

Návod na použitie

Tlakový hrniec 5.7l

Obsah

Obsah balenia

Technické parametre

Dôležité bezpečnostné opatrenia

Zoznámenie s tlakovým hrncom

Popis tlakového hrnca
Ovládací panel
Tlačidlá ovládacieho panela
Displej
Veko tlakového hrnca
Tesniaci krúžok
Ochranný štít proti zablokovaniu
Plavákový ventil
Vnútorný hrniec
Naparovacia mriežka
Stupne
Etapy varenia v tlakovom hrnci
Uvoľnenie tlaku

Pred prvým použitím

Nastavenie
Skúšobná prevádzka

Funkcie varenia

Referenčná tabuľka funkcií varenia (varenie s tlakom)
Referenčná tabuľka funkcií varenia (varenie bez tlaku)
Prispôsobenie nastavenia funkcií varenia
Tlakové varenie (Pressure Cook)
Pomalé varenie (Slow Cook)
Varenie v pare (Sauté)
Jogurt (Yoghurt)
Sous Vide
Odložený štart (Delay Start)
Udržať v teple (Keep Warm)
Torta (Cake)
Resetovanie prispôbolených funkcií varenia

Starostlivosť a údržba

Čistenie základne tlakového hrnca
Čistenie vnútornej nádoby, veka a naparovacej mriežky
Čistenie kondenzačnej nádoby
Čistenie tesniaceho krúžku

Odstránenie pretrvávajúceho zápachu

Skladovanie

Odstraňovanie problémov

Obsah balenia

1x Tlakový hrniec 5.7l
1x Vnútorná nádoba
1x Naparovacia mriežka
1x Polievková lyžica
1x Lopatka na ryžu
1x Odmerka
1x Kniha receptov
1x Návod na použitie

Technické parametre

Model	CMC-CO601-SEU
Napájanie	AC 220–240, 50/60Hz
Menovitý výkon	1100W
Riadiaci tlak	Nízky tlak: 2,9-8 psi (20-55 kPa) Vysoký tlak: 5,8-12,3 psi (40-85 kPa)
Kapacita	5.7l (porcie pre 4-6 osôb)
Rozmery	32 x 34 x 31.7 cm
Hmotnosť	5.4 kg

STAROSTLIVO SI PREČÍTAJTE A ULOŽTE TIETO POKYNY DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Pri používaní tlakového hrnca dodržujte základné bezpečnostné opatrenia. Prečítajte si všetky pokyny nižšie.

Kľúčové bezpečnostné body

- Tento spotrebič varí pod tlakom. Pri nesprávnom použití môže dôjsť k popáleniu. Pred použitím sa uistite, že je tlakový hrniec riadne uzavretý. Viď sekcia **Veko tlakového hrnca**.
- UPOZORNENIE:** Pred varením v tlakovom hrnci vždy riadne zaistite a utesnite veko.
- Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Používajte rukoväte. Nikdy s tlakovým hrncom počas prevádzky nehýbte.
- Pri otváraní tlakového hrnca dbajte na zvýšenú opatrnosť, pretože z neho môže vychádzať horúca para, ktorá predstavuje bezpečnostné riziko.
- Neblokujte žiadne vetracie otvory. Horúca para sa uvoľňuje pomocou týchto otvorov. Udržujte ruky a tvár mimo otvorov.
- Počas varenia sa nedotýkajte ventilu na uvoľňovanie pary ani oblasti v jeho blízkosti. Nezakrývajte túto oblasť látkou.
- Pri manipulácii s horúcimi materiálmi vždy používajte žiaruvzdorné rukavice, podložky alebo chňapky.
- Tlakový hrniec nikdy nepoužívajte bez nasadenej vnútornej nádoby.
- Veko neotvárajte násilím. Veko otvoríte až potom, čo sa uvoľní všetok tlak a plavákový ventil klesne späť do veka.



VAROVANIE

STAROSTLIVO SI PREČÍTAJTE CELÝ TENTO NÁVOD NA POUŽITIE A USCHOVAJTE HO PRE BUDÚCE POUŽITIE. NEDODRŽANIE BEZPEČNOSTNÝCH POKYNOV MÔŽE MAŤ ZA NÁSLEDOK VÁŽNE ZRANENIE ALEBO POŠKODENIE.

Všeobecná bezpečnosť

- Z dôvodu ochrany pred úrazom elektrickým prúdom neponárajte tlakový hrniec, kábel ani zástrčku do vody alebo inej kvapaliny.
- Ak tlakový hrniec nepoužívate alebo ho chcete vyčistiť, odpojte zástrčku zo zásuvky. Pred nasadením alebo sňatím dielov a pred čistením alebo skladovaním nechajte hrniec úplne vychladnúť.
- Keď je tlakový hrniec v prevádzke, nepúšťajte k nemu deti.
- Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa s tlakovým hrncom nehrali.
- Nedovoľte deťom, aby tlakový hrniec čistili alebo na ňom vykonávali údržbu.
- Tlakový hrniec nepoužívajte, ak je poškodený, nefunguje alebo ak je poškodený kábel či zástrčka. V takom prípade sa prosím obráťte na zákaznícku podporu.
- Použitie príslušenstva alebo náhradných dielov, ktoré nie sú odporúčané spoločnosťou COSORI, môže spôsobiť zranenie. Používanie iných viek alebo vnútorných nádob tlakového hrnca môže spôsobiť zranenie a poškodenie tlakového hrnca.
- Nepoužívajte tlakový hrniec vonku.
- Tlakový hrniec ani jeho časti nestavajte na sporák, do blízkosti plynových alebo elektrických horákov ani do vyhriatej rúry.
- Na vykurovaciu dosku nekladte potraviny, tekutiny ani cudzie predmety.
- Pred vložením vnútornej nádoby sa vždy uistite, že je výhrevné teleso čisté.
- Ak chcete tlakový hrniec vypnúť a odpojiť zo zásuvky, stlačením tlačidla CANCEL ukončíte varenie a potom odpojte zástrčku. Ak chcete odpojiť zástrčku, uchopte ju a vytiahnite zo zásuvky. Nikdy neťahajte za napájací kábel.
- Pred vložením vnútornej nádoby sa uistite, že je vykurovacia doska čistá a spodná strana vnútornej nádoby suchá.
- Pri premiestňovaní tlakového hrnca (alebo pri vyberaní vnútornej nádoby) buďte veľmi opatrní, ak obsahuje horúci olej alebo iné horúce tekutiny.
- Po vybratí vnútornej nádoby z tlakového hrnca ju vždy položte na žiaruvzdorný povrch.
- Nepoužívajte dodávanú naparovaciu mriežku a vnútornú nádobu v mikrovlnnej rúre, na sporáku, grile ani v rúre.
- Nečistite kovovými drôtenkami. Kovové úlomky sa môžu odlomiť z podložky a dotknúť sa elektrických častí, čím hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.
- Na tlakový hrniec nič nekladte.
- Vnútri tlakového hrnca alebo vyberateľnej vnútornej nádoby neskladujte nič iné ako odporúčané príslušenstvo COSORI.

- Tlakový hrniec nie je určený na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
- Tento tlakový hrniec môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ im bol poskytnutý dohľad alebo boli poučené o používaní tlakového hrnca bezpečným spôsobom a rozumejú súvisiacemu nebezpečenstvu.
- Nedovoľte deťom, aby čistili alebo vykonávali údržbu tlakového hrnca, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a nie sú pod dohľadom.
- Nemanipulujte so žiadnym z bezpečnostných mechanizmov nad rámec pokynov uvedených v sekcii Starostlivosť a údržba.
- Tlakový hrniec používajte iba podľa pokynov uvedených v tomto návode. Nepoužívajte ho na iné účely, než na ktoré je určený.
- Tlakový hrniec nie je určený na komerčné použitie. Len na použitie v domácnosti.

Poznámka: Pokyny na čistenie tlakového hrnca, všetkých jeho súčastí a príslušenstva nájdete v časti **Starostlivosť a údržba**.

Počas varenia

- **UPOZORNENIE:** Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Varte iba vo vyberateľnej vnútornej nádobe. Priamo do tlakového hrnca nelejte žiadnu tekutinu.
- Tlakový hrniec používajte na rovnom, stabilnom, žiaruvzdornom povrchu mimo zdroja tepla alebo kvapalín.
- Vyberateľná vnútorná nádoba je počas používania extrémne horúca a môže byť ťažká, keď je plná ingrediencií.
- Pri používaní nádob vyrobených z iných materiálov, ako je kov alebo sklo je treba dbať na mimoriadnu opatrnosť.
- Pred použitím sa uistite, že v žiadnom z vetracích otvorov nie sú zvyšky jedla.
- Pri použití funkcií varenia s použitím tlaku vždy presuňte prepínač na uvoľnenie tlaku do polohy „Seal“.
- Horúca para z ventilu na uvoľňovanie pary môže spôsobiť popáleniny.
- Vždy sa uistite, že je tesniaci krúžok správne zaistený v stojane na tesniace krúžky. Ďalšie informácie nájdete v sekcii Čistenie tesniaceho krúžku.
- Pred varením v tlakovom hrnci sa vždy uistite, že je tlakový hrniec riadne uzavretý.
- Nikdy nepoužívajte tlakový hrniec bez pridania tekutiny do vnútornej nádoby, pretože to vážne poškodí hrniec.
- Neprekračujte rysku maximálnej hladiny vody (viď sekcia Vnútorná nádoba).

