmus veka dovolí 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 TH podľa pokynov na otvorenie (počas tejto doby dôjde za podmienky nastavenia pracovného ventilu pre vypúšťanie k poklesu tlaku na minimálnu hodnotu). Pokiaľ potrebujete otvoriť TH v rýchlejšom intervale, schlaďte hrniec pod studenou tečúcou vodou po dobu 1 min., potom odpustite paru pomocou pracovného 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 spodok hrnca. Priemer platničky musí byť rovnaký alebo menší ako priemer dna TH. Varenie na plyne – používajte rozptyľovaciu mriežku alebo varnú platničku. Dno TH nesmie byť pred postavením na zdroj tepla mokré alebo nečisté.

12/ Ak ventily javia známky opotrebenia alebo ak nepracujú riadne aj po ich vyčistení, je nutné ich vymeniť (používajte vždy originálne kompatibilné súčasti).

13/ Ak nejde pokrievka otvoriť a blokovací mechanizmus je stále uzamknutý, skontrolujte, či došlo k úplnému vypusteniu pary z TH pomocou ventilov. Postupujte znova podľa inštrukcií pre otvorenie TH, chvíľu vyčkajte a následne pokus opakujte.

14/ Dbajte na to, aby bezpečnostný otvor odvodu pary nebol nasmerovaný do priestoru, kde sa pohybujú ľudia.

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 – veká 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 slnečných 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.

OTVORENIE (OPEN)

Po ochladení a vypustení pary počkajte až klesne bezpečnostný ventil späť do pôvodnej polohy a odblokuje uzatvárací mechanizmus pokrievky. Potom zatlačte tlačidlo PUSH dopredu, smerom k stredu hrnca, a otočte pokrievkou doprava v smere šípky (obr.1), správna poloha je približne v uhle 45˚oproti rukoväti pripevnené na nerezovej nádobe. Správnu polohu pre otvorenie TH tiež znázorňujú značky trojuholníka na pokrievke a bodu na dolnej rukoväti (obr.2). Až potom môžete odklopiť pokrievku a sňať ju z TH.

UZATVORENIE (CLOSE)

Jednoduchý systém uzatvárania slúži na jednoduchú a rýchlu obsluhu. Pokrievku je možné nasadiť a uzavrieť na TH iba v jednom určitom mieste. Nasaďte pokrievku tak, aby zaklesla do lemu pokrievky, nesmú sa vzájomne prekrývať tvarované výstupy na pokrievke a leme nádoby (správna poloha je približne v uhle 45˚oproti rukoväti pripevnené na nerezovej nádobe). Správnu polohu pre zatvorenie TH tiež znázorňujú značky na pokrievke a dolnej rukoväti. Zarovnajte značku trojuholníka na pokrievke s bodom na spodnej rukoväti TH, ako je znázornené na obrázku 2 a potom pokrievkou otočte doľava v smere šípky (obr. 3), čo najviac to pôjde, aby sa zarovnala horná a dolná rukoväť TH. Počas procesu zatvárania pokrievku zatlačte mierne dole a potom otočte, aby bola vrchná a spodná časť rukoväte v zákryte. Štandardne by sa mal TH zaistiť v pozícii, kedy je vrchná a spodná časť rukoväte v zákryte. Pokrievka je správne uzavretá, keď budete počuť zacvaknutie. Zároveň sa zmení poloha tlačidla PUSH na rukoväti, vysunie sa smerom dozadu, skryje sa klapka pre bezpečnostný ventil a hrniec sa uzavrie. Pokiaľ nie je pokrievka riadne usadená a uzavretá na TH, je bezpečnostný ventil zakrytý klapkou, ktorá sa pri správnom uzavretí zasunie do plastového krytu. Tým uvoľní priestor na vystúpenie bezpečnostného ventilu počas varenia vplyvom vzrastajúceho tlaku vo vnútri TH. Vždy sa uistite, či dotyková plocha pokrievky a tesnenia sú čisté a pokrievka je riadne nasadená po celom obvode hrnca. Uistite sa, že došlo k správnemu uzavretiu, priľnutiu k lemu pokrievky a zacvaknutiu. Pokiaľ nie je možné nasadiť či uzavrieť pokrievku, skontrolujte, či je správne umiestnené tesnenie v pokrievke. Pokiaľ sa potraviny vo vnútri nádoby už varili, je ťažšie pri prípadnom znovu uzavretí TH po prípadnej kontrole a nutnosti dovarenia potravín nasadiť a uzamknúť pokrievku, pretože vo vnútri tvoriaca sa para/tlak už nadvihuje pokrievku smerom nahor. Stačí ale iba pokrievku len ľahko pritlačiť (vždy používajte ochranné pomôcky). Pokiaľ nie je možné nasadiť a uzavrieť pokrievku na TH, prekontrolujte, či je správne umiestnené tesnenie v pokrievke.

obr. 1



obr. 2



obr. 3



FUNKCIA VENTILOV

TH je opatrený dvoma nezávislými ventilmi pre úplnú bezpečnosť počas použitia. Pred každým použitím skontrolujte správnu funkciu oboch ventilov a ostatných častí TH.

Regulátor tlaku – pracovný ventil – pri dosiahnutí požadovaného tlaku (podľa zvoleného programu I alebo II) sa začne z pracovného ventilu uvoľňovať prebytočný tlak a dochádza k úniku pary.

Bezpečnostný ventil – pokrievka TH obsahuje unikátne blokovacie zariadenie, ktoré nedovoľuje otvoriť pokrievku, pokiaľ je v nádobe stále vysoký tlak. Bezpečnostný ventil pri vzrastajúcom tlaku vystúpi automaticky do otvoru v uzatváracom mechanizme pokrievky (pri hodnote 0,04 bar), čím sa TH mechanicky uzavrie proti nechcenému, náhodnému či nežiaducemu otvoreniu v čase, keď je vo vnútri TH neprípustný tlak pre bezpečné otvorenie veka.

Pokiaľ nie je pokrievka správne nasadená a v hrnci nedochádza k nárastu tlaku, bezpečnostný ventil nemôže hrniec správne uzavrieť, v tom prípade vypnite ohrev a správne uzavrite hrniec. Bezpečnostný ventil dokáže automaticky detekovať tlak vo vnútri hrnca. Keď je vo vnútri tlak nižší ako stanovený otvárací tlak, bezpečnostný ventil klesne a potom je možné veko otvoriť.

