

Návod k použití

Tlakový hrnec 5.7l

Obsah

Obsah balení

Technické parametry

Důležitá bezpečnostní opatření

Seznámení s tlakovým hrncem

- Popis tlakového hrnce
- Ovládací panel
- Tlačítka ovládacího panelu
- Displej
- Víko tlakového hrnce
- Těsnící kroužek
- Ochranný štít proti zablokování
- Plovákový ventil
- Vnitřní hrnec
- Napařovací mřížka
- Stupně
- Etapy vaření v tlakovém hrnci
- Uvolnění tlaku

Před prvním použitím

- Nastavení
- Zkušební provoz

Funkce vaření

- Referenční tabulka funkcí vaření (vaření s pomocí tlaku)
- Referenční tabulka funkcí vaření (vaření bez tlaku)
- Přízpůsobení nastavení funkcí vaření
- Tlakové vaření (Pressure Cook)
- Pomalé vaření (Slow Cook)
- Vaření v páře (Sauté)
- Jogurt (Yoghurt)
- Sous Vide
- Odložený start (Delay Start)
- Udržet v teple (Keep Warm)
- Dort (Cake)
- Resetování přizpůsobených funkcí vaření

Péče a údržba

- Čištění základny tlakového hrnce
- Čištění vnitřní nádoby, víka a napařovací mřížky
- Čištění kondenzační nádoby
- Čištění těsnícího kroužku

Odstranění přetrvávajícího zápachu

Skladování

Odstraňování problémů

Obsah balení

- 1x Tlakový hrnec 5.7l
- 1x Vnitřní nádoba
- 1x Napařovací mřížka
- 1x Polévková lžice
- 1x Lopatka na rýži
- 1x Odměrka
- 1x Kniha receptů
- 1x Návod na použití

Technické parametry

Model	CMC-CO601-SEU
Napájení	AC 220–240, 50/60Hz
Jmenovitý výkon	1100W
Řídící tlak	Nízký tlak: 2,9-8 psi (20-55 kPa) Vysoký tlak: 5,8-12,3 psi (40-85 kPa)
Kapacita	5.7l (porce pro 4-6 osob)
Rozměry	32 x 34 x 31.7 cm
Hmotnost	5.4 kg

PEČLIVĚ SI PŘEČTĚTE A ULOŽTE TYTO POKYNY DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Při používání tlakového hrnce dodržujte základní bezpečnostní opatření. Přečtěte si všechny pokyny níže.

Klíčové bezpečnostní body

- Tento spotřebič vaří pod tlakem. Při nesprávném použití může dojít k popálení. Před použitím se ujistěte, že je tlakový hrnec řádně uzavřen. Viz sekce **Víko tlakového hrnce**.
- UPOZORNĚNÍ:** Před vařením v tlakovém hrnci vždy řádně zajistěte a utěsněte víko.
- Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte rukojeti. Nikdy s tlakovým hrncem během provozu nehýbejte.
- Při otevírání tlakového hrnce dbejte zvýšené opatrnosti, protože z něj může vycházet horká pára, která představuje bezpečnostní riziko.
- Neblokujte žádné větrací otvory. Horká pára se uvolňuje pomocí těchto otvorů. Udržujte ruce a obličej mimo otvory.
- Během vaření se nedotýkejte ventilu pro uvolňování páry ani oblasti v jeho blízkosti. Nezakrývejte tuto oblast látkou.
- Při manipulaci s horkými materiály vždy používejte žáruvzdorné rukavice, podložky nebo chňapky.
- Tlakový hrnec nikdy nepoužívejte bez nasazené vnitřní nádoby.
- Víko neotvírejte násilím. Víko otevřete až poté, co se uvolní veškerý tlak a plovákový ventil klesne zpět do víka.



VAROVÁNÍ

PEČLIVĚ SI PŘEČTĚTE CELÝ TENTO NÁVOD K POUŽITÍ A USCHOVEJTE HO PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ. NEDODRŽENÍ BEZPEČNOSTNÍCH POKYNU MŮŽE MÍT ZA NÁSLEDEK VÁŽNÉ ZRANĚNÍ NEBO POŠKOZENÍ.

Obecná bezpečnost

- Z důvodu ochrany před úrazem elektrickým proudem neponořujte tlakový hrnec, kabel ani zástrčku do vody nebo jiné kapaliny.
- Pokud tlakový hrnec nepoužíváte nebo ho chcete vyčistit, odpojte zástrčku ze zásuvky. Před nasazením nebo sejmutím dílů a před čištěním nebo skladováním nechte hrnec zcela vychladnout.
- Když je tlakový hrnec v provozu, nepouštějte k němu děti.
- Děti by měly být pod dohledem, aby si s tlakovým hrncem nehrály.
- Nedovolte dětem, aby tlakový hrnec čistily nebo na něm prováděly údržbu.
- Tlakový hrnec nepoužívejte, pokud je poškozený, nefunguje nebo pokud je poškozený kabel či zástrčka. V takovém případě se prosím obraťte na zákaznickou podporu.
- Použití příslušenství nebo náhradních dílů, které nejsou doporučeny společností COSORI, může způsobit zranění. Používání jiných vík nebo vnitřních nádob tlakového hrnce může způsobit zranění a poškození tlakového hrnce.
- Nepoužívejte tlakový hrnec venku.
- Tlakový hrnec ani jeho části nestavte na sporák, do blízkosti plynových nebo elektrických hořáků ani do vyhřáté trouby.
- Na topnou desku nepokládejte potraviny, tekutiny ani cizí předměty.
- Před vložením vnitřní nádoby se vždy ujistěte, že je topné těleso čisté.
- Chcete-li tlakový hrnec vypnout a odpojit ze zásuvky, stisknutím tlačítka **CANCEL** ukončete vaření a poté odpojte zástrčku. Chcete-li odpojit zástrčku, uchopte ji a vytáhněte ze zásuvky. Nikdy netahejte za napájecí kabel.
- Před vložením vnitřní nádoby se ujistěte, že je topná deska čistá a spodní strana vnitřní nádoby suchá.
- Při přemísťování tlakového hrnce (nebo při vyjímání vnitřní nádoby) buďte velmi opatrní, pokud obsahuje horký olej nebo jiné horké tekutiny.
- Po vyjmutí vnitřní nádoby z tlakového hrnce ji vždy položte na žáruvzdorný povrch.
- Nepoužívejte dodávanou napařovací mřížku a vnitřní nádobu v mikrovlnné troubě, na sporáku, grilu ani v troubě.
- Nečistěte kovovými drátěnkami. Kovové úlomky se mohou odlomit z podložky a dotknout se elektrických částí, čímž hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Na tlakový hrnec nic nepokládejte.
- Uvnitř tlakového hrnce nebo vyjímatelné vnitřní nádoby neskladujte nic jiného než doporučené příslušenství COSORI.

- Tlakový hrnec není určen k ovládní pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládní.
- Tento tlakový hrnec mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jim byl poskytnut dohled nebo byly poučeny o používání tlakového hrnce bezpečným způsobem a rozumí souvisejícímu nebezpečí.
- Nedovolte dětem, aby čistily nebo prováděly údržbu tlakového hrnce, pokud nejsou starší než 8 let a nejsou pod dohledem.
- Nemanipulujte s žádným z bezpečnostních mechanismů nad rámec pokynů uvedených v sekci **Péče a údržba**.
- Tlakový hrnec používejte pouze podle pokynů uvedených v tomto návodu. Nepoužívejte jej k jiným účelům, než pro které je určen.
- Tlakový hrnec není určen pro komerční použití. Pouze pro použití v domácnosti.

Poznámka: Pokyny k čištění tlakového hrnce, všech jeho součástí a příslušenství najdete v části **Péče a údržba**.

Během vaření

- **UPOZORNĚNÍ:** Nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Vařte **pouze** ve vyjímatelné vnitřní nádobě. Přímě do tlakového hrnce **nelijte** žádnou tekutinu.
- Tlakový hrnec používejte na rovném, stabilním, žáruvzdorném povrchu mimo zdroje tepla nebo kapalin.
- Vyjímatelná vnitřní nádoba je během používání extrémně horká a může být těžká, když je plná ingrediencí.
- Při používání nádob vyrobených z jiných materiálů, než je kov nebo sklo je třeba dbát mimořádné opatrnosti.
- Před použitím se ujistěte, že v žádném z větracích otvorů nejsou zbytky jídla.
- Při použití funkcí vaření s použitím tlaku vždy přesuňte přepínač pro uvolnění tlaku do polohy „Seal“.
- Horká pára z ventilu pro uvolňování páry může způsobit popáleniny.
- **Vždy** se ujistěte, že je těsnicí kroužek správně zajištěn ve stojanu na těsnicí kroužky. Další informace naleznete v sekci Čištění těsnicího kroužku.
- Před vařením v tlakovém hrnci se vždy ujistěte, že je tlakový hrnec řádně uzavřen.
- Nikdy nepoužívejte tlakový hrnec bez přidání tekutiny do vnitřní nádoby, protože to vážně poškodí hrnec.
- Nepřekračujte rysku maximální hladiny vody (viz sekce Vnitřní nádoba).