- **UPOZORNENIE:** Vyhnite sa receptom, ktoré vyžadujú viac ako 60 ml oleja alebo iného tuku. Použitie horúceho oleja počas varenia v tlakovom hrnci môže spôsobiť popáleniny.
- Neplňte tlakový hrniec do viac ako 2/3 objemu vnútornej nádoby. Pri varení potravín, ktoré počas varenia napučievajú, ako je ryža alebo cestoviny, nenapĺňajte hrniec na viac ako ½ kapacity vnútornej nádoby.
- Pri varení potravín, ako je jablkový pretlak, brusnice, krúpy, ovsené vločky, hrášok, rezance atď., buďte mimoriadne opatrní, pretože tieto potraviny môžu peniť alebo prskať a môžu upchať trubicu na odvod pary a/alebo ventil na uvoľňovanie pary.
- Pečenie mäsa s kožou môže pod tlakom napučať. Nepichajte do mäsa, kým je koža nafúknutá, mohli by ste sa spáliť.
- Horúce príslušenstvo a vyberateľnú vnútornú nádobu vždy pokladajte na tepelne odolný povrch.
- Nikdy neotvárajte veko násilím, pokiaľ je hrniec pod tlakom. Pred otvorením veka vždy počkajte, kým plavákový ventil klesne. Viď sekcia Veko tlakového hrnca, Plavákový ventil a Uvoľnenie tlaku.
- Používajte iba originálne veko. Použitie akejkoľvek inej pokrievky na tlakové varenie môže spôsobiť zranenie.
- Plavákový ventil v hornej polohe: Neotvárajte veko. Plavákový ventil v dolnej polohe: Bezpečné otvorenie veka. Neotvárajte veko násilím, keď je plavákový ventil stále v hornej polohe.
- Ak sa vnútorný hrniec prilepí na veko, presuňte prepínač na uvoľnenie pary do polohy „Vent“, aby sa sanie uvoľnilo. Viď sekcia Veko tlakového hrnca.
- Nekladte ruky, tvár alebo nechránenú pokožku cez ventil na uvoľňovanie pary.
- Počas varenia alebo bezprostredne po ňom sa nedotýkajte príslušenstva ani vnútornej nádoby.
- Do tlakového hrnca nevkladajte papier, lepenku alebo plasty ani žiadne iné materiály, ktoré by sa mohli vznietiť alebo roztaviť.
- Tento tlakový hrniec nepoužívajte na fritovanie alebo vyprážanie.
- Neblokujte žiadne ventilačné otvory. Z otvorov vychádza horúca para. Udržujte ruky a tvár mimo týchto otvorov.
- **VAROVANIE:** Vyliate jedlo môže spôsobiť vážne popáleniny. Udržujte tlakový hrniec a kábel mimo dosahu detí. Nikdy nepreťahujte kábel cez okraj kuchynskej linky. Nikdy nepoužívajte zásuvku pod linkou a nikdy nepoužívajte predlžovací kábel.
- Ventil na uvoľňovanie pary a trubicu na uvoľňovanie pary umožňujú unikanie pary. Pred každým použitím tieto diely skontrolujte, aby ste sa uistili, že nie sú blokované alebo upchaté potravinami.

- Nenechávajte tlakový hrniec počas používania bez dozoru.
- Po varení sa nedotýkajte výhrevného telesa, pretože bude horúce a môže spôsobiť popáleniny.

Napájanie a kábel

- Tento tlakový hrniec používa krátky napájací kábel, aby sa znížilo riziko, že ho zaň deti zatiahnu, zamotá sa alebo oň niekto zakopne.
- Nikdy nepoužívajte tlakový hrniec s predlžovacím káblom. Tento tlakový hrniec je určený iba na použitie na kuchynskej linke.
- Nepoužívajte napájací adaptér.
- Nenechávajte napájací kábel visieť cez okraj stola alebo kuchynskej linky ani aby sa dotýkal horúcich povrchov.
- Tlakový hrniec a jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Pri zapájaní tlakového hrnca nikdy nepoužívajte zásuvku pod kuchynskou linkou.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť spoločnosť Arovast Corporation alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu úrazu elektrickým prúdom alebo požiaru. Kontaktujte prosím zákaznícku podporu.

Elektromagnetické polia (EMF)

Tlakový hrniec COSORI spĺňa všetky normy týkajúce sa elektromagnetických polí (EMF). Pri správnom zaobchádzaní av súlade s pokynmi v tejto užívateľskej príručke je používanie spotrebiča na základe dnes dostupných vedeckých poznatkov bezpečné.

Poznámka: Položky označené nasledujúcim symbolom môžu dosiahnuť vysoké teploty a treba s nimi zaobchádzať opatrne.



UPOZORNENIE: Horúci povrch.



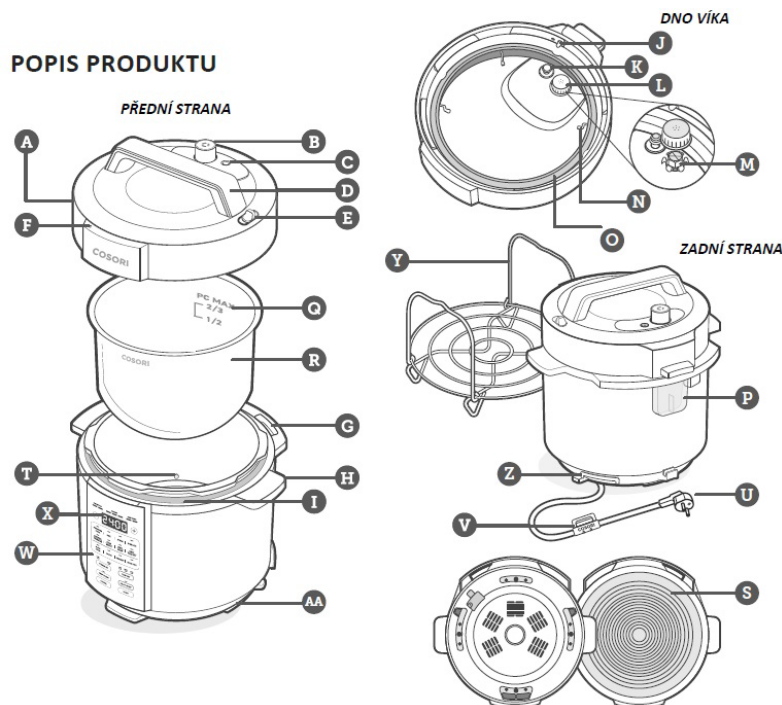
Tento symbol znamená, že výrobok nesmie byť likvidovaný ako domový odpad a mal by byť odovzdaný do príslušného zberného miesta na recykláciu. Správna likvidácia a recyklácia pomáha chrániť prírodné zdroje, ľudské zdravie a životné prostredie. Ďalšie informácie o likvidácii a recyklácii tohto produktu získate od miestneho úradu, služby pre likvidáciu odpadu alebo v obchode, kde ste tento produkt zakúpili. Tento produkt je v súlade s RoHS.

Tento výrobok je v súlade so smernicou 2011/65/EÚ a jej dodatkami o obmedzení používania určitých nebezpečných látok v elektrických a elektronických zariadeniach.

ZOZNÁMENIE S TLAKOVÝM HRNCOM

Váš tlakový hrniec COSORI kombinuje funkcie varenia 9v1 pre varenie potravín o 70% rýchlejšie ako pomocou tradičných spôsobov varenia. Vďaka užívateľsky prívetivým ovládacím prvkom, chladivému veku, nepriľnavej vnútornej nádobe a prepínaču bezpečného uvoľnenia pary bude tlakový hrniec COSORI hviezdou vašej kuchyne.

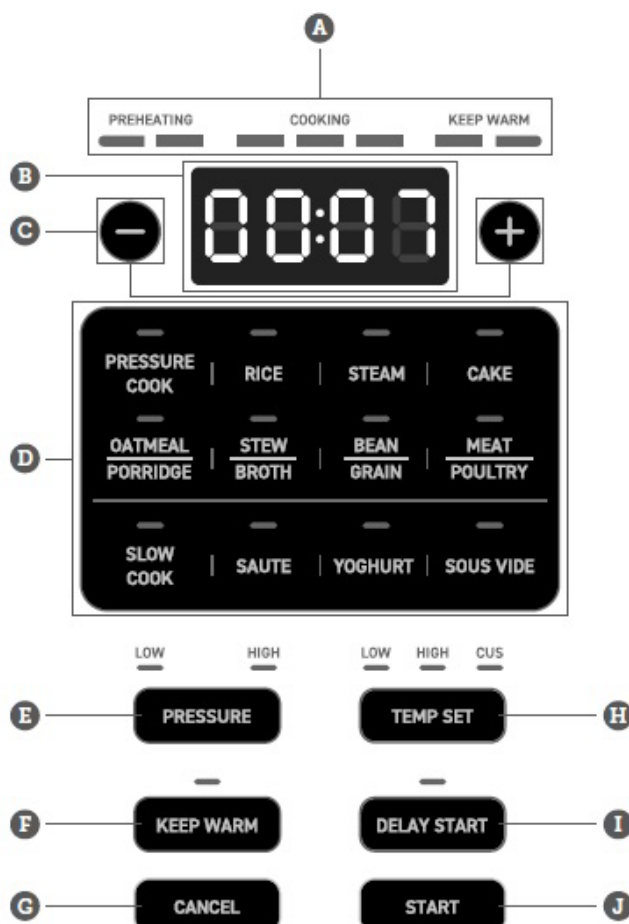
POPIS PRODUKTU



- A. Veko tlakového hrnca
- B. Ventil na uvoľnenie pary
- C. Plavákový ventil
- D. Rukoväť veka
- E. Prepínač pre uvoľnenie pary
- F. Značka veka
- G. Držiak veka
- H. Rukoväť tlakového hrnca
- I. Kanál na zber vody
- J. Poistný pin
- K. Silikónový uzáver
- L. Ochranný štít proti zablokovaniu
- M. Trubice na uvoľňovanie pary
- N. Stojan na tesniace krúžky
- O. Tesniaci krúžok
- P. Kondenzačná nádoba
- Q. Ryska maximálnej hladiny vody
- R. Vnútorná nádoba
- S. Vykurovacie teleso
- T. Protišmykové silikónové podložky
- U. Napájací kábel
- V. Spona pre napájací kábel
- W. Ovládací panel
- X. Displej
- Y. Naparovacia mriežka
- Z. Háčik pre kábel
- AA. Základňa tlakového hrnca

Popis displeja

Ovládací panel



- A. Ukazovateľ priebehu
- B. Displej
- C. Nastavenie času a teploty / Zapnutie a vypnutie zvukov
- D. Funkcia varenia
- E. Nastavenie tlaku
- F. Udržať v teple
- G. Zrušiť
- H. Nastavenie teploty
- I. Odložený štart
- J. Štart

Tlačidlá na ovládacom paneli

Ukazovateľ priebehu

Bliká, aby signalizoval, ktorá fáza varenia začala, a svieti pre signalizáciu, ktorá fáza varenia je aktívna.

