

Automatický tlakový hrnec - multifunkční
Automatický tlakový hrniec - multifunkčný
Multifunction pressure pot
Automata befőzödény öntőcsappal



Návod k použití
Návod na použitie
Instruction booklet
Használati utasítás

DO42707PP

DOMO

ZÁRUKA

Na tento spotřebič poskytujeme záruku na nedostatky, které jsou označeny jako výrobní chyby nebo chyby materiálu. Záruční doba 2 let začíná dnem prodeje. Práva z vadného plnění uplatňuje kupující u prodávajícího na adrese jeho provozovny, v níž je přijetí reklamace možné s ohledem na sortiment prodáváného zboží, případně i v sídle nebo místě podnikání. Za okamžik uplatnění reklamace se považuje okamžik, kdy prodávající obdržel od kupujícího reklamované zboží. Reklamaci lze také uplatnit v servisním středisku na adrese:

Domo-elektro s.r.o. Na Kobyle 783, 34506 Kdyně viz www.domo-elektro.cz tel. 379 789 684 nebo na servis@domo-elektro.cz, tel. 379 422 550

Pro rychlé a bezproblémové vyřízení reklamace doporučujeme přiložit k reklamaci doklad o koupi a průvodní dopis s popisem závady a zpáteční adresou s telefonickým kontaktem.

ZÁRUKA

Na tento spotřebič poskytujeme záruku na nedostatky, ktoré sú označené ako výrobné chyby alebo chyby materiálu. Záručná doba 2 roky začína dňom predaja. Práva z chybného plnenia uplatňuje kupujúci u predávajúceho na adrese jeho prevádzky, v ktorej je prijatie reklamácie možné s ohľadom na sortiment predáváného tovaru, prípadne aj v sídle alebo mieste podnikania. Za okamih uplatnenia reklamácie sa považuje okamih, kedy predávajúci dostal od kupujúceho reklamovaný tovar. Reklamáciu možno tiež uplatniť v servisnom stredisku na adrese:

Domo-elektro s.r.o., Na Kobyle 783, 34506 Kdyně pozri www.domo-elektro.cz tel. 379 789 684 alebo na servis@domo-elektro.cz, tel. 379 422 550

Pre rýchle a bezproblémové vybavenie reklamácie odporúčame priložiť k reklamácii doklad o kúpe a sprievodný list s popisom závady a spätočnou adresou s telefonickým kontaktom.

WARRANTY

This appliance has a two year warranty period. During this period the manufacturer is responsible for any failures which are the direct result of construction failure. When these failures occur the appliance will be repaired or replaced if necessary. The warranty will not be valid when the damage to the appliance is caused by wrong use, not following the instructions or repairs executed by a third party. The warranty will only be valid if the warranty application has been completed by the dealer at the time of purchase. All parts, which are subject to wear, are excluded from the warranty.

GARANTIE

Die Garantie für dieses Gerät beträgt 2 Jahr ab dem Kaufdatum. Während dieser zweijährigen Garantie trägt der Verteiler die Verantwortung für Mangel, die eindeutig auf Material- oder Konstruktionsfehler zurück-zuführen sind. Wenn es solche mangel gibt, wird das Gerät, wenn notwendig, ersetzt oder repariert. Das Recht auf Garantie erlischt, wenn die Mängel auf eine unangemessene Anwendung, die Nichtbefolgung der Gebrauchsanleitungen oder eine Reparatur von einer dritten Partei zurückzuführen sind. Die Garantie gilt nur, wen der Garantieschein beim Kauf vom Einzelhändler abgestempelt und unterschrieben worden ist. Alle Teile, dem Verschleiß ausgesetzt sein, sind nicht in der Garantie eingeschlossen.

GARANTII

Käesoleval seadmel on kaheaastane garantiiaeg. Selle aja vältel kohustub tootja kõrvaldama kõiki defektid, mille on otseselt põhjustanud ehituslikud puudused. Nende defektide esinemise korral remonditakse või asendatakse seade vastavalt vajadusele. Garantii ei kehti, kui seadme kahjustuse on põhjustanud vale kasutus, kasutusjuhiste mittejärgimine või kolmanda osapoole teostatud remont. Garantii kehtib ainult juhul, kui müüja on seadme ostmisel täitnud garantiikaardi. Garantii ei kata kuluvaid osi.

Model

DO42707PP

Naam/Name/Jméno

Adres/Address/Adresa

Aankoopdatum/Kaufdatum/Datum prodeje

Datum nákupu,podpis a razítko / Date, signature, stamp

Tel :

* Jméno kupujícího, adresu a tel.spojení je nutno vyplnit pokud si zákazník přeje zaslání opraveného přístroje domů. Bez úplného vyplnění všech ostatních údajů v záručním listu nebude možno Vaši reklamaci včas vyřídit.

INFORMACE O RECYKLACI ODPADU

Symbol na přístroji či na jeho obalu znamená, že s tímto výrobkem není možno nakládat jako s běžným domovním odpadem, nýbrž musí být odevzdán na místech určených ke sběru a likvidaci elektrických a elektronických zařízení.

Dodržením tohoto doporučení chráníte životní prostředí a zdraví spoluobčanů. Více informací o možnostech likvidace nebezpečného odpadu obdržíte na obecních nebo městských úřadech, sběrných dvorech nebo v prodejně, kde jste přístroj zakoupili. Obalové materiály jsou recyklovatelné, nakládejte s nimi podle předpisů pro životní prostředí.



INFORMÁCIE O RECYKLÁCI ODPADU

Symbol na prístroji alebo na jeho obale znamená, že s týmto výrobkom nie je možné nakladať ako s domovým odpadom, ale musí byť odovzdaný na miestach určených k zberu a likvidácii elektrických a elektronických zariadení.

Dodržaním tohto odporúčania chránite životné prostredie a zdravie spoluobčanov. Viac informácií o možnostiach likvidácie nebezpečného odpadu obdržíte na obecných alebo mestských úradoch, zberných dvoroch alebo v predajni, kde ste prístroj zakúpili. Obalové materiály sú recyklovateľné, nakladajte s nimi podľa predpisov pre životné prostredie.



RECYCLING INFORMATION

This symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it must be brought to the applicable collection point for recycling of electrical and electronic equipment.

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

The packaging is recyclable. Please treat package ecologically.



RECYCLING INFORMATIONEN

Dieses Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss.

Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben. Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.

INFORMATIONS CONCERNANT LE RECYCLAGE

Ce symbole présent sur le produit ou sur son emballage indique que l'appareil ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Au contraire, il doit être rapporté au point de collecte pour recyclage des appareils électriques et électroniques. En veillant à l'élimination en bonne et due forme de l'appareil, vous contribuez à la prévention de potentielles conséquences négatives sur l'environnement et la santé, qui pourraient découler d'une élimination incorrecte. Pour de plus amples informations concernant le recyclage de cet appareil, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

L'emballage est recyclable. Veuillez traiter l'emballage de façon écologique

BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- Tento přístroj je složité elektromechanické zařízení, věnujte prosím pozornost těmto pokynům Při používání dbejte všeobecných i následujících bezpečnostních předpisů.
- Děti si nesmí hrát s ochrannými fóliemi ani reklamními polepy.
- Tento spotřebič mohou používat osoby starší 16 let. Osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi, nebo nedostatkem zkušeností a znalostí jen pokud jsou pod neustálým dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti bez dozoru.
- Tento spotřebič nesmějí používat děti. Spotřebič a jeho přívodní kabel vždy udržujte mimo dosah dětí. Děti si s přístrojem nesmí hrát.
- Zástrčku (přívodní kabel) zapojujte vždy jen do zásuvky, která je bez vad a nainstalována, uzemněna v souladu se všemi místními normami.
- Přívodní kabel je vyroben záměrně kratší, aby se předešlo riziku jeho zamotání nebo zakopnutí o něj. **NIKDY NEPOUŽÍVEJTE PRODLUŽOVACÍ KABEL.**
- Tento přístroj nesmí být používán s žádnou externí součástí (např. časovač ...) ani jiným neoriginálním příslušenstvím ani ovládním. Takové používání neoriginálních částí může způsobit zkrat/požár.
- Některé části spotřebiče mohou být během používání horké, proto buďte velmi opatrní a dbejte správného používání.
- Elektrický kabel nenechávejte viset přes hranu stolu, nebo pracovního pultu a nedovolte. Nedovolte, aby kabel přišel do styku s horkými plochami, tak aby se nepoškodil.
- Nikdy nepoužívejte přístroj s poškozeným kabelem, nebo zástrčkou, nebo pokud je přístroj poškozený a nepracuje správně. V takovém případě předejte přístroj do nejbližšího odborného servisu ke kontrole a opravě. Nepokoušejte se ho opravovat sami doma.
- Přístroj nepoužívejte na místech s vysokou vlhkostí nebo při vysoké okolní teplotě. Nikdy neumísťujte přístroj do blízkosti plynového, nebo elektrického sporáku, či trouby, ani do blízkosti jiného zdroje tepla.
- Přístroj vždy používejte pouze na stabilním, suchém a rovném místě a zajistěte, aby kolem přístroje byl dostatek volného místa (alespoň 20 cm od stěn).
- Nikdy neponořujte spotřebič ani přívodní kabel se zástrčkou do vody. Při namočení hrozí riziko poranění el. proudem.
- Zanedbaná údržba zkracuje životnost a efektivitu spotřebiče. Pokud je přístroj velmi zanedbaný, tak může hrozit i riziko poranění obsluhy.
- Přístroj je vyroben a navrhnut jen pro domácí použití. Výrobce ani prodejce nenese odpovědnost za rizika vzniklá nesprávným používáním či v nesprávných podmínkách.
- Nikdy nenechávejte zapojený a spuštěný přístroj bez dozoru. Vždy když skončíte nebo se chystáte přístroj čistit, tak ho vypněte a vypojte z el. sítě.

- Nikdy přístroj neumísťujte do blízkosti vody a jiné kapaliny. Vodu lijte vždy jen do nádoby hrnce a buďte při tom opatrní. Pokud přístroj nepoužíváte, tak v hrnci nádobě nenechávejte žádnou tekutinu.

POZOR: Obsah v hrnci bývá velmi horký a pod tlakem, případné vylití či vyprsknutí může způsobit popáleniny. Přístroj a jeho přívodní kabel držte mimo dosah dětí.

Nikdy nenechávejte ležet kabel volně přes hranu stolu, aby nehrozilo strhnutí přístroje.

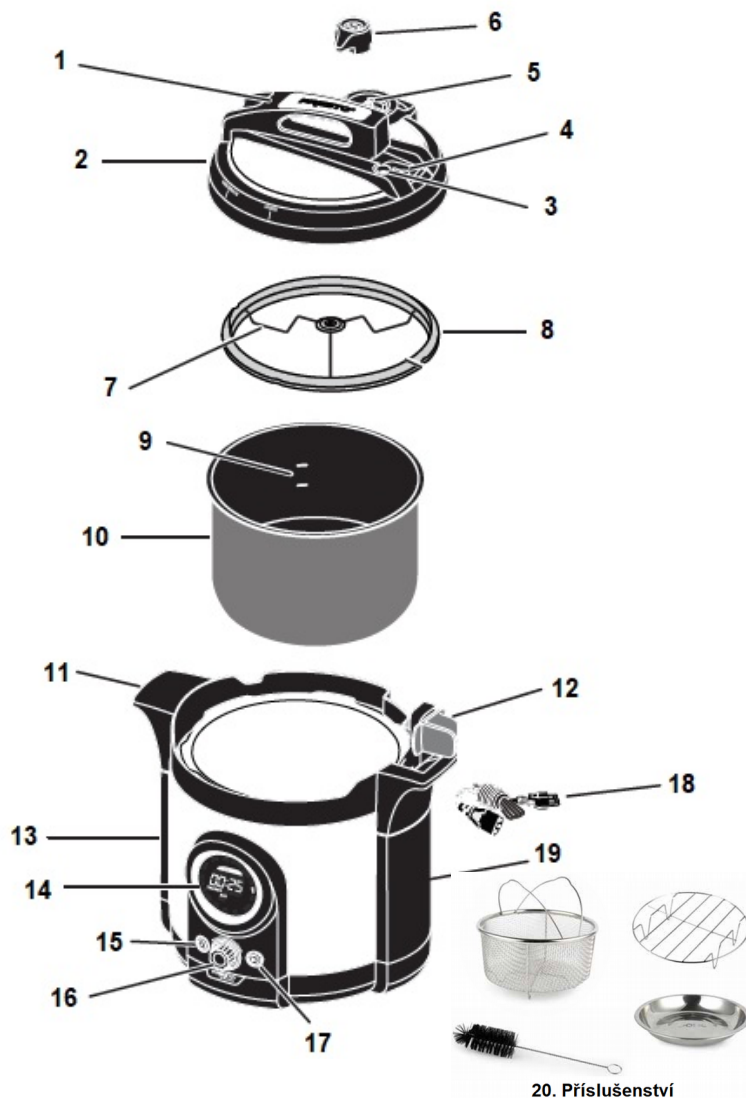
- Před každým použitím zkontrolujte tlakový upouštěcí ventil a jeho kovový filtr, vše musí být plně průchodné. Ventil vyjměte a vyčistěte z něj i z kovového sítka na víku veškeré nečistoty (viz pokyny k čištění).
- Vždy nejdříve zapojte kabel do přístroje k zařízení a poté zapojte kabel do zásuvky elektrické sítě. Při vypojení nejdříve přístroj vypněte (tlačítko Storno/X) a poté vytáhněte zástrčku z el. sítě.
- Pokaždé když přístroj nepoužíváte, chystáte se ho čistit nebo rozebírat, tak nejdříve předtím přístroj vypněte a vypojte z el. sítě.
- Používejte pouze originální příslušenství. Jakékoli jiné by mohlo způsobit poškození přístroje nebo dokonce poranění obsluhy.
- Nepoužívejte v blízkosti hořlavých látek, výbušnin ani v jiných místech, kde by elektrický výboj mohl způsobit vznik požáru.
- Nesnažte se otevřít hrnec dříve, než je uvolněn veškerý vnitřní tlak. Zelený bezpečnostní plovoucí odvzdušňovací ventil musí být zapadlý a z tlakového ventilu by neměla tryskat pára, jediné tehdy to znamená, že uvnitř hrnce už není žádný tlak a lze otevřít bezpečně víko. Otvírání by mělo jít lehce jako při zavírání. Pokud něco drhne, může to znamenat, že uvnitř je stále tlak. Nikdy násilím neotvírejte víko tlakového hrnce. **Jakýkoli tlak uvnitř je nebezpečný.**
- Při případné manipulaci s hrncem obsahující horké suroviny buďte extrémně opatrní. Vždy k tomu použijte držadla a nedotýkejte se horkých povrchů (víka).
- Pro zajištění správné funkce s dokonalými výsledky je potřeba pravidelně kontrolovat těsnění. Pokud je těsnění ztvrdlé, překroucené prasklé nebo jinak deformované, tak jej vyměňte za nové. Používejte vždy jen originální těsnění.
- Nikdy vnitřní nádobu nepřepĺnujte nad vyznačenou rysku 2/3 objemu. Avšak při vaření potravin, které pění nebo expandují jako rýže, lusky, fazole, hrách, čočka, sušená zelenina atd nikdy neplňte více než na 1/2 objemu nádoby! Přepĺnění může způsobit riziko zablokování tlakového ventilu a tím vzniku přetlaku.
- **POZOR:** Při vaření potravin jako suché fazole, hrách nebo čočka je doporučujeme nejdříve namočit. Během vaření mají tyto potraviny tendenci k pění a mohly by způsobit zablokování odvzdušňovacího potrubí. Nikdy nevařte pod tlakem jablka, brusinky, rebarboru, těstoviny a sušené polévkové směsi.
- Tento přístroj pracuje a vaří pod tlakem. Nesprávné použití může mít za následek opáření. Před použitím se vždy ujistěte, že je tlakový hrnec řádně sestavený a zavřený. Viz pokyny „**POUŽITÍ**“.
- Nepoužívejte tlakový hrnec pro fritování/smažení pod tlakem.

- Příklad nikdy nepoužívejte pro tlakové vaření s olejem (fritování s víkem).
- Neodstraňujte ocelový kruh ve víku, který drží silikonové těsnění. Pokud je ocelový kruh poškozen, okamžitě přestaňte přístroj používat a vyměňte jej.

TENTO MANUÁL SI USCHOVEJTE I PRO POZDĚJŠÍ POTŘEBY NAHLÉDNUTÍ.

ČÁSTI

1. Rukojeť víka
2. Značení uzamčení víka
3. Zelená plovoucí pojistka (bezpečnostní ventil)
4. Otvor na čidlo
5. Vyústění tlakového ventilu
6. Páka ventilu pro nastavení/uvolnění tlaku
7. Ocelový kruh napnutí těsnění
8. Těsnění víka
9. Rysky naplnění nádoby
10. Vnitřní hrnec/nádoba
11. Rukojeť
12. Zelená pojistná uzávěra
13. Opláštění těla přístroje
14. Displej
15. Tlačítko „storno“ / přerušení
16. Otočný ovladač funkcí
17. Tlačítko „start“ / spuštění
18. Odnímatelný přívodní kabel
19. Zdířka na připojení přívodního kabelu
20. Příslušenství na vaření

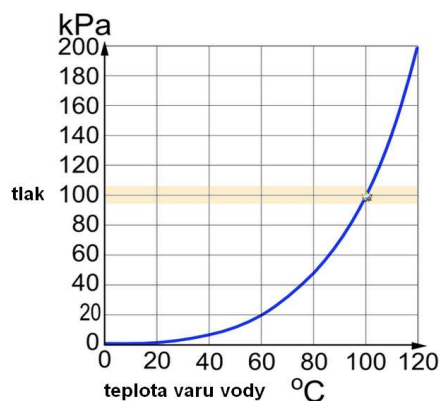


Podstata vaření tlakového hrnce:

Běžný atmosferický tlak je cca 100 kPa a teplota varu vody při běžném tlaku je 100 °C. V tlakovém hrnci lze dosáhnout zvýšeného tlaku až o dalších 70 kPa (dle nastavení). Vyšším tlakem lze dosáhnout vyšší teploty vaření a to 110 až 120 °C.

Kratší doba vaření zamezuje ztrátě chuti a nutričních hodnot. Vyšší teplota vaření výrazně spoří čas a energii.

Čím vyšší teplota, tím rychleji se potravina uvaří. Každých 10 °C, o které se navýší teplota varu vody, zrychluje chemickou reakci v potravinách 2x – 3x.



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

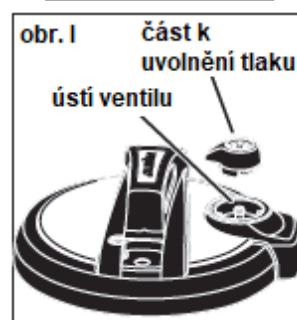
- Před používáním hrnec vybalte z ochranných a obalových fólií. Pozor: plastové sáčky a folie zlikvidujte a držte mimo dosah dětí. Folie a sáčky by mohly být pro děti nebezpečné, hrozí riziko zadušení nebo vdechnutí.
- Hrnec je dodán kompletně sestavený, proto bude potřeba při prvním použití odemknout zelený bezpečnostní uzávěr a otevřít víko.
- Přístroj postavte na povrch, který se snadno čistí. Povrch by měl být také tepelně odolný. Neumísťujte spotřebič na neošetřený dřevěný povrch.
- Před použitím rozeberte části ventilu a zkontrolujte/ vyčistěte je podle pokynů.

DŮLEŽITÉ INFORMACE Před vložením varné nádoby do těla hrnce se vždy ujistěte, aby její spodní část i ohřívací deska (včetně vztlakového čidla) uvnitř hrnce (obr. H) byly čisté.

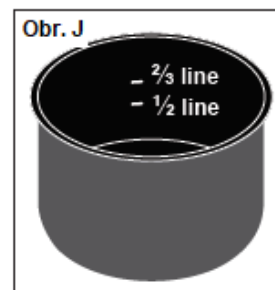


POZOR: aby se zabránilo úrazu elektrickým proudem, nikdy nepoužívejte přístroj bez vnitřní vyjímatelné nádoby. Před vložením nádoby se ujistěte, aby její vnější strana byla zcela suchá.

- Před zavřením a spuštěním vždy zkontrolujte tlakový ventil a kovové sítko. Pro správnou kontrolu musíte odejmout horní část ventilu (tuhle nahoru) a víko přidrže proti světlu tak, abyste mohli zkontrolovat průchodnost vyústění ventilu.(obr. I). Pokud přes ventil není vidět, tak je ucpaný a je potřeba ho pročistit. V tom případě vyjměte železnou rozporu s těsněním víka a ventil i jeho sítko očistěte tak, aby byl plně průchodný.



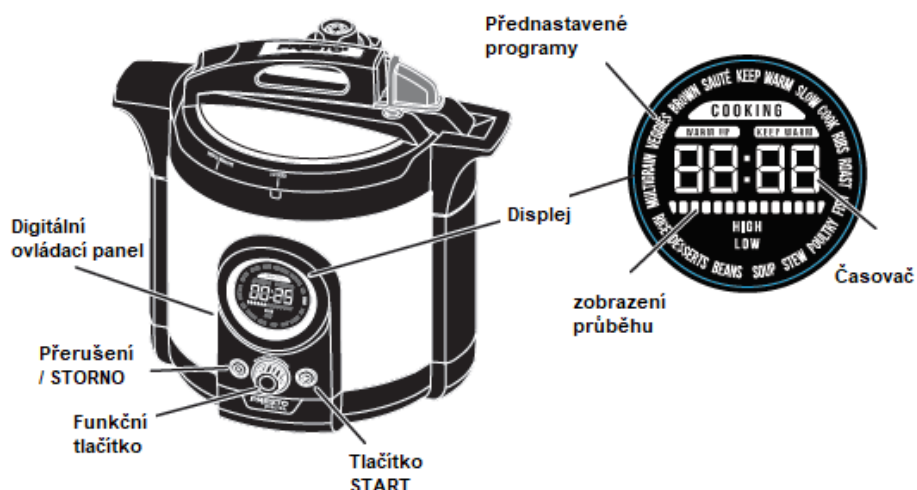
- Před vařením vždy zkontrolujte, zda je kovový rám včetně těsnění správně nasazen na víko tlakového hrnce. Ujistěte se, že jste nádobu na vaření nepřeplnili. Při vaření většiny jídel neplňte přes rysku 2/3. Při vaření potravin, které pěňí nebo expandují jako rýže, lusky, fazole, hrách, čočka, sušená zelenina, nikdy neplňte více než na 1/2 objemu nádoby! Pro větší přehled jsou na nádobě rysky plnění 2/3 i 1/2 na (obr. J).
- Při každém vaření je nutné do hrnce přidat tekutinu, aby se obsah nepřipaloval (alespoň 1 šálek vody do nádoby).
- Při tlakovém vaření suchých fazolí, hrášku a čočky vždy dodržujte speciální postup (nejlépe předmočit). Během vaření mají tyto potraviny tendenci pěňit a kypět, což by mohlo způsobit zablokování tlakového ventilu.
- Nikdy nepoužívejte tlakové vaření na jablka, brusinky, rebarboru, obiloviny, těstoviny, rozkrájený hrách a sušené polotovary polévek. Tyto potraviny mají tendenci pěňit, pěňa a její rozstříkování mohou zablokovat odvědušňovací otvor ventilu nebo plovoucí ventil (jistící) proti otevření.
- Pokud jste vařili pod tlakem suroviny jako jsou fazole, hrášek, čočka, obiloviny nebo potraviny, které jsou tekuté (např. polévka, omáčky a guláš), tak vždy nechte samovolně vychladnout (**nesnažte se odtlakovat rychle**).
- Před otevřením víka si vždy ověřte, zda je zelená plovoucí pojistka (ventil) odvědušňování zcela dole. **Pokud je hrnec zapnutý, a uvnitř stále tlak, tak hrozí riziko popálenin a/nebo poškození majetku. Je-li zelená plovoucí pojistka dole, tak ještě zkontrolujte, zda při otočení páky ventilu pro uvolnění tlaku do polohy STEAM OUT netryská žádná pára.**



VAROVÁNÍ! Při vaření potravin s vyšším obsahem tuku (jako je tučné maso, drůbež s kůží) nebo hustších pokrmů (jako jsou dušené maso, omáčky, těžké polévky, čočka, rýže či ječmen) je možné, že i po uvolnění veškerého tlaku může z obsahu nádoby prskat pára. Při vaření takových tučných a hustých pokrmů je potřeba vždy po upuštění tlaku ještě před otevřením víka obsah „promíchat“ a tím teplotu rozmělnit. Nejsnáze toho docílíme lehkým naklápěním hrnce ze strany na stranu.

POUŽITÍ (ovládací panel)

Jakmile přístroj zapojíte do el. sítě, tak se ozve krátké pípnutí a na displeji se rozsvítí všechny možnosti programů. Možnost KEEP WARM bude blikat. Takto je hrnec připraven a je v pohotovostním režimu.



OVLÁDACÍ FUNKČNÍ TLAČÍTKO

Otočný knoflík slouží k výběru přednastavených programů, které jsou zobrazeny po obvodu displeje. Tento otočný knoflík slouží i k následnému nastavení času. Při výběru (otáčením) knoflíku bude vždy aktuálně vybraný program blikat.

Tlačítko START

Jakmile máte vybraný program a nastavený čas, tak tímto tlačítkem spustíte (potvrdíte) vaření.

