

orion



ELEKTRIKA



PLYN



SKLOKERAMIKA



INDUKCE



MYČKA
BEZ VÍKA



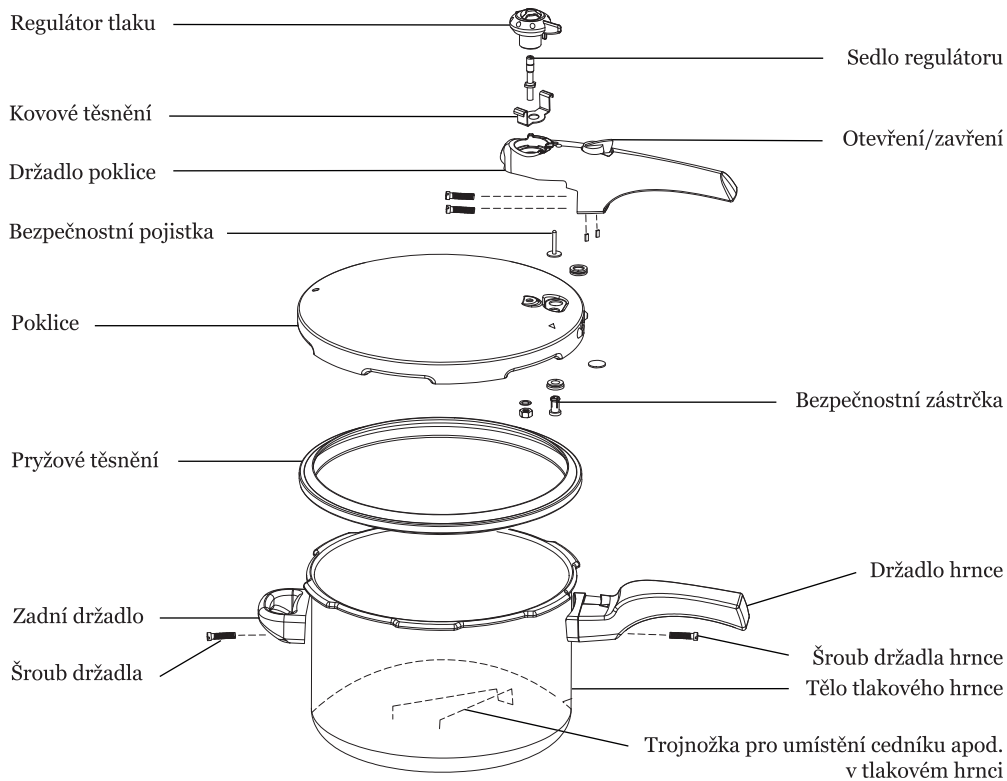
110337, 110338
TLAKOVÝ HRNEC
TLAKOVÝ HRNIEC

NÁVOD K POUŽITÍ TLAKOVÉHO HRNCE GENIUS

PŘEČTĚTE SI NÁSLEDUJÍCÍ INSTRUKCE POZORNĚ, ABY NEDOŠLO K POŠKOZENÍ Z DŮVODU ŠPATNÉ MANIPULACE.

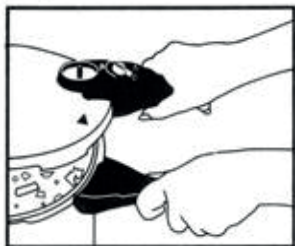
1. Silné akuterpické dno díky svým vlastnostem spoří tepelnou energii. Vaříme na nižším stupni, vypínáme s předstihem. Naakumulovaná energie předává teplo dále do nádoby, teplo se rovnoměrně rozloží po dně TH. Je vhodný na plynové, elektrické, sklokeramické i indukční sporáky.
2. Nikdy nebalte potraviny do papíru, tkaniny, plastikových obalů.
3. Množství tekutiny lijte do 2/3 celkové kapacity. Opatrně s jídlem, které při vaření vytváří pěnu, nebo nabývá na objemu jako hovězí, kuřecí polévky, polévky všeobecně, v tomto případě naplňte pouze do poloviny hrnce. Viz. označení „MAX“, na nádobě hrnce. Toto zabraňuje ucpávání ventilu a případnému přetlakování hrnce. Stejný problém může nastat u solených jídel, kdy pěna také může ucpat ochranné pojistky. Je nutné počítat s tím, že některé potraviny při vaření nabývají na objemu, a proto je nutné přizpůsobit množství. Neplňte hrnec až po hrdlo! Minimální hladina vody nesmí být nižší nežli 1/4 litru. Vždy dodržujte minimální množství vody, aby nedošlo k vyvaření a poškození hrnce.
4. Nevařte potraviny typu pyré (jablkové, rybízové či z rebarbory), krupičku, ovesné vločky či jiné obiloviny, suchý hrách, těstoviny. Tyto potraviny vytvářejí při vaření pěnu a bubliny, které mohou ucpat hlavní i pomocný ventil a způsobit tak přetlak.
5. Před postavením hrnce na zdroj tepla zkontrolujte, zda je víko správně uzavřeno, funkčnost ventilů (zda nejsou zaneseny, ucpány), zda jsou zcela zasazeny v sedle a zda není tlakový hrnec jinak mechanicky poškozen (prasklý úchyt, deformace hrnce atd.).
6. Pokud pára nezačne unikat z pracovního ventilu při počátku vaření jako obvykle, hrnec okamžitě odstraňte z tepelného zdroje, ochlaďte, odpusťte páru a zkontrolujte čistotu a funkci obou ventilů, zda není málo či příliš tekutiny v hrnci, viz. návod.
7. Pokud pára uniká okolo víka, odstraňte z tepelného zdroje, ochlaďte, odpusťte páru a zjistěte zda je víko dobře uzavřené, nejsou nečistoty mezi víkem a těsněním, není poškozené těsnění, není příliš tekutiny (nad 1/2 u tekutin, značka MAX., nad 2/3 u tuhých potravin).
8. Ujistěte se, že plamen nedosahuje na stěny hrnce a zahřívá pouze spodní plochu hrnce. Průměr plotýnky musí být stejný nebo menší než průměr dna hrnce. Při vaření na plynu používejte rozptylovací sítku nebo varnou plotýnku.
9. Při prvním náznaku unikání páry z pracovního ventilu je třeba snížit intenzitu ohřevu na minimum a začít měřit dobu vaření.
10. Po uplynutí varné doby jej odstavíme, až unikne veškerá pára, teprve poté lze TH otevřít. Nikdy se nesnažte TH hrnec otevřít okamžitě po vaření, dokud je v něm natlakovaná pára. Nejdříve odpusťte páru z hrnce pomocí pracovního (příp. bezpečnostního) ventilu. Nechte 3-4 minuty odstát a teprve poté otevřete víko. Pokud potřebujete otevřít TH v rychlejším intervalu, zchlaďte hrnec pod studenou tekoucí vodou po dobu 1 min., poté ještě jednou zkontrolujte vypuštění zbylé páry pomocí ventilů a následně otevřete. Pozor na unikající páru – je horká! Dbejte na ochranu proti případnému popálení!
11. Doba vaření je možné upravit podle vlastních zkušeností. Zpočátku je lépe držet se mírně pod časovou hranicí a v případě, že je nedostačující, dát TH znovu na tepelný zdroj a již otevřený, bez poklice dovařit / možnost použít skleněnou poklici.
12. Dbejte zvýšené opatrnosti – pracujte s tlakovou nádobou. Nepoužívejte a nenechávejte tlakový hrnec v blízkosti dětí!
13. Při špatné manipulaci s tlakovým hrncem může dojít k popáleninám!
14. Solte vždy až po vaření, předejete tím bílým usazeninám uvnitř nádoby, které se tvoří i v závislosti na místních podmínkách a tvrdosti vody (vyčistíte octem, několika kapkami citrónu nebo speciální pastou na nerezové nádoby).