Displej

- Zobrazuje dobu a teplotu varenia, keď je zvolená/prispôbena funkcia varenia.
 - Čas sa zobrazuje vo formáte HH:MM a odpočítava sa hore alebo dole v závislosti od funkcie varenia a fázy varenia.
 - Zobrazuje teplotu v °C počas varenia bez použitia tlaku (okrem funkcie Udržať v teple/Keep Warm).
- Zobrazuje správy o veku a stave varenia. Pozri sekciu Správy na displeji.

Nastavenie času a teploty

Upravuje dobu varenia, teplotu, časovač odloženého štartu a časovač funkcie Udržať v teple.

Zapnutie/vypnutie zvukov

- Zapína/vypína zvuky tlakového hrnca.
- V pohotovostnom režime:
 - Stlačte a podržte tlačidlo +, kým sa na displeji nezobrazí „S ON“ a zvuk sa zapne.
 - Stlačte a podržte tlačidlo –, kým sa na displeji nezobrazí „S OFF“ a zvuk sa vypne.

Poznámka: Bezpečnostné a chybové upozornenia nemožno vypnúť.

Funkcia varenia

- Funkcia varenia s použitím tlaku:
 - Pressure Cook (varenie s použitím tlaku)
 - Rice (ryža)
 - Steam (varenie na pare)
 - Cake (torta)
 - Oatmeal/Porridge (ovsené vločky/kaše)
 - Stew/Broth (dusené mäso/vývar)
 - Bean/Grain (fazuľa/obilniny)
 - Meat/Poultry (mäso/hydina)
- Funkcia varenia bez použitia tlaku:
 - Slow Cook (pomalé varenie)
 - Sauté (restovanie)
 - Yoghurt (jogurt)
 - Sous Vide
 - Keep Warm (udržať v teple)

Nastavenie tlaku

Nastaví „Low“ (nízky) alebo „High“ (vysoký) tlak pre varenie s použitím tlaku.

Nastavenie teploty

Nastavuje teplotu na „Low“ (nízka), „High“ (vysoká) alebo „Cus“ (vlastné nastavenie).

Poznámka: Nastavenie teploty „Cus“ umožňuje zvýšiť alebo znížiť teplotu pre funkcie varenia „Sauté“, „Yoghurt“ a „Sous Vide“ pomocou tlačidiel – alebo +.

Udržať v teple

- Zapne/vypne funkciu Udržať v teple.
- Možno použiť ako funkciu varenia na ohrievanie jedla.
- Ďalšie informácie nájdete v sekcii Udržať v teple.

Poznámka: Automaticky zapnuté pre všetky funkcie varenia okrem „Sauté“, „Yoghurt“ a „Sous Vide“.

Odložený štart

Oneskorenie pri spustení funkcie varenia.

Poznámka: Odložený štart nie je k dispozícii pre funkcie varenia „Sauté“, „Yoghurt“ a „Sous Vide“.

Štart

Spustí vybranú funkciu varenia.

Zrušiť

Kedykoľvek zastaví funkciu varenia.

Displej



Správy na displeji



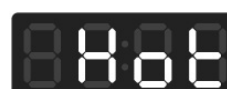
Tlakový hrniec je v pohotovostnom režime.



Veko je vypnuté alebo zle zatvorené.



Tlakový hrniec sa predohrieva/natlakováva.



Tlakový hrniec je pripravený na pridanie jedla do vnútornej nádoby pri použití funkcií varenia „Sauté“ alebo „Sous Vide“.



Na displeji sa zobrazí jedno z nasledujúcich:

1. Keď je funkcia varenia aktívna, časovač odpočítava a zobrazuje zostávajúcu dobu varenia do dokončenia varenia.
2. Keď je odložený štart aktívny, časovač odpočítava, kým nezačne funkcia varenia.
3. Keď je funkcia Keep Warm aktívna, časovač počíta od 00:00 a ukazuje dobu, počas ktorej sa jedlo ohrievalo.



Funkcia varenia skončila a funkcia „Keep Warm“ je vypnutá.

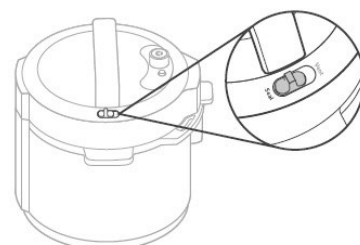


Tlakový hrniec sa môže prehrievať kvôli nedostatku tekutiny. Ďalšie informácie nájdete v sekcii Odstraňovanie problémov.

Veko tlakového hrnca

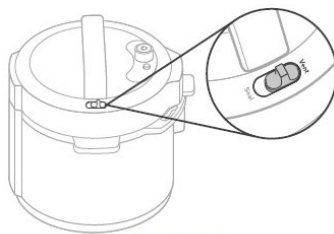
- Pri varení s funkciou varenia pomocou tlaku sa prepínač na uvoľnenie pary po zatvorení automaticky presunie do polohy „Seal“.

[Obrázok 1.1]

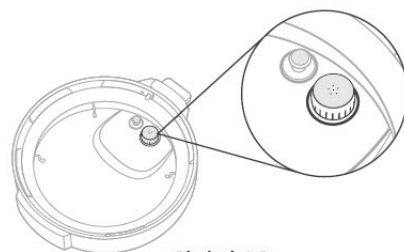


Obrázok 1.1

- Pri varení s funkciou varenia bez použitia tlaku vždy posuňte prepínač na uvoľnenie pary do polohy „Vent“. **[Obrázok 1.2]**



Obrázok 1.2



Obrázok 1.6

- Veko sa uzamkne, keď sa vytvorí tlak, a odomkne, keď je tlak úplne uvoľnený.
- Pri použití funkcie varenia bez tlaku sa veko nezablokuje, takže môžete jedlo ochutnať kedykoľvek počas varenia.
- Ak chcete veko zložiť, otočte vekom proti smeru hodinových ručičiek, aby ste vyrovnali oranžovú bodku na veku s oranžovou bodkou na základni tlakového hrnca. Potom veko zdvihnite. **[Obrázok 1.3]**



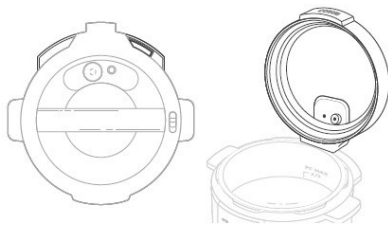
Obrázok 1.3

- Ak chcete veko zavrieť a zaistiť, zarovnajte oranžovú bodku na veku s oranžovou bodkou na základni tlakového hrnca a otočte v smere hodinových ručičiek. **[Obrázok 1.4]**



Obrázok 1.4

- Veko je možné pre pohodlie umiestniť do držiaka veka umiestneného v zadnej časti základne tlakového hrnca. **[Obrázok 1.5]**



Obrázok 1.5

Poznámka:

- Pred sňatím veka vždy počkajte, až plavákový ventil klesne.
- Tlakový hrniec vydá zvuk, keď sa veko zavrie a otvorí, takže viete, kedy je veko zaistené a kedy nie.

Tesniaci krúžok

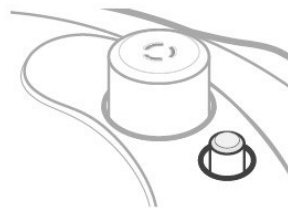
Tesniaci krúžok (predinštalovaný) umožňuje vzduchotesné utesnenie medzi vnútornou nádobou a vekom. Ďalšie informácie nájdete v sekcii Čistenie tesniaceho krúžku.

Ochranný štít proti zablokovaniu

Ochranný štít proti zablokovaniu zabráňuje upchatiu trubice na uvoľňovanie pary a pomáha regulovať tlak počas procesu varenia. **[Obrázok 1.6]**

Plavákový ventil

- Plavákový ventil ukazuje, či je vo vnútri hrnca tlak. Plavákový ventil v hornej polohe znamená, že je vo vnútri hrnca tlak. **[Obrázok 1.7]**



Obrázok 1.7

- Plavákový ventil ukazuje, či je vo vnútri hrnca tlak. Plavákový ventil v dolnej polohe znamená, že vo vnútri hrnca nie je žiadny tlak. **[Obrázok 1.8]**



Obrázok 1.8

Poznámka: Nikdy sa nepokúšajte sňať veko, keď je plavákový ventil v hornej polohe.

Vnútorná nádoba

Vnútorná nádoba je vyrobená z hliníkového kovu s neprilnavým keramickým povrchom.