HIGH = vysoký tlak - vysoká teplota: (58 ~ 70 kPa) = 115 °C (± 4 °C)

LOW = nízký tlak – nízká teplota: (38 ~ 45 kPa) = 105 °C (± 4 °C)

ZOBRAZENÍ AKTUÁLNÍHO STAVU

Jakmile jste stiskli tlačítko START, tak se spustilo vaření a program se celkově spustil. Při tom bude na displeji průběžně svítit aktuální průběh (ikonky):

WARM UP (nahřívání), COOKING (vaření), KEEP WARM (udržení teploty).

Tlačítko přerušení, STORNO

Tímto tlačítkem můžete kdykoli přerušit jakoukoli fázi programu. Ať už je to při vaření nebo udržování teplého pokrmu, stačí jednoduše stisknout tlačítko STORNO a přístroj se navrátí do pohotovostního režimu.

ČASOVAČ

- Při nastavení tlakového vaření se počítá čas až od doby dosažení požadovaného tlaku. Odpočítávání času automaticky začne až při dosažení daného tlaku.
- Při nastavení „slow cook“ pomalého vaření se nastavený čas odpočítává rovnou od zapnutí.
- Při nastavení restování „SAUTE/BROWN“ se začíná nahřívát ihned a čas běží od 0.

Je-li přístroj v režimu KEEP WARM (udržení teploty), tak čas běží od 0 nahoru a tím značí dobu, jak dlouho už se pokrm udržuje teplý.

Průběh a jeho zobrazení

Během nahřívání se bude ukazatel průběhu (čárky na displeji) posouvat ze strany na stranu – to značí, že se přístroj nahřívá a topí.

Jakmile se dosáhne tlaku/teploty, tak začne proces vaření. Část zobrazení průběhu (čárky) zůstane svítit. To se bude v průběhu prodlužovat, aby odpovídala době vaření (např. pokud uplyne 15 minut 20minutového programu, bude 75% proužků svítit).

TLAKOVÉ nebo POMALÉ (SLOW) vaření = nastavení

Tlakové i pomalé vaření má možnost nastavení teploty HIGH a LOW. Bez ohledu na to, jaký druh vaření máte zvolené, tak se symbol předvolené teploty zobrazí na spodní polovině displeje.

Funkce KEEP WARM (udržení teploty)

Po uplynutí nastaveného času vaření se hrnec automaticky přepne do režimu udržování teploty. V režimu udržování teploty se rozsvítí KEEP WARM a časovač začne odpočítávat od nuly a tím informuje o době, jak dlouho už je vařeno.

Na hrnci je přednastavené automatické vypnutí udržení teploty po 4 hodinách.

Kdykoli však můžete udržování teploty přerušit stiskem tlačítka STORNO/X.

Udržení teploty cca 67°C +/- 3°C

Funkce KEEP WARM může být zapnuta kdykoli když potřebujete jídlo v hrnci přihřát.

Funkci vyberte otočným ovladačem a poté potvrďte tlačítkem START.

Pomalé vaření (SLOW COOK)

Vaří se bez tlaku, proto musí být tlakový ventil v boční otevřené poloze „STEAM OUT“. Teplota pomalého vaření je 85° C až 95°C.

Funkci pomalého vaření si vyberte pomocí otočného ovladače. Otáčejte dokud na displeji nebude blikat SLOW COOK. Dalším otáčením máte na výběr ze 2 možností a to:

Volba LOW = přednastaveno na 8 hodin pomalého vaření (při +/- 85 °C)

Volba HIGH = přednastaveno na 4 hodiny pomalého vaření (při +/- 95°C)

Přednastavený čas si můžete ještě samostatně upravit po 30 minutových krocích. Na vybrané pozici SLOW COOK stiskněte otočný knoflík a začne blikat přednastavený čas, který můžete následným otáčením knoflíku měnit po 0,5 hodinách.

Nejdelší čas pomalého vaření lze nastavit na 9,5 hodiny a nejméně lze jen 30 minut. Jakmile je čas nastaven, tak potvrďte tlačítkem START a program spustíte.

Po spuštění programu se na displeji zobrazí informativně COOKING a časovač se začne ihned odpočítávat = to značí, že se ihned začalo vařit.

TLAKOVÉ VAŘENÍ A JEHO PROGRAMY

Hrncel má přednastaveno 12 programů na tlakové vaření, všechny programy svítí na displeji. Programy si lze jednoduše vybírat otáčením středního knoflíku.

Poznámka: Program VEGGIES má 2 různá nastavení teploty(=tlaku): LOW x HIGH

Jakmile máte program vybraný, tak na displeji začne blikat jeho název včetně jeho předvolené teploty (= tlaku), už stačí jen potvrdit tlačítkem START a spustit.

Poznámka: toto neplatí pro funkce KEEP WARM, BROWN nebo SAUTÉ, které nejsou přednastaveny jako kompletní programy.

Funkce BROWN (restování 1) = speciální funkce, kterou lze spustit s otevřeným víkem. Hrncel bude hřát naplno a vy na dně můžete restovat cibulku nebo maso.

Tento program doporučujeme používat max na 5 minut a vždy přitom suroviny míchat. Jakmile máte orestováno, program přerušte tlačítkem STORNO/X a následně přidejte další suroviny s tekutinou, přikryjte víkem a postupujte dále dle receptu/návodů.

Funkce SAUTE (restování 2) = speciální funkce, kterou lze spustit s otevřeným víkem. Lze použít tehdy, když je výsledný pokrm na konci stále moc řídký a je potřeba z něj odpařit přebytečnou tekutinu. Přitom musíte být u hrnce a suroviny míchat, otáčet.

Jakmile je dostatečně zahuštěno/osmaženo, program přerušte tlačítkem STORNO/X

Vzhledem k velké rozmanitosti surovin nelze programy přednastavit přesně na všechny vaše požadavky, proto si může přednastavený čas upravit ručně.

Pokud myslíte, že je potřeba čas změnit, tak stiskněte otočný ovládací knoflík, a tím začne blikat výchozí čas vaření. Pootočením čas prodlužujete nebo snižujete. Dalším stiskem nebo stiskem tlačítka START program aktivujete.

POZNÁMKA: Pokud jste omylem nastavili špatný čas, tak program zrušte tlačítkem STORNO/X a zkuste to znovu.


PROGRAM	ČAS	TLAK/teplota
ŽEBRA (ribs)	25 minut	HIGH
PEČENĚ (roast)	45 minut	HIGH
RYBY (fish)	2 minuty	LOW
DRŮBEŽ (poultry)	10 minut	HIGH
DUŠENÍ (stew)	12 minut	HIGH
POLÉVKY (soup)	15 minut	HIGH
LUŠTĚNINY (beans)	8 minut	HIGH
DEZERT (dessert)	10 minut	HIGH
RÝŽE (rice) – při otevřeném ventilu do boku	10 minut	HIGH
OBILOVINY(multigrain)	25 minut	HIGH
ZELENINA (veggies-high)	10 minut	HIGH
ZELENINA (veggies-low)	1 minuta	LOW

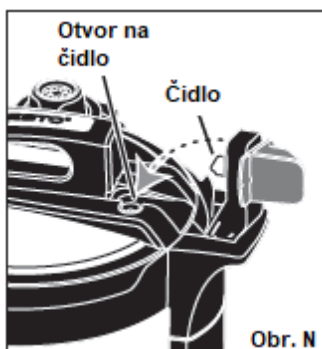
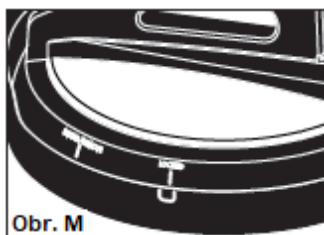
POZNÁMKA: Všechny uvedené přednastavené časy jsou orientační. Vždy musíte zkontrolovat a aktualizovat čas podle vašich potravin a jejich velikosti.

POZNÁMKA: Během doby nahřívání a navyšování vnitřního tlaku se čas neodpočítává. Nastavený čas se začne odpočítávat až ve chvíli, kdy je dosaženo správného, nastaveného tlaku/teploty.

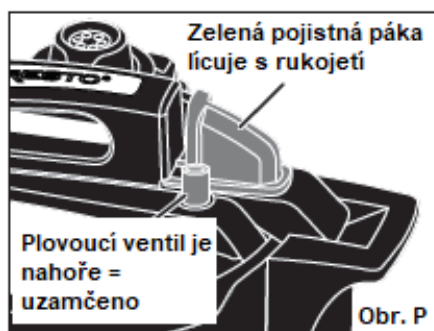
U všech předvoleb tlakového vaření je umožněna max. doba vaření na 2 hodiny a min, jen 1 minuta.

POSTUP POUŽITÍ (tlakové vaření)

1. Hrnec postavte na suchý, rovný povrch. Z tlakového ventilu bude ucházet pára a možná i trochu nečistot ze surovin, proto hrnec neumísťujte pod horní skříňky. Vycházející pára z ventilu by mohla poškodit nábytek nad ním.
2. Vnitřní vyjímatelnou nádobu na vaření vložte do těla hrnce.
NIKDY NEPOUŽÍVEJTE HRNEC BEZ VNITŘNÍ NÁDOBY.
3. K hrnci připojte napájecí kabel a následně ho zapojte do el. sítě.
4. Připravte si všechny ingredience dle receptu. Pokud je potřeba nejdříve suroviny orestovat, tak zvolte nejdříve funkci BROWN (restování), nechte hrnec cca 3 minuty nahřát a potom suroviny orestujte. Program ukončíte tlačítkem STORNO/X a můžete pokračovat dále dle receptu a s požadovaným tlakovým programem.
5. Suroviny vložte do nádoby (můžete použít i parní koš nebo mřížku).
Dejte pozor, abyste nádobu nepřeplnili nad vyznačený max. objem.
6. Zalijte vodou a pokračujte dle receptu/programu.
7. Hrnec přikryjte víkem tak, aby na hrnec zapadlo. Svislá značka INSTALL/REMOVE musí směřovat na značku  na těle hrnce (obr. D). Víkem otáčejte ve směru hodinových ručiček, dokud se nezastaví. Víko musí být zarovnáno na symbol LOCKED.
8. Postavte si hrnec displejem k sobě, zaklapněte pojistnou uzávěru s čidlem. Čidlo pod zelenou uzávěrou musí zapadnout do otvoru ve víku (může se stát, že víkem bude potřeba lehce pootočit, aby čidlo zapadlo). Na západce je zelená páka, kterou musíte otočit po směru hodinových ručiček a tím víko zajistit. Zelená pojistná páka musí být zarovnána s rukojetí víka (Obr. P).



9. Tlakový ventil nastavte do pozice na tlakové vaření. Zobáček ventilu musí směřovat na pozici/nápis COOK (obr. O)
10. Pomocí ovládacího knoflíku vyberte program na váš typ jídla. Podle potřeby můžete ještě upravit dobu vaření.
11. Stisknutím tlačítka START program spustíte. Na displeji se rozsvítí WARM UP = nahřívání. V době kdy se suroviny zahřívají, tak bude vzduch samovolně odcházet kolem zámku víka, což můžete i zaslechnout. Jakmile uvnitř začne stoupat tlak, tak se zelený plovoucí ventil víka vysune nahoru (obr. P), a tím zamezí, že zelená páka nelze otočit a víko nelze otevřít. Jakmile vnitřní tlak dosáhne nastavené hodnoty, na displeji začne svítit COOKING a časovač odpočítávat. Během tlakové vaření možná uvidíte, jak si tlakový ventil upouští páru a tím reguluje vnitřní tlak. To je normální.
12. Po uplynutí nastavené doby vaření hrnec 10x zapípá a automaticky se přepne do funkce udržování teploty (KEEP WARM) – bude svítit i na displeji.



13. Po skončení programu je potřeba upustit tlak z hrnce. Doporučujeme jej nechat samovolně vychladnout a tím i klesne tlak. Pokud však potřebujete, lze tlak upustit rychleji ručně přes tlakový ventil. Ventil se musí pootočit do boční pozice STEAM OUT (Obr. Q).

Ventil pootáčejte velmi opatrně a jen s kuchyňskou chňapkou (na dálku).

Nejlepší je ventil pootočit pomocí dřevěné měchačky, neboť z ventilu začne prskat horká pára, která by vás mohla opařit.

Že je všechen tlak upuštěn poznáte tím, že zelený plovoucí ventil (jistící) u rukojeti zcela zapadl a zelená páka jde otočit proti směru hodinových ručiček.

14. Po úplném odpuštění tlaku a rozptýlení potenciálních vzduchových bublin odemkněte víko hrnce. Při sejmutí víka jej zvedejte opatrně a směrem k sobě, aby se na vás nevychrlila horká pára. Abyste nepoškodili kuchyňskou linku, tak na ni pokládejte víko dnem vzhůru.

POZOR! Při odstraňování víka může unikat pára a z víka odkapávat horká voda. Pára a horká kapalina mohou způsobit popáleniny.

15. Hotové jídlo můžete z nádoby vyndavat pomocí dřevěných nebo plastových naběraček.

Nepoužívejte na to železné nádoby, které by mohlo poškrábat nepřilnavou vrstvu nádoby.

16. Po dokončení vaření odpojte napájecí kabel ze zásuvky a potom z hrnce.

Před čištěním nechte hrnec zcela vychladnout.

UVOLNĚNÍ TLAKU

1) Pomalé uvolnění tlaku (samovolný pokles trvá cca 20-30 minut)

Pro většinu pokrmů je vhodné nechat hrnec samovolně vychladnout a tlak uvnitř klesnout.

Samovolný pokles tlaku se používá při vaření potravin jako jsou maso, polévky, guláše, luštěnin a obilnin.

Po uplynutí doby vaření nechte páku ventilu v pozici „COOK“.

Tlakový hrnec pomalu vychladne a zelený bezpečnostní plovoucí ventil klesne do spodní polohy a uvolní tím možnost odemčení zelené páky víka

POZNÁMKA: Pokud chcete a je na to vhodné jídlo, může ho v hrnci ještě chvíli nechat.

Hrnec bude i nadále udržovat stálou teplotu. Před otevřením se však musíte ujistit, abyste uvnitř rozptýlili všechny možné vzduchové bubliny, které by mohly při otevření vyprsknout

Bublínky i případně kýváním ze strany na stranu).

2) Rychlé uvolnění tlaku

Tato metoda se používá při vaření zeleniny, mořských plodů a jiných měkkých potravin.

Po uplynutí času vaření vypněte pomocí tlačítka STORNO/X.

Následně ventil pootáčejte velmi opatrně a jen s kuchyňskou chňapkou (nebo na dálku).

Nejlepší je ventil pootočit pomocí dřevěné měchačky, neboť z ventilu začne prskat horká pára, která by vás mohla opařit. Nikdy nemějte obličej ani jinou část těla přímo nad ventilem!

Uslyšíte unikající páru a během 2 až 3 minut bude tlak uvolněn. Pokles tlaku bude viditelný také na bezpečnostním zeleném plovoucím ventilu, který bude klesat.

POZOR, VAROVÁNÍ! Abyste předešli riziku poranění, tak NEPOUŽÍVEJTE metodu rychlého uvolnění tlaku po vaření fazolí, hrachu, čočky, obilovin nebo jídel, které jsou tekuté (např. polévky, omáčky a dušené masa, atd..)

POSTUP POUŽITÍ (pomalé vaření)

Vaří se bez tlaku, proto je potřeba mít tlakový ventil otočený (otevřený) do boku = STEAM OUT

1. Hrnec postavte na suchý, rovný povrch. Z tlakového ventilu bude ucházet pára a možná i trochu nečistot ze surovin, proto hrnec neumíst'ujte ho pod horní skříňky. Vycházející pára z ventilu by mohla poškodit nábytek nad ním.
2. Vnitřní vyjímatelnou nádobu na vaření vložte do těla hrnce.
NIKDY NEPOUŽÍVEJTE HRNEC BEZ VNITŘNÍ NÁDOBY.
3. K hrnci připojte napájecí kabel a následně ho zapojte do el. sítě.
4. Připravte si všechny ingredience dle receptu. Pokud je potřeba nejdříve suroviny orestovat, tak zvolte nejdříve funkci BROWN (restování), nechte hrnec cca 3 minuty nahřát, potom suroviny orestujte. Program ukončíte tlačítkem STORNO/X a můžete pokračovat dále dle receptu a s požadovaným tlakovým programem.
5. Suroviny vložte do nádoby (můžete použít i parní koš).
Dejte pozor, abyste nádobu nepřeplnili nad vyznačený max. objem.
6. Zalijte vodou a pokračujte dle receptu/programu.
7. Hrnec přikryjte víkem tak, aby na hrnec zapadlo. Svislá značka INSTALL/REMOVE musí směřovat na značku na těle hrnce (obr. D). Víkem otáčejte ve směru hodinových ručiček, dokud se nezastaví. Víko musí být zarovnáno na symbol LOCKED.
8. Postavte si hrnec displejem k sobě, zaklapněte pojistnou uzávěru s čidlem. Čidlo pod zelenou uzávěrou musí zapadnout do otvoru ve víku (proto se může stat, že víkem bude potřeba lehce pootočit, aby čidlo zapadlo. Na západce je zelená páka, kterou musíte otočit po směru hodinových ručiček a tím víko zajistit. Zelená pojistná páka musí být zarovnána s rukojetí víka (Obr. P).
9. Otočným ovládacím knoflíkem vyberte jednu z nabídky pomalého vaření (slow cook) HIGH nebo LOW. Upravte si požadovaný čas vaření a potvrďte tlačítkem START. Program se spustí, na displeji bude svítit COOKING a časovač rovnou začne odpočítávat.
10. Jakmile uplyne nastavený čas, tak hrnec 10x zapípá a přepne se do funkce udržování teploty = KEEP WARM.
11. Stiskem tlačítka STORNO/X funkci dohřívání vypnete. Víko odemkněte a opatrně ho sundejte dle postupu jak je popsáno dříve. Z hrnce se bude linout horká pára, otevírejte jej víkem k sobě, aby vás pára neopařila.
POZOR! Při odstraňování víka může unikat pára a z víka může odkapávat horká voda. Pára a horká kapalina mohou způsobit popáleniny.
12. Hotové jídlo můžete z nádoby vyndavat pomocí dřevěných nebo plastových naběraček.
Nepoužívejte na to kovové nádoby, které by mohlo poškrábat nepřilnavou vrstvu nádoby.
13. Po dokončení vaření odpojte napájecí kabel ze zásuvky a potom z hrnce.
Před čištěním nechte hrnec zcela vychladnout.

ČIŠTĚNÍ – po každém použití

Přístroj po použití vždy vypněte a vypojte ze zásuvky. Před čištěním ho nechte vychladnout. Nikdy neponořujte kabel, přístroj ani víko do vody.

Nejlepší je čistit hrnec pomocí jemného vlhkého hadříku. Nikdy na čištění nepoužívejte ostré, kovové předměty, které by přístroj mohly poškrábat, nebo poškodit těsnění.

Před dalším využitím přístroj nechte důkladně vyschnout, hlavně vnitřní nádoba musí být zcela suchá.

1. Když je přístroj chladný, tak vytáhněte horní část tlakového ventilu (je na pružinkách, stačí jen silou vytáhnout). Ze spodní části víka vyjměte kovový rám s těsněním. Z rámu sundejte těsnicí kroužek. **Nikdy však neodstraňujte středovou průchodku na kovovém rámu.** Zespolu víka je ještě kovový filtr, většinou stačí otřít, ale pokud by byl hodně znečištěn a ucpán, tak jej můžete tahem sundat a vyčistit. Nasadte ihned zpět.
2. Samotné víko očistěte vlhkým hadříkem. Neponořujte ho do vody. Těsnicí kroužek, kovový rám a kovové sítko umyjte ve vlažné vodě se saponátem. Tyto části **NEUMÝVEJTE** v myčce nádobí. Po vyčištění všechny části důkladně osušte a vraťte.
3. Chcete -li se ujistit, že je tlakový ventil čistý, tak ho přidržte proti světlu a podívejte se skrz – musí skrze něj být vidět. Je-li to nutné, vyčistěte kovové sítko ventilu malým kartáčem, který odstraní a případné zbytky jídla z otvorů sítko. Všechny části důkladně opláchněte, osušte a znovu sestavte.
4. Pokud jste používali parní koš, tak ten také omyjte ve vlažné vodě se saponátem. **NE**myjte v myčce nádobí.
5. Varnou vyjímatelnou nádobu vyndejte z těla hrnce. Nádobu stačí většinou mýt vlažnou vodou se saponátem. Při mytí buďte opatrní, abyste nepoškrábali její nepřilnavou vrstvu. Pokud je to hodně potřeba, nádoba se může vložit do myčky nádobí, ale nedoporučujeme to dělat po každém použití. Vysoká frekvence mycích programů může poškodit nepřilnavý povrch.
6. Rameno (západku) zámku včetně čidla je potřeba udržovat stále čistý. Po každém použití jej otírejte vlhkým jemným hadříkem dočista. Hrany (okraj) těla přístroje čistěte vlhkým hadrem a zajistěte, aby se do přístroje nedostala (nevnikla) voda.

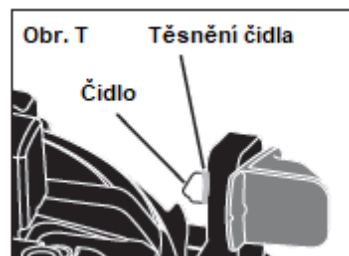
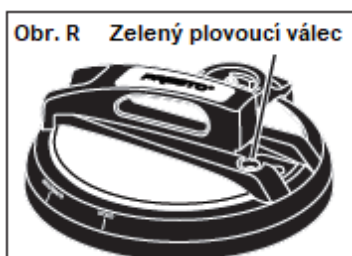
POZOR! Abyste zabránili poranění el. proudem, nikdy nelijte vodu přímo do těla hrnce. Přístroj ani kabel neponořujte do vody. Vyjímatelná nádoba musí být **ÚPLNĚ SUCHÁ**, než jej vložíte zpět do těla hrnce.

PÉČE A ÚDRŽBA PŘÍSTROJE

- Pokud hrnec nepoužíváte, uložte jej na suchém místě. Doporučujeme jej skladovat s otevřeným víkem položeným na spotřebiči obráceně, takto předejdete vzniku nepříjemných pachů.
- Stejně jako u všech nádob se vyvarujte sekání nebo krájení potravin přímo uvnitř nádoby. Nepoužívejte kovové nádobí, které by mohlo poškodit nepřilnavý povrch.
- Těsnicí kroužek víka a těsnění tlakového ventilu se při častém používání může zdeformovat nebo ztvrdnout, prasknout, atd... Když k tomu dojde, tak poškozené těsnění okamžitě vyměňte, vždy používejte jen originální díly.
- Netěsnost mezi víkem a tělem hrnce je obvykle způsobena poškozeným těsněním.
- Pravidelně kontrolujte i dotažení matice odvzdušňovacího tlakového ventilu. Pokud je to nutné, lehce dotáhněte matici klíčem.

OBČASNÁ ÚDRŽBA PŘÍSTROJE

1. Při čištění občas pročistěte i zelený plovoucí váleček. Jak? Z horní strany víka na váleček položte prst a zatlačte dolů (obr. R), ze spodní strany z něj sejměte těsnění (obr. S). Zelený váleček bez těsnění zatlačte skrze víko nahoru a vyndejte ho. Váleček i jeho těsnění omyjte v teplé vodě se saponátem. Kovový průhod (ventil) lze čistit můžete lehce očistit drátěnkou a nebo párátkem pročistit jeho otvor. Po kompletní vyčištění znovu váleček prostrčte z horní strany víka a zespodu zajistěte těsněním.
2. Občas je důležité očistit i těsnění z čidla u rukojeti (obr. T). Těsnění z čidla sesuňte a omyjte je v teplé vodě se saponátem. Samotné čidlo také očistěte a potom zkompletujte zpět.
3. Vnější část přístroje stačí pravidelně otírat vlhkým hadříkem.



UŽITEČNÉ RADY A TIPY

- Parní koš je ideální používat na potraviny, které nechcete vařit ve vodě, aby se nevyvařila jejich chuť/barva. Pokud budete vařit v páře pod vyšším tlakem, tak se nebude mísit chuť potravin s chutí tekutiny pod ní. Takto je možné vařit více surovin (za předpokladu, že mají podobný čas přípravy). Pokud naopak chcete, aby se chuť více surovin propojily, tak nepoužívejte parní koš a vše vařte v nádobě smíchané.
- Jako tekutinu na vaření v hrnci lze použít mnoho různých nápojů: víno, pivo, vývar, ovocné šťávy a samozřejmě voda - to vše jsou vynikající ingredience.
- Při vaření v tlaku je doba vaření přímo závislá na velikosti kusů a typu surovin, nikoli na jejich množství
Např. 1 brambor má stejnou dobu vaření jako 6 brambor podobné velikosti.
- Je dobré a důležité si pamatovat obvyklou velikost kousků surovin. Při příštím vaření můžete nastavit stejný čas. Pokud v dalším vaření kousky zvětšíte, měli byste i prodloužit čas vaření.

Předmočení luštěnin a obilovin

Suché fazole, hrách a většinu luštěnin (kromě rýže a černé čočky) se doporučuje před vařením namočit. Velkou výhodou předmočení je nejen zkrácení doby varu, ale i vyplavení některých rozpustných škrobů, které způsobují pěnovost při vaření. Předmočením také luštěniny „protřídíte“, neboť se odplaví část volných slupek.

Předmočení luštěnin a obilovin lze provést 2 způsoby:

1) Tradiční metoda (pomalejší): Suroviny propláchněte a slijte případné slupky a nečistou vodu, následně zalijte čistou vodou (2-3x větší objem než je surovin) a nechejte 4-8 hodin ležet ve vodě. Potom už jen vodu slijte.