Keď regulátor tlaku (pracovný ventil) nemôže správne pracovať alebo včas vypustiť všetku paru a tlak vo vnútri hrnca je príliš vysoký, bezpečnostný ventil bude uvoľňovať prebytočný tlak, aby udržal tlak vo vnútri hrnca v riadnych a povolených bezpečných hodnotách pre TH a bola zaručená bezpečnosť.

Keď regulátor tlaku (pracovný ventil) ani bezpečnostný ventil nemôžu správne pracovať, a tlak vo vnútri hrnca je príliš vysoký, dôjde k úniku pary cez bezpečnostný otvor odvodu pary umiestnenom na okraji pokrievky. Z bezpečnostného otvoru mierne vystúpi silikónové tesnenie, čo je úplne v poriadku a slúži k lepšiemu, rýchlejšiemu a ľahšiemu úniku pary, čím dôjde k uvoľneniu prebytočného tlaku a bola tak zaistená bezpečnosť.

UISTENIE SPRÁVNEJ ČINNOSTI VENTILOV

Regulátor tlaku – pracovný ventil – pootočením pracovný ventil stúpa hore alebo klesá dole podľa zvoleného programu.

Bezpečnostný ventil – bezpečnostný ventil skontrolujeme na spodnej časti pokrievky. Jeho stredový bod musí pri stlačení voľne pružiť a vracať sa späť do pôvodnej polohy.

ČISTENIE VENTILOV

Pracovný ventil – nastavte pracovný ventil na program II. Uchopte ho za jeho vrchnú černú časť a primeranou silou vyberte smerom nahor z pokrievky. Vypláchnite prúdom vody prípadné nečistoty či zvyšky potravín. Pokiaľ sú nečistoty v druhej časti pracovného ventilu, ktorý zostal v pokrievke, prepláchnite ho vodou, príp. vyčistite úzkym drievkom. V prípade potreby je možné aj tento diel ventilu z pokrievky úplne vybrať odskrutkovaním v dolnej časti veka.

Bezpečnosti ventil – bezpečnostný ventil je možné odskrutkovať v dolnej časti veka. Vypláchnite ho prúdom vody alebo príp. vyčistite úzkym drievkom nečistoty.

Po vyčistení ventily opäť umiestnite do pôvodnej pozície na pokrievke, zacvaknite späť či utiahnite pomocou matice. Dbajte vždy na to, aby všetky časti boli vždy riadne usadené. Vždy manipulujte iba s ventilmi, nikdy nezasahujte do stredovej časti pokrievky a neodkrývajte plastový kryt pokrievky.







ÚDRŽBA A POUŽITIE

Po každom varení hrniec a pokrievku riadne umyte a osušte vrátane ventilov. Pri bežnom varení aspoň 1x mesačne odskrutkujte a vyčistite. Pozor na správne umiestnenie ventilov do pôvodnej pozicie po vyčistení. Nerezové telo tlakového hrnca je možné umývať v umývačke riadu (Pozor, nepoužívajte žiadne agresívne látky/tablety na umývanie v umývačke. Je zakázané používať priemyselné prostriedky a koncentráty). Veko, ventily a súčasti uzatváracieho mechanizmu pokrievky nemožno v žiadnom prípade umývať v umývačke riadu! Ventily umývajte iba ručne! Ihneď po vybratí z umývačky alebo drezu nádobu ihneď osušte. Ventily nikdy nepremazávajte a nepotierajte žiadnym typom oleja. Pre riadne vyčistenie silikónového tesnenia ho vždy vytiahnite z pokrievky, umyte a uistite sa, že boli odstránené všetky usadené nečistoty, ktoré by mohli spôsobiť zlé priľnutie k pokrievke. Uistite sa, že je dokonalá priechodnosť a čistota ventilov. Vždy približne po 400 použitiach hrnca alebo po uplynutí doby 2-3 rokov by malo dôjsť k pravidelnej výmene ventilov, aby bola zaručená správnosť ich funkcie.
Stredovú skrutku pokrievky neodrábajte a nezasahujte do vnútorného mechanizmu pokrievky.

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 časté ošetrovanie špeciálnymi prostriedkami určenými na ochranu nerezového riadu. Predídete nežiaducim senzorickým zmenám a sfarbeniam, tie ale nemajú vplyv na funkciu a zdravotnú nezávadnosť. Zanedbanie údržby a tým vzniknuté senzorické zmeny nemôžu byť predmetom reklamácie. Pokrievku skladujte otočenú dnom nahor.

Hneď ako tlak v TH dosiahne požadovanú hodnotu (pre prog. I = 0,6 bar; pre prog. II = 1 bar), regulátor tlaku začne automaticky upúšťať nadbytočnú paru. V tomto okamihu je možné ohrev znížiť alebo vypnúť. Od tejto doby sa začína počítať doba varu.
Na začiatku varenia je bežné, že bezpečnostný ventil vypustí malé množstvo pary. S pokračujúcim ohrevom sa tlak vo vnútri hrnca zvyšuje a bezpečnostný ventil sa uzavrie. Tento malý únik pary je bežný a po chvíli úplne zmizne.

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 (ocet/citrónová šťava). Nedotýkajte sa horúceho hrnca, používajte chňapky a iné na to určené ochranné pomôcky. Uistite sa, že sú 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 nevratnému poškodeniu ventilov a ďalších súčastí TH vplyvom tepla!! Nepoužívajte na smaženie 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, ...) neplňte hrniec nad 1/2 daného objemu.
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 ventilov. Pracujte s TH iba podľa pokynov uvedených v návode.
Nikdy nevyhadzujte žiadne súčasti hrnca to 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, potom otočte polohu pracovného ventilu do vypúšťacej polohy. 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.
Bakelitové držadlá – medzi hrncom a držadlami je umiestnený izolačný prvok proti rozpáleniu držadiel, tie nepália počas prípravy pokrmov, napriek tomu ale použite pri manipulácii ochranné ak tomu určené pomôcky (chňapky a pod.) TH nikdy nevkladajte 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 nesnažte otvoriť silou. Najprv TH ochlaďte a vypustite paru.