- **UPOZORNĚNÍ:** Vyhněte se receptům, které vyžadují více než 60 ml oleje nebo jiného tuku. Použití horkého oleje během vaření v tlakovém hrnci může způsobit popáleniny.
- **Nepřilíte** tlakový hrnec do více než $\frac{2}{3}$ objemu vnitřní nádoby. Při vaření potravin, které během vaření bobtnají, jako je rýže nebo těstoviny, **nenaplňujte** hrnec na více než $\frac{1}{2}$ kapacity vnitřní nádoby.
- Při vaření potravin, jako je jablečný protlak, brusinky, kroupy, ovesné vločky, hrášek, nudle atd., buďte mimořádně opatrní, protože tyto potraviny mohou pěnit nebo prskat a mohou ucpat trubici pro odvod páry a/nebo ventil na uvolňování páry.
- Pečení masa s kůží může pod tlakem nabobtnat. Nepíchejte do masa, dokud je kůže nafouklá, mohli byste se spálit.
- Horké příslušenství a vyjímatelnou vnitřní nádobu vždy pokládejte na tepelně odolný povrch.
- Nikdy neotevírejte víko násilím, pokud je hrnec pod tlakem. Před otevřením víka vždy počkejte, až plovákový ventil klesne. Viz sekce Víko tlakového hrnce, Plovákový ventil a Uvolnění tlaku.
- Používejte pouze originální víko. Použití jakékoli jiné pokličky k tlakovému vaření může způsobit zranění.
- Plovákový ventil v horní poloze: Neotevírejte víko. Plovákový ventil v dolní poloze: Bezpečně otevření víka. Neotevírejte víko násilím, když je plovákový ventil stále v horní poloze.
- Pokud se vnitřní hrnec přilepí na víko, přesuňte přepínač pro uvolnění páry do polohy „Vent“, aby se sání uvolnilo. Viz sekce Víko tlakového hrnce.
- Nepokládejte ruce, obličej nebo nechráněnou pokožku přes ventil pro uvolňování páry.
- Během vaření nebo bezprostředně po něm se nedotýkejte příslušenství ani vnitřní nádoby.
- Do tlakového hrnce nekládejte papír, lepenku nebo plasty ani žádné jiné materiály, které by se mohly vznítit nebo roztavit.
- Tento tlakový hrnec nepoužívejte pro fritování nebo smažení.
- Neblokujte žádné ventilační otvory. Z otvorů vychází horká pára. Udržujte ruce a obličej mimo tyto otvory.
- **VAROVÁNÍ:** Vylité jídlo může způsobit vážné popáleniny. Udržujte tlakový hrnec a kabel mimo dosah dětí. Nikdy nepřetahujte kabel přes okraj kuchyňské linky. Nikdy nepoužívejte zásuvku pod kuchyňskou linkou a nikdy nepoužívejte prodlužovací kabel.
- Ventil pro uvolňování páry a trubice pro uvolňování páry umožňují unikání páry. Před každým použitím tyto díly zkontrolujte, abyste se ujistili, že nejsou blokovány nebo ucpané potravinami.

- Nenechávejte tlakový hrnec během používání bez dozoru.
- Po vaření se nedotýkejte topného tělesa, protože bude horké a může způsobit popáleniny.

Napájení a kabel

- Tento tlakový hrnec používá krátký napájecí kabel, aby se snížilo riziko, že jej za něj děti zatáhnou, zamotá se nebo o něj někdo zakopne.
- **Nikdy** nepoužívejte tlakový hrnec s prodlužovacím kabelem. Tento tlakový hrnec je určen pouze k použití na kuchyňské lince.
- **Nepoužívejte** napájecí adaptér.
- **Nenechávejte** napájecí kabel viset přes okraj stolu nebo kuchyňské linky ani aby se dotýkal horkých povrchů.
- Tlakový hrnec a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Při zapojování tlakového hrnce **nikdy** nepoužívejte zásuvku pod kuchyňskou linkou.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit společnost Arovast Corporation nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo nebezpečí úrazu elektrickým proudem nebo požáru. Kontaktujte prosím zákaznickou podporu.

Elektromagnetická pole (EMF)

Tlakový hrnec COSORI splňuje všechny normy týkající se elektromagnetických polí (EMF). Při správném zacházení a v souladu s pokyny v této uživatelské příručce je používání spotřebiče na základě dnes dostupných vědeckých poznatků bezpečné.

***Poznámka:** Položky označené následujícím symbolem mohou dosáhnout vysokých teplot a je třeba s nimi zacházet opatrně.*



UPOZORNĚNÍ: Horký povrch.



Tento symbol znamená, že výrobek nesmí být likvidován jako domovní odpad a měl by být předán do příslušného sběrného místa k recyklaci. Správná likvidace a recyklace pomáhá chránit přírodní zdroje, lidské zdraví a životní prostředí.

Další informace o likvidaci a recyklaci tohoto produktu získáte od místního úřadu, služby pro likvidaci odpadu nebo v obchodě, kde jste tento produkt zakoupili.

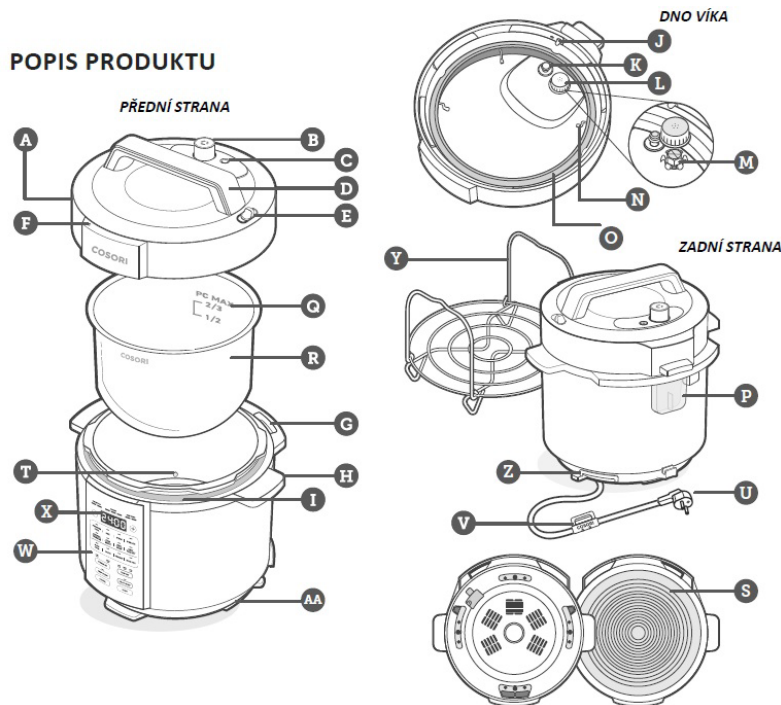
Tento produkt je v souladu s RoHS.

Tento výrobek je v souladu se směrnicí 2011/65/EU a jejími dodatky o omezení používání určitých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních.

SEZNÁMENÍ S TLAKOVÝM HRNCEM

Váš tlakový hrnec COSORI kombinuje funkce vaření 9v1 pro vaření potravin o 70 % rychleji než pomocí tradičních způsobů vaření. Díky uživatelsky přívětivým ovládacím prvkům, chladivému víku, nepřilnavé vnitřní nádobě a přepínači bezpečného uvolnění páry bude tlakový hrnec COSORI hvězdou vaší kuchyně.

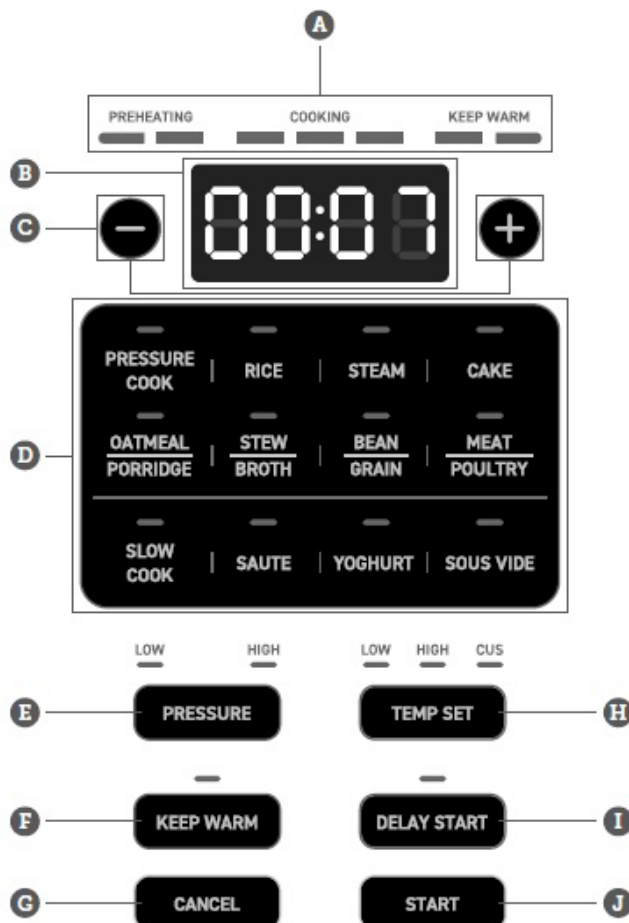
POPIS PRODUKTU



- A. Víko tlakového hrnce
- B. Ventil pro uvolnění páry
- C. Plovákový ventil
- D. Rukojeť víka
- E. Přepínač pro uvolnění páry
- F. Značka víka
- G. Držák víka
- H. Rukojeti tlakového hrnce
- I. Kanál pro sběr vody
- J. Pojistný pin
- K. Silikonový uzávěr
- L. Ochranný štít proti zablokování
- M. Trubice pro uvolňování páry
- N. Stojan na těsnící kroužky
- O. Těsnící kroužek
- P. Kondenzační nádoba
- Q. Ryska maximální hladiny vody
- R. Vnitřní nádoba
- S. Topné těleso
- T. Protiskluzové silikonové podložky
- U. Napájecí kabel
- V. Spona pro napájecí kabel
- W. Ovládací panel
- X. Displej
- Y. Napařovací mřížka
- Z. Háček pro kabel
- AA. Základna tlakového hrnce

Popis displeje

Ovládací panel



- A. Ukazatel průběhu
- B. Displej
- C. Nastavení času a teploty / Zapnutí a vypnutí zvuků
- D. Funkce vaření
- E. Nastavení tlaku
- F. Udržet v teple
- G. Zrušit
- H. Nastavení teploty
- I. Odložený start
- J. Start

Tlačítka na ovládacím panelu

Ukazatel průběhu

Bliká, aby signalizoval, která fáze vaření začala, a svítí pro signalizaci, která fáze vaření je aktivní.