2) Rychlá metoda (s předehřátím): Suroviny propláchněte a slijte případné slupky a nečistou vodu. Následně zalijte čistou vodou (2-3x větší objem než je surovin) a přiveďte k varu. Povařte cca 2 minuty a sundejte z plotny. Potom už jen 1-2 hodiny nechte ležet ve vodě a případně seberte slupky.

RECEPTY na pomalé vaření

Pomalé vaření (=vaření delší dobu při nižší teplotě) má velkou výhodu v tom, že maso nezmění barvu, kdyby se vařilo na pánvi nebo v troubě. Před pomalým vařením není potřeba maso opékat (restovat), ale pokud máte rádi chuť orestování, tak samozřejmě můžete.

Při pomalém vaření se často používá restování zejména kvůli snížení obsahu tuku (vypečení) = vhodné u mletého masa, slaniny, nebo klobás.

Pomalé vaření je automatické a po celou dobu si přístroj hlídá konstantní teplotu. Pokud máte maso z mrazáku, můžete je dát rovnou zmrzlé do nádoby a začít vařit, jen je potřeba přibližně o 20 min prodloužit potřebný čas k vaření.

Během celého procesu pomalého vaření doporučujeme nesundávat víko. Takové otevření umožní únik tepla. Pokud je potřeba víko otevřít, tak se snažte jednat co nejrychleji, ať se obsah příliš neochladí.

Některé tvrdé druhy zeleniny (např. mrkev, tuřín, stonek brokolice, atd...) se mohou vařit déle než samotné maso. Při pomalém vaření je potřeba takovou zeleninu nakrájet na menší kousky.

Upozornění:

Při zvoleném pomalém vaření je nutné nastavit (otevřít) ventil víka do boku = STEAM OUT, aby se nevařilo tlakově.

Obecně:

Funkce pomalého vaření hodně usnadní vaření zejména větších kusů masa. Bez starosti můžete dokonce vařit i ze zmrzlého kusu masa a po uvaření už jen nakrájet. Typické je vaření omáček, kde chceme dosáhnout co nejsilnější chuti a měkkého masa (např. svíčková nebo hnědé omáčky).

Delikátní výsledky dosáhnete při vaření kusů masa jako např. vepřová kýta nebo plec, závitky z hovězího. Zkuste do pomalého hrnce dát hovězí jazyk a budete překvapeni.

Vepřová kýta na slanině, ajvaru a rajčatech

600 g vepřové kýty (větší nudličky)

1 hrneck anglické slaniny (menší nudličky)

1 velká cibule na měsíčky nakrájená

2 lžíce oleje

2 lžíce sušeného oregana

2 lžíce granulovaného česneku

6 lžic ajvaru z paprik

1 hrnek vývaru

1 plechovka krájených rajčat

mletý pepř a sůl podle potřeby

Na hrnci bez víka vyberte funkci RESTOVÁNÍ (brown) a zapněte tlačítkem START. Na rozpáleném oleji orestujte slaninu (nudličky), cibuli na tenké půlměsíčky. Přidejte na širší nudličky nakrájené maso, osolte, opepřete a prudce zarestujte. Následně přidejte ajvar z paprik a zalijte vývar. Dále přidejte česnek, oregano, rajčata i s nálevem a vše promíchejte. Zavřete víko, zajistěte a ventil na víku otočte (otevřete) do boku = STEAM OUT / bez tlaku.

Vyberte program POMALÉHO VAŘENÍ (high), nastavte 3,5 - 4 hodiny a spusťte tlačítkem START.

Jakmile uplyne čas, tak opatrně otevřete víko a servírujte s rýží nebo knedlíkem

.....

Kuřecí stehna s divokou rýží

1 lžíce rostlinného oleje
6 kuřecích stehen (ideálně vykoštěných)
1 hrnek divoké rýže
1 hrnek nakrájené cibulky
1 hrnek nakrájených žampionů
1 hrnek nakrájené mrkve (na plátky)
½ hrnečku nasekaného řapíkatého celeru
¼ hrnečku nasekaných kulatých pálivých papriček
½ čajové lžičky sušené majoránky
½ čajové lžičky sušeného tymiánu
½ čajové lžičky mletého pepře
½ hrnečku nasekaných oloupaných mandlí
2 hrnky kuřecího vývaru

...
Sůl

Postup:

Na hrnci bez víka vyberte funkci RESTOVÁNÍ (brown) a zapněte tlačítkem START. Na rozpáleném oleji zprudka orestujte maso. Na chvíli hrnec vypněte – STORNO/X. Do nádoby přidejte divokou rýži, cibuli, žampiony, mrkev, řapíkatý celer, papričky, mandle a všechno koření. Zalijte kuřecím vývarem a lehce promíchejte. Následně zavřete víko, zajistíte a ventil na víku otočte (otevřete) do boku = STEAM OUT / bez tlaku.

Vyberte program POMALÉHO VAŘENÍ (high), nastavte 4 hodiny a spustíte tlačítkem START.

Jakmile uplyne čas, tak opatrně otevřete víko a servírujte. Na talíři ještě dosolte dle chuti.

Svíčková z pomalého hrnce

800 g hovězího předního (plec)
1 lžíce másla nebo oleje
2 cibule
500 g očištěné zeleniny na kostičky (250 g mrkve, 125 g petržele, 125 g celeru)
2 lžíce octa
1 lžíce hořčice
3 hrnky hovězího vývaru
1 hrnek smetany na vaření (10-12%)
4 ks bobkového listu
¼ lžičky mletého nového koření (nebo 5 kuliček)
¼ lžičky pepře (nebo 5 kuliček)

Postup:

Maso očistěte od všech viditelných blan a svažte ho nití do úhledného válečku. Osolte a opepřete ho. Na hrnci bez víka vyberte funkci RESTOVÁNÍ (brown) a zapněte tlačítkem START. Na rozpáleném oleji zprudka maso orestujte. Jakmile je křupavě orestované, tak ho vyndejte na talířek. Do nádoby s výpekem postupně nasypete a restujte nakrájenou kořenovou zeleninu, poté přidejte cibuli a také osmažte dozlatova. Potom vše zalijte octem a při varu počkejte až se odpaří. Nakonec už jen podlijte vývarem a vmíchejte lžičku hořčice a všechno koření. Maso vraťte do nádoby k zelenině, zavřete víkem, zajistíte a ventil na víku otočte (otevřete) do boku = STEAM OUT / bez tlaku.

Vyberte program POMALÉHO VAŘENÍ (high), nastavte 3-4 hodiny a spustíte tlačítkem START.

Jakmile uplyne čas, tak opatrně otevřete víko vyjměte maso (případně celé koření) a zbylý obsah rozmixujte do hladka. POZOR: Nemixujte horké/vroucí suroviny. Mixujte v jiné nádobě, nikoli přímo v hrnce, kde by hrozilo poškození nepřílnavé vrstvy nádoby.

Rozmixovanou omáčku vraťte do nádoby multifunkčního hrnce, přilijte hrnek smetany a už jen lehce provařte, případně dochuťte (není potřeba dohušťovat).

Servírujte s nakrájeným masem a knedlíkem.

RECEPTY na tlakové vaření

Polévky a dušení

Tlakový hrnec je ideální pro přípravu polévek a dušených pokrmů. Níže je několik vhodných základních receptů. Máte-li svůj oblíbený recept, vyzkoušejte jej za pomoci vybraného programu. Pokud do receptu patří suché fazole nebo hrášek, tak jej nezapomeňte nejprve namočit.

POZOR: Pod tlakem nevařte polévky ani směsi, které obsahují ječmen, hodně rýže nebo těstovin nebo hrášek. Tyto suroviny mají tendenci bobtnat/pěnit a mohlo by hrozit zablokování odvodušňovacího ventilu. Dříve zmíněné suroviny by měly být přidány do polévky až po tlakovém vaření.

U POLÉVEK A DUŠENÍ NÁDOBU NENAPLŇUJTE NAD ½ OBJEMU!

Kuřecí vývar

800 g kuřecího skeletu (prsa) s masem

1 hrneček celeru/petržele - nakrájeného na malé kostičky

1 cibule – nakrájená na kousky

3 stroužky česneku

1 lžička sušeného tymiánu

¾ lžičky soli

¾ lžičky pepře

4 hrnečky vody

1,5 hrnečku mrkve - nakrájené na malé kostičky

1 hrneček celeru/petržele - nakrájeného na malé kostičky + jarní cibulka nahrubo nakrájená

Postup:

Do nádoby vložte kuřecí maso, hrneček celeru, cibuli, česnek, tymián, sůl, pepř a zalijte vodou. Hrnec zavřete víkem, zajistěte a ventil uzavřete. Vyberte funkci POLÉVKY (soup) a nastavte čas na 15 minut – potvrďte tlačítkem START. Jakmile nastavený čas uplyne, tak hrnec nechte samovolně vychladnout (poklesnout tlak). Po vychladnutí otevřete a kuřecí maso vyjměte na prkénko. Zbylý vývar z hrnce přecedte přes sítko. Čistý vývar vraťte zpět do nádoby a ostatní pevné/rozvařené ingredience vyhod'te.

Do čistého vývaru nasype nakrájenou mrkev, hrneček pokrájeného celeru/petržele. Zavřete víko, zvolte program ZELENINA-HIGH (veggies), kde už stačí navolit jen 3 minuty – potvrďte tlačítkem START a nechte vařit. Mezitím si nakrájejte vařené kuřecí maso na kostičky.

Po uplynutí času rychle uvolněte vnitřní tlak (otevření ventilu pomocí dřevěné měchačky nebo lžice). **POZOR** na unikající páru. Následně do nádoby vraťte nakrájené kuřecí maso, přidejte pokrájenou jarní cibulku nebo petrželku a už jen nechte prohřát. Případně dochuťte solí, pepřem nebo vegetou.

.....

Toskánská fazolová polévka

1 hrneček suchých velkých bílých fazolí

½ lžice olivového oleje

1 hrneček nasekané cibule (nadrobno)

2 větší stroužky česneku (prolisované)

5 hrnečků kuřecího vývaru

2 hrnečky kapusty (nadrobno nasekaná)

1 hrneček mrkve – nakrájené

½ lžičky rozmarýnu

¼ lžičky tymiánu

¼ lžičky pepře

... ..

2 lžice rajčatového pyré + sůl

Postup:

Fazole nechte namočené dle dříve zmíněného postupu (alespoň 4 hodiny).

Do hrnce vložte nádobu a s otevřeným víkem zapněte funkci RESTOVÁNÍ (saute). Nechejte pár minut nahřát, nalijte olej a na něm osmažte cibulku a česnek. Cibulku smažte dozlatova, česnek raději kratší dobu, ať nezhořkne. Poté smažení vypněte tlačítkem STORNO/X. Do nádoby přidejte předmočené fazole, vývar, kapustu, mrkev a koření. Víko zavřete na tlakové vaření a nastavte program LUŠTĚNINY (beans) a spusťte tlačítkem START.

Jakmile uplyne nastavený čas, ozve se zvukový signál a vaření se přepne na udržování teplého pokrmu. Nechejte tlak (teplotu) samovolně klesnout a potom bezpečně otevřete.

Nakonec vmíchejte rajčatové pyré a dochuťte solí.

Ryby a mořské plody

Ryby a mořské plody jsou základem mnoha zdravých a výživných jídel, jaké můžete udělat. Vařením v páře pod tlakem tu nejjemnější a nejlepší chuť.

Ryby a mořské plody většinou stačí vařit velmi krátce. Potřebná doba vaření je přímo závislá na jejich velikosti a tloušťce. Doporučujeme vařit vždy větší kusy ryb (alespoň 2 cm tlusté), jinak se velmi snadno stane, že se ryby převaří. Ryby a mořské plody můžete vařit dle přiložené tabulky níže a potom ještě nechat 1-2 minuty po klesnutí tlaku (až potom otevřete víko).

PŘI VAŘENÍ RYB NÁDOBU NENAPLŇUJTE NAD 2/3 OBJEMU!

Tabulka pro vaření ryb a mořských plodů

Při vaření ryb nejdříve do nádoby nalijte 1-2 hrnečky vody nebo jiné tekutiny na vaření.

Na ryby je ideální používat parní rošt/mřížku, aby se vařilo spíše v páře. Umístěte jej do hrnce a poté na něj položte suroviny. Zavřete víko, zajistěte a vyberte program RYBY (fish), upravte čas dle potřeby (tabulky nebo velikosti ryby) a spusťte tlačítkem START.

Druh ryby / mořských plodů	Velikost	Čas programu (minuty)
Filet (běžné ryby)	2,5 cm tlustý	1
Losos (filet)	2,5 cm tlustý	1- 2
Krevety	Medium (36-42)	1
	Jumbo (21-25)	2
Tuňák (filet)	2,5 cm tlustý	1-2

Lososový Mourtart – s hořčicí

2 kusky lososa – filet vysoký alespoň 2,5 cm

2 lžíce Dijonské hořčice

2 snítky čerstvého tymiánu

1 lžíce olivového oleje

1 menší cibulka (nadrobno nakrájená)

1 stroužek česneku (prolisovaný)

1 hrneček suchého bílého vína nebo kuřecího vývaru

1 bobkový list

... ..

2 lžíce Dijonské hořčice

1 lžíce kukuřičného škrobu

Postup:

Jednu snítku tymiánu rozmačkejte do hořčice a s ní potom potřete každý kousek lososa. Zbylý tymián rozprostřete na lososa nahoru.

Do hrnce vložte nádobu a s otevřeným víkem zapněte funkci RESTOVÁNÍ (saute). Nechejte pár minut nahřát, nalijte olej a na něm osmažte cibulku a česnek. Cibulku smažte dozlatova, česnek raději kratší dobu, ať nezhořkne. Poté smažení vypněte tlačítkem STORNO/X. Přilijte víno nebo kuřecí vývar a následně na rošt do nádoby položte kusy lososa. Zavřete víko, zajistěte a vyberte program RYBY (fish), nastavte požadovaný čas 1-2 minuty a potvrďte tlačítkem START. Jakmile uplyne nastavený čas, tak doporučujeme tlak z hrnce rychle uvolnit (otevření ventilu pomocí dřevěné měchačky nebo lžíce). POZOR na unikající páru.

Opatrně vyjměte kusy lososa i rošt. Rybu přikryjte tak, aby ještě chvíli zůstala teplá. Odstraňte z ní bobkový list.

Vedle smíchejte 2 lžíce hořčice s kukuřičným škrobem. Na hrnci zvolte funkci RESTOVÁNÍ (sauté) a potvrďte tlačítkem START. V nádobě je zbylá tekutina (vývar) od ryby kam nyní vmícháme hořčičnou směs se škrobem. Za stálého míchání zahřívejte, dokud se omáčka nevyvaří a nezhoustne. Hotová omáčka poslouží jako výborný přeliv na rybu.

Maso, drůbež

Tlakový hrnec a vaření pod tlakem je možná primárně určeno právě na vaření masa. Při přípravě různých typů masa i drůbeže mějte na paměti následující rady (níže).

- Před samotným vařením v tlaku možná potřebujete maso nejdříve orestovat a dát tak jídlu krásně hnědou barvu i dobrou chuť. Na hrnci stačí nejdříve zvolit funkci RESTOVÁNÍ (brown) a při otevřeném víku maso nebo cibulku nechat opéct/restovat. Při funkci restování nechejte hrnec 3-4 minuty předeheat, aby se tuk/nádoba dostatečně rozpálil.
- Maso je také možné nejdříve uvařit v tlaku do měkka a potom teprve třeba orestovat nebo opéct.
- Doba přípravy (vaření), zejména u masa, se bude lišit v závislosti na velikosti a tloušťce, rozložení tuku a kostí a kvalitě masa. Zejména kvůli této variabilitě by měla být tabulka níže chápána pouze jako orientační.
- Při vaření větších kusů masa, jako jsou pečeně, mějte na paměti, že nejdůležitějším faktorem pro dobu vaření je spíše tloušťka (síla) plátku než hmotnost. Časy uvedené v tabulce platí pro plátky o tloušťce 5-7 cm. Pokud je maso tlustší/silnější než 8 cm, tak přidejte k době vaření dalších 5 minut.
- Chcete-li vařit: nejdříve nalijte do hrnce 1-2 hrnečky vody. Pokud používáte grilovací rošt, tak jej umístěte do hrnce a poté na rošt položte maso. Zavřete a zajistěte víko, zavřete ventil. Vyberte jednu z předvoleb ŽEBRA (ribs) , PEČENÍ (roast) nebo DRŮBEŽ (poultry) a čas upravte dle tabulky níže (orientačně). Tlak doporučujeme uvolnit dle typu potraviny (také je uvedeno v tabulce níže).
- Pokud na konci vaření vidíte, že v hrnci je stále dost tekutiny, tak ji můžete nechat vyvařit a omáčku tím zahustit. Vyberte funkci RESTOVÁNÍ (sauté) a stiskněte START. Při otevřeném víku nechte probublávat varem 5 až 10 minut. Další možností je jak pokrm zahustit je, že přidáte zahušťovadlo a necháte provařit. Na takový postup je také vhodná funkce RESTOVÁNÍ (sauté). Do ¼ šálku studené vody/mléka vmíchejte 1 až 2 lžičky mouky nebo kukuřičného škrobu. Zapněte funkci RESTOVÁNÍ (sauté) a pomalu tuto směs přidávejte a míchejte. Nechte provařit a zahustit.
- Vaření přímo ze zmrzlého masa by mělo být jen v nutných případech a to jen menší zmrzlé kousky. Když už potřebujete vařit ze zmrzlého, tak musíte nastavit o 50% delší čas vaření než je uvedeno v tabulce níže.

PŘI VAŘENÍ MASA/DRŮBEŽE NÁDOBU NENAPLŇUJTE NAD 2/3 OBJEMU!

Tabulka pro vaření různých typů masa

	Program	Čas přípravy (minuty)	Uvolnění tlaku
Hovězí			
Hrudí (cca 1kg)	PEČENÍ (roast)	55-65	Samovolně
Zadní (cca 1-1,5 kg)	PEČENÍ (roast)	55-65	Samovolně
Žebra	ŽEBRA (ribs)	30	Samovolně
Kostky – dušení (cca 2 cm)	ŽEBRA (ribs)	12-13	Rychle
Skopové			
Pacičky (cca 1 kg)	PEČENÍ (roast)	45-50	Samovolně
Kostky – dušení (cca 2 cm)	ŽEBRA (ribs)	6	Rychle
Drůbež			
Kuře – celé (cca 1,5 kg)	DRŮBEŽ (poultry)	22-24	Samovolně
Kuře – naporcované	DRŮBEŽ (poultry)	10	Samovolně*
Kuřecí prsa	DRŮBEŽ (poultry)	6-7	Samovolně*
Krůta – kousky včetně kostí	DRŮBEŽ (poultry)	13-15	Samovolně
Krůtí prsa v celku /roláda (1 kg)	DRŮBEŽ (poultry)	36-39	Samovolně
Vepřové			
Krkovice (cca 1,5 kg)	PEČENÍ (roast)	60-65	Samovolně

Kotletky (cca 2 cm tlusté)	ŽEBRA (ribs)	8	Samovolně*
Plátky (cca 2 cm tlusté)	ŽEBRA (ribs)	8	Samovolně*
Žebra	ŽEBRA (ribs)	25	Rychle
Kostky – dušení (cca 2 cm)	ŽEBRA (ribs)	6	Rychle

* 10 minut nechte klesat tlak (chladnout) samovolně X po 10 minutách zbytek uvolněte zrychleně.

Hovězí roštěná – Royal

Lžice olivového oleje

Kus hovězí roštěné bez kosti (1-1,5 kg)

1 menší cibule (nakrájená)

1 hrneček vody

1 menší konzerva ančoviček (nakrájené)

1 lžice jablečného octa

1 lžice třtinového cukru

9 kuliček pepře

1 bobkový list

... ..

2 lžice Dijonské hořčice

1 lžice kukuřičného škrobu

Postup:

Do hrnce vložte nádobu a s otevřeným víkem vyberte funkci RESTOVÁNÍ (brown) a zapněte tlačítkem START.

Nechejte pár minut nahřát, nalijte oleje a na něm zprudka orestujte maso ze všech stran. Maso vyjměte a smažení vypněte tlačítkem STORNO/X. Do nádoby s výpekem teď nasypete nakrájenou cibulku zapněte funkci RESTOVÁNÍ (sauté) a cibulku osmažte dozlatova. Cibulku dejte bokem. Nyní do nádoby smíchejte vodu, ocet, ančovičky, cukr, pepř i bobkový list. Do toho umístěte rošt, na který položte kus masa a ten pokryjte osmaženou cibulkou. Zavřete víko, zajistěte a zvolte program PEČENÍ (roast) na 55-60 zapněte.

Jakmile uplyne nastavený čas, tak nechte ještě hrnec samovolně vychladnout = poklesnout tlak.

Pokud po otevření víka zjistíte, že omáčka je moc tekutá, můžete ještě na chvíli zahustit/vyvařit pomocí funkce RESTOVÁNÍ (sauté). Omáčka by měla být konzistentní a spíše jako přeliv na maso.

Barbecue žebírka

Lžíce hořčice

Lžíce mletého chilli

½ lžičky mletého pepře

1 stroužek česneku

Lžíce olivového oleje

1,5 kg vykostěných vepřových žeber*

1/3 hrnečku vody

2/3 hrnečku kečupu

¼ hrnečku citronové šťávy

¼ hrnečku třtinové melasy (nebo méně cukru)

½ hrnečku nakrájené cibulky

1 lžíce oregána

½ lžíce soli

¼ lžíce namletého pepře

*Vykostěné maso ze žeber můžete nahradit celými (kratšími) kousky žeber s kostí, ale musíte nastavit program ŽEBRA (ribs) na 30 minut.

Postup:

Z masa odstraňte přebytečný tuk. Vezměte česnek a překrojte ho napůl, čerstvě překrojenou stranou maso otírejte a snažte se do masa česnek co nejvíce vetřít. Následně v malé misce smíchejte hořčici, chilli a pepř – takovou směsí potřete kusy masa.

Na hrnci vyberte funkci RESTOVÁNÍ (brown) a zapněte tlačítkem START. Do nádoby nalijte oleje, nechte rozežhát a zprudka osmažte kusy masa. Potom hrnec vypněte.

Nakonec smíchejte prolisovaný česnek, kečup, třtinovou melasu, cibulku, oregano, sůl a pepř. Orestované kusy masa nechte v nádobě, zalijte je připravenou kečupovou směsí s kořením a dokonale s ní maso obalte. Hrnec zavřete víkem, zajistěte aby ventil byl uzavřen a vyberte funkci ŽEBRA (ribs) – zapněte tlačítkem START.

Jakmile uplyne nastavený čas, tak doporučujeme tlak nechat samovolně klesnou (vychladnout).

Hotová žebra podávejte s čerstvým pečivem.

.....

Kuřecí prsa California

½ lžíce olivového oleje

4 ks kuřecích prsou (bez kosti)

3 stroužky česneku (nakrájené na plátky)

½ hrnečku bílého vína

½ hrnečku kuřecího vývaru

¼ hrnečku čerstvě nasekané petržele

1 menší lžička sušeného rozmarýnu

... ..

sůl a pepř

½ citronu, nakrájený na tenké plátky

Postup:

Na hrnci vyberte funkci RESTOVÁNÍ (brown) a zapněte tlačítkem START. Do nádoby nalijte oleje, nechte rozežhát a zprudka osmažte kusy masa. Potom hrnec vypněte.

Osmážené kuřecí prsa posypte nakrájeným česnekem, zalijte vývarem i vínem a ještě do hrnce přidejte petrželku a rozmarýn. Zavřete víko, zajistěte aby ventil byl uzavřen a vyberte funkci DRŮBEŽ (poultry), stiskněte 1x hlavní otočný ovladač a poté otáčením nastavte čas na 7 minut – následně spusťte tlačítkem START.

Jakmile uplyne nastavený čas, tak doporučujeme nechat ještě 10 minut samovolně tlak klesat (chladnout) a potom zbylý tlak rychle upustit. POZOR na unikající páru.

Maso dochuťte solí a pepřem a položte na něj tenké plátky citronu. Kuřecí prsa můžete podávat s rýží nebo pečenými brambory.

Zelenina

Vaření zeleniny v tlakovém hrnci je velmi oblíbené. Příprava je velmi rychlá a díky vyšší teplotě páry zůstane zelenina přirozeně barevná a zachovává si původní strukturu i výtečnou chuť.

PŘI VAŘENÍ ZELENINY NÁDOBU NENAPLŇUJTE NAD 2/3 OBJEMU!

VAŘENÍ ČERSTVÉ ZELENINY

Při vaření čerstvé zeleniny vám může pomoci níže přiložená tabulka. Pokud preferujete zeleninu křupavější a spíše pevnější strukturu, tak volte spodní hranici uvedeného rozmezí času. Pokud chcete naopak zeleninu měkkčí, tak nastavte horní hranici uvedeného rozmezí času.

Abyste se vyvarovali převařené a rozměklé zelenině, tak vždy u zeleniny doporučujeme uvolnit/upustit tlak zrychleně – rychlou metodou přes ventil.

Množství zeleniny nemění potřebnou dobu vaření. Starší a více „dřevnatá“ zelenina může vyžadovat delší dobu tlakového vaření, než je uvedeno v tabulce.

Při vaření zeleniny vždy do hrnce nalijte 1-2 hrnečky vody.