Vyrobené z vysoko kvalitnej nerezovej ocele triedy 304. Vyrobené v súlade s CE0036 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, u ktorého bol výrobok zakúpený, alebo priamo na autorizovaný servis. Náhradné tesnenie z našej ponuky 180820. Sklenená pokrievka k tomuto hrncu z našej ponuky 126330.
Pri tlaku TH 0,04 bar dôjde k uzavretiu hrnca - hodnota pre uzavretie pokrievky blokovacím systémom bezpečnostného ventilu.
Riadny (obvyklý) pracovný tlak TH – prog. I = 0,6 bar.
Riadny (obvyklý) pracovný tlak TH – prog. II = 1 bar.
Maximálny prípustný tlak v TH 1,3-1,8 bar (hodnota na otvorenie poistného ventilu), 1,8 – 3 bar (hodnota na upustenie pary okolo tesnenia pokrievky).
Pri tlaku presahujúcom 1,8 - 3 bar a zlyhaní pracovného aj bezpečnostného ventilu dôjde k automatickému uvoľneniu pary okolo tesnenia pokrievky, predovšetkým v bezpečnostnom otvore pre únik pary. V prípade, keď dôjde k poškodeniu alebo poruche pracovného ventilu, môže tlak vo vnútri TH vystúpiť max. na hodnotu 1,3-1,8 bar, kedy bezpečnostný ventil vystúpi a uvoľní prebytočnú paru a zníži tlak.
Odolnosť tlakovej nádoby voči deformácii 3 bar.
Autorizovaný servis:
SK – Orion Trade s.r.o, Pezinská cesta 30, 903 01 Senec.
Distribútor: Orion Trade s.r.o, Pezinská cesta 30, 903 01 Senec, SK.
www.oriondomacepotreby.sk
Korešpondenčná adresa výrobcu: ZHEJIANG LANGJIN TECHNOLOGY CO.,LTD.
No.666 Xiwang Road, Xietang Town, Jindong District,321000 Jinhua,Zhejiang, P.R.China
Návod platí pre TH Wind - objem 4 l a 6 l. Rok výroby: 05/2025.

zelenina	čas varenia/minúty	režim/stupeň
karfiol	3-4	I
brokolica	3-4	I
špargľa	3-4	I
mrkva	5	I
mrkva – nakrájaná	3	I
červená/biela kapusta (nakrájaná)	3-4	I
zemiaky – nakrájané	4	I
zemiaky – v celku	4-6	I
maso	**čas varenia/minúty**	**režim/stupeň**
ryby	4-8	II
pomaly varené hovädzie	25-35	II
hovädzie – bez kosti	15-20	II
pomaly varené jahňacie (nakrájané)	15-20	II
jahňacie mäso s kosťou	25-30	II
kura – v celku	20-25	II
bravčové s kožou	25-35	II
bravčové bez kože	20-25	II

PL

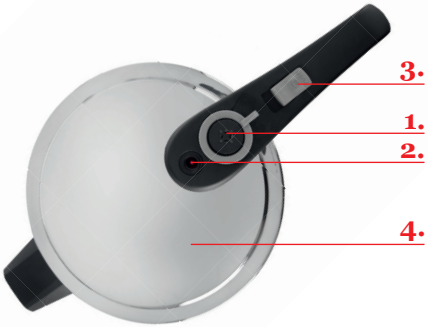
Ważne informacje

a) Przeczytać wszystkie instrukcje.
b) Nie zostawiać dzieci w pobliżu szybkowaru podczas gotowania.
c) Nie wkładać szybkowaru do rozgrzanego piekarnika.
d) Z szybkowarem, który jest pod ciśnieniem obchodzić się z najwyższą ostrożnością. Nie dotykać gorących powierzchni. Korzystać z uchwytów, a gdy jest to niezbędne, także z innych pomocy.
e) Nie używać szybkowaru do innych celów, niż do których został przeznaczony.
f) Urządzenie służy do gotowania pod ciśnieniem. Nieprawidłowe użytkowanie grozi poparzeniem. Powinieneś się przekonać, że szybkowar został należycie zamknięty przed rozpoczęciem ogrzewania. Zob. „instrukcja obsługi".
g) Nigdy nie otwierać szybkowaru z użyciem siły. Szybkowaru nie powinno się otwierać, bez upewnienia się, że jego ciśnienie wewnętrzne zostało obniżone. Zob. „instrukcja obsługi".
h) Nigdy nie używać szybkowaru do gotowania bez wody. Może to doprowadzić do jego poważnego uszkodzenia.
i) Szybkowaru nie należy napełniać ponad 2/3 jego objętości. Podczas gotowania żywności, które zwiększają swoją objętość na skutek gotowania, jak ryż lub susz warzywny, szybkowaru nie powinno się napełniać powyżej połowy jego objętości.
j) Korzystać z odpowiednich źródeł ciepła 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 grozi to poparzeniem.
l) Podczas gotowania makaronów i podobnych potraw, należy lekko potrząsnąć szybkowarem przed otwarciem, aby zapobiec rozpryskiwaniu.
m) Przed każdym użyciem należy sprawdzić, czy zawory zostały zatkane. Zob. „instrukcja obsługi".
n) Nigdy nie używać szybkowaru do smażenia potraw pod ciśnieniem.
o) Nie ingerować w żaden system bezpieczeństwa poza zaleceniami określonymi w „instrukcji obsługi".
p) Używać wyłącznie części zamiennych producenta dla danego modelu. Zawsze używać naczynia i pokrywy tego samego producenta, które są oznaczone jako kompatybilne.
q) Postępować zgodnie z podanymi instrukcjami.
r) Przed każdym gotowaniem sprawdź produkt i wszystkie jego części. Nigdy nie używać produktu po stwierdzeniu, że nie jest szczelny lub całkowicie niesprawny. Oddać go do autoryzowanego serwisu.

Przed wykorzystaniem trzeba przeczytać wszystkie instrukcje. Postępować zgodnie z podanymi instrukcjami.

Opis produktu:

1. reduktor ciśnienia – zawór ciśnieniowy do ustawiania programu
2. zawór bezpieczeństwa (mechanizm zamykania pokrywy, urządzenie zabezpieczające przed przypadkowym otwarciem)
3. przycisk PUSH, aby otworzyć pokrywę
4. pokrywa ze stali nierdzewnej



5. śruba mocująca zaworu bezpieczeństwa
6. śruba mocująca regulatora ciśnienia – zaworu ciśnieniowego
7. uszczelka silikonowa pokrywy



8. uchwyt garnka
9. element izolujący przed nagrzewaniem uchwytów
10. korpus szybkowaru ze stali nierdzewnej
11. dno warstwowe akuatermiczne
12. otworek bezpieczeństwa do odprowadzania pary
13. dolna część uchwytu
14. górną część uchwytu



USTAWIENIE ZAWORU CIŚNIENIOWEGO

1. Położenie „otwarte dla wylotu pary” służy do uwalniania pary po zakończeniu gotowania i jednocześnie należy zawsze zaczynać gotowanie w tej pozycji przed wybraniem programu I lub II, gdy szybkowar nie jest jeszcze gotowy do gotowania na parze.
2. Prog. I – służy do gotowania przy niższym ciśnieniu około 0,6 bara.
3. Prog. II – służy do gotowania przy wyższym ciśnieniu około 1 bara.

