

Salente

Ario



NÁVOD K POUŽITÍ – ČÁST TLAKOVÝ HRNEC

Před použitím nového spotřebiče

si pečlivě přečtete všechny pokyny a uschovejte je pro budoucí použití

WWW.SALENTE.CZ

Nevkládejte nádobu na přílohu na topnou podložku.

Do not insert the side dish on the heating element.



Nádobu na přílohu použijte pouze s vnitřním hrncem.

Use the side dish container only with the inner pot.



Obsah

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ	3
IDENTIFIKACE DÍLŮ	8
JAK POUŽÍVAT OVLÁDACÍ PANEL	10
SESTAVENÍ SKLENĚNÉ POKLICE	12
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM	14
NÁVOD K POUŽITÍ	15
NÁVOD K OBSLUZE	16
BEZPEČNOSTNÍ PRVKY	25
ČIŠTĚNÍ TLAKOVÉHO HRNCE	26
ŘEŠENÍ POTÍŽÍ	28

Důležitá bezpečnostní opatření

Při používání tlakových hrnců je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření:

1. Před použitím si přečtěte všechny pokyny.
2. Nenechávejte spotřebič bez dozoru během provozu.
3. Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte rukojeť hrnce nebo ochranné prvky.
4. Pokud je tlakový hrnec používán v blízkosti dětí, dbejte zvýšené opatrnosti.
5. NEDOVOLTE dětem za žádných okolností se spotřebičem pracovat.
6. Neumísťujte tlakový hrnec do vyhřáté trouby.
7. Při manipulaci s tlakovým hrncem obsahujícím horké tekutiny je třeba dbát zvýšené opatrnosti.
8. Nepoužívejte tlakový hrnec k jinému než určenému účelu.
9. Výrobek nikdy neponořujte do vody nebo jiných kapalin.
10. Tento spotřebič vaří pod tlakem. Nesprávné používání může mít za následek zranění opařením.
11. Před použitím zkontrolujte, zda je spotřebič řádně uzavřen. Viz „Návod k obsluze“ str 16.
- 12. Nenaplňujte spotřebič nad 2/3 objemu. Při vaření pokrmů, které během vaření zvětšují svůj objem, jako je rýže nebo luštěniny, nenaplňujte spotřebič nad 1/2 objemu. Přeplnění může zvýšit riziko ucpání odvodu, což má za následek nadměrný tlak ve spotřebiči. Nedodržení tohoto postupu může mít za následek zranění osob a/nebo poškození spotřebiče.**
13. Uvědomte si, že některé potraviny, jako je jablečné pyré, brusinky, kroupy, ovesné vločky nebo jiné obiloviny, hrách, nudle, makarony, rebarbora nebo špagety mohou pění a prskat, a tak ucpávat zařízení pro uvolnění tlaku (odvzdušnění). Tyto potraviny by neměly být v tlakovém hrnci vařeny nebo jen pod dohledem.
14. Když vaříte tlakem, mějte v hrnci vždy dostatek tekutiny.
15. Před použitím vždy zkontrolujte, zda zařízení pro uvolnění tlaku není ucpáno.
16. Neotevírejte tlakový hrnec, dokud nevychladne a neuvolní se veškerý vnitřní tlak. Pokud je obtížné rukojeť uvolnit, znamená to, že hrnec je stále pod tlakem - neotevírejte ho násilím. Jakýkoliv tlak v hrnci může být nebezpečný. Viz Návod k obsluze. Str. 16

17. Nepoužívejte tento tlakový hrnec ke smažení s olejem, pouze k restování na oleji.
18. NEPOKLÁDEJTE výrobek do blízkosti hořlavých materiálů a NEPOUŽÍVEJTE jej ve vlhkém prostředí.
19. NEPOŠKOĎTE těsnicí gumu a NENAHRAZUJTE ji ničím jiným než náhradní gumou určenou pro tento spotřebič.
20. NEMANIPULUJTE s ocelovým kroužkem ve víku (2) žádnými nástroji nebo vnějšími silami. Pokud je ocelový kroužek poškozen, okamžitě spotřebič přestaňte používat a vyměňte víko.
21. Filtr (17) pravidelně čistěte, aby byl váš hrnec čistý.
22. NIKDY ničím nezatěžujte omezovací ventil tlaku (3) ani jej nevyměňujte za nic, co není určeno pro použití s tímto spotřebičem.
23. Povrch kontaktu vnitřního hrnce (6) a elektronického ohříváče (14) musí být vždy čistý. NEPOUŽÍVEJTE vnitřní hrnec s jinými zdroji tepla. NEVYMĚŇUJTE vnitřní hrnec za žádný jiný, který není doporučen výrobcem.
24. Jídlo by nemělo být udržováno v teple déle než 4 hodiny, aby se zachovala jeho čerstvost. Tlakový hrnec by neměl být používán nepřetržitě déle než 6 hodin – pokud není na programu uvedeno jinak – např. program Jogurt. Pokud nejsou bezpečnostní opatření dodržována, může dojít k vážným zraněním a/nebo poškození.
25. Pokud se v průběhu vaření kolem víka (2) uvolňuje pára, okamžitě spotřebič odpojte od elektrické sítě, nechte vychladnout, vyjměte obsah a vraťte výrobci k výměně nebo opravě. Zařízení pro uvolnění tlaku bylo aktivováno. Toto je bezpečnostní opatření, které upozorní uživatele, že zařízení pro omezení tlaku nefunguje správně.
26. Pokud během vaření dojde k jakémukoli poruše tlakového hrnce, přestaňte spotřebič používat a vraťte jej výrobci k výměně nebo opravě.
27. Nenechávejte kabel viset přes okraj stolu nebo pultu, ani dotýkat se horkých povrchů.
28. Před čištěním, a pokud spotřebič nepoužíváte, odpojte jej ze zásuvky. Před nasazením nebo sejmutím dílů nechte vychladnout.
29. Nepoužívejte tento spotřebič s poškozeným kabelem nebo zástrčkou, nebo při poruše či jakémkoliv poškození. Kontaktujte kvalifikovaného technika, který provede kontrolu, opravu nebo elektrické či mechanické seřízení. Výrobek NEROZEBÍREJTE ani NEVYMĚŇUJTE díly za díly, které nejsou pro tento spotřebič určeny.
30. Nejprve připojte zástrčku ke spotřebiči, poté zapojte kabel do zásuvky ve zdi. Chcete-li spotřebič odpojit, vypněte všechny ovládací prvky a poté vytáhněte zástrčku ze zásuvky ve zdi.
31. Nepoužívejte spotřebič pod širým nebem, kde je riziko navlhnutí spotřebiče.

32. Neumistujte spotřebič na horký plynový nebo elektrický vařič nebo do jeho blízkosti, ani do vyhřáté trouby.

33. Jakýkoliv jiný úkon než běžný a popsáný v návodu by měl být prováděn zástupcem autorizovaného servisu.

34. Použití příslušenství, které není doporučeno výrobcem spotřebiče, může způsobit zranění.

DODRŽUJTE TYTO POKYNY PRO POUŽITÍ

POKYNY PRO UZEMNĚNÍ: Tento spotřebič musí být uzemněn. Zástrčka musí být zapojena do zásuvky, která je řádně instalována a uzemněna.

Upozornění: Nesprávné použití uzemněného kabelu může vést k úrazu elektrickým proudem. V případě potřeby se poraďte s kvalifikovaným elektrikářem. Nepokoušejte se tento bezpečnostní prvek přelstít úpravou zástrčky.

K dispozici je krátký napájecí kabel, který snižuje nebezpečí vyplývající ze zapletení se nebo zakopnutí o delší kabel. Pokud je nutné použít prodlužovací kabel, měl by být umístěn tak, aby nepřesahoval přes pult nebo desku stolu, kde by za něj mohly tahat děti, nebo by o něj mohly zakopnout.

Používejte pouze prodlužovací kabel s dostatečným průřezem schválený pro danou oblast používání.

Označená hodnota prodlužovacího kabelu musí být stejná nebo vyšší než hodnota tohoto spotřebiče. Elektrický výkon je uveden na spodní straně tohoto spotřebiče

O VAŠEM TLAKOVÉM HRNCI

Tento tlakový hrnec využívá vyspělé technologie, takže vy a vaše rodina si můžete vychutnat výhody lepšího, rychlejšího a zdravějšího vaření. Váš tlakový hrnec utěsňuje ingredience v páře a vaří tepleji a rychleji při zachování důležitých živin pro zdravější pokrmy. Rychlé vaření s menším množstvím vody šetří důležité přírodní zdroje a energii! Toto je nejjednodušší tlakový hrnec na trhu. Může se zdát, že je to složitý přístroj, ale můžete si být jisti, že tento tlakový hrnec je snadno ovladatelný, připravuje pokrmy rychle a jednoduše a celkově vám ušetří peníze! Přijměte naše poděkování za zakoupení našeho tlakového hrnce a užívejte si vaření!

BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ: Nebude-li výrobek používán dle návodu, hrozí nebezpečí požáru, úrazu elektrickým proudem nebo zranění osob. Ochrana proti úrazu

elektrickým proudem je zajištěna pouze v případě, že je hlavní napájecí kabel připojen k řádně uzemněné napájecí zásuvce 220 - 240 V |50 Hz.

- Tento výrobek se smí používat pouze ve VNITŘNÍM SUCHÉM prostředí a NENÍ určen pro komerční použití.
- Všechny díly a příslušenství tohoto spotřebiče musí být používány řádně dle návodu. Všechny díly a příslušenství musí být originálem dodaným výrobcem. Všechny ostatní díly nebo příslušenství, které nejsou pro tento spotřebič určeny, jsou přísně zakázány.
- Použití prodlužovacího kabelu, napájecího adaptéru nebo jiných elektrických zařízení se nedoporučuje.

LED INDIKÁTOR CHYBY:

Pokud se na displeji tlakového hrnce objeví některý z níže uvedených chybových kódů, odpojte napájecí kabel a po 10 minutách jej znovu zapojte. Zůstane-li chybový kód zobrazen, obraťte se na výrobce a požádejte o náhradní díl.

Chybový kód	Problémy/Příčiny	Obráťte se na Zákaznickou podporu
E1	Otevřený obvod snímače	Obráťte se na Zákaznickou podporu
E2	Zkrat snímače	Obráťte se na Zákaznickou podporu
E3	Přehřátí	Vypněte/zapněte spotřebič a pokud stále zobrazuje chybu, obraťte se na zákaznickou podporu
EY	Porucha signálního spínače	Obráťte se na Zákaznickou podporu
P0t	Chybí vnitřní hrnec	Vložte vnitřní hrnec
Lid	Chybí víko	Zavřete hrnec víkem

IDENTIFIKACE DÍLŮ

1. Rukojeť

2. Víko

3. Omezovací ventil tlaku

4. Bezpečnostní ventil (vnější pohled)

5. Bezpečnostní ventil (vnitřní pohled)

6. Vnitřní hrnec

7. Vnější hrnec

8. Rukojeti hlavního těla hrnce

9. Horní kroužek

10. Ovládací panel

11. Napájecí kabel

12. Kondenzační nádobka

13. Hlavní tělo hrnce

14. Topná deska

15. Spodní kroužek

16. Těsnicí kroužek pro bezpečnostní ventil

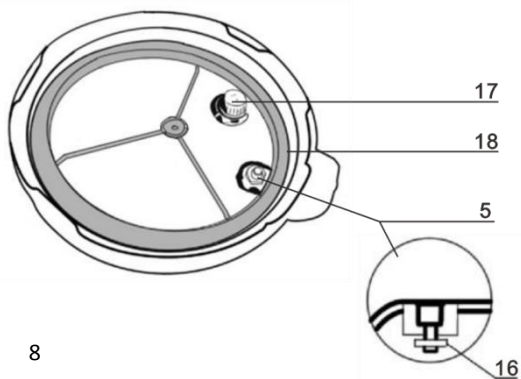
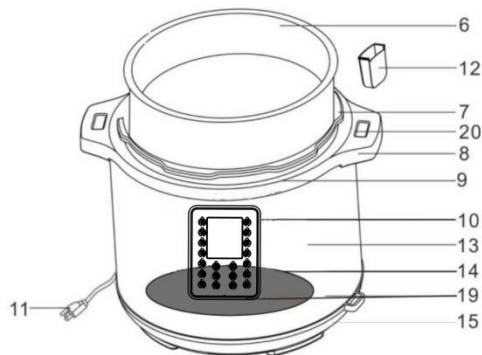
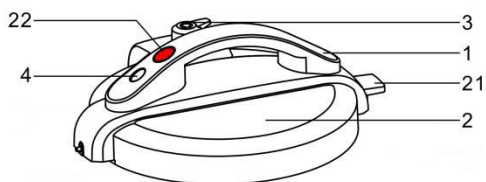
17. Filtr

18. Gumový těsnicí kroužek

19. Snímač

20. Opěrka víka (západky víka na obou bočních rukojetích)

21. Držátko pro opěrku víka



22. Tlačítko pro uvolnění víka

23. Košík z nerezové oceli

24. Poklice z tvrzeného skla

25. Odměrka

26. Lžice

27. Stojan

28. Košík na fritování / parní stojan

29. Stojan na pečení

PŘÍSLUŠENSTVÍ



23



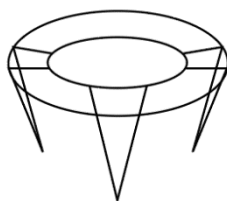
24



25



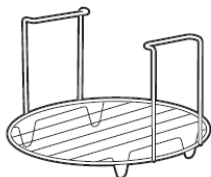
26



27

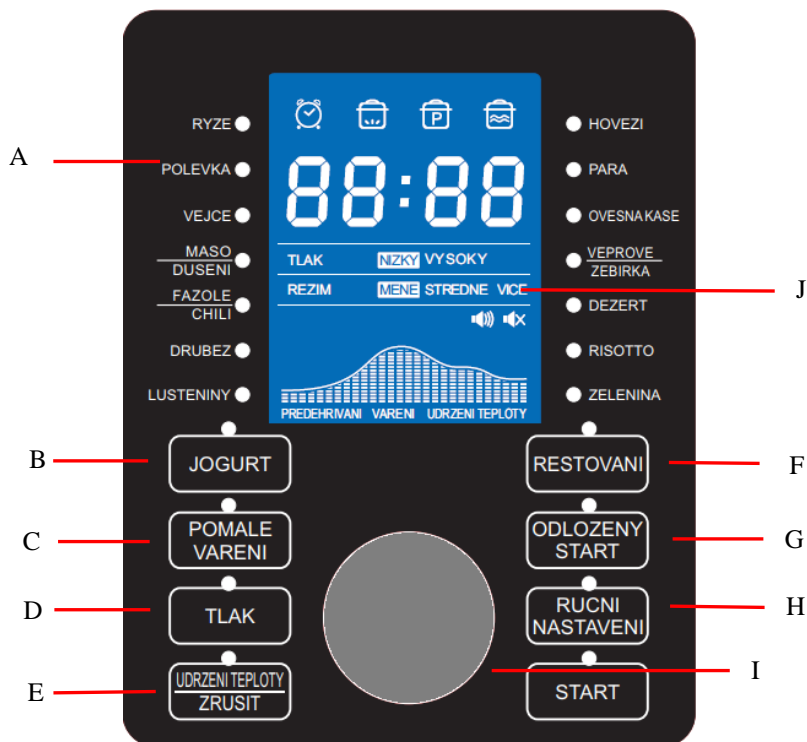


28



29

JAK POUŽÍVAT OVLÁDACÍ PANEL



A-NABÍDKA POKRMŮ: Pomocí ovládacího knoflíku vyberte funkci Nabídky pokrmů, stisknutím tlačítka START spustíte cyklus vaření.

B-FUNKCE JOGURT: Skládá se ze dvou kroků – Pasterizace a Kultivace. Více na str 22

C-TLAČÍTKO POMALÉHO VÁŘENÍ: Stisknutím tohoto tlačítka zvolte program Pomalého vaření. Více na str. 23

D-TLAČÍTKO TLAK: Toto tlačítko slouží k výběru úrovně tlaku vaření, Nízký tlak nebo Vysoký tlak.

E-TLAČÍTKO PRO UDRŽENÍ TEPLoty/ZRUŠIT: Toto tlačítko slouží k udržování teploty v tlakovém hrnci. Po vaření se tlakový hrnec automaticky přepne do režimu udržování teploty. Stisknutím tohoto tlačítka také KDYKOLIV zrušíte JAKOUKOLIV funkci.

F-TLAČÍTKO PRO RESTOVÁNÍ: Stisknutím tohoto tlačítka zvolte program Restování.

Více na str 21

G-TLAČÍTKO PRO ODLOŽENÝ START: Odložený start vaření po 30minutových krocích; stiskněte pro zvýšení času odložení. Více na str 23

H-RUČNÍ NASTAVENÍ: Stiskněte pro nastavení množství ingrediencí; přepínání mezi režimy Méně, Středně a Více. **POZNÁMKA:** Doba vaření je závislá na množství ingrediencí. Knoflíkem nastavte dobu vaření.

I-OVLÁDACÍ KNOFLÍK: Otáčením nastavte předvolby vaření nebo upravte dobu vaření. Stiskněte pro nastavení času zvolené předvolby

J-LCD DISPLEJ

LCD displej používá ikony, slova a čísla pro zobrazení času, úrovní tlaku, režimů, průběhu vaření a zpráv.