Zelenina	Jak připraveno?	Program	Čas (minuty)
Artyčok	Celý (0,25-0,3 kg)	ZELENINA (high)	12-14
Chřest	Nakrájen na cca 3 cm kousky	ZELENINA (low)	1-2
Fazole (lusky)	Celé nebo nakrájené	ZELENINA (low)	2-3
Brokolice	Růžičky	ZELENINA (low)	1-2
Zelí (červené, bílé)	Plátky/kusy 2,5 cm Nahrubo nakrouhané	ZELENINA (high) ZELENINA (high)	6-7 4-6
Květák	Růžičky	ZELENINA (low)	3-5
Lilek	Kostičky cca 3 cm Plátky cca 1 cm	ZELENINA (low)	4-5
Batáty	Kostičky cca 3 cm Plátky cca 1 cm	ZELENINA (high) ZELENINA (high)	9-10 6-7
Brambory	Celé (průměr 6 cm) Celé (průměr 3 cm) Plátky cca 1,5 cm	ZELENINA (high) ZELENINA (high) ZELENINA (high)	20-22 14-15 7-8
Špenát	Celé lístky - čerstvé	ZELENINA (low)	1

Mrkev s petrželí

2 lžíce másla

300 g oloupané mrkve na kostičky (cca 1 cm)

1 stroužek česneku – prolisovaného

300 g oloupaného petržele na kostičky (cca 2 cm)

½ hrnečku kuřecího nebo zelinového vývaru

1 lžíce citronové šťávy

¼ menší lžičky mletého sušeného zázvoru

1 lžíce nadrobno nakrájené cibulky

sůl a pepř

Postup:

Na hrnci vyberte funkci RESTOVÁNÍ (brown) a zapněte tlačítkem START. Do nádoby vložte máslo, nechte rozehtát a smažte mrkev (3 minuty). Potom přidejte česnek a smažte ještě 30 vteřin. Hrnec vypněte.

Do hrnce přidejte nakrájený petržel, vývar, citronovou šťávu, zázvor cibulku i sůl a trochu pepře. Zavřete víko, zajistěte, ventil musí být uzavřen na tlakové vaření a vyberte program ZELENINA-LOW (veggies low). Nastavte čas na 5 minut a poté spusťte program tlačítkem START.

Jakmile uplyne čas, tak uvolněte tlak z hrnce rychlou cestou – rychlé uvolnění tlaku (POZOR na páru).

Luštěniny - suché fazole, hrách a čočka

Tlakový hrnec je vhodný na přípravu různých sušených luštěnin, ale luštěniny během vaření mají tendenci pění a bobtnat, přičemž může hrozit zalepení/ucpání odvzdušňovacího tlakového ventilu. Proto při jejich vaření dbejte následujících pokynů a rad.

NAMOČENÍ

Namočení před varem je velmi důležité a doporučujeme ho za každé situace (kromě čočky a černých fazolek). Namocněním z luštěnin vyplavíte část škrobu (rozpuštěný ve vodě), který způsobuje pěnovost. Vyplavením škrobu se i snižuje potřebná doba vaření a suroviny jsou rovnoměrněji provařené.

Namočení můžete provést klasickým způsobem (4-8 ve studené vodě) a nebo zrychleným způsobem (přivedení k varu a 1-2 hodiny)

Klasický způsob namáčení

Fazole/hrášek pročistěte a propláchněte ho vždy čistou vodou. Potom zalijte studenou vodou a nechte namočený 4-8 hodin. Seberte volné slupky luštěnin, vodu slijte a je připraveno.

Zrychlený způsob namáčení

Fazole/hrášek pročistěte a propláchněte ho vždy čistou vodou. Potom zalijte vodou a přiveďte k varu a nechte 2 minuty vařit. Následně vypněte a nechte odstát 1-2 hodiny. Seberte volné slupky luštěnin, vodu slijte a je připraveno.

VAŘENÍ

Luštěniny vložte do nádoby hrnce, zalijte vodou a přidejte 1 lžici rostlinného oleje, což pomáhá snížit pěnovost během vaření. Pokud vaříte luštěniny, tak nikdy nádobu nenaplňujte přes ½ objemu.

Po dokončení vždy nechte tlak (teplotu) samovolně poklesnout.

PŘI VAŘENÍ LUŠTĚNIN NÁDOBU NENAPLŇUJTE NAD 1/2 OBJEMU!

Druh	Čas (minuty)
Černé fazole	6 – 9
Černá čočka *	6 – 9
Bílé fazole	6 – 9
Červené fazole	5 - 8
Čočka (hnědá, zelená) *	6 – 9
Hrách (žlutý) **	14 – 17
Sója	12 - 15
Barevné fazole Pinto	7 - 10

* Není potřeba předmáčet

** Nepřevařujte / pozor na rozvaření

Vegetariánské kari z čočky

1 lžíce olivového oleje
1 hrneček nakrájené cibule
4 hrnečky kuřecího vývaru
1,5 hrnečku čočky
½ lžíce mletého koriandru
½ lžíce kari koření
½ lžíce mletého zázvoru
1 menší lžička soli

Postup:

Na hrnci bez víka vyberte funkci RESTOVÁNÍ (sauté) a zapněte tlačítkem START – nechte předeřhát. Do nádoby nalijte olej a osmažte nakrájenou cibulku. Na chvilku hrnec vypněte a do nádoby postupně přidejte všechn vývar, čočku, koriandr, kari koření, zázvor i sůl. Zavřete víko, zajistěte, ventil musí být uzavřen na tlakové vaření a vyberte program LUŠTĚNINY (beans) a spusťte program tlačítkem START.

Jakmile uplyne čas, tak nechte samovolně vychladnout – poklesnout tlak. Po klesnutí tlaku opatrně otevřete víko, obsah promíchejte, případně dochuťte a můžete servírovat. (POZOR na páru).

Obiloviny (multigrain): rýže a super-potraviny

Obilniny jsou důležitou, ale často málo uznávanou součástí zdravé výživy. Obsahují sacharidy, rozpustné a nerozpustné vlákniny a další důležité živiny. Obsahují velmi nízké % tuku a lze je připravit rychle a pohodlně bez nutnosti namáčení. Nicméně pozor, některé obilniny během vaření pěň, proto je třeba dodržovat následující pokyny:

- Nevařte více než 3 hrnky obilnin najednou. U krup vařte max. 2 hrnky najednou.
- **Běžnou rýží doporučujeme vařit s otevřeným ventilem** (nikoli pod tlakem)
- Po případném tlakovém vaření nechejte tlak samovolně klesnout (samovolně vychladnout).

Vybrané obilniny zalijte určitým množstvím tekutiny (voda nebo vývar) – orientační poměry jsou uvedené v tabulce níže. Zavřete, zajistěte víko a uzavřete ventil. U rýže doporučujeme **ventil otočit (otevřít)** do boku na pozici uvolněného tlaku. Zvolte funkci RÝŽE (rice) nebo OBILOVINY (multigrain). Případně čas ještě upravte dle potřeby a spusťte tlačítkem START.

Před servírováním doporučujeme ještě obsah (vařené obilniny) lehce promíchat, aby se uvolnila přebytečná pára (vlhkost). Tím se odpaří přebytečná vlhkost ze zrn a výsledek je chutnější. Pokud je pokrm i přesto moc vlhký (mokrý), tak ho zkuste přecedit.

Obilnina	Poměr tekutiny (kolik hrnků vody na hrnek surovin)	Program	Čas (minuty)
Amarant	2½	OBILOVINY (multigrain)	4-5
Pohanka	2½	OBILOVINY (multigrain)	4-6
Bulgur	1¾	OBILOVINY (multigrain)	4-5
Špalda	2	OBILOVINY (multigrain)	25-28
Quinoa	1½	OBILOVINY (multigrain)	1-2
Rýže (hnědá)	1½	RÝŽE (rice) – otevřený ventil	16-18
Rýže (bílá)	1½	RÝŽE (rice) – otevřený ventil	8-10
Divoká rýže	1½	OBILOVINY (multigrain)	28-30

Divoká rýže s rozinkami a ořechy

1 lžíce olivového oleje
1 středně velká cibule – jemně nakrájená
1½ hrnku divoké rýže
2 hrnky hovězího vývaru
.....
¾ hrnečku hrozinek + 1/3 hrnečku opražených pekanových ořechů

Postup:

Na hrnci bez víka vyberte funkci RESTOVÁNÍ (sauté) a zapněte tlačítkem START – nechte předeheat. V nádobě s olejem osmažte cibulku. Na chvíli hrnec vypněte a do nádoby přidejte rýži a zalijte vývarem. Zavřete víko, zajistěte, ventil musí být uzavřen na tlakové vaření. Vyberte program OBILOVINY (multigrain), čas upravte na 23 minut a spusťte tlačítkem START.

Jakmile uplyne čas, tak nechte samovolně vychladnout – poklesnout tlak. Po klesnutí tlaku opatrně otevřete víko, přidejte hrozinky i ořechy – promíchejte a nechejte ještě 5 minut prohřát, ať se propojí chutě.

Jasmínová rýže s bylinkami

1 máslo
¼ hrnku cibule – jemně nakrájená
1 hrnek rýže
lžíce majoránky / lžíce tymiánu / lžíce rozmarýnu + trochu nasekaných ořechů
1½ hrnku kuřecího vývaru

Postup:

Na hrnci bez víka vyberte funkci RESTOVÁNÍ (sauté) a zapněte tlačítkem START. Do nádoby dejte máslo a lehce osmažte cibulku o rýži. Nakonec přidejte všechny bylinky a zalijte vývarem. Zavřete víko, zajistěte, ale ventil otočte (otevřete) do strany. Vyberte program RÝŽE (rice), spusťte tlačítkem START. Po dovaření nechte samovolně vychladnout – poklesnout tlak. Úplně nakonec přidejte ořechy a vše přes servírováním promíchejte.

DEZERT (dessert):

Existují některé sladké dezerty, které lze snadno a rychle připravit v tlakovém hrnci a výsledek je delikátní.

Např: pudinky (zejména chlebový pudink) a tvarohový koláč.

Tyto dezerty lze připravit ve stejných formách jako kdyby jste je připravovali v troubě (kulaté plechy nebo zapékačí misky, které se vejdu do nádoby hrnce.

POZOR: Vždy vařte s vodou a formičky stavte na mřížku. Do nádoby nejdříve nalijte dostatek vody, postavte mřížku a na ni pokládejte naplněné formičky.

Formy vždy plňte maximálně do 2/3 a povrch zakryjte alobalem.

Do nádoby hrnce je ideální vkládat 6 zapékačích formiček najednou (v závislosti na jejich velikosti) = 3 formičky na mřížku a 3 formičky položit do druhého patra přes první.

V tlakovém hrnci nikdy nevařte jablečný mošt, brusinky ani rebarboru.

PŘI VAŘENÍ DEZERTŮ NENAPLŇUJTE FORMIČKY NAD 2/3 OBJEMU!

Anglický vaječný pudink = Custard

2 rozšlehané vejce

3 lžíce cukru

½ lžičky vanilkového extraktu (nebo nahradit vanilkovým cukrem)

¼ lžičky soli (špetka)

1 hrnek mléka

1 hrnek vody

V misce smíchejte vejce s cukrem, vanilkou a solí. Přidejte mléko a vše ještě dostatečně promíchejte. Směs rozlijte do do formiček tak, aby byly naplněny max do 2/3 a zakryjte je alobalem. Do nádoby hrnce nalijte vodu, postavte mřížku na kterou začnete stavět naplněné formy s „pudinkem“. Zavřete víko, zajistěte, ventil musí být uzavřen na tlakové vaření. Vyberte program DEZERT (dessert), nastavte čas na 5 minut a spusťte tlačítkem START.

Jakmile uplyne čas, tak tlak uvolněte metodou rychlého uvolnění – opatrně nějakým předmětem pootočte tlakový ventil do boční pozice (POZOR na horkou páru). Po klesnutí tlaku otevřete víko, vyjměte formy s pudinkem a nechte vychladnout, dokud neztuhnou.

Alternativy:

1) Kokosový pudink

Postupujte podle pokynů pro pudink výše, ale před nalitím pudinkové směsi do formiček do nich nasypete lžici strouhaného kokosu.

2) Čokoládový pudink

Postupujte podle pokynů pro pudink výše: smíchejte vejce, cukr, vanilku a sůl. Poté ohřejte mléko do které však přidáte ½ tabulky strouhané čokolády na pečení, dokud se čokoláda nerozpustí. Mléko nechte vychladnout, až poté vmíchejte do směsi.

Vařená opilá jablka

¼ hrnečku hrozinek

½ hrnečku červeného vína

¼ hrnečku nasekaných oříšků

2 lžíce cukru

½ čajové lžičky strouhané pomerančové kůry

½ čajové lžičky mleté skořice

4 střední jablka

1 lžíce másla

1 hrneček vody

Nejdříve ponořte hrozinky do vína a nechejte alespoň 30 minut nasáknout. Potom je vyjměte, nechte okapat.

Vedle v menší misce smíchejte hrozinky, ořechy, cukr, skořici a pomerančovou kůru.

Z jablek odkrojte horní část a jejich prostředek (jádrovec) vydlabte. Ale dejte pozor na to, abyste jablka neprořízli až dolů (z jablek musí vzniknout „mistička“). Takto připravené jablka naplňte směsí hrozinek a ořechů a zeshora na každé jablko přidejte kousek másla.

Do nádoby hrnce na dno nalijte hrneček vody a zbylé víno. Potom tam postavte mřížku na kterou už položte naplněná jablka. Zavřete víko, zajistěte, ventil musí být uzavřen na tlakové vaření. Vyberte program DEZERT (dessert) a spusťte tlačítkem START.

Jakmile uplyne čas, tak nechte samovolně vychladnout – poklesnout tlak. Poté opatrně otevřete víko a servírujte.

SEZNAM RECEPTŮ / PROGRAMŮ

1) RECEPTY na pomalé vaření

- Vepřová kýta na slanině, ajvaru a rajčatech16
- Kuřecí stehna s divokou rýží17
- Svíčková z pomalého hrnce17

2) RECEPTY na tlakové vaření

Polévky a dušení

- Kuřecí vývar18
- Toskánská fazolová polévka18

Ryby a mořské plody

- Lososový Mourtart s hořčicí19

Maso, drůbež

- Hovězí roštěná21
- Barbecue žebírka22
- Kuřecí prsa California22

Zelenina

- Mrkev s petrželí23

Luštěniny - suché fazole, hrách a čočka

- Vegetariánské kari z čočky24

Obiloviny (+ rýže)

- Divoká rýže s rozinkami a ořechy25
- Jasmínová rýže s bylinkami25

Dezert (sladké)

- Vaječný puding Custard26
- Opilá vařená jablka26

BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

- Tento prístroj je zložitú elektromechanické zariadenie, venujte prosím pozornosť týmto pokynom. Pri používaní dbajte na všeobecné aj nasledujúce bezpečnostné predpisy.
- Deti sa nesmú hrať s ochrannými fóliami ani reklamnými polepmi.
- Tento spotrebič môžu používať osoby staršie ako 16 rokov. Osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a znalostí len pokiaľ sú pod neustálym dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám. Čistenie a údržbu vykonávanú užívateľom nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Tento spotrebič nesmú používať deti. Spotrebič a jeho prívodný kábel vždy udržiajte mimo dosahu detí. Deti sa s prístrojom nesmú hrať.
- Zástrčku (prívodný kábel) zapájajte vždy len do zásuvky, ktorá je bez vád a nainštalovaná, uzemnená v súlade so všetkými miestnymi normami.
- Prívodný kábel je vyrobený zámerne kratší, aby sa predišlo riziku zamotania alebo zakopnutia oň. **NIKDY NEPOUŽÍVAJTE PREDLŽOVACÍ KÁBEL.**
- Tento prístroj nesmie byť používaný so žiadnou externou súčiastkou (napr. časovač ...) ani iným neoriginálnym príslušenstvom ani ovládaním. Takéto používanie neoriginálnych častí môže spôsobiť skrat/požiar.
- Niektoré časti spotrebiča môžu byť počas používania horúce, preto buďte veľmi opatrní a dbajte na správne používanie.
- Elektrický kábel nenechávajte visieť cez hranu stola, alebo pracovného pultu a nedovoľte. Nedovoľte, aby kábel prišiel do styku s horúcimi plochami, tak aby sa nepoškodil.
- Nikdy nepoužívajte prístroj s poškodeným káblom, alebo zástrčkou, alebo pokiaľ je prístroj poškodený a nepracuje správne. V takom prípade odovzdajte prístroj do najbližšieho odborného servisu na kontrolu a opravu. Nepokúšajte sa ho opravovať sami doma.
- Prístroj nepoužívajte na miestach s vysokou vlhkosťou alebo pri vysokej okolitej teplote. Nikdy neumiestňujte prístroj do blízkosti plynového, alebo elektrického sporáka, či rúry, ani do blízkosti iného zdroja tepla.
- Prístroj vždy používajte iba na stabilnom, suchom a rovnom mieste a zaistite, aby okolo prístroja bol dostatok voľného miesta (aspoň 20 cm od stien).
- Nikdy neponárajte spotrebič ani prívodný kábel so zástrčkou do vody. Pri namočení hrozí riziko poranenia el. prúdom.
- Zanedbaná údržba skracuje životnosť a efektívnosť spotrebiča. Pokiaľ je prístroj veľmi zanedbaný, tak môže hroziť aj riziko poranenia obsluhy.
- Prístroj je vyrobený a navrhnutý len na domáce použitie. Výrobca ani predajca nenesie zodpovednosť za riziká vzniknuté nesprávnym používaním či v nesprávnych podmienkach.
- Nikdy nenechávajte zapojený a spustený prístroj bez dozoru. Vždy keď skončíte alebo sa chystáte prístroj čistiť, tak ho vypnite a vypojte z el. siete.

- Nikdy prístroj neumiestňujte do blízkosti vody a inej kvapaliny. Vodu lejte vždy len do nádoby hrnca a buďte pri tom opatrní. Pokiaľ prístroj nepoužívate, tak v hrnci nádobe nenechávajte žiadnu tekutinu.

POZOR: Obsah v hrnci býva veľmi horúci a pod tlakom, prípadné vyliatie či vyprsknutie môže spôsobiť popáleniny. Prístroj a jeho prívodný kábel držte mimo dosahu detí. Nikdy nenechávajte ležať kábel voľne cez hranu stola, aby nehrozilo strhnutie prístroja.

- Pred každým použitím skontrolujte tlakový upúšťací ventil a jeho kovový filter, všetko musí byť plne priechodné. Ventil vyberte a vyčistite z neho aj z kovového sitka na vekú všetky nečistoty (viď pokyny na čistenie).
- Vždy najskôr zapojte kábel do prístroja k zariadeniu a potom zapojte kábel do zásuvky elektrickej siete. Pri vypojení najskôr prístroj vypnite (tlačidlo Storno/X) a potom vytriahnite zástrčku z el. siete.
- Zakaždým keď prístroj nepoužívate, chystáte sa ho čistiť alebo rozoberať, tak najskôr predtým prístroj vypnite a vypojte z el. siete.
- Používajte iba originálne príslušenstvo. Akékoľvek iné by mohlo spôsobiť poškodenie prístroja alebo dokonca poranenie obsluhy.
- Nepoužívajte v blízkosti horľavých látok, výbušnín ani v iných miestach, kde by elektrický výboj mohol spôsobiť vznik požiaru.
- Nesnažte sa otvoriť hrniec skôr, než je uvoľnený všetok vnútorný tlak. Zelený bezpečnostný plávajúci odvzdušňovací ventil musí byť zapadnutý a z tlakového ventilu by nemala tryskať para, jedine vtedy to znamená, že vo vnútri hrnca už nie je žiadny tlak a je možné otvoriť bezpečne veko. Otváranie by malo ísť ľahko ako pri zatváraní. Pokiaľ niečo drhne, môže to znamenať, že vo vnútri je stále tlak. Nikdy násilím neotvárajte veko tlakového hrnca.

Akýkoľvek tlak vo vnútri je nebezpečný.

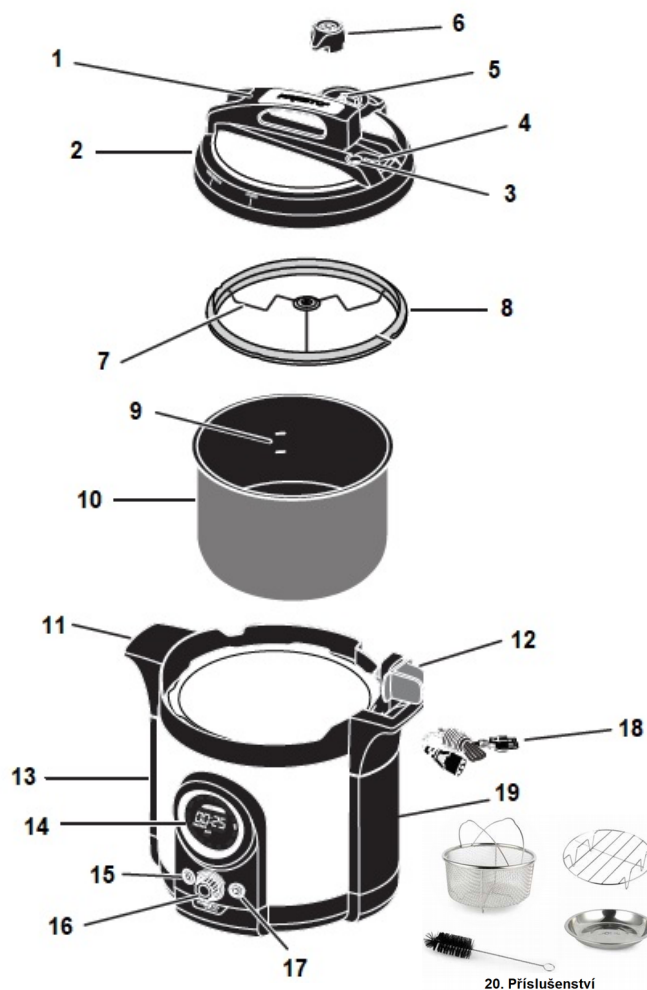
- Pri prípadnej manipulácii s hrncom obsahujúci horúce suroviny buďte extrémne opatrní. Vždy na to použite držadlá a nedotýkajte sa horúcich povrchov (veká).
- Pre zaistenie správnej funkcie s dokonalými výsledkami je potrebné pravidelne kontrolovať tesnenie. Pokiaľ je tesnenie stvrdnuté, prekrútené prasknuté alebo inak deformované, tak ho vymeňte za nové. Používajte vždy len originálne tesnenie.
- Nikdy vnútornú nádobu nepreplňajte nad vyznačenú rysku 2/3 objemu. Avšak pri varení potravín, ktoré penia alebo expandujú ako ryža, struky, fazuľa, hrach, šošovka, sušená zelenina atď nikdy neplňte viac ako na 1/2 objemu nádoby! Preplnenie môže spôsobiť riziko zablokovania tlakového ventilu a tým vzniku pretlaku.
- **POZOR:** Pri varení potravín ako suchá fazuľa, hrach alebo šošovka ich odporúčame najskôr namočiť. Počas varenia majú tieto potraviny tendenciu k peneniu a mohli by spôsobiť zablokovanie odvzdušňovacieho potrubia. Nikdy nevarte pod tlakom jablka, brusnice, rebarboru, cestoviny a sušené polievkové zmesi.

- Tento prístroj pracuje a varí pod tlakom. Nesprávne použitie môže mať za následok obarenie. Pred použitím sa vždy uistite, že je tlakový hrniec riadne zostavený a zatvorený. Pozri pokyny „POUŽITIE“.
- Nepoužívajte tlakový hrniec na fritovanie/vyprážanie pod tlakom.
- Prístroj nikdy nepoužívajte na tlakové varenie s olejom (fritovanie s vekom).
- Neodstraňujte oceľový kruh vo veku, ktorý drží silikónové tesnenie. Pokiaľ je oceľový kruh poškodený, okamžite prestaňte prístroj používať a vymeňte ho.

TENTO MANUÁL SI USCHOVAJTE I PRE NESKÔR POTREBY NAHLIADNUTIA.

ČÁSTI

1. Rukoväť veka
2. Značenie uzamknutia veka
3. Zelená plávajúca poistka (bezpečnostný ventil)
4. Otvor na čidlo
5. Vyústenie tlakového ventilu
6. Páka ventilu pre nastavenie/uvolnenie tlaku
7. Oceľový kruh napnutie tesnenia
8. Tesnenie veka
9. Rysky naplnenia nádoby
10. Vnútorný hrniec/nádoba
11. Rukoväť
12. Zelená poistná uzávera
13. Opláštenie tela prístroja
14. Displej
15. Tlačidlo „storno“ / prerušenie
16. Otočný ovládač funkcií
17. Tlačidlo „štart“ / spustenie
18. Odnímateľný prívodný kábel
19. Zdieľka na pripojenie prívodného kábla
20. Príslušenstvo na varenie

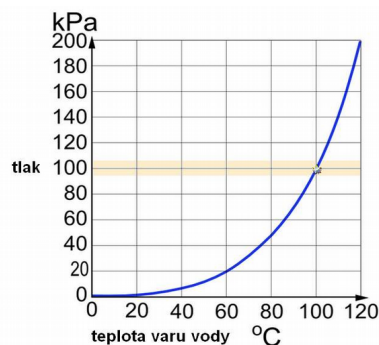


Podstata vaření tlakového hrnce:

Bežný atmosférický tlak je cca 100 kPa a teplota varu vody pri bežnom tlaku je 100 °C. V tlakovom hrnci je možné dosiahnuť zvýšený tlak až o ďalších 70 kPa (podľa nastavenia). Vyším tlakom je možné dosiahnuť vyššiu teplotu varenia a to 110 až 120 °C.