1/ Wytrzymałe dno akutermiczne oszczędza energię cieplną dzięki swoim właściwościom. Gotowanie na niższym poziomie z wcześniejszym wyłączeniem grzania. Nagromadzona energia przekazuje ciepło dalej do garnka, ciepło rozłoży się równomiernie po dnie szybkowaru (dalej SzW) Nadaje się do kuchenek gazowych, elektrycznych, szklano-ceramicznych i indukcyjnych.
Ciśnienie, które powstanie w naczyniu podczas gotowania, podnosi temperaturę wrzenia w garnku, dzięki czemu gotowanie w tak uszczelnionym garnku odbywa się w temperaturach powyżej 100°C. Powoduje to znaczne skrócenie czasu gotowania. W zależności od wybranego poziomu/programu szybkowar pozwala skrócić czas gotowania nawet do 70%. Ergonomiczne uchwyty umożliwiają łatwe manipulowanie i przenoszenie.
2/ Przed użyciem dokładnie umyć SzW ciepłą wodą z mydłem, wypłukać i wysuszyć. 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. Przy pierwszym użyciu wlać wodę do szybkowaru do linii maksymalnego napełnienia, doprowadzić do wrzenia i gotować przez 5 minut. Jednocześnie ustawić zawór ciśnieniowy w pozycji „otwarty dla ujścia pary” . Gorąca para usunie wszelkie możliwe zanieczyszczenia powstałe w trakcie produkcji z garnka i zaworów. Następnie wylać wodę i ponownie umyć SzW. Przed pierwszym użyciem dokładne zapoznać się z instrukcją i wszystkimi zawartymi w niej wskazówkami. Następnie zachować instrukcję do wykorzystania w przyszłości. Podczas użytkowania zawsze przestrzegać wszystkich instrukcji i wskazówek. Używanie produktu niezgodnie z instrukcją może spowodować uszkodzenie produktu lub obrażenia ciała użytkownika. SzW można używać tylko do celów, do których został wyprodukowany. Nie pozwalać osobom niezaznajomionym z instrukcją na manipulowanie i obsługę szybkowaru.
3/ Maks. ilość płynu wynosi do 2/3 całkowitej pojemności naczynia (zob. oznaczenie MAX na wewnętrznej stronie naczynia). Nie napełniać SzW do wysokości kołnierza, ale zawsze tylko do linii maksymalnego napełnienia! Minimalny poziom wody nie może być na początku, ani też podczas gotowania niższy niż 1/4 litra (Nigdy nie gotować bez wody!) Zawsze utrzymywać minimalną ilość wody, aby uniknąć wygotowania i uszkodzenia garnka. Nie używać SzW, jeśli jest pusty lub nie jest zapewnione minimalne napełnienie wodą, ponieważ spowoduje to nie tylko uszkodzenie SzW, ale także poważne uszkodzenie płyty grzejnej/źródła ciepła. Przegrzanie spowodowane brakiem minimalnego napełnienia może również uszkodzić plastikowe elementy SzW i warstwowe dno naczynia. W takim wypadku należy wyłączyć źródło ciepła i odczekać, aż wszystkie elementy wystygną.
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 gotować potraw typu purée (jabłkowe, porzeczkowe, z rabarbaru itp.) grysiku, płatków owsianych, zbóż, suchego grochu, makaronów. Podczas gotowania tworzą pianę i pęcherze, które mogą zatkać zawór ciśnieniowy i bezpieczeństwa i spowodować nadciśnienie. Nie gotować potraw w papierze, tkaninie i w plastikowych opakowaniach. Dodać do naczynia jedną łyżeczkę masła lub oleju, co zmniejszy powstawanie piany wewnątrz SzW.
5/ Przed ustawieniem garnka na źródle ciepła sprawdzić, czy pokrywa została poprawnie zamknięta, działanie zaworów (czy nie są zatkane) i czy SzW nie został uszkodzony mechanicznie w inny sposób (pęknięty uchwyt, deformacje naczynia itp.). Tylko wtedy, gdy wszystko jest w porządku, mechanizm jest sprawny, a zawory czyste, można bezpiecznie używać szybkowaru. Nie używać SzW, dopóki pokrywka nie zostanie prawidłowo założona i zamknięta.
6/ Jeśli para nie zacznie wydostawać się z zaworu ciśnieniowego na początku gotowania, jak powinna, natychmiast zdjąć szybkowar ze źródła ciepła, ostudzić, ostrożnie uwolnić parę i sprawdzić czystość i działanie obu zaworów oraz czy w garnku nie ma zbyt mało lub zbyt dużo płynu (podczas gotowania może się zdarzyć, że cała woda wygotuje się i należy ją uzupełnić).
7/ Jeśli para wydostaje się wokół pokrywy, zdjąć SzW ze źródła ciepła, ostudź, uwolnić parę przez zawór ciśnieniowy i sprawdzić, czy pokrywa jest dobrze uszczelniona, czy między pokrywą a uszczelką nie ma zanieczyszczeń, czy uszczelka jest prawidłowo osadzona w rowkach pokrywy, czy uszczelka nie jest uszkodzona, czy nie ma zbyt dużo płynu powyżej znaku MAX. Jeśli SzW potrzebuje zbyt dużo czasu, aby wytworzyć parę i ciśnienie (lub prawie wcale) wewnątrz garnka, możliwe jest, że uszczelka nie działa prawidłowo i jest nieszczelna. Uszczelka nie może być skręcona, spłaszczona ani też w inny sposób uszkodzona. Pomiędzy brzegiem pokrywy a uszczelką nie mogą być żadne szczeliny, które spowodowałyby nieszczelność. W przeciwnym razie nie będzie możliwe uzyskanie odpowiedniego ciśnienia wewnątrz SzW, niezbędnego do jego prawidłowego działania. W takim wypadku docisnąć pokrywę w celu sprawdzenia. Równocześnie zawór musi być w położeniu do wypuszczania. Jeżeli para nadal wydostaje się wokół pokrywy, wymienić uszczelkę za nową.
8/ Jeżeli para wydostaje się z zaworu ciśnieniowego ze zbyt dużą intensywnością, sprawdzić, czy źródło ogrzewania nie jest ustawione na maksymalne grzanie. Jeżeli tak jest, obniżyć poziom grzania do minimum.
9/ Początek gotowania – ustawić SzW na źródle ciepła z ustawieniem zaworu ciśnieniowego w położeniu „otwarty to wypuszczania pary“ . Przy pierwszych oznakach wydostawania się pary z zaworu ciśnieniowego obniżyć intensywności grzania płyty do minimum (dla lepszego, oszczędniejszego i smaczniejszego gotowania), ustawić dźwignię w pozycji I lub II (w zależności od trybu wybranego dla danego rodzaju składnika) i rozpocząć odmierzanie czasu gotowania – dopiero teraz rozpoczyna się właściwy proces gotowania na parze pod ciśnieniem.. Rozpoczęcie gotowania wskazuje także przez charakterystyczny dźwięk, z którym para wydostaje się przez zawór ciśnieniowy. Podczas wydostawania się pary słychać głośny syk, który wskazuje na gwałtowny spadek ciśnienia. Jest to normalne zjawisko. Należy zachować ostrożność pod koniec gotowania potraw, które podczas gotowania pienią się lub zwiększają objętość. Przy przerywaniu należy zachować maksymalną ostrożność przy przerywaniu gotowania, gdy szybkie otwarcie naczynia nie jest możliwe – zob. informacje dotyczące przyspieszonego otwarcia. Przestrzegać czasu podanego w załączonej tabeli czasów gotowania poszczególnych składników. W razie potrzeby można czas dostosować wg potrzeb i doświadczenia z gotowaniem. Podczas gotowania nie można ingerować w proces poprzez ręczne wypuszczanie pary, nie można też ingerować