1) Ikona Odloženého startu 2) Ikona Předehřevu 3) Ikona Natlakování 4) Ikona Udržování teploty

1 2 3 4



Zobrazení času a zpráv

Indikátor úrovně tlaku

Indikátor režimu

Indikátor průběhu

Indikátor zvuku: zobrazuje, zda je zvuk zapnutý nebo vypnutý, Bezpečnostní upozornění jsou vždy zapnuta. Když je vše vypnuto a svítí 00 00 :

Vypnutí zvuku: Stiskněte tlačítko UDRŽENÍ TEPLoty/ZRUŠIT nejméně na 3 s, dokud se ikona nezmění na ikonu

Zapnutí zvuku: Stiskněte tlačítko UDRŽENÍ TEPLoty/ZRUŠIT nejméně na 3 s, dokud

se ikona nezmění na ikonu

Běžné zprávy



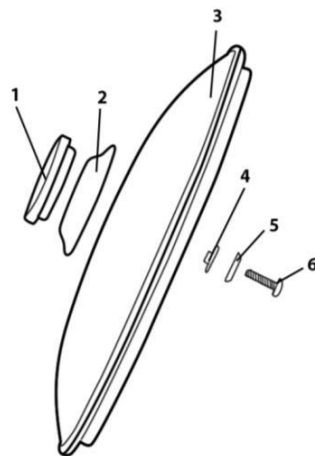
SESTAVENÍ SKLENĚNÉ POKLICE

****Váš tlakový hrnec je vybaven poklicí z tvrzeného skla, kterou lze použít s funkcemi POMALÉHO VAŘENÍ a UDRŽOVÁNÍ TEPLoty. Nepoužívejte tuto skleněnou poklici s jinými funkcemi tohoto tlakového hrnce.**

Montáž knoflíku na skleněnou poklici bude vyžadovat šroubovák (není součástí dodávky).

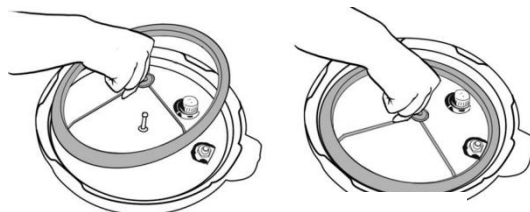
Dle schématu vlevo (Obrázek 6) sestavte knoflík na skleněné poklici.

1. Rukojeť
2. Základna rukojeti
3. Tělo skleněné poklice
4. Silikonové těsnění
5. Těsnění
6. Šroub M4



MONTÁŽ GUMOVÉHO TĚSNICÍHO KROUŽKU

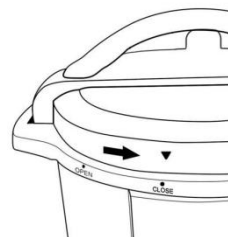
Vždy se ujistěte, že gumový těsnicí kroužek (18) je bezpečně upevněn na kovovém kroužku ve tvaru písmene Y na vnitřní straně poklice (2). Ujistěte se, že rýha v gumovém těsnicím kroužku (18) sedí s vnějším



Obrázky 1-2

okrajem kroužku ve tvaru písmene Y po celém obvodu.

Poté vložte kroužek ve tvaru písmene Y a gumový těsnicí kroužek (18) zpět do poklice (2) a ujistěte se, že otvor ve středu průřezu kroužku ve tvaru písmene Y je zarovnan s kovovým kolíkem ve středu poklice (2). Pevně zatlačte dolů, dokud není kroužek ve tvaru písmene Y upevněn na poklici (2) (Obrázky 1-2).

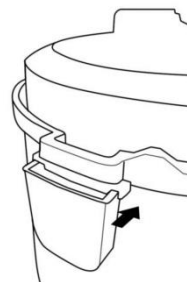


ZNAČKY NA VÍKU TLAKOVÉHO HRNCE

Obrázek 3

Věnujte pozornost značkám „ZÁMEK OTEVŘENÝ“ a „ZÁMEK ZAVŘENÝ“ na okraji tělesa tlakového hrnce (13) a „▼“ na okraji víka (2). Pro řádné uzavření a zajištění víka tlakového hrnce (2) vždy zarovnejte značky „CLOSE“ na horním kroužku (9)

a „▼“ na okraji víka (2) (Obrázek 3).



MONTÁŽ KONDENZAČNÍ NÁDOBKY

Kondenzační nádobka je čirý plastový kus, který zapadne do zadní strany tlakového hrnce, jak je znázorněno na Obrázku 4. Umístěte kondenzační nádobku do zadní části spotřebiče, dokud nezapadne na místo; jedná se o díl 12 ve schématu na straně 8.

Obrázek 4

UPOZORNĚNÍ TÝKAJÍCÍ SE OMEZOVACÍHO VENTILU TLAKU

UPOZORNĚNÍ: Vyhněte se vážnému zranění. K nastavení ventilu do polohy „VENTING“ („VYPUSTIT“) (Obrázek 5) vždy použijte kleště nebo dlouhý kuchyňský nástroj.

POZOR HORKÁ PÁRA: PŘI NASTAVENÍ DO POLOHY „VENTING“ („VYPUSTIT“) DRŽTE RUCI A TVÁŘ OD OMEZOVACÍHO VENTILU TLAKU.



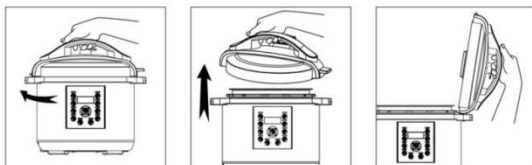
Obrázek 5

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Odstraňte obalové materiály, jako jsou lepenka, plasty nebo polystyren, a řádně zlikvidujte.
2. Všechny díly očistěte měkkým vlhkým hadříkem nebo houbou a důkladně osušte.
3. Hrnec na vaření důkladně umyjte v myčce na nádobí nebo teplou mýdlovou vodou. Opláchněte, otřete nebo nechte vyschnout a vložte do tlakového hrnce.

MONTÁŽ VÍKA:

1. Jak otevřít víko: Držte pevně rukojeť (1) a stiskněte červené tlačítko pro uvolnění víka (22), otočte víkem (2) ve směru hodinových ručiček, dokud se



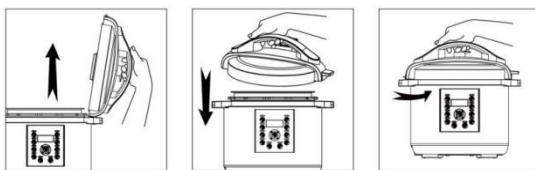
neuvolní a svisle zvedněte (Obrázky 6-8);

Obrázky 6-8

víko (2) pak odklopte a odložte (Obrázek 8).

Poznámka: U nových jednotek může být těsnění víka (2) o něco silnější, než je obvyklé, a víko může být proto obtížně uvolnitelné. Jakmile bude víko (2) několikrát otevřeno a zavřeno, těsnění povolí.

2. **Jak zavřít víko:** Zkontrolujte gumový těsnicí kroužek (18) uvnitř víka (2) a ujistěte se, že je řádně nasazen na víko po celém obvodu.



Obrázky 9-11

(Pozor: Pokud je gumový těsnicí kroužek poškozen, tlakový hrnec nepoužívejte. Obrat' se na zákaznický servis a nechte opravit nebo vyměnit).

Pokud chcete víko (2) uzamknout, odstraňte zbytky jídla z okraje horního kroužku (9) hrnce, abyste zajistili správné utěsnění. Sejměte víko (2) z opěrky víka (20) (Obrázek 9), držte rukojeť (1) a uložte víko směrem dolů v poloze otevřeného víka (Obrázek 10). Otočte

proti směru hodinových ručiček, dokud nedosáhnete polohy zavřeného víka (Obrázek 11). (Uslyšíte zvuk uzamknutí).

Poznámka: Pro zajištění řádného uzavření víka (2) zarovnejte značky ZÁMKU OTEVŘENO a šipky a ZÁMKU ZAVŘENO a šipky na víku (2) a hlavním tělese (13).

TEST S VODOU

Pro ověření správného nasazení gumového těsnicího kroužku (18) při prvním použití doporučujeme přečíst si následující pokyny a naplnit vnitřní hrnec (6) vodou do 2/3 objemu a naprogramovat hrnec na program – Fazole/Chilli - vaření na 30 minut. Po dokončení vodu vylijte. Vnitřní hrnec (6) opláchněte a vytřete do sucha. Tlakový hrnec je nyní připraven k použití.

BEZPEČNOSTNÍ ZÁMEK VÍKA

*Poznámka: Tento spotřebič má zabudovaný bezpečnostní prvek, který zabraňuje aktivaci všech funkcí, pokud víko (2) není řádně uzamčeno.

Funkci vaření nelze zvolit, pokud víko (2) není řádně uzamčeno. Displej zobrazí „LID“ („VÍKO“) a bude nepřetržitě pípat, dokud nebude víko (2) řádně uzamčeno. Funkci vaření nebudete moci zvolit.

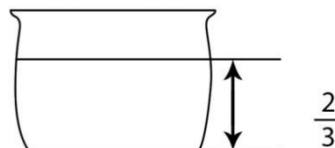
Zabrání se tak tomu, aby spotřebič vařil bez řádného zajištění víka. Funkce RESTOVÁNÍ a funkce POMALÉ VAŘENÍ bude stále fungovat, neboť tato funkce nepoužívá víko (2).

NÁVOD K POUŽITÍ

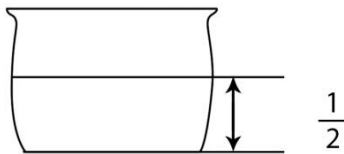
ZNAČKY HRNCE NA VAŘENÍ

Uvnitř odnímatelného hrnce na vaření se nacházejí dvě sady značek. Jedna strana je označena nápisem „2/3 MAX PRESSURE COOK“ („2/3 MAX PRO VAŘENÍ“), který udává maximální naplnění při vaření jakéhokoliv jídla v tlakovém hrnci kromě rýže. Druhá značka je MAX RICE CUP (MAX PRO RÝŽI) a používá se při vaření rýže. Při tlakovém vaření rýže nikdy nenaplňujte tlakový hrnec vodou nad tuto značku.

1. Otevřete víko, vyjměte hrnec na vaření z tlakového hrnce a přidejte jídlo a tekutiny.



POZNÁMKA: Celkový objem jídla a tekutiny nesmí překročit 2/3 kapacity hrnce na vaření (Obrázek 12). U potravin, jako je sušená zelenina a fazole, nebo rýže a obiloviny, nesmí celkový objem překročit 1/2 kapacity (Obrázek 13). Přeplnění může ucpat omezovací ventil tlaku, což může způsobit nadměrný tlak.

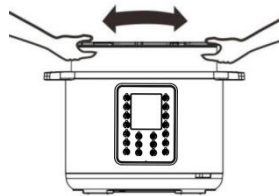


Obrázek 12 - 13

Při tlakovém vaření vždy používejte alespoň 1/2 šálku tekutiny.

UPOZORNĚNÍ: Aby nedošlo k vážnému poranění popálením při vaření jiných pokrmů než rýže, nikdy nepřekračujte značku 2/3 MAX PRESSURE COOK kombinovaného objemu tekutin a potravin znázorněnou na Obrázku 12 - 13.

Ujistěte se, že vnitřní nádoba, kde je umístěna topná deska (14), je čistá a suchá před vložením vnitřního hrnce (6) do tlakového hrnce a srovnejte hrnec tak, abyste zajistili optimální kontakt mezi vnitřním hrncem a topnou deskou (14) (Obrázek 14)



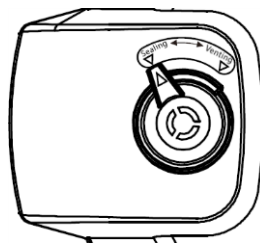
Obrázek 14

3. Zavřete a uzamkněte víko.

4. Nastavte omezovací ventil tlaku (3) do polohy „Sealing“ („Utěsnit“) a ujistěte se, že bezpečnostní ventil (4) klesne.

5. Když nastavujete omezovací ventil tlaku (3) do polohy „Sealing“ („Utěsnit“) nebo „Venting“ („Vypustit“), zarovnejte značku na omezovacím ventilu tlaku (3) se šipkou na rukojeti (1), jak je znázorněno na Obrázku 15.

6. Zapojte napájecí kabel do tlakového hrnce a poté do zásuvky ve zdi. Na LCD displeji se zobrazí 00:00 (VYPNUTO).



Obrázek 15

NÁVOD K OBSLUZE

S bezpečně zajištěným víkem, zapnutým spotřebičem a zobrazeným LCD displejem zvolte program pro požadovanou funkci vaření dle následujících pokynů.

Pro váš tlakový hrnec je naprogramováno 18 funkcí Nabídky pokrmů. Jsou to Ovesné kaše, Polévka, Drůbež, Jogurt, Vejce, Fazole/Chilli, Rýže, Tlakové vaření, Maso/Dušení, Dezert, Pomalé vaření, Pára, Restování, Luštěniny, Hovězí, Veprové/žebírka, Risotto, Zelenina. Výchozí časy jsou naprogramovány pro rychlé a snadné vaření pro střední porce jídla cca 1,5 kg. Při vaření jídla výrazně nad a pod 1,5 kg použijte funkci vlastního manuálního nastavení. Každý z výchozích časů je naprogramován tak, aby detekoval hmotnost vařených potravin a množství tekutiny uvnitř hrnce během cyklu vaření. Spotřebič automaticky vytvoří tlak, uvaří jídlo a po dokončení vaření přejde do režimu Udržení teploty. Hodnoty jsou informativní a je třeba vše vyzkoušet a nastavit dle vlastních potřeb.

PŘEDVOLBA VAŘENÍ	MNOŽSTVÍ (PŘÍZPUSOBIT)	DOBA VAŘENÍ (MIN.)	TEPLOTA VAŘENÍ (MIN.) °C	MANUÁLNÍ NASTAVENÍ ČASU
Rýže	Méně	8	165	1 až 99 min.
	Normální	12		
	Více	15		
Polévka	Méně	12	165	1 až 99 min.
	Normální	15		
	Více	20		
Vejce	Méně	4	165	1 až 99 min.
	Normální	5		
	Více	6		
Maso/Dušené maso	Méně	20	165	1 až 99 min.
	Normální	35		
	Více	45		
Fazole/Chilli	Méně	25	165	1 až 99 min.
	Normální	30		
	Více	40		

Drůbež	Méně	10	165	1 až 99 min.
	Normální	15		
	Více	25		
Luštěniny	Méně	20	165	1 až 99 min.
	Normální	40		
	Více	45		
Hovězí	Méně	30	165	1 až 99 min.
	Normální	35		
	Více	40		
Pára	Méně	12	165	1 až 99 min.
	Normální	15		
	Více	20		
Ovesná kaše	Méně	12	165	1 až 99 min.
	Normální	15		
	Více	20		
Vepřové a žebra	Méně	13	165	1 až 99 min.
	Normální	18		
	Více	25		
Dezert	Méně	25	135	1 až 99 min.
	Normální	40		
	Více	50		
Risotto	Méně	20	165	1 až 99 min.
	Normální	35		
	Více	45		
Zelenina	Méně	10	165	1 až 99 min.
	Normální	15		
	Více	20		

Jogurt	Méně	24 hodin	35 – 42 71 - 83	6 až 24 hodiny
	Normální	8 hodin		
	Více	Vařit		
Pomalé vaření	Méně	30 min.	88-98	0,5 až 9,5 hodiny
	Normální	6 hodin		
	Více	9 hodin 30 minut		
Restování	N/A	30	175	N/A
	N/A			
	N/A			


PO VÝBĚRU PROGRAMU NABÍDKY POKRMŮ

1. Na displeji se zobrazí výchozí doba vaření pro zvolený výběr. Například při výběru Rýže se na displeji ukáže 00:12.

2. Zmáčkněte tlačítko START.

Rozsvítí se ikona Předehřevu .

3. Se vzrůstajícím teplem se zvyšuje tlak, bezpečnostní ventil vyskočí. Množství tekutiny a dalších ingrediencí v tlakovém hrnci určuje délku požadovaného času pro natlakování hrnce – obecně 5 až 40 minut.

4. Například při vaření rýže se při vytváření tlaku na LCD displeji zobrazí ON. Ve chvíli, kdy začne tlakové vaření, rozsvítí se ikona Natlakování . LCD displej ukazuje 00:12 a začíná odpočítávání.

5. Zvednutý bezpečnostní ventil značí, že spotřebič vaří pod tlakem. Víko je teď uzavřené a nelze jej otevřít.

NIKDY SE NEPOKOUŠEJTE OTEVŘÍT VÍKO V PRŮBĚHU TLAKOVÉHO VAŘENÍ.


PO VÝBĚRU ÚROVNĚ TLAKU

Tlačítko TLAK se používá v kombinaci s programy Nabídka pokrmů.

Výchozí pracovní tlak je Vysoký tlak, tlačítko „TLAK“ přepíná nastavení tlaku mezi „Vysoký tlak“ (50-60 kPa) a „Nízký tlak“ (30-40 kPa) pro funkce tlakového vaření. Například u Polévky, nejdříve zvolte Polévka a nastavte dobu tlakového vaření, indikátor Polévka bude blikat a indikátor Vysoký tlak bude zvýrazněn, stiskněte jednou TLAK, rozsvítí se indikátor Nízký tlak. Pracovní tlak bude vysoký, pokud dvakrát stisknete tlačítko Úroveň tlaku.

Postupujte dle kroků 3-5 v kapitole PO VÝBĚRU TLAČÍTKA NABÍDKY POKRMŮ

FUNKCE AUTOMATICKÉHO UDRŽENÍ TEPLoty

Když je vaření dokončeno, tlakový hrnec pípne a automaticky přejde do režimu Udržení teploty. Indikátor Udržení teploty a ikona Udržení teploty  se rozsvítí a na displeji se zobrazí 66. Po 24 hodinách se hrnec automaticky vypne.