UPOZORNENIE:

- Neplňte vnútornú nádobu vyššie, ako je ryska „PC MAX— $\frac{2}{3}$ “ (maximum tlakového varenia), ako je vyznačené na vnútornej nádobe.
- Pri varení potravín, ako je jablkový pretlak, brusnice, krúpy, ovsené vločky, hrášok, rezance atď., nenapĺňajte vnútorný hrniec vyššie, než je ryska „— $\frac{1}{2}$ “. Tieto potraviny môžu peniť alebo prskať a môžu upchať trubicu na uvoľňovanie pary a/alebo ventil na uvoľňovanie pary.

Naparovacia mriežka

Naparovaciu mriežku je možné použiť na varenie zeleniny a mäsa v pare, držanie nádob v tlakovom hrnci a prípravu koláčov (viď sekcia Torta).

Poznámka: Na naparovacej mriežke a vo vnútri tlakového hrnca používajte iba žiaruvzdorné a vodotesné nádoby.

Etapy varenia v tlakovom hrnci

Počas varenia v tlakovom hrnci prebiehajú 3 etapy:

1. PREHEATING (PREDHRIEVANIE)

- Na displeji sa zobrazí  a pod

stavom „PREHEATING“ sa rozsvieti ukazovateľ priebehu.

- Plovákový ventil vyskočí, jakmile bude vytvoren dostatečný tlak.

Poznámka:

- Doba, za ktorú tlakový hrniec vytvorí tlak, závisí od toho, čo varíte, od množstva tekutiny, množstva jedla a nastavenia teploty. Mrazené potraviny budú trvať najdlhšie, zatiaľ čo rozmrazené potraviny budú rýchlejšie.
- Doba varenia **nezahŕňa** dobu predhrievania. Doba predhrievania sa na displeji **nezobrazuje**.

2. COOKING (VARENIE)

- Po dokončení predhrievania sa na displeji spustí odpočítavanie. Ukazovateľ priebehu sa rozsvieti pod stavom „COOKING“.
- Zvolené množstvo tlaku (NÍZKY alebo VYSOKÝ) je udržiavané počas fázy „COOKING“.

Poznámka: Dobu varenia, úroveň tlaku a teplotu je možné kedykoľvek počas varenia upraviť.

3. KEEP WARM (UDRŽAŤ V TEPLE)

- Po dokončení varenia sa na displeji zobrazí časovač začínajúci od „00:00“ a indikátor priebehu sa rozsvieti pod stavom „KEEP WARM“.
- Pokiaľ zrušíte automatickú funkciu KEEP WARM pred spustením funkcie varenia s použitím tlaku, po dokončení varenia sa na displeji zobrazí „END“ a tlakový hrniec začne prirodzene uvoľňovať tlak, pokiaľ plavákový ventil neklesne (viď sekcia Udržať v teple).
- Ak pred varením nezrušíte automatickú funkciu KEEP WARM, po dokončení varenia sa na displeji zobrazí časovač od „00:00“, kým nestlačíte tlačidlo CANCEL.

Poznámka: Voliteľne môžete na uvoľnenie tlaku použiť rýchle uvoľnenie alebo načasované uvoľnenie tlaku (viď sekcia Uvoľnenie tlaku).

Uvoľnenie tlaku

Pri varení s funkciou varenia pomocou tlaku (tlakové varenie, ryža, para, koláč, ovsené vločky/kaša, dusené mäso/vývar, fazuľa/obilniny a mäso/hydina) musíte pred otvorením veka uvoľniť paru z tlakového hrnca.

UPOZORNENIE: Pred otvorením veka vždy počkajte, kým plavákový ventil neklesne.

Existujú 3 spôsoby, ako uvoľniť paru z tlakového hrnca:

PRIRODZENÉ UVOĽNENIE PARY

Tlakový hrniec po čase normálne tlak uvoľní.

- Varenie sa postupne zastavuje a tlak sa postupom času prirodzene uvoľňuje. Po dokončení prirodzeného uvoľňovania plavákový ventil klesne.
- Prepínač pary zostane v polohe „Seal“. Po spadnutí plavákového ventilu sa veko automaticky odomkne.
- Tento spôsob uvoľnenia odporúčame pri varení polievok, duseného mäsa, čili, cestovín, ovsených vločiek, congee, fazule, obilnín a potravín, ktoré počas varenia napučievajú, aby nedošlo k postriekaniu.

Poznámka: Prirodzené uvoľnenie tlaku môže trvať až 40 minút v závislosti od pokrmu.

RÝCHLE UVOĽNENIE PARY

Paru môžete uvoľniť manuálne pomocou prepínača na uvoľnenie pary.

- Varenie sa rýchlo zastaví, pretože sa rýchlo uvoľní tlak spolu s horúcou parou.
 - Po dokončení fázy varenia presuňte prepínač na uvoľnenie pary do polohy „Vent“.
- Poznámka:** Ak tlakový hrniec uvoľňuje príliš veľa pary, posuňte prepínač na uvoľnenie pary do polohy „Seal“ a nechajte zvyšok tlaku prirodzene uvoľniť.
- Pri varení zeleniny a morských plodov odporúčame rýchlo uvoľniť tlak, aby ste sa uistili, že jedlo nie je prevarené.

NAČASOVANÉ UVOĽNENIE PARY

- Varenie sa postupne zastaví, kým sa zvyšný tlak rýchlo neuvoľní.
- Po dokončení varenia ponechajte prepínač na uvoľnenie pary v polohe „Seal“ niekoľko minút. Potom presuňte prepínač do polohy „Vent“, aby ste rýchlo uvoľnili zvyšok tlaku.
- Pri potravinách, ako je ryža a obilniny, odporúčame používať načasované uvoľnenie.

Poznámka: Akonáhle sa prepínač presunie do polohy „Vent“, tlak nebude taký silný ako tlak rýchleho uvoľnenia.

UPOZORNENIE:

- Nekladte** ruky, tvár alebo nechránenú pokožku na ventil na uvoľňovanie pary.
- Neotvárajte** veko, kým tlak úplne neuvoľníte. Veko zostane zaistené, kým plavákový ventil neklesne dole.
- Nikdy** netlačte plavákový ventil smerom dole, kým je stále hore.

- Aby ste zabránili nebezpečnému rozstrekovaniu potravín, **vždy** používajte prirodzené uvoľňovanie u potravín, ktoré majú veľký objem tekutiny alebo vysoký obsah škrobu (ako je polievka, kaša alebo ovocný džem).

PRED PRVÝM POUŽITÍM

NASTAVENIE

1. Odstráňte z tlakového hrnca všetky plastové obaly. Prečítajte si a odstráňte všetky dočasné nálepky a varovné karty.

Poznámka: Neodstraňujte trvalú varovnú nálepku z veka ani certifikačný štítok s fóliou zo základne tlakového hrnca.

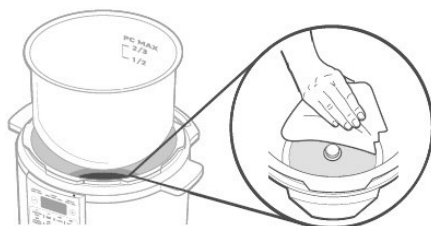
2. Tlakový hrniec postavte na stabilný, rovný, žiaruvzdorný povrch. Uchovávajte mimo miest, ktoré môžu byť poškodené parou (ako sú steny alebo skrine).

Poznámka: Nad tlakovým hrncom ponechajte 13 cm miesta. **[Obrázok 2.1]**



Obrázok 2.1

3. Otočte veko tlakového hrnca proti smeru hodinových ručičiek a zdvihnutím hrniec otvorte. Vyberte vnútornú nádobu z tlakového hrnca.
4. Uistite sa, že tesniaci krúžok pevne sedí vo vnútri veka.
5. Vyberte vnútornú nádobu. Utrite vykurovacie teleso mäkkou suchou handričkou, aby ste sa uistili, že je zbavené nečistôt. **[Obrázok 2.2]**

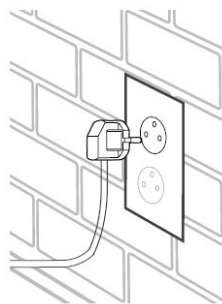


Obrázok 2.2

6. Umyte vnútornú nádobu, príslušenstvo a vnútro veka pomocou neabrazívnej huby vodou a jemným čistiacim prostriedkom. Potom všetko

dôkladne osušte. Viac informácií vid' sekcia Starostlivosť a údržba.

7. Vložte vnútornú nádobu späť do základne tlakového hrnca.
8. Zapojte tlakový hrniec do zásuvky. **[Obrázok 2.3]**



Obrázok 2.3

9. Pred varením vykonajte skúšobnú prevádzku (vid' sekcia nižšie).

SKÚŠOBNÁ PREVÁDZKA

Pred použitím tlakového hrnca sa uistite, že ste vykonali skúšobnú prevádzku. To vám pomôže naučiť sa používať tento hrniec a uistiť sa, že funguje správne.

1. Uistite sa, že je vnútorná nádoba čistá a prázdna.
2. Do vnútornej nádoby pridajte 750 ml vody.

[Obrázok 3.1]



Obrázok 3.1

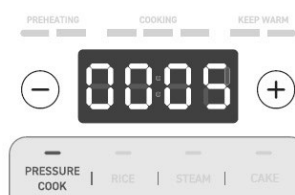
3. Umiestnite veko na tlakový hrniec a zaistite ho otočením v smere hodinových ručičiek. Tlakový hrniec vydá zvuk na znamenie, že je veko uzamknuté. **[Obrázok 3.2]**



Obrázok 3.2

4. Zvoľte PRESSURE COOK a stlačte tlačidlá – alebo + pre nastavenie doby varenia na 5 minút.

[Obrázok 3.3]



Obrázok 3.3

5. Stlačte **PRESSURE** pre výber nastavenia tlaku na **VYSOKÝ**.
6. Stlačením **KEEP WARM** vypnete automatickú funkciu **Udržať v teple**.