w działanie zaworu ciśnieniowego. SzW trakcie gotowania automatycznie reguluje ilość oraz uwalnianie nadmiaru pary przy pomocy zaworu ciśnieniowego i w zależności od dobranego programu I lub II na dźwigni regulacyjnej.
Czas gotowania można dostosować w zależności od własnych doświadczeń. Załączona tabela z wartościami i czasem gotowania ma charakter wyłącznie orientacyjny. Czas gotowania zależy od rodzaju i świeżości składników oraz od ich objętości i wolnej przestrzeni w SzW do wytworzenia pary pod ciśnieniem, a także od wybranego programu I i II. Początkowo lepiej nieco skrócić zalecany czas, jeśli jest on niewystarczający, można dokończyć gotowanie przy otwartym SzW.
10/ Po upływie czasu gotowania zdjąć SzW z płyty grzewczej, wypuścić parę i dopiero wtedy można otworzyć SzW. Najpierw należy uwolnić parę z garnka za pomocą zaworu ciśnieniowego – pozycja „otwarty, aby wypuścić parę” . Nigdy nie otwierać SzW na siłę bezpośrednio po ugotowaniu, gdy znajduje się w nim para pod ciśnieniem, ale najpierw wypuść parę. SzW jest zablokowany, gdy w środku znajduje się wysokie ciśnienie, aby zapobiec przedwczesnemu otwarciu. Mechanizm blokowania pokrywy umożliwia otwarcie dopiero w chwili, kiedy para i ciśnienie zostały już bezpiecznie obniżone do bezpiecznej wartości.
Pozostawić SzW przez 3-5 minut i dopiero wówczas otworzyć pokrywę zgodnie z instrukcjami (w tym czasie dojdzie, wskutek ustawienia zaworu ciśnieniowego w pozycji, do uwolnienia pary i obniżenia ciśnienia do wartości minimalnej). Aby otworzyć SzW wcześniej, należy go schłodzić pod zimnym strumieniem wody przez ok. 1 min., po czym wypuścić parę przy pomocy zaworu ciśnieniowego. Uwaga na wydobywającą się parę - jest gorąca! Należy chronić się przed możliwymi poparzeniami!
11/ Upewnić się, że płomień (w przypadku kuchenek gazowych) nie sięga ścianek, a jedynie podgrzewa dno szybkowaru. Średnica płyty grzewczej musi być taka sama lub mniejsza niż średnica dna SzW. Gotowanie na gazie – użyć rusztu lub płyty grzejnej. Dno SzW nie może być przed umieszczeniem na źródło ciepła mokre lub zabrudzone.
12/ Jeżeli zawory wykazują oznaki zużycia lub nie działają prawidłowo nawet po czyszczeniu, należy je wymienić (zawsze stosować oryginalne, kompatybilne części).
13/ Jeżeli pokrywy nie można otworzyć a mechanizm blokady pozostaje zamknięty, należy sprawdzić, czy doszło do całkowitego wypuszczenia pary z SzW przy pomocy zaworów. Należy postępować zgodnie z poleceniami dotyczącymi otwierania SzW, przez chwilę odczekać, po czym powtórzyć próbę.
14/ Upewnić się, że otwór bezpieczeństwa wylotu pary nie jest skierowany na osoby.

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 wykorzystać do przechowywania artykułów żywnościowych itp. - podczas przechowywania musi być zawsze pusty.

OTWIERANIE (OPEN)

Po ochłodzeniu i wypuszczeniu pary należy poczekać, aż zawór bezpieczeństwa opadnie z powrotem do pierwotnego położenia i odblokuje mechanizm zamykający pokrywę. Następnie wciśnij przycisk PUSH do przodu, w kierunku środka garnka i przekręć pokrywkę w prawo w kierunku strzałki (ryc.1), prawidłowa pozycja to około 45˚ od uchwyt przymocowany do garnka ze stali nierdzewnej. Prawidłową pozycję do otwarcia szybkowaru wskazują także trójkątne oznaczenia na wieczku oraz kropka na dolnym uchwycie (ryc. 2). Dopiero wtedy możesz odwrócić pokrywę i zdjąć ją z szybkowaru.