Displej

- Zobrazuje dobu a teplotu vaření, když je zvolena/přizpůsobena funkce vaření.
 - Čas se zobrazuje ve formátu HH:MM a odpočítává se nahoru nebo dolů v závislosti na funkci vaření a fázi vaření.
 - Zobrazuje teplotu ve °C během vaření bez použití tlaku (kromě funkce Udržet v teple/Keep Warm).
- Zobrazuje zprávy o víku a stavu vaření. Viz sekce Zprávy na displeji.

Nastavení času a teploty

Upravuje dobu vaření, teplotu, časovač odloženého startu a časovač funkce Udržet v teple.

Zapnutí/vypnutí zvuků

- Zapíná/vypíná zvuky tlakového hrnce.
- V pohotovostním režimu:
 - Stiskněte a podržte tlačítko +, dokud se na displeji nezobrazí „S ON“ a zvuk se zapne.
 - Stiskněte a podržte tlačítko –, dokud se na displeji nezobrazí „S OFF“ a zvuk se vypne.

Poznámka: Bezpečnostní a chybová upozornění nelze vypnout.

Funkce vaření

- Funkce vaření s použitím tlaku:
 - Pressure Cook (vaření s použitím tlaku)
 - Rice (rýže)
 - Steam (vaření na páře)
 - Cake (dort)
 - Oatmeal/Porridge (ovesné vločky/kaše)
 - Stew/Broth (dušené maso/vývar)
 - Bean/Grain (fazole/obiloviny)
 - Meat/Poultry (maso/drůbež)
- Funkce vaření bez použití tlaku:
 - Slow Cook (pomalé vaření)
 - Sauté (restování)
 - Yoghurt (jogurt)
 - Sous Vide
 - Keep Warm (udržet v teple)

Nastavení tlaku

Nastaví „Low“ (nízký) nebo „High“ (vysoký) tlak pro vaření s použitím tlaku.

Nastavení teploty

Nastavuje teplotu na „Low“ (nízká), „High“ (vysoká) nebo „Cus“ (vlastní nastavení).

Poznámka: Nastavení teploty „Cus“ umožňuje zvýšit nebo snížit teplotu pro funkce vaření „Sauté“, „Yoghurt“ a „Sous Vide“ pomocí tlačítek – nebo +.

Udržet v teple

- Zapne/vypne funkci Udržet v teple.
- Lze použít jako funkci vaření k ohřívání jídla.
- Další informace naleznete v sekci Udržet v teple.

Poznámka: Automaticky zapnuto pro všechny funkce vaření kromě „Sauté“, „Yoghurt“ a „Sous Vide“.

Odložený start

Zpoždění při spuštění funkce vaření.

Poznámka: Odložený start není k dispozici pro funkce vaření „Sauté“, „Yoghurt“ a „Sous Vide“.

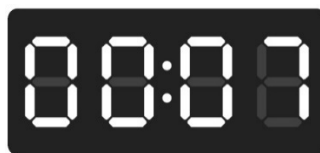
Start

Spustí vybranou funkci vaření.

Zrušit

Kdykoliv zastaví funkci vaření.

Displej



Zprávy na displeji



Tlakový hrnce je v pohotovostním režimu.



Víko je vypnuté nebo špatně zavřené.



Tlakový hrnce se přehřívá/natlakovává.



Tlakový hrnce je připraven na přidání jídla do vnitřní nádoby při použití funkcí vaření „Sauté“ nebo „Sous Vide“.



Na displeji se zobrazí jedno z následujících:

1. Když je funkce vaření aktivní, časovač odpočítává a zobrazuje zbývající dobu vaření do dokončení vaření.
2. Když je odložený start aktivní, časovač odpočítává, dokud nezačne funkce vaření.
3. Když je funkce Keep Warm aktivní, časovač počítá od 00:00 a ukazuje dobu, po kterou se jídlo ohřívá.



Funkce vaření skončila a funkce „Keep Warm“ je vypnutá.



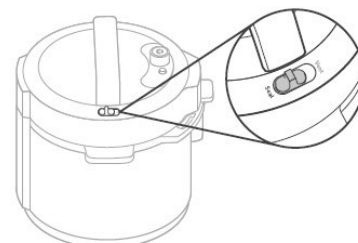
Tlakový hrnce se může přehřívát kvůli nedostatku tekutiny. Další informace naleznete v sekci Odstraňování problémů.



Víko tlakového hrnce

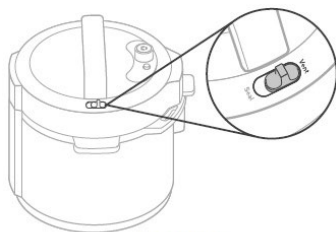
- Při vaření s funkcí vaření pomocí tlaku se přepínač pro uvolnění páry po zavření automaticky přesune do polohy „Seal“.

[Obrázek 1.1]

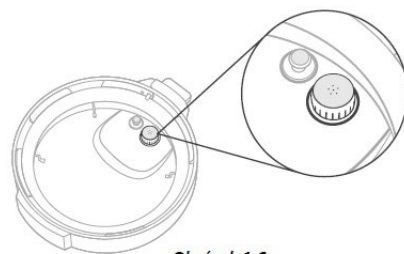


Obrázek 1.1

- Při vaření s funkcí vaření bez použití tlaku vždy posuňte přepínač pro uvolnění páry do polohy „Vent“. **[Obrázek 1.2]**



Obrázek 1.2



Obrázek 1.6

- Víko se uzamkne, když se vytvoří tlak, a odemkne, když je tlak zcela uvolněn.
- Při použití funkce vaření bez tlaku se víko nezablokuje, takže můžete jídlo ochutnat kdykoli během vaření.
- Chcete-li víko sundat, otočte víkem proti směru hodinových ručiček, abyste vyrovnali oranžovou tečku na víku s oranžovou tečkou na základně tlakového hrnce. Poté víko zvedněte. **[Obrázek 1.3]**



Obrázek 1.3

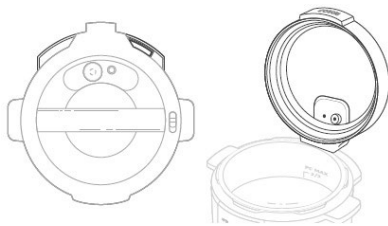
- Chcete-li víko zavřít a zajistit, zarovnejte oranžovou tečku na víku s oranžovou tečkou na základně tlakového hrnce a otočte ve směru hodinových ručiček. **[Obrázek 1.4]**



Obrázek 1.4

- Víko lze pro pohodlí umístit do držáku víka umístěného v zadní části základny tlakového hrnce.

[Obrázek 1.5]



Obrázek 1.5

Poznámka:

- Před sejmutím víka vždy počkejte, až plovákový ventil klesne.
- Tlakový hrnec vydá zvuk, když se víko zavře a otevře, takže víte, kdy je víko zajištěno a kdy ne.

Těsnicí kroužek

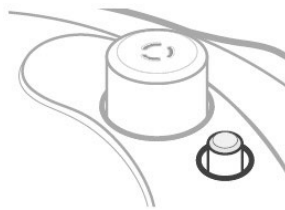
Těsnicí kroužek (předinstalovaný) umožňuje vzduchotěsné utěsnění mezi vnitřní nádobou a víkem. Další informace naleznete v sekci Čištění těsnicího kroužku.

Ochranný štít proti zablokování

Ochranný štít proti zablokování zabraňuje ucpání trubice pro uvolňování páry a pomáhá regulovat tlak během procesu vaření. **[Obrázek 1.6]**

Plovákový ventil

- Plovákový ventil ukazuje, zda je uvnitř hrnce tlak. Plovákový ventil v horní poloze znamená, že je uvnitř hrnce tlak. **[Obrázek 1.7]**



Obrázek 1.7

- Plovákový ventil ukazuje, zda je uvnitř hrnce tlak. Plovákový ventil v dolní poloze znamená, že uvnitř hrnce není žádný tlak. **[Obrázek 1.8]**



Obrázek 1.8

Poznámka: Nikdy se nepokoušejte sejmout víko, když je plovákový ventil v horní poloze.

Vnitřní nádoba

Vnitřní nádoba je vyrobena z hliníkového kovu s nepřilnavým keramickým povrchem.