Kratšia doba varenia zamedzuje strate chuti a nutričných hodnôt. Vyššia teplota varenia výrazne spóri čas a energiu.

Čím vyššia teplota, tým rýchlejšie sa potravina uvarí. Každých 10 °C, o ktoré sa navýši teplota varu vody, zrýchľuje chemickú reakciu v potravinách 2x – 3x.



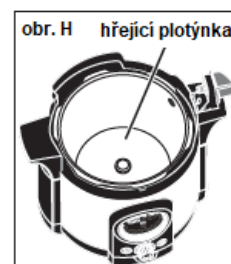
PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Pred používaním hrniec vybaľte z ochranných a obalových fólií. Pozor: plastové vrecká a fólie zlikvidujte a držte mimo dosahu detí. Fólie a vrecká by mohli byť pre deti nebezpečné, hrozí riziko zadusenía alebo vdýchnutia.
- Hrnec je dodaný kompletne zostavený, preto bude potrebné pri prvom použití odomknúť zelený bezpečnostný uzáver a otvoriť veko.
- Prístroj postavte na povrch, ktorý sa ľahko čistí. Povrch by mal byť taktiež tepelne odolný. Neumiestňujte spotrebič na neošetrený drevený povrch.
- Pred použitím rozoberte časti ventilu a skontrolujte/ vyčistite ich podľa pokynov.

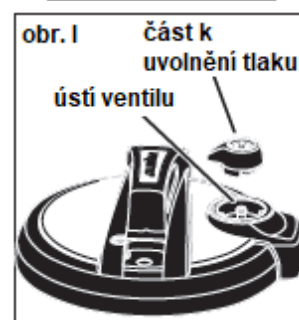
DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE

Pred vložením varnej nádoby do tela hrnca sa vždy uistite, aby jej spodná časť aj ohrievacia doska (vrátane vztlakového čidla) vo vnútri hrnca (obr. H) boli čisté.

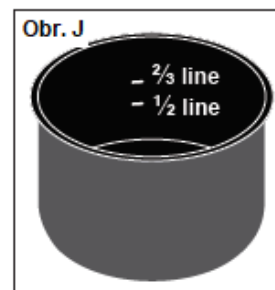
POZOR: aby sa zabránilo úrazu elektrickým prúdom, nikdy nepoužívajte prístroj bez vnútornej vyberateľnej nádoby. Pred vložením nádoby sa uistite, aby jej vonkajšia strana bola úplne suchá.



- Pred zatvorením a spustením vždy skontrolujte tlakový ventil a kovové sítko. Pre správnu kontrolu musíte odobrať hornú časť ventilu (ťahom hore) a veko pridržte proti svetlu tak, aby ste mohli skontrolovať priechodnosť vyústenia ventilu. (obr. I).
Pokiaľ cez ventil nie je vidieť, tak je upchatý a je potrebné ho prečistiť. V tom prípade vyberte železnú rozporu s tesnením veka a ventil aj jeho sítko očistite tak, aby bol plne priechodný.



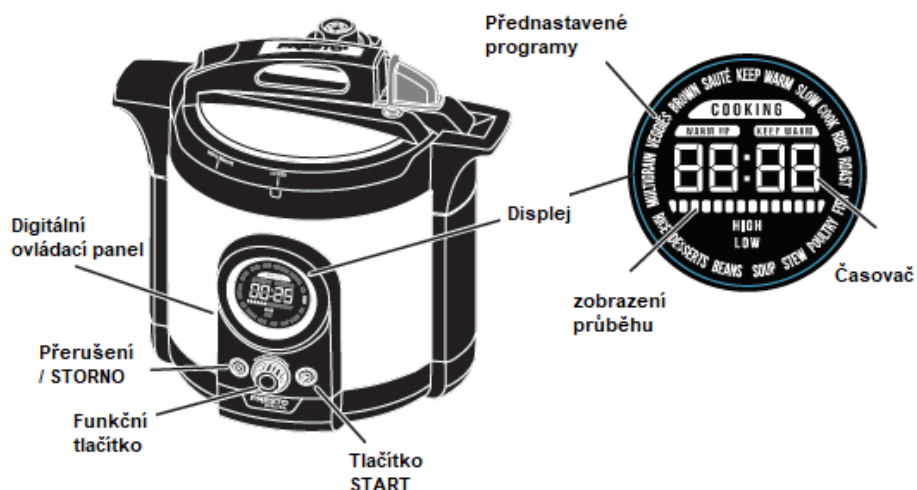
- Pred varením vždy skontrolujte, či je kovový rám vrátane tesnenia správne nasadený na veko tlakového hrnca. Uistite sa, že ste nádobu na varenie nepreplnili. Pri varení väčšiny jedál neplňte cez rysku 2/3. Pri varení potravín, ktoré penia alebo expandujú ako ryža, struky, fazuľa, hrach, šošovka, sušená zelenina, nikdy neplňte viac ako na 1/2 objemu nádoby! Pre väčší prehľad sú na nádobe rysky plnenia 2/3 aj 1/2 na (obr. J).
- Pri každom varení je nutné do hrnca pridať tekutinu, aby sa obsah nepripaľoval (aspoň 1 šálka vody do nádoby).
- Pri tlakovom varení suchých fazule, hrášku a šošovky vždy dodržujte špeciálny postup (najlepšie predmočiť). Počas varenia majú tieto potraviny tendenciu peniť a kypieť, čo by mohlo spôsobiť zablokovanie tlakového ventilu.
- Nikdy nepoužívajte tlakové varenie na jablká, brusnice, rebarboru, obilniny, cestoviny, rozkrájaný hrach a sušené polotovary polievok. Tieto potraviny majú tendenciu peniť, pena a jej rozstrekovanie môžu zablokovať odzdušňovací otvor ventilu alebo plávajúci ventil (istiaci) proti otvoreniu.
- Pokiaľ ste varili pod tlakom suroviny ako sú fazuľa, hrášok, šošovka, obilniny alebo potraviny, ktoré sú tekuté (napr. polievka, omáčky a guláš), tak vždy nechajte samovoľne vychladnúť (**nesnažte sa odtlakovať rýchlo**).
- Pred otvorením veka si vždy overte, či je zelená plávajúca poistka (ventil) odzdušnenia úplne dole. **Pokiaľ je hrniec zapnutý, a vo vnútri stále tlak, tak hrozí riziko popálenín a/alebo poškodenia majetku. Ak je zelená plávajúca poistka dole, tak ešte skontrolujte, či pri otočení páky ventilu pre uvoľnenie tlaku do polohy STEAM OUT netryská žiadna para.**



VAROVANIE! Pri varení potravín s vyšším obsahom tuku (ako je tučné mäso, hydina s kožou) alebo hustejších pokrmov (ako sú dusené mäso, omáčky, ťažké polievky, šošovica, ryža či jačmeň) je možné, že aj po uvoľnení všetkého tlaku môže z obsahu nádoby prskať para. Pri varení takýchto tučných a hustých pokrmov je potrebné vždy po upustení tlaku ešte pred otvorením veka obsah „premiešať“ a tým teplotu rozomlieť. Najľahšie to docielime ľahkým naklápaním hrnca zo strany na strany.

POUŽITIE (ovládací panel)

Akonáhle prístroj zapojíte do el. siete, tak sa ozve krátke pípnutie a na displeji sa rozsvietia všetky možnosti programov. Možnosť KEEP WARM bude blikať. Takto je hrniec pripravený a je v pohotovostnom režime.



OVLÁDACIE FUNKČNÉ TLAČIDLO

Otočný gombík slúži na výber prednastavených programov, ktoré sú zobrazené po obvode displeja. Tento otočný gombík slúži aj na následné nastavenie času. Pri výbere (otáčaním) gombíka bude vždy aktuálne vybraný program blikať.

Tlačidlo ŠTART

Akonáhle máte vybraný program a nastavený čas, tak týmto tlačidlom spustíte (potvrdíte) varenie.

HIGH = vysoký tlak - vysoká teplota: (58 ~ 70 kPa) = 115 °C (± 4 °C)

LOW = nízky tlak – nízka teplota: (38 ~ 45 kPa) = 105 °C (± 4 °C)

ZOBRAZENIE AKTUÁLNEHO STAVU

Akonáhle ste stlačili tlačidlo ŠTART, tak sa spustilo varenie a program sa celkovo spustil. Pri tom bude na displeji priebežne svietiť aktuálny priebeh (ikony):

WARM UP (nahrievanie), COOKING (varenie), KEEP WARM (udržanie teploty).

Tlačidlo prerušenia, STORNO

Týmto tlačidlom môžete kedykoľvek prerušiť akúkoľvek fázu programu. Či už je to pri varení alebo udržiavaní teplého pokrmu, stačí jednoducho stlačiť tlačidlo STORNO a prístroj sa vráti do pohotovostného režimu.

ČASOVAČ

Pri nastavení tlakového varenia sa počíta čas až od doby dosiahnutia požadovaného tlaku.

Odpočítavanie času automaticky začne až pri dosiahnutí daného tlaku.

Pri nastavení „slow cook“ pomalého varenia sa nastavený čas odpočítava rovno od začiatku.

Pri nastavení restovania „SAUTE/BROWN“ sa začína nahrievať ihneď a čas beží od 0.

Ak je prístroj v režime KEEP WARM (udržanie teploty), tak časovač beží od 0 a tým značí dobu, ako dlho už sa pokrm udržuje teplý.

Priebeh a jeho zobrazenie

Počas nahrievania sa bude ukazovateľ priebehu (čiarky na displeji) posúvať zo strany na stranu – to značí, že sa prístroj nahrieva a kúri.

Akonáhle sa dosiahne tlak/teplota, tak začne proces varenia. Časť zobrazenia priebehu (čiarky) zostane svietiť. To sa bude v priebehu predlžovať, aby zodpovedala dobe varenia (napr. pokiaľ uplynie 15 minút 20 minútového programu, bude 75% prúžkov svietiť)

TLAKOVÉ alebo POMALÉ (SLOW) varenie = nastavenie

Tlakové aj pomalé varenie má možnosť nastavenia teploty HIGH a LOW. Bez ohľadu na to, aký druh varenia máte zvolené, tak sa symbol predvolenej teploty zobrazí na spodnej polovici displeja.

Funkcia KEEP WARM (udržanie teploty)

Po uplynutí nastaveného času varenia sa hrniec automaticky prepne do režimu udržiavania teploty. V režime udržiavania teploty sa rozsvieti KEEP WARM a časovač začne odpočítavať od nuly a tým informuje o dobe, ako dlho už je varené.

Na hrnci je prednastavené automatické vypnutie udržania teploty po 4 hodinách.

Kedykoľvek však môžete udržiavanie teploty prerušiť stlačením tlačidla STORNO/X.

Udržanie teploty cca 67°C +/- 3°C

Funkcia KEEP WARM môže byť zapnutá kedykoľvek keď potrebujete jedlo v hrnci prihriať.

Funkciu vyberte otočným ovládačom a potom potvrdíte tlačidlom ŠTART.

Pomalé varenie (SLOW COOK)

Varí sa bez tlaku, preto musí byť tlakový ventil v bočnej otvorenej polohe „STEAM OUT“.

Teplota pomalého varenia je 85 °C až 95 °C.

Funkciu pomalého varenia si vyberte pomocou otočného ovládača. Otáčajte kým na displeji nebude blikať SLOW COOK. Ďalším otáčaním máte na výber z 2 možností a to:

Voľba LOW = prednastavené na 8 hodín pomalého varenia (pri +/- 85 °C)

Voľba HIGH = prednastavené na 4 hodiny pomalého varenia (pri +/- 95°C)

Prednastavený čas si môžete ešte samostatne upraviť po 30 minútových krokoch. Na vybranej pozícii SLOW COOK stlačte otočný gombík a začne blikať prednastavený čas, ktorý môžete následným otáčaním gombíka meniť po 0,5 hodinách.

Najdlhší čas pomalého varenia je možné nastaviť na 9,5 hodiny a najmenej sa dá len 30 minút.

Akonáhle je čas nastavený, tak potvrdíte tlačidlom ŠTART a program spustíte.

Po spustení programu sa na displeji zobrazí informatívne COOKING a časovač sa začne ihneď odpočítavať = to značí, že sa ihneď začalo variť.

TLAKOVÉ VARENIE A JEHO PROGRAMY

Hrniec má prednastavených 12 programov na tlakové varenie, všetky programy svietia na displeji. Programy je možné jednoducho vybrať otáčaním stredného gombíka.

Poznámka: Program VEGGIES má 2 rôzne nastavenia teploty(=tlaku): LOW x HIGH

Akonáhle máte program vybraný, tak na displeji začne blikať jeho názov vrátane jeho predvolenej teploty (= tlaku), už stačí len potvrdiť tlačidlom ŠTART a spustiť.

Poznámka: toto neplatí pre funkcie KEEP WARM, BROWN alebo SAUTÉ, ktoré nie sú prednastavené ako kompletne programy.

Funkcia BROWN (restovanie 1) = špeciálna funkcia, ktorú je možné spustiť s otvoreným vekom. Hrniec bude hriať naplno a vy na dne môžete restovať cibuľku alebo mäso.

Tento program odporúčame používať max. na 5 minút a vždy pritom suroviny miešať. Akonáhle máte orestované, program prerušte tlačidlom STORNO/X a následne pridajte ďalšie suroviny s tekutinou, prikryte vekom a postupujte ďalej podľa receptu/návodu.

Funkcia SAUTE (restovanie 2) = špeciálna funkcia, ktorú je možné spustiť s otvoreným vekom. Je možné použiť vtedy, keď je výsledný pokrm na konci stále veľmi riedky a je potrebné z neho odpariť prebytočnú tekutinu. Pritom musíte byť pri hrnci a surovine miešať, otáčať.

Akonáhle je dostatočne zahustené/osmažené, program prerušte tlačidlom STORNO/X

Vzhľadom na veľkú rozmanitosť surovín nemožno programy prednastaviť presne na všetky vaše požiadavky, preto si môže prednastavený čas upraviť ručne.

Pokiaľ myslíte, že je potrebné čas zmeniť, tak stlačte otočný ovládací gombík, a tým začne blikať východiskový čas varenia. Pootočením čas predlžujete alebo znižujete. Ďalším stlačením alebo stlačením tlačidla ŠTART program aktivujete.

POZNÁMKA: Ak ste omylom nastavili zlý čas, tak program zrušte tlačidlom STORNO/X a skúste to znova.

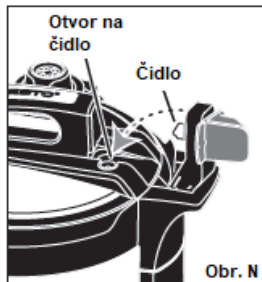
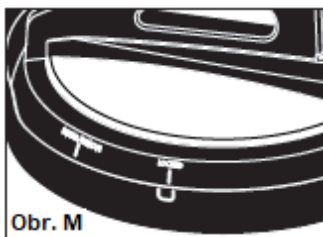
PROGRAM	ČAS	TLAK/teplota
ŽEBRA (ribs)	25 minut	HIGH
PEČENE (roast)	45 minut	HIGH
RYBY (fish)	2 minuty	LOW
HYDINA (poultry)	10 minut	HIGH
DUŠENIE (stew)	12 minut	HIGH
POLIEVKY (soup)	15 minut	HIGH
LUŠTENINY (beans)	8 minut	HIGH
DEZERT (dessert)	10 minut	HIGH
RYŽA (rice) – při otevřeném ventilu do boku	10 minut	HIGH
OBILNINY (multigrain)	25 minut	HIGH
ZELNINA (veggies-high)	10 minut	HIGH
ZELNINA (veggies-low)	1 minuta	LOW

POZNÁMKA: Všetky uvedené prednastavené časy sú orientačné. Vždy musíte skontrolovať a aktualizovať čas podľa vašich potravín a ich veľkosti.

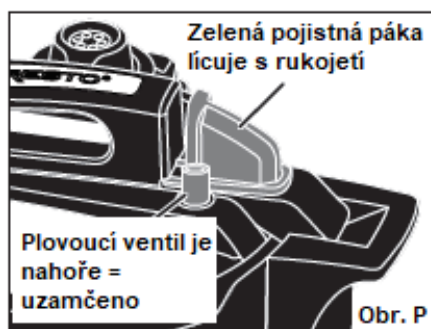
POZNÁMKA: Počas doby nahrievania a navyšovania vnútorného tlaku sa čas neodpočítava. Nastavený čas sa začne odpočítavať až vo chvíli, keď je dosiahnutý správny, nastavený tlak/teplota. U všetkých predvolieb tlakového varenia je umožnená max. doba varenia na 2 hodiny a min, len 1 minúta.

POSTUP POUŽITIA (tlakové varenie)

1. Hrnec postavte na suchý, rovný povrch. Z tlakového ventilu bude uchádzať para a možno aj trochu nečistôt zo surovín, preto hrniec neumiestňujte pod horné skrinky. Vychádzajúca para z ventilu by mohla poškodiť nábytok nad ním.
2. Vnútornú vyberateľnú nádobu na varenie vložte do tela hrnca.
NIKDY NEPOUŽÍVAJTE HRNIEC BEZ VNÚTORNEJ NÁDOBY.
3. K hrncu pripojte napájací kábel a následne ho zapojte do el. siete.
4. Pripravte si všetky ingrediencie podľa receptu. Pokiaľ je potrebné najskôr suroviny orestovať, tak zvolte najskôr funkciu BROWN (restovanie), nechajte hrniec cca 3 minúty nahriať a potom suroviny orestujte. Program ukončíte tlačidlom STORNO/X a môžete pokračovať ďalej podľa receptu a s požadovaným tlakovým programom.
5. Suroviny vložte do nádoby (môžete použiť aj parný kôš alebo mriežku). Dajte pozor, aby ste nádobu nepreplnili nad vyznačený max. objem.
6. Zalejte vodou a pokračujte podľa receptu/programu.
7. Hrniec prikryte vekom tak, aby na hrniec zapadlo. Zvislá značka INSTALL/REMOVE musí smerovať na značku na tele hrnca (obr. D). Vekom otáčajte v smere hodinových ručičiek, kým sa nezastaví. Veko musí byť zarovnané na symbol LOCKED.
8. Postavte si hrniec displejom k sebe, zaklapnite poistnú uzáveru s čidlom. Čidlo pod zeleným uzáverom musí zapadnúť do otvoru vo veku (môže sa stať, že vekom bude potrebné ľahko pootočiť, aby čidlo zapadlo). Na západke je zelená páka, ktorú musíte otočiť v smere hodinových ručičiek a tým veko zaistiť. Zelená poistná páka musí byť zarovnaná s rukoväťou veka (Obr. P).



9. Tlakový ventil nastavte do pozície na tlakové varenie. Zobáčik ventilu musí smerovať na pozíciu/nápis COOK (obr. O)
10. Pomocou ovládacieho gombíka vyberte program na váš typ jedla. Podľa potreby môžete ešte upraviť dobu varenia.



11. Stlačením tlačidla ŠTART program spustíte. Na displeji sa rozsvieti WARM UP = nahrievanie. V čase keď sa suroviny zahrievajú, tak bude vzduch samovoľne odchádzať okolo zámku veka, čo môžete aj počuť. Akonáhle vo vnútri začne stúpať tlak, tak sa zelený plávajúci ventil veka vysunie nahor (obr. P), a tým zamedzí, že zelená páka nie je možné otočiť a veko nemožno otvoriť. Akonáhle vnútorný tlak dosiahne nastavenú hodnotu, na displeji začne svietiť COOKING a časovač odpočítavať. Počas tlakového varenia možno

- uvidíte, ako si tlakový ventil upúšťa paru a tým reguluje vnútorný tlak. To je normálne. Po uplynutí nastavenej doby varenia hrniec 10x zapípa a automaticky sa prepne do funkcie udržiavania teploty (KEEP WARM) – bude svietiť aj na displeji.
- Po skončení programu je potrebné upustiť tlak z hrnca. Odporúčame ho nechať samovoľne vychladnúť a tým aj klesne tlak. Pokiaľ však potrebujete, je možné tlak upustiť rýchlejšie ručne cez tlakový ventil. Ventil sa musí pootočiť do bočnej pozície STEAM OUT (Obr. Q).
Ventil pootáčajte veľmi opatrne a len s kuchynskou chňapkou (na diaľku). Najlepšie je ventil pootočiť pomocou drevenej miešačky, pretože z ventilu začne prskať horúca para, ktorá by vás mohla opariť.
Že je všetok tlak upustený spoznáte tým, že zelený plávajúci ventil (istiaci) pri rukoväti úplne zapadol a zelená páka ide otočiť proti smeru hodinových ručičiek.
 - Po úplnom odpustení tlaku a rozptýlení potenciálnych vzduchových bublín odomknite veko hrnca. Pri sňatí veka ho zdvíhajte opatrne a smerom k sebe, aby sa na vás nevychrlila horúca para. Aby ste nepoškodili kuchynskú linku, tak na ňu pokladajte veko dnom nahor.
 - POZOR!** Pri odstraňovaní veka môže unikať para a z veka odkvapkávať horúca voda. Para a horúca kvapalina môžu spôsobiť popáleniny.
 - Hotové jedlo môžete z nádoby vyberať pomocou drevených alebo plastových naberačiek. Nepoužívajte na to železný riad, ktorý by mohol poškríbať nepriľnavú vrstvu nádoby.
 - Po dokončení varenia odpojte napájací kábel zo zásuvky a potom z hrnca.
Pred čistením nechajte hrniec úplne vychladnúť.

UVOĽNENIE TLAKU

1) Pomalé uvoľnenie tlaku (samovoľný pokles trvá cca 20-30 minút)

Pre väčšinu pokrmov je vhodné nechať hrniec samovoľne vychladnúť a tlak vo vnútri klesnúť. Samovoľný pokles tlaku sa používa pri varení potravín ako sú mäso, polievky, guláša, strukovín a obilnín.

Po uplynutí doby varenia nechajte páku ventilu v pozícii „COOK“.

Tlakový hrniec pomaly vychladne a zelený bezpečnostný plávajúci ventil klesne do spodnej polohy a uvoľní tým možnosť odomknutia zelenej páky veka

POZNÁMKA: Ak chcete a je na to vhodné jedlo, môže ho v hrnci ešte chvíľu nechať.

Hrniec bude aj naďalej udržiavať stálu teplotu. Pred otvorením sa však musíte uistiť, aby ste vo vnútri rozptýlili všetky možné vzduchové bubliny, ktoré by mohli pri otvorení vyprsknúť (Bublínky aj prípadne kývaním zo strany na stranu).

2) Rýchle uvoľnenie tlaku

Táto metóda sa používa pri varení zeleniny, morských plodov a iných mäkkších potravín. Po uplynutí času varenia vypnite pomocou tlačidla STORNO/X.

Následne ventil pootáčajte veľmi opatrne a len s kuchynskou chňapkou (na diaľku).

Najlepšie je ventil pootočiť pomocou drevenej miešačky, pretože z ventilu začne prskať horúca para, ktorá by vás mohla opariť. Nikdy nemajte tvár ani inú časť tela priamo nad ventilom.

Budete počuť unikajúcu paru a počas 2 až 3 minút bude tlak uvoľnený. Pokles tlaku bude viditeľný aj na bezpečnostnom zelenom plávajúcom ventile, ktorý bude klesať.

POZOR, VAROVANIE! Aby ste predišli riziku poranenia, tak NEPOUŽÍVAJTE metódu rýchleho uvoľnenia tlaku po varení fazule, hrachu, šošovky, obilnín alebo jedál, ktoré sú tekuté (napr. polievky, omáčky a dusené mäsa, atď.)

POSTUP POUŽITIA (pomalé varenie)

Varí sa bez tlaku, preto je potrebné mať tlakový ventil otočený (otvorený) do boku = STEAM OUT

1. Hrnec postavte na suchý, rovný povrch. Z tlakového ventilu bude uchádzať para a možno aj trochu nečistôt zo surovín, preto hrniec neumiestňujte ho pod horné skrinky. Vychádzajúca para z ventilu by mohla poškodiť nábytok nad nám.
2. Vnútornú vyberateľnú nádobu na varenie vložte do tela hrnca.
NIKDY NEPOUŽÍVAJTE HRNIEC BEZ VNÚTORNEJ NÁDOBY.
3. K hrncu pripojte napájací kábel a následne ho zapojte do el. siete.
4. Pripravte si všetky ingrediencie podľa receptu. Pokiaľ je potrebné najskôr suroviny orestovať, tak zvolte najskôr funkciu BROWN (restovanie), nechajte hrniec cca 3 minúty nahriať, potom suroviny orestujte. Program ukončíte tlačidlom STORNO/X a môžete pokračovať ďalej podľa receptu a s požadovaným tlakovým programom.
5. Suroviny vložte do nádoby (môžete použiť aj parný kôš).
Dajte pozor, aby ste nádobu nepreplnili nad vyznačený max. objem.
6. Zalejte vodou a pokračujte podľa receptu programu.
7. Hrnec prikryte vekom tak, aby na hrniec zapadlo. Zvislá značka INSTALL/REMOVE musí smerovať na značku na tele hrnca (obr. D). Vekom otáčajte v smere hodinových ručičiek, kým sa nezastaví. Veko musí byť zarovnané na symbol LOCKED.
8. Postavte si hrniec displejom k sebe, zaklapnite poistnú uzáveru s čidlom. Čidlo pod zelenou uzáverou musí zapadnúť do otvoru vo veku (preto sa môže stať, že vekom bude potrebné ľahko pootočiť, aby čidlo zapadlo. Na západke je zelená páka, ktorú musíte otočiť v smere hodinových ručičiek a tým veko zaistiť. Zelená poistná páka musí byť zarovnaná s rukoväťou veka (Obr. P).
9. Otočným ovládacím gombíkom vyberte jednu z ponuky pomalého varenia (slow cook) HIGH alebo LOW. Upravte si požadovaný čas varenia a potvrdte tlačidlom ŠTART. Program sa spustí, na displeji bude svietiť COOKING a časovač rovno začne odpočítavať.
10. Hneď ako uplynie nastavený čas, tak hrniec 10x zapípa a prepne sa do funkcie udržiavania teploty = KEEP WARM.
11. Stlačením tlačidla STORNO/X funkciu dohrievania vypnete. Veko odomknite a opatrne ho zložte podľa postupu ako je popísané skôr. Z hrnca sa bude liať horúca para, otvárajte ho vekom k sebe, aby vás para neoparila.
POZOR! Pri odstraňovaní veka môže unikať para a z veka môže odkvapkávať horúca voda. Para a horúca kvapalina môžu spôsobiť popáleniny.
12. Hotové jedlo môžete z nádoby vyberať pomocou drevených alebo plastových naberačiek. Nepoužívajte na to kovový riad, ktorý by mohol poškríabať nepriľnavú vrstvu nádoby.
13. Po dokončení varenia odpojte napájací kábel zo zásuvky a potom z hrnca.
Pred čistením nechajte hrniec úplne vychladnúť.

