

orion



NÁVOD
TLAKOVÝ HRNEC UPLINE
113184, 113186

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 pečicí 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.
- 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. Odnesťe jej do autorizované servisní opravy.


Před použitím si přečtěte všechny instrukce. Dodržujte tyto instrukce.

1. nerezová poklice
2. pracovní ventil pro pouštění páry
3. ucho hrnce
4. regulační páčka pracovního ventilu
5. nerezové tělo hrnce
6. akutermitické sendvičové dno
7. otevírací tlačítko uzamykání mechanismu
8. vrchní část držadla uzavíracího mechanismu víka
9. bakelitové držadlo



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 1 nebo 2 v době, kdy ještě TH není připraven pro vaření v páře.
 2. Prog. 1  – slouží pro vaření při nižším tlaku přibližně 0,6 bar
 3. Prog. 2  – slouží pro vaření při vyšším tlaku přibližně 0,7 bar
- 1/ Silně akutertermické dno díky svým vlastnostem spojí 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/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 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 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. Nedovoľte 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 nádobě). 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 s 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.
- 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. Pokud není víko správně usazeno a uzavřeno, TH nepoužívejte.
- 6/ Pokud pára nezačne unikat z pracovního ventilu při počátku vaření jako obvykle, okamžitě odstavte 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 netěsnění. 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 pár 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 1  nebo 2  (dle výběru potřebného režimu pro jednotlivé druhy surovin) a začněte měřit dobu vaření – teprve nyní totiž začíná správný proces vaření v natlakované páře. 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 upuštěním páry a nijak nezasahujte do funkce pracovního ventilu. TH automaticky reguluje množství a únik přebytečné páry pomocí pracovního ventilu během vaření dle zvoleného programu 1  nebo 2  regulační páčkou.

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 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 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 víko 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.

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 poklice v obráceném směru.

OTEVŘENÍ:



Po ochlazení a vypuštění páry stiskneme tlačítko se symbolem zámečku  umístěné v držadle víka. 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 pracovní ventil je v poloze „otevřeno pro únik páry“  – poloha regulačního páčky zcela vpravo. Poklice obsahuje blokovací zařízení, které nedovoluje otevřít TH, pokud je stále v nádobě tlak. Toto zařízení rovněž TH automaticky uzavře proti otevření při vzrůstajícím tlaku uvnitř TH během vaření, jakmile se v nádobě tlak vytvoří. V případě pozvolného ochlazení TH před otevřením se může uvnitř nádoby vytvořit vakuum, proto otáčejte pracovním ventilem do polohy pro vypouštění opatrně a pomalu. Nikde se nesnažte manipulovat s ventilem silou. Dojde-li během vaření k ucpaní ventilů, je nutné před otevřením TH zcela zchladit.



UZAVŘENÍ:

Stiskněte tlačítko se symbolem zámečku  tak, aby při nasazení poklice bylo zasunuté do rukojeti víka. Poté nasadte poklici na tělo nádoby dle obrázku. Poklici lze nasadit a uzavřít pouze v jediném určitém správném místě. 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). Poté otočte poklici směrem doleva k držadlu nádoby, co nejvíce to půjde, dokud neuslyšíte cvaknutí zámečku. Zároveň s tím se vysune tlačítko se symbolem zámečku  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 obvodu hrnce. Poté TH uzavřete a ujistěte se, že došlo k zaklapnutí svorek. Těsnění před každým použitím potřete potravinářským tukem, nejméně však 1x měsíčně. Jednoduchý systém uzavírání slouží k snadné a rychlé obsluze.

FUNKCE VENTILŮ:

TH je opatřen dvěma nezávislými ventily pro úplnou bezpečnost během použití. Před každým použitím zkontrolujte správnou funkci obou ventilů. Doba vaření je možné upravit dle vlastních zkušeností. Přiložená 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 a stejně v závislosti na zvoleném programu 1  a 2 . Zpočátku je lepší se držet mírně pod časovou hranicí, v případě, že je nedosta-

čující, je možné dovařit již s otevřeným TH.

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

ÚDRŽBA A POUŽITÍ:



Po každém vaření hrnce a víko řádně omyjte a osušte včetně ventilů. Při běžném vaření alespoň 1x měsíčně odšroubujte a vyčistěte. Pozor na správné sestavení ventilů 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! Těsnění a 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 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 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. Pro dokonalé vyčištění všech částí odšroubujte bakelitový kryt poklice – uvolněte nerezový šroub v protisměru hodinových ručiček na spodní straně víka (viz obrázek) a odklopte. Používejte pouze k tomu určené nářadí. Je nutné ručně čistit a omývat i všechna silikonová těsnění ventilů nacházející se pod bakelitovým krytem.

Před opětovným sestavením se ujistěte, zda všechna těsnění a ventily jsou řádně usazený. Vše musí být na svém přesném místě a v zákrytu, aby bylo možné lehce sešroubovat. Stejně tak ventily musí být na příslušném místě a procházet/vyčnívat řádně skrz jím určenými otvory (viz obrázek). Je-li vše v pořádku, je možné nasadit bakelitový kryt a dotáhnout pomocí šroubu po směru hodinových ručiček 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. Předjedete 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. 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, předejete 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. Nedotýkejte se horkého hrnce, používejte chňapky a jiné k tomu určené ochranné pomůcky. Ujistěte se, že jsou úchyty/držadlo dobře připevněné. Při vypouštění páry dbejte zvýšené opatrnosti – pára je vařící a může dojít k popálení! TH nepoužívejte a nekládejte do vyhřáté trouby, neboť by došlo k nevratnému poškození ventilů a dalších součástí TH vlivem tepla!! Nepoužívejte ke smažení pod tlakem, neotevírejte dřívě, 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 hrnce 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 do 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 – 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 umístěná nad přímý zdroj tepla, 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 18/10. Vyrobeno v souladu s CE2737 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, kde byl TH zakoupen a předložte řádně vystavený doklad o prodeji – paragon.

Minimální pracovní tlak TH 0,4 bar (hodnota pro otevření pracovního ventilu).