UPOZORNĚNÍ:

- Neplňte vnitřní nádobu výš, než je ryska „PC MAX— $\frac{2}{3}$ “ (maximum tlakového vaření), jak je vyznačeno na vnitřní nádobě.
- Při vaření potravin, jako je jablečný protlak, brusinky, kroupy, ovesné vločky, hrášek, nudle atd., nenaplňujte vnitřní hrnec výše, než je ryska „— $\frac{1}{2}$ “. Tyto potraviny mohou pěnit nebo prskat a mohou ucpat trubici pro uvolňování páry a/nebo ventil pro uvolňování páry.

Napařovací mřížka


Napařovací mřížku lze použít pro vaření zeleniny a masa v páře, držení nádob v tlakovém hrnci a přípravu koláčů (viz sekce Dort).

Poznámka: Na napařovací mřížce a uvnitř tlakového hrnce používejte pouze žáruvzdorné a vodotěsné nádoby.

Etapy vaření v tlakovém hrnci

Během vaření v tlakovém hrnci probíhají 3 etapy:

1. PREHEATING (PŘEDEHŘÍVÁNÍ)

- Na displeji se zobrazí  a pod

stavem „PREHEATING“ se rozsvítí ukazatel průběhu.

- Plovákový ventil vyskočí, jakmile bude vytvořen dostatečný tlak.

Poznámka:

• Doba, za kterou tlakový hrnc vytvoří tlak, závisí na tom, co vaříte, na množství tekutiny, množství jídla a nastavení teploty. Zmrazené potraviny budou trvat nejdéle, zatímco rozmrazené potraviny budou rychlejší.

- Doba vaření **nezahrnuje** dobu předehřívání. Doba předehřívání se na displeji **neobrazuje**.

2. COOKING (VAŘENÍ)

- Po dokončení předehřívání se na displeji spustí odpočítávání. Ukazatel průběhu se rozsvítí pod stavem „COOKING“.
- Zvolené množství tlaku (NÍZKÝ nebo VYSOKÝ) je udržováno během fáze „COOKING“.

Poznámka: Dobu vaření, úroveň tlaku a teplotu lze kdykoli během vaření upravit.

3. KEEP WARM (UDRŽET V TEPLE)

- Po dokončení vaření se na displeji zobrazí časovač začínající od „00:00“ a indikátor průběhu se rozsvítí pod stavem „KEEP WARM“.
- Pokud zrušíte automatickou funkci KEEP WARM před spuštěním funkce vaření s použitím tlaku, po dokončení vaření se na displeji zobrazí „END“ a tlakový hrnc začne přirozeně uvolňovat tlak, dokud plovákový ventil neklesne (viz sekce Udržet v teple).
- Pokud před vařením nezrušíte automatickou funkci KEEP WARM, po dokončení vaření se na displeji zobrazí časovač od „00:00“, dokud nestisknete tlačítko CANCEL.

Poznámka: Volitelně můžete k uvolnění tlaku použít rychlé uvolnění nebo načasované uvolnění tlaku (viz sekce Uvolnění tlaku).

Uvolnění tlaku

Při vaření s funkcí vaření pomocí tlaku (tlakové vaření, rýže, pára, koláč, ovesné vločky/kaše, dušené maso/vývar, fazole/obiloviny a maso/drůbež) musíte před otevřením víka uvolnit páru z tlakového hrnce.

UPOZORNĚNÍ: Před otevřením víka vždy počkejte, dokud plovákový ventil neklesne.

Existují 3 způsoby, jak uvolnit páru z tlakového hrnce:

PŘIROZENÉ UVOLNĚNÍ PÁRY

Tlakový hrnc po čase normálně tlak uvolní.

- Vaření se postupně zastavuje a tlak se postupem času přirozeně uvolňuje. Po dokončení přirozeného uvolňování plovákový ventil klesne.
- Přepínač páry zůstane v poloze „Seal“. Po spadnutí plovákového ventilu se víko automaticky odemkne.
- Tento způsob uvolnění doporučujeme při vaření polévek, dušeného masa, chilli, těstovin, ovesných vloček, congee, fazolí, obilovin a potravin, které během vaření bobtnají, aby nedošlo k postříkání.

Poznámka: Přirozené uvolnění tlaku může trvat až 40 minut v závislosti na pokrmu.

RYCHLÉ UVOLNĚNÍ PÁRY

Páru můžete uvolnit manuálně pomocí přepínače pro uvolnění páry.

- Vaření se rychle zastaví, protože se rychle uvolní tlak spolu s horkou párou.
- Po dokončení fáze vaření přesuňte přepínač pro uvolnění páry do polohy „Vent“.
Poznámka: Pokud tlakový hrnc uvolňuje příliš mnoho páry, posuňte přepínač pro uvolnění páry do polohy „Seal“ a nechte zbytek tlaku přirozeně uvolnit.
- Při vaření zeleniny a mořských plodů doporučujeme rychle uvolnit tlak, abyste se ujistili, že jídlo není převařené.

NAČASOVANÉ UVOLNĚNÍ PÁRY

- Vaření se postupně zastaví, dokud se zbývající tlak rychle neuvolní.
- Po dokončení vaření ponechejte přepínač pro uvolnění páry v poloze „Seal“ několik minut. Poté přesuňte přepínač do polohy „Vent“, abyste rychle uvolnili zbytek tlaku.
- U potravin, jako je rýže a obiloviny, doporučujeme používat načasované uvolnění.

Poznámka: Jakmile se přepínač přesune do polohy „Vent“, tlak nebude tak silný jako tlak rychlého uvolnění.

UPOZORNĚNÍ:

- Nepokládejte** ruce, obličej nebo nechráněnou pokožku na ventil pro uvolňování páry.
- Neotevírejte** víko, dokud tlak zcela neuvolníte. Víko zůstane zajištěno, dokud plovákový ventil neklesne dolů.

- **Nikdy** netlačte plovákový ventil směrem dolů, dokud je stále nahoře.
- Abyste zabránili nebezpečnému rozstříkávání potravin, **vždy** používejte přirozené uvolňování u potravin, které mají velký objem tekutiny nebo vysoký obsah škrobu (jako je polévka, kaše nebo ovocný džem).

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

NASTAVENÍ

1. Odstraňte z tlakového hrnce všechny plastové obaly. Přečtěte si a odstraňte všechny dočasné nálepky a varovné karty.

Poznámka: Neodstraňujte trvalou varovnou nálepkou z víka ani certifikační štítek s fólií ze základny tlakového hrnce.

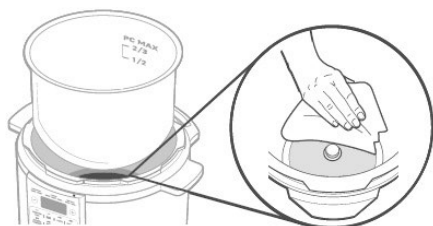
2. Tlakový hrnec postavte na stabilní, rovný, žáruvzdorný povrch. Uchovávejte mimo místa, která mohou být poškozena párou (jako jsou stěny nebo skříně).

Poznámka: Nad tlakovým hrncem ponechtejte 13 cm místa. **[Obrázek 2.1]**



Obrázek 2.1

3. Otočte víko tlakového hrnce proti směru hodinových ručiček a zvednutím hrnce otevřete. Vyjměte vnitřní nádobu z tlakového hrnce.
4. Ujistěte se, že těsnicí kroužek pevně sedí uvnitř víka.
5. Vyjměte vnitřní nádobu. Otřete topné těleso měkkým suchým hadříkem, abyste se ujistili, že je zbavené nečistot. **[Obrázek 2.2]**

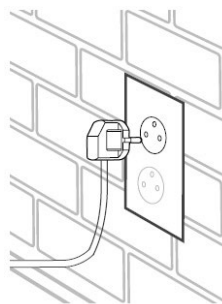


Obrázek 2.2

6. Umyjte vnitřní nádobu, příslušenství a vnitřek víka pomocí neabrazivní houby vodou a jemným

čisticím prostředkem. Poté vše důkladně osušte. Více informací viz sekce Péče a údržba.

7. Vložte vnitřní nádobu zpět do základny tlakového hrnce.
8. Zapojte tlakový hrnec do zásuvky. **[Obrázek 2.3]**



Obrázek 2.3

9. Před vařením proveďte zkušební provoz (viz sekce níže).

ZKUŠEBNÍ PROVOZ

Před použitím tlakového hrnce se ujistěte, že jste provedli zkušební provoz. To vám pomůže naučit se používat tento hrnec a ujistit se, že funguje správně.

1. Ujistěte se, že je vnitřní nádoba čistá a prázdná.
2. Do vnitřní nádoby přidejte 750 ml vody.

[Obrázek 3.1]



Obrázek 3.1

3. Umístěte víko na tlakový hrnec a zajistěte jej otočením ve směru hodinových ručiček. Tlakový hrnec vydá zvuk na znamení, že je víko uzamčeno. **[Obrázek 3.2]**



Obrázek 3.2

4. Zvolte PRESSURE COOK a stiskněte tlačítka – nebo + pro nastavení doby vaření na 5 minut. **[Obrázek 3.3]**



Obrázek 3.3

5. Stiskněte PRESSURE pro výběr nastavení tlaku na VYSOKÝ.
6. Stisknutím KEEP WARM vypnete automatickou funkci Udržet v teple.