ZAMYKANIE (CLOSE)

Prosty system zamykania zapewnia łatwą i szybką obsługę. Kieszeń na szybkowar można założyć i zamknąć tylko w określonym miejscu. Umieścić półkę tak, aby pasowała do krawędzi pokrywy, ukształtowane otwory na pokrywie i krawędzi pojemnika nie mogły na siebie zachodzić (prawidłowa pozycja to mniej więcej kąt 45˚ do uchwytu przymocowanego do nierdzewnego pojemnika). Prawidłową pozycję zamknięcia szybkowaru wskazują także oznaczenia na wieczku i dolnym uchwycie. Zrównaj trójkątny znak na wieczku z punktem na dolnym uchwycie szybkowaru jak pokazano na rysunku 2, a następnie obróć pokrywę w lewo w kierunku strzałki (ryc. 3) aż do oporu , aby dopasować górny i dolny uchwyt szybkowaru. Podczas zamykania dociśnij pokrywę lekko w dół, a następnie obróć tak, aby zakryła górną i dolną część uchwytu. Domyślnie szybkowar powinien być zamocowany w pozycji zakrywającej górną i dolną część rączki. Drzwi są prawidłowo zamknięte, gdy usłyszysz kliknięcie. Jednocześnie zmienia się położenie przycisku PUSH na uchwycie, zostaje on przesunięty do tyłu, chowana jest klapka zaworu bezpieczeństwa, a garnek zostaje zamknięty. Jeśli pokrywa nie jest prawidłowo osadzona i zamknięta, zawór bezpieczeństwa jest przykryty klapką, która po prawidłowym zamknięciu wsuwa się w plastikową osłonę. Zwalnia to przestrzeń, w której zawór bezpieczeństwa może unieść się podczas gotowania ze względu na rosnące ciśnienie wewnątrz szybkowaru. Zawsze upewnij się, że powierzchnia styku pokrywki z uszczelką jest czysta i że pokrywka jest prawidłowo dopasowana na całym obwodzie garnka. Upewnij się, że zamyka się prawidłowo, przylega do krawędzi pokrywy i zatrzaskuje się na swoim miejscu. Jeśli nie można założyć lub zamknąć pokrywy, sprawdź, czy uszczelka w pokrywie jest prawidłowo założona. Jeżeli żywność w pojemniku została już ugotowana, trudniej jest założyć i zamknąć pokrywę, gdy szybkowar zostanie ponownie zamknięty, po ewentualnej kontroli i konieczności dokończenia gotowania potrawy, ponieważ powstająca wewnątrz para/ciśnienie już się podnosi pokrywką do góry. Wystarczy lekko nacisnąć pokrywkę (zawsze używać sprzętu ochronnego). Jeśli nie można założyć i zamknąć pokrywy, sprawdź, czy uszczelka w pokrywie jest prawidłowo umieszczona.

ryc. 1



ryc. 2



ryc. 3



DZIAŁANIE ZAWORÓW

SzW jest wyposażony w dwa niezależne zawory zapewniające pełne bezpieczeństwo podczas użytkowania. Przed każdym użyciem należy sprawdzić prawidłowość działania obu zaworów oraz pozostałych części SzW. Reduktor ciśnienia – zawór ciśnieniowy: po osiągnięciu wymaganego ciśnienia (wg wybranego programu I lub II), z zaworu wydostaje się nadmiar ciśnienia i pary. Zawór bezpieczeństwa – pokrywa SzW specjalne urządzenie blokujące, które zapobiega jej otwarciu, jeśli w naczyniu utrzymuje się wysokie ciśnienie. Wraz ze wzrostem ciśnienia zawór bezpieczeństwa podnosi się automatycznie do otworu w mechanizmie zamykającym pokrywę (przy wartości 0,04 bara), mechanicznie zabezpieczając SzW przed przypadkowym lub niechcianym otwarciem, gdy wewnątrz panuje zbyt wysokie ciśnienie do bezpiecznego otwarcia pokrywy. Jeśli pokrywa nie jest prawidłowo założona i w garnku nie wytworzy się ciśnienie, zawór bezpieczeństwa nie może prawidłowo zamknąć naczynia. W takim przypadku należy wyłączyć grzanie i dokładnie zamknąć naczynie. Zawór bezpieczeństwa może automatycznie wykryć ciśnienie wewnątrz naczynia. Gdy ciśnienie wewnątrz będzie niższe niż ustawione ciśnienie otwarcia, zawór bezpieczeństwa opada i można otworzyć pokrywę. Gdy regulator ciśnienia (zawór ciśnieniowy) nie działa prawidłowo lub nie uwalnia na czas całej pary, a ciśnienie wewnątrz jest zbyt wysokie, zawór bezpieczeństwa zwolni nadmiar ciśnienia, aby utrzymać ciśnienie wewnątrz garnka na prawidłowych i dozwolonych bezpiecznych wartościach dla szybkowaru, oraz zapewnić bezpieczeństwo. Gdy regulator ciśnienia (zawór ciśnieniowy) i zawór bezpieczeństwa nie działają prawidłowo, a ciśnienie wewnątrz naczynia jest zbyt wysokie, para będzie się wydostawać przez otwór wylotowy znajdujący się na krawędzi pokrywy. Z otworu zabezpieczającego lekko wystaje silikonowa uszczelka, co jest idealnie cienkie i służy do lepszego, szybszego i łatwiejszego odprowadzania pary, która uwalnia nadmiar ciśnienia i zapewnia bezpieczeństwo.

SPRAWDZENIE PRAWIDŁOWEGO DZIAŁANIA ZAWORÓW

Reduktor ciśnienia – zawór ciśnieniowy: obracanie zaworu ciśnieniowego powoduje podnoszenie lub opadnie w zależności od wybranego programu. Zawór bezpieczeństwa: sprawdzić zawór bezpieczeństwa w dolnej części pokrywy. Jego punkt środkowy musi swobodnie sprężynować i powracać do pierwotnej pozycji po naciśnięciu.

CZYSZCZENIE ZAWORÓW

Zawór ciśnieniowy – ustawić zawór ciśnieniowy na program II. Chwycić go za górną, czarną część i z odpowiednią siłą wysunąć go do góry z pokrywy. Zanieczyszczenia i resztki potraw wypłukać strumieniem wody. Jeżeli w drugiej części zaworu ciśnieniowego, który pozostał w pokrywie, znajdują się zanieczyszczenia, należy go przepłukać wodą lub udrożnić cienkim patyczkiem.

W razie potrzeby tę część zaworu można również całkowicie zdjąć z pokrywy, odkręcając ją w jej dolnej części. Zawór bezpieczeństwa – zawór bezpieczeństwa można odkręcić w dolnej części pokrywy. Opłukać strumieniem wody lub usunąć zabrudzenia cienkim patyczkiem. Po wyczyszczeniu zawory umieścić z powrotem w ich miejscu na pokrywie, wcisnąć je lub dokręć nakrętką. Należy zawsze sprawdzać, czy wszystkie części są prawidłowo osadzone. Zawsze dotykaj wyłącznie zaworów, nigdy nie sięgaj do środkowej części pokrywy i nie odsłaniaj plastikowej osłony pokrywy.