Řádný (obvyklý) pracovní tlak TH – prog.1 = 0,6 bar.

Řádný (obvyklý) pracovní tlak TH – prog.2 = 0,7 bar.

Maximální přípustný tlak v TH 1,1 bar - hodnota pro otevření pojistného ventilu.

Upuštění páry kolem těsnění poklice - 1,5 bar.

Při tlaku přesahujícím 1,5 bar a selhání pracovního i bezpečnostního ventilu dojde k automatickému uvolnění páry kolem těsnění poklice. V případě, kdy dojde k poškození nebo poruše pracovního ventilu, může tlak uvnitř TH vystoupat max. na hodnotu 1,1 bar, kdy pojistný ventil vystoupí a uvolní přebytečnou páru a sníží tlak.

Odolnost tlakové nádoby vůči deformaci 2 bar.

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

Autorizovaný servis:

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

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

Korespondenční adresa výrobce: Alpin Çelik Mutfak Gereçleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Osmangazi Mah. Genç Osman Cad. No:5/1, Esenyurt – İstanbul – TURKEY

Návod platí pro TH UPLINE – o objemu 4 l a 6 l. Rok výroby: 2020.

Zelenina	čas vaření/minuty	režim/stupeň
artyčoky	15-20	1
květák (paličky)	2-3	1
květák (v celku)	8-10	1
zelené fazole	5-7	1
tuřín	5-8	1
kukuřice	5-6	1
zeleninový mix	5-6	1
mrkev	4-6	1
papriky	1-2	1
červené/bílé zelí (nakrájené)	7-10	1
bílý chřest (v celku)	5-7	1
rajče (oloupané, čtvrcené)	8-10	2
brambory ve slupce	12-15	2
luštěniny	čas vaření/minuty	režim/stupeň
čočka (nezměklá)	10-15	2
hrášek (oloupaný)	12-15	2
rýže	7-9	2
polévky	čas vaření/minuty	režim/stupeň
zeleninová polévka	4-6	1
bramborová polévka	6-8	1
gulášová polévka	10-15	1
hovězí vývar	35-40	2
kuřecí polévka	35-40	2
maso	čas vaření/minuty	režim/stupeň
telecí (nakrájené)	5-6	2
hovězí pečeně	15-20	2
telecí (v celku)	15-20	2
hovězí guláš	15-20	2
jehněčí (nakrájené)	20-25	2
hovězí svíčková	20-25	2
hovězí	40-60	2

SK

Dôležité ustanovenia




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







Pred použitím si prečítajte všetky inštrukcie. Dodržujte tieto inštrukcie.


1. nerezová pokrievka
2. pracovný ventil pre vypúšťanie pary
3. držadlo hrnca
4. regulačná páčka pracovného ventilu
5. nerezové telo hrnca
6. akuterミックé sendvičové dno
7. otváracie tlačidlo uzamykania mechanizmu
8. vrchná časť držadla uzatváracieho mechanizmu veka
9. bakelitové držadlo



NASTAVENIE PRACOVNÉHO VENTILU

1. Poloha „otvorené pre únik pary“  slúži k vypúšťaniu pary po ukončení varenia a zároveň je nutné v tejto polohe vždy začať proces varenia ešte pred zvolením programu 1, alebo 2 v dobe, kedy ešte TH nie je pripravený pre varenie v pare.
2. Prog. 1  – slúži pre varenie pri nižšom tlaku približne 0,6 bar
3. Prog. 2  – slúži pre varenie pri vyššom tlaku približne 0,7 bar



- 1/ Silné akuterické 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, sklo keramické aj indukčné sporáky.
Tlak, ktorý sa počas varenia vo vnútri nádoby vytvorí, zvyší teplotu bodu varu v hrnci, vďaka čomu varenie v takto utesenenom hrnci prebieha pri teplotách nad 100 a viac °C. 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 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 len v dokonale čistom hrnci. 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. Zároveň nastavte reguláciu pracovného ventilu do polohy „otvorené pre únik pary“ . Pôsobením pary dôjde k odstráneniu všetkých prípadných nečistôt z výroby z hrnca a ventilov. Následne vodu vylejte a TH znovu umyte. Pred prvým použitím si pozorne prečítajte celý návod a všetky jeho inštrukcie. Návod si potom uložte k ďalšiemu prípadnému nahliadnutiu. Počas užívania vždy dbajte na riadne dožiadanie všetkých inštrukcií a pokynov. Užívanie výrobku v rozpore s návodom môže spôsobiť poškodenie výrobku alebo poranenie jeho používateľov. TH je možné použiť len na účely, pre 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 nádobe). Neplňte TH až po hrdlo ale vždy iba po značku max. Náplň! Minimálna hladina vody nesmie byť na začiatku ale aj počas varenia nižšia ako 1/4 litra (Nikdy nevarujte bez vody!) Vždy dodržujte min. množstvo vody, aby nedošlo k vyvareniu a poškodeniu hrnca. Nepoužívajte TH, ak je prázdny alebo nie je zaručené min. naplnenie vodou, pretože by došlo k poškodeniu nielen TH ale aj k vážnemu poškodeniu platničky / zdrojmi tepla. Vplyvom nadmerného prehriatia vďaka nedodržaniu min. plnenie môže dôjsť aj k poškodeniu plastových súčastí TH a s vrstveného dna hrnca. V takom prípade vypnite zdroj tepla a počkajte, kým všetko kompletne nevychladne.
Nemožno plniť nad zn. MAX - v hrnci musí zostať priestor pre vznik páry, aby mohlo dôjsť k správne efektu varenie v pare pod tlakom - obsah pary vnútri hrnca ovplyvňuje dobu prípravy pokrmu!
- 4/ Nevarte potraviny typu pyré (jablkové, ríbežové, z rebarbory...), krupičku, ovsené vločky, obilniny, suchý hrach, cestoviny. Tie vytvárajú pri varení penu a bubliny, ktoré môžu upchať pracovný i bezpečnostný ventil a spôsobiť pretlak. Nevarte potraviny v papieri, tkanine, plastových obaloch.
- 5/ Pred postavením hrnca na zdroj tepla skontrolujte: či je veko správne uzatvorené, 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. Pokiaľ nie je veko správne usadené a uzatvorené, TH nepoužívajte.
- 6/ Ak para nezačne unikáť z pracovného ventilu pri počiatku varenia ako obvykle, okamžite odstavte z tepelného zdroja, ochlaďte, odpusťte 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 potreba ju doliať).
- 7/ Ak para uniká okolo veka, odstráňte TH z tepelného zdroja, ochlaďte, odpusťte paru pracovným ventilom a zistite, či je veko dobre uzatvorené, či nie sú nečistoty medzi vekom a tesnením, či je tesnenie správne nasadené do drážok pokrievky, či nie je poškodené tesnenie, nie je príliš tekutiny nad značku MAX. Trvá TH príliš dlho vytvorenie pary a tlaku (prípadne takmer vôbec) vnútri hrnca, je možné, že tesnenie nevykonáva správne svoju funkciu a netesní. V takom prípade, pre skúšku, ľahko stlačte pokrievku rukou. Zároveň s tým, musí byť ventil v polohe pre vypúšťanie. Uniká para stále okolo pokrievky, vymeňte tesnenie za nové.
- 8/ Ak para uniká z pracovného ventilu s príliš nadmernou intenzitou, skontrolujte, či zdroj ohrevu nie je nastavený na vysoký stupeň ohrevu. Ak 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 unikaniu pary z pracovného ventilu znížte intenzitu ohrevu platničky na minimum (pre lepšiu, ekonomickejšiu a chutnejšiu prípravu pokrmov), nastavte polohu regulačnej páčky do pozície 1  alebo 2  (podľa výberu potrebného režimu pre jednotlivé druhy surovín) a začnite merať dobu varenia – až teraz totiž začína správny proces varenia v natlakovanej pare. 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 manuálnym vypúšťaním pary a nijak nezasahujte do funkcie pracovného ventilu. TH automaticky reguluje množstvo a únik prebytočnej pary pomocou pracovného ventilu počas varenia podľa zvoleného programu 1  alebo 2  regulačnou páčkou.