POZNÁMKA: Nastavení Udržení teploty by nemělo být používáno nepřetržitě déle než 4 hodiny. Kvalita a struktura potravin se začne měnit po 1 hodině při nastavení Udržení teploty. Malé množství kondenzace v horním kroužku během nastavení Udržení teploty je normální.

PRO RESETOVÁNÍ NEBO ZRUŠENÍ

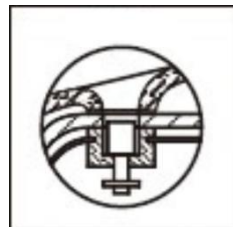
Uživatel může kdykoliv resetovat nebo zrušit jakoukoliv funkci stisknutím tlačítka Udržení teploty/Zrušit, dokud se na displeji nezobrazí 00:00 (Vypnuto).

ODSTRANĚNÍ VÍKA PO TLAKOVÉM VAŘENÍ

Po ukončení cyklu tlakového vaření se spotřebič automaticky přepne do režimu Udržení teploty. V tomto okamžiku můžete uvolnit tlak jedním ze dvou způsobů – Přirozeným uvolněním tlaku nebo Rychlým uvolněním tlaku.

1. Přirozené uvolnění: Po tlakovém vaření nechte spotřebič v režimu Udržení teploty. Tlak začne klesat – doba pro pokles tlaku závisí na množství tekutiny v hrnci a na době, po kterou byl tlak udržován. Přirozené uvolnění může trvat 15 až 30 minut.

Během této doby vaření pokračuje, takže je doporučeno pro některé kusy masa, polévky, rýži a některé dezerty. Když se tlak zcela uvolní, bezpečnostní ventil (4) klesne (Obrázek 16) a víko se odemkne pro otevření. Víko se neotevře, pokud není uvolněn veškerý tlak. Víko neotevírejte násilím. Pokud vám víko přijde příliš pevné, nechte tlak zcela uvolnit, než se pokusíte víko otevřít.



Obrázek 16

Rychlé uvolnění (doporučeno pro potraviny, které by měly být Mírně uvařené nebo Středně uvařené). Po tlakovém vaření bude hrnec pípat a přejde do režimu Udržování teploty. Stiskněte tlačítko Udržení teploty/Zrušit a displej zobrazí 00:00 (Vypnuto). Pomocí kuchyňské rukavice nebo dlouhého náčiní opatrně otočte omezovací ventil tlaku (3) do polohy „Venting“ („Vypustit“), abyste uvolnili tlak, dokud bezpečnostní ventil (4) neklesne.

POZNÁMKA: Omezovací ventil tlaku nelze nastavit na pozici „Venting“ („Vypustit“) bezprostředně po vaření, pokud používáte funkce, jako je kaše nebo polévka. **DŮLEŽITÉ** je, aby bezpečnostní ventil (5) klesl dříve, než se pokusíte víko otevřít (Obrázek 14).

POZOR HORKÁ PÁRA – NEBEZPEČÍ OPAŘENÍ: K OTOČENÍ VENTILU POUŽIJTE KLEŠTĚ NEBO DLOUHÉ NÁČINÍ. DRŽTE RUCE A TVÁŘ OD OMEZOVACÍHO VENTILU TLAKU (3)

JAK POUŽÍVAT FUNKCI RESTOVÁNÍ

Toto nastavení umožňuje vaření při vysoké teplotě, bez víka, před tlakovým vařením. Před tlakovým vařením bude většina pokrmů z restování těžit, neboť získá zlatavou barvu, bohatší a šťavnatější chuť. Chcete-li před tlakovým vařením maso nebo zeleninu restovat:

1. Sejměte víko (2) ze spotřebiče.
2. Přidejte olej nebo máslo dle receptu.
3. Stiskněte tlačítko RESTOVÁNÍ. Poté stiskněte tlačítko START. Na LCD displeji se zobrazí ON (ZAPNUTO).
4. Dle potřeby pokrm míchejte nebo otáčejte, dokud nedosáhnete požadované barvy a konzistence. Po nahřátí na provozní teplotu se na displeji zobrazí HOT
5. Pokud chcete zrušit funkci Restování před dokončením odpočítávání časovače, stiskněte

tlačítko UDRŽENÍ TEPLoty/ZRUŠIT.

□ Nechte spotřebič po zrušení funkce Restování 2-3 minuty odpočívat před zahájením tlakového vaření. Pokud spotřebič nespustí tlakové vaření, nechte jej po RESTOVÁNÍ vychladnout na delší dobu před zvolením jiné funkce.

JAK POUŽÍVAT FUNKCI JOGURT

Výroba jogurtu pomocí tlakového hrnce je jednoduchá a zábavná. Vše, co potřebujete, je mléko a trochu jogurtu s aktivní kulturou! Proces se skládá ze dvou částí: Pasterizace mléka a kultivace jogurtu. Pro výrobu jogurtu postupujte dle následujících kroků:

Pasterizace

1. Umístěte ocelový hrnc do základny a tlakový hrnc zapojte. Na LCD displeji se zobrazí 00:00 - vypnuto.
2. Nalijte mléko do ocelového hrnce dle vašeho receptu.
3. Uzamkněte víko a přesuňte omezovací ventil tlaku do polohy Sealing (Utěsnit).
4. Zvolte funkci Jogurt. Stisknutím tlačítka Ruční nastavení přejdete na nabídku More (Více); na LCD displeji bude svítit nápis Boil (Vaření).
5. Stiskněte tlačítko START
6. Po dokončení vaření tlakový hrnc zapípá a na LCD displeji se zobrazí nápis Yogt (Jogurt).
7. Ocelový hrnc s mlékem vyjměte, vložte na mřížku a nechte vychladnout, dokud mléko nedosáhne teploty 43 °C.

Kultivace

Vmíchejte aktivní kulturu do teplého mléka dle vašeho receptu. Vraťte ocelový hrnc do základny tlakového hrnce.

1. Uzamkněte víko. Omezovací ventil tlaku může být nastaven buď do polohy Sealing (Utěsnit) nebo Venting (Vypustit).
2. Zvolte funkci Jogurt; stiskněte Ruční nastavení, dokud se na LCD displeji nezobrazí nápis STŘEDNĚ s 8hodinovým časovačem. K nastavení doby vaření použijte knoflík ovládání.
3. Stiskněte START a na LCD displeji se zobrazí časovač (časovač pro jogurt se spustí a bude odpočítávat).
4. Po dokončení vaření tlakový hrnc několikrát zapípá a na LCD displeji se zobrazí nápis Yogt (Jogurt). Přemístěte jogurt do nádob a dejte chladit dle pokynů vašeho receptu.

JAK POUŽÍVAT FUNKCI POMALÉ VAŘENÍ:

1. Připravte si požadovaný pokrm a vložte jej do vnitřního hrnce (6).
2. Při pomalém vaření použijte na spotřebič skleněnou poklici.

POZNÁMKA: Funkce POMALÉ VAŘENÍ vaří bez tlaku.

3. Zvolte funkci POMALÉ VAŘENÍ a na displeji se zobrazí výchozí čas režimu POMALÉ VAŘENÍ 06:00. Stisknutím knoflíku a otočením si dobu vaření upravte.

POZNÁMKA: Nejdelší povolený čas režimu POMALÉ VAŘENÍ je 9,5 hodiny.

5. Stiskněte START a na LCD displeji se zobrazí ON (ZAPNUTO), což znamená, že tlakový hrnec se přehřívá.

5. Než se spustí odpočítávání, spotřebiči může trvat 5 až 20 minut, než dosáhne potřebné teploty.

6. Když je vaření dokončeno, tlakový hrnec pípne a automaticky přejde do režimu UDRŽENÍ TEPLoty. Během režimu UDRŽENÍ TEPLoty bude na displeji zobrazeno 66.

7. Rozsvítí se ikona UDRŽENÍ TEPLoty . Činnost ukončíte stisknutím tlačítka UDRŽENÍ TEPLoty / ZRUŠIT.


POZOR! Při odstraňování skleněné poklice nikdy nedávejte obličej nebo ruce přímo nad tlakový hrnec, unikající pára může způsobit vážné popáleniny.

JAK POUŽÍVAT FUNKCI ODLOŽENÝ START

Pokud si přejete naprogramovat váš tlakový hrnec na automatické vaření připravených pokrmů později, můžete jej naprogramovat na odložené vaření až o 24 hodin.

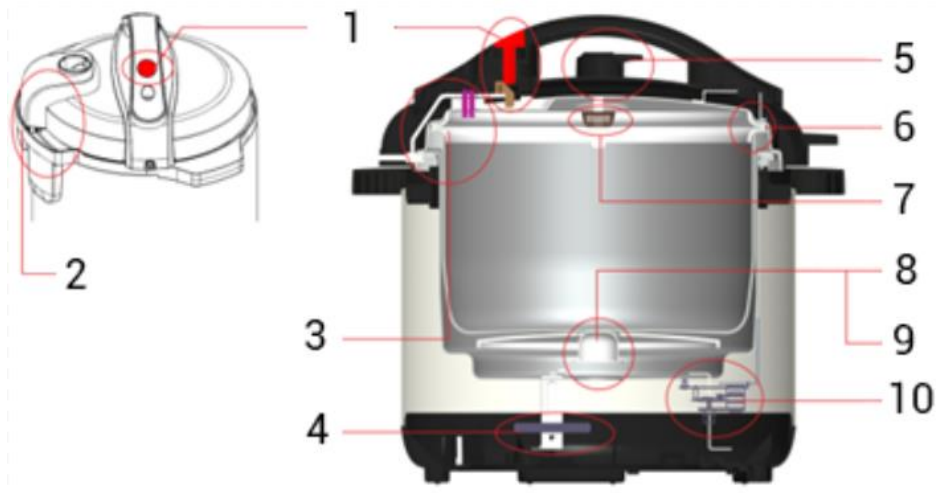
POZOR: Nedoporučuje se používat funkci ODLOŽENÝ START k vaření pokrmů, které se mohou zkazit. Ponechání syrových potravin v tlakovém hrnci po dlouhou dobu před vařením může mít za následek zkažení potravin. Vařte potraviny, které mohou být ponechány při pokojové teplotě, jako je rýže, fazole, obiloviny nebo jiné potraviny, které se nezkaží.

Toto nastavení se používá v kombinaci s funkcemi Nabídky pokrmů a funkcí Manuálního nastavení.

1. Připravte si požadovaný pokrm a vložte jej do hrnce na vaření.
2. Umístěte víko (2) na spotřebič a otočte jím proti směru hodinových ručiček, abyste jej uzamkli.
3. Ujistěte se, že Omezovací ventil tlaku je v poloze „Sealing“ („Utěsnit“).
4. Zapojte napájecí kabel do zásuvky 220 - 240V.
5. Na LCD displeji se zobrazí 00 00 (VYPNUTO).
6. Stiskněte tlačítko Odložený start, ikona Odložený start  se rozsvítí. Na LCD displeji se zobrazí 00:30, což se rovná 30 minutám prodlevy. Stiskněte tlačítko Odložený start pro nastavení doby odložení po půlhodinových krocích a podržte tlačítko pro rychlé zvýšení hodnoty. Maximální doba odložení je 24 hodin. (Čas, který se zobrazuje na LCD displeji, znázorňuje, jak dlouho má spotřebič čekat, než spustí proces vaření.)
7. Např.: Pokud si přejete naprogramovat tlakový hrnec tak, aby se automaticky zapnul za 3 hodiny, mačkejte tlačítko Odložený start, dokud se na displeji nezobrazí 03:00).
8. Po naprogramování doby Odloženého startu zvolte funkci Nabídky pokrmů.

BEZPEČNOSTNÍ PRVKY

K zajištění spolehlivosti je v tlakovém hrnci instalováno devět bezpečnostních zařízení (Obrázek 17).



Obrázek 17

1. Bezpečnostní zámek víka
2. Bezpečnostní spínač víka
3. Bezpečnostní zařízení pro otevírání a zavírání víka
4. Tepelná pojistka
5. Omezovací ventil tlaku
6. Zařízení pro uvolnění tlaku
7. Protiblokovací kryt
8. Automatická regulace teploty
9. Varování před vysokou teplotou
10. Zařízení pro regulaci tlaku

1. Bezpečnostní zařízení pro otevírání a zavírání víka

Víko nelze otevřít, pokud je spotřebič naplněn tlakem.

2. Zařízení pro regulaci tlaku

Správná úroveň tlaku se během cyklu vaření automaticky udržuje.

3. Omezovací ventil tlaku

Omezovací ventil tlaku automaticky uvolní vzduch, když tlak uvnitř překročí nastavenou teplotu.

POZNÁMKA: Přeplnění tlakového hrnce (viz Návod k použití) může ucpat omezovací ventil tlaku, což může způsobit nadměrný tlak.

4. Protiblokovací kryt

Zabraňuje zablokování omezovacího ventilu tlaku (3) potravinami.

5. Zařízení pro uvolnění tlaku

Když tlakový hrnce dosáhne maximálního přípustného tlaku a teploty, hrnce na vaření se posune dolů, dokud se víko neoddělí od těsnicího kroužku, čímž se uvolní tlak vzduchu.

6. Termostat

Napájení se automaticky vypne, když teplota hrnce na vaření dosáhne přednastavené hodnoty, nebo se tlakový hrnce ohřívá bez dostatečného množství tekutin uvnitř.

7. Tepelná pojistka

Okruh se otevře, když tlakový hrnce dosáhne maximální teploty.

8. Bezpečnostní spínač víka

Tlakový hrnce nebude fungovat, pokud není víko řádně zajištěno.

9. Bezpečnostní tlačítko víka

Víko nelze otevřít, pokud není tlačítko stisknuto a drženo.

ČIŠTĚNÍ TLAKOVÉHO HRNCE

1. Před rozebráním se vždy ujistěte, že je tlakový hrnce odpojený, bez tlaku a zcela vychladlý.

2. K čištění vnějšího těla (13) použijte neabrazivní houbu nebo vlhký hadřík. NIKDY

neponořujte vnější tělo (13) do jakýchkoliv kapalin ani nelijte kapalinu do něj.

3. Odstraňte kondenzační nádobku (12), důkladně opláchněte a nechte uschnout. Vyčistěte vnitřní hlavní tělo (13) a horní kroužek (9) vlhkou houbou nebo hadříkem.

4. Odstraňte omezovací ventil tlaku (3) uchopením a pevným tahem směrem nahoru. Opláchněte teplou vodou a osušte.

5. Očistěte víko (2) teplou mýdlovou vodou, včetně gumového těsnicího kroužku (18), filtru (17), ventilu, bezpečnostního ventilu (4) a nechte důkladně vyschnout.

6. Na spodní straně víka pod omezovacím ventilem tlaku (3) je malý kovový filtr (17), který lze snadno odstranit za účelem vyčištění (Obrázek 18).

7. Před opětovným složením nechte díly zcela vyschnout.

8. Umyjte vnitřní hrnec (6), mřížku (20) a poklici z tvrzeného skla (21) pomocí neabrazivní houby a nechte uschnout na vzduchu nebo použijte utěrku.

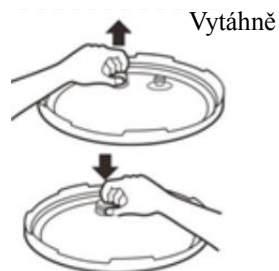
9. Skladujte vnitřní hrnec uvnitř tlakového hrnce. Tlakový hrnec skladujte na chladném a suchém místě.

10. Neskladujte tlakový hrnec s připevněným víkem. To snižuje opotřebení těsnění.

11. POZNÁMKA: Jakýkoliv jiný úkon by měl být prováděn zástupcem autorizovaného servisu nebo výrobcem či distributorem.

Jak vyčistit filtr:

Vyjměte filtr (17) tahem ve svislém směru a vyčistěte jej. Chcete-li filtr znovu připevnit, jednoduše filtr (17) nasadíte a zatlačíte dolů, abyste jej zajistili (Obrázek 18).