KONSERWACJA I UŻYTKOWANIE

Po gotowaniu naczynie i pokrywę należy należycie umyć i wytrzeć wraz z zaworami. W razie zwykłego gotowania, co najmniej raz na miesiąc należy wykręcić i wyczyścić zawory. Po czyszczeniu należy zwrócić uwagę na prawidłowe umiejscowienie zaworów w ich pozycji. Korpus szybkowaru ze stali nierdzewnej można myć w zmywarce do naczyń (uwaga: nie można stosować żadnych środków ściernych/tabletek do mycia w zmywarce. Stosowanie środków przemysłowych i koncentratów jest niedopuszczalne). Pokrywy, zaworów ani części mechanizmu blokady pokrywy nie można w żadnym wypadku myć w zmywarce! Zawory myć wyłącznie ręcznie! Naczynie należy wytrzeć bezpośrednio po wyjęciu ze zmywarki lub zlewozmywaka. Zaworów nigdy nie powinno się smarować, ani nacierać żadnym rodzajem oleju. W celu należytego wyczyszczenia uszczelki gumowej, należy ją zawsze wyjąć z pokrywy, umyć ręcznie i sprawdzić, czy wymyto wszystkie osadzone zabrudzenia, które mogłyby spowodować nieprawidłowe przyleganie pokrywy. Należy zapewnić doskonałą drożność i czystość zaworów. Zawsze po około 400 użyciach lub po upływie 2-3 lat należy

wymienić zawory, aby zapewnić prawidłowe działanie szybkowaru.
Nie manipulować przy środkowej śrubie pokrywy ani nie ingerować w jej wewnętrzny mechanizm.
Jeżeli jakakolwiek część SzW wykazuje oznaki uszkodzenia, deformacje itp., niezwłocznie musi zostać wymieniona, a SzW nie można do tego czasu używać. Nieprzestrzeganie tej zasady może spowodować poważne uszkodzenie. Zalecamy częste stosowanie specjalnych produktów przeznaczonych do ochrony naczyń ze stali nierdzewnej. Można przez to zapobiec niepożądanym zmianom i odbarwieniom, jednak nie mają one wpływu na działanie i higienę urządzenia. Zaniedbanie konserwacji i wynikające z tego zmiany w wyglądzie nie mogą stanowić podstaw reklamacji. Pokrywę przechowywać dnem do góry.
Gdy ciśnienie w SzW osiągnie żądaną wartość (dla prog. I = 0,6 bara; dla prog. II = 1 bar), regulator ciśnienia zacznie automatycznie uwalniać nadmiar pary. Wówczas podgrzewanie można zmniejszyć lub wyłączyć. Od tej chwili należy odliczać czasu gotowania.
Na początku gotowania zawór bezpieczeństwa zwykle uwalnia niewielką ilość pary. W miarę podgrzewania ciśnienie wewnątrz naczynia wzrasta, a zawór bezpieczeństwa zamyka się. Ten niewielki wyciek pary jest zjawiskiem normalnym i po pewnym czasie całkowicie ustąpi.
W razie przegrzania na powierzchni SzW mogą się pojawić fioletowe lub brązowe przebarwienia. To nie ogranicza funkcjonalności lub jakości zdrowotnej naczynia, nie jest wadą produktu i nie może być przedmiotem reklamacji. Należy zachować szczególną ostrożność podczas obchodzenia się z naczyniem ciśnieniowym. SzW nie powinno się stosować, ani też pozostawiać w pobliżu dzieci! Podczas gotowania SzW nie powinno się 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 poniższą mieszanką i gotuj przez 5 minut (ocet/sok z cytryny). Gorącego naczynia nie należy dotykać, lecz powinno się stosować chwytaki i inne do tego celu przeznaczone elementy ochronne. Sprawdzić, czy uchwyty są pewnie zamocowane. Podczas uwalniania pary należy zachować szczególną ostrożność – para jest gorąca i może dojść do oparzeń! SzW nie należy używać ani wkładać do ogrzanego piekarnika, ponieważ może dojść do nieodwracalnego uszkodzenia zaworów i innych jego części w skutek działania wysokiej temperatury! Nie używać do smażenia pod ciśnieniem, nie otwierać zanim ciśnienie wewnętrzne nie obniży się do do zera, nie stosować inaczej niż zgodnie z przeznaczeniem. Podczas gotowania potraw, których objętość rośnie, lecz nie pienią się (ryż, kasza itp.), naczynia nie należy napełniać powyżej 1/2 danej objętości.
Stosować tylko oryginalne części zamienne, które są przeznaczone i dozwolone do danego typu SzW. W SzW nie należy dokonywać żadnych modyfikacji, ani ingerować w konstrukcję naczynia oraz wszystkie jego części, dotyczy to także zaworów. SzW obsługiwać wyłącznie zgodnie z zaleceniami podanymi w instrukcji. Nigdy nie wrzucać żadnych części naczynia do odpadów komunalnych. W przypadku wymiany niektórych części produktu lub zaprzestania używania produktu poszczególne części należy zawsze poddać recyklingowi, w zależności od wykorzystanego materiału.
Po zakończeniu gotowania naczynie zdjąć ze źródła ciepła na 3-5 minut, po czym zmienić położenie zaworu ciśnieniowego do pozycji uwalniania pary. Garnka nigdy nie powinno się otwierać od razu, jeżeli znajduje się w nim para!

Szybkowar tej serii produkcyjnej został wyprodukowany w zgodzie z międzynarodowymi dyrektywami bezpieczeństwa. Przed pierwszym użyciem należy się zapoznać z całą treścią instrukcji obsługi i schować do wykorzystania w przyszłości.
Uchwyty z bakelitu – pomiędzy naczyniem a uchwytami znajduje się element izolujący, który zapobiega nagrzewaniu się uchwytów i ich przypalaniu podczas gotowania potraw. Niemniej należy używać środków ochronnych i odpowiednich akcesoriów (rękawice itp.) Nie wolno wkładać SzW 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. Szybkowaru nigdy nie otwierać siłą. SzW należy najpierw ochłodzić i uwolnić parę.
Wyprodukowano z wysokiej jakości stali nierdzewnej 304.