- 10/ Po uplynutí varnej doby odstráňte TH z platničky a až unikne všetka para, až potom možno TH otvorit'. Najskôr odpustite paru z hrnca pomocou pracovného ventilu - poloha „otvorené pre únik pary“  . Nikdy sa nesnažte TH silou otvorit' okamžite po varení kým je v ňom natlakovaná para, najskôr páru odpustite. 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 k otvoreniu (počas tejto doby dôjde za podmienky nastavenie pracovného ventilu pre vypúšťanie k poklesu tlaku na minimálnu hodnotu). Ak potrebujete otvorit' TH v rýchlejšom intervale, schlaďte hrniec pod studenou tečúcou vodou po dobu 1 min., Potom odpustite páru pomocou pracovného ventilu. Pozor na unikajúcu paru - je horúca! Dbajte na ochranu proti prípadnému popáleniu!
- 11/ Uistite sa, že plameň (pri plynových sporákov) nedosahuje na steny hrnca a zahrieva len spodok hrnca. Priemer platničky musí byť rovnaký alebo menší než priemer dna TH. Varenie na plyne - používajte rozptyľovacia mriežku alebo varnú platničku. Dno TH nesmie byť pred postavením na zdroj tepla mokré alebo nečisté.
- 12/ Javia ventily známky opotrebenia alebo nepracujú riadne aj po ich vyčistení, je nutné ich vymeniť (používajte vždy originálne kompatibilné súčasti).
- 13/ ak nejde veko otvorit' 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 počkajte a následne pokus zopakujte.

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, veko i ďalšie súčasti výrobku preto skladujte samostatne, alebo tak, aby bol zaistený dostatočný priestor medzi nimi k riadnemu prúdeniu vzduchu. Najlepšie je skladovať jednotlivé časti oddelene. Tesnenie by malo byť skladované v tmavom priestore bez priameho kontaktu slnečných lúčov. Aby nedošlo k spošteniu tesnenia, je lepšie skladovať pokrievku v obrátenom smere.

OTVORENIE:



Po ochladení a vypustení pary stlačíme tlačidlo so symbolom zámočku  umiestnené v dráždle veka. Akonáhle budeme počuť cvaknutie, došlo k otvoreniu mechanizmu a veko možno pootočiť smerom doprava (do uhla približne 45 oproti dráždlu pripevnenom k nerezovej nádobe) a následne pokrievku odklopiť. Otvorenie vykonávajte len, keď pracovný ventil je v polohe „otvorené pre únik pary“  - poloha regulačnej páčky úplne vpravo. Pokrievka obsahuje blokovacie zariadenie, ktoré nedovoľuje otvorit' TH, ak je stále v nádobe tlak. Toto zariadenie tiež TH automaticky uzavrie proti otvoreniu pri zvyšovaní tlaku vnútri TH počas varenia, akonáhle sa v nádobe tlak vytvorí. V prípade pozvoľného ochladenia TH pred otvorením sa môže vo vnútri nádoby vytvorit' vákuum, preto otáčajte pracovným ventilom do polohy pre vypúšťanie opatrne a pomaly. Nikde sa nesnažte manipulovať s ventilom silou. Ak dôjde počas varenia k upchatiu ventilov, je nutné TH úplne schladit', než je možné nádobu otvorit'.