15. 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.
16. Silné akuterické dno díky svým termoakumulačním vlastnostem spoří tepelnou energii.
 - Vaříme na nižší tepelnou energii.
 - Vypínáme s předstihem - naakumulovaná energie předává teplo dále do nádoby (dle vlastních zkušeností).
 - Rovnoměrné rozložení tepla po dně nádoby, vhodné pro plynové, elektrické, indukční a sklokeramické sporáky.
17. Nedotýkejte se horkého hrnce. Používejte zásadně chyty a je-li nezbytné, chraňte si ruce chňapkami. Ubezpečte se, že chyty jsou dobře připevněné.
18. Tlakový hrnec nesmí být používán v troubě.
19. Používejte pouze originální náhradní díly.
20. Nepoužívejte tento hrnec ke smažení pod tlakem a nikdy nepoužívejte olej nebo rozpuštěný tuk.
21. Neotvírejte tlakový hrnec dříve, než vnitřní tlak poklesne na nulu. Přečtěte si pozorně návod.
22. Nepoužívejte k jiným účelům než je tlakový hrnec určen.
23. Při vaření potravin, které nabývají objemu (rýže, kroupy, atd.) neplňte hrnec nad 1/2 daného objemu.
24. Neprovádějte na tlak. hrnci žádné úpravy či jiné zásahy do jeho konstrukce. Tlaková poklice nepatří do myčky na nádobí. Hrnec vždy ukládejte otevřený, s poklicí otočenou těsněním vzhůru, aby se gumové těsnění dokonale vysušilo.
25. Dbejte zvýšené opatrnosti - pracujete s tlakovou nádobou. Nepoužívejte a nenechávejte TH v blízkosti dětí! Výrobek není hračka!
26. 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. Vyrobeno z vysoce kvalitní nerezové oceli. Vyrobeno v souladu s CE0035.
28. Záruka dle zákona, nevztahuje se ale 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 + záruční list.
 - Minimální pracovní tlak TH 0,85 bar.
 - Maximální povolený pracovní tlak TH 1,01 bar.
29. Návod platí pro TH Genius 3,5 L/ 4 L/ 5 L/ 6 L.



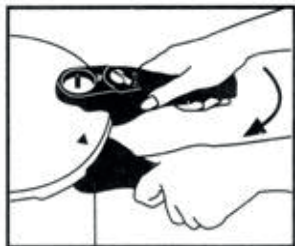
ZAVÍRÁNÍ HRNCE

1



1. Do tlakového hrnce vložte potraviny k vaření. Pootočte knoflíkem otevřeno/zavřeno ve směru hodinových ručiček (dle obrázku otevřeno).

2



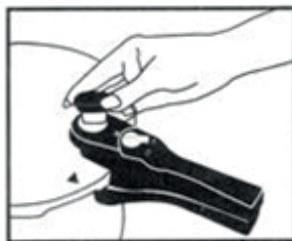
2. Víko položte na hrnec tak, aby trojúhelník na víku směřoval do středu rukojeti hrnce (na šipku na rukojeti hrnce). Zkontrolujte, zda je víko správně nasazeno po celém obvodu. Rukojeť hrnce posunete tak, aby se rukojeť víka a hrnce kryly – víko slyšitelně zaklapne.

3



3. Knoflík otevřeno/zavřeno se automaticky otočí proti směru hodinových ručiček (do polohy zavřeno).

4



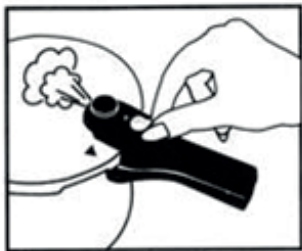
4. Umístěte tlakový regulátor na ventilový otvor tak, aby hrot směřoval na držadlo víka. Jemně zatlačte tak, aby regulátor dosedl na ventilový otvor. Hrot tlakového regulátoru nastavte dle požadovaného tlaku (poloha I nebo II – viz popis regulátor tlaku níže v návodu).


Před upevněním víka tlakového hrnce zkontrolujte regulátor tlaku, jestli je možné s ním volně pohybovat, zda-li není ucpan. Ujistěte se, zda-li těsnění i hrana hrnce jsou čisté a těsnění snadno doléhá k hrnci. Pokud je těsnění porušené, je nutné ho okamžitě vyměnit. Ověřte správnou funkčnost pružiny bezpečností pojistky. Používejte vždy originální náhradní díly, jinak Vám reklamace nebude uznána.

OTEVÍRÁNÍ HRNCE

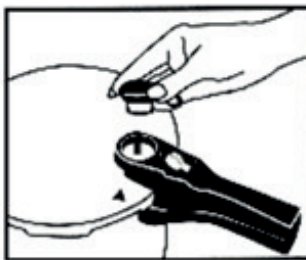
Když dovaříte, odstavte tlakový hrnec z plotny.

1



1. Tlakový hrnec je vybaven mechanismem – RYCHLÉ VYPOUŠTĚNÍ – uvolnění páry. Jakmile dovaříte pokrm, otočte hrot regulátoru tlaku do polohy . Tlakový regulátor se nadzvedne a pára bude uvolněna (uslyšíte „syčení“).

3



3. Pokud chcete, je nyní možné úplně vyjmout regulátor tlaku, ale není to nutné. Pozor, může být stále horký!!

2



2. Po uvolnění páry z tlakového hrnce červená bezpečnostní pojistka zapadne do rukojeti víka, což signalizuje nulový tlak v hrnci.

4



4. Nyní je možné tlakový hrnec otevřít otočením knoflíku otevřeno/zavřeno (do polohy otevřeno) a současně proti směru hodinových ručiček otočit rukojetí víka (šipka na víku a šipka na hrnci se kryjí). A víko odejmout.

Rychlé chlazení

Pokud vaříme jídlo, u kterého je nutné dodržet přesný čas vaření, nebo je nutné otevřít hrnec několikrát během vaření, doporučujeme chlazení pod proudem vody. Pokud jej ochladíte proudem vody, bezpečnostní pojistka klesne rychle dolů a hrnec je možné otevřít. Nepokládejte mokrý hrnec zpět na plotnu. Při použití této metody nepokládejte ruce na hrnec (vždy postupujte dle pokynů „otevření hrnce“, mohlo by dojít k popálení). Nikdy neponožujte celý hrnec pod vodu!


Funkce ventilů – bezpečnostní prvky

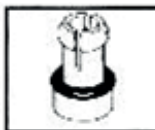
Ventil nezačne pracovat, dokud nebude hrnec správně uzavřen, protože s únikem páry se tlak uvnitř hrnce nezvýší a ventil se následně nezačne pohybovat.



Regulátor tlaku

Regulátor tlaku je zařízení, které začne pracovat, když přetlak uvnitř hrnce dosáhne 0,85 kg na cm². Během vaření začne regulátor tlaku hlasitě pískat a tím upozorní, že tlak v hrnci se udržuje na zvolené hodnotě. Je nutné snížit teplotu ohřevu.

Tento regulátor tlaku pracuje ve třech nastaveních. Jsou možné dva druhy nastavení tlaku. Jestliže chcete pracovat s nižším tlakem - nastavte hrot regulátoru na držadle víka na polohu „I“ a pro práci s vyšším tlakem nastavte hrot regulátoru na polohu „II“. Když tlakový hrnec dosáhne požadovaného tlaku, regulátor uvolní páru a začne hlasitě pískat. Jakmile dovaříte pokrm, otočte hrot regulátoru tlaku do polohy  na držadle víka. Regulátor tlaku pracuje jako zařízení pro uvolnění tlaku, ale také jako kontrolní zařízení tlaku.



Bezpečnostní ventil

Bezpečnostní ventil umožní vaření pod tlakem pouze, jestliže je tlakový hrnec řádně uzavřen pomocí knoflíku otevřeno/zavřeno. Následovně tlakový hrnec nemůže být otevřen, pokud tlak neklesne na nulovou hodnotu a knoflík otevřeno/zavřeno není v pozici OTEVŘENO.

Pryžový vypouštěcí systém

Jestliže regulátor tlaku selže přetížením nebo je zablokováno sedlo regulátoru, pak dojde k usazení regulátoru a tlak uvnitř hrnce vzroste na přípustnou hranici. Část pryžového těsnění je vytlačena a vypustí tlak dírou pod rukojetí víka ven. Sporák by měl být v tuto chvíli vypnut. Uživatel by měl být velmi opatrný a vyvarovat se přímého kontaktu s unikající párou. Až když uvnitř hrnce není žádný tlak, můžeme hrnec otevřít (následujte postup pro otevření hrnce). Odstraňte pryžové těsnění, očistěte jej a je-li zapotřebí, očistěte také místo, kde bylo pryžové těsnění uchyceno na poklici nebo na hrnci. Pokud dojde ke znehodnocení pryžového těsnění, je nutná jeho výměna.



Ukazatel tlaku

Jakmile se v tlakovém hrnci začne vytvářet tlak, červený ukazatel začne okamžitě stoupat. Při snížení tlaku ukazatel automaticky klesne.

Bezpečnostní pojistka

Tento bezpečnostní prvek zabráňuje vytvoření tlaku, pokud pojistka není ve správné pozici (zavřeno – otočeno proti směru hod. ručiček). Pokud pojistka není v pozici ZAVŘENO, bezpečnostní ventil nezačne vytvářet páru v tlakovém hrnci.

Ujistěte se, že plamen nedosahuje na stěny hrnce a zahřívá pouze dno hrnce. Plamen nikdy nesmí přesahovat okraje dna hrnce.