Poznámka: Funkce KEEP WARM je ve výchozím nastavení zapnuta.

7. Stiskněte START pro zahájení vaření. Tlakový hrnec jednou pípne a poté zahájí předehřívání. Ukazatel průběhu se rozsvítí pod stavem

PREHEATING a na displeji se zobrazí .

8. Po dokončení předehřívání se pod stavem „COOKING“ rozsvítí ukazatel průběhu a začne odpočítávání časovače.
9. Po skončení zkušebního provozu se na displeji zobrazí „END“ a tlakový hrnec 10krát pípne, což znamená, že vaření je dokončeno.
10. Tlakový hrnec začne přirozeně uvolňovat tlak. Jakmile je tlak zcela uvolněn, plovákový ventil klesne.
 - Volitelně můžete před otevřením víka rychle uvolnit tlak nebo si uvolnění tlaku načasovat. Viz sekce Uvolnění tlaku.
 - Víko se odemkne, když plovákový ventil klesne dolů.
11. Otočte víkem proti směru hodinových ručiček. Tlakový hrnec vydá zvuk, což znamená, že je víko odjištěno. Zvedněte víko pro jeho odstranění.

[Obrázek 3.4]



Obrázek 3.4

12. Pomocí chňapek opatrně vyjměte vnitřní nádobu a vylijte z ní vodu.
13. Nechte vnitřní nádobu vychladnout a poté ji osušte měkkou utěrkou.

Poznámka: Všechny tlakové hrnce mohou mít zápach plastu z výrobního procesu. To je normální. Pokud se zápach plastu po zkušebním provozu nesníží, kontaktujte zákaznickou podporu.

FUNKCE VAŘENÍ

Funkce vaření jsou naprogramovány s ideální dobou a teplotou pro vaření určitých potravin. Doba vaření nezahrnuje dobu předehřívání. Doba předehřívání se na displeji nezobrazuje.

Referenční tabulka funkcí vaření (vaření pomocí tlaku)

Funkce vaření	Nastavení tlaku	Rozsah teplot	Výchozí čas (minuty)
Pressure Cook	Nízký	00:01 – 04:00	35
	Vysoký		
Rice	Nízký	00:01 – 01:00	12
	Vysoký		
Steam	Nízký	00:01 – 04:00	10
	Vysoký		
Cake	Nízký	00:01 – 04:00	30
	Vysoký		
Oatmeal/ Porridge	Nízký	00:01 – 01:00	20
	Vysoký		
Stew/Broth	Nízký	00:01 – 04:00	30
	Vysoký		
Bean/Grain	Nízký	00:01 – 01:00	30
	Vysoký		
Meat/Poultry	Nízký	00:01 – 04:00	35
	Vysoký		

Referenční tabulka funkcí vaření (vaření bez tlaku)

Funkce vaření	Nastavení teploty	Rozsah času	Výchozí čas
Slow Cook	Low: 100°C	00:05 – 24:00	6 hodin
	High: 100°C		
Sauté	Low: 140°C	00:01 – 01:00	30 minut
	High: 180°C		
	Cus: 120-180°C		
Yoghurt	Low: 33°C	00:05 – 99:30	8 hodin
	High: 42°C		
	Cust: 25-85°C		
Sous Vide	Cus: 25-90°C	00:05 – 99:30	3 hodiny
Manual Keep Warm	Low: 65°C	00:30 – 12:00	12 hodin
	High: 79°C		

Teplota automatické funkce Keep Warm je 73°C.

Poznámka: Funkce Keep Warm není k dispozici pro funkce vaření Sauté, Sous Vide nebo Yoghurt.

Přizpůsobení nastavení funkcí vaření

Chcete-li přizpůsobit čas funkce vaření, postupujte podle následujících kroků.

1. Zvolte funkci vaření.
2. Stisknutím tlačítek – a + upravte čas.
3. Stiskněte tlačítko START.

Chcete-li upravit teplotu funkce vaření, postupujte podle následujících kroků.

1. Zvolte funkci vaření.
2. Zvolte TEMP SET.

3. Stiskněte znovu tlačítko funkce vaření a pomocí tlačítek – a + upravte teplotu.
4. Stiskněte tlačítko START.

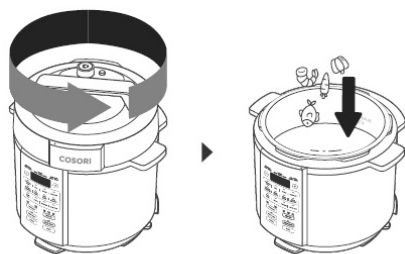
Poznámka: Když změníte nastavení funkce vaření, tlakový hrnec si zapamatuje nová nastavení, i když byl tlakový hrnec odpojen ze zásuvky. Viz sekce *Resetování přizpůsobených funkcí vaření pro resetování vlastních funkcí vaření.*

Vaření pomocí tlaku

Vaření pomocí tlaku vytváří páru z tekutiny pro vaření jídla. K vytvoření páry použijte vývar, polévku nebo šťávu.

UPOZORNĚNÍ: Vyhněte se receptům, které vyžadují více než 60 ml oleje nebo jiného tuku, protože použití horkého oleje při vaření pomocí tlaku může způsobit popáleniny.

1. Otočte víkem proti směru hodinových ručiček a zvednutím jej sejměte. Přidejte přísady do vnitřní nádoby. **[Obrázek 4.1]**



Obrázek 4.1

2. Zavřete víko tlakového hrnce a zajistěte jej otočením ve směru hodinových ručiček. **[Obrázek 4.2]**



Obrázek 4.2

3. Vyberte PRESSURE COOK a stisknutím tlačítka – nebo + nastavte čas. **[Obrázek 4.3]**



Obrázek 4.3

4. Stisknutím tlačítka PRESSURE vyberte NÍZKÝ nebo VYSOKÝ tlak.
5. Stisknutím tlačítka KEEP WARM můžete automatickou funkci KEEP WARM vypnout.

Poznámka: Funkce Keep Warm bude ve výchozím nastavení zapnuta.

6. Chcete-li vaření odložit, stiskněte tlačítko DELAY START. Poté stisknutím tlačítka – nebo + nastavte časovač odloženého startu.
7. Stisknutím tlačítka START zahájíte vaření. Tlakový hrnec jednou pípne a poté začne vařit.
8. Po ukončení funkce vaření tlakový hrnec 10krát pípne.
9. Chcete-li rychle uvolnit tlak, přepněte přepínač pro uvolnění páry do polohy „Vent“. Volitelně můžete použít některou z dalších způsobů uvolnění tlaku viz sekce Uvolnění tlaku.
10. Plovákový ventil klesne, což znamená, že byl tlak zcela uvolněn. **[Obrázek 4.4]**



Obrázek 4.4

11. Otočte víkem proti směru hodinových ručiček a zvednutím ho otevřete. **[Obrázek 4.5]**



Obrázek 4.5

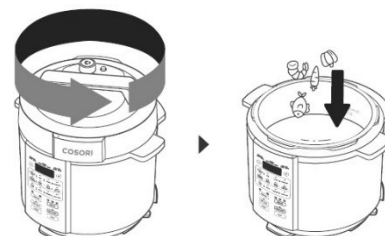
Poměr obilovin k vodě při vaření pomocí tlaku najdete v tabulce Rychlá referenční tabulka rýže/obiloviny níže:

Rýže a obiloviny	Poměr obilnin k vodě
Bílá rýže	1 : 1 ¹ / ₈
Hnědá rýže	1 : 1 ¹ / ₄
Ovesné vločky	1 : 3
Ovesná kaše	1 : 5
Quinoa	1 : 1 ¹ / ₄

Slow Cook (Pomalé vaření)

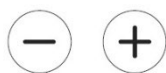
Pomalé vaření vám umožní používat váš tlakový hrnec jako jakýkoli pomalý hrnec. Pomalé vaření můžete naprogramovat až na 24 hodin doby vaření.

1. Otočte víkem proti směru hodinových ručiček a zvednutím ho otevřete. Přidejte přísady do vnitřní nádoby. **[Obrázek 5.1]**



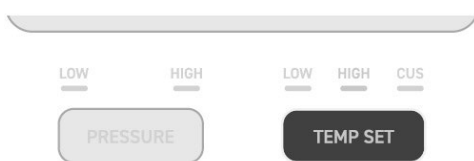
Obrázek 5.1

- Zavřete víko tlakového hrnce a zajistěte jej otočením ve směru hodinových ručiček. Přesuňte přepínač pro vypouštění páry do polohy „Vent“.
- Vyberte SLOW COOK a stisknutím tlačítek – nebo + upravte čas, pokud je to nutné. **[Obrázek 5.2]**



Obrázek 5.2

- Stiskněte TEMP SET pro výběr NÍZKÉ nebo VYSOKÉ teploty. **[Obrázek 5.3]**



Obrázek 5.3

- Automatickou funkci Udržet v teple můžete vypnout stisknutím tlačítka KEEP WARM.

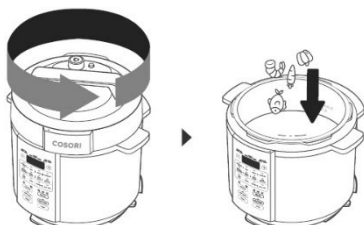
Poznámka: Funkce Keep Warm bude ve výchozím nastavení zapnuta.