Wyprodukowano zgodnie z CE0036 oraz normami 2014/68/EC i EN 12778.
Po 10 latach użytkowania należy szybkowar oddać do kontroli w autoryzowanym serwisie firmy Orion. Gwarancja wg prawa nie dotyczy wad powstałych w konsekwencji wykorzystania pozostającego w sprzeciwie z Instrukcją wykorzystania oraz wad powstałych przez uderzenie i upadek. W przypadku reklamacji należy skontaktować się ze sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony, lub bezpośrednio z autoryzowanym serwisem. Zapasowa uszczelka z naszej oferty 180820. Szklane pokrywki do tego garnka z naszej oferty 126330.
Przy ciśnieniu szybkowaru wynoszącym 0,04 bar garnek zostanie zamknięty - wartość zamykania pokrywy z systemem blokującym zaworu bezpieczeństwa.
Normalne (typowe) ciśnienie robocze SzW – prog. I = 0,6 bara.
Normalne (typowe) ciśnienie robocze SzW – prog. II = 1 bar.
Maksymalne dopuszczalne ciśnienie w SzW 1,3 – 1,8 bara (wartość dla otwarcia zaworu bezpieczeństwa), 1,8 – 3 barów (wartość dla uwalniania pary wokół uszczelki pokrywy).
Gdy ciśnienie przekroczy 1,8 – 3 barów i nastąpi awaria zaworu ciśnieniowego i bezpieczeństwa, para zostanie automatycznie uwolniona wokół uszczelki pokrywy, przez otwór bezpieczeństwa umożliwiający jej uwolnienie. W przypadku uszkodzenia lub nieprawidłowego działania zaworu ciśnieniowego, ciśnienie wewnątrz SzW może wzrosnąć do maksymalnej wartości 1,3-1,8 bara, gdy zawór bezpieczeństwa zostanie otwarty, uwolni nadmiar pary i obniży ciśnienie.
Wytrzymałość naczynia ciśnieniowego na odkształcenia 3 bar.

Autoryzowany serwis:
PL – Grupa Orion Sp. z o.o., Wiejska 49, 41-253 Czeladź.
Dystrybutor: Grupa Orion Sp. z o.o., ul. Obrońców Westerplatte 73A, 40-335 Katowice, PL.
Adres korespondencyjny producenta: ZHEJIANG LANGJIN TECHNOLOGY CO.,LTD.
No.666 Xiwang Road, Xietang Town, Jindong District,321000 Jinhua,Zhejiang, Chiny

Instrukcje dotyczą SzW Wind o pojemności 4 l i 6 l. Rok produkcji: 05/2025.

warzywa	czas gotowania/minuty	tryb/stopień
kalafior (pokrojony)	3-4	I
brokuł	3-4	I
szparagi	3-4	I
marchew	5	I
marchew – krojona	3	I
kapusta czerwona/biała (krojona)	3-4	I
ziemniaki – krojone	4	I
ziemniaki – w całości	4-6	I
mięso	**czas gotowania/minuty**	**tryb/stopień**
ryby	4-8	II
wołowina wolno gotowana	25-35	II
wołowina – bez kości	15-20	II
powoli gotowana jagnięcina (pokrojona)	15-20	II
jagnięcina z kością	25-30	II
kurczak – w całości	20-25	II
wieprzowina ze skórą	25-35	II
wieprzowina	20-25	II

浙江朗今科技有限公司

Zhejiang Technology Co.,Ltd.

EU DECLARATION OF CONFORMITY

EU PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Manufacturer / *Výrobce*: ZHEJIANG LANGJIN TECHNOLOGY CO.,LTD.
No.666 Xiwang Road, Xietang Town, Jindong District,321000 Jinhua,Zhejiang, P.R.China

This declaration of conformity is issued under the sole responsibility of the manufacturer and we declare that the below product

Toto prohlášení o shodě je vydáno na výhradní odpovědnost výrobce a my prohlašujeme, že níže uvedený výrobek

Description / *Popis*:	Pressure cooker assembly/Sestava tlakového hrnce
Intended use / *Zamýšlené použití*:	Domestic pressure cooker / *Domácí tlakový hrnec*
Type identification / *Identifikace typu*:	ASB22-4L, ASB22-6L
Brand / *Značka*:	ORION
Maximum allowable pressure PS (kPa / bar):	300 / 3,0
Maximální dovolený tlak PS (kPa / bar)	
1. **Working Pressure (kPa / bar):**	60 / 0,6
Pracovní tlak (kPa / bar)	
2. **Working Pressure (kPa / bar):**	100 / 1,0
Pracovní tlak (kPa / bar)	
3. **Safety pressure (kPa / bar):**	130-180 / 1,3 – 1,8
Bezpečnostní tlak (kPa / bar)	
Volume V (L) / *Objem V (L)*:	4,0; 6,0
Category of pressure equipment:	I
Kategorie tlakových zařízení	
Material / *Materiál*:	SUS304
Nominal diameter DN (mm):	220
Jmenovitý průměr DN (mm)	
Identification / *Identifikace*:	On the pot / *Na hrnci*

We declare, that this product is in conformity with the relevant Union harmonisation legislation – Directive 2014/68/EU.

Prohlašujeme, že tento výrobek je ve shodě s příslušnou harmonizační legislativou Unie – Směrnicí 2014/68/EU.

Applied standards and technical specifications: EN 12778:2002 / AC:2003 / A1:2005

Použité normy a technické specifikace

Applied conformity assessment procedures: Module B; EU Type examination-design type/ *Modul B; EU přezkoušení typu – konstrukční typ*

Použité postupy posuzování shody Module A; Internal production control / *Modul A; Vnitřní řízení výroby*

"For the design of pressure cookers was subjected a conformity assessment procedure equivalent to one of the category III modules"

„Pro návrh tlakových hrnců byl podroben postupu posouzení shody ekvivalentnímu jednomu z modulů kategorie III"

Certificate which are included / Certifikát, který je součástí:

Module B, EU-Type examination (Design type): Z-IS-ESA12-MUC-26-01-3512214-12100141 from 2026/01/12

Modul B, EU-zkouška typu (typ konstrukce)

Issued from notified body / *Vydáno oznámeným subjektem:* TÜV SÜD Industrie Service GmbH, Notified body 0036
Westendstraße 199, D - 80686 München

Place and date of issue / *Místo a datum vydání*
Jinhua,Zhejiang, P.R.China
2026-01-12

Signature of the responsible person / *Podpis odpovědné osoby*
COMPANY OWNER / *Majitel firmy*: YANG XIAOFANG

浙江朗今科技有限公司
ZHEJIANG LANGJIN TECHNOLOGY CO., LTD