Poznámka: Funkcia **KEEP WARM** je v predvolenom nastavení zapnutá.

7. Stlačte **START** pre zahájenie varenia. Tlakový hrniec raz pípne a potom začne predhrievanie. Ukazovateľ priebehu sa rozsvieti pod stavom . **PREHEATING** a na displeji sa zobrazí .
8. Po dokončení predhrievania sa pod stavom „**COOKING**“ rozsvieti ukazovateľ priebehu a začne odpočítavanie časovača.
9. Po skončení skúšobnej prevádzky sa na displeji zobrazí „**END**“ a tlakový hrniec 10-krát pípne, čo znamená, že varenie je dokončené.
10. Tlakový hrniec začne prirodzene uvoľňovať tlak. Akonáhle je tlak úplne uvoľnený, plavákový ventil klesne.
 - Voliteľne môžete pred otvorením veka rýchlo uvoľniť tlak alebo si uvoľnenie tlaku načasovať. Pozri sekciu **Uvoľnenie tlaku**.
 - Veko sa odomkne, keď plavákový ventil klesne dole.
11. Otočte vekom proti smeru hodinových ručičiek. Tlakový hrniec vydá zvuk, čo znamená, že je veko odistené. Zdvihnite veko pre jeho odstránenie.

[Obrázok 3.4]



Obrázok 3.4

12. Pomocou chápípek opatrne vyberte vnútornú nádobu a vylejte z nej vodu.
13. Nechajte vnútornú nádobu vychladnúť a potom ju osušte mäkkou utierkou.

Poznámka: Všetky tlakové hrnce môžu mať zápach plastu z výrobného procesu. To je normálne. Pokiaľ sa zápach plastu po skúšobnej prevádzke neznižuje, kontaktujte zákazníčku podporu.

FUNKCIE VARENIA

Funkcie varenia sú naprogramované s ideálnou dobou a teplotou na varenie určitých potravín. Doba varenia nezahŕňa dobu predhrievania. Doba predhrievania sa na displeji nezobrazuje.

Referenčná tabuľka funkcií varenia (varenie pomocou tlaku)

Funkcia varenia	Nastavenie tlaku	Rozsah teplôt	Predvolený čas (minúty)
Pressure Cook	Nízky	00:01 – 04:00	35
	Vysoký		
Rice	Nízky	00:01 – 01:00	12
	Vysoký		
Steam	Nízky	00:01 – 04:00	10
	Vysoký		
Cake	Nízky	00:01 – 04:00	30
	Vysoký		
Oatmeal/ Porridge	Nízky	00:01 – 01:00	20
	Vysoký		
Stew/Broth	Nízky	00:01 – 04:00	30
	Vysoký		
Bean/Grain	Nízky	00:01 – 01:00	30
	Vysoký		
Meat/Poultry	Nízky	00:01 – 04:00	35
	Vysoký		

Referenčná tabuľka funkcií varenia (varenie bez tlaku)

Funkcia varenia	Nastavenie teploty	Rozsah času	Predvolený čas
Slow Cook	Low: 100°C	00:05 – 24:00	6 hodín
	High: 100°C		
Sauté	Low: 140°C	00:01 – 01:00	30 minút
	High: 180°C		
	Cus: 120-180°C		
Yoghurt	Low: 33°C	00:05 – 99:30	8 hodín
	High: 42°C		
	Cust: 25-85°C		
Sous Vide	Cus: 25-90°C	00:05 – 99:30	3 hodiny
Manual Keep Warm	Low: 65°C	00:30 – 12:00	12 hodín
	High: 79°C		

Teplota automatickej funkcie **Keep Warm** je 73°C.

Poznámka: Funkcia **Keep Warm** nie je k dispozícii pre funkcie varenia **Sauté**, **Sous Vide** alebo **Yoghurt**.

Prispôsobenie nastavenia funkcií varenia

Ak chcete prispôbiť čas funkcie varenia, postupujte podľa nasledujúcich krokov.

1. Zvoľte funkciu varenia.
2. Stlačením tlačidiel – a + upravte čas.
3. Stlačte tlačidlo **START**.

Ak chcete upraviť teplotu funkcie varenia, postupujte podľa nasledujúcich krokov.

1. Zvoľte funkciu varenia.
2. Zvoľte **TEMP SET**.

3. Stlačte znovu tlačidlo funkcie varenia a pomocou tlačidiel – a + upravte teplotu.
4. Stlačte tlačidlo ŠTART.

Poznámka: Keď zmeníte nastavenie funkcie varenia, tlakový hrniec si zapamätá nové nastavenia, aj keď bol tlakový hrniec odpojený zo zásuvky. Pozri sekciu *Resetovanie prispôbených funkcií varenia pre resetovanie vlastných funkcií varenia.*

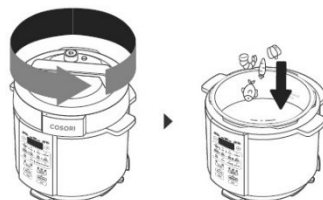
Varenie pomocou tlaku

Varenie pomocou tlaku vytvára paru z tekutiny na varenie jedla. Na vytvorenie pary použite vývar, polievku alebo šťavu.

UPOZORNENIE: Vyhnite sa receptom, ktoré vyžadujú viac ako 60 ml oleja alebo iného tuku, pretože použitie horúceho oleja pri varení pomocou tlaku môže spôsobiť popáleniny.

1. Otočte vekom proti smeru hodinových ručičiek a zdvihnutím ho snímte. Pridajte prísady do vnútornej nádoby.

[Obrázok 4.1]



Obrázok 4.1

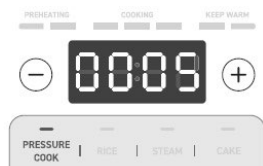
2. Zatvorte veko tlakového hrnca a zaistite ho otočením v smere hodinových ručičiek.

[Obrázok 4.2]



Obrázok 4.2

3. Vyberte PRESSURE COOK a stlačením tlačidla – alebo + nastavte čas.



Obrázok 4.3

4. Stlačením tlačidla PRESSURE vyberte NÍZKY alebo VYSOKÝ tlak.
5. Stlačením tlačidla KEEP WARM môžete automatickú funkciu KEEP WARM vypnúť.

Poznámka: Funkcia Keep Warm bude v predvolenom nastavení zapnutá.

6. Ak chcete varenie odložiť, stlačte tlačidlo DELAY START. Potom stlačením tlačidla – alebo + nastavte časovač odloženého štartu.

7. Stlačením tlačidla ŠTART spustíte varenie. Tlakový hrniec raz pípne a potom začne variť.
8. Po ukončení funkcie varenia tlakový hrniec 10-krát pípne.
9. Ak chcete rýchlo uvoľniť tlak, prepnite prepínač pre uvoľnenie pary do polohy „Vent“. Voliteľne môžete použiť niektorú z ďalších spôsobov uvoľnenia tlaku viď sekcia Uvoľnenie tlaku.
10. Plavákový ventil klesne, čo znamená, že bol tlak úplne uvoľnený. **[Obrázok 4.4]**



Obrázok 4.4

11. Otočte vekom proti smeru hodinových ručičiek a zdvihnutím ho otvorte. **[Obrázok 4.5]**



Obrázok 4.5

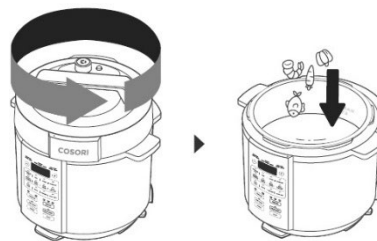
Pomer obilnín k vode pri varení pomocou tlaku nájdete v tabuľke Rýchla referenčná tabuľka ryže/obilniny nižšie:

Ryža a obilniny	Pomer obilnín k vode
Biela ryža	1 : 1 ¹ / ₈
Hnedá ryža	1 : 1 ¹ / ₄
Ovsené vločky	1 : 3
Ovsená kaša	1 : 5
Quinoa	1 : 1 ¹ / ₄

Slow Cook (Pomalé varenie)

Pomalé varenie vám umožní používať váš tlakový hrniec ako akýkoľvek pomalý hrniec. Pomalé varenie môžete naprogramovať až na 24 hodín doby varenia.

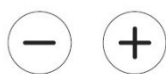
1. Otočte vekom proti smeru hodinových ručičiek a zdvihnutím ho otvorte. Pridajte prísady do vnútornej nádoby. **[Obrázok 5.1]**



Obrázok 5.1

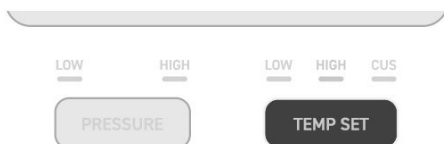
2. Zatvorte veko tlakového hrnca a zaistite ho otočením v smere hodinových ručičiek. Presuňte prepínač pre vypúšťanie pary do polohy „Vent“.

3. Vyberte SLOW COOK a stlačením tlačidiel – alebo + upravte čas, ak je to nutné. **[Obrázok 5.2]**



Obrázok 5.2

4. Stlačte TEMP SET pre výber NÍZKEJ alebo VYSOKEJ teploty. **[Obrázok 5.3]**



Obrázok 5.3

5. Automatickú funkciu Udržať v teple môžete vypnúť stlačením tlačidla KEEP WARM.

Poznámka: Funkcia Keep Warm bude v predvolenom nastavení zapnutá.