UZATVORENIE:

Stlačte tlačidlo so symbolom zámočku  tak, aby pri nasadení pokrievka bolo zasunutá do rukoväte veka. Potom nasadíte pokrievku na telo nádoby podľa obrázku. Pokrievku možno nasadiť a uzavrieť iba v jedinom určitom správnom mieste. Nasadíte pokrievku a pootočte tak, aby pokrievka klesla na lem veka - nesmú sa vzájomne prekrývať tvarované výstupy na pokrievke a lemy nádoby (správna poloha je približne v uhle 45 oproti dráždlu pripevnenom k nerezovej nádobe). Potom otočte pokrievku smerom doľava k dráždlu nádoby, čo najviac to pôjde, kým nebudete počuť cvaknutie kaštieľa. Zároveň s tým sa vysunie tlačidlo so symbolom zámočku  z tela rukoväte, čo indikuje, že teraz je veko a jeho vnútorné tesnenie správne uchytené a zaistené. Vždy sa uistite, či je čistá dotyková plocha pokrievky a čisté tesnenia, či je veko riadne usadené po celom obvode hrnca. Potom TH uzavrite, uistite sa, že došlo k zaklapnutiu svoriek. Tesnenie pred každým použitím potrite potravinárskym tukom, najmenej však 1x mesačne. Jednoduchý systém uzatvárania slúži na jednoduchú a rýchlu obsluhu.

FUNKCIE VENTILU:

TH je opatrený dvoma nezávislými ventilmi pre úplnú bezpečnosť počas použitia. Pred každým použitím skontrolujte správnu funkciu oboch ventilov. Dobu varenia je možné upraviť podľa vlastných skúseností. Priložená tabuľka s hodnotami a časmi varenia je len orientačná. Záleží od typu a veku suroviny a takisto na objeme varenej suroviny a objemu voľného priestoru v TH pre vznik natlakovanej pary a rovnako v závislosti od zvoleného programu 1  a 2  . Spočiatku je lepšie držať sa mierne pod časovou

hranicou, v prípade, že je nedostačujúce, je možné dovrieť už s otvoreným TH.
Uistenie správnej činnosti ventilov - ventil niekoľkokrát stlačte dole. Musí pružiť a voľne sa vracaf do vodorovnej polohy.

ÚDRŽBA A POUŽITIE:



Po každom varení hrniec a veko riadne umyte a osušte vrátane ventilov. Pri bežnom varení aspoň 1x mesačne odskrutkujte a vyčistite. Pozor na správne zostavenie ventilov po vyčistení. Nerezové telo tlakového hrnca možno umývať v umývačke riadu (Pozor, nepoužívajte žiadne agresívne látky / tablety na umývanie v umývačke. Je zakázané používať priemyselné prostriedky a koncentráty). Veko, ventily a súčasťou uzatváracieho mechanizmu pokrievku nemožno v žiadnom prípade umývať v umývačke riadu! Tesnenie a ventily umývajte iba ručne! Ihneď po vybratí z umývačky či drezu nádobu ihneď osušte. Ventily 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 ventilov. Vždy po približne 400 použitíach hrnca alebo po uplynutí doby 2-3 rokov by malo dôjsť k pravidelnej výmene ventilov, aby bola zaručená správnosť ich funkcie. Pre dokonalé vyčistenie všetkých častí odskrutkujte bakelitový kryt pokrievky - uvoľnite nerezový skrutku v protismere hodinových ručičiek na spodnej strane veka (viď obrázok) a odklopte. Používajte len k tomu určené náradia. Je nutné ručne čistiť a umývať aj všetky silikónové tesnenia ventilov nachádzajúcej sa pod bakelitovým krytom.

Pred opätovným zostavením sa uistite, či všetky tesnenia a ventily sú úplne zasunuté. Všetko musí byť na svojom presnom mieste a v zákrute, aby bolo možné ľahko zoskrutkovať. Rovnako tak ventily musia byť na príslušnom mieste a prechádzať / vyčnievať riadne skrz ním určenými otvory (viď obrázok). Ak je všetko v poriadku, je možné nasadiť bakelitový kryt a dotiahnuť pomocou skrutky v smere hodinových ručičiek na spodnej strane veka.



Ak akýkoľvek diel TH vykazuje známku poškodenia, deformácie a pod., Musí byť okamžite vymenený a TH nesmie byť dovedy používaný. Ignorovanie tejto zásady by mohlo spôsobiť vážne poškodenie. Odporúčame tiež časté ošetrovanie špeciálnymi prostriedkami určenými na ochranu nerezového riadu. Predídete nežiaducim senzorickým zmenám a sfarbením, tie ale nemajú vplyv na funkciu a zdravotnú nezávadnosť. Zanedbanie údržby a tým vzniknuté senzorické zmeny nemôžu byť predmetom reklamácie. Ak nepoužívate - skladujte veko otočené hore dnom.

Pri prehriatí sa môže na povrchu TH objaviť fialovej či hnedej zafarbenie. To neobmedzuje funkčnosť či zdravotnú nezávadnosť riadu, nie je chybou výrobu a nemôže byť predmetom reklamácie. Dbajte na zvýšenú opatrnosť - pracujete s tlakovou nádobou. Nepoužívajte a nenechávajte TH v blízkosti detí!

Ak 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. Nedotýkajte sa horúceho hrnca, používajte chňapky a iné k tomu určené ochranné pomôcky. Uistite sa, že sú úchyty / držadlo dobre pripavené. 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, než vnútorný tlak klesne 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.

Používajte len 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 len podľa pokynov uvedených v návode. Nikdy nevyhadzujte žiadne súčasti hrnca to zmesového odpadu - v prípade, kedy 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 tejto výrobnéj rady bol vyrobený podľa medzinárodných bezpečnostných smerníc. Pred prvým použitím si riadne prečítajte celý návod na použitie a potom ho uschovajte pre ďalšie nahliadnutie.

Bakelitové držadlá - nepália počas prípravy pokrmov, napriek tomu ale použite pri manipulácii ochranné a k tomu určené pomôcky (chňapky a pod.) TH nikdy nevkładajte to rúry! Držadlá nesmú byť umiestnené nad priamy zdroj tepla, byť zohrievané 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 vypustíte páru.

Vyrobené z vysoko kvalitnej nehrdzavejúcej ocele 18/10. Vyrobené v súlade s CE2737 a normami 2014/68 / EC a EN 12778.

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

Záruka podľa zákona, sa nevzťahuje na chyby vzniknuté v dôsledku používania v rozpore s návodom na použitie a na chyby 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 0,4 bar (hodnota pre otvorenie pracovného ventilu).