- Chcete-li vaření odložit, stiskněte tlačítko DELAY START. Poté stisknutím tlačítka – nebo + nastavte časovač odloženého startu.
- Stisknutím tlačítka START zahájíte vaření. Tlakový hrnec jednou pípne a poté se spustí.
- Po ukončení funkce vaření tlakový hrnec 10krát pípne.
- Otočte víkem proti směru hodinových ručiček a zvednutím ho otevřete.

Sauté (Restování)

Funkce Sauté může nahradit pánev nebo gril a orestovat potraviny. Tato funkce vaření může také připravit jídlo pro recepty, které vyžadují funkci vaření pomocí tlaku.

- Otočte víkem proti směru hodinových ručiček a zvednutím jej sejměte. Při použití funkce vaření SAUTÉ nepoužívejte víko tlakového hrnce. **[Obrázek 6.1]**



Obrázek 6.1

- Vyberte SAUTÉ a stisknutím tlačítka – nebo + nastavte čas. **[Obrázek 6.2]**



Obrázek 6.2

- Stiskněte TEMP SET pro výběr NÍZKÉ, VYSOKÉ nebo CUS (vlastní) teploty vaření.
 - Pokud zvolíte CUS (vlastní), vyberte znovu SAUTÉ a poté stisknutím tlačítka – nebo + upravte teplotu.
- Stiskněte tlačítko START pro zahájení vaření. Tlakový hrnec jednou pípne a poté se spustí.
- Když se na displeji zobrazí „HOT“, přidejte přísady do vnitřní nádoby. **[Obrázek 6.3]**



Obrázek 6.3

- Po uplynutí zvolené doby vaření hrnec 3x pípne. Volitelně stiskněte tlačítko CANCEL pro zastavení funkce SAUTÉ před ukončením doby vaření.

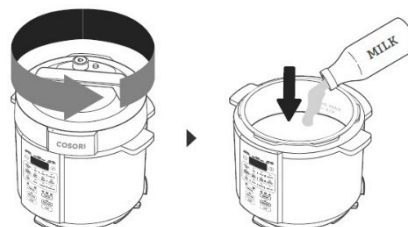
Poznámka: Funkce Odložený start a Udržet v teple nejsou k dispozici pro funkci vaření „Sauté“.

Yoghurt (Jogurt)

Jogurt lze vyrobit pomocí 2-krokového procesu: zahřátím mléka k pasterizaci a kultivaci jogurtu.

KROK 1: ZAHŘÁTÍ MLÉKA

- Otočte víkem proti směru hodinových ručiček a zvednutím ho otevřete. Přidejte mléko do vnitřní nádoby. **[Obrázek 7.1]**



Obrázek 7.1

- Zavřete víko tlakového hrnce a zajistěte jej otočením ve směru hodinových ručiček. Tlakový hrnec vydá zvuk na znamení, že je víko uzamčeno.
- Přesuňte přepínač pro uvolnění páry do polohy „Vent“.
- Vyberte YOGHURT a pomocí tlačítek – nebo + nastavte čas na 35 minut (00:35). **[Obrázek 7.2]**



Obrázek 7.2

5. Stisknutím tlačítka TEMP SET vyberte teplotu vaření CUS (vlastní).
6. Znovu zvolte YOGHURT a poté pomocí tlačítek – nebo + nastavte teplotu na 72°C.
7. Stisknutím tlačítka START zahájíte vaření. Hrnc jednou pípne a poté se spustí.
8. Otevřete víko a po 15 minutách pomocí teploměru zkontrolujte teplotu mléka. Pokud mléko dosáhlo 72°C, stiskněte tlačítko CANCEL. Pokud ne, nechte mléko dále kvasit, dokud nedosáhne 72°C.
9. Opatrně vyjměte vnitřní nádobu a nechte mléko vychladnout na 43°C. Poté vnitřní nádobu vložte zpět do tlakového hrnce.

Poznámka: Pro rychlejší ochlazení mléka umístěte vnitřní nádobu do ledové lázně.

KROK 2: KULTIVACE JOGURTU

10. Odeberte 250 ml mléka o teplotě 43°C a přelejte je do velké mísy. Poté přidejte 4 polévkové lžice bílého jogurtu a míchejte, aby se vše spojilo.
11. Přidejte směs jogurtového mléka zpět do vnitřní nádobu se zbytkem mléka.
12. Zavřete víko tlakového hrnce a zajistěte jej otočením ve směru hodinových ručiček. Přesuňte přepínač pro uvolnění páry do polohy „Vent“.
13. Vyberte YOGHURT a stisknutím tlačítka – nebo + nastavte čas na 10 hodin (10:00). **[Obrázek 7.3]**



Obrázek 7.3

14. Stisknutím TEMP SET vyberte CUS (vlastní) teplotu vaření.
15. Znovu zvolte YOGHURT a poté pomocí tlačítek – nebo + nastavte teplotu na 43°C.
16. Stisknutím tlačítka START zahájíte vaření. Tlakový hrnc jednou pípne a poté se spustí.
17. Když časovač skončí a hrnc zapípá, otevřete opatrně víko a zkontrolujte, zda jogurt ztuhl. Chcete-li to provést, jemně štouchněte do vnitřní nádobu, abyste zjistili, zda se jogurt třese dohromady bez oddělování. Pokud je jogurt sypký, pokračujte ve fermentaci další 1 až 2 hodiny.
18. Vyjměte vnitřní nádobu a ochladte jogurt na pokojovou teplotu bez míchání, asi 2 hodiny. Po

vychladnutí jogurt přikryjte igelitem a nechte 6 hodin chladit v lednici.

19. Vychlazený jogurt míchejte, dokud nebude zcela hladký.
20. Uchovávejte jogurt ve vzduchotěsných nádobách dle vašeho výběru (doporučujeme skleněné nádoby) po dobu až 2 týdnů, pokud nejsou otevřeny. Po otevření obalu spotřebujte do 7 dnů.

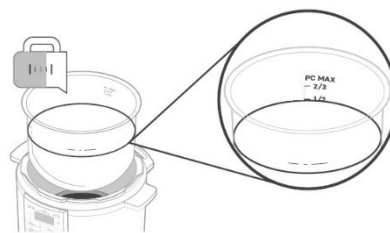
Poznámka: Funkce Odložený start a Udržet v teple nejsou k dispozici pro funkci vaření „Yoghurt“.

Sous Vide

Sous Vide je způsob vaření masa nebo ryb ve vakuově uzavřeném sáčku bezpečném pro potraviny ponořeném ve vodě. Budete potřebovat kleště, teploměr a znovu uzavíratelný nebo vakuově utěsněný plastový sáček bezpečný pro potraviny.

1. Otočte víkem proti směru hodinových ručiček a zvednutím ho otevřete.
2. Naplňte vnitřní nádobu vodou po rysku „-1/2“.

[Obrázek 8.1]



Obrázek 8.1

3. Zavřete víko tlakového hrnce a zajistěte jej otočením ve směru hodinových ručiček. Přesuňte přepínač pro uvolnění páry do polohy „Vent“.
4. Vyberte SOUS VIDE a stisknutím tlačítka – nebo + nastavte čas. **[Obrázek 8.2]**



Obrázek 8.2

5. Stisknutím tlačítka TEMP SET vyberte teplotu vaření CUS (vlastní).
6. Znovu vyberte SOUS VIDE a poté stisknutím tlačítka – nebo + upravte teplotu.
7. Stiskněte tlačítko START pro zahájení vaření. Tlakový hrnc jednou pípne a poté se spustí.
8. Zatímco se hrnc přehřívá, připravte maso nebo rybu ve vakuově uzavřeném sáčku bezpečném pro potraviny.
9. Když se na displeji zobrazí „HOT“, sejměte víko a opatrně ponořte jídlo do vnitřní nádobu.

[Obrázek 8.3]



Obrázek 8.3

Poznámka: Pokud maso nebo ryba nejsou zcela ponořené, přidejte více vody. Ujistěte se, že těsnění sáčku je nad hladinou vody.

10. Zavřete a zajistěte víko.
11. Po ukončení funkce vaření se na displeji zobrazí „END“ a tlakový hrnec 10krát pípne.

Poznámka: Funkce Odložený start a Udržet v teple nejsou k dispozici pro funkci vaření „Sous Vide“.

Delay Start (Odložený start)

Odložený start vám umožní přidat ingredience hned, ale vařit později.

1. Zvolte funkci vaření a podle potřeby upravte dobu vaření, teplotu a úroveň tlaku.
2. Vyberte DELAY START.
3. Pomocí tlačítek – nebo + nastavte časovač odloženého startu od 10 minut (00:10) do 24 hodin (24:00). [Obrázek 9.1]



Obrázek 9.1

4. Stiskněte tlačítko START. Funkce vaření se spustí po dokončení časovače odloženého startu.

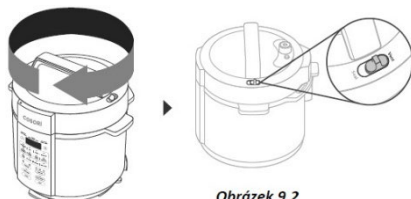
Poznámka: Odložený start není k dispozici při použití funkcí vaření „Sauté“, „Yoghurt“ a „Sous Vide“.

Keep Warm (Udržet v teple)

Funkci Keep Warm lze použít k udržení teploty vařeného jídla nebo k ohřátí jídla.