Volte vždy správnou velikost plotýnky – její průměr musí být stejný nebo menší než je průměr dna hrnce. Pro plyn platí použití rozptylovače plamene nebo varné plotýnky. Doporučujeme, aby ventily byly očištěny od nečistot. Proto odšroubujte hlavní matku a odejměte celý mechanismus. Vyčistěte ho horkou vodou a smontujte. Dávejte pozor, aby všechny díly byly smontovány přesně tak, jak vidíte na obrázku v úvodu. Pokud používáte hrnec každý den, doporučujeme vyjmout, rozebrat a vyčistit ventil minimálně jednou za měsíc.

V případě propouštění bezpečnostního ventilu odstraňte hrnec ze zdroje tepla a otevřete podle instrukcí popsaných výše. Dále zkontrolujte, zda-li je regulátor tlaku čistý. Pokud problémy přetrvávají, obraťte se na prodejce, popř. dovozce.

Adresa opravy (servisní středisko): Velkoobchod Orion s.r.o., Nedošín 132, 570 01 Litomyšl.

Záruka se nevztahuje na závady vzniklé v důsledku používání výrobku 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 + záruční list.

DOBA VAŘENÍ JEDNOTLIVÝCH POTRAVIN

Uvedená tabulka uvádí pokrmy nejčastěji připravované v tlakovém hrnci.

Kolonka DOBA VAŘENÍ uvádí potřebný čas v minutách. Uvedené časy jsou pouze orientační, přesná doba vaření je závislá na typu sporáku, druhu a kvalitě potravin i osobní chuti.

Minimální hladina vody nesmí být nižší nežli 250 ml, maximální 2/3 celkového objemu.

ZELENINA

DRUH	Doba vaření/ min.
Zelené fazolky	3-4
Nakrájené brambory	5-6
Celé brambory	12-14
Fazole	15-20
Cibule velká	2-3
Pažitka	5-6
Špenát	2-3
Hrášek	2-3
Rajčata	2-3
Cuketa	2-3
Nakrájená mrkev	3-4
Celá mrkev	5-6

ZELENINOVÉ POLÉVKY

DRUH	Doba vaření/ min.
Celer	3-4
Zelí	3-4
Pór	2-3
Tykev	3-4

SUŠENÉ LUŠTĚNINY

DRUH	Doba vaření/ min.
Čočka	20-30
Fazole	40-50
Hrášek	20-30

VAŘENÉ MASO

DRUH	Doba vaření/ min.
Telecí	30-35
Hovězí	40-45
Kuřecí	30-35
Drůbeží	40-45
Jehněčí	20-25

SUŠENÉ OVOCE

DRUH	Doba vaření/ min.
Švestky	3-4
Broskve	3-4
Meruňky	2-3
Fíky	3-4

RYBY

DRUH	Doba vaření/ min.
Humr	10
Garnát	5
Mušle	10
Okoun	6-8
Pstruh	3-4

ZÁRUČNÍ LIST

Záruční doba 24 měsíců. Na tento výrobek je poskytována záruční doba 24 měsíců ode dne prodeje v případě, že byl po celou dobu používán v souladu s NÁVODEM K POUŽÍVÁNÍ, který je dodáván spolu s výrobkem.

Záruka se nevztahuje na tyto případy:

- Výrobek byl používán v rozporu s NÁVODEM POUŽÍVÁNÍ.
- Závady způsobené úderem či pádem.
- Neautorizované opravy a změny prováděné na výrobku.

Při oprávněné závadě se prosím obraťte na prodejce, u kterého jste výrobek zakoupili. O opravě či eventuální výměně rozhoduje DOVOZCE. Výrobek bude bez odkladu opraven a navrácen. Záruka se prodlužuje o dobu, po kterou byl výrobek v opravě.

Ostatní vztahy mezi prodávajícím a kupujícím se řídí podle platných ustanovení Občanského zákoníku.

Razítko prodejny:

Datum prodeje
(měsíc slovy):

Podpis
prodávajícího:

Tento záruční list lze předložit při reklamaci, ve vlastním zájmu jej proto pečlivě uložte. Postačí ale i doklad o koupi, který obsahuje zákonem stanovené údaje, doklad o bankovním převodu apod., což převzetí k reklamaci usnadní.

Záruční list je platný pouze řádně vyplněný, s razítkem prodejny, datem prodeje a podpisem prodávajícího.

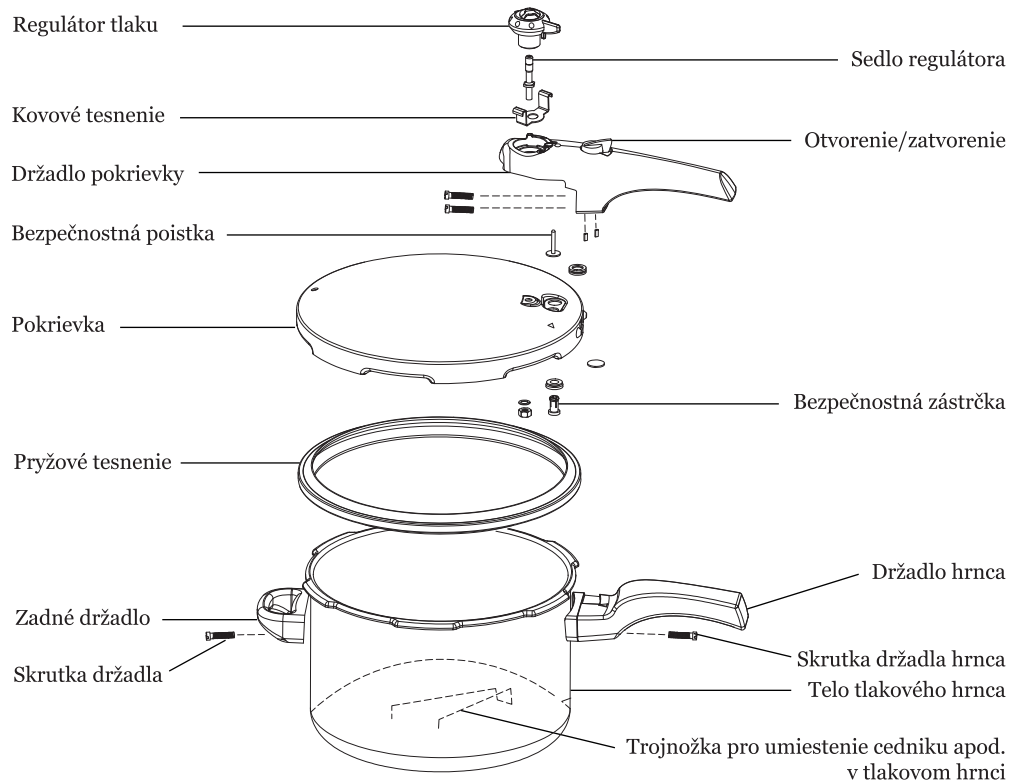
Při reklamaci uveďte zpáteční adresu a telefonní číslo majitele výrobku:

NÁVOD NA POUŽÍVANIE TLAKOVÉHO HRNCA GENIUS

PREČÍTAJTE SI NASLEDUJÚCE INSTRUKCIE POZORNE, ABY NEDOŠLO K POŠKODENIU Z DÔVODU NESPRÁVNEJ MANIPULÁCIE.