ČISTENIE – po každom použití

Prístroj po použití vždy vypnite a vypojte zo zásuvky. Pred čistením ho nechajte vychladnúť. Nikdy neponárajte kábel, prístroj ani veko do vody.

Najlepšie je čistiť hrniec pomocou jemnej vlhkej handričky. Nikdy na čistenie nepoužívajte ostré, kovové predmety, ktoré by prístroj mohli poškríbať, alebo poškodiť tesnenie.

Pred ďalším využitím prístroj nechajte dôkladne vyschnúť, hlavne vnútorná nádoba musí byť úplne suchá.

1. Keď je prístroj chladný, tak vytiahnite hornú časť tlakového ventilu (je na pružinkách, stačí len silou vytiahnuť). Zo spodnej časti veka vyberte kovový rám s tesnením. Z rámu zložte tesniaci krúžok. Nikdy však neodstraňujte stredovú priechodku na kovovom ráme. Zosopdu veka je ešte kovový filter, väčšinou stačí utrieť, ale ak by bol veľmi znečistený a upchatý, tak ho môžete ťahom zložiť a vyčistiť. Nasaďte ihneď späť.
2. Samotné veko očistite vlhkou handričkou. Neponárajte ho do vody. Tesniaci krúžok, kovový rám a kovové sitko umyte vo vlažnej vode so saponátom. Tieto časti NEUMÝVAJTE v umývačke riadu. Po vyčistení všetky časti dôkladne osušte a vráťte.
3. Ak sa chcete uistiť, že je tlakový ventil čistý, tak ho pridržte proti svetlu a pozrite sa cez – musí skrz neho byť vidieť. Ak je to nutné, vyčistite kovové sitko ventilu malou kefou, ktorá odstráni a prípadné zvyšky jedla z otvorov sitka. Všetky časti dôkladne opláchnite, osušte a znovu zostavte.
4. Pokiaľ ste používali parný kôš, tak ten tiež umyte vo vlažnej vode so saponátom. Neumývajte v umývačke riadu.
5. Varnú vyberateľnú nádobu vyberte z tela hrnca. Nádobu stačí väčšinou umývať vlažnou vodou so saponátom. Pri umývaní buďte opatrní, aby ste nepoškríabali jej nepriľnavú vrstvu. Pokiaľ je to veľa potrebné, nádoba sa môže vložiť do umývačky riadu, ale neodporúčame to robiť po každom použití. Vysoká frekvencia umývacích programov môže poškodiť nepriľnavý povrch.
6. Rameno (západku) zámku vrátane čidla je potrebné udržiavať stále čistý. Po každom použití ho utierajte vlhkou jemnou handričkou dočista. Hrany (okraj) tela prístroja čistite vlhkou handrou a zaistíte, aby sa do prístroja nedostala (nevníkla) voda.

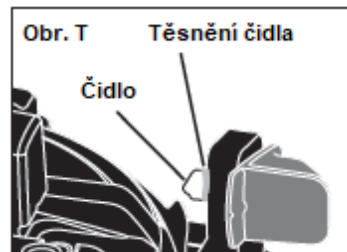
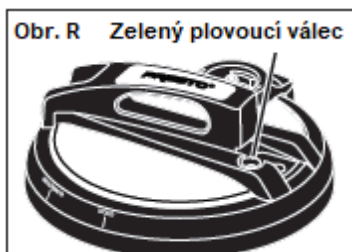
POZOR! Aby ste zabránili poraneniu el. prúdom, nikdy nelejte vodu priamo do tela hrnca. Prístroj ani kábel neponárajte do vody. Vyberateľná nádoba musí byť **ÚPLNE SUCHÁ**, než ho vložíte späť do tela hrnca.

ÚDRŽBA PRÍSTROJA

- Pokiaľ hrniec nepoužívate, uložte ho na suchom mieste. Odporúčame ho skladovať s otvoreným vekom položeným na spotrebiči obrátene, takto predídete vzniku nepríjemných pachov.
- Rovnako ako u všetkých nádob sa vyvarujte koseniu alebo krájaniu potravín priamo vo vnútri nádoby. Nepoužívajte kovový riad, ktorý by mohol poškodiť nepriľnavý povrch.
- Tesniaci krúžok veka a tesnenie tlakového ventilu sa pri častom používaní môže zdeformovať alebo stvrdnúť, prasknúť, atď... Keď k tomu dôjde, tak poškodené tesnenie okamžite vymeňte, vždy používajte len originálne diely.
- Netesnosť medzi vekom a telom hrnca je obvykle spôsobená poškodeným tesnením.
- Pravidelne kontrolujte aj dotiahnutie matice odvzdušňovacieho tlakového ventilu. Pokiaľ je to nutné, ľahko dotiahnite maticu kľúčom.

OBČASNÁ ÚDRŽBA PRÍSTROJA

1. Pri čistení občas prečistite aj zelený plávajúci valček. Ako? Z hornej strany veka na valček položte prst a zatlačte dole (obr. R), zo spodnej strany z neho odoberte tesnenie (obr. S). Zelený valček bez tesnenia zatlačte cez veko nahor a vyberte ho. Valček aj jeho tesnenie umyte v teplej vode so saponátom. Kovový priehod (ventil) je možné čistiť môžete ľahko očistiť drôtenkou alebo špáradlom prečistiť jeho otvor. Po kompletom vyčistení znovu valček prestrčte z hornej strany veka a zospodu zaistíte tesnením.
2. Občas je dôležité očistiť aj tesnenie zo snímača pri rukoväti (obr. T). Tesnenie zo snímača zosunúte a umyte ich v teplej vode so saponátom. Samotné čidlo tiež očistite a potom skompletujte späť.
3. Vonkajšiu časť prístroj stačí pravidelne utierať vlhkou handričkou.



UŽITOČNÉ RADY A TIPY

- Parný kôš je ideálny používať na potraviny, ktoré nechcete variť vo vode, aby sa nevyvarila ich chuť/farba. Pokiaľ budete variť v pare pod vyšším tlakom, tak sa nebude miešať chuť potravín s chuťou tekutiny pod ňou. Takto je možné variť viac surovín (za predpokladu, že majú podobný čas prípravy). Pokiaľ naopak chcete, aby sa chute viacerých surovín prepojili, tak nepoužívajte parný kôš a všetko varte v nádobe zmiešanej.
- Ako tekutinu na varenie v hrnci je možné použiť mnoho rôznych nápojov: víno, pivo, vývar, ovocné šťavy a samozrejme voda – to všetko sú vynikajúce ingrediencie.
- Pri varení v tlaku je doba varenia priamo závislá od veľkosti kusov a typu surovín, nie od ich množstva
Např. 1 zemiakov má rovnakú dobu varenia ako 6 zemiakov podobnej veľkosti.
- Je dobré a dôležité si pamätať obvyklú veľkosť kusov surovín. Pri ďalšom varení môžete nastaviť rovnaký čas. Pokiaľ v ďalšom varení kusy zväčšíte, mali by ste aj predĺžiť čas varenia.

Predmočenie strukovín a obilnín

Suchá fazuľa, hrach a väčšinu strukovín (okrem ryže a čiernej šošovky) sa odporúča pred varením namočiť. Veľkou výhodou predmäčania je nielen skrátenie doby varu, ale aj vyplavenie niektorých rozpustných škrobov, ktoré spôsobujú penivosť pri varení. Predmočením tiež strukoviny „pretriedite“, pretože sa odplaví časť voľných šupiek.

Predmočenie strukovín a obilnín možno vykonať 2 spôsobmi:

1) Tradičná metóda (pomalšia): Suroviny prepláchnite a zlejte prípadné šupky a nečistú vodu, následne zalejte čistou vodou (2-3x väčší objem ako je surovín) a nechajte 4-8 hodín ležať vo vode. Potom už len vodu zlejte.

2) Rýchla metóda (s predhriatím): Suroviny prepláchnite a zlejte prípadné šupky a nečistú vodu. Následne zalejte čistou vodou (2-3x väčší objem ako je surovín) a privedte do varu. Povarte cca 2 minúty a zložte z platne. Potom už len 1-2 hodiny nechajte ležať vo vode a prípadne zoberte šupky.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Read all instructions. Improper use may result in injury or property damage.
- This appliance may be used by children from the age of 16 and up, and also by persons with a physical or sensory limitation, as well as mentally limited persons or persons with a lack of experience and knowledge. But only on the condition that these persons have received the necessary instructions on how to use this appliance in a safe way and know the dangers that can occur by using this appliance.
- Children cannot be allowed to play with the appliance. Close supervision is necessary when the appliance is used near or by children.
- Children cannot be allowed to play with the appliance. Maintenance and cleaning of the appliance may not be done by children, unless they are older than 16 years old and are under supervision. Keep the appliance out of reach of children younger than 16 years old.
- To reduce the risk of electric shock, this appliance has a 3-prong grounded plug. If the plug on this appliance does not fit into your outlet, contact a qualified electrician.
- A short detachable power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord. **DO NOT USE WITH AN EXTENSION CORD.**
- This appliance cannot be used with an external timer or a separate remote control. The use of accessories that are not recommended or sold by the manufacturer can cause fire, electrical shock or injuries.
- Never use the appliance when the cord or plug is damaged, after malfunction or when the appliance itself is damaged. In that case, take the appliance to the nearest qualified service center for check-up and repair.
- The appliance can become hot during use. Keep the power cord away from hot parts and don't cover the appliance
- All repairs should be carried out by the manufacturer or its aftersales service.
- Don't use the appliance in places with high humidity or high temperature.
- Always use on a steady, dry and level surface. A fall can cause injuries.
- To protect against electrical shock or burns, do not immerse unit, cord, or plug in water or other liquid.
- Failure to maintain this appliance in a clean condition could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- Only use the appliance for domestic use. The manufacturer can't be held responsible for accidents that result from improper use of the appliance or not following the instructions described in this manual.
- Don't leave the pot switched on without supervision. Turn off the appliance and remove the plug from its socket, when you want to clean the pot or when it is not in use.
- Never place this appliance near water where it can fall. Always pour the water into the body of the pot. Don't leave liquids in the pot when it is not in use.
- Place the device on a heat resistant surface and at least 20 cm of the walls.

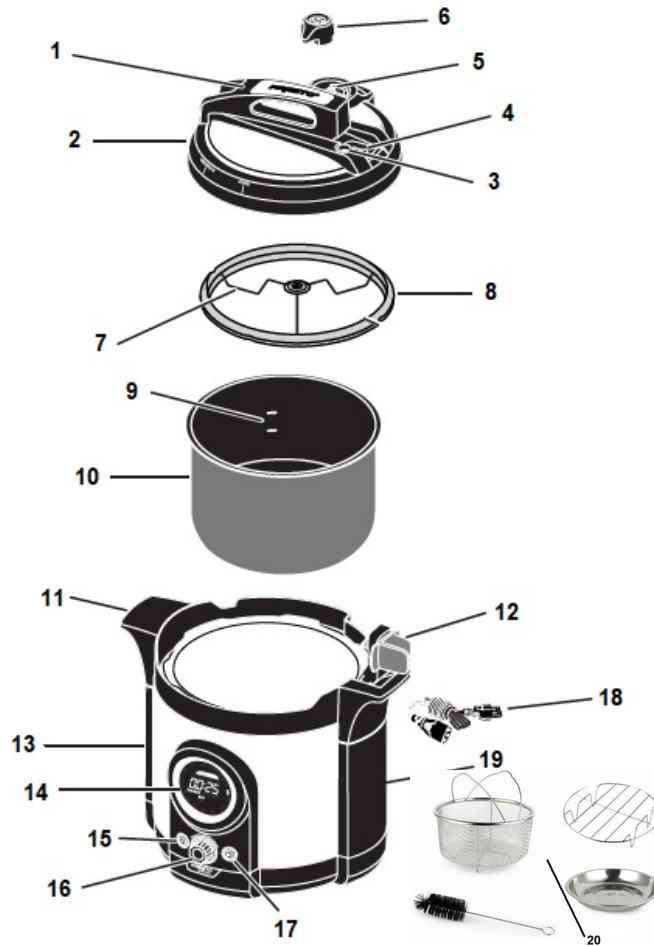
WARNING! Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter or table. Never plug cord into outlet below counter or use an extension cord. Do not let cord touch hot surfaces.

- Before each use, check both the vent pipe and vent filter to be certain they are free of any blockage. Remove the filter and clean any debris from both the vent pipe and filter (see cleaning instructions).
- Always check the air vent/cover lock to be sure it moves freely before use.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, press cancel, then remove plug from wall outlet.
- Unplug cord from unit and outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
- The use of accessories that are not recommended or sold by the manufacturer can cause fire, electrical shock or injuries. Only use the utensils delivered with the appliance (cook only in the removable cooking pot provided).
- Do not use the appliance in places where inflammable liquids such as gasoline are or may be present / neither near a hot gas or electric burner.
- Do not attempt to open pressure cooker until all internal pressure has been released, the air vent/cover lock has dropped, and no steam escapes when the quick pressure release valve is rotated to the STEAM OUT position. The cover should open as easily as it closed. If the cover is difficult to open, the instructions have not been followed correctly (air vent/cover lock is still up) and the cooker may still be pressurized. Any pressure in the cooker can be hazardous. Never force open the cover of any pressure cooker. See “USE PRESSURE COOKING” instructions.
- Extreme caution must be used when moving a pressure cooker containing hot liquids. Do not touch hot surfaces. Always use appliance handles.
- To ensure safe operation and satisfactory performance, replace the sealing ring if it shrinks, becomes hard, deformed, cracked, or torn. Use only original DOMO replacement parts.
- Do not fill above the $\frac{2}{3}$ fill line. However, the cooking pot should never be filled above the $\frac{1}{2}$ fill line when cooking foods that foam, froth, or expand, such as rice, grains, dry beans, peas, and lentils, or foods that are mostly liquids, such as soups. Overfilling may cause a risk of blocking the vent pipe and developing excess pressure. See food preparation instructions.
- Do not pressure cook applejuice, cranberries, rhubarb, cereals, pasta, split peas, and soup mixes containing split peas, pasta, or grains. These foods tend to foam, froth, and sputter and may block the vent pipe, vent filter, and air vent/cover lock.
- This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury. Make certain pressure cooker is properly closed before operating. See “USE” instructions.
- Packing material, such as plastic bags are not toys for children. Keep the plastic bags away of children.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

PARTS:

1. Cover handle
2. Locking cover
3. Green air went / cover lock
4. Sensor hole
5. Vent pipe
6. Quick pressure release valve
7. Sealing ring frame
8. Sealing ring
9. Fill lines
10. Removable cooking pot
11. Carrying handle
12. Green locking latch
13. Cooker body
14. Digital display
15. Cancel button
16. Control knob
17. Start button
18. Detachable power cord
19. Cord receptacle
20. Accessories

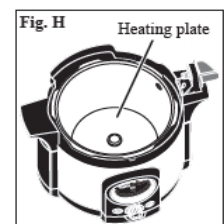


BEFORE FIRST USE

- Remove all packing materials and carefully clean the appliance, the pot, the sealing ring, etc before the first use. (See “Cleaning and maintenance”).
- As received, your pressure cooker will be fully assembled. Before removing the cover, you will need to unlock the green locking latch according to the instruction.
- Place the unit preferably on a surface that is easy to clean. The surface should also be heat-resistant. Do not place the appliance on an untreated wooden surface.
- Before use, disassemble the cooker parts and clean them as recommended .

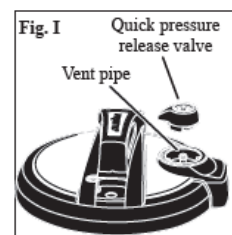
IMPORTANT INFORMATION

Be sure the bottom of the removable cooking pot and the heating plate within the cooker body (Fig. H) are free of debris before placing the cooking pot in the cooker body.

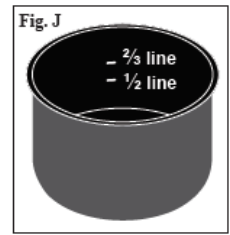


CAUTION! To prevent electrical shock, never use the unit without the removable cooking pot. Also, be sure the outside of the cooking pot is completely dry before placing it into the cooker body.

- Check both the vent pipe and vent filter to be sure they are clear. In order to check the vent pipe, you will need to remove the quick pressure release valve from the cover (Fig. I). Then hold the cover up to the light and make sure you can see light coming through the vent pipe. If you cannot, remove the sealing ring frame and vent filter (see page 6) and clean the vent pipe with a small brush or pipe cleaner to remove the blockage. Reattach the sealing ring frame to the cover.



- Always verify that the sealing ring frame is attached to the pressure cooker cover before cooking.
- Make sure you have not overfilled the cooking pot. Do not fill above the $\frac{2}{3}$ fill line when cooking most foods. When cooking foods that foam, froth, or expand, such as rice, grains, dry beans, peas, and lentils, or foods that are mostly liquids, such as soups, never fill the cooking pot above the $\frac{1}{2}$ fill line. For your convenience, both the $\frac{2}{3}$ and $\frac{1}{2}$ fill lines are (Fig. J.)
- Always make sure cooking liquid has been added to the cooking pot. One cup of liquid is the minimum amount.
- Always follow special procedures found in the instruction book when pressure cooking dry beans, peas, and lentils. During cooking, these foods tend to froth and foam which could cause the vent pipe to become blocked.
- Never pressure cook applesauce, cranberries, rhubarb, cereals, pasta, split peas, and soup mixes containing split peas, pasta, or grains. These foods expand so much as a result of foaming and frothing that they should never be cooked under pressure.
- Always follow the special procedures found in this instruction manual when pressure cooking rice and grains.
- Do NOT use the quick pressure release method after cooking dry beans, peas, lentils, grains, or foods that are mostly liquid, such as soup, sauces, and stews.
- Always verify that the green air vent/cover lock is down before attempting to open the cooker. If it is up, the cooker contains pressure which, if released, may result in burns and/or property damage. Then check that no steam is emitted when the pressure release valve is rotated to the STEAM OUT position.



WARNING! Air bubbles may form when pressure cooking foods with a higher fat content (such as meats with visible fat or poultry with skin and visible fat) or thicker foods (such as stews, sauces, heavy soups, dried beans, lentils, and grains such as rice and barley). Even after all pressure has been released, those air bubbles can rise to the surface when the cover is opened, unless they are dispersed beforehand. If the air bubbles are not dispersed, hot food may erupt out of the cooker, which could cause serious burn injuries.

PRESSURE/SLOW COOK SETTING INDICATOR

Both pressure cooking and slow cooking have a HIGH and LOW setting. Whatever setting is being used will be illuminated in the lower half of the display window.

KEEP WARM FUNCTION

When the cooking time has expired, the unit will automatically switch to the keep warm mode. When in the keep warm mode, KEEP WARM will illuminate and the timer will begin to count up. The unit will remain on for 4 hours and then shut off automatically, unless the cancel button is pressed.

- **KEEP WARM function means that temperature is keep around: 67 °C +/-3°C**

The keep warm function can also be manually selected. Turn the control knob until the KEEP WARM setting on the perimeter of the display flashes. Then press the start button.

SLOW COOK FUNCTION

It cooks without pressure, therefore the pressure valve must be in the "STEAM OUT" open position. The slow cooking temperature is 85° C to 95 °C.

Select the slow cooking function with the rotary knob. Turn until SLOW COOK flashes on the display. You can choose from 2 other options:

LOW option = preset for 8 hours of slow cooking (at +/- 85 ° C)

HIGH option = preset for 4 hours of slow cooking (at +/- 95 ° C)

For slow cooking, turn the control knob to the SLOW COOK setting. Note as you continue to turn the control knob, the unit will change between the LOW and HIGH options. The default cook time is 4 hours on high and 8 hours on low. You can manually adjust the slow cooking time in 30-minute increments by pressing the control knob once and then turning the knob to the desired time.

The maximum slow cooking time at both the high and low settings is 9 hours and 30 minutes and the minimum slow cooking time is 30 minutes. When the time is set, press the start button to activate the unit. COOKING will illuminate and the timer will immediately begin counting down. As cooking progresses, the number of bars lit on the progress bar will increase.

PRESSURE COOKING PRESET PROGRAMS

The digital control panel includes 12 pressure cooking presets. Turn the control knob to select the desired program. NOTE: VEGGIES has two presets, HIGH and LOW. Simply turn the knob to select one or the other.

Once the program is selected it will flash and the time and pressure for that program will be displayed, unless you have selected KEEP WARM, BROWN, or SAUTÉ. Press the start button to activate the unit.

BROWN/SAUTÉ FUNCTIONS

Use these functions to brown or sauté foods prior to pressure cooking or slow cooking. Browning is typically used for meats and poultry. Sautéing is used for vegetables and to reduce liquid after pressure cooking to make a flavorful sauce for your food.

Turn the control knob to the desired function, BROWN or SAUTÉ. Then press the start button. COOKING will illuminate and the progress bar will continuously scroll to indicate the function is active. Allow unit to preheat for 3 to 4 minutes before browning or sautéing your food.

Because of the great variety of foods within a food grouping, the preset time may need to be adjusted manually. If you desire a time different than that displayed for the program, press the control knob and the default cook time will begin to flash. Then turn the control knob to increase or decrease the time. Once the time you desire is displayed, press the start button to activate the unit. NOTE: If you fail to change the time, press the cancel button and try again. Use the cooking charts included in the recipe section as a guide for recommended cooking times.

PRESET PROGRAMS	PRESET TIME	PRESET PRESSURE
RICE	10 minutes	HIGH
MULTIGRAIN	25 minutes	HIGH
RIBS	25 minutes	HIGH
ROAST	45 minutes	HIGH
POULTRY	10 minutes	HIGH
FISH	2 minutes	LOW
SOUP	15 minutes	HIGH
STEW	12 minutes	HIGH
VEGGIES (HIGH)	10 minutes	HIGH
VEGGIES (LOW)	1 minute	LOW
DESSERTS	10 minutes	HIGH
BEANS	8 minutes	HIGH

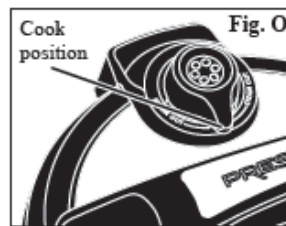
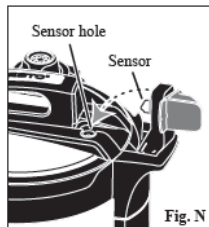
NOTE: All mentioned preset times are indicative. Always you must check and update time according your foods and it's size.

For all pressure cooking presets, the maximum cooking time is 2 hours and the minimum cooking time is 1 minute.

NOTE: While pressure is building, the time will not change. The unit begins counting down when the correct pressure is reached for the food selected.

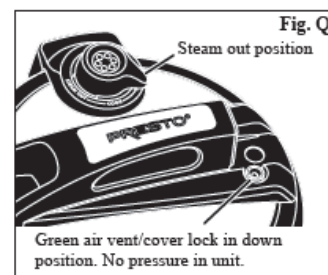
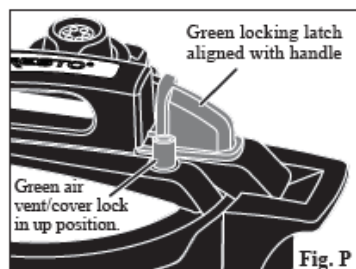
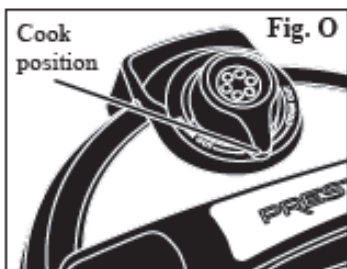
HOW TO USE (pressure cook)

1. Place the pressure cooker on a dry, level surface. To avoid steam damage to cabinets, position the cooker so the air vent/cover lock and quick pressure release valve are not directly under cabinets.
2. Place the removable cooking pot into the cooker body.
3. NEVER USE THE UNIT WITHOUT THE REMOVABLE COOKING POT.
4. Attach power cord to cooker and then plug into a 240V AC wall outlet.
5. Prepare ingredients according to the directions in the recipe you have selected. If the recipe states to brown or sauté food, select the BROWN or SAUTÉ function and press the start button to activate the unit. Preheat the unit for 3 to 4 minutes and brown or sauté food according to recipe. When browning/sautéing is complete, press the cancel button so you can select another cooking function.
6. If recipe calls for using the cooking rack, place cooking rack into the cooking pot. Add ingredients to the cooking pot, being sure not to overfill. Pour liquid into the cooking pot, as specified in the recipe or timetable.
- 7.