Riadny (obvyklý) pracovný tlak TH – prog.1 = 0,6 bar.

Riadny (obvyklý) pracovný tlak TH – prog.2 = 0,7 bar.

Maximálny prípustný tlak v TH 1,1 bar - hodnota pre otvorenie poistného ventilu.

Vypúšťanie pary okolo tesnenia pokrievky - 1,5 bar.

Pri tlaku presahujúcom 1,5 bar a zlyhaní pracovného i bezpečnostného ventilu dôjde k automatickému uvoľneniu pary okolo tesnenia pokrievky. V prípade, keď dôjde k poškodeniu alebo poruche pracovného ventilu, môže tlak vnútri TH vystúpiť max. na hodnotu 1,1 bar, kedy poistný ventil vystúpi a uvoľní prebytočnú paru a zníži tlak.

Odolnosť tlakovej nádoby voči deformáciám 2 bar.

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

Autorizovaný servis:

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

Vyrobené pre Veľkoobchod Orion, s.r.o., Nedošín 132, 570 01 Litomyšl.

Korešpondenčná adresa výrobcu: Alpin Çelik Mutfak Gereçleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Osmangazi Mah. Genç Osman Cad. No:5/1, Esenyurt – İstanbul – TURKEY

Návod platí pre TH UPLINE – o objemu 4 l a 6 l. Rok výroby: 2020.

Zelenina	čas varenia/minúty	režim/stupeň
artičoky	15-20	1
karfiol (paličky)	2-3	1
karfiol (v celku)	8-10	1
zelené fazule	5-7	1
Kvaka	5-8	1
Kukurica	5-6	1
zeleninový mix	5-6	1
Mrkva	4-6	1
papriky	1-2	1
červená/biela kapusta (nakrájaná)	7-10	1
biely chren (v celku)	5-7	1
paradajky (olúpané, štvrtené)	8-10	2
Zemiaky v šupke	12-15	2
Strukoviny	čas varenia/minúty	režim/stupeň
šošovica (surová)	10-15	2
hrášok (lúpaný)	12-15	2
ryža	7-9	2
polievky	čas varenia/minúty	režim/stupeň
zeleninová polievka	4-6	1
zemiaková polievka	6-8	1
gulášová polievka	10-15	1
hovädzí vývar	35-40	2
kuracia polievka	35-40	2
mäso	čas varenia/minúty	režim/stupeň
tefacie (nakrájané)	5-6	2
hovädzie pečene	15-20	2
tefacie (v celku)	15-20	2
hovädzie guláš	15-20	2
jahňacie (nakrájané)	20-25	2
hovädzia sviečková	20-25	2
hovädzie	40-60	2

PL

Ważne postanowienia

- a) Przeczytaj wszystkie instrukcje.
- b) Nie zostawiaj dzieci w pobliżu szybkowaru, gdy w nim gotujesz.
- c) Nie wkładaj szybkowaru do rozgrzanego piekarnika.
- d) Z szybkowarem 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 szybkowaru może spowodować oparzenia. Powinieneś się przekonać, że szybkowar został należycie zamknięty przed rozpoczęciem ogrzewania. Patrz „instrukcje wykorzystania”.
- g) Nigdy nie otwieraj szybkowaru siłą. Szybkowaru nie powinno się otwierać, bez przekonania się, że jego ciśnienie wewnętrzne całkowicie opadło. Patrz „instrukcje wykorzystania”.
- h) Nigdy nie stosuj szybkowaru do gotowania bez wody. Mogłoby dojść do jego poważnego uszkodzenia.
- i) Szybkowar nie powinno się napełniać ponad 2/3 jego objętości. Podczas gotowania żywności, które zwiększają swoją objętość na skutek gotowania, jak ryż lub warzywa liofilizowane, szybkowaru nie powinno się napełniać powyżej połowy jego objętości.
- j) Korzystaj z odpowiednich źródeł ogrzewania zgodnie z Instrukcją obsługi.
- k) Po gotowaniu 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.
- p) Można stosować tylko części zamienne producenta dotyczące stosownego modelu. Zawsze trzeba używać garnek i pokrywę tego samego producenta, które są oznaczone jako kompatybilne.
- q) Dotrzymuj poniższe instrukcje.
- r) Przed każdym gotowaniem trzeba sprawdzić produkt i wszystkie jego części. Nigdy nie można stosować produktu, jeżeli stwierdzisz, że nie jest szczelny lub garnek w ogóle nie działa. Trzeba go odnieść do autoryzowanego ośrodka serwisowego.




Przed wykorzystaniem trzeba przeczytać wszystkie instrukcje.

Dotrzymuj poniższe instrukcje.

1. pokrywa ze stali nierdzewnej
2. zawór ciśnieniowy do wypuszczania pary
3. rękojeść garnki
4. dźwignia regulacyjna zaworu ciśnieniowego
5. garnek ze stali nierdzewnej
6. akutermiczne dno kompozytowe
7. przycisk otwierania mechanizmu blokady
8. górna część rękojeści mechanizmu blokady pokrywy
9. bakelitowy uchwyt




USTAWIENIE ZAWORU CIŚNIENIOWEGO

1. Położenie „otwarte do uchodzenia pary”  - Służy do wypuszczania pary po zakończeniu gotowania a równocześnie w tym położeniu trzeba zawsze rozpocząć proces gotowania, i to jeszcze przed dokonaniem wyboru programu 1 lub 2 w czasie, kiedy SzW jeszcze nie jest przygotowany do gotowania w parze.
2. Prog. 1  - służy do gotowania przy niższym ciśnieniu mniej więcej 0,6 bar
3. Prog. 2  - służy do gotowania przy wyższym ciśnieniu mniej więcej 0,7 bar

1/ Mocne dno akutermiczne oszczędza energię cieplną dzięki swoim właściwościom. 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 naczyaniu podczas gotowania, podniesie temperaturę wrzenia w garnku, dzięki czemu gotowanie w tak uszczelnionym garnku odbywa się w temperaturach powyżej 100 °C. Konsekwencją tego jest znaczący spadek czasu gotowania. Szybkowar, w zależności od wybranego stopnia/trybu, oszczędza czas przygotowania pokarmu aż o 70 %. Ergonomiczna rękojeść umożliwi prostą manipulację i przenoszenie garnka.