1. Vložte jídlo do vnitřní nádoby.
2. Zavřete víko tlakového hrnce a zajistěte jej otočením ve směru hodinových ručiček. Přesuňte přepínač pro uvolnění páry do polohy „Vent“.

[Obrázek 9.2]



Obrázek 9.2

3. Vyberte KEEP WARM a stisknutím tlačítka – nebo + nastavte čas až na 12 hodin. [Obrázek 9.3]



Obrázek 9.3

4. Stiskněte TEMP SET pro výběr NÍZKÉ, VYSOKÉ nebo CUS (vlastní) teploty vaření.
 - Pokud zvolíte CUS (vlastní), vyberte znovu KEEP WARM a poté pomocí tlačítek – nebo + upravte teplotu.
5. Stiskněte tlačítko START pro zahájení zahřívání. Tlakový hrnec jednou pípne a poté se spustí.

Poznámka: Při ohřívání hustých nebo škrobových jídel jídlo každých 40 až 60 minut promíchejte, abyste zajistili rovnoměrné prohřátí.

6. Po dokončení časovače se zahřívání zastaví a na displeji se zobrazí „END“.

Poznámka: Funkce Keep Warm není k dispozici při použití funkcí vaření „Sauté“, „Yoghurt“ a „Sous Vide“.

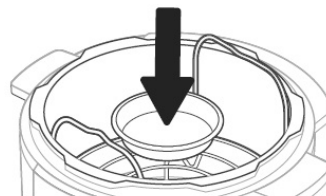
Cake (Dort)

Funkci vaření Cake lze použít k vaření lahodných cheesecaků a dortů. Budete potřebovat 15cm pružinovou formu nebo dortovou formu, která se vejde do vnitřní nádoby.

Poznámka: Úplný návod na cheesecake naleznete v naší knize receptů na www.cosori.com.

1. Postupujte podle pokynů pro přípravu kůrky a vtačte kůru na dno pružinové formy.
2. Smíchejte zbytek ingrediencí na cheesecake a nalijte na kůru.
3. Nalijte 354 ml vody do vnitřní nádoby a umístěte napařovací mřížku dovnitř. Poté umístěte pružinovou formu na napařovací mřížku.

[Obrázek 9.4]



Obrázek 9.4

4. Zavřete víko a zajistěte jej otočením ve směru hodinových ručiček.

5. Vyberte CAKE a stisknutím tlačítka – nebo + upravte čas na požadovanou dobu vaření vašeho receptu. **[Obrázek 9.5]**



Obrázek 9.5

Poznámka: Výchozí doba sterilizace je 30 minut (00:30).

6. Stisknutím tlačítka KEEP WARM vypnete automatickou funkci Udržet v teple.
7. Stisknutím tlačítka START zahájíte vaření. Tlakový hrnec jednou pípne a poté se spustí.
8. Po ukončení funkce vaření tlakový hrnec 10krát pípne.
9. Nechte hrnec přirozeně uvolňovat tlak po dobu 5 minut, poté přepněte přepínač pro uvolnění páry do polohy „Vent“, abyste rychle uvolnili zbytek tlaku. Viz sekce Přirozené uvolnění páry.
10. Plovákový ventil klesne, aby signalizoval, kdy byl tlak zcela uvolněn. **[Obrázek 9.6]**



Obrázek 9.6

11. Otočte víkem proti směru hodinových ručiček a zvednutím jej otevřete.
12. Opatrně vyjměte napařovací mřížku a pružinovou formu pomocí chňapek a přemístěte je na tepelně bezpečný povrch. Cheesecake nechte vychladnout na pokojovou teplotu, poté před podáváním vychladte alespoň 8 hodin v lednici.

Resetovat přízpusobené funkce vaření

Tlakový hrnec si bude pamatovat dobu vaření, teplotu a úroveň tlaku upravených nastavení funkcí vaření, dokud nastavení neresetujete.

Chcete-li resetovat všechny funkce vaření:

1. V pohotovostním režimu stiskněte a podržte tlačítko CANCEL, dokud tlakový hrnec nezapípá.
2. Všechna nastavení funkcí vaření se resetují a vrátí se na výchozí nastavení.

PÉČE A ÚDRŽBA

Po každém použití vyčistěte tlakový hrnec, vnitřní nádobu, napařovací mřížku a víko.

Váš tlakový hrnec má pouzdro z nerezové oceli odolné proti otiskům prstů pro snadné čištění.

Poznámka:

- Na žádnou část tlakového hrnce a příslušenství, včetně vnitřní nádoby, nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, kovové drátěnky ani kovové náčiní. Ty poškrábou nebo poškodí jejich povrchy.
- Tento tlakový hrnec neobsahuje žádné části, které by mohl uživatel opravit. Jakékoli opravy by měl provádět autorizovaný servis. Kontaktujte zákaznickou podporu.

Čištění základny tlakového hrnce

1. Před čištěním odpojte tlakový hrnec ze zásuvky a nechte ho zcela vychladnout. Odstraňte víko pro rychlejší chlazení.
 - Základnu tlakového hrnce nemyjte ani nesušte v myčce nádobí.
2. Otřete vnitřek a vnější část tlakového hrnce čistým vlhkým hadříkem.
 - Neponořujte základnu tlakového hrnce do vody.
 - Do hrnce nestříkejte vodu. **[Obrázek 10.1]**



Obrázek 10.1

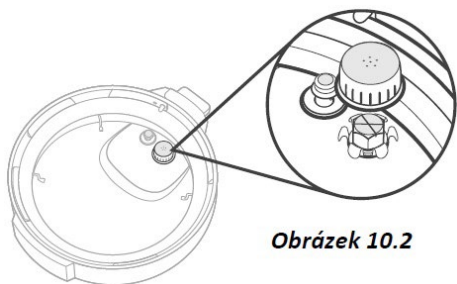
3. Vyjměte vnitřní nádobu. Otřete topné těleso měkkým suchým hadříkem, abyste se ujistili, že je zbavené nečistot.
4. Před použitím tlakového hrnce nechte všechny povrchy zcela vyschnout. Před použitím se vždy ujistěte, že topné těleso uvnitř tlakového hrnce je suché.

Čištění vnitřní nádoby, víka, částí víka a napařovací mřížky

Poznámka:

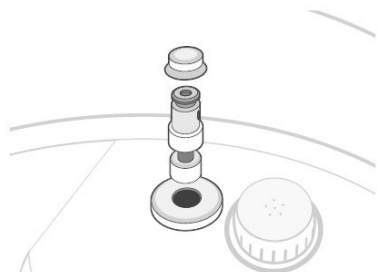
- Vnitřní nádobu, víko, části víka, těsnicí kroužek a napařovací mřížku doporučujeme mýt ručně.
- Vnitřní nádobu, víko, části víka a napařovací mřížku lze mýt v horním koši myčky, ale časem se mohou rychleji opotřebovat.

1. Nechte vnitřní nádobu, víko, části víka a napařovací mřížku zcela vychladnout. Setřete veškeré zbytky jídla.
2. Naneste mýdlo a vodu na měkkou vlhkou houbičku. Umyjte vnitřní nádobu a napařovací mřížku a v případě potřeby je namočte do teplé mýdlové vody.
3. Vyčistěte vnitřek víka. Ujistěte se, že jste odstranili veškeré zbytky jídla z ochranného štítu proti zablokování a těsnicího kroužku. Neponořujte víko do vody.
4. V případě potřeby lze část uvnitř víka vyjmout a vyčistit. Tyto části jsou malé a snadno se ztratí, takže buďte opatrní.
 - Odstraňte ochranný štít proti zablokování tak, že jej uchopíte na obou stranách a poté jej vytáhnete nahoru. **[Obrázek 10.2]**



Obrázek 10.2

- Opláchněte a osušte ochranný štít proti zablokování a vložte jej zpět do víka.
- Odstraňte silikonovou krytku z plovákového ventilu. Bez silikonové krytky může plovákový ventil neočekávaně vypadnout, proto jej opatrně sejměte. **[Obrázek 10.3]**



Obrázek 10.3

- Opláchněte obě části čistou vodou a zajistěte plovákový ventil zpět na víku pomocí silikonového uzávěru plovákového ventilu. **[Obrázek 10.4]**



Obrázek 10.4

5. Důkladně osušte.
6. Vždy vraťte vnitřní nádobu do tlakového hrnce před zapojením do zásuvky nebo zapnutím.
 - Před vložením do tlakového hrnce se ujistěte, že je vnější dno vnitřního hrnce suché.

Čištění kondenzační nádoby

1. Odstraňte kondenzační nádobu uchopením každé strany palcem a ukazováčkem a vytažením z tlakového hrnce. **[Obrázek 10.5]**



Obrázek 10.5

Poznámka: Netahejte za kondenzační nádobu.

2. Umyjte kondenzační nádobu ručně mýdlem a vodou nebo v horní koši myčky na nádobí. Důkladně osušte.
3. Kondenzační nádobu vraťte zpět. **[Obrázek 10.6]**

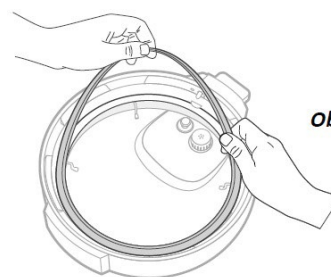


Obrázek 10.6

Poznámka: Před vařením v tlakovém hrnci vždy vložte kondenzační nádobu. Nepoužívejte tlakový hrnec bez nasazené kondenzační nádoby.