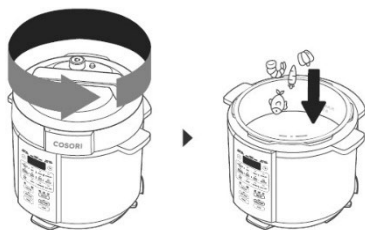
6. Ak chcete varenie odložiť, stlačte tlačidlo DELAY START. Potom stlačením tlačidla – alebo + nastavte časovač odloženého štartu.
7. Stlačením tlačidla ŠTART spustíte varenie. Tlakový hrniec raz pípne a potom sa spustí.
8. Po ukončení funkcie varenia tlakový hrniec 10-krát pípne.
9. Otočte vekom proti smeru hodinových ručičiek a zdvihnutím ho otvorte.

Sauté (Restovanie)

Funkcia Sauté môže nahradiť panvicu alebo gril a orestovať potraviny. Táto funkcia varenia môže tiež pripraviť jedlo pre recepty, ktoré vyžadujú funkciu varenia pomocou tlaku.

1. Otočte vekom proti smeru hodinových ručičiek a zdvihnutím ho snímte. Pri použití funkcie varenia SAUTÉ nepoužívajte veko tlakového hrnca.

[Obrázok 6.1]



Obrázok 6.1

2. Vyberte SAUTÉ a stlačením tlačidla – alebo + nastavte čas. **[Obrázok 6.2]**



Obrázok 6.2

3. Stlačte TEMP SET pre výber NÍZKEJ, VYSOKEJ alebo CUS (vlastnej) teploty varenia.
 - Ak zvolíte CUS (vlastný), vyberte znovu SAUTÉ a potom stlačením tlačidla – alebo + upravte teplotu.
4. Stlačte tlačidlo ŠTART pre zahájenie varenia. Tlakový hrniec raz pípne a potom sa spustí.
5. Keď sa na displeji zobrazí „HOT“, pridajte prísady do vnútornej nádoby. **[Obrázok 6.3]**



Obrázok 6.3

6. Po uplynutí zvolenej doby varenia hrniec 3x pípne. Voliteľne stlačte tlačidlo CANCEL pre zastavenie funkcie SAUTÉ pred ukončením doby varenia.

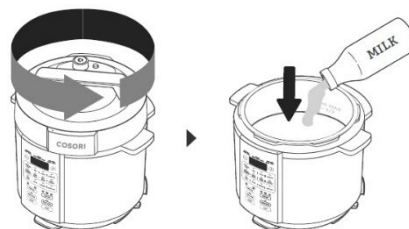
Poznámka: Funkcia Odložený štart a Udržať v teple nie sú k dispozícii pre funkciu varenia „Sauté“.

Yoghurt (Jogurt)

Jogurt je možné vyrobiť pomocou 2-krokového procesu: zahriatím mlieka na pasterizáciu a kultiváciou jogurtu.

KROK 1: ZAHRIATIE MLIEKA

1. Otočte vekom proti smeru hodinových ručičiek a zdvihnutím ho otvorte. Pridajte mlieko do vnútornej nádoby. **[Obrázok 7.1]**



Obrázok 7.1

2. Zatvorte veko tlakového hrnca a zaistite ho otočením v smere hodinových ručičiek. Tlakový hrniec vydá zvuk na znamenie, že je veko uzamknuté.
3. Presuňte prepínač pre uvoľnenie pary do polohy „Vent“.
4. Vyberte YOGHURT a pomocou tlačidiel – alebo + nastavte čas na 35 minút (00:35). **[Obrázok 7.2]**



Obrázek 7.2

5. Stlačením tlačidla TEMP SET vyberte teplotu varenia CUS (vlastná).
6. Znovu zvolte YOGHURT a potom pomocou tlačidiel – alebo + nastavte teplotu na 72°C.
7. Stlačením tlačidla ŠTART spustíte varenie. Hrnec raz pípne a potom sa spustí.
8. Otvorte veko a po 15 minútach pomocou teplomera skontrolujte teplotu mlieka. Ak mlieko dosiahlo 72°C, stlačte tlačidlo CANCEL. Pokiaľ nie, nechajte mlieko ďalej kvasiť, kým nedosiahne 72°C.
9. Opatrne vyberte vnútornú nádobu a nechajte mlieko vychladnúť na 43°C. Potom vnútornú nádobu vložte späť do tlakového hrnca.

Poznámka: Pre rýchlejšie ochladenie mlieka umiestnite vnútornú nádobu do ľadového kúpeľa.

KROK 2: KULTIVÁCIA JOGURTU

10. Odoberte 250 ml mlieka s teplotou 43 ° C a prelejte ich do veľkej misy. Potom pridajte 4 polievkové lyžice bieleho jogurtu a miešajte, aby sa všetko spojilo.
11. Pridajte zmes jogurtového mlieka späť do vnútorného nádoby so zvyškom mlieka.
12. Zatvorte veko tlakového hrnca a zaistite ho otočením v smere hodinových ručičiek. Presuňte prepínač pre uvoľnenie pary do polohy „Vent“.
13. Vyberte YOGHURT a stlačením tlačidla – alebo + nastavte čas na 10 hodín (10:00). [Obrázok 7.3]



Obrázek 7.3

14. Stlačením TEMP SET vyberte CUS (vlastnú) teplotu varenia.
15. Znovu zvolte YOGHURT a potom pomocou tlačidiel – alebo + nastavte teplotu na 43°C.
16. Stlačením tlačidla ŠTART spustíte varenie. Tlakový hrniec raz pípne a potom sa spustí.
17. Keď časovač skončí a hrniec zapípa, otvorte opatrne veko a skontrolujte, či jogurt stuhol. Ak to chcete vykonať, jemne šľouchnite do vnútorného nádoby, aby ste zistili, či sa jogurt trasie dohromady bez oddeľovania. Pokiaľ je jogurt sypký, pokračujte vo fermentácii ďalšie 1 až 2 hodiny.
18. Vyberte vnútornú nádobu a ochlaďte jogurt na izbovú teplotu bez miešania, asi 2 hodiny. Po

vychladnutí jogurt prikryte igelitom a nechajte 6 hodín chladiť v chladničke.

19. Vychladený jogurt miešajte, kým nebude úplne hladký.
20. Uchovávajte jogurt vo vzduchotesných nádobách podľa vášho výberu (odporúčame sklenené nádoby) po dobu až 2 týždňov, pokiaľ nie sú otvorené. Po otvorení obalu spotrebujte do 7 dní.

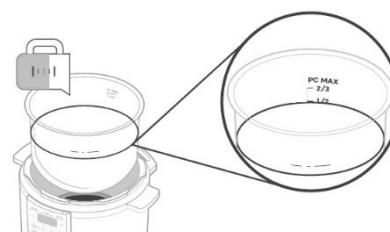
Poznámka: Funkcia Odložený štart a Udržať v teple nie sú k dispozícii pre funkciu varenia „Yoghurt“.

Sous Vide

Sous Vide je spôsob varenia mäsa alebo rýb vo vákuovo uzavretom sáčku bezpečnom pre potraviny ponorenom vo vode. Budete potrebovať kliešte, teplomer a znovu uzatvárateľný alebo vákuovo utesnený plastový sáčok bezpečný pre potraviny.

1. Otočte vekom proti smeru hodinových ručičiek a zdvihnutím ho otvorte.
2. Naplňte vnútornú nádobu vodou po rysku „-½“.

[Obrázok 8.1]



Obrázek 8.1

3. Zatvorte veko tlakového hrnca a zaistite ho otočením v smere hodinových ručičiek. Presuňte prepínač pre uvoľnenie pary do polohy „Vent“.
4. Vyberte SOUS VIDE a stlačením tlačidla – alebo + nastavte čas. [Obrázok 8.2]



Obrázek 8.2

5. Stlačením tlačidla TEMP SET vyberte teplotu varenia CUS (vlastná).
6. Znova vyberte SOUS VIDE a potom stlačením tlačidla – alebo + upravte teplotu.
7. Stlačte tlačidlo ŠTART pre zahájenie varenia. Tlakový hrniec raz pípne a potom sa spustí.
8. Zatiaľ čo sa hrniec predhrieva, pripravte mäso alebo rybu vo vákuovo uzavretom sáčku bezpečnom pre potraviny.
9. Keď sa na displeji zobrazí „HOT“, odoberte veko a opatrne ponorte jedlo do vnútornej nádoby.

[Obrázok 8.3]

HOT



Obrázek 8.3

Poznámka: Pokiaľ mäso alebo ryba nie sú úplne ponorené, pridajte viac vody. Uistite sa, že tesnenie vrečka je nad hladinou vody.

10. Zatvorte a zaistite veko.
11. Po ukončení funkcie varenia sa na displeji zobrazí „END“ a tlakový hrniec 10-krát pípne.

Poznámka: Funkcia Odložený štart a Udržať v teple nie sú k dispozícii pre funkciu varenia „Sous Vide“.

Delay Start (Odložený štart)

Odložený štart vám umožní pridať ingrediencie hneď, ale variť neskôr.

1. Zvoľte funkciu varenia a podľa potreby upravte dobu varenia, teplotu a úroveň tlaku..
2. Vyberte DELAY START.
3. Pomocou tlačidiel – alebo + nastavte časovač odloženého štartu od 10 minút (00:10) do 24 hodín (24:00). [Obrázok 9.1]



Obrázok 9.1

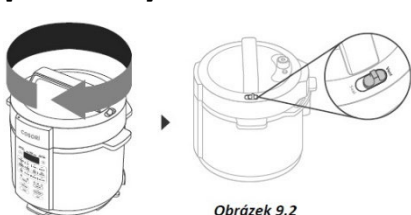
4. Stlačte tlačidlo ŠTART. Funkcia varenia sa spustí po dokončení časovača odloženého štartu.

Poznámka: Odložený štart nie je k dispozícii pri použití funkcií varenia „Sauté“, „Yoghurt“ a „Sous Vide“.

Keep Warm (Udržať v teple)

Funkciu Keep Warm je možné použiť na udržanie teploty vareného jedla alebo na ohriatie jedla.