2/ Przed wykorzystaniem trzeba 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. Zasnęte 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. Równocześnie trzeba ustawić regulację zaworu ciśnieniowego do położenia „otwarte do uchodzenia pary”  . 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 niezgodzący się z Instrukcją może spowodować uszkodzenie produktu lub obrażenia jego użytkownika. SzW można wykorzystywać tylko do celów, do których został wyprodukowany. Osobom, które nie zostały zapoznane z Instrukcją, nie można pozwolić, by stosowały i manipulowały z szybkowarem.

3/ Maks. ilość cieczy do 2/3 całkowitej pojemności garnka (patrz oznaczenie MAX na naczyaniu). 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 gotowania niższy niż 1/4 litra (Nigdy nie gotować bez wody!) Zawsze trzeba dotrzymywać min. ilość wody, by nie doszło do wygotowania i uszkodzenia garnka. 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. napełnienia, 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...), grysiku, platków 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.

5/ Przed ustawieniem garnka na źródło ciepła trzeba sprawdzić czy pokrywa została poprawnie zamknięta, funkcjonowanie zaworów (czy nie są zapchane) i czy SzW nie został uszkodzony mechanicznie w inny sposób (pęknięta rękojeść, deformacje naczyania...). 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 zaczyna 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 obu zaworów 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 zaczyna 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. W takim wypadku trzeba w celu sprawdzenia nacisnąć pokrywę ręką. Równocześnie z tym zawór musi być w położeniu do wypuszczania. 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.

- 9/ Początek gotowania – SzW trzeba umieścić na źródle ciepła z ustawieniem zaworu ciśnieniowego w położeniu „otwarte to uchodzenia pary” . 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), ustawić położenie dźwigni regulacyjnej w położeniu 1  lub 2  (w zależności od wyboru potrzebnego trybu dla poszczególnych rodzajów surowców) i rozpocząć liczenie czasu gotowania - dopiero teraz bowiem rozpoczyna się właściwy proces gotowania w parze ciśnieniowej. Trzeba śledzić czas zgodnie z załączoną tabelką orientacyjną dot. poszczególnych rodzajów surowców. W razie potrzeby trzeba czas dostosować wg potrzeb i doświadczenia z gotowaniem. Podczas gotowania nie można ingerować w proces na skutek ręcznego wypuszczenia pary, nie można też ingerować w funkcjonowanie zaworu ciśnieniowego. SzW w trakcie gotowania automatycznie reguluje ilość oraz uchodzenie nadmiaru pary przy pomocy zaworu ciśnieniowego i w zależności od dobranego programu 1  lub 2  na dźwigni regulacyjnej.
- 10/ Po upływie czasu gotowania trzeba usunąć SzW z płyty grzewczej, wypuścić wszelką parę i dopiero wówczas można SzW otworzyć. Najpierw trzeba wypuścić parę z garnka za pośrednictwem zaworu ciśnieniowego - położenie „otwarte do uchodzenia pary” . SzW nigdy nie można otwierać od razu po gotowaniu, dopóki znajduje się w nim para pod ciśnieniem. Parę trzeba najpierw wypuścić. 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 w warunkach ustawienia zaworu ciśnieniowego w pozycji 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 dno garnka. Średnica płyty grzewczej musi być taka sama lub mniejsza niż dno SzW. Gotowanie na gazie - trzeba wykorzystać siatkę lub płytę grzejną. Dno SzW nie może być przed umieszczeniem na źródło ciepła mokre lub nieczyste.
- 12/ Jeżeli zawory przejawiają znaki zużycia lub nie pracują właściwie nawet po ich wyczyszczeniu, muszą zostać wymienione (zawsze trzeba stosować oryginalne kompatybilne części zamienne).
- 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 czystym miejscu, bez bezpośredniego kontaktu z promieniami świetlnymi. By nie doszło do spłaszczenia uszczelki, pokrywa powinna być przechowywana w odwrótnym kierunku.

OTWARCIE:



Po ochłodzeniu i wypuszczeniu pary trzeba nacisnąć przycisk z symbolem zamka , znajdujący się na rękojeści pokrywy. 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. Otwarcie można dokonywać wyłącznie wówczas, gdy zawór ciśnieniowy znajduje się w położeniu „otwarte do uchodzenia pary”  - położenie dźwigni regulacyjnej całkowicie w prawo. Pokrywa zawiera mechanizm blokady, który nie umożliwia otwarcia SzW, dopóki w garnku znajduje się ciśnienie. Urządzenie to również automatycznie zamknie SzW przed możliwością otwarcia przy wzrastającym ciśnieniu wewnątrz SzW w trakcie gotowania. W razie wolnego ochładzania SzW w naczyniu może przed jego otwarciem powstać próżnia, dlatego trzeba przekręcać zaworem ciśnieniowym do położenia do wypuszczania ostrożnie i powoli. Z zaworem nigdy nie można manipulować siłą. Jeżeli podczas gotowania dojdzie do zapchania zaworów, SzW trzeba całkowicie schłodzić, zanim będzie go można otworzyć.



ZAMKNIĘCIE:

Naciśnij przycisk z symbolem zamka  tak, by przy umieszczeniu pokrywy został wsunięty do rękojeści pokrywy. Po czym umieść pokrywę na korpus naczyń zgodnie z rysunkiem. Pokrywę można umieścić i zamknąć tylko w jednym określonym właściwym położeniu. Umieść pokrywę przekręconą tak, by pokrywa opadła na brzeg naczyń - nie może dojść do wzajemnego przekrycia profilowanych występków na pokrywie i brzegu naczyń (właściwe położenie to mniej więcej 45° w stosunku do uchwyty przymocowanego do naczyń ze stali nierdzewnej). Wówczas przekręć pokrywą w lewo w kierunku do uchwyty naczyń, maksymalnie jak tylko to będzie możliwe, aż do kliknięcia zamka. Równocześnie z tym dojdzie do wysunięcia przycisku z symbolem zamka  z korpusu rękojeści, co wskazuje, że teraz pokrywa i jego uszczelka wewnętrzna są właściwie przymocowane i zabezpieczone. Zawsze trzeba się upewnić, czy powierzchnia styku pokrywy i uszczelka są czyste, czy pokrywa została należycie osadzona po całym obwodzie 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.