Zatlačte dolů

Obrázek 18

ŘEŠENÍ POTÍŽÍ

PROBLÉM	ŘEŠENÍ
1. Má být omezovací ventil tlaku (3) na víku (2) uvolněný?	Ano, i když je uvolněný, je bezpečně zajištěn. Otočí se o 360 stupňů. Když se však tlak zvýší a ventil je správně nastaven do polohy „Sealing“ („Utěsnit“), bude připomínat kývající se hlavu na pružině.
2. Když zvolím program Nabídky pokrmů (např. POLÉVKA), dám START, nic se neděje. Co se stalo?	Nic se nestalo. Ujistěte se, že omezovací ventil tlaku (3) je nastaven do polohy Sealing (Utěsnit) a víko (2) je bezpečně uzamčeno. Jakmile zvolíte program Nabídky pokrmů, dáte START, nechte spotřebič spustit zahřívání a generování tlaku. Jakmile spotřebič vytvoří dostatečný tlak, displej zobrazí časovač s odpočítáváním, který představuje vámi požadovanou dobu vaření zvoleného tlačítka Nabídky pokrmů. Nyní začne spotřebič vařit jídlo. Natlakování může trvat od 5 do 40 minut v závislosti na množství a hmotnosti potravin, které vaříte.
3. Jakmile tlakový hrnec nastavím, začne se zahřívát, ale asi za 5 minut spotřebič třikrát pípne a přejde do režimu Udržení teploty a moje jídlo se zcela neuvaří. Co se děje?	Spotřebič detekuje, že do vašeho pokrmu nebylo přidáno dostatečné množství tekutiny. Tlakový hrnec má snímač automatické ochrany proti přehřátí, který automaticky přepne spotřebič do režimu 00:00 - vypnuto nebo Udržení teploty, jakmile zjistí, že neobsahuje dostatečné množství tekutiny, aby se nepřehřival. Ujistěte se, že je uvolněn veškerý tlak, otevřete víko a přidávejte tekutinu po 1/2 šálcích, dokud spotřebič nezačne řádně generovat tlak a vařit.
	Spotřebič detekuje únik tlaku a nesprávné utěsnění. Pevně zatlačte na víko, aby se utěsnění vytvořilo nebo uvolněte veškerý tlak a bezpečně víko sejměte, abyste spotřebič důkladně zkontrolovali. Ujistěte se, že je gumový těsnicí kroužek na svém místě, víko je bezpečně uzamčeno a ventil na horní straně víka je v poloze „Sealing“ („Utěsnit“). Spotřebič resetujte odpojením. Vyčkejte 10 sekund a znovu jej připojte. Znovu spotřebič naprogramujte.
	Obě výše uvedená řešení způsobí odpaření určitého množství tekutiny, doporučuje se proto přidat zpět stejné množství, které se odpařilo, jinak se budete s tímto problémem setkávat

	i nadále nebo tlakový hrnec nebude fungovat správně.
4. Během natlakování se kolem okraje víka uvolňuje pára. Jak mohu tento problém vyřešit?	<p>Vezměte prosím na vědomí, že pára unikající z ventilu (3) nebo kolem víka je v průběhu procesu natlakování během prvních 5 minut normální. Pokud tento jev trvá déle než 10 minut nebo se pára stále uvolňuje, i když časovač již začal odpočítávat, může to znamenat, že gumový těsnicí kroužek (18) netvořil řádné utěsnění, když bylo víko (2) uzamčeno. To se může stát u zcela nových jednotek. Zkuste na víko pevně zatlačit (2). To by mělo umožnit gumovému těsnicímu kroužku (18) pevné utěsnění a zastavení dalšího uvolňování páry.</p> <p>Pokud se tím problém nevyřeší, stiskněte tlačítko UDRŽENÍ TEPLoty/ZRUŠIT a postupujte dle pokynů pro uvolnění veškerého tlaku před odstraněním víka a zkontrolováním červeného bezpečnostního ventilu (4) nebo gumového těsnicího kroužku (18). Viz str. 7 o nasazení gumového těsnicího kroužku (18). Utřete jej mokrým hadříkem, aby byl čistý a hladký, bez zbytků potravin. Všimněte si, že červený bezpečnostní ventil (4) je řádně sestaven a snadno jej můžete vytáhnout nahoru a dolů uchopením těsnicího kroužku bezpečnostního ventilu (16). Víko znovu umístěte na spotřebič a uzamkněte. Znovu spusťte proces vaření.</p>
5. Během natlakování se z omezovacího ventilu tlaku (3) uvolňuje pára. Jak mohu tento problém vyřešit?	<p>To může nastat při počátečním spuštění cyklu natlakování a je to běžné. Pokud bude problém pokračovat déle než 10 minut, je možné, že ventil (3) není řádně umístěn. Jednoduše použijte kleště nebo podobné náčiní a kuchyňské rukavice a opatrně ventil jemným poklepáním ze strany na stranu znovu umístěte, dokud řádně netěsní. Pokud se pára nadále uvolňuje, bude pravděpodobně nutné stisknout tlačítko UDRŽENÍ TEPLoty/ZRUŠIT. Postupujte dle pokynů pro uvolnění veškerého tlaku před otevřením víka a zkontrolujte tenkou drátěnou pružinu na jeho spodní straně. Ujistěte se, že není ohnutá ani uvolněná. Pokud pára stále uniká, může být ventil vadný a může být nutná výměna nebo oprava.</p>
6. Během natlakování se z oblasti bezpečnostního ventilu (4) uvolňuje pára. Jak mohu	<p>To může nastat při počátečním spuštění cyklu natlakování a je to běžné. Pokud bude problém pokračovat déle než 10 minut, jednoduše použijte kleště nebo podobné náčiní a kuchyňské rukavice, abyste mohli ventil opatrně řádně</p>

tento problém vyřešit?	umístit. To pomůže řádně usadit víko a všechny ventily. Tlak bude rychle na bezpečnostní ventil tlačít a řádně spotřebič ušetří, aby se dokončilo natlakování.
7. Moje jídlo je hotové a veškerý tlak je uvolněn, ale nemůžu odemknout a otevřít víko. Co se zaseklo?	Stiskněte tlačítko UDRŽENÍ TEPLoty/ZRUŠIT a ujistěte se, že veškerý tlak a pára byly zcela uvolněny. Také se ujistěte, že červený bezpečnostní ventil (4) již není v horní poloze. Může být zaseknutý v horní poloze, jemně poklepejte na víko, aby se dostal dolů. Poté otáčejte víkem ve směru hodinových ručiček a odemkněte jej. Pokud je stále zaseknuté, může pomoci odpojení zařízení.
8. Co je čirá plastová část, která byla dodána s mým tlakovým hrncem?	To je Kondenzační nádobka: Viz díl (12) na stranách 5 a 8 a připojení kondenzační nádoby k zadní straně tlakového hrnce.
9. Naprogramoval jsem tlakový hrnec, aby vařil, ale nic se neděje.	Spotřebič stále vytváří tlak. To může trvat 5-40 minut v závislosti na množství a hmotnosti potravin v tlakovém hrnci.
10. Spotřebič NEFUNGUJE, nebo NENÍ NAPÁJEN.	Pojistka ve spotřebiči byla zkratována. To se stane, pokud je pokrm ve vnitřním hrnci vařen bez dostatečného množství tekutiny, nebo pokud do hrnce proudí příliš mnoho elektrického proudu. obraťte se prosím na zákaznický servis kvůli náhradní pojistce.
11. LED displej zobrazuje chybu E4.	Odpojte napájecí kabel ze zásuvky ve zdi. Vyčkejte přibližně 15 minut. Připojte napájecí kabel zpět do zásuvky ve zdi. Stiskněte tlačítko UDRŽENÍ TEPLoty/ZRUŠIT na tlakovém hrnci. Chcete-li zahájit vaření, zvolte proces vaření.
12. Mé jídlo je na dně vnitřního hrnce spálené.	Ve vnitřním hrnci není dostatek tekutiny. Přidejte do obsahu vašeho vnitřního hrnce více tekutiny.

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
13. Mám potíže se zavřením víka.	Nesprávně nasazený těsnicí kroužek.	Těsnicí kroužek znovu nasadíte.
	Bezpečnostní ventil je v horní poloze.	Jemně zatlačte bezpečnostní ventil dolů.
14. Mám potíže s otevřením víka.	Tlak nebyl zcela uvolněn.	Jemně otočte omezovací ventil tlaku do polohy VENTING (VYPUSTIT) a uvolněte zbývající tlak.
	Bezpečnostní ventil je v horní poloze.	Jemně zatlačte bezpečnostní ventil dolů.
15. Během vaření se z ventilu uvolňuje hodně páry.	Ventil je v poloze VENTING (VYPUSTIT).	Přesuňte omezovací ventil tlaku do polohy SEALING (UTĚSNIT).
16. Displej zobrazuje E3.	Je zjištěno přehřátí.	Stisknutím tlačítka UDRŽENÍ TEPLoty/ZRUŠIT ukončíte vaření. Zkontrolujte, zda nejsou potraviny ve spodní části vnitřního hrnce spáleny.
17. Po zapojení napájecího kabelu je displej prázdný.	Špatné napájení nebo žádné napájení.	Zkontrolujte napájecí kabel z tlakového hrnce do zásuvky ve zdi a zajistěte dobré spojení.
	Elektrická pojistka je spálena.	Obraťte se na zákaznický servis kvůli náhradní pojistce.
18. Rýže je pouze částečně uvařená nebo je příliš tvrdá.	Nebylo použito dostatečné množství vody.	Upravte poměr rýže a vody dle receptu.
	Víko bylo otevřeno příliš brzy.	Po dokončení cyklu vaření nechte víko na spotřebiči po dobu dalších 5 minut.
19. Rýže je kašovitá nebo vodnatá.	Bylo použito příliš mnoho vody.	Upravte poměr rýže a vody dle receptu.

Pokud se na displeji tlakového hrnce objeví některý z níže uvedených chybových kódů, **odpojte napájecí kabel** a zkontrolujte, zda je tlakový hrnec řádně smontován, zda je jídlo v hrnci správně a rovnoměrně rozloženo a zda je v hrnci dostatek tekutin. Poté nechte spotřebič vychladnout po dobu alespoň 10 minut, zapojte jej zpět do zásuvky a zapněte.



Likvidace: Symbol přeškrtnutého kontejneru na výrobku, v příložené dokumentaci či na obalech znamená, že ve státech Evropské Unie musí být veškerá elektrická a elektronická zařízení, baterie a akumulátory po skončení jejich životnosti likvidovány odděleně v rámci tříděného odpadu. Nevyhazujte tyto výrobky do netříděného komunálního odpadu.



PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Tímto společnost Abacus Electric, s.r.o. prohlašuje, že výrobek SALENTE splňuje požadavky norem a předpisů, které jsou relevantní pro daný typ zařízení. Splňuje směrnice o oznámení používání nebezpečných látek (PED) 2014/68/EU

Plné znění Prohlášení o shodě naleznete na <ftp://ftp.salente.cz/ce>

Dovozce / Dovožca / Importer / Importőr

Abacus Electric, s.r.o.

Planá 2, 370 01, Czech Republic

Výrobce / Výrobca / Manufacturer / Gyártó

Naxya Limited

No.5, 17/F, Strand 50, 50 Bonham Strand, Sheung Wan, Hong Kong

Made in China

Copyright © Abacus Electric, s.r.o.

www.salente.cz

Všechna práva vyhrazena.

Konstrukce a technická specifikace výrobku se mohou změnit bez předchozího upozornění.

Salente

Ario



NÁVOD K POUŽITÍ – ČÁST HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA

**Před použitím nového spotřebiče
si pečlivě přečtěte všechny pokyny a uschovejte je pro budoucí použití**

WWW.SALENTE.CZ



UPOZORNĚNÍ
PŘED POUŽITÍM spotřebič
předehřívejte bez jídla po
dobu 10 minut. Ze
spotřebiče může unikat
neškodný kouř a mírný
zápach.

Obsah

Upozornění	4
Hlavní schéma	5
Ovládací panel	6
Příprava	8
Vaření.....	10
Čištění a skladování	15

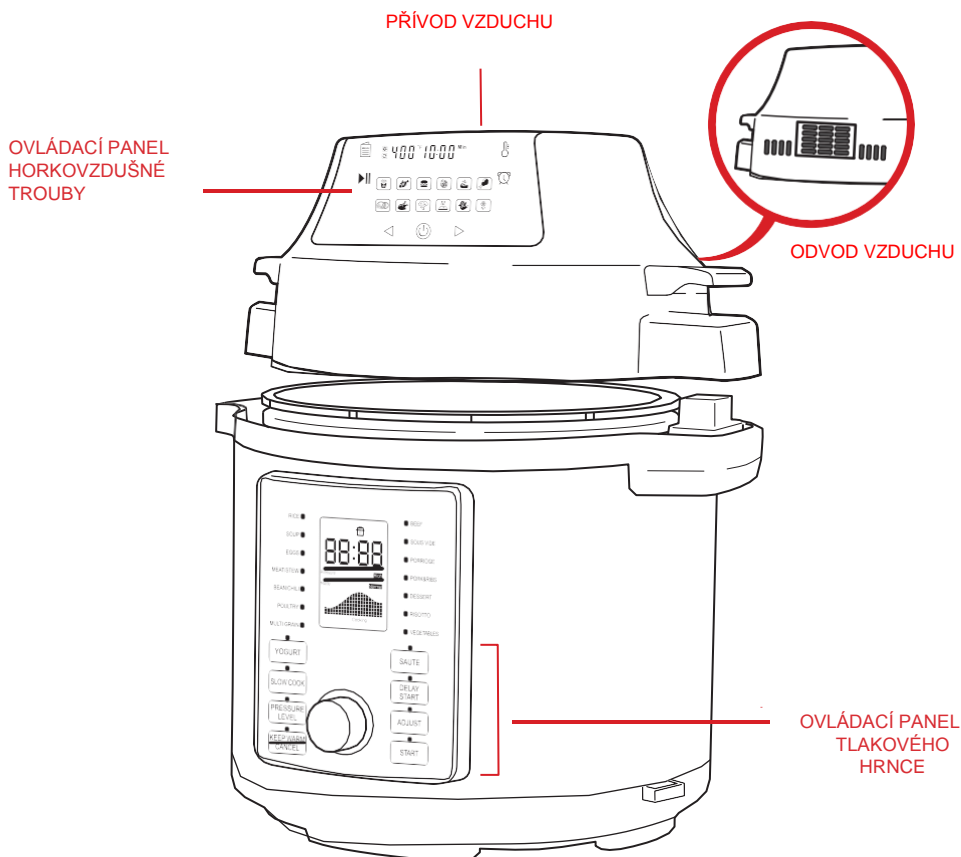
UPOZORNĚNÍ

- Aby nedošlo k poškození spotřebiče nebo zranění osob, dbejte všech bezpečnostních pokynů a varování.
- Nedovoďte dětem s tímto spotřebičem pracovat. Uchovávejte spotřebič mimo dosah dětí.
- Umístěte spotřebič na stabilní a rovný povrch.
- Spotřebič je určen pouze pro vnitřní, domácí použití.
- **NEPOUŽÍVEJTE** tento spotřebič, pokud máte kardiostimulátor, naslouchátka nebo podobné zdravotnické prostředky. Před použitím tohoto spotřebiče se poraďte s odborným lékařem.
- Spotřebič vypněte a odpojte ze zásuvky, pokud jej necháte bez dozoru nebo před přidáním/odebráním příslušenství a čištěním.
- Ujistěte se, že vaše napětí odpovídá specifikacím.
- Pro zamezení zamotání nebo zakopnutí je k dispozici krátký odpojitelný napájecí kabel.
- Použití prodlužovacího kabelu se nedoporučuje, neboť se může přehřát a způsobit riziko vzniku požáru.
- Pokud je prodlužovací kabel použit, ujistěte se, že elektrický výkon je kompatibilní se spotřebičem, zástrčka je uzemněna a je uložena tak, aby o ni nemohlo být neúmyslně zakopnuto.
- Tento spotřebič není určen pro použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jim nebyl poskytnut dozor nebo pokyny týkající se používání spotřebiče osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
- Pokud některé části chybí, jsou rozbité, poškozené nebo opotřebované, přestaňte tento výrobek používat, dokud nebudou provedeny opravy a/nebo nebudou instalovány náhradní díly od výrobce.
- Nepoužívejte tento spotřebič způsobem, který je v rozporu s pokyny výrobce, mohlo by dojít ke ztrátě záruky na výrobek.
- Nesprávné zacházení nebo manipulace mohou vést k poškození majetku nebo osob.
- Ujistěte se, že je spotřebič umístěn na dobře větraném místě v dostatečné vzdálenosti od horkých povrchů, hořlavých materiálů (např. záclony a ubrusy) a vlhkého prostředí.
- Nepokládejte spotřebič na povrch varné desky.
- Nemanipulujte s napájecím kabelem přes ostré hrany/rohly nebo horký povrch.
- Spotřebič netahejte ani nepřenášejte za napájecí kabel.
- Nepokládejte napájecí kabel do blízkosti větracích otvorů, když je spotřebič v provozu.
- Nedotýkejte se, ani nebuďte v blízkosti větracího otvoru tohoto spotřebiče, když je v provozu.
- Při provozu spotřebiče nezakrývejte přívod ani odvod vzduchu.
- Spotřebič nikdy nezakrývejte jinými předměty.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud dojde k poškození zástrčky, hlavního kabelu nebo spotřebiče samotného.
- Během provozu nevystavujte zástrčku nebo kabel vysokým teplotám.
- Pokud se kabel zahřeje, zastavte provoz tohoto spotřebiče.
- Tento spotřebič neponořujte do vody, neoplachujte pod tekoucí vodou, nestříkejte vodou nebo neuchovávejte v mokřím/vlhkém prostředí (toto se nevztahuje na příslušenství).
- Nepolijte vodou elektrické komponenty nebo konektory.
- Nevytahujte zástrčku, pokud máte mokré ruce.
- Během provozu se spotřebičem nepohybuje ani s ním netřeste.
- Během provozu se nedotýkejte horkých povrchů / vnitřního prostoru spotřebiče.
- Během nebo bezprostředně po vaření se nedotýkejte příslušenství. K přemísťování potenciálně horkého příslušenství vždy používejte kuchyňské rukavice.
- Nevkládejte kovové nebo jiné vodivé materiály do větracích otvorů, neboť hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte žádné jiné příslušenství nebo vybavení než originální příslušenství a vybavení.
- Nepoužívejte tento spotřebič s externím časovačem nebo systémem dálkového ovládní.
- Do spotřebiče nevkládejte hořlavé předměty, jako je papír (papír na pečení pouze pod dohledem) nebo plast.

- Spotřebič neprovazujte, pokud není zástrčka řádně zapojena do zásuvky ve zdi.
- Nepoužívejte tento výrobek, pokud během provozu narazíte na jakékoliv problémy.
- Nesdílejte zásuvku s jinými spotřebiči, neboť hrozí nebezpečí poškození zásuvky nebo způsobení požáru.
- Tento spotřebič má polarizovanou zástrčku (jeden kolík širší než druhý), takže zástrčka musí být správně nasměrována tak, aby zapadla do zástrčky spotřebiče.
- Při používání spotřebiče a při vyjímání jídla dávejte pozor na horkou páru a vzduch unikající ze spotřebiče.
- Pokud zahlédnete kouř vycházející ze spotřebiče, okamžitě odpojte zástrčku ze zásuvky.
- Po ukončení provozu tohoto spotřebiče se ujistěte, že je spotřebič vypnutý a odpojený od sítě.
- Před demontáží nebo čištěním nechte spotřebič vychladnout po dobu 30 minut.
- **Ochrana proti přehřátí:** Spotřebič nebude fungovat, pokud je aktivována ochrana proti přehřátí. Před opětovným spuštěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky a počkejte, až spotřebič zcela vychladne.