Place the cover on the cooker body, aligning the INSTALL/REMOVE vertical mark within the mark on the cooker body (Fig. D,). Rotate the cover clockwise until it stops. The pressure cooker cover is properly installed when the LOCKED vertical mark is within the mark on the cooker body (Fig. M).

8. With the digital display facing you, lower the temperature sensor arm and insert the sensor into its hole in the cover (Fig. N). It may be necessary to rotate the cover slightly so the hole aligns with the sensor. Lock the cover by grasping the green latch. Using a slight downward pressure, turn the latch clockwise until it is aligned with the handle (Fig. P).
9. Push the quick pressure release valve onto the vent pipe and point the lever to the COOK position (Fig. O).
10. Using the control knob, scroll to select the appropriate preset for the desired function and/or type of food. Adjust the cooking time as necessary. Or, if preferred, manually set the pressure and time.
11. Press the start button to activate the unit. WARM UP will illuminate. As the unit is heating, air will automatically exhaust around the air vent/cover lock. You will hear this venting. When pressure begins to build, the green air vent/cover lock will slide up (Fig. P), so the locking latch cannot be turned and the cover cannot be opened. Once the unit is at pressure, COOKING will illuminate and the timer will start to count down. During cooking you may notice some steam releasing from the quick pressure release valve. This is normal.



NOTE: Occasionally you may hear a ticking sound. This is the unit cycling on and off during

cooking to maintain the pressure or heat.

12. When the cook time has expired, the unit will beep 10 times and automatically switch to the keep warm mode. KEEP WARM will be illuminated.
13. Reduce pressure according to the recipe or timetable instructions (quick pressure release or drop pressure of its own accord). See instructions for releasing pressure. Do not open the cooker until all internal pressure has been released. You will know the pressure is completely reduced when the green air vent/cover lock drops and no steam is emitted when the pressure release valve is in the STEAM OUT position (Fig. Q).

WARNING! Never attempt to open the cooker when the green air vent/cover lock is up. Doing so could result in severe burns and/or property damage from the release of pressurized contents.

14. After pressure is completely reduced and potential air bubbles dispersed, unlock the cover. When removing the cover, lift it toward you to keep any steam away from you. Place cover upside down on counter

CAUTION! Steam may escape and hot liquid may drip from the cooker cover when removing it. Steam and hot liquid can cause burns.

15. Remove food from cooker using a heat-resistant plastic, nylon, rubber, or wooden utensil. Do not use metal utensils as they may scratch the nonstick surface.
16. When cooking is complete, unplug power cord from wall outlet and then from pressure cooker. Allow cooker to cool completely before cleaning.

PRESSURE RELEASE METHODS

1) Quick pressure release:

- This method is used when cooking vegetables, seafood, and other delicate foods. **WARNING!** To prevent the risk of severe personal injury and property damage, do NOT use the quick pressure release method after cooking dry beans, peas, lentils, grains, or foods that are mostly liquid, such as soup, sauces, and stews.
- When cooking time is up, press the cancel button and immediately move the lever on the quick pressure release valve to the STEAM OUT position. Do not do it by hands.
- **!BE CAREFUL!**
- You will hear sputtering and steam will release for approximately 2 to 3 minutes. Pressure is completely reduced when the green air vent/cover lock has dropped

CAUTION! To prevent steam burns, keep hands and face away from the top of the pressure cooker as pressure is being released.

2) Let pressure drop of its own accord:

- This method is used when cooking foods such as meats, soups, and grains. When cooking time is up, keep the quick pressure release valve in the COOK position.
- Let the pressure cooker cool until the green air vent/cover lock drops. Then move the pressure release valve to the STEAM OUT position.

NOTE: If desired, the food may be left in the cooker, which automatically switches to the keep warm mode. Prior to opening the cooker, be sure to disperse any air bubbles by rocking it from side to side (see instructions in IMPORTANT INFO).

HOW TO USE (slow cook)

- 1. Follow steps 1 through 8 of the “How to use (pressure cook)” instructions
- Push the quick pressure release valve onto the vent pipe. **IMPORTANT:** Point the lever to the STEAM OUT position.
- Using the control knob, scroll to select the SLOW COOK LOW or HIGH function. Adjust the slow cooking default time, if desired (see page 11). Press the start button to activate the unit. COOKING will illuminate and the timer will begin counting down.
- When the cook time has expired, the unit will beep 10 times and automatically switch to the keep warm mode.
- Press the cancel button. Unlock the cover as described. When removing the cover, lift it toward you to keep any steam away from you. Place cover upside down on counter.

CAUTION! Steam may escape and hot liquid may drip from the cooker cover when removing it. Steam and hot liquid can cause burns.

- Remove food from cooker. Use a heat-resistant plastic, nylon, rubber, or wooden utensil. Do not use metal utensils as they may scratch the nonstick surface.
- When cooking/keep warm are complete, unplug power cord from wall outlet and then from pressure cooker. Allow cooker to cool completely before cleaning.

CLEANING - after every use

Always unplug before cleaning. Never immerse into any liquid. It is best to clean the bottom of the pot with a soft brush or moist cloth. Never use sharp or hard objects, as this may cause scratches in the enamelled walls. When the device has completely cooled, wipe it clean with a moist cloth. Then dry with a dry cloth.

1. After the cooker has cooled completely, remove the quick pressure release valve from the cover. Then detach the sealing ring frame from the cover. Remove the sealing ring from the frame. Do not remove the center grommet on the sealing ring frame. If the vent filter appears dirty or contains debris, remove it from the underside of the cover.
2. Clean the cooker cover with a damp, soapy cloth and then dry completely.
Do NOT immerse the cooker cover in water.
Wash the sealing ring, sealing ring frame, and vent filter in warm, soapy water. Do NOT wash these parts in the dishwasher. Thoroughly dry all cover parts after cleaning.
3. To be sure the vent pipe is clear, hold the cover up to the light and look through the vent pipe. Clean it with a small brush or pipe cleaner if it is blocked or partially blocked. If necessary, clean the vent filter with a small brush to remove any food particles from the slots and holes. Rinse and dry all parts thoroughly and reassemble.
4. Wash the cooking rack in warm, soapy water. Do NOT wash in the dishwasher.
5. Remove the cooking pot from the cooker body. Wash the pot in the dishwasher or in warm water and a mild detergent. The nonstick surface may be cleaned with a non-metal cleaning pad.
6. Clean the sensor, sensor arm, and plastic rim of the cooker body with a damp cloth. Avoid getting water inside of the cooker body.

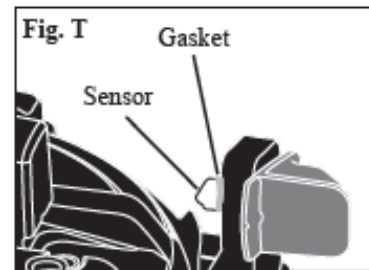
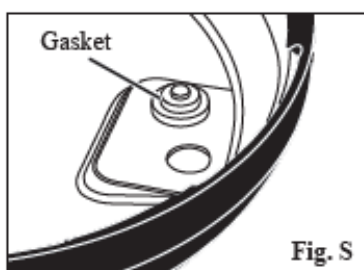
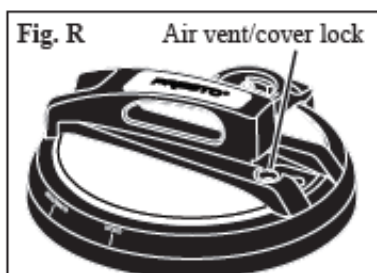
CAUTION! To prevent electrical shock, never pour water into the cooker body or immerse it or the power cord in water. Always be sure the pot is COMPLETELY DRY before placing it back in the cooker body.

CARE AND MAINTENANCE

- When not in use, store your pressure cooker in a dry place. To prevent unpleasant odors from lingering, store the unit with the cover inverted on the cooker body.
- As is the case with all cookware, avoid chopping or cutting food inside the cooking pot with a knife or other sharp utensil. Do not use metal utensils as they may scratch the nonstick surface.
- The sealing ring and gasket for the air vent/cover lock may shrink, become hard, deformed, cracked, or torn with normal use. When this happens, replace the sealing ring and/or the air vent/cover lock gasket.
- Leakage between the cover and cooker body is usually caused by deterioration of the sealing ring after prolonged use.
- Periodically check the vent pipe nut for looseness. If necessary, retighten with a ½" wrench.

Occasionally

1. Remove the air vent/cover lock for cleaning. Place your finger over the top of the air vent/cover lock on the cover (Fig. R) and remove the gasket from the underside of the cover (Fig. S). Push the air vent/cover lock through the top of the cover. Wash it and the gasket in warm, soapy water. The metal shaft may be cleaned with a nylon mesh pad. Clean the cover hole with a small brush. After cleaning, reinsert the metal shaft from the top side of the cover down through the cover hole. Place a finger over the top of the air vent/cover lock and push the gasket onto the end of the metal shaft, fitting it into the groove.
2. Remove the gasket on the sensor (Fig. T) and wash it in warm, soapy water. Clean the sensor with a damp cloth and place the gasket back on the sensor.
3. Wipe the outside of the cooker body with a damp cloth.



HELPFUL TIPS

- Use the cooking rack when it is desirable to cook foods out of the cooking liquid. When foods are pressure cooked out of the liquid, flavors will not intermingle. Therefore, it is possible to cook several foods at once, as long as they have similar cooking times. If it is desirable to blend flavors, do not use the cooking rack.
- Many different cooking liquids can be used in a pressure cooker. Wine, beer, broth, fruit juices, and of course water all make excellent cooking liquids in the pressure cooker.
- It is the size and shape of the food pieces, rather than the quantity, that affects
- pressure cooking time. For example, 1 potato will have the same cooking time as 6 potatoes of similar size. It is important to note the size of the food specified in the cooking timetables; if the pieces of food being cooked are of a size different than those noted, it will be necessary to adjust the cooking time.

SOAKING

Soaking before pressure cooking is strongly recommended for dry beans and peas, except lentils and black-eyed peas. Benefits of soaking include eliminating some of the water soluble starches that produce gas and create froth and foam during cooking, decreasing the cooking time, and producing beans and peas that are more evenly cooked. Soaking can be done using the traditional or the quick-soak method.

BIZTONSÁGI ÚTMUTATÓ

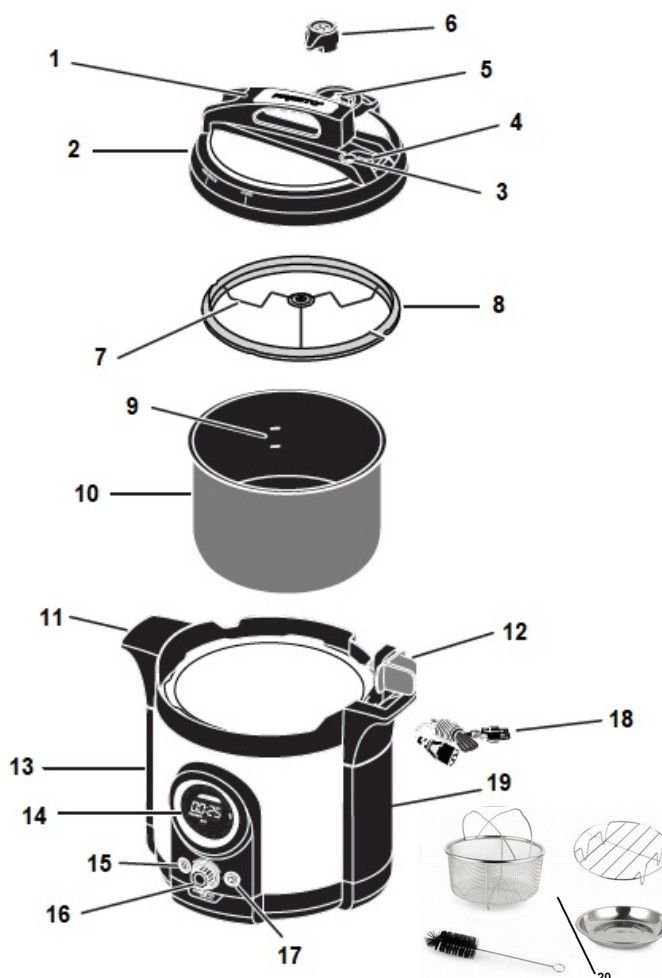
- **FIGYELEM!** A kiömlő étel súlyos égési sérüléseket okozhat. Tartsa gyermekektől távol a készüléket és a kábelt. Soha ne tegye a kábelt a pult vagy az asztal szélére. Soha ne dugja a kábelt a pult alatti aljzatba, és ne használjon hosszabbító kábelt. Ne engedje, hogy a vezeték forró felülettel érintkezzen. Minden használat előtt ellenőrizze nincs-e eltömődve a szellőzőcső, és a légtelenítő szűrő. Távolítsa el a szűrőt, és tisztítsa ki a szennyeződések a szellőzőcsőből és a szűrőből is (lásd a tisztítási utasításokat). Használat előtt mindig ellenőrizze a szellőzőnyílás/fedél reteszét.
- Először mindig a készülékhez csatlakoztassa a kábelt, majd a fali konnektorhoz. Kikapcsoláshoz nyomja meg elsőnek a törlés gombot, majd húzza ki a fali konnektorból a kábelt.
- Húzza ki a kábelt a készülékből és a konnektorból, amikor nem használja, és tisztítás előtt is. Hagyja lehűlni a készüléket, mielőtt feltenné vagy levenné az alkatrészeket, valamint tisztítás előtt.
- A gyártó által nem ajánlott vagy értékesített tartozékok használata tüzet, áramütést vagy sérülést okozhat. Csak a készülékhez mellékelt edényeket használja (csak a mellékelt cserélhető edényben főzzön).
- Ne használja a készüléket olyan helyen, ahol gyúlékony folyadék - például benzin - előfordulhat, illetve forró gáz vagy elektromos égő közelében sem.
- Ne próbálja meg kinyitni a nagynyomású tűzhelyet, amíg az összes belső nyomás ki nem oldódott, a légtelenítő/fedélzár ki nem nyílt, és várja meg, hogy ne távozzon több gőz mikor a gyorsnyomás -szelepet a GŐZ KIMENET (STEAM OUT) helyzetbe forgatja. A fedélnek ugyanolyan könnyen kell kinyílnia, mint ahogy bezárult. Ha a fedél nehezen nyitható, az utasításokat nem megfelelően követték (a szellőzőnyílás/fedélzár még mindig fent van), és előfordulhat, hogy a tűzhely továbbra is nyomás alatt van. Bármilyen nyomás a tűzhelyen veszélyes lehet. Soha ne nyissa fel erővel semmilyen gyorsfőző fedelét. Olvassa el a „NYOMÁSOS FŐZÉS HASZNÁLATA” (“USE PRESSURE COOKING”) utasításokat.
- Rendkívül óvatosan kell eljárni forró folyadékot tartalmazó gyorsfőző mozgatásakor. Ne érintse meg a forró felületeket. Mindig használja a készülék fogantyúit.
- A biztonságos működés és a megfelelő teljesítmény érdekében cserélje ki a tömítőgyűrűt, ha az összezsugorodik, kemény lesz, deformálódik, megreped vagy elszakad. Csak eredeti DOMO cserealkatrészeket használjon.
- Ne töltse a $\frac{2}{3}$ töltési határ fölé. Ugyanakkor, a főzőedényt soha ne töltse a $\frac{1}{2}$ töltési határ fölé, ha habzó, habosító vagy habosodó ételeket főz, például rizst, gabonát, száraz babot, borsót és lencsét, vagy folyékony ételeket, például leveseket.
- A túltöltés a szellőzőcső eltömődését és a túlnyomás kialakulását kockáztatja. Lásd az ételkészítési utasításokat.

- Ne főzzön almalevet, áfonyát, rebarbaraféléket, gabonaféléket, tésztát, borsót, tésztát vagy gabonát tartalmazó leveskeveréket. Ezek az ételek hajlamosak a habzásra, és a porlasztásra, és eltömíthetik a szellőzőcsövet, a szellőzőszűrőt és a szellőző/fedélzár reteszt.
- Ez a készülék nyomás alatt főz. A nem megfelelő használat forrázást, sérülést okozhat. Üzembe helyezés előtt győződjön meg arról, hogy a nagynyomású tűzhely megfelelően zárva van. Lásd a „HASZNÁLATI” utasításokat.
- A csomagolóanyagok, például a műanyag zacskók nem gyermekek számára készült játékok. A műanyag zacskókat tartsa távol a gyermekektől.

TARTSA MEG EZT AZ ÚTMUTATÓT JÖVŐBENI HASZNÁLATRA

ALKATRÉSZEK:

1. Fedél fogantyú
2. Záró fedél
3. Zöld légtelenítő / fedélzár
4. Érzékelő lyuk
5. Szellőzőcső
6. Gyors nyomásmentesítő szelep
7. Tömítőgyűrű keret
8. Tömítőgyűrű
9. Töltési határt jelző vonal
10. Kivehető főzőedény
11. Hordozó fogantyú
12. Zöld reteszelő retesz
13. Tűzhely
14. Digitális kijelző
15. Törlés gomb
16. Vezérlőgomb
17. Indítógomb
18. Levehető tápkábel
19. Zsinórfoglat
20. Kiegészítők



ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, és gondosan tisztítsa meg a készüléket, a grilllemezt és a raclette serpenyőket az első használat előtt. (Lásd: „Tisztítás és karbantartás”).
- A kézhezvételkor a befőző teljesen összeszerelt állapotban lesz. A fedél eltávolítása előtt ki kell oldania a zöld záróreteszt az utasításoknak megfelelően.
- A készüléket lehetőleg könnyen tisztítható felületre helyezze. Ügyeljen arra, hogy a felületnek hőállónak kell lennie. Ne helyezze a készüléket kezeletlen fa felületre.
- Használat előtt szerelje szét a tűzhely alkatrészeit és tisztítsa meg őket a 6. oldalon leírtak szerint.

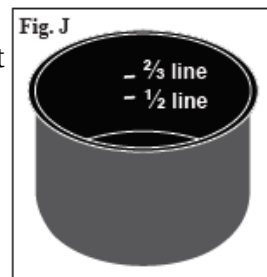
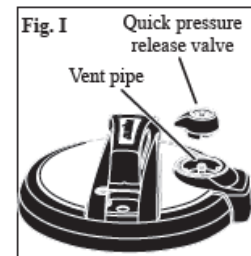
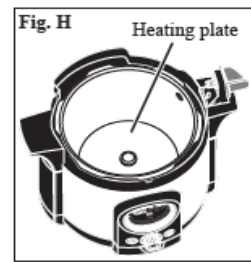
FONTOS TUDNIVALÓ

Győződjön meg arról, hogy a kivehető főzőedény alja és a főzőlap a sütőtesten belül (H ábra) törmelékmentes, mielőtt a főzőedényt a tűzhely testébe helyezi.

FIGYELEM! Az áramütés elkerülése érdekében soha ne használja a készüléket a kivehető főzőedény nélkül. Továbbá, győződjön meg arról, hogy a főzőedény külső oldala teljesen száraz, mielőtt a főzőtestbe helyezi.

Ellenőrizze tiszta-e a szellőzőcső, illetve a légtelenítő szűrő. A szellőzőcső ellenőrzéséhez el kell távolítania a gyorsnyomású szelepet a fedélről (I. ábra). Majd tartsa a fedelet a fény felé, és győződjön meg arról, hogy látja a fényt a szellőzőcsövön keresztül. Amennyiben nem látja, távolítsa el a tömítőgyűrű keretét és a légtelenítő szűrőt (lásd 6. oldal), és tisztítsa meg a szellőzőcsövet egy kis kefével vagy cső tisztítóval az eltömődés megszüntetése érdekében. Szerelje vissza a tömítőgyűrű keretét a fedélre

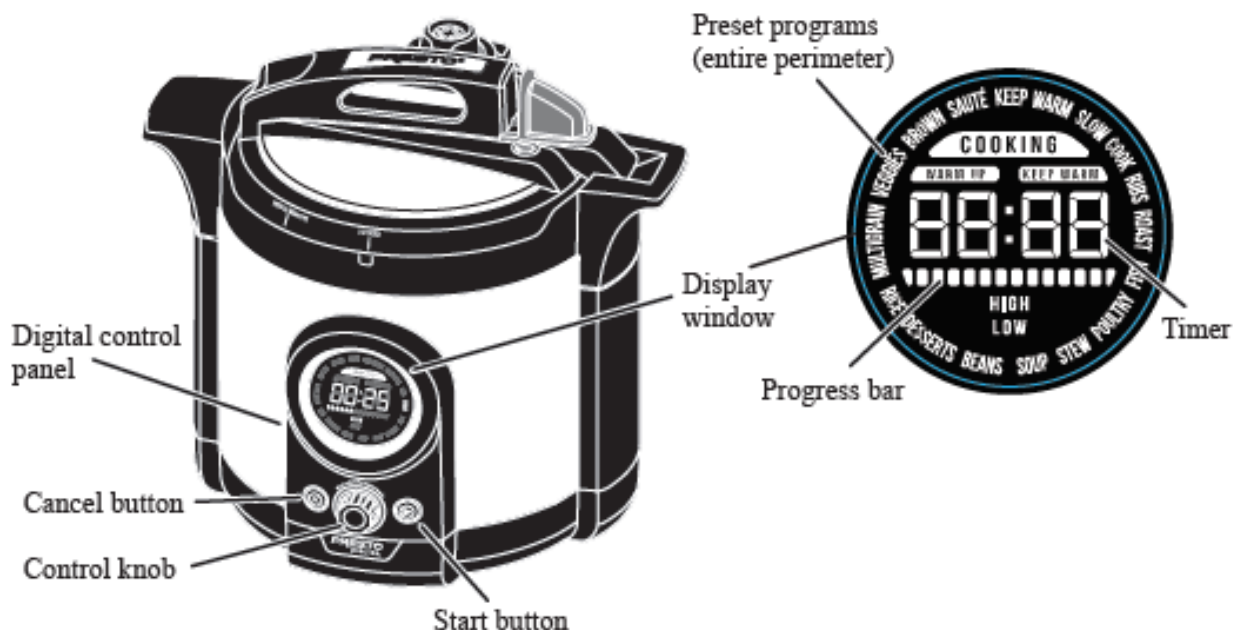
- Főzés előtt mindig győződjön meg arról, hogy a tömítőgyűrű keret a nyomástartó edény fedelére van rögzítve.
- Győződjön meg arról, hogy nem töltötte túl a főzőedényt. A legtöbb étel elkészítésekor ne töltsön a $\frac{2}{3}$ -os töltési határ fölé. Ha habzó, habosító vagy habosodó ételeket, például rizst, gabonaféléket, szárazbabot, borsót és lencsét főz, vagy többnyire folyadékból készült ételeket, például leveseket, soha ne töltsse fel a főzőedényt a $\frac{1}{2}$ töltési határ fölé.
- Az Ön kényelme érdekében mind a $\frac{2}{3}$, mind a $\frac{1}{2}$ -ös kitöltési határ látható a J. Ábrán.
- Ezenkívül a receptek leírásánál utasításokat talál az egyes élelmiszertípusoknál ajánlott maximális töltöttségi szintről.
- Mindig győződjön meg arról, hogy főzőfolyadékot töltött az edénybe. Egy csésze folyadék a minimális mennyiség.
- Száraz bab, borsó és lencse nyomáson történő főzésekor mindig kövesse a használati utasításban található különleges eljárásokat. Főzés közben ezek az ételek hajlamosak habzásra, ami a szellőzőcső eltömődését okozhatja.
- Soha ne főzzön almászószot, áfonyát, rebarbaraféléket, gabonaféléket, tésztát, borsót, tésztát vagy gabonát tartalmazó leveskeveréket. Ezek az ételek a habzás hatására annyira megnőnek, hogy soha nem szabad nyomás alatt főzni ezeket.
- A rizs és gabonafélék nyomáson történő főzésekor mindig kövesse az ebben a használati útmutatóban található eljárásokat.
- NE használja a gyorsnyomás -csökkentési módszert száraz bab, borsó, lencse, gabonafélék vagy többnyire folyékony ételek, például leves, mártások és pörköltök főzése után.
- Mindig győződjön meg arról, hogy a zöld szellőző/fedélzár le van kapcsolva, mielőtt kinyitja a tűzhelyet. Ha fel van kapcsolva, a tűzhely olyan nyomást tartalmaz, amely felszabadulása égési sérülést és/vagy anyagi kárt okozhat. Ezután ellenőrizze, hogy gőz nem szabadul -e fel, amikor a nyomásmentesítő szelepet a GŐZ KIMENET (STEMA OUT) helyzetbe forgatja.



FIGYELEM! Légbuborékok képződhetnek nagyobb zsírtartalmú ételek (például látható zsíros húskok vagy baromfi bőrrel és látható zsírral való főzésekor) főzésekor vagy nehezebb ételek (például pörköltök, mártások, nehéz levesek, szárított bab, lencse és gabonafélék, pl. rizs és árpa) készítésekor. A légbuborékok a fedél kinyitásakor még az összes nyomás felszabadulása után is a felszínre emelkedhetnek, kivéve, ha előzetesen elkeverik őket. Ha a légbuborékok nem oszlanak el, a forró étel kicsaphat a tűzhelyből, ami súlyos égési sérüléseket okozhat.

HASZNÁLAT (vezérlőpult)

Amikor csatlakoztatja a készüléket az áramkörhöz, az egyszer sípol, és minden programbeállítás megjelenik a digitális kezelőpanel kijelzőablakában. A KEEP WARM beállítás villogni fog. Ez a „kész állapot”.