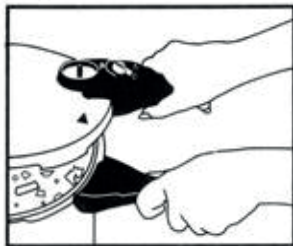
1. Silne akuterické dno vďaka svojim vlastnostiam šetrí tepelnú energiu. Varíme na nižšom stupni, vypíname s predstihom. Naakumulovaná energia predáva teplo ďalej do nádoby, teplo sa rovnomerne rozloží po dne TH. Je vhodný na plynové, elektrické, sklokeramické i indukčné sporáky.
2. Nikdy nebaľte potraviny do papiera, tkaniny, plastických obalov.
3. Množstvo tekutiny nalejte do 2/3 celkovej kapacity. Opatrne s jedlom, ktoré pri varení vytvárajú penu, alebo zväčšia objem ako strukoviny, cestoviny, niektoré polievky, lebo pena môže upchať ochranné poistky. V tomto prípade tlakový hrniec naplňte len do polovice. vid. označenie „ MAX „ na nádobe hrnca, aby ste zabránili upchávaniu ventilu – ventilov a neúmyselnému pretlakovaniu hrnca. Je nutné počítať s tým, že niektoré potraviny pri varení zväčšia objem a preto je nutné prispôbiť množstvo. Dôležité je nepreplňovať hrniec až po hrdlo! Plníme do maximálne 2/3 objemu! Minimálna hladina vody nesmie byť nižšia než 1/4 litrov. Vždy dodržujte minimálne množstvo vareného jedla, aby nedošlo k vyvareniu a poškodeniu hrnca.
4. Nevarte v ňom potraviny typu pyré (jablkové, ríbezľové či z rebarbory), krupicu, ovesné vločky či iné obilniny, suchý hrach, cestoviny. Tieto potraviny vytvárajú pri varení penu a bubliny, ktoré môžu upchať hlavný aj pomocný ventil a spôsobiť tak pretlak.
5. Pred postavením hrnca na zdroj tepla skontrolujte, či je pokrievka správne uzatvorená, nasadená a skontrolujte aj funkčnosť ventilov (či nie sú zanesené, upchané), či sú úplne čisté a či nie je tlakový hrniec mechanicky poškodený (prasknutý držiak, deformácia hrnca atď.)
6. Ak para nezačne unikať z pracovného ventilu na začiatku varenia ako obvykle, hrniec okamžite odstráňte z tepelného zdroja, ochlaďte, vypustite paru a skontrolujte: čistotu a funkciu oboch ventilov, či nie je príliš málo alebo naopak veľa tekutiny v hrnci vid' návod.
7. Ak para uniká okolo pokrievky, odstráňte z tepelného zdroja ochlaďte, vypustite paru a zistite či: je pokrievka dobre uzatvorená, či nie sú nečistoty medzi pokrievkou a tesnením, nie je poškodené tesnenie, nie je príliš veľa tekutiny (nad. u tekutín, značka MAX., nad 2/3 u tuhých potravín).
8. Ubezpečte sa, že plameň nedosahuje okraje hrnca a zahrieva len spodnú plochu hrnca. Priemer platne musí byť rovnaký alebo menší než priemer dna hrnca. Pri varení na plynu používajte rozptyľovaciu sieťku alebo varnú platňu.
9. Pri prvom náznačnom unikaniu pary z pracovného ventilu je treba znížiť intenzitu ohrevu na minimum a začať merať dobu varenia.
10. Po uplynutí varnej doby hrniec odstavíme, počkáme až unikne všetok pary, vychladne a až potom otvoríme TH. Nikdy nesnažte TH hrniec otvoriť okamžite po varení, kým je v hrnci natlakovaná para. Najprv vypustite paru z hrnca pomocou pracovného (prip. bezpečnostného) ventilu. Nechajte 3-4 minút odstáť a až potom otvorte veko. Ak potrebujete otvoriť TH v rýchlejšom intervale, schlaďte hrniec pod studenou tečúcou vodou po dobu 1 min., potom ešte raz skontrolujte vypustenie zvyšnej pary pomocou ventilov a následne otvorte. Pozor na unikajúcu paru – je horúca! Dbajte na ochranu proti prípadnému popáleniu!
11. Dobu varenia je možné upraviť podľa vlastných skúseností. Spočiatku je lepšie držať sa mierne pod časovú hranicu a v prípade, že je nedostačujúci, dať TH znovu na tepelný zdroj a už otvorený, bez pokrievky dovariť / možnosť použitia sklenenej pokrievky.
12. Dbajte zvýšenej opatrnosti – pracujete s tlakovou nádobou. Nepoužívajte a nenechávajte tlakový hrniec v blízkosti detí!
13. Pri nevhodnej manipulácii s tlakovým hrncom môže dôjsť k popáleninám.
14. Potraviny soľte až po uzavretí, inak vznikajú v hrnci stopové prvky - škvrny, dajú sa umyť vhodnými prostriedkami. Na odstránenie škvŕn môžete použiť pár kvapiek octu, citrónu alebo špeciálnu pastu na nerezové riady.

15. Pri prehratí hrnca sa môžu na povrchu objaviť fialové až hnedé zafarbenie. Biele škvrny alebo zafarbenie neobmedzuje funkčnosť či zdravotnú nezávadnosť hrnca, nie sú chybou výrobku a nemôžu byť predmetom reklamácie.
16. Silne akutertermické dno vďaka svojim termoakumulačným vlastnostiam šetrí tepelnú energiu.
 - Varíme na nižšej tepelnej energii.
 - Vypíname s predstihom - naakumulovaná energia podáva teplo ďalej do nádoby (podľa vlastných skúseností).
 - Rovnomerné rozloženie tepla po dne nádoby, vhodné na plynové, elektrické a sklokeramické sporáky.
17. Nedotýkajte sa horúceho hrnca. Používajte zásadne úchytky a v každom prípade si chráňte ruky chňapkami. Ubezpečte sa, že úchytky sú dobre pripevnené.
18. Tlakový hrniec nesmie byť používaný v rúre.
19. Používajte len originálne náhradné diely.
20. Nepoužívajte tento hrniec na smaženie pod tlakom a nikdy nepoužívajte olej alebo rozpustený tuk.
21. Neotvárajte tlakový hrniec skôr, než vnútorný tlak poklesne na nulu. Prečítajte si pozorne návod.
22. Nepoužívajte na iný účel než je tlakový hrniec určený.
23. Pri varení potravín, ktoré pri varení nadobúdajú objem (ryže, krúpy, atď.) neplňte hrniec nad 1/2 daného objemu.
24. Nevykonávajte na tlak. hrnci žiadne úpravy či iné zasahovanie do jeho konštrukcie. Tlaková pokrievka nepatrí do umývačky riadu. Hrnec vždy ukladajte otvorený, s pokrievkou otočenou tesnením nahor, aby sa gumové tesnenie dokonale vysušilo.
25. Dbajte zvýšenú opatrnosť - pracujete s tlakovou nádobou. Nepoužívajte a nenechávajte TH v blízkosti detí! Výrobok nie je hračkou!
26. 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 ďalší prístup. Vyrobený z vysoko kvalitnej nerezovej ocele. Vyrobený v súlade s CE0035.
28. Záruka podľa zákona, nevzťahuje sa ale na chyby vzniknuté v dôsledku používania v rozpore s návodom na použitie a na chyby vzniknuté úderom či pádom. V prípade reklamácií sa obráťte na predajcu, kde bol TH zakúpený a predložte riadne vystavený doklad o predaji - paragon + záručný list.
 - Minimálny pracovný tlak TH 0,85 bar.
 - Maximálny povolený pracovný tlak TH 1,01 bar.
29. Návod platí pre TH Genius 3,5 L/ 4 L/ 5 L/ 6 L.



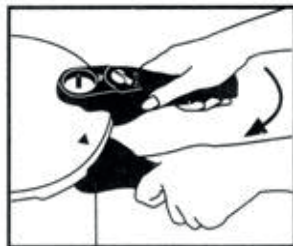
ZATVÁRANIE HRNCA

1



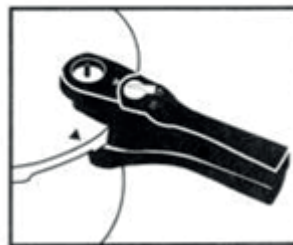
1. Do tlakového hrnca vložte potraviny na varenie. Pootočte gombíkom otvorené/zatvorené v smere hodinových ručičiek (podľa obrázku otvorené).

2



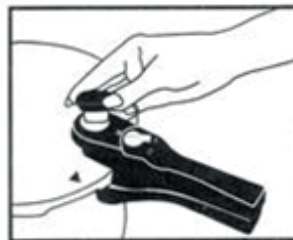
2. Pokrievku položte na hrniec tak, aby trojuholník na pokrievke smeroval do stredu rukoväte hrnca (na šípku na rukoväti hrnca). Skontrolujte, či je pokrievka správne nasadená po celom obvode. Rukoväť hrnca posuniete tak, aby sa rukoväť pokrievky a hrnca kryli – veko počuteľne zaklapne.

3



3. Gombík otvorené/zatvorené sa automaticky otočí proti smeru hodinových ručičiek (do polohy zatvorené).

4



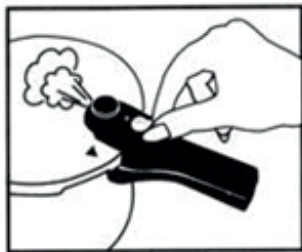
4. Umiestnite tlakový regulátor na ventilový otvor tak, aby hrot smeroval na dráždo pokrievky. Jemne zatlačte tak, aby regulátor dosahol na ventil. otvor. Hrot tlakového regulátoru nastavte podľa požadovaného tlaku (poloha I alebo II – vid popis regulátor tlaku nižšie v návode).


Pred upevnením veka tlakového hrnca skontrolujte regulátor tlaku, či je možné s ním voľne pohybovať, či ak nie je upchaný. Uistite sa, či ak tesnenie aj hrana hrnce sú čisté a tesnenia ľahko dolieha k hrncu. Ak je tesnenie porušené, je nutné ho okamžite vymeniť. Overtvorte správnu funkčnosť pružiny bezpečnostnej poistky. Používajte vždy originálne náhradné diely, inak Vám reklamácia nebude uznaná.