1. Vložte jedlo do vnútornej nádoby.
2. Zatvorte veko tlakového hrnca a zaistite ho otočením v smere hodinových ručičiek. Presuňte prepínač pre uvoľnenie pary do polohy „Vent“.



Obrázok 9.2

3. Vyberte KEEP WARM a stlačením tlačidla – alebo + nastavte čas až na 12 hodín. [Obrázok 9.3]



Obrázok 9.3

4. Stlačte TEMP SET pre výber NÍZKEJ, VYSOKEJ alebo CUS (vlastnej) teploty varenia.
 - Pokiaľ zvolíte CUS (vlastný), vyberte znovu KEEP WARM a potom pomocou tlačidiel – alebo + upravte teplotu.
5. Stlačte tlačidlo ŠTART pre zahájenie zahrievania. Tlakový hrniec raz pípne a potom sa spustí.

Poznámka: Pri ohrievaní hustých alebo škrobových jedál jedlo každých 40 až 60 minút premiešajte, aby ste zaistili rovnomerné prehriatie.

6. Po dokončení časovača sa zahrievanie zastaví a na displeji sa zobrazí „END“.

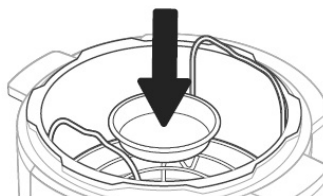
Poznámka: Funkcia Keep Warm nie je k dispozícii pri použití funkcií varenia „Sauté“, „Yoghurt“ a „Sous Vide“.

Cake (Torta)

Funkciu varenia Cake je možné použiť na varenie lahodných cheesecakov a tort. Budete potrebovať 15cm pružinovú formu alebo tortovú formu, ktorá sa zmestí do vnútornej nádoby.

Poznámka: Úplný návod na cheesecake nájdete v našej knihe receptov na www.cosori.com.

1. Postupujte podľa pokynov na prípravu kôrky a vtlačte kôru na dno pružinovej formy.
2. Zmiešajte zvyšok ingrediencií na cheesecake a nalejte na kôru.
3. Nalejte 354 ml vody do vnútornej nádoby a umiestnite naparovaciu mriežku dovnútra. Potom umiestnite pružinovú formu na naparovaciu mriežku. [Obrázok 9.4]



Obrázok 9.4

4. Zatvorte veko a zaistite ho otočením v smere hodinových ručičiek.

5. Vyberte CAKE a stlačením tlačidla – alebo + upravte čas na požadovanú dobu varenia vášho receptu. **[Obrázok 9.5]**



Obrázok 9.5

Poznámka: Predvolená doba sterilizácie je 30 minút (00:30).

6. Stlačením tlačidla KEEP WARM vypnete automatickú funkciu Udržať v teple.
7. Stlačením tlačidla ŠTART spustíte varenie. Tlakový hrniec raz pípne a potom sa spustí.
8. Po ukončení funkcie varenia tlakový hrniec 10-krát pípne.
9. Nechajte hrniec prirodzene uvoľňovať tlak po dobu 5 minút, potom prepnete prepínač na uvoľnenie pary do polohy „Vent“, aby ste rýchlo uvoľnili zvyšok tlaku. Pozri sekciu Prirodzené uvoľnenie pary.
10. Plavákový ventil klesne, aby signalizoval, kedy bol tlak úplne uvoľnený. **[Obrázok 9.6]**



Obrázok 9.6

11. Otočte vekom proti smeru hodinových ručičiek a zdvihnutím ho otvorte.
12. Opatrne vyberte naparovaciu mriežku a pružinovú formu pomocou chňapiek a premiestnite ich na tepelne bezpečný povrch. Cheesecake nechajte vychladnúť na izbovú teplotu, potom pred podávaním vychladte aspoň 8 hodín v chladničke.

Resetovať prispôbené funkcie varenia

Tlakový hrniec si bude pamätať dobu varenia, teplotu a úroveň tlaku upravených nastavení funkcií varenia, pokiaľ nastavenie neresetujete.

Ak chcete resetovať všetky funkcie varenia:

1. V pohotovostnom režime stlačte a podržte tlačidlo CANCEL, kým tlakový hrniec nezapípa.
2. Všetky nastavenia funkcií varenia sa resetujú a vrátia sa na predvolené nastavenia.

STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

Po každom použití vyčistite tlakový hrniec, vnútornú nádobu, naparovaciu mriežku a veko.

Váš tlakový hrniec má puzdro z nerezovej ocele odolné proti odtlačkom prstov pre ľahké čistenie.

Poznámka:

- Na žiadnu časť tlakového hrnca a príslušenstva, vrátane vnútornej nádoby, nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, kovové drôtenky ani kovové náčinie. Tie poškriabu alebo poškodia ich povrchy.
- Tento tlakový hrniec neobsahuje žiadne časti, ktoré by mohol používateľ opraviť. Akékoľvek opravy by mal vykonávať autorizovaný servis. Kontaktujte zákaznícku podporu.

Čistenie základne tlakového hrnca

1. Pred čistením odpojte tlakový hrniec zo zásuvky a nechajte ho úplne vychladnúť. Odstráňte veko pre rýchlejšie chladenie.
 - Základňu tlakového hrnca neumývajte ani nesusťte v umývačke riadu.
2. Utrite vnútro a vonkajšiu časť tlakového hrnca čistou vlhkou handričkou.
 - Neponárajte základňu tlakového hrnca do vody.
 - Do hrnca nestriekajte vodu. **[Obrázok 10.1]**



Obrázok 10.1

3. Vyberte vnútornú nádobu. Utrite vykurovacie teleso mäkkou suchou handričkou, aby ste sa uistili, že je zbavené nečistôt.
4. Pred použitím tlakového hrnca nechajte všetky povrchy úplne vyschnúť. Pred použitím sa vždy uistite, že vykurovacie teleso vo vnútri tlakového hrnca je suché.

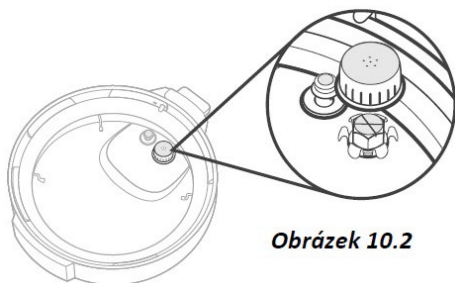
Čistenie vnútornej nádoby, veka, častí veka a naparovacej mriežky

Poznámka:

- Vnútornú nádobu, veko, časti veka, tesniaci krúžok a naparovaciu mriežku odporúčame umývať ručne.
- Vnútornú nádobu, veko, časti veka a naparovaciu mriežku je možné umývať v hornom koši

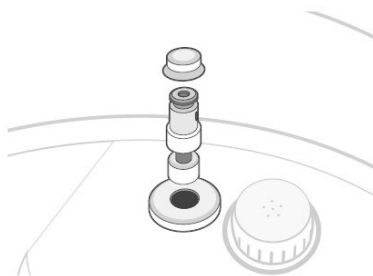
umývačky, ale časom sa môžu rýchlejšie opotrebovať.

1. Nechajte vnútornú nádobu, veko, časti veka a naparovaciu mriežku úplne vychladnúť. Zotrite všetky zvyšky jedla.
2. Naneste mydlo a vodu na mäkkú vlhkú hubku. Umyte vnútornú nádobu a naparovaciu mriežku av prípade potreby ich namočte do teplej mydlovej vody.
3. Vyčistite vnútro veka. Uistite sa, že ste odstránili všetky zvyšky jedla z ochranného štítu proti zablokovaniu a tesniacemu krúžku. Neponárajte veko do vody.
4. V prípade potreby je možné časti vo vnútri veka vybrať a vyčistiť. Tieto časti sú malé a ľahko sa stratí, takže buďte opatrní.
 - Odstráňte ochranný štít proti zablokovaniu tak, že ho uchopíte na oboch stranách a potom ho vytiahnete hore. **[Obrázok 10.2]**



Obrázok 10.2

- Opláchnite a osušte ochranný štít proti zablokovaniu a vložte ho späť do veka.
- Odstráňte silikónovú krytku z plavákového ventilu. Bez silikónovej krytky môže plavákový ventil neočakávane vypadnúť, preto ho opatrne zložte. **[Obrázok 10.3]**



Obrázok 10.3

- Opláchnite obe časti čistou vodou a zaistite plavákový ventil späť na veku pomocou silikónového uzáveru plavákového ventilu. **[Obrázok 10.4]**



Obrázok 10.4

5. Dôkladne osušte.
6. Vždy vráťte vnútornú nádobu do tlakového hrnca pred zapojením do zásuvky alebo zapnutím.

- Pred vložením do tlakového hrnca sa uistite, že je vonkajšie dno vnútorného hrnca suché.

Čistenie kondenzačnej nádoby

1. Odstráňte kondenzačnú nádobu uchopením každej strany palcom a ukazovákom a vytiahnutím z tlakového hrnca. **[Obrázok 10.5]**



Obrázok 10.5

Poznámka: Neťahajte za kondenzačnú nádobu.

2. Umyte kondenzačnú nádobu ručne mydlom a vodou alebo v hornom koši umývačky riadu. Dôkladne osušte.
3. Kondenzačnú nádobu vráťte späť. **[Obrázok 10.6]**

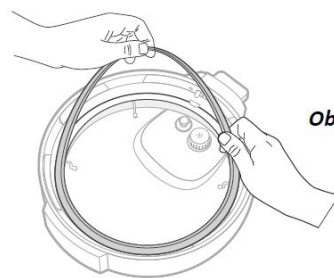


Obrázok 10.6

Poznámka: Pred varením v tlakovom hrnci vždy vložte kondenzačnú nádobu. Nepoužívajte tlakový hrniec bez nasadenej kondenzačnej nádoby.