FUNKCJE ZAWORÓW:

SzW jest wyposażony w dwa niezależne zawory do całkowitego bezpieczeństwa podczas wykorzystania. Przed każdym wykorzystaniem trzeba sprawdzić właściwe funkcjonowanie obu zaworów. 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, a poza tym na wybranym programie 1  i 2 . 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 zaworów - zawór kilkakrotnie naciśnij w dół. Musi swobodnie powracać do poziomego położenia.

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 zaworów po wyczyszczeniu. Korpus szybkowaru ze stali nierdzewnej można myć w zmywarce do naczyń (Uwaga, nie można stosować żadnych substancji agresywnych/ tabletek do mycia w zmywarce. Jest zabronione stosować środki przemysłowe i koncentraty). Pokrywy, zaworów ani części mechanizmu blokady pokrywy nie można w żadnym wypadku myć w zmywarce do naczyń! Uszczelkę i zawory można myć wyłącznie ręcznie! Od razu po wyjęciu ze zmywarki lub zlewozmywaka, trzeba garnek osuszyć. Zaworów nigdy nie powinno się smarować, ani pocierać żadnym rodzajem oleju. W celu należytego wyczyszczenia uszczelki gumowej, 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 zaworów. Zawsze po mniej więcej 400x wykorzystaniu garnka lub po upływie 2-3 lat powinno dojść do regularnej wymiany zaworów, by zagwarantować poprawność ich działania. W celu doskonałego wyczyszczenia wszystkich części, trzeba odkręcić osłonę bakelitową pokrywy - poluzować śrubę ze stali nierdzewnej w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, znajdującą się na dolnej stronie pokrywy (patrz rysunek) i odchylić. Powinno się stosować tylko narzędzia do tego celu przeznaczone. Trzeba ręcznie oczyścić i myć także wszelkie silikonowe uszczelki zaworów, znajdujące się pod osłoną bakelitową.

Przed ponownym złożeniem trzeba się upewnić, czy wszystkie uszczelki i zawory są należycie osadzone. Wszystkie muszą się znajdować dokładnie na swoim miejscu i w jednej linii, by można je było łatwo skrócić. Zawory muszą się również znajdować w stosownym miejscu i przechodzić/wystawać należycie przez do nich przeznaczone otwory (patrz rysunek). Jeżeli wszystko jest w porządku, można umieścić osłonę bakelitową i dokręcić przy pomocy śruby znajdującej się z dolnej strony pokrywy w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.



Jeżeli jakakolwiek 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 przeznaczanego do ochrony naczyń ze stali nierdzewnej. Można przez to zapobiec niepożądanym zmianom sensorycznym i zabarwieniom, te jednak nie mają wpływu na funkcjonowanie i jakość 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 brązowa 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. Gorącego garnka nie powinno się dotykać, lecz powinno się stosować łapki i inne do tego celu przeznaczone pomoce ochronne. Trzeba się upewnić, że uchwyt/rękojeść są odpowiednio przymocowane. Podczas wypuszczania pary trzeba dotrzymywać szczególną ostrożność - para jest gorąca i może dojść do oparzeń! SzW nie powinno się wkładać ani też wkładać do ogrzanego piekarnika, ponieważ mogłoby dojść do nieodwracalnego uszkodzenia zaworów 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 spieniąją się (ryż, kasza...), garnka nie powinno się pełnić powyżej 1/2 danej objętości.

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 łącznie zaworów. 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 garnek trzeba usunąć z grzejnika na okres 3-5 minut, po czym przesunąć położenie zaworu ciśnieniowego do pozycji wypuszczania. 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 wykorzystaniem trzeba się należycie zapoznać z całą treścią instrukcji wykorzystania, po czym przechować ją do dalszego wglądu.

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. Szybkowaru nigdy nie otwierać siłą. SzW trzeba najpierw ochłodzić i wypuścić parę.

Wyprodukowano z bardzo jakościowej stali nierdzewnej 18/10. Wyprodukowane w zgodzie z CE2737 i normami 2014/68/EC oraz EN 12778.

Po 10 latach użytku trzeba koniecznie szybkowar 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 0,4 bar (wartość po otwarciu zaworu ciśnieniowego).

Należyte (zwykłe) ciśnienie robocze SzW – prog.1 = 0,6 bar.

Należyte (zwykłe) ciśnienie robocze SzW – prog.2 = 0,7 bar.

Maksymalne dopuszczalne ciśnienie w SzW 1,1 bar - wartość otwarcia zaworu bezpieczeństwa.

Wypuszczenia pary wokół uszczelki pokrywy - 1,5 bar.

W razie ciśnienia przekraczającego 1,5 bar i awarii zaworu ciśnieniowego oraz bezpieczeństwa dojdzie do automatycznego wypuszczenia pary wokół uszczelki pokrywy. W razie, że dojdzie do uszkodzenia lub awarii zaworu ciśnieniowego, ciśnienie wewnątrz SzW może wzrastać na wartość maks. 1,1 bar, kiedy to podniesie się zawór bezpieczeństwa, uwolni się nadmiar pary i dojdzie do spadku ciśnienia.

Odporność naczynia ciśnieniowego na deformację 2 bar.

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

Autoryzowany serwis:

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

Wyprodukowane dla Velkoobchod Orion, s.r.o., Nedošín 132, 570 01 Litomyšl.

Adres korespondencyjny producenta: Alpin Çelik Mutfak Gereçleri Sanayi w Ticaret A.Ş.