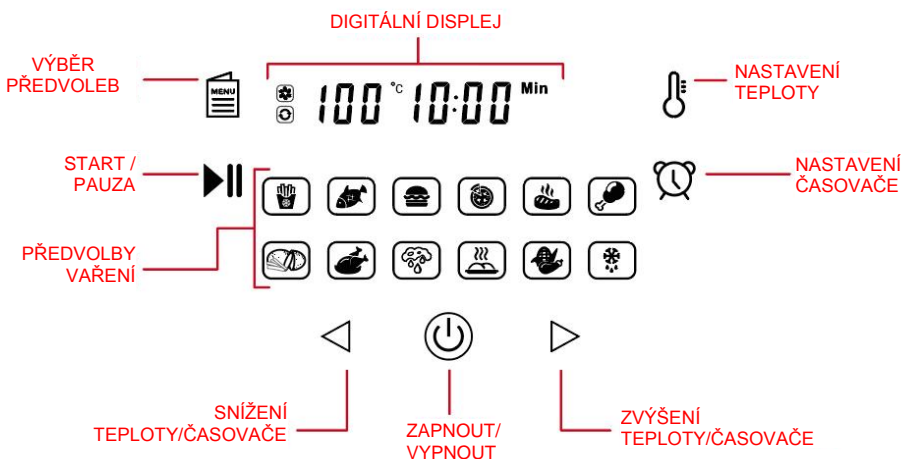
Hlavní schéma

- VÍKO HORKOVZDUŠNÉ TROUBY



Ovládací panel

- **ZAPNOUT/VYPNOUT:** Stiskněte pro zapnutí/vypnutí; výchozí nastavení je 180 °C a 15 minut
- **VÝBĚR PŘEDVOLEB:** Stiskněte pro přepínání předvoleb vaření
- **DIGITÁLNÍ DISPLEJ:** Zobrazuje teplotu a čas



PŘEDVOLBA VAŘENÍ	TEPLOTA (°C)	MINUTY
Zmrazené hranolky	200	15
Ryba	160	15
Hamburger	185	13
Pizza	185	15
Steak	175	25
Kuřecí stehna	200	22
Čerstvé hranolky	160	30
Kuře	180	40
Sušení	80	2 hodiny
Grilování	160	10
Zelenina	180	15
Rozmrazit	50	5

POTRAVINA	MIN-MAX MNOŽSTVÍ (g)	ČAS (MIN.)	TEPLOTA (°C)	DODATEČNÉ INFORMACE
BRAMBORY A HRANOLKY				
Tenké zmrazené hranolky	350 - 600	15-16	200	
Tlusté zmrazené hranolky	350 - 600	15-20	200	
Domácí hranolky	350 - 600	10-16	200	Přidejte 1/2 lžice oleje
Domácí bramborové klínky	350 - 600	10 -24	180	Přidejte 1/2 lžice oleje
Domácí bramborové kostky	350 - 600	10-24	180	Přidejte 1/2 lžice oleje
Bramborové placičky	200	15-18	180	
Gratinované brambory	450	15-18	200	
MASO A DRŮBEŽ				
Steak	100 - 500	8-12	180	
Vepřové kotlety	100 - 500	10 -14	180	
Hamburger	100 - 500	7-14	180	
Rolka s párkem	100 - 500	13-15	200	
Kuřecí stehna	100 - 500	18- 22	180	
Kuřecí prsa	100 - 500	10 -15	180	
SNACKY				
Jarní závitky	100 - 300	15-20	200	Použijte polotovár
Zmrazené kuřecí nugety	100 - 500	4-17,5	200	Použijte polotovár
Zmrazené rybí prsty	100 - 500	6-10	200	Použijte polotovár
Zmrazené mozzarella tyčinky	100 - 500	8-10	180	Použijte polotovár
Zmrazené cibulové kroužky	450	15	200	Použijte polotovár
Plněná zelenina	100 - 500	10	160	

POTRAVINA	MIN-MAX MNOŽSTVÍ (g)	ČAS (MIN.)	TEPLOTA (°C)	DODATEČNÉ INFORMACE
PEČENÍ				
Dort	250	20-25	160	
Quiche	350	20-22	180	
Muffiny	250	15-18	200	
Sladké pochutiny	350	20	160	

Příprava

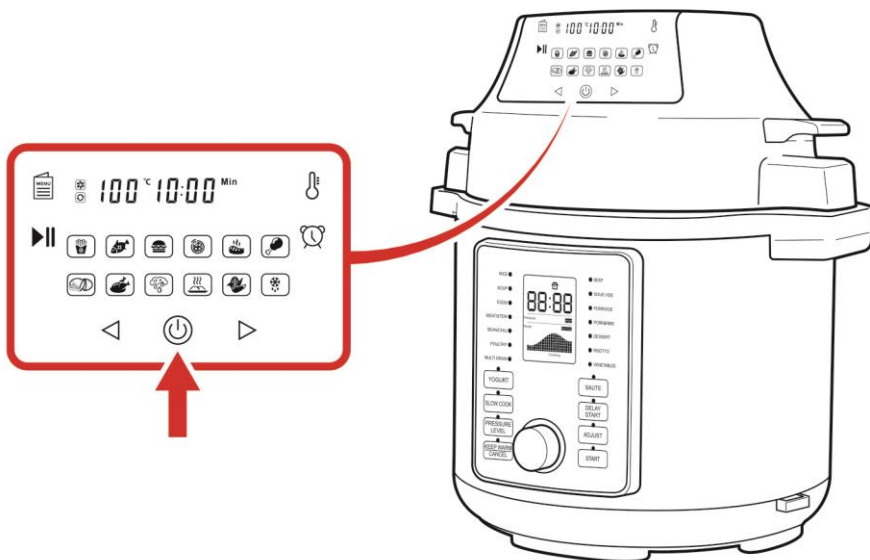
1. Umístěte spotřebič na stabilní a rovný povrch a zapojte do zásuvky ve zdi.

- Během provozu nechte kolem spotřebiče minimálně 13 cm volného prostoru.
- Ujistěte se, že napájecí kabel má dostatečnou délku, aby mohl být pohodlně zasunut do zásuvky.

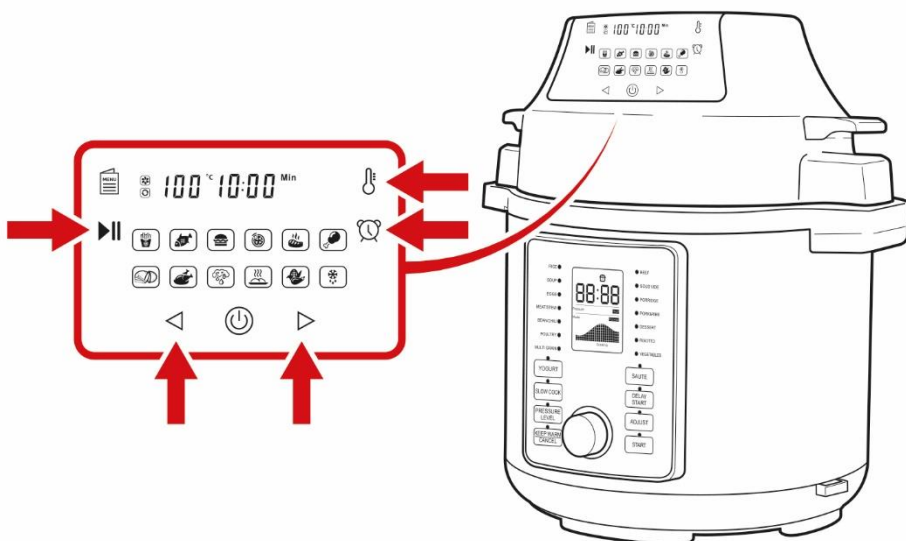


POZNÁMKA: Před prvním použitím vyčistěte příslušenství horkou vodou, mýdlem a neabrazivní houbou. Otřete vnitřní a vnější část spotřebiče čistým suchým hadříkem. Zkontrolujte, zda jsou ze spotřebiče odstraněny všechny nálepky a štítky z obalu.

2. Horkovzdušná trouba: Nastavte požadovanou teplotu a časovač na 10 minut. Stiskněte tlačítko Start pro přehřátí spotřebiče



3. Horkovzdušná trouba: Nastavte požadovanou teplotu a časovač. Stiskněte tlačítko Start.



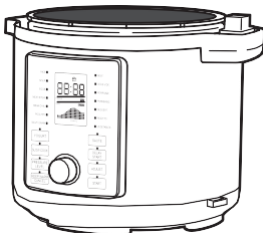
Vaření

1. Ingredience vložte do požadovaného příslušenství a poté do vnitřního hrnce.

- Nepřepĺňujte příslušenství ani hrnec
- K vložení příslušenství/hrnce do spotřebiče použijte kuchyňské rukavice.



2. Zvolte víko pro použití spotřebiče jako horkovzdušné trouby.



- Umístěte víko trouby na spotřebič a ovládací prvky se rozsvítí.

3. Stiskněte tlačítko Zapnout/Vypnout.



4. Vybte předvolbu vaření a/nebo ručně zvolte nastavení vaření



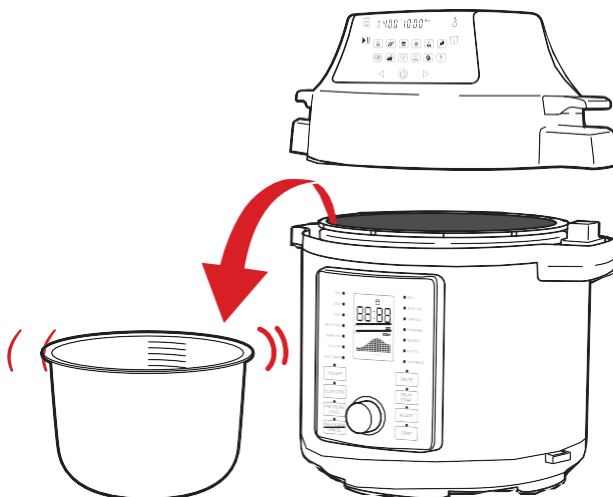
5. Stisknutím tlačítka Start spustíte vaření.

- V případě potřeby pozastavte vaření a přidejte/odstraňte přísady.

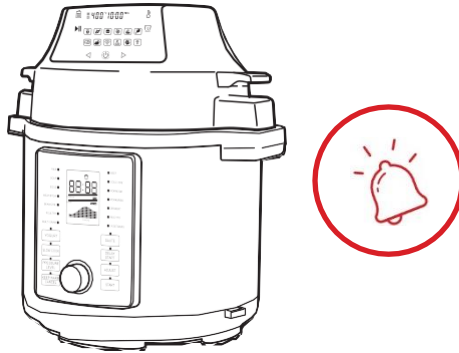


6. Uvařte jídlo rovnoměrně následujícím způsobem:

- Pokrm protřepejte nebo otočte
 - Pro vytažení hrnce ze spotřebiče použijte kuchyňské rukavice a pokrm protřepejte/otočte.
 - Vraťte hrnce zpět do spotřebiče a pokračujte ve vaření.



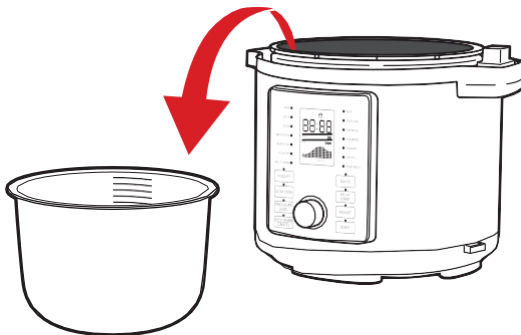
7. Vaření je ukončeno, když časovač dosáhne hodnoty 0. Spotřebič vydá zvuk a vypne se nebo bude udržovat jídlo teplé.



8. K vyjmutí příslušenství/hrnce a odebrání pokrmu použijte kuchyňské rukavice.

POZNÁMKA: Nezapomeňte umístit příslušenství/hrnce na stabilní povrch mimo dosah hořlavých předmětů.

Po ukončení vaření spotřebič vypněte a odpojte od elektrické sítě. Se spotřebičem nepohybujte ani jej neschovávejte na své místo, dokud zcela nevychladne.



Vaření

- K přemístování potenciálně horkého příslušenství vždy používejte kuchyňské rukavice.
- Nepřepíňujte příslušenství ani spotřebič.
- Během předehřívání nekládejte do spotřebiče potraviny.
- Menší ingredience vyžadují o něco kratší dobu vaření než větší ingredience.
- Protřepávání nebo otáčení pokrmů během vaření může pomoci zabránit nerovnoměrnému vaření.
- Nastavte časovač na polovinu doby vaření tak, aby spotřebič oznámil, kdy je čas pokrm protřepat nebo otočit.
- Pokrmy nepřevažujte ani nespalte.
- Nejezte spálené jídlo. Odstraňte všechny zbytky spálených potravin.
- Můžete použít malé množství oleje pro dodání křupavosti, nepřidávejte však nadměrné množství.
- Hotové těsto vyžaduje kratší dobu vaření než těsto domácí.

Čištění a skladování

- Před demontáží nebo čištěním spotřebič odpojte a nechte vychladnout po dobu 30 minut.
- Po každém použití spotřebič, vyjimatelné díly a příslušenství vyčistěte.
- Vnější a vnitřní část spotřebiče otřete měkkým hadříkem a teplou vodou.
- Vyčistěte příslušenství teplou vodou, jemným čisticím prostředkem a neabrazivní houbou nebo hadříkem. Pokud je to nutné, namočte díly do horké vody.
- Pouze příslušenství a vnitřní hrnec je vhodný do myčky. Spotřebič nikdy neponořujte do vody nebo jiné kapaliny.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte silné, korozivní čisticí prostředky.
- Spotřebič nečistěte kovovým náčiním nebo abrazivními čisticími prostředky.
- Jakmile jsou díly zcela suché, znovu sestavte a uskladněte spotřebič na chladném a suchém místě.

Jmenovité napětí	220 - 240 V
Jmenovitá frekvence	50 Hz
Výkon horkovzdušné fritézy	1500 W

PROBLÉM	PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Spotřebič nefunguje	Spotřebič není správně zapojen	Zapojte do uzemněné zásuvky
	Časovač není nastaven	Nastavte časovač
	Víko není uzavřeno	Víko zcela zavřete
Smažené ingredience nejsou hotové	Příliš mnoho ingrediencí	Do příslušenství/hrnce vložte menší dávky
	Nastavená teplota je příliš nízká, doba vaření příliš krátká	Zvyšte teplotu, zvyšte dobu vaření
Ingredience jsou usmaženy nerovnoměrně	Dávka ingrediencí je příliš velká a ingredience leží jedna na druhé	Vyjměte některé ingredience nebo protřepejte/otočte pokrm v polovině vaření
	Ingredience nejsou čerstvé nebo nejsou připravené správně	Ujistěte se, že používáte čerstvé ingredience a připravte je správně na smažení (přidejte olej atd.)
	Určité ingredience jsou lepší pro použití v horkovzdušné fritěze	Použijte čerstvé ingredience nebo hotové snacky (polotovary)

Smažené jídlo není křupavé	Je potřeba trochu oleje	Lehce přetřete ingredience trochou oleje
	Ingredience jsou vlhké	Před vařením ingredience vysušte
Ze spotřebiče vychází bílý kouř	Jídlo ve fritéze je mastné	Malé množství bílého kouře je normální, otřete potraviny, abyste odstranili přebytečný olej
	Příslušenství stále obsahuje zbytky mastnoty z předchozího použití	Řádně vyčistěte příslušenství

Salente

Ario



NÁVOD NA POUŽÍVÁNIE – ČASŤ TLAKOVÝ HRNIEC

Pred použitím nového spotrebiča

si pozorne prečítajte všetky pokyny a odložte si ich pre budúce použitie

WWW.SALENTE.CZ

Nevkládejte nádobu na přílohu na topnou podložku.

Do not insert the side dish on the heating element.



Nádobu na přílohu použijte pouze s vnitřním hrncem.

Use the side dish container only with the inner pot.



DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Pri používaní tlakových hrncov treba vždy dodržiavať základné bezpečnostné opatrenia:

1. Pred použitím si prečítajte všetky pokyny.
2. Spotrebič počas činnosti nenechávajte bez dozoru.
3. Nedotýkajte sa horúceho povrchu. Používajte rukoväť alebo ovládacie prvky.
4. Ak sa tlakový hrniec používa v blízkosti detí, vyžaduje sa prísny dohľad.
5. NEDOVOLTE deťom za žiadnych okolností pracovať so spotrebičom.
6. Tlakový hrniec neumiestňujte do vyhriatej rúry.
7. Pri manipulácii s tlakovým hrncom obsahujúcim horúcu tekutinu treba byť veľmi opatrní.
8. Nepoužívajte tlakový hrniec na iné než na určené účely.
9. Výrobok nikdy neponárajte do vody ani inej kvapaliny.
10. Tento spotrebič varí pod tlakom. Nesprávne používanie môže mať za následok zranenie oparením.
11. Pred použitím skontrolujte, či je spotrebič dobre zavretý. Pozri „Návod na obsluhu“.
12. **Nenapĺňajte spotrebič nad 2/3 objemu. Pri varení pokrmov, ktoré počas varenia zväčšujú svoj objem, ako je ryža alebo sušená zelenina, nenapĺňajte spotrebič nad 1/2 objemu. Preplnenie môže zvýšiť riziko upchatia odvodušňovania, čo má za následok nadmerný tlak v spotrebiči. Nedodržanie tohto postupu môže mať za následok zranenie osôb a/alebo poškodenie spotrebiča.**
13. Uvedomte si, že niektoré potraviny, ako je jablkové pyré, brusnice, krúpy, ovsené vločky a iné obilniny, hrach, rezance, makaróny, rebarbora a špagety môžu peniť a praskať, a tak upchať zariadenie na uvoľnenie tlaku (odvzdušnenie). Tieto potraviny by sa v tlakovom hrnci nemali variť.
14. Keď sa dosiahne normálny prevádzkový tlak, stlňte ohrev, aby sa všetka tekutina, ktorá vytvára paru, neodparila.
15. Pred použitím vždy skontrolujte, či zariadenie na uvoľnenie tlaku nie je upchaté.
16. Tlakový hrniec neotvárajte, dokým nevychladne a neuvoľní sa všetok vnútorný tlak. Ak je ťažké uvoľniť rukoväť, znamená to, že hrniec je stále pod tlakom - neotvárajte ho násilím. Akýkoľvek tlak v hrnci môže byť nebezpečný. Pozri Návod na obsluhu.
17. Tento tlakový hrniec nepoužívajte na tlakové smaženie s olejom.
18. NEPOKLADAJTE výrobok do blízkosti horľavých materiálov a NEPOUŽÍVAJTE ho vo vlhkom prostredí.
19. NEPOŠKOĎTE tesniacu gumu a NENAHRÁDZAJTE ju ničím iným než náhradnou gumou určenou pre tento spotrebič.

20. NEMANIPULUJTE s oceľovým krúžkom vo veku (2) žiadnymi nástrojmi ani vonkajšou silou. Ak je oceľový krúžok poškodený, spotrebič okamžite prestaňte používať a vymeňte veko.

21. Filter (17) pravidelne čistite, aby bol čistý aj hrniec.

22. NIKDY ničím nezaťažujte obmedzovací ventil tlaku (3) ani ho nevymieňajte za nič, čo nie je určené na použitie s týmto spotrebičom.

23. Povrch kontaktu vnútorného hrnca (6) a elektronického ohrievača (14) musí byť vždy čistý. NEPOUŽÍVAJTE vnútorný hrniec s inými zdrojmi tepla. NEVYMIENAJTE vnútorný hrniec za žiadny iný, ktorý neodporúča výrobca.

24. Jedlo by sa nemalo udržiavať v teple dlhšie než 4 hodiny, aby sa zachovala jeho čerstvosť. Tlakový hrniec by sa nemal používať nepretržite dlhšie než 6 hodín. Ak sa bezpečnostné opatrenia nedodržiavajú, môže dôjsť k vážnym zraneniam alebo k poškodeniu.

25. Ak sa pri varení okolo veka (2) uvoľňuje para, spotrebič okamžite odpojte z elektrickej siete, nechajte vychladnúť, vyberte obsah a vráťte výrobcovi na výmenu alebo opravu. Zariadenie na uvoľnenie tlaku bolo aktivované. Toto je bezpečnostné opatrenie, ktoré upozorní užívateľa, že zariadenie na obmedzenie tlaku nefunguje správne.

26. Ak počas varenia dôjde k akejkoľvek poruche tlakového hrnca, spotrebič prestaňte používať a vráťte ho výrobcovi na výmenu alebo opravu.

27. Kábel nenechávajte visieť cez okraj stola alebo pultu, ani dotýkať sa horúceho povrchu.

28. Pred čistením spotrebiča a ak tiež, ak ho nepoužívate, ho odpojte zo zásuvky. Pred nasadením alebo vybratím dielov ho nechajte vychladnúť.

29. Nepoužívajte spotrebič s poškodeným káblom alebo zástrčkou, alebo pri poruche či inom poškodení. Kontaktujte kvalifikovaného technika, ktorý vykoná kontrolu, opravu alebo elektrické či mechanické nastavenie. Výrobok NEROZOBERAJTE ani NEVYMIENAJTE diely za diely, ktoré nie sú pre tento spotrebič určené.

30. Najprv pripojte zástrčku k spotrebiču, potom zapojte kábel do zásuvky v stene. Ak chcete spotrebič odpojiť, vypnite všetky ovládacie prvky a potom vytiahnite zástrčku zo zásuvky v stene.

31. Nepoužívajte spotrebič v exteriéri.

32. Neumiestňujte spotrebič na horúci plynový alebo elektrický varič ani do jeho blízkosti, ani do vyhriatej rúry.

33. Akýkoľvek iný úkon by mal robiť zástupca autorizovaného servisu.

34. Použitie príslušenstva, ktoré neodporúča výrobca spotrebiča, môže spôsobiť zranenie.

ODLOŽTE SI TIETO POKYNY IBA PRE POUŽITIE V DOMÁCNOSTI

POKYNY PRI UZEMNENÍ: Tento spotrebič musí byť uzemnený. Je vybavený káblom s 3 hrotmi s uzemnenou zástrčkou. Zástrčka musí byť zapojená do zásuvky, ktorá je správne inštalovaná a uzemnená.

Upozornenie: Nesprávne použitie uzemneného kábla môže viesť k úrazu elektrickým prúdom. V prípade potreby sa poraďte s kvalifikovaným elektrikárom. Nepokúšajte sa tento bezpečnostný prvok zmeniť úpravou zástrčky.

K dispozícii je krátky napájací kábel, ktorý znižuje nebezpečenstvo vyplývajúce zo zapletenia a zakopnutia o dlhší kábel. Ak treba použiť predlžovací kábel, mal by byť umiestnený tak, aby nepresahoval cez pult alebo dosku stola, kde by zaňho mohli ťahať deti, alebo by o neho mohli zakopnúť a:

- 1) Používajte len predlžovací kábel s dostatočným prierezom schválený pre danú oblasť používania.
- 2) Označená hodnota predlžovacieho kábla musí byť rovnaká alebo vyššia než hodnota tohto spotrebiča. Elektrický výkon je uvedený na spodnej strane tohto spotrebiča

O TLAKOVOM HRNCI

Tento tlakový hrniec využíva vyspelú technológiu, takže vy a vaša rodina si môžete vychutnať výhody lepšieho, rýchlejšieho a zdravšieho varenia. Tlakový hrniec utesní ingrediencie v pare a varí teplejšie a rýchlejšie pri zachovaní dôležitých živín pre zdravšie stravovanie. Rýchle varenie s menším množstvom vody šetrí dôležité prírodné zdroje a energiu! Toto je najjednoduchší tlakový hrniec na trhu. Môže sa zdať, že je to zložitý prístroj, ale môžete si byť istí, že tento tlakový hrniec sa ľahko ovláda, rýchlo a jednoducho sa v ňom pripravujú pokrmy a vôbec, šetrí peniaze! Prijmite naše poďakovanie za zakúpenie nášho tlakového hrnca a užívajte si varenie!

BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA: Ak sa výrobok nebude používať podľa návodu, hrozí nebezpečenstvo požiaru, úrazu elektrickým prúdom alebo zranenie osôb. Ochrana proti úrazu elektrickým prúdom je zaistená iba v prípade, ak je hlavný napájací kábel pripojený k správne uzemnenej napájacej zásuvke 220 - 240 V |50 Hz.

- Tento výrobok sa smie používať iba v SUCHÝCH priestoroch INTERIÉRU a NIE JE určený na komerčné použitie.
- Všetky diely a príslušenstvo tohto spotrebiča sa musia používať podľa návodu. Všetky

diely a príslušenstvo musia byť originály dodané výrobcom. Všetky ostatné diely alebo príslušenstvo, ktoré nie sú pre tento spotrebič určené, sú prísne zakázané.

- Používanie predlžovacieho kábla, napájacieho adaptéra a iných elektrických zariadení sa neodporúča.

LED INDIKÁTOR CHYBY:

Ak sa na displeji tlakového hrnca objaví niektorý z nižšie uvedených chybových kódov, odpojte napájací kábel a po 10 minútach ho znova zapojte. Ak zostane zobrazený chybový kód, obráťte sa na výrobcu a požiadajte o náhradný diel.

IDENTIFIKÁCIA DIELOV

1. Rukoväť

2. Veko

3. Obmedzovací ventil tlaku

4. Bezpečnostný ventil (vonkajší pohľad)

5. Bezpečnostný ventil (vnútorný pohľad)

6. Vnútorný hrniec

7. Vonkajší hrniec

8. Rukoväte hlavného tela hrnca

9. Horný krúžok

10. Ovládací panel

11. Napájací kábel

12. Kondenzačná nádobka

13. Hlavné telo hrnca

14. Vykurovací doska

15. Spodný krúžok

16. Tesniaci krúžok pre bezpečnostný ventil

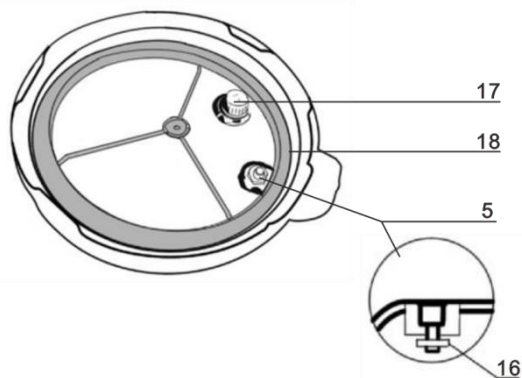
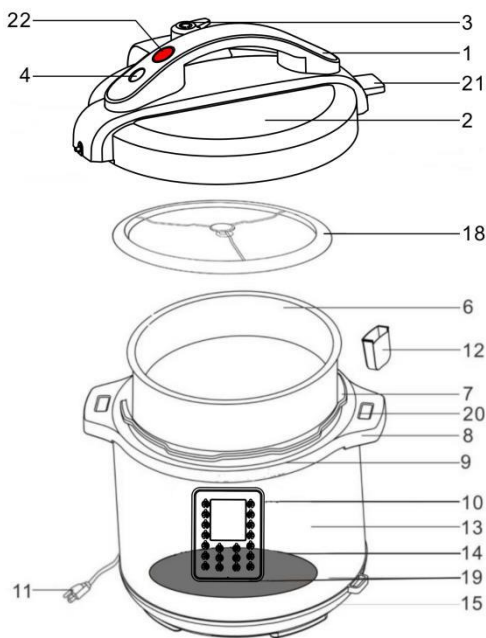
17. Filter

18. Gumový tesniaci krúžok

19. Snímač

20. Opierka veka (západky veka na oboch bočných rukovätiach)

21. Držadlo pre opierku veka



22. Tlačidlo na uvoľnenie veka

23. Parák z antikorovej ocele

24. Pokrievka z tvrdého skla

25. Odmerka

26. Lyžica

27. Stojan

28. Košík

29. Parný stojan

PRÍSLUŠENSTVO



23



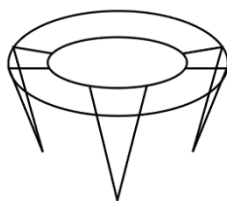
24



25



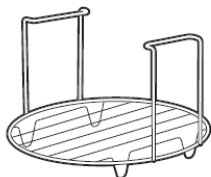
26



27

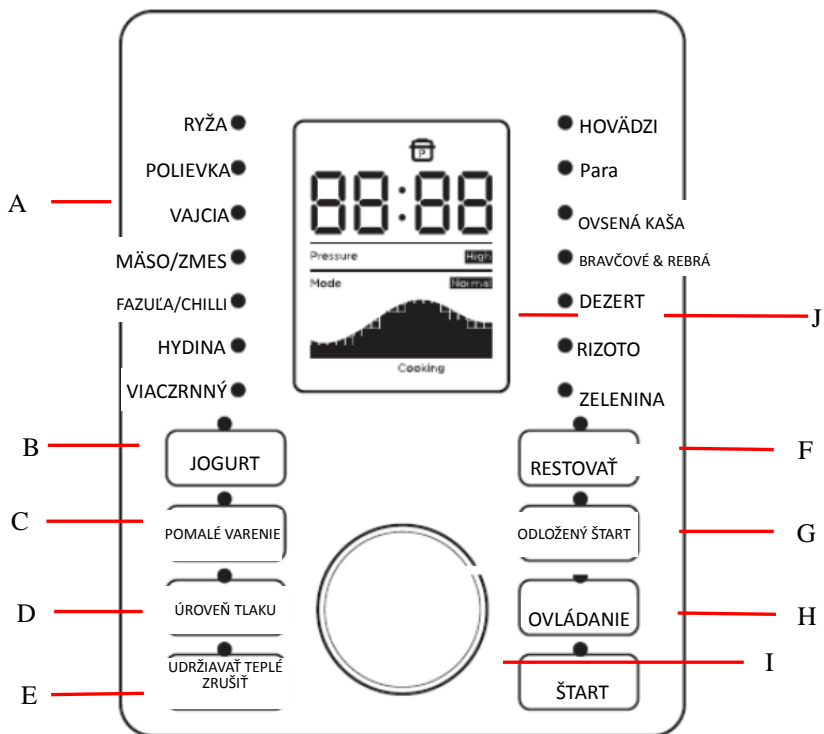


28



29

AKO POUŽÍVAŤ OVLÁDACÍ PANEL



A-PONUKA POKRMOV: Pomocou týchto tlačidiel vyberte funkciu Ponuky pokrmov, stlačením tlačidla ŠTART spustíte cyklus varenia.

B-FUNKCIA JOGURTU: Skladá sa z dvoch krokov – Pasterizácie a Kultivácie.

C-TLAČIDLO POMALÉHO VARENIA: Stlačením tohto tlačidla zvolíte program Pomalého varenia.

D-TLAČIDLO ÚROVNE TLAKU: Toto tlačidlo slúži na výber úrovne tlaku varenia, Nízky tlak alebo Vysoký tlak.

E-TLAČIDLO NA UDRŽIAVANIE TEPLoty/ZRUŠENIE: Toto tlačidlo slúži na udržiavanie teploty v tlakovom hrnci. Po varení sa tlakový hrniec automaticky prepne do režimu udržiavania teploty. Stlačením tohto tlačidla KEDYKOL'VEK zrušíte AKÚKOL'VEK funkciu.

F-TLAČIDLO PRE SAUTÉ: Stlačením tohto tlačidla zvolíte program Sauté.

G-TLAČIDLO ODLOŽENÉHO ŠTARTU: Odložený štart varenia po 30-minútových krokoch; stlačte na zvýšenie času odloženia

H-NASTAVIŤ: Stlačte pre nastavenie množstva ingrediencií; prepínanie medzi režimami Menej, Normálne a Viac. **POZNÁMKA:** Doba varenia závisí od množstva ingrediencií

I-OVLÁDACÍ GOMBÍK: Otáčaním nastavíte predvoľbu varenia alebo upravíte dobu varenia. Stlačte pre nastavenie času zvolenej predvoľby

J-LCD DISPLEJ

LCD displej používa ikony, slová a čísla pre zobrazenie času, úrovne tlaku, režimov, priebehu varenia a správ.

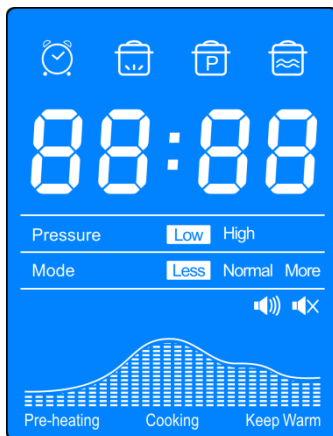
1) Ikona Odloženého štartu 2) Ikona Predohrevu 3) Ikona Natlakovania 4) Ikona Udržiavania teploty

Zobrazenie času a správ

Indikátor úrovne tlaku

Indikátor režimu

Indikátor priebehu



Indikátor zvuku: zobrazuje, či je zvuk zapnutý alebo vypnutý, Bezpečnostné upozornenia sú vždy zapnuté

Vypnutie zvuku: Stlačte tlačidlo UDRŽIAVANIE TEPLoty/ZRUŠENIE aspoň na 3 s, dokým sa ikona nezmení na ikonu

Zapnutie zvuku: Stlačte tlačidlo UDRŽIAVANIE TEPLoty/ZRUŠENIE aspoň na 3 s, dokým sa ikona nezmení na ikonu

Bežné správy



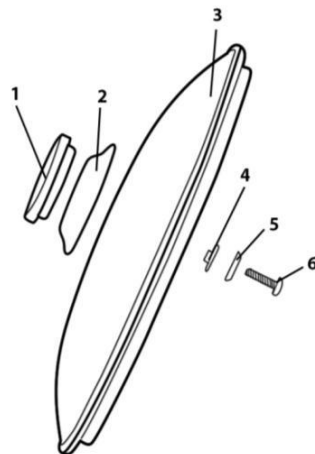
ZOSTAVENIE SKLENENEJ POKRIEVKY

**Tlakový hrniec je vybavený pokrievkou z tvrdného skla, ktorú možno použiť s funkciami POMALÉHO VARENIA a UDRŽIAVANIA TEPLoty. Nepoužívajte túto sklenenú pokrievku s inými funkciami tohto tlakového hrnca.

Montáž gombíka na sklenenú pokrievku bude vyžadovať skrutkovač (nie je súčasťou dodávky).

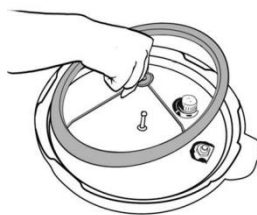
Podľa schémy vľavo (obrázok 6) zostavte gombík na sklenenej pokrievke.