OTVÁRANIE HRNCA

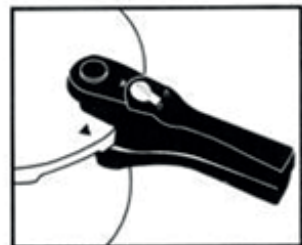
Keď dovaríte, odstavte tlakový hrniec z platne.

1



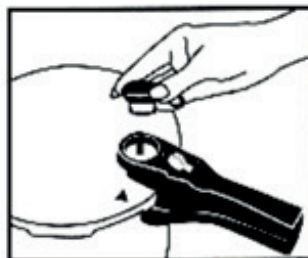
1. Tlakový hrniec je vybavený mechanizmom – RÝCHLE VYPUSTENIE – uvoľnenie pary. Akonáhle dovaríte pokrm, otočte hrot regulátora tlaku do polohy “”. Tlakový regulátor sa nadvihne a para bude uvoľnená (uslyšíte „sýčanie“).

2



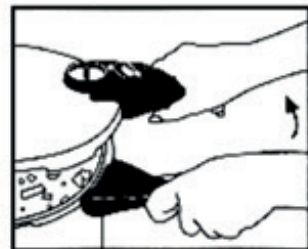
2. Po uvoľnení pary z tlakového hrnca červená bezpečnostná poistka zapadne do rukoväte pokrievky, čo signalizuje nulový tlak v hrnci.

3



3. Ak chcete, je teraz možné úplne vybrať regulátor tlaku, ale nie je to nutné. Pozor, môže byť stále horúci!!

4



4. Teraz je možné tlakový hrniec otvoriť otočením gombíka otvorené/zatvorené (do polohy otvorené) a súčasne proti smeru hodinových ručičiek otočiť rukoväťou pokrievky (šípka na pokrievke a šípka na hrnci sa kryjú). A veko odňať.

Rýchle chladenie:


Ak varíme jedlo, u ktorého je nutné dodržať presný čas varenia, alebo je nutné otvárať hrniec niekoľkokrát behom varenia, odporúčame chladenie pod prúdom vody. Ak ochladíte prúdom vody, bezpečnostná poistka klesne rýchle dolu a hrniec je možné otvoriť. Nedávajte mokrý hrniec späť na platňu. Pri použití tejto metódy nedávajte ruku na hrniec (vždy postupujte podľa pokynov „otváranie hrnca“, mohlo by dôjsť k popáleniu). Hrniec nikdy neochladzujte celým ponorom do vody.

Funkcia ventilov – bezpečnostné prvky:

Ventil nezačne pracovať, kým nebude hrniec správne uzatvorený, pretože s unikom pary sa tlak vo vnútri hrnca nezvýši a ventil sa nasledovne nezačne pohybovať.



Regulátor tlaku

Regulátor tlaku je zariadenie, ktoré začne pracovať, keď pretlak vo vnútri hrnca dosiahne 0,85 kg na cm². Behom varenia začne regulátor tlaku nahlas písať, a tým upozorní, že tlak v hrnci sa udržiava na zvolenej hodnote. Je nutné znížiť teplotu ohrevu. Tento regulátor tlaku pracuje v troch nastaveniach. Sú možné dva druhy nastavenia tlaku. Ak chcete pracovať s nižším tlakom - nastavte hrot regulátora na držadle pokrievky na polohu „I“ a pre prácu s vyšším tlakom nastavte hrot regulátora na polohu „II“. Keď tlakový hrniec dosiahne požadovaného tlaku, regulátor uvoľní paru a začne nahlas písať. Akonáhle dovaríte pokrm, otočte hrot regulátora tlaku do polohy  na držadle pokrievky. Regulátor tlaku pracuje ako zariadenie na uvoľnenie tlaku, ale aj ako kontrolné zariadenie tlaku.



Bezpečnostný ventil

Bezpečnostný ventil umožní varenie pod tlakom len, ak je tlakový hrniec riadne uzatvorený pomocou gombíka otvorené/zatvorené. Nasledovne tlakový hrniec nemôže byť otvorený, ak tlak neklesne na nulovú hodnotu a gombík otvorené/ zatvorené nie je v pozícii OTVORENÉ.

Gumový vypúšťací systém

Ak regulátor tlaku zlyhá preťažením alebo je zablokované sedlo regulátora, tak nastane usadenie regulátora a tlak vnútri hrnca vzrastie na prípustnú hranicu. Časť gumového tesnenia je vytlačený a vypustí tlak dierou pod rukoväťou pokrievky von. Sporák by mal byť v tejto chvíli vypnutý. Užívateľ by mal byť veľmi opatrný a vyvarovať sa priameho kontaktu s unikajúcou parou. Až keď vo vnútri hrnca nie je žiadny tlak, môžeme hrniec otvoriť (nasledujte postup pre otváranie hrnca). Odstráňte gumové tesnenie, očistite ho ak je potrebné očistite aj miesto, kde bolo gumové tesnenie uchytené na pokrievke alebo na hrnci. Ak dôjde k znehodnoteniu gumového tesnenia je nutná jeho výmena.



Ukazovateľ tlaku

Akonáhle sa v tlakovom hrnci začne vytvárať tlak, červený ukazovateľ začne okamžite stúpať. Pri znížení tlaku, ukazovateľ automaticky klesne.

Bezpečnostná poistka

Tento bezpečnostný prvok zabráňuje vytvoreniu tlaku, ak poistka nie je v správnej pozícii (zatvorené – otočené v proti smere hod. ručičiek). Ak poistka nie je v pozícii ZATVORENÉ, bezpečnostný ventil nezačne vytvárať paru v tlakovom hrnci.

Uistíte sa, že plameň nedosahuje na steny hrnca a zahrieva len dno hrnca. Plameň nikdy nesmie presahovať okraje dna hrnca. Volte vždy správnu veľkosť platne – jej priemer musí byť rovnaký alebo menší než je priemer dna hrnca. Pre plyn platí použitie rozptyľovača plamene alebo varnej platne.

Odporúčame, aby ventily boli očistené od nečistôt. Preto odskrutkujte hlavnú matku a odoberte celý mechanizmus. Vyčistíte ho horúcou vodou a znovu namontujte. Dávajte pozor, aby všetky diely boli namontované presne tak, ako vidíte na obrázku v úvode. Ak používate hrniec každý deň, odporúčame vybrať, rozobrať a vyčistiť ventil minimálne raz za mesiac.

V prípade prepúšťania bezpečnostného ventilu odstráňte hrniec zo zdroja tepla a otvorte podľa inštrukcií napísaných vyššie. Ďalej skontrolujte, či je regulátor tlaku čistý. Ak problémy pretrvávajú, obráťte sa na predajcu, popr. dovozcu.

Adresa opravy (servisné stredisko): Orion Trade s.r.o., Pezinská cesta 30, 903 01 Senec.

Záruka sa nevzťahuje na chyby vzniknuté v dôsledku používania výrobku v rozpore s návodom k použitiu a na chyby vzniknuté úderom či pádom. V prípade reklamácie sa obráťte na predajcu, kde byl TH zakúpený a predložte riadne vystavený doklad o predaji - paragón + záručný zoznam.

DOBA VARENIA JEDNOTLIVÝCH POTRAVÍN

Uvedená tabuľka uvádza pokrmy najčastejšie pripravované v tlakovom hrnci. Kolónka DOBA VARENIA uvádza potrebný čas v minútach. Uvedené časy sú len orientačné, presná doba varenia je závislá na typu sporáku, druhu a kvalite potravín aj osobnej chuti.

Minimálna hladina vody nesmie byť nižšia než 250 ml, plníme maximálne do 2/3 objemu.

ZELENINA

DRUH	Doba varenia / minúty
Zelené fazuľky	3-4
Nakrájané zemiaky	5-6
Celé zemiaky	12-14
Fazuľa	15-20
Cibuľa veľká	2-3
Pažitka	5-6
Špenát	2-3
Hrášok	2-3
Paradajky	2-3
Cuketa	2-3
Nakrájaná mrkva	3-4
Celá mrkva	5-6

ZELENINOVÉ POLIEVKY

DRUH	Doba varenia/minúty
Zeler	3-4
Kapusta	3-4
Pór	2-3
Tekvica	3-4

SUŠENÉ STRUKOVINY

DRUH	Doba varenia/minúty
Šošovica	20-30
Fazuľa	40-50
Hrášok	20-30

VARENÉ MÄSO

DRUH	Doba varenia / minúty
Tel'acie	30-35
Hovädzie	40-45
Kuracie	30-35
Hydinové	40-45
Jahňacie	20-25

SUŠENÉ OVOCIE

DRUH	Doba varenia / minúty
Slivky	3-4
Broskyne	3-4
Marhule	2-3
Fígy	3-4

RYBY

DRUH	Doba varenia / minúty
Homár	10
Garnát	5
Mušle	10
Okún	6-8
Pstruh	3-4

ZÁRUČNÝ LIST

Záručná doba 24 mesiacov. Na tento výrobok je poskytovaná záručná doba 24 mesiacov odo dňa predaja v prípade, že bol po celú dobu používaný v súlade s NAVODOM K POUŽIVANIU, ktorý je dodávaný spolu s výrobkom.