Čištění těsnicího kroužku

1. Odstraňte těsnicí kroužek vytažením okraje silikonu ze stojanu na těsnicí kroužky. **[Obrázek 10.7]**



Obrázek 10.7

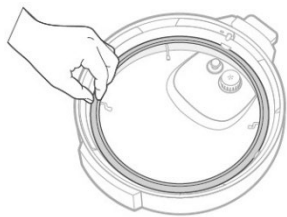
Poznámka: Ujistěte se, že těsnicí kroužek nemá žádné deformace nebo trhliny. Pokud je těsnicí kroužek poškozen, kontaktujte zákaznickou podporu.

2. Těsnicí kroužek omyjte ručně mýdlem a vodou nebo v horní koši myčky na nádobí. Důkladně osušte. **[Obrázek 10.8]**

Obrázek 10.8



- Vložte těsnicí kroužek zpět tak, že jej pevně zatlačíte do stojanu na těsnicí kroužky, abyste zabránili deformaci. Těsnicí kroužek by měl těsně zapadnout do stojanu na těsnicí kroužky a neměl by při zvedání víka vypadnout. **[Obrázek 10.9]**



Obrázek 10.9

Odstranění přetrvávajícího zápachu

- Ujistěte se, že jsou všechny části víka nainstalovány ve víku. Viz sekce Čištění vnitřního hrnce, víka, částí víka a napařovací mřížky.
- Do vnitřní nádoby přidejte 250 ml vody a 250 ml octa.
- Zvolte PRESSURE COOK a pomocí tlačítek – nebo + nastavte čas na 5–10 minut.
- Stiskněte tlačítko START pro zahájení vaření. Tlakový hrnc jednoduše a poté se spustí.
- Po ukončení funkce vaření tlakový hrnc 10krát pípe.
- Chcete-li rychle uvolnit tlak, přepněte přepínač pro uvolnění páry do polohy „Vent“.

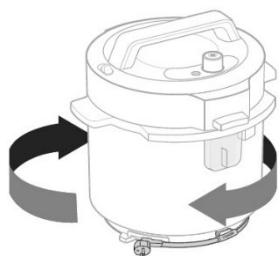
Poznámka: Plovákový ventil klesne, aby signalizoval, kdy byl tlak zcela uvolněn.

- Otočte víkem proti směru hodinových ručiček a zvednutím ho otevřete.
- Pomocí chňapek opatrně vyjměte vnitřní nádobu. Vylijte směs vody a octa.
- Nechte vnitřní nádobu vychladnout a poté ji osušte měkkou utěrkou.

Skladování

- Vyčistěte a osušte tlakový hrnc a všechny jeho části.
- Vložte vnitřní nádobu a napařovací mřížku do tlakového hrnce. Zavřete víko tlakového hrnce a otočením zajistěte na místě.
- Omotejte napájecí kabel ve směru hodinových ručiček kolem základny tlakového hrnce a zavěste sponu napájecího kabelu na háček pro kabel.

[Obrázek 10.10]



Obrázek 10.10

- Tlakový hrnc skladujte ve svislé poloze. Navrch tlakového hrnce nic nepokládejte.

ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možné řešení
Ze strany víka uniká pára.	Těsnicí kroužek může chybět nebo není zajištěný. Otevřete víko a pevně zatlačte na těsnicí kroužek, aby se zajistil v držáku na těsnicí kroužky. Viz sekce Péče a údržba.
	Na těsnicím kroužku mohou být přilepeny zbytky jídla. Vyčistěte těsnicí kroužek. Viz sekce Péče a údržba.
	Víko není správně uzavřeno. Otevřete a zavřete víko a ujistěte se, že je víko správně zajištěno na svém místě. Viz sekce Víko tlakového hrnce.
	Těsnicí kroužek může být zkroucený nebo zlomený. Kontaktujte zákaznickou podporu.
Občas se ozve cvaknutí.	Okraj vnitřní nádoby může být pokroucený. Kontaktujte zákaznickou podporu.
	Spodní vnější strana vnitřní nádoby může být mokrá. Vysušte vnější část vnitřní nádoby.
Víko se obtížně zavírá a zajišťuje.	Tlaková deska se může spínat, když se teplota uvnitř tlakového hrnce zvyšuje. To je normální.
	Těsnicí kroužek nemusí být správně nainstalován. Otevřete víko a pevně zatlačte na těsnicí kroužek, aby se zajistil ve stojanu na těsnicí kroužky. Viz sekce Péče a údržba.
Vnitřní nádoba je přilepená k víku nebo se víko obtížně sundává.	Plovákový ventil může být zaseknutý v horní poloze. Zatlačte plovákový ventil dolů pomocí dlouhého náčiní.
	Přesuňte přepínač pro uvolnění páry do polohy „Vent“, abyste umožnili uvolnění případného tlaku a poté otevřete víko.
Pára tryská z ventilu pro uvolňování páry, když je přepínač pro uvolňování páry v poloze „Seal“.	Uvolněte veškerý tlak a jemně poklepejte dlouhým náčiním na ventil pro uvolňování páry. Před opětovným použitím tlakového hrnce otevřete víko a vyčistěte plovákový ventil a jeho okolí.
	Ve vnitřní nádobě nemusí být dostatek tekutiny. V případě potřeby přidejte tekutinu.
	Snímač tlaku nemusí správně fungovat. Kontaktujte zákaznickou podporu.
	Ventil pro uvolňování páry nemusí být správně utěsněn. Bezpečně posuňte přepínač pro uvolnění páry do polohy „Vent“ a zpět do polohy „Seal“.

Problém	Možné řešení
Plovákový ventil se nezvedá.	Na plovákovém ventilu nebo silikonovém uzávěru plovákového ventilu mohou být zbytky jídla. Důkladně vyčistěte plovákový ventil a uzávěr a proveďte zkušební provoz. Viz sekce Péče a údržba.
	Ve vnitřní nádobě nemusí být dostatek tekutiny. V případě potřeby přidejte do vnitřní nádoby tekutinu a zkontrolujte, zda se dno vnitřní nádoby nepřipaluje.
	Plovákový ventil může být zablokovaný uzamykacím mechanismem víka. Poklepejte na plovákový ventil dlouhým náčiním. Pokud plovákový ventil neklesne, vypněte tlakový hrnec a kontaktujte zákaznickou podporu.
	Vnitřní nádoba, plovákový ventil, silikonový uzávěr nebo topné těleso mohou být poškozené nebo chybět. Kontaktujte zákaznickou podporu.
Po připojení tlakového hrnce do elektrické zásuvky není na displeji nic vidět.	Zástrčka nemusí být pořádně zapojena do tlakového hrnce nebo do elektrické zásuvky. Ujistěte se, že je zástrčka zapojena správně. Pokud je zástrčka poškozená, kontaktujte zákaznickou podporu.
	Zásuvka nemusí mít napájení. Zkuste jinou zásuvku.
	Pojistka tlakového hrnce mohla být spálená. Kontaktujte zákaznickou podporu.
Během cyklu vaření uniká malé množství páry nebo syčí z ventilu pro uvolňování páry.	Přepínač páry může být v poloze „Vent“. Přesuňte přepínač do polohy „Seal“.
	Tlakový hrnec může regulovat přetlak. To je normální.
Na displeji se zobrazí kód chyby „E1“, „E2“, „C6H“ nebo „C6L“.	Snímač tlaku může být vadný. Kontaktujte zákaznickou podporu.
Na displeji se zobrazí chybový kód „C7“ nebo „NoPr“.	Topné těleso nemusí fungovat. Kontaktujte zákaznickou podporu.
	Ve vnitřní nádobě nemusí být dostatek tekutiny. V případě potřeby přidejte tekutinu.
	Vypínač páry nemusí být v poloze „Seal“.
Na displeji se zobrazí kód chyby „Lid“.	Víko nemusí být zcela utěsněno. Odstraňte víko, nasadte ho zpět a ujistěte se, že je bezpečně umístěno. Viz sekce Víko tlakového hrnce
	Nepoužívejte víko tlakového hrnce s funkcí vaření „Sauté“. Pokud je zvolena funkce vaření „Sauté“, sundejte víko.

Problém	Možné řešení
Na displeji se zobrazí kód chyby „PrSE“.	Během funkce vaření bez použití tlaku se nahromadil tlak. Přesuňte přepínač pro uvolňování páry do polohy „Vent“ nebo sundejte víko, pokud není k vaření potřebné.
Na displeji se zobrazí chybový kód „Food burn“.	Ve vnitřní nádobě nemusí být dostatek tekutiny. Ujistěte se, že plovákový ventil je v dolní poloze a že je uvolněný tlak. Otevřete víko a zkontrolujte dno vnitřní nádoby.
	Na dně vnitřní nádoby může být zjištěna vysoká teplota. Tlakový hrnec automaticky sníží teplotu, aby nedošlo k přehřátí.
	Usazeniny škrobu na dně vnitřní nádoby mohly způsobit nerovnoměrné zahřívání. Vypněte tlakový hrnec, uvolněte odpovídajícím způsobem tlak a zkontrolujte dno vnitřní nádoby.

Pokud váš problém není uveden výše, kontaktujte zákaznickou podporu.