Čistenie tesniaceho krúžku

1. Odstráňte tesniaci krúžok vytiahnutím okraja silikónu zo stojana na tesniace krúžky. **[Obrázok 10.7]**

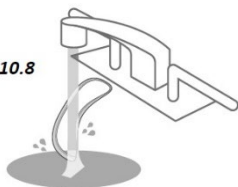


Obrázok 10.7

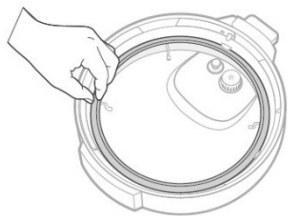
Poznámka: Uistite sa, že tesniaci krúžok nemá žiadne deformácie alebo trhliny. Ak je tesniaci krúžok poškodený, kontaktujte zákaznícku podporu.

2. Tesniaci krúžok umyte ručne mydlom a vodou alebo v hornom koši umývačky riadu. Dôkladne osušte. **[Obrázok 10.8]**

Obrázek 10.8



3. Vložte tesniaci krúžok späť tak, že ho pevne zatlačíte do stojana na tesniace krúžky, aby ste zabránili deformácii. Tesniaci krúžok by mal tesne zapadnúť do stojana na tesniace krúžky a nemal by pri zdvíhaní veka vypadnúť. [Obrázok 10.9]



Obrázek 10.9

Odstránenie pretrvávajúceho zápachu

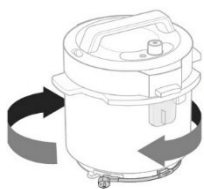
1. Uistite sa, že sú všetky časti veka nainštalované vo veku. Vid' sekcia Čistenie vnútorného hrnca, veka, častí veka a naparovacej mriežky.
2. Do vnútornej nádoby pridajte 250 ml vody a 250 ml octu.
3. Zvoľte PRESSURE COOK a pomocou tlačidiel – alebo + nastavte čas na 5–10 minút.
4. Stlačte tlačidlo ŠTART pre zahájenie varenia. Tlakový hrniec raz pípne a potom sa spustí.
5. Po ukončení funkcie varenia tlakový hrniec 10-krát pípne.
6. Ak chcete rýchlo uvoľniť tlak, prepnite prepínač pre uvoľnenie pary do polohy „Vent“.

Poznámka: Plavákový ventil klesne, aby signalizoval, kedy bol tlak úplne uvoľnený.

7. Otočte vekom proti smeru hodinových ručičiek a zdvihnutím ho otvorte.
8. Pomocou chňapiek opatrne vyberte vnútornú nádobu. Vylejte zmes vody a octu.
9. Nechajte vnútornú nádobu vychladnúť a potom ju osušte mäkkou utierkou.

Skladovanie

1. Vyčistite a osušte tlakový hrniec a všetky jeho časti.
2. Vložte vnútornú nádobu a naparovaciu mriežku do tlakového hrnca. Zatvorte veko tlakového hrnca a otočením zaistíte na mieste.
3. Omotajte napájací kábel v smere hodinových ručičiek okolo základne tlakového hrnca a zaveste sponu napájacieho kábla na háčik pre kábel. [Obrázok 10.10]



Obrázek 10.10

4. Tlakový hrniec skladujte vo zvislej polohe. Navrch tlakového hrnca nič nekladte.

ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV

Problém	Možné riešenie
Zo strany veka uniká para.	Tesniaci krúžok môže chýbať alebo nie je zaistený. Otvorte veko a pevne zatlačte na tesniaci krúžok, aby sa zaistil v držiaku na tesniace krúžky. Vid' sekcia Starostlivosť a údržba.
	Na tesniacom krúžku môžu byť prilepené zvyšky jedla. Vyčistite tesniaci krúžok. Vid' sekcia Starostlivosť a údržba.
	Veko nie je správne uzavreté. Otvorte a zatvorte veko a uistite sa, že je veko správne zaistené na svojom mieste. Vid' sekcia Veko tlakového hrnca.
	Tesniaci krúžok môže byť skrútený alebo zlomený. Kontaktujte zákazníčku podporu.
Občas sa ozve cvaknutie.	Okraj vnútornej nádoby môže byť pokrútený. Kontaktujte zákazníčku podporu.
	Spodná vonkajšia strana vnútornej nádoby môže byť mokrá. Vysušte vonkajšiu časť vnútornej nádoby.
Veko sa ťažko zatvára a zaistuje.	Tlaková doska sa môže spínať, keď sa teplota vo vnútri tlakového hrnca zvyšuje. To je normálne.
	Tesniaci krúžok nemusí byť správne nainštalovaný. Otvorte veko a pevne zatlačte na tesniaci krúžok, aby sa zaistil v stojane na tesniace krúžky. Vid' sekcia Starostlivosť a údržba.
Vnútorná nádoba je prilepená k veku alebo sa veko ťažko dáva dole.	Plavákový ventil môže byť zaseknutý v hornej polohe. Zatlačte plavákový ventil dole pomocou dlhého náčinia.
	Presuňte prepínač pre uvoľnenie pary do polohy „Vent“, aby ste umožnili uvoľnenie prípadného tlaku a potom otvorte veko.
Para tryská z ventilu na uvoľňovanie pary, keď je prepínač na uvoľňovanie pary v polohe „Seal“.	Uvoľnite všetok tlak a jemne poklepte dlhým náradím na ventil pre uvoľňovanie pary. Pred opätovným použitím tlakového hrnca otvorte veko a vyčistite plavákový ventil a jeho okolie.
	Vo vnútornej nádobe nemusí byť dostatok tekutiny. V prípade potreby pridajte tekutinu.
	Snímač tlaku nemusí správne fungovať. Kontaktujte zákazníčku podporu.
	Ventil na uvoľňovanie pary nemusí byť správne utesnený. Bezpečne posuňte prepínač pre uvoľnenie pary do polohy „Vent“ a späť do polohy „Seal“.

Problém	Možné riešenie
Plavákový ventil sa nedvíha.	Na plavákovom ventilu alebo silikónovom uzávere plavákového ventilu môžu byť zvyšky jedla. Dôkladne vyčistite plavákový ventil a uzáver a vykonajte skúšobnú prevádzku. Viď sekcia Starostlivosť a údržba.
	Vo vnútornej nádobe nemusí byť dostatok tekutiny. V prípade potreby pridajte do vnútornej nádoby tekutinu a skontrolujte, či sa dno vnútornej nádoby nepripaľuje.
	Plavákový ventil môže byť zablokovaný uzamykacím mechanizmom veka. Dvakrát kliknite na plavákový ventil dlhým náradím. Ak plavákový ventil neklesne, vypnite tlakový hrniec a kontaktujte zákaznícku podporu.
	Vnúterná nádoba, plavákový ventil, silikónový uzáver alebo výhrevné teleso môžu byť poškodené alebo chýbať. Kontaktujte zákaznícku podporu.
Po pripojení tlakového hrnca do elektrickej zásuvky nie je na displeji nič vidieť.	Zástrčka nemusí byť poriadne zapojená do tlakového hrnca alebo do elektrickej zásuvky. Uistite sa, že je zástrčka zapojená správne. Ak je zástrčka poškodená, kontaktujte zákaznícku podporu.
	Zásuvka nemusí mať napájanie. Skúste inú zásuvku.
	Poistka tlakového hrnca mohla byť spálená. Kontaktujte zákaznícku podporu.
Počas cyklu varenia uniká malé množstvo pary alebo syčí z ventilu na uvoľňovanie pary.	Prepínač pary môže byť v polohe „Vent“. Presuňte prepínač do polohy „Seal“.
	Tlakový hrniec môže regulovať pretlak. To je normálne.
Na displeji sa zobrazí chybový kód „C7“ alebo „NoPr“.	Vykurovacie teleso nemusí fungovať. Kontaktujte zákaznícku podporu.
	Vo vnútornej nádobe nemusí byť dostatok tekutiny. V prípade potreby pridajte tekutinu.
	Vypínač pary nemusí byť v polohe „Seal“.
Na displeji sa zobrazí kód chyby „Lid“.	Veko nemusí byť úplne utesnené. Odstráňte veko, nasadte ho späť a uistite sa, že je bezpečne umiestnené. Viď sekcia Veko tlakového hrnca
	Nepoužívajte veko tlakového hrnca s funkciou varenia „Sauté“. Ak je zvolená funkcia varenia „Sauté“, zložte veko.

Problém	Možné riešenie
Na displeji sa zobrazí kód chyby „E1“, „E2“, „C6H“ alebo „C6L“.	Snímač tlaku môže byť chybný. Kontaktujte zákaznícku podporu.
Na displeji sa zobrazí kód chyby „PrSE“.	Počas funkcie varenia bez použitia tlaku sa nahromadil tlak. Presuňte prepínač pre uvoľňovanie pary do polohy „Vent“ alebo zložte veko, pokiaľ nie je na varenie potrebné.
Na displeji sa zobrazí chybový kód „Food burn“.	Vo vnútornej nádobe nemusí byť dostatok tekutiny. Uistite sa, že plavákový ventil je v dolnej polohe a že je uvoľnený tlak. Otvorte veko a skontrolujte dno vnútornej nádoby.
	Na dne vnútornej nádoby môže byť zistená vysoká teplota. Tlakový hrniec automaticky zníži teplotu, aby nedošlo k prehriatiu.
	Usadeniny škrobu na dne vnútornej nádoby mohli spôsobiť nerovnomerné zahrievanie. Vypnite tlakový hrniec, uvoľnite zodpovedajúcim spôsobom tlak a skontrolujte dno vnútornej nádoby.

Ak váš problém nie je uvedený vyššie, kontaktujte zákaznícku podporu.