Záruka sa nevzťahuje na tieto prípady:

- Výrobok bol používaný v rozpore s NÁVODOM NA POUŽÍVANIE.
- Závady spôsobené úderom či pádom.
- Neautorizované opravy a zmeny na výrobku.

Pri oprávnenej závade, chybe sa prosím obráťte na predajcu, u ktorého ste výrobok zakúpili. O oprave či eventuálnej výmene rozhoduje DOVOZCA. Výrobok bude bez odkladu opravený a vrátený. Záruka sa predlžuje o dobu, po ktorú bol výrobok v oprave.

Ostatné vzťahy medzi predávajúcim a kupujúcim sa riadia podľa platných predpisov Občianskeho zákonníka.

Pečiatka predajne:

Dátum predaja
(mesiac slovami):

Podpis
predávajúceho:

Tento záručný list je možno predložiť pri reklamácií, vo vlastnom zaujme ho preto starostlivo uchovajte, alebo doklad o kúpe výrobku, doklad o bankovom prevode atď., jeho predloženie Vám reklamáciu uľahčí.

Záručný list je platný len riadne vyplnený, s pečiatkou predajne, dátum predaja a podpisom predávajúceho.

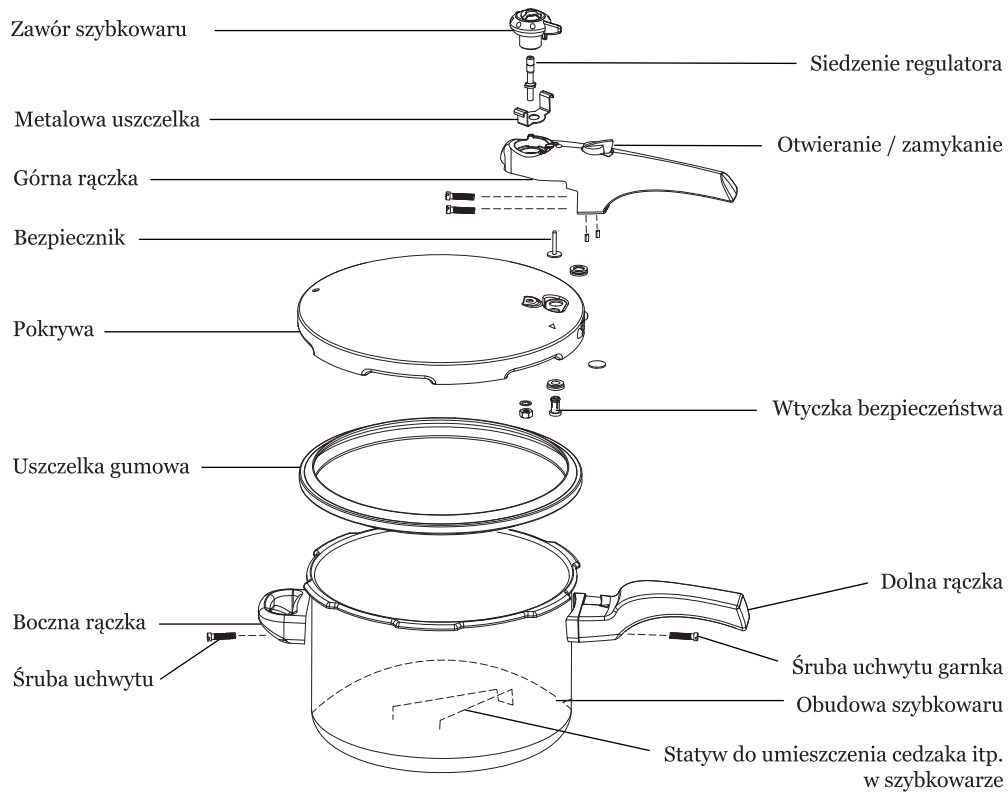
Pri reklamácií uveďte adresu a telefónne číslo majiteľa výrobku:

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA SZYBKOWARU GENIUS

PROSIMY O ZAPOZNANIE SIĘ Z INSTRUKCJĄ, ABY UNIKNĄĆ SZKODY WYNIKAJĄCEJ ZE ZŁEGO UŻYTKOWANIA.

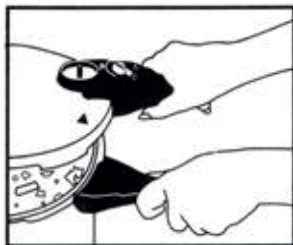
1. Grube dno akutermiczne bardzo dobrze kumuluje i rozprowadza ciepło. Dzięki temu naczynie jest niezwykle energooszczędne. Nadaje się do kuchenek gazowych, elektrycznych, ceramicznych, halogenowych oraz indukcyjnych.
2. Przed pierwszym użyciem należy dokładnie umyć szybkowar oraz pokrywę ciepłą wodą z łagodnym detergentem, opłukać i dokładnie osuszyć. Nie używać środków ściernych, żrących, ostrych przedmiotów lub wełny stalowej.
3. Nigdy nie należy owijać przyrządzanych produktów w papier, tkaniny lub w opakowanie z tworzywa sztucznego.
4. Nie należy napełniać szybkowaru powyżej 2/3 jego pojemności. Gotując określone potrawy, które podczas gotowania pęcznieją, na przykład ryż lub suszone warzywa, szybkowar nie powinien być napełniony powyżej połowy (1/2) swojej pojemności (oznaczenie „MAX“ wewnątrz naczynia), przekroczenie może spowodować zatkanie zaworu i zwiększenie ciśnienia w garnku. Należy liczyć się z tym, że niektóre pokarmy podczas gotowania zwiększają swoją objętość, dlatego konieczne jest dostosowanie odpowiedniej ilości. Nie napełniać naczynia do pełna! Minimalny poziom wody nie może być mniejszy niż 1/4 litra. Zawsze stosuje się minimalną ilość wody, aby uniknąć przypalenia i poważnego uszkodzenia garnka.
5. Nie gotować żywności typu puree (jabłkowe, porzeczkowe lub z rabarbaru), mąka, płatki owsiane i inne zboża, groch, makaron. Te produkty podczas gotowania wytwarzają pianę i pęcherzyki, które mogą spowodować zatkanie zaworu głównego oraz pomocniczego, co spowoduje nadciśnienie wewnątrz szybkowaru.
6. Przed postawieniem naczynia na źródło ciepła, upewnij się, że pokrywa jest prawidłowo zamknięta, a zawory nie są zablokowane lub zatkałe oraz czy szybkowar nie jest uszkodzony mechanicznie (pęknięty uchwyt, zdeformowany garnek itp.).
7. Jeśli para ucieka z zaworu roboczego na początku gotowania, należy natychmiast zdjąć garnek ze źródła ciepła, ochłodzić, zredukować ciśnienie i sprawdzić: czystość i funkcjonalność obu zaworów, oraz czy naczynie nie zostało bardziej napełnione niż wskazuje instrukcja obsługi.
8. Jeśli para wydobywa z brzegu pokrywy, należy natychmiast zdjąć garnek ze źródła ciepła, ochłodzić, zredukować ciśnienie i sprawdzić: czy szybkowar jest prawidłowo zamknięty, czy uszczelka nie jest uszkodzona, czy jest prawidłowo zamontowana oraz czy naczynie nie zostało bardziej napełnione niż wskazuje instrukcja obsługi.
9. Upewnij się, że płomień nie nachodzi na ścianki garnka i podgrzewa tylko powierzchnie dna naczynia. Średnica płomienia powinna być równa lub mniejsza niż średnica podstawy szybkowaru.
10. Przy pierwszym ujściu pary z zaworu roboczego należy zmniejszyć natężenie źródła ciepła do minimum i rozpocząć pomiar czasu przygotowania potrawy.
11. Po upływie czasu gotowania, należy wypuścić całą parę, zanim będzie można otworzyć szybkowar. Nigdy nie należy otwierać go bezpośrednio po gotowaniu, przed obniżeniem ciśnienia. Parę należy wypuścić przez zawór roboczy (jeśli jest to konieczne przez zawór bezpieczeństwa). Odstawić na 3-4 minuty, a następnie otwórz pokrywę. Jeśli potrzebujesz otworzyć szybkowar w szybszym tempie, należy schłodzić naczynie pod zimną bieżącą wodą przez 1 min. a następnie spróbuj ponownie zwołnić pozostałą parę przez zawór, a potem otworzyć go. Uważaj na uciekającą parę - jest gorąca! Należy zapewnić ochronę przed ewentualnymi oparzeniami!