1. Rukoväť
2. Základňa rukoväte
3. Telo sklenenej pokrievky
4. Silikónové tesnenie
5. Tesnenie
6. Skrutka M4



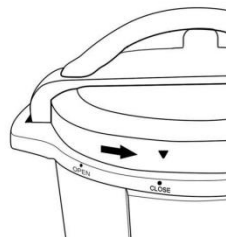
MONTÁŽ GUMENÉHO TESNIACEHO KRÚŽKA

Vždy sa ubezpečte, že gumený tesniaci krúžok (18) je bezpečne upevnený na kovovom krúžku v tvare písmena Y na vnútornej strane pokrievky (2). Ubezpečte sa, že ryha v gumenom tesniacom krúžku (18) sedí s vonkajším okrajom krúžku v tvare písmena Y po celom obvode.



Obrázky 1-2

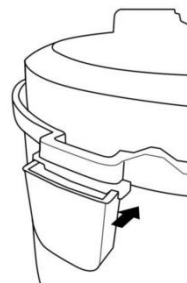
Potom vložte krúžok v tvare písmena Y a gumený tesniaci krúžok (18) naspäť do pokrievky (2) a ubezpečte sa, že otvor v strede prierezu krúžka v tvare písmena Y je zarovnaný s kovovým kolíkom v strede pokrievky (2). Pevne zatlačte dolu, dokým nie je krúžok v tvare písmena Y upevnený na pokrievke (2) (obrázky 1-2).



ZNAČKY NA VEKU TLAKOVÉHO HRNCA

Obrázok 3

Venujte pozornosť značkám „OPEN“ („OTVORENÝ“) a „CLOSE“ („ZAVRETÝ“) na okraji telesa tlakového hrnca (13) a „▼“ na okraji veka (2). Pre správne uzavretie a zaistenie veka tlakového hrnca (2) vždy zarovnajajte značky „CLOSE“ na hornom krúžku (9) a „▼“ na okraji veka (2) (obrázok 3).



MONTÁŽ KONDENZAČNEJ NÁDOBKY

Kondenzačná nádobka je číry kus plastu, ktorý zapadne do zadnej strany tlakového hrnca, ako je znázornené na obrázku 4. Kondenzačnú nádobku umiestnite do zadnej časti spotrebiča, dokým nezapadne na miesto; ide o diel 12 v schéme na strane 6.

Obrázok 4

UPOZORNENIE TÝKAJÚCE SA OBMEDZOVACIEHO VENTILU TLAKU

UPOZORNENIE: Vyhnite sa vážnemu zraneniu. Pri nastavení ventilu do polohy „VENTING“ („VYPUSTIŤ“) (obrázok 5) vždy používajte kliešte alebo dlhý kuchynský nástroj.

POZOR HORÚCA PARA: PRI NASTAVENÍ DO POLOHY „VENTING“ („VYPUSTIŤ“) DRŽTE RUKY A TVÁR OD OBMEDZOVACIEHO VENTILU TLAKU.



Obrázok 5

PRD PRVÝM POUŽITÍM

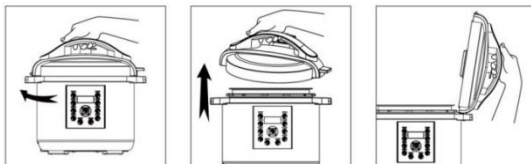
1. Odstráňte obalové materiály, ako je lepenka, plasty a polystyrén, a zlikvidujte ich.

2. Všetky diely očistite mäkkou vlhkou handričkou alebo špongiou a dôkladne osušte.

3. Hrnec na varenie dôkladne umyte v umývačke na riad alebo teplou mydlovou vodou. Opláchnite, utrite alebo nechajte vyschnúť a vložte do tlakového hrnca.

MONTÁŽ VEKA:

1. Ako otvoriť veko: Rukoväť (1) pevne držte a stlačte červené tlačidlo na uvoľnenie veka (22), otočte vekom (2) v smere hodinových ručičiek, dokým sa neuvoľní a zvislo zdvihnite (obrázky 6-7);

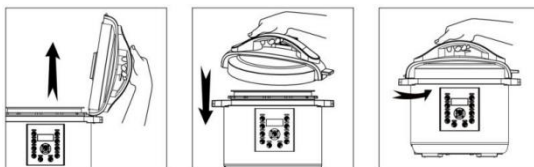


obrázky 6-8

veko (2) môže stáť na opierke veka (20) (obrázok 8).

Poznámka: Pri nových jednotkách môže byť tesnenie veka (2) o niečo silnejšie, než je obvyklé, veko preto môže ísť ťažko uvoľniť. Len čo bude veko (2) niekoľkokrát otvorené a zatvorené, tesnenia povolí.

2. Ako zavrieť veko: Skontrolujte gumený tesniaci krúžok (18) vnútri veka (2) a ubezpečte sa, že je správne nasadený na veku po celom obvode.



Obrázky 9-11

(Pozor: Ak je gumený tesniaci krúžok poškodený, tlakový hrniec nepoužívajte. Obráťte sa na zákaznícky servis a dajte ho opraviť alebo vymeniť).

Ak chcete veko (2) uzamknúť, odstráňte zvyšky jedla z okraja horného krúžka (9) hrnca, aby ste zaistili správne utesnenie. Odstráňte veko (2) z opierky veka (20) (obrázok 9), držte rukoväť (1) a veko uložte smerom dolu v polohe otvoreného veka (obrázok 10). Otáčajte proti smeru hodinových ručičiek, dokým nedosiahnete polohu zatvoreného veka (obrázok 11). (Ozve sa zvuk uzamknutia).

Poznámka: Pre zaistenie správneho uzavretia veka (2) zarovnajte značky OPEN a CLOSE na veku (2) a hlavnom telese (13).

TEST S VODOU

Pre overenie správneho nasadenia gumeného tesniaceho krúžka (18) pri prvom použití odporúčame prečítať si nasledujúce pokyny, vnútorný hrniec (6) naplniť vodou do 2/3 objemu a varenie naprogramovať na 30 minút. Po dokončení vodu vylejte. Vnútorný hrniec (6) opláchnite a vytrite dosucha. Tlakový hrniec je teraz pripravený na použitie.

BEZPEČNOSTNÝ ZÁMOK VEKA

*Poznámka: Tento spotrebič má zabudovaný bezpečnostný prvok, ktorý zabráňuje aktivácii všetkých funkcií, ak veko (2) nie je správne uzamknuté.

Funkciu varenia nemožno zvoliť, ak veko (2) nie je správne uzamknuté. Displej zobrazí „LID“ („VEKO“) a bude nepretržite pípať, dokým veko (2) nebude správne uzamknuté. Funkciu varenia nebudete môcť zvoliť.

Zabráni sa tak tomu, aby spotrebič varil bez správneho zaistenia veka. Funkcia Sauté bude stále fungovať, lebo táto funkcia nepoužíva veko (2).

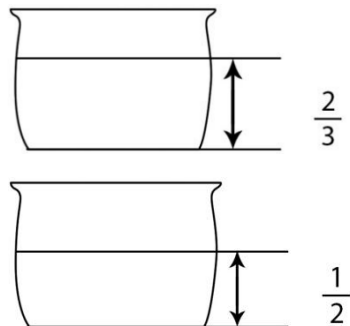
NÁVOD NA POUŽÍVANIE

ZNAČKY HRNCA NA VARENIE

Vnútri odnímateľného hrnca na varenie sa nachádzajú dve sady značiek. Jedna strana je označená nápisom „2/3 MAX PRESSURE COOK“ („2/3 MAX PRE VARENIE“), ktorý udáva maximálne naplnenie pri varení akéhokoľvek jedla v tlakovom hrnci okrem ryže. Druhá značka je MAX RICE CUP (MAX PRE RYŽU) sa používa pri varení ryže. Pri tlakovom varení ryže tlakový hrniec nikdy nenapĺňajte vodou nad túto značku.

1. Otvorte veko, hrniec na varenie vyberte z tlakového hrnca a pridajte jedlo a tekutiny.

POZNÁMKA: Celkový objem jedla a tekutiny nesmie prekročiť 2/3 kapacity hrnca na varenie (obrázok 12). Pri potravinách, ako je sušená zelenina a fazuľa, alebo ryža a obilniny, nesmie celkový objem prekročiť 1/2 kapacity (obrázok 13). Preplnenie môže upchať obmedzovací ventil tlaku, čo môže spôsobiť nadmerný tlak.

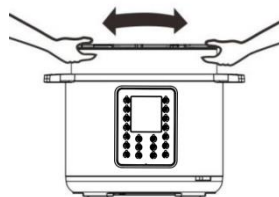


Obrázok 12 - 13

Pri varení pod tlakom vždy používajte aspoň ½ šálky tekutiny.

UPOZORNENIE: Aby nedošlo k vážnemu popáleniu pri varení iných pokrmov než ryže, nikdy neprekračujte značku 2/3 MAX PRESSURE COOK kombinovaného objemu tekutín a potravín znázornenú na obrázku 13.

Ubezpečte sa, že vnútorná nádoba, kde je umiestnená vykurovacia doska (14), je predtým, než vložíte vnútorný hrniec (6) do tlakového hrnca, čistá a suchá a hrniec vyrovnajte tak, aby ste zaistili optimálny kontakt medzi vnútorným hrncom a vykurovacou doskou (14) (obrázok 14)



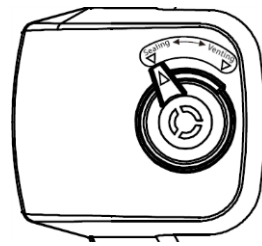
Obrázok 14

3. Zatvorte a uzamknite veko.

4. Obmedzovací ventil tlaku (3) nastavte do polohy „Airtight“ („Utesniť“) a ubezpečte sa, že bezpečnostný ventil (4) klesne.

5. Keď nastavujete obmedzovací ventil tlaku (3) do polohy „Sealing“ („Utesniť“) alebo „Venting“ („Vypustiť“), zarovnajzte značku na obmedzovacom ventilu tlaku (3) so šípkou na rukoväti (1), ako je znázornené na obrázku 15.

6. Napájací kábel zapojte do tlakového hrnca a potom do zásuvky v stene. Na LCD displeji sa zobrazí 00:00 - OFF (VYPNUTÉ).



Obrázok 15

NÁVOD NA OBSLUHU



S bezpečne zaisteným vekom, zapnutým spotrebičom a zobrazeným LCD displejom zvolte tlačidlo pre požadovanú funkciu varenia podľa nasledujúcich pokynov.

Pre tlakový hrniec je naprogramovaných 18 funkcií Ponuky pokrmov. Sú to Ovsené vločky, Polievka/Vývar, Hydina, Jogurt, Vajcia, Fazuľa/Chilli, Ryža, Varenie pod tlakom, Mäso/Dusené mäso, Torty, Pomalé varenie, Para, Sauté, Viaczrnné potraviny, Risotto. Základné časy sú naprogramované pre rýchle a jednoduché varenie pre malé porcie jedla (menšie než 1,4 kg). Pri varení porcií nad 1,4 kg použite funkciu vlastného manuálneho nastavenia. Každý základný čas je naprogramovaný tak, aby detegoval hmotnosť varených potravín a množstvo tekutiny vnútri hrnca počas cyklu varenia. Spotrebič automaticky vytvorí tlak, uvarí jedlo a po dokončení varenia prejde do režimu Udržiavanie teploty.

PREDVOLBA VARENIA	MNOŽSTVO (PRISPÔSOBIŤ)	DOBA VARENIA (MIN.)	MANUÁLNE NASTAVENIE ČASU
Ryža	Menej	8	1 až 99 min.
	Normálna	12	
	Viac	15	
Polievka	Menej	12	1 až 99 min.
	Normálna	15	
	Viac	20	
Vajcia	Menej	4	1 až 99 min.
	Normálna	5	
	Viac	6	
Mäso/Dusené mäso	Menej	20	1 až 99 min.
	Normálna	35	
	Viac	45	
Fazuľa/Chilli	Menej	25	1 až 99 min.
	Normálna	30	
	Viac	40	
Hydina	Menej	10	1 až 99 min.
	Normálna	15	
	Viac	25	
Viaczrnné potraviny	Menej	20	1 až 99 min.
	Normálna	40	
	Viac	45	
Hovädzie	Menej	30	1 až 99 min.
	Normálna	35	
	Viac	40	

Para	Menej	2 hodiny	1 až 4 hodiny
	Normálna		
	Viac		
Kaše	Menej	12	1 až 99 min.
	Normálna	15	
	Viac	20	
Bravčové a rebrá	Menej	13	1 až 99 min.
	Normálna	18	
	Viac	25	
Dezert	Menej	25	1 až 99 min.
	Normálna	40	
	Viac	50	
Rizoto	Menej	20	1 až 99 min.
	Normálna	35	
	Viac	45	
Zelenina	Menej	10	1 až 99 min.
	Normálna	15	
	Viac	20	
Jogurt	Menej	24 hodín	6 až 24 hodín
	Normálna	8 hodín	
	Viac	Variť	
Pomalé varenie	Menej	30 min.	0,5 až 9,5 hodiny
	Normálna	6 hodín	
	Viac	9 hodín 30 minút	
Sauté	N/A	30	N /A
	N/A		
	N/A		

PO VÝBERE TLAČIDLÁ PONUKY POKRMOV

1. Na displeji sa zobrazí predvolená doba varenia pre zvolený výber. Napríklad pri výbere Ryža sa na displeji ukáže 00:12.
2. Stlačte tlačidlo START.
Rozsvieti sa ikona predohrev. 
3. So vzrastajúcim teplom sa zvyšuje tlak, bezpečnostný ventil vyskočí. Množstvo tekutiny a ďalších ingrediencií v tlakovom hrnci určuje dĺžku požadovaného času pre natlakovanie hrnca - všeobecne 5 až 40 minút.
4. Napríklad pri varení ryže sa pri vytváraní tlaku na LCD displeji zobrazí ON. Vo chvíli, kedy začne tlakové varenie, rozsvieti sa ikona Hermetizácia . LCD displej zobrazuje 00:12 a začína odpočítavanie.
5. Zdvihnutý bezpečnostný ventil značí, že spotrebič varí pod tlakom. Veko je teraz uzavreté a nemožno ho otvoriť.

NIKDY SA NEPOKÚŠAJTE OTVORIŤ VEKO POČAS VARENIA POD TLAKOM.


PO VÝBERE ÚROVNE TLAKU

Tlačidlo ÚROVEŇ TLAKU sa používa v kombinácii s tlačidlami Ponuky pokrmov.

Základný pracovný tlak je Vysoký tlak, tlačidlo „ÚROVEŇ TLAKU“ prepína nastavenie tlaku medzi „Vysoký tlak“ (50-60 kPa) a „Nízky tlak“ (30-40 kPa) pre funkcie varenia pod tlakom. Napríklad pri Polievkach najprv stlačte tlačidlo Polievka a nastavte dobu tlakového varenia, indikátor Polievka bude blikať a indikátor Vysoký tlak bude zvýraznený, jedenkrát stlačte Úroveň tlaku, rozsvieti sa indikátor Nízky tlak. Ak dvakrát stlačte tlačidlo Úroveň tlaku, pracovný tlak bude vysoký.

Postupujte podľa krokov 3 - 5 na stránke 11.

FUNKCIA AUTOMATICKÉHO UDRŽIAVANIA TEPLoty

Keď je varenie dokončené, tlakový hrniec zapípa a automaticky prejde do režimu Udržiavania teploty. Indikátor Udržiavania teploty a ikona Udržiavania teploty  sa rozsvieti a na displeji sa zobrazí 66. Po 24 hodinách sa hrniec automaticky vypne.

□ POZNÁMKA: Nastavenie Udržiavania teploty by sa nemalo používať nepretržite viac

než 4 hodiny. Kvalita a štruktúra potravín sa začne meniť po 1 hodine pri nastavení Udržiavania teploty. Malé množstvo kondenzácie v hornom krúžku pri nastavení Udržiavania teploty je normálne.

PRE RESETOVANÍ ALEBO ZRUŠENÍ

Užívateľ môže kedykoľvek resetovať alebo zrušiť akúkoľvek funkciu stlačením tlačidla Udržiavanie teploty/Zrušenie, dokým sa na displeji nezobrazí 00:00 - OFF (VYPNUTÉ).

ODSTRÁNENIE VEKA PO VARENÍ POD TLAKOM

Po ukončení cyklu varenia pod tlakom sa spotrebič automaticky prepne do režimu Udržiavania teploty. V tomto okamihu môžete uvoľniť tlak jedným z dvoch spôsobov – Prírodným uvoľnením tlaku alebo Rýchlym uvoľnením tlaku.

1. Prírodné uvoľnenie: Po varení pod tlakom nechajte spotrebič v režime Udržiavania teploty. Tlak začne klesať – doba pre pokles tlaku závisí od množstva tekutiny v hrnci a od doby, po ktorú bol tlak udržiavaný. Prírodné uvoľnenie môže trvať 15 až 30 minút.

Počas tejto doby varenie pokračuje, takže sa odporúča pre niektoré kusy mäsa, polievky, ryžu a niektoré dezerty. Keď sa tlak úplne uvoľní, bezpečnostný ventil (4) klesne (obrázok 16) a veko sa odomkne pre otvorenie. Veko sa neotvorí, ak sa neuvoľní všetok tlak. Veko neotvárajte násilím. Ak je veko príliš pevné, nechajte tlak úplne uvoľniť, než sa pokúsíte veko otvoriť.