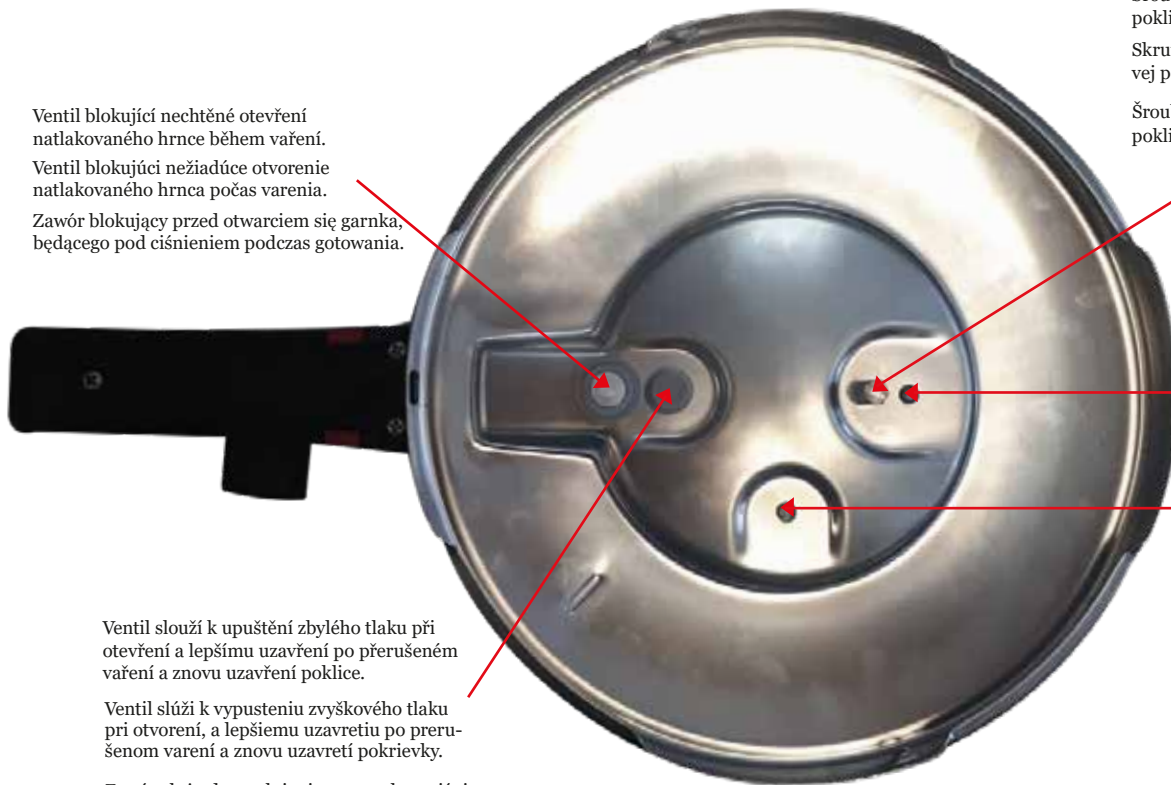
Osmangazi Mah. Genç Osman Cad. No:5/1, Esenyurt – İstanbul – TURKEY

Instrukcja obowiązuje dla SzW UPLINE – o objętości 4 l i 6 l. Rok produkcji: 2020.

Warzywa	czas	tryb/stopień
	gotowania/minuty	
karczochy	15-20	1
kalafior (pokrojony)	2-3	1
kalafior (w całości)	8-10	1
zielone fasolki	5-7	1
brukiew	5-8	1
kukurydza	5-6	1
mieszanka warzyw	5-6	1
marchewka	4-6	1
papryki	1-2	1
kapusta czerwona/biała (pokrojona)	7-10	1
białe szparagi (w całości)	5-7	1
pomidory (obrane, ćwiartki)	8-10	2
ziemniaki w skórce	12-15	2
nasiona strączkowe	czas	tryb/stopień
	gotowania/minuty	
soczewica (niezmiękczone)	10-15	2
groszek (obrane)	12-15	2
ryż	7-9	2
zupy	czas	tryb/stopień
	gotowania/minuty	
zupa warzywna	4-6	1
zupa ziemniaczana	6-8	1
zupa gulaszowa	10-15	1
rosół wołowy	35-40	2
zupa z kurczęcia	35-40	2
mięso	czas	tryb/stopień
	gotowania/minuty	
cielęcina (pokrojona)	5-6	2
pieczeń wołowa	15-20	2
cielęcina (w całości)	15-20	2
gulasz wołowy	15-20	2
jagnięcina (pokrojona)	20-25	2
połędwica wołowa	20-25	2
wołowina	40-60	2

Poklice tlakového hrnce Upline
Pokrievka tlakového hrnca Upline
Górna pokrywa szybkowaru Upline

Ventil blokující nechtěné otevření
natlakovaného hrnce během vaření.
Ventil blokujúci nežiadúce otvorenie
natlakovaného hrnca počas varenia.
Zawór blokujący przed otwarciem się garnka,
będącego pod ciśnieniem podczas gotowania.



Šroub upevňující bakelitový kryt k nerezové
poklici.

Skrutka upevňujúca bakelitový kryt k nerezovej
pokrievke.

Šroub upevňující bakelitový kryt k nerezové
poklici.

Pracovní ventil.
Pracovný ventil.
Zawór roboczy.

Bezpečnostní ventil.
Bezpečnostný ventil.
Zawór bezpieczeństwa.

Ventil slouží k upuštění zbylého tlaku při
otevření a lepšímu uzavření po přerušeném
vaření a znovu uzavření poklice.

Ventil slúži k vypusteniu zvyškového tlaku
pri otvorení, a lepšiemu uzavretiu po preru-
šenom varení a znovu uzavretí pokrievky.

Zawór służy do zwalniania pozostałego ciśnie-
nia, co ułatwia otwieranie i ponowne zamy-
kanie, po przerwaniu gotowania i ponownym
zamknięciu pokrywki.