12. Czas gotowania może być dostosowany do własnych doświadczeń. Początkowo lepiej jest trzymać się wytycznych, a jeśli to nie wystarczy, szybkowar ustawić ponownie na źródła ciepła, dogotować - otwarty bez pokrywy / przy pomocy zwykłej szklanej pokrywy.
13. Po każdym użyciu garnek i pokrywę właściwie umyć i wysuszyć, zawór przy regularnym gotowaniu odkręcić i wyczyścić co najmniej raz w miesiącu. Należy zwrócić uwagę na prawidłowy sposób montażu zaworu po czyszczeniu. Garnek można myć w zmywarce, pokrywkę nie.
14. Należy zachować ostrożność – szybkowar jest urządzeniem ciśnieniowym. Nie należy zostawiać szybkowaru w pobliżu dzieci! Ten produkt nie jest zabawką!
15. Zła obsługa szybkowaru może spowodować oparzenie.
16. Solić zawsze po zagotowaniu wody, aby uniknąć białego osadu wewnątrz garnka, który również może tworzyć się w zależności od lokalnych warunków i twardości wody (można je wyczyścić octem, kilkoma kroplami cytryny lub specjalnym środkiem do naczyń ze stali nierdzewnej).
17. Przegrzanie naczynia, może spowodować pojawienie się letowego lub brązowego przebarwienia. Białe plamki i przebarwienia nie zmieniają funkcjonalności, nie wpływają na walory zdrowotne i smakowe przygotowanych potraw, nie mogą stanowić podstawy do reklamacji.
18. Szybkowar posiada grube dno akutermiczne, dzięki swoim właściwościom termicznym:
 - Gotujemy na mniejszym ogniu.
 - Skumulowana energia wewnątrz naczynia przyspiesza gotowanie.
 - Równomiernie rozprzodza ciepło po dnie naczynia, odpowiednio dla kuchni elektrycznych, gazowych i ceramicznych.
19. Nie dotykać gorącego naczynia. Zawsze korzystać z uchwytu, a jeśli to niezbędne używać rękawicy kuchennej. Upewnij się, że oba uchwyty są prawidłowo połączone.
20. Szybkowar nie może być używany w piekarniku.
21. Używać tylko oryginalnych części zamiennych. Pokrywa ciśnieniowa nie nadaje się do zmywarki.
22. Nie używać szybkowaru do smażenia pod ciśnieniem.
23. Nie otwierać szybkowaru, zanim ciśnienie wewnątrz nie spadnie do zera.
24. Szybkowar należy używać tylko zgodnie z jego przeznaczeniem.
25. Podczas gotowania produktów, które nabierają objętości (ryż, jęczmień, itp.) nie napełniać naczynia powyżej 1/2 jego objętości.
26. Nie należy dokonywać żadnych zmian w konstrukcji szybkowaru.
27. Szybkowar tej linii jest produkowany zgodnie z międzynarodowymi przepisami bezpieczeństwa. Przed pierwszym użyciem przeczytać całą instrukcję i zachować ją do dalszego korzystania. Wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Wyprodukowane zgodnie z CE0035.
28. Gwarancja zgodnie z prawem, nie obejmuje usterek wynikających z użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi i wad spowodowanych przez uszkodzenie mechaniczne. W przypadku konieczności złożenia reklamacji należy skontaktować się ze sprzedawcą, w którym produkt został zakupiony, przedstawienie dowodu zakupu – paragon/faktura + karta gwarancyjna.
 - Minimalne ciśnienie robocze w szybkowarze 0,85 bar.
 - Maksymalne dopuszczalne ciśnienie robocze w szybkowarze 1,01 bar.
29. Instrukcja dotyczy szybkowaru Genius 3,5 L/ 4 L/ 5 L/ 6 L.



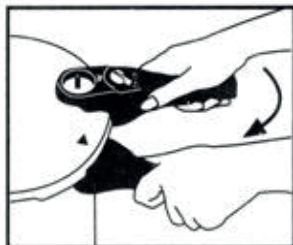
ZAMKNIĘCIE GARNKA

1



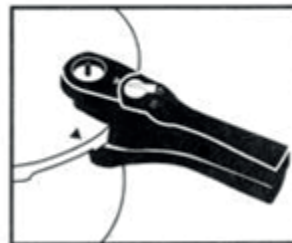
1. Do szybkowaru włożyć przygotowane produkty. Obróć pokrętko otwierania/zamykania w kierunku ruchu zegarka (jak pokazano na obrazku).

2



2. Umieścić pokrywę na garnku tak, aby trójkąt na pokrywie wskazywał środek uchwyty garnka (jak pokazano na obrazku).
Upewnij się, że pokrywa jest prawidłowo założona na całym obwodzie. Uchwyty garnka przesunięty tak, że pokrywa się z uchwytem pokrywy – aż usłyszmy „klik”.

3



3. Pokrętko otwarte / zamknięte automatycznie obraca się w przeciwnym kierunku do kierunku wskazówek zegara (do pozycji zamkniętej).

4



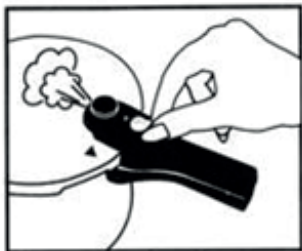
4. Regulator ciśnienia w szybkowarze umieścić tak, aby wskazywał na uchwyt pokrywy. Końcówkę regulatora ciśnienia ustaw zgodnie z wybranym ciśnieniem (pozycja I lub II – patrz poniżej regulatora ciśnienia).


Przed założeniem pokrywy szybkowaru sprawdź regulator ciśnienia, aby sprawdzić, czy może się swobodnie poruszać. Upewnij się, że zarówno uszczelka, jak i krawędź garnka są czyste, a uszczelka łatwo przylega do garnka. Jeśli plomba jest uszkodzona, należy ją natychmiast wymienić. Sprawdź poprawne działanie sprężyny za pomocą bezpiecznika. Zawsze używaj oryginalnych części zamiennych, w przeciwnym razie rozszczenie nie zostanie przyjęte.

OTWIERANIE SZYBKOWARU

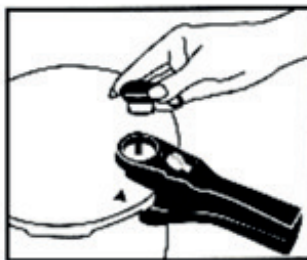
Po zakończeniu zatrzymaj szybkowar z płyty.

1



1. Szybkowar posiada funkcję – **SZYBKIEGO WYPUSZCZANIA** – uwolnienia pary. Gdy zakończycie gotowanie, regulator ciśnienia należy skierować w kierunku uwalniania pary, oznaczonego „”. Regulator ciśnienia podniesie się, a para będzie uciekała (usłyszycie „syczenie“).

3



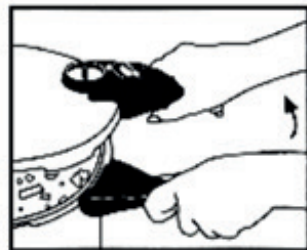
3. Całkowicie można ściągnąć regulator ciśnienia, ale nie jest to konieczne. Uwaga może być nadal gorąca!!

2



2. Po uwolnieniu pary z szybkowaru – upadnie czerwony bezpiecznik na uchwycie pokrywy, co oznacza brak ciśnienia wewnątrz naczyń.

4



4. Teraz jest możliwość otwarcia garnka za pomocą pokrętła otwarty/zamknięty (pozycja otwarty) i drugim kierunku obrócić uchwyt pokrywy (aż strzałka na pokrywie znajdzie się na środku uchwytu naczyń). Następnie zdjąć pokrywę.

Szybkie schładzanie


Jeżeli podczas gotowania niezbędne jest dokładne przestrzeganie czasu przygotowania potrawy lub częste otwieranie naczynia, dopuszczalne jest chłodzenie szybkowaru pod bieżącą wodą. Jeśli po ochłodzeniu naczynia czerwony bezpiecznik opadnie w dół, można otworzyć szybkowar. Nie kładź mokrego na zewnątrz garnka ponownie na płytę grzewczą. Przy używaniu tej metody, nie dotykaj garnka (zawsze postępuj zgodnie z instrukcją „otwieranie szybkowaru“, aby nie spowodować oparzeń). Nigdy nie wolno zanurzać całego garnka w wodzie.