VEZÉRLŐGOMB

A vezérlőgombbal kiválaszthatja a kijelzőablakon megjelenő, előre beállított programokat, valamint beállíthatja az időt és a sütési beállításokat. A gomb elforgatásakor minden előre beállított program villogni fog.

INDÍTÓGOMB

Az indítógomb a főzési funkció és az idő kiválasztása után elindítja a készüléket.

HIGH = magas nyomás - magas hőmérséklet: (58 ~ 70 kPa) = 115 °C (± 4 °C)

LOW = alacsony nyomás - alacsony hőmérséklet: (38 ~ 45 kPa) = 105 °C (± 4 °C)

AKTUÁLIS MÓDJELZŐK

Az indítógomb megnyomása után a készülék az aktuális, jelenleg beállított üzemmódban világít. Három üzemmód állítható be: MELEGÍTÉS (WARM UP), FŐZÉS (COOKING) és MELEGEN TARTÁS (KEEP WARM).

TÖRLÉS GOMB

A törlés gombbal bármikor befejezheti a főzés vagy melegen tartás a funkciókat. Egyszer csak nyomja meg a Mégse gombot. Ha megnyomja a törlés gombot, a készülék visszatér a „Kész állapotba”.

IDÓZÍTÓ

Nagynyomású főzéskor az időzítő addig nem kezd visszaszámlálni, amíg a tűzhely el nem éri az üzemi nyomást. Lassú főzéskor az időzítő azonnal megkezdheti a visszaszámlálást, amint a lassú főzés funkció be lesz kapcsolva. Amikor a készülék MELEGEN TARTÁS módban van, az időzítő visszaszámlál, hogy jelezze, mennyi ideig volt az egység ebben az üzemmódban.

FOLYAMATJELZŐ SÁV

A bemelegedési időszak alatt a folyamatjelző sáv egyik oldalról a másikra halad, jelezve, hogy a készülék melegszik. A főzés megkezdése után a folyamatjelző lámpa világítani kezd. A hossza a főzés előrehaladtával meghosszabbodik, és megfelel a főzési időnek (pl. Ha egy 20 perces programból 15 perc telt el, a sáv 75% -a világít).

NYOMÁS/LASSÚ SÜTÉS BEÁLLÍTÁS MUTATÓ

Mind a nagynyomású, mind a lassú főzés MAGAS (HIGH) és ALACSONY (LOW) beállítással rendelkezik. Bármilyen beállítást is használ, a kijelző alsó felében világít.

MELEGEN TARTÁS FUNKCIÓ

Amikor a főzési idő lejár, a készülék automatikusan átkapcsol a melegen tartás módba. Melegen tartás módban a KEEP WARM felvillan, és az időzítő elkezd a visszaszámlálást. A készülék 4 órán keresztül bekapcsolva marad, majd automatikusan kikapcsol, ha nem nyomja meg a törlés gombot.

- A KEEP WARM funkció azt jelenti, hogy a hőmérséklet $67\text{ °C} \pm 3\text{ °C}$ körül tart

A melegen tartás funkció manuálisan is kiválasztható. Forgassa el a vezérlőgombot, amíg a kijelzőn a MELEG MEGTARTÁS (KEEP WARM) beállítás villogni nem kezd. Ezután nyomja meg az indítógombot.

LASSÚ FŐZÉS FUNKCIÓ

Nyomás nélkül süt, ezért a nyomószelepnek a "STEAM OUT" nyitott állásban kell lennie. A lassú főzési hőmérséklet 85 °C és 95 °C között van.

Válassza ki a lassú főzés funkciót a forgatógombbal. Forgassa el, amíg a SLOW COOK felirat villog a kijelzőn. 2 másik lehetőség közül választhat:

LOW (ALACSONY) opció = előre beállított 8 órás lassú főzésre ($\pm 85\text{ °C}$ -on)

MAGAS opció = előre beállított 4 órás lassú főzésre ($\pm 95\text{ °C}$ -on)

Megjegyzés:A lassú sütési időt manuálisan, 30 perces lépésekben állíthatja be, úgy, hogy egyszer megnyomja a vezérlőgombot, majd elforgatja a gombot a kívánt időre.

A maximális lassú főzési idő a magas és az alacsony beállításoknál egyaránt 9 óra 30 perc, a minimális lassú főzési idő pedig 30 perc. Ha beállította az időt, nyomja meg az indítógombot az egység aktiválásához. A FŐZÉS (COOKING) világítani kezd, és az időzítő azonnal megkezd a visszaszámlálást. A főzés előrehaladtával növekszik a folyamatjelző sávon a világító sávok száma.

NYOMÁSOS FŐZÉS ELŐRE BEÁLLÍTOTT PROGRAMJAI

A digitális kezelőpanel 12 előre elkészített programot tartalmaz. A kívánt program kiválasztásához forgassa el a vezérlőgombot. **MEGJEGYZÉS:** A VEGGIES két előbeállításal rendelkezik, **MAGAS (HIGH)** és **ALACSONY (LOW)**. Egyszerűen forgassa el a gombot az egyik vagy a másik kiválasztásához.

Miután kiválasztotta a programot, villogni kezd, és megjelenik az adott program ideje és nyomása, kivéve, ha a **KEEP WARM**, **BROWN** vagy **SAUTÉ** beállítást választotta. Nyomja meg a start gombot a készülék indításához.

Az élelmiszercsoporton belüli ételek sokfélesége miatt előfordulhat, hogy manuálisan kell beállítani az időt. Ha a programban megjelenített időtől eltérő időt szeretne, nyomja meg a vezérlőgombot, és az alapértelmezett sütési idő villogni kezd. Ezután forgassa el a vezérlőgombot az idő növeléséhez vagy csökkentéséhez. Ha megjelenik a kívánt idő, nyomja meg az indítógombot az aktiváláshoz. **MEGJEGYZÉS:** Ha nem sikerül megváltoztatni az időt, nyomja meg a törlés gombot, és próbálja újra. Használja a recept részben található főzési táblázatokat útmutatóként az ajánlott főzési időkhöz.

ELŐRE BEÁLLÍTOTT PROGRAMOK	ELŐRE BEÁLLÍTOTT IDŐ	ELŐRE BEÁLLÍTOTT NYOMÁS
RIZS	10 perc	MAGAS
TÖBBSZEMES	25 perc	
BORDA	25 perc	MAGAS
SÜLT	45 perc	MAGAS
BAROMFI	10 perc	MAGAS
HAL	2 perc	ALACSONY
LEVEL	15 perc	MAGAS
PÖRKÖLT	12 perc	MAGAS
ZÖLDSÉGEK (MAGAS)	10 perc	MAGAS
ZÖLDSÉGEK (ALACSONY)	1 perc	ALACSONY
DESSZERT	10 perc	MAGAS
BABOK	8 perc	MAGAS

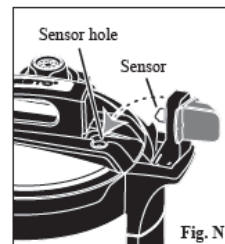
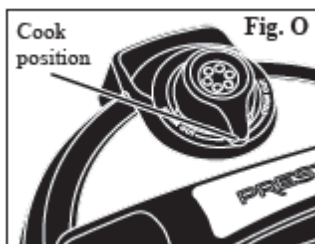
MEGJEGYZÉS: Minden említett előre beállított idő tájékoztató jellegű. Mindig ellenőriznie kell és frissítenie kell az időt az ételeinek és annak méretének megfelelően.

Valamennyi előre beállított program esetén a maximális főzési idő 2 óra, a minimális főzési idő 1 perc.

MEGJEGYZÉS: Míg a nyomás növekszik, az idő nem változik. A készülék elkezd a visszazámlálást, amikor eléri a kiválasztott étel megfelelő nyomását.

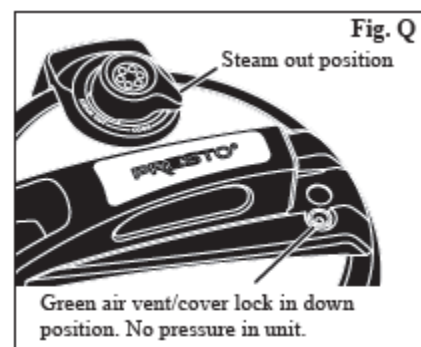
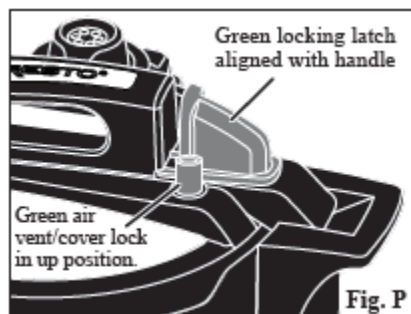
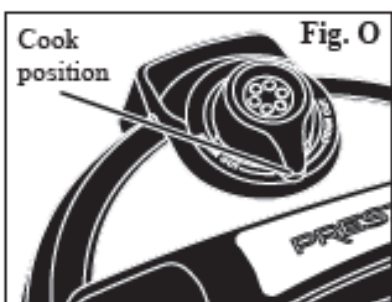
HASZNÁLATI ÚTMUTATÁS (nyomós főzés)

1. Helyezze a gyorsfőzőt száraz, vízszintes felületre. A szekrények gőzkárosodásának elkerülése érdekében helyezze a készüléket úgy, hogy a légtelenítő/fedélzár és a gyorsnyomás -szelep ne legyen közvetlenül a szekrények alatt.
2. Helyezze a kivehető főzőedényt a tűzhelybe. SOHA NE HASZNÁLJA A KÉSZÜLÉKET a kivehető főzőedény nélkül.
3. Csatlakoztassa a tápkábelt a készülékhez, majd csatlakoztassa a 120VAC fali aljzathoz.
4. Készítse elő az összetevőket a kiválasztott recept utasításai szerint. Ha a recept szerint barna vagy pirított ételek vannak, válassza ki a BARNÁ (BROWN) vagy SAUTÉ funkciót, és nyomja meg az indítógombot az aktiváláshoz. Melegítse elő az egységet 3-4 percre, és barnítsa vagy pirítsa meg az ételt a recept szerint. Ha a barnítás/pirítás befejeződött, nyomja meg a törlés gombot, hogy más sütési funkciót választhasson.
5. Ha a recept előírja a sütőtál használatát, akkor helyezze a főzőállványt a főzőedénybe. Adja hozzá a hozzávalókat a főzőedényhez, ügyelve arra, hogy ne töltse túl.
6. Öntsön folyadékot a főzőedénybe a receptben vagy az ütemtervben leírtak szerint.



7. Helyezze a fedelet a főzőtestre, igazítsa az INSTALL/REMOVE függőleges jelzést a tűzhely testén lévő jelölésen belül (D ábra, 6. oldal). Forgassa el a fedelet az óramutató járásával megegyező irányba, amíg meg nem áll. A gyorsfőző fedele megfelelően van felszerelve, ha a ZÁRVA (LOCKED) függőleges jel a tűzhely testén lévő jelzésen belül van (M ábra).
8. Ha a digitális kijelző az Ön irányába néz, engedje le a hőmérséklet -érzékelő kart, és helyezze be az érzékelőt a fedél nyílásába (N. ábra). Előfordulhat, hogy kissé el kell forgatni a fedelet, hogy a furat igazodjon az érzékelőhöz. Zárja le a fedelet a zöld retesz megfogásával. Enyehe lefelé nyomással forgassa el a reteszt az óramutató járásával megegyező irányba, amíg a fogantyúhoz nem igazodik (P. ábra).
9. Nyomja a gyorsnyomás -szelepet a szellőzőcsőre, és forgassa a kart a SÜTÉS (COOKING) állásba (O ábra).
10. A vezérlőgombot fordítsa el, hogy kiválassza a kívánt funkciót és/vagy ételfajtát. Szükség szerint állítsa be a főzési időt. Amennyiben szükséges, manuálisan állítsa be a nyomást és az időt.
11. Nyomja meg az indítógombot a készülék aktiválásához. A MELEGÍTÉS (WARM UP) világít. Miközben a készülék melegszik, a levegő automatikusan szívódik el a szellőzőnyílás/fedélzár körül. Ezt hallani fogja. Amikor a nyomás kezd kialakulni, a zöld szellőzőnyílás/fedélzár felfelé csúszik (P. ábra), így a záróretesz nem forgatható és a fedél nem nyitható ki. Ha a készülék nyomás alatt van, a FŐZÉS (COOKING) világítani kezd, és az időzítő elkezd a visszaszámlálást. Főzés közben észreveheti, hogy a gyorsnyomású szelepből gőz szabadul fel. Ez normális.

MEGJEGYZÉS: Néha ketyegő hangot hallhat. Ez azt jelzi, hogy a készülék a főzés során be- és kikapcsol, hogy fenntartsa a nyomást vagy a hőt.



12. Ha a főzési idő lejárt, a készülék 10 -szer sípol, és automatikusan átkapcsolt melegen tartó üzemmódba. A KEEP WARM világít.
 13. Csökkentse a nyomást a recept vagy az ütemezési utasítások szerint (gyors nyomáscsökkentés vagy ejtési nyomás). Lásd a nyomás leeresztésére vonatkozó utasításokat. Ne nyissa ki a készüléket, amíg az összes belső nyomás ki nem oldódott. Tudni fogja, hogy a nyomás teljesen lecsökkent, mikor a zöld szellőzőnyílás/fedélzár leesik, és gőz nem jön ki, illetve ha a nyomásleeresztő szelep GŐZ KIMENET (STEAM OUT) helyzetben van (Q ábra).
 14. FIGYELEM! Soha ne kísérelje meg kinyitni a tűzhelyet, ha a zöld szellőzőnyílás/fedél zárva van. Ez súlyos égési sérüléseket és/vagy anyagi károkat okozhat a nyomás alatt lévő tartalom felszabadulása miatt.
 15. Miután a nyomás teljesen lecsökkent, és a potenciális légbuborékok eloszlottak, nyissa ki a fedelet a 6. oldal tetején leírtak szerint. Amikor eltávolítja a fedelet, emelje fel maga felé, hogy távol tartsa magától a gőzt. Helyezze a fedelet fejjel lefelé a pultra
- FIGYELEM!** Gőz távozhat, és forró folyadék csöpöghet le a tűzhely fedeléről, amikor leemeli. A gőz és a forró folyadék égési sérülést okozhat.
16. Hőálló műanyag, nejlon, gumi vagy fa edény segítségével vegye ki az ételt a tűzhelyből. Ne használjon fém edényeket, mert megkarcolhatják a tapadásmentes felületet.
 17. Amikor a főzés befejeződött, húzza ki a tápkábelt a fali aljzatból, majd a gyorsfőzőből. Tisztítás előtt hagyja a tűzhelyet teljesen kihűlni.

NYOMÁS CSÖKKENTÉSI MÓDSZEREK

1) Gyors nyomáscsökkentés.

Ezt a módszert zöldségek, tenger gyümölcsei és más hasonló ételek főzésekor használják.

FIGYELEM! A súlyos testi sérülések és anyagi károk elkerülése érdekében NE használja a gyors nyomáscsökkentési módszert száraz bab, borsó, lencse, gabonafélék vagy többnyire folyékony ételek, például leves, mártások és pörköltök főzése után.

- Ha a főzési idő lejárt, nyomja meg a Mégse gombot, és azonnal mozgassa a gyorsnyomású szelep karját a GŐZ KIMENÉS (STEAM OUT) állásba. Ne kézzel végezze.
- **!LEGYEN ÓVATOS!** Szivárgást fog hallani, és körülbelül 2-3 percig gőz szabadul fel. A nyomás teljesen lecsökken, mikor a zöld szellőzőnyílás/fedélzár leesik.
- **FIGYELEM!** A gőzégés elkerülése érdekében tartsa távol a kezét és az arcát a nagynyomású tűzhely tetejétől, mikor a nyomás csökken.

2) Hagyja, hogy a nyomás magától csökkenjen.

Ezt a módszert ételek, például húsok, levesek és gabonafélék főzésekor használják. Ha a főzési idő lejárt, tartsa a gyorsnyomású szelepet SÜTÉS (COOKING) helyzetben. Hagyja lehűlni a gyorsfőzőt, amíg a zöld légtelenítő/fedélzár le nem esik. Ezután állítsa a nyomásmentesítő szelepet a GŐZ KIMENET (STEAM OUT) állásba.

- **MEGJEGYZÉS:** Kívánt esetben az ételeket a sütőben hagyhatja, amely automatikusan melegen tartja azt. Mielőtt kinyitná a készüléket, győződjön meg arról, hogy a légbuborékokat egyik oldalról a másikra ringatva eloszlatja (lásd a FONTOS INFORMÁCIÓ című részt).

HASZNÁLATI UTASÍTÁS (lassú főzés)

- Kövesse a „Használati utasítás (nyomásos főzés)” utasítás 1–8. lépéseit
- Nyomja be a gyorsnyomás -szelepet a légtelenítő csőbe. FONTOS: Irányítsa a kart a GŐZ KIMENÉS (STEAM OUT) állásba.
- A vezérlőgombot tekerje a LASSÚ FŐZÉS (SLOW COOK) ALACSONY (LOW) vagy MAGAS (HIGH) funkció kiválasztásához. Ha szükséges, állítsa be a lassú sütés alapértelmezett idejét (lásd 11. oldal). Nyomja meg az indítógombot a készülék aktiválásához. A FŐZÉS (COOKING) világítani kezd, és az időzítő elkezd a visszaszámlálást.
- Amikor a sütési idő lejárt, a készülék 10 -szer sípol, és automatikusan melegen tartásra kapcsol.
- Nyomja meg a törlés gombot. A leírás szerint oldja ki a fedelet. Amikor eltávolítja a fedelet, emelje fel maga felé, hogy a gőz távol maradjon. Helyezze a fedelet fejjel lefelé a pultra.

FIGYELEM! Gőz távozhat, és forró folyadék csöpöghet le a tűzhely fedeléről, amikor eltávolítja. A gőz és a forró folyadék égési sérülést okozhat.

Vegye ki az ételt a készülékből. Használjon hőálló műanyag, nejlon, gumi vagy fa edényt. Ne használjon fém edényeket, mert megkarcolhatják a tapadásmentes felületet.

Amikor a főzés/melegen tartás befejeződött, húzza ki a tápkábelt a fali aljzatból, majd a készülékből. Tisztítás előtt hagyja a tűzhelyet teljesen kihűlni.

TISZTÍTÁS – minden használat után

1. Tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozót. Soha ne tegye a készüléket folyadékba. Javasolt, hogy az edény alját puha kefével vagy nedves ruhával tisztítsa meg. Soha ne használjon éles vagy kemény tárgyakat, mert ez karcolásokat okozhat a zománczott falakon. Amikor a készülék teljesen kihűlt, törölje le nedves ruhával. Ezután szárítsa meg száraz ronggyal.
2. Miután a tűzhely teljesen lehűlt, távolítsa el a gyorsnyomás -szelepet a fedélről. Ezután távolítsa el a tömítőgyűrű keretét a fedélről. Távolítsa el a tömítőgyűrűt a keretről. Ne távolítsa el a középső tömítőgyűrűt a tömítőgyűrű keretén. Ha a szellőző szűrő koszosnak vagy törmelékesnek tűnik, távolítsa el azt a fedél aljáról.
3. Tisztítsa meg a tűzhely fedelét nedves, szappanos ruhával, majd hagyja teljesen megszáradni.
4. NE merítse vízbe a tűzhely fedelét.
5. Mossa meg a tömítőgyűrűt, a tömítőgyűrű keretét és a légtelenítő szűrőt meleg, szappanos vízben.
6. NE tegye ezeket az alkatrészeket mosogatógépbe. Tisztítás után alaposan szárítsa meg a burkolat minden részét.
7. Annak érdekében, hogy a légtelenítő cső tiszta maradjon, tartsa a fedelet a fény felé, és nézzzen át a csövön. Tisztítsa meg egy kis kefével vagy csőtisztítóval, ha teljesen vagy részben eltömődött. Amennyiben szükséges, tisztítsa meg a szellőző szűrőt egy kis kefével, hogy eltávolítsa az ételmaradékokat a résekből és lyukakból. Alaposan öblítse le és szárítsa meg az összes alkatrészt, majd szerelje össze ismét.
8. Tisztítsa meg a főzőállványt meleg, szappanos vízzel. NE mossa mosogatógépben.
9. Vegye ki a főzőedényt a tűzhelyből. Tisztítsa meg az edényt mosogatógépben vagy meleg vízben és enyhe tisztítószerben. A tapadásmentes felületet nem fém tisztítószivaccsal lehet tisztítani.
10. Nedves ruhával tisztítsa meg az érzékelőt, az érzékelőkart és a főzőlap műanyag peremét. Ne engedje, hogy víz kerüljön a tűzhely testébe.

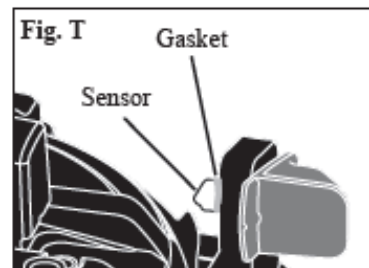
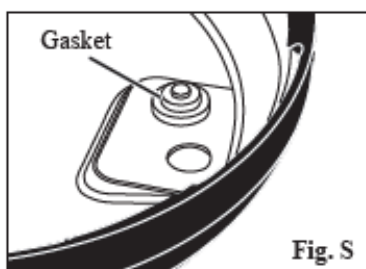
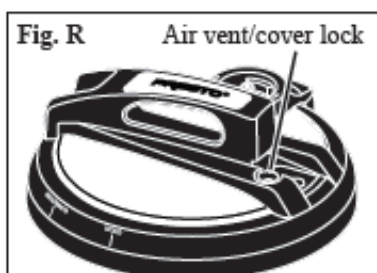
FIGYELEM! Az áramütés elkerülése érdekében soha ne öntsön vizet a készülék belsejébe, és ne merítse vízbe a készüléket vagy a tápkábelt. Mindig győződjön meg arról, hogy az edény **TELJESEN SZÁRAZ**, mielőtt visszahelyezi a készülékbe.

ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. Ha nem használja a készüléket, tárolja száraz helyen. A kellemetlen szagok elkerülése érdekében tárolja a készüléket lefordított fedéllel a tűzhely testén.
2. Mint minden edény esetében, ne vágja vagy aprítsa az ételt a főzőedényben késsel vagy más éles eszközzel. Ne használjon fém edényeket, mert megkarcolhatják a tapadásmentes felületet.
3. A légtelenítő/fedélzár tömítőgyűrűje és tömítése normál használat esetén összezsugorodhat, megkeményedhet, deformálódhat, megrepedhet vagy elszakadhat. Ha ez megtörténik, cserélje ki a tömítőgyűrűt és/vagy a légtelenítő/fedélzáró tömítést.
4. A fedél és a tűzhely teste közötti szivárgást rendszerint a tömítőgyűrű megrongálódása okozza hosszabb használat után.
5. Rendszeresen ellenőrizze a légtelenítő cső anyagát, hogy nincs -e meglazítva. Ha szükséges, húzza meg ½" -os kulccsal.

Alkalmilag

- Tisztításhoz távolítsa el a légtelenítő/fedél reteszét. Helyezze az ujját a fedélen található szellőzőnyílás/ fedélzár fölé (R ábra), és távolítsa el a tömítést a fedél aljáról (S ábra). Nyomja át a szellőzőnyílást/fedélzárát a fedél tetején. Mossa meg azt és a tömítést meleg, szappanos vízben. A fém tengelyt nejlon hálós szivaccsal is lehet tisztítani. Tisztítsa meg a fedél lyukat egy kis kefével. Tisztítás után helyezze vissza a fém tengelyt a fedél felső oldaláról lefelé a fedél furatán keresztül. Helyezze az ujját a szellőzőnyílás/fedélzár tetejére, és nyomja a tömítést a fém tengely végére, illessze a horonyba.
- Távolítsa el az érzékelő tömítését (T ábra), és mossa meg meleg, szappanos vízzel. Tisztítsa meg az érzékelőt nedves ruhával, és tegye vissza a tömítést az érzékelőre.
- Törölje át a készülék külső részét nedves ruhával.



HASZNOS TANÁCSOK

- Használja a főzőállványt, ha folyadékkal kívánja főzni az ételeket. Ha az ételeket nyomáson főzik, az ízek nem keverednek egymással. Ezért lehetőség van arra, hogy egyszerre több ételt is főzzön, feltéve, hogy a sütési idő hasonló. Ha szeretné az ízeket keverni, ne használja a főzőállványt.
- Sokféle főzőfolyadék használható a készülék esetében. A bor, a sör, a húsleves, a gyümölcslevek és természetesen a víz kiváló főzőfolyadékot képez a gyorsfőzőben.
- Az étel mérete és alakja, nem pedig a mennyiség befolyásolja a főzési időt. Például 1 burgonya főzési ideje megegyezik 6 hasonló méretű burgonya főzési idejével. Fontos figyelni a főzési ütemtervekben megadott étel méretét; ha az elkészíteni kívánt étel mérete eltér a megadottól, akkor módosítani kell a főzési időt.

Áztatás

Száraz bab és borsó esetében erősen ajánlott a nyomás alatti főzés előtti áztatás, kivéve a lencsét és a fekete szemű borsót. Az áztatás előnyei közé tartozik a vízben oldódó keményítők egy részének eltávolítása, amelyek gázt termelnek, és habot és habot hoznak létre a főzés során, csökkenti a főzési időt, és egyenletesebben főzik a babot és borsót. Az áztatás történhet hagyományos vagy gyorsáztatásos módszerrel.