Funkcje zaworu – funkcje zabezpieczeń:

Zawór nie zacznie funkcjonować dopóki szybkowar nie zostanie prawidłowo zamknięty, ponieważ wyciekająca para nie spowoduje wzrostu ciśnienia w garnku, oraz gdy zawór nie zostanie ułożony jak należy.



Regulator ciśnienia

Regulator ciśnienia, który zacznie działać, gdy ciśnienie wewnątrz szybkowaru osiągnie 0,85 kg na cm². Podczas gotowania regulator zacznie mocniej gwizdać, co oznacza, że w szybkowarze jest utrzymywane ciśnienie zgodnie z wybranym poziomem. Regulator działa w trzech ustawieniach. Istnieją dwa rodzaje możliwych ustawień ciśnienia. Jeśli chcesz gotować z niższym ciśnieniem – należy ustawić końcówkę regulatora do pozycji „I“, oznaczonej na uchwycie, jeśli z wyższym do pozycji „II“. Kiedy szybkowar osiągnie odpowiednie ciśnienie, zacznie mocniej gwizdać i wypuszczać parę. Po zakończeniu gotowania, końcówkę regulatora ciśnienia, należy skierować na oznaczenie wypuszczania pary (obniżenia ciśnienia)  na uchwycie pokrywy. Regulator ciśnienia spełnia funkcję obniżania ciśnienia, a także sterowania ciśnieniem wewnątrz szybkowaru.



Zawór bezpieczeństwa

Zawór bezpieczeństwa umożliwia gotowanie pod ciśnieniem tylko, jeśli szybkowar jest prawidłowo zamknięty za pomocą pokrętła otwarty / zamknięty. Następnie szybkowar nie można otworzyć, gdy ciśnienie nie spadnie do zera, a pokrętło otwarte / zamknięte nie jest w pozycji OTWARTY.

System uwalniania pary

Jeśli regulator ciśnienia jest przeciążony lub zablokowany ciśnienie wewnątrz szybkowaru wzrasta do wartości granicznych. Uszczelka regulatora jest gumowa i zwalnia otwór znajdujący się w uchwycie pokrywy. W tym czasie szybkowar musi być zdjęty ze źródła ciepła. Użytkownik powinien być bardzo ostrożny i unikać kontaktu z wydobywającą się parą. Kiedy wewnątrz garnka ciśnienie całkowicie spadnie, można otworzyć szybkowar (wykonaj procedurę „otwieranie szybkowaru“). Usunąć gumową uszczelkę, oczyścić jeśli jest taka potrzeba, a jeśli uszczelka straci swoje właściwości należy ją wymienić.



Wskaźnik ciśnienia

Jeśli szybkowar wewnątrz osiągnie odpowiednie ciśnienie, zgodnie z wybraną opcją, czerwony wskaźnik podniesie się do góry. Przy obniżeniu czerwonego wskaźnika, ciśnienie wewnątrz automatycznie spada.

Zabezpieczenie (otwarty /zamknięty)

To zabezpieczenie zapobiega wzrostowi ciśnienia, gdy bezpiecznik nie znajduje się w prawidłowej pozycji (zamknięty – odwrotnie w kierunku wskazówek zegara). Jeśli bezpiecznik nie jest w pozycji ZAMKNIĘTY, zawór bezpieczeństwa nie doprowadzi do generowania pary wewnątrz naczynia. Upewnij się, że płomień nie nachodzi na ścianki szybkowaru i podgrzewa tylko dno garnka. Płomienie nigdy nie mogą wychodzić poza dno garnka. Zawsze wybierać odpowiednią wielkość palnika – średnica płomienia zawsze powinna być równa lub mniejsza, niż średnica naczynia. Dotyczy kuchni gazowych. Zalecamy aby zawory były oczyszczone z zanieczyszczeń. Dlatego należy odkręcić i wyjąć cały główny mechanizm. Oczyszczyć gorącą wodą i zamontować. Upewnij się, że wszystkie części są połączone tak, jak przed operacją czyszczenia. Jeśli szybkowar jest używany codziennie, zaleca się czyszczenie co najmniej raz w miesiącu. W przypadku zwolnienia zaworu bezpieczeństwa, zdjąć szybkowar ze źródła ciepła, otworzyć zgodnie z instrukcją otwierania. Następnie sprawdzić, czy regulator ciśnienia jest czysty. Jeśli problem się powtarza skonsultuj się ze sprzedawcą lub importerem.

Adres naprawy (centrum serwisowe): Velkoobchod Orion s.r.o., Nedošín 132, 570 01 Litomyšl.

Gwarancja nie obejmuje usterek wynikających z użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi i wad spowodowanych przez uszkodzenie mechaniczne. W przypadku reklamacji należy skontaktować się ze sprzedawcą, gdzie towar został zakupiony oraz przedłożyć dowód zakupu - paragon oraz kartę gwarancyjną.

CZAS GOTOWANIA POSZCZEGÓLNYCH PRODUKTÓW

Poniższe tabele przedstawiają najczęściej przygotowywane produkty w szybkowarze. Kolumna „czas przygotowania“ - czas podany w minutach, jest to przybliżony czas gotowania dla konkretnego produktu. Dokładny czas zależy od rodzaju kuchni, jakości żywności i gustu.

Minimalny poziom wody nie może być mniejszy niż 1/4 litra, nie należy napełniać szybkowaru powyżej 2/3 jego pojemności.

WARZYWA

TYP	Czas gotowania/ minuty
Zielona fasola	3-4
Pokrojone ziemniaki	5-6
Ziemniaki całe	12-14
Fasola	15-20
Cebula	2-3
Szczypiorek	5-6
Szpinak	2-3
Groszek	2-3
Pomidory	2-3
Cukinia	2-3
Pokrojona marchew	3-4
Cała marchew	5-6

ZUPA JARZYNOWA

TYP	Czas gotowania/ minuty
Seler	3-4
Kapusta	3-4
Por	2-3
Dynia	3-4

SUSZONE ROŚLINY STRĄCZKOWE

TYP	Czas gotowania/ minuty
Soczewica	20-30
Fasola	40-50
Groszek	20-30

GOTOWANE MIĘSO

TYP	Czas gotowania/ minuty
Cielęcina	30-35
Wołowina	40-45
Kurczak	30-35
Drób	40-45
Jagnięcina	20-25

SUSZONE OWOCE

TYP	Czas gotowania/ minuty
Śliwki	3-4
Brzoskwinie	3-4
Morele	2-3
Figi	3-4

RYBY

TYP	Czas gotowania/ minuty
Homár	10
Krewetki	5
Muszl	10
Okoń	6-8
Pstrąg	3-4

KARTA GWARANCYJNA

Czas obejmowania gwarancji: 24 miesiące.

Produkt posiada 24-miesięczną gwarancję liczoną od daty zakupu, produkt podlega gwarancji tylko wtedy, kiedy był użytkowany zgodnie z dołączoną do niego INSTRUKCJĄ OBSŁUGI.

Gwarancji nie podlega produkt, który:

- Był używany niezgodnie z instrukcją.
- Posiada uszkodzenie spowodowane uderzeniem lub upadkiem.
- Był naprawiany w nieautoryzowanym punkcie lub były wprowadzane modyfikacje w produkcie.

W przypadku wykrycia wady, skonsultuj się ze sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony. O ewentualnej naprawie lub wymianie decyduje PRODUCENT. Produkt zostanie niezwłocznie naprawiony i zwrócony. W przypadku naprawy lub konieczności wymiany, gwarancja zostanie przedłużona o kolejny okres, liczony od momentu oddania sprawnego produktu.

Inne relacje pomiędzy sprzedającym a kupującym są regulowane prawem kodeksu cywilnego.

Pieczętka sprzedawcy:

Data zakupu
(miesiąc, słownie):

Podpis
sprzedawcy:

Karta gwarancyjna musi być przedstawiona w przypadku reklamacji. We własnym interesie należy ją więc starannie przechowywać.

Karta gwarancyjna jest ważna tylko jeśli została prawidłowo wypełniona, data sprzedaży, pieczętka oraz podpis sprzedawcy.

Przy konieczności złożenia reklamacji należy wpisać adres oraz numer telefonu właściciela produktu:



www.oriondomacipotreby.cz

Výrobce:
TTK PRESTIGE LIMITED
PLOT NO. 38, SIPCOT INDUSTRIAL COMPLEX,
HOSUR 635 126, TAMIL NADU
INDIA

Dovozce:
Velkoobchod Orion s.r.o., Nedošín 132, 570 01 Litomyšl.
SK Orion Trade s.r.o., Pezinská cesta 30, 903 01 Senec.