Obrázok 16

Rýchle uvoľnenie (odporúča sa pre potraviny, ktoré by mali byť Mierne prepečené alebo Stredne opečené): Po varení pod tlakom bude hrniec pípať a prejde do režimu Udržiavania teploty. Stlačte tlačidlo Udržiavanie teploty/Zrušenie a displej zobrazí 00:00 - OFF (VYPNUTÉ). Pomocou kuchynskej rukavice alebo dlhého náčinia opatrne otočte obmedzovací ventil tlaku (3) do polohy „Venting“ („Vypustiť“), aby ste uvoľnili tlak, dokým bezpečnostný ventil (4) neklesne.

POZNÁMKA: Obmedzovací ventil tlaku bezprostredne po varení nemožno nastaviť na pozíciu „Venting“ („Vypustiť“), pokiaľ používate funkcie, ako je Kaša alebo Polievka. DÔLEŽITÉ je, aby bezpečnostný ventil (5) klesol skôr, než sa pokúsíte veko otvoriť (obrázok 14).

POZOR - HORÚCA PARA – NEBEZPEČENSTVO OPARENIA: NA OTOČENIE

VENTILU POUŽITE KLIEŠTE ALEBO DLHÉ NÁČINIE. RUKY A TVÁR DRŽTE OD OBMEDZOVACIEHO VENTILU TLAKU (3)

AKO POUŽÍVAŤ FUNKCIU SAUTÉ

Toto nastavenie umožňuje variť pri vysokej teplote, bez veka, pred varením pod tlakom. Pred varením pod tlakom väčšina pokrmov z restovania (Sauté) získa, lebo dostane zlatistú farbu, bohatšiu a šťavnatejšiu chuť. Ak chcete pred varením pod tlakom mäso alebo zeleninu restovať (Sauté):

1. Odstráňte veko (2) zo spotrebiča.
2. Pridajte olej alebo maslo podľa receptu.
3. Stlačte tlačidlo SAUTÉ. Stlačením tlačidla Manuálne nastavenie nastavte dobu varenia. Netreba stlačiť žiadne iné tlačidlo, po 10 sekundách sa program spustí. Na LCD displeji sa zobrazí ON (ZAPNUTÉ).
4. Po predhriatí sa na displeji LCD zobrazí HOT (ZAHRIATE), potom vložte potraviny do vnútorného hrnca.
5. Podľa potreby pokrm miešajte alebo otáčajte, dokým nedosiahne požadovanú farbu a konzistenciu.
6. Ak chcete zrušiť funkciu SAUTÉ pred dokončením odpočítavania časovača, stlačte tlačidlo UDRŽIAVANIE TEPLoty/ZRUŠENIE.

Po zrušení funkcie SAUTÉ nechajte spotrebič 2-3 minúty odpočívať pred začatím varenia pod tlakom. Ak spotrebič nespustí varenie pod tlakom, nechajte ho po RESTOVANÍ (SAUTÉ) chladnúť dlhší čas pred zvolením inej funkcie.

AKO POUŽÍVAŤ FUNKCIU JOGURT

Výroba jogurtu pomocou tlakového hrnca je veľmi jednoduchá. Všetko, čo potrebujete, je mlieko a trocha jogurtu s aktívnou kultúrou! Proces sa skladá z dvoch častí: Pasterizácie mlieka a kultivácie jogurtu. Pri výrobe jogurtu postupujte podľa nasledujúcich krokov:

Pasterizácia

1. Oceľový hrniec umiestnite do základne a tlakový hrniec zapojte. Na LCD displeji sa zobrazí OFF (VYPNUTÉ).
2. Mlieko nalejte do oceľového hrnca podľa vášho receptu.
3. Vek uzamknite a obmedzovací ventil tlaku presuňte do polohy Sealing (Utesniť).
4. Zvoľte funkciu Jogurt. Ďalším stlačením tlačidla Jogurt prejdete na ponuku More (Viac); na LCD displeji bude blikať nápis Boil (Varenie).

5. Po 10 sekundách tlakový hrniec trikrát pípne a na LCD displeji sa zobrazí nápis Boil (Varenie).
6. Po dokončení varenia tlakový hrniec pípne a na LCD displeji sa zobrazí nápis Jogurt (Jogurt).
7. Oceľový hrniec s mliekom vyberte, vložte na mriežku a nechajte chladnúť, dokým mlieko nedosiahne teplotu 43 °C.

Kultivácia

Do teplého mlieka vmiešajte aktívnu kultúru podľa vášho receptu. Oceľový hrniec vráťte do základne tlakového hrnca.

1. Uzamknite veko. Obmedzovací ventil tlaku môže byť nastavený do polohy Sealing (Utesniť) alebo Venting (Vypustiť).
2. Zvoľte funkciu Jogurt; znova stlačte Jogurt, dokým sa na LCD displeji nezobrazí nápis Normal (Normálne) s 8-hodinovým časovačom. Pri nastavení doby varenia použite Manuálne nastavenie.
3. Po 10 sekundách tlakový hrniec trikrát pípne a na LCD displeji sa zobrazí časovač (časovač pre jogurt sa spustí a bude odpočítavať).
4. Po dokončení varenia tlakový hrniec niekoľkokrát pípne a na LCD displeji sa zobrazí nápis Jogurt (Jogurt). Jogurt premiestnite do nádob a dajte chladiť podľa pokynov v recepte.

AKO POUŽÍVAŤ FUNKCIU POMALÉ VARENIE:

1. Pripravte si požadovaný pokrm a vložte ho do vnútorného hrnca (6).
2. Pri pomalom varení dajte na spotrebič sklenenú pokrievku.

POZNÁMKA: Funkcia POMALÉ VARENIE varí bez tlaku.

3. Zvoľte funkciu POMALÉ VARENIE a na displeji sa zobrazí základný čas režimu POMALÉ VARENIE 06:00. Stlačením tlačidla + a – si dobu varenia upravte.

POZNÁMKA: Najdlhší povolený čas režimu POMALÉ VARENIE je 9,5 hodiny.

5. Po 10 sekundách tlakový hrniec trikrát pípne a na LCD displeji sa zobrazí ON (ZAPNUTÉ), čo znamená, že tlakový hrniec sa predhrieva.
5. Než sa spustí odpočítavanie, spotrebiču môže trvať 5 až 20 minút, kým dosiahne potrebnú teplotu.
6. Po dokončení varenia tlakový hrniec pípne a automaticky prejde do režimu UDRŽIAVANIE TEPLoty. Pri režime UDRŽIAVANIE TEPLoty bude na displeji zobrazené 00 00.

7. Rozsvieti sa ikona UDRŽIAVANIE TEPLoty  Činnosť ukončíte stlačením tlačidla CANCEL (ZRUŠIŤ).


POZOR! Pri odstraňovaní sklenenej pokrievky nikdy nedávajte tvár alebo ruky priamo nad tlakový hrniec, unikajúca para môže spôsobiť vážne popáleniny.

AKO POUŽÍVAŤ FUNKCIU ODLOŽENÝ ŠTART

Ak chcete naprogramovať tlakový hrniec na automatické varenie pripravených pokrmov neskôr, môžete ho naprogramovať na varenie odložené až o 24 hodín.

POZOR: Neodporúča sa používať funkciu ODLOŽENÝ ŠTART pri varení pokrmov, ktoré sa môžu skaziť. Ponechanie surových potravín v tlakovom hrnci dlhší čas pred varením môže mať za následok skazenie potravín. Varte potraviny, ktoré môžu byť ponechané pri izbovej teplote, ako je ryža, fazuľa, obilniny a iné potraviny, ktoré sa neskazia.

Toto nastavenie sa používa v kombinácii s funkciami Ponuka pokrmov a Manuálne nastavenie.

1. Pripravte si požadovaný pokrm a vložte ho do hrnca na varenie.
2. Veko (2) umiestnite na spotrebič a otočte ním proti smeru hodinových ručičiek, aby ste ho uzamkli.
3. Ubezpečte sa, že Obmedzovací ventil tlaku je v polohe „Sealing“ („Utesniť“).
4. Napájací kábel zapojte do zásuvky 220 V.
5. Na LCD displeji sa zobrazí 00:00 - OFF (VYPNUTÉ).
6. Stlačte tlačidlo Odložený štart, ikona Odložený štart  sa rozsvieti. Na LCD displeji sa zobrazí 00:30, čo sa rovná 30 minútam oneskorenia (odloženia). Stlačte tlačidlo Odložený štart pre nastavenie doby odloženia po polhodinových krokoch a podržte tlačidlo pre rýchle zvýšenie hodnoty. Maximálna doba odloženia je 24 hodín. (Čas, ktorý sa zobrazuje na LCD displeji, znázorňuje, ako dlho má spotrebič čakať, než spustí proces varenia.)
7. Napr.: Ak si prajete naprogramovať tlakový hrniec tak, aby sa automaticky zapol za 3 hodiny, držte tlačidlo Odložený štart, dokým sa na displeji nezobrazí 03:00).
8. Po naprogramovaní doby Odloženého štartu zvolte funkciu Ponuka pokrmov.

TLAČIDLÁ PRE VOĽBU Z PONUKY POKRMOV:

Zvoľte jedno z tlačidiel Ponuka pokrmov okrem funkcie Sauté a Jogurt.

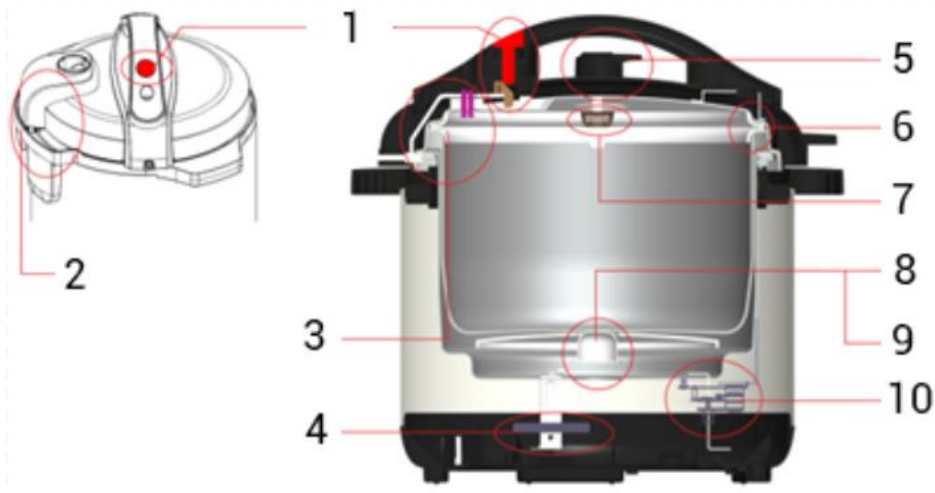
Postupujte podľa pokynov v časti „PO VÝBERE TLAČIDLÁ PONUKY POKRMOV“

Len čo tlakový hrniec dokončí odpočítavanie, začne variť podľa zvoleného pokrmu.

Pri dokončení procesu varenia postupujte podľa pokynov uvedených v časti „AKO ODSTRÁNIŤ VEKO PO TLAKOVOM VARENÍ“.

BEZPEČNOSTNÉ PRVKY

Pre zaistenie spoľahlivosti je v tlakovom hrnci inštalovaných deväť bezpečnostných zariadení (obrázok 17).



Obrázok 17

1. Bezpečnostný zámok veka
2. Bezpečnostný spínač veka
3. Bezpečnostné zariadenie na otváranie a zatváranie veka
4. Tepelná poistka
5. Obmedzovací ventil tlaku
6. Zariadenie na uvoľnenie tlaku
7. Protiblokovací kryt
8. Automatická regulácia teploty
9. Varovanie pred vysokou teplotou
10. Zariadenie na reguláciu tlaku

1. Bezpečnostné zariadenie na otváranie a zatváranie veka

Veko nemožno otvoriť, ak je spotrebič naplnený tlakom.

2. Zariadenie na reguláciu tlaku

Správna úroveň tlaku sa počas cyklu varenia udržiava automaticky.

3. Obmedzovací ventil tlaku

Obmedzovací ventil tlaku automaticky uvoľní vzduch, ak tlak vnútri prekročí nastavenú teplotu.

POZNÁMKA: Preplnením tlakového hrnca (pozri Návod na používanie) môžete spôsobiť upchatie obmedzovacieho ventilu tlaku, čo môže spôsobiť nadmerný tlak.

4. Protiblokovací kryt

Zabraňuje zablokovaniu obmedzovacieho ventilu tlaku (3) potravinami.

5. Zariadenie na uvoľnenie tlaku

Ak tlakový hrniec dosiahne maximálny prípustný tlak a teplotu, hrniec na varenie sa posunie dolu, dokým sa veko neoddelí od tesniaceho krúžka, čím sa uvoľní tlak vzduchu.

6. Termostat

Napájanie sa automaticky vypne, ak teplota hrnca na varenie dosiahne nastavené hodnoty, alebo ak sa tlakový hrniec ohrieva bez dostatočného množstva tekutín vo vnútri.

7. Tepelná poistka

Okruh sa otvorí, ak tlakový hrniec dosiahne maximálnu teplotu.

8. Bezpečnostný spínač veka

Tlakový hrniec nebude fungovať, ak veko nie je správne zaistené.

9. Bezpečnostné tlačidlo veka

Veko nemožno otvoriť, ak tlačidlo nie je stlačené a podržané.

ČISTENIE TLAKOVÉHO HRNCA

1. Pred rozobratím sa vždy ubezpečte, že tlakový hrniec je odpojený, bez tlaku a úplne vychladnutý.

2. Na čistenie vonkajšieho tela (13) použite neabrazívnu špongiu alebo vlhkú handričku. NIKDY neponárajte vonkajšie telo (13) do žiadnej kvapaliny ani nelejte kvapalinu do neho.

3. Odstráňte kondenzačnú nádobku (12), dôkladne opláchnite a nechajte uschnúť.

Vnútorné hlavné telo (13) a horný krúžok (9) vyčistíte vlhkou špongiou alebo handričkou.

4. Odstráňte obmedzovací ventil tlaku (3) uchopením a pevným ťahom smerom nahor. Opláchnite teplou vodou a osušte.

5. Veko (2) očistíte teplou mydlovou vodou, vrátane gumeného tesniaceho krúžka (18), filtra (17), ventilu, bezpečnostného ventilu (4) a nechajte dôkladne vyschnúť.

6. Na spodnej strane veka pod obmedzovacím ventilom tlaku (3) je malý kovový filter (17), ktorý možno ľahko odstrániť za účelom vyčistenia (obrázok 18).

7. Pred opätovným zložením nechajte diely úplne vyschnúť.

8. Vnútorný hrniec (6), mriežku (20) a pokrievku z tvrdého skla (21) umyte pomocou neabrazívnej špongie a nechajte uschnúť na vzduchu alebo použite utierku. Neodporúča sa používať typ drôtenky, ktorá by mohla poškriabať nepríľnavý povrch vnútorného hrnca (6).

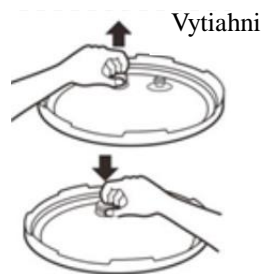
9. Vnútorný hrniec skladujte vnútri tlakového hrnca. Tlakový hrniec skladujte na chladnom a suchom mieste.

10. Neskladujte tlakový hrniec s pripevneným vekom. To znižuje opotrebenie tesnenia.

11. POZNÁMKA: Akýkoľvek iný úkon by mal robiť zástupca autorizovaného servisu alebo výrobca či distribútor.

Ako vyčistiť filter:

Vyberte filter (17) ťahom v zvislom smere a vyčistite ho. Ak chcete filter znova pripevniť, jednoducho filter (17) nasadíte a zatlačíte dolu, aby bol zaistený (obrázok 18).



Obrázok 18 Zatlačte dolu

RIEŠENIE PROBLÉMOV

PROBLÉM	RIEŠENIE
1. Má byť obmedzovací ventil tlaku (3) na veku (2) uvoľnený?	Áno, aj keď je uvoľnený, je bezpečne zaistený. Otočí sa o 360 stupňov. Ak sa však zvýši tlak a ventil je správne nastavený v polohe „Sealing“ („Utesniť“), bude pripomínať kývajúcu sa hlavu na pružine.
2. Ak zvolím tlačidlo Ponuka pokrmov (napr. SOUP (POLIEVKA)), nič sa nedeje. Čo sa stalo?	Nič sa nestalo. Ubezpečte sa, že obmedzovací ventil tlaku (3) je nastavený v polohe Sealing (Utesniť) a veko (2) je bezpečne uzamknuté. Ak zvolíte tlačidlo Ponuka pokrmov, nechajte spotrebič spustiť zahrievanie a generovanie tlaku. Ak spotrebič vytvorí dostatočný tlak, displej zobrazí časovač s odpočítavaním, ktorý predstavuje vami požadovanú dobu varenia zvoleného tlačidla Ponuka pokrmov. Teraz spotrebič začne variť jedlo. Natlakovanie môže trvať od 5 do 40 minút, v závislosti od množstva a hmotnosti potravín, ktoré sa varia.
3. Keď tlakový hrniec nastavíte, začne sa zahrievať, zhruba po 5 minútach spotrebič trikrát pípne a prejde do režimu Udržiavanie teploty a jedlo sa úplne nedovarí. Čo sa deje?	Spotrebič deteguje, že do pokrmu nebolo pridané dostatočné množstvo tekutiny. Tlakový hrniec má snímač automatickej ochrany proti prehriatiu, ktorý spotrebič automaticky prepne do režimu 00:00 OFF (VYPNUTÉ) alebo Udržiavanie teploty, len čo zistí, že neobsahuje dostatočné množstvo tekutiny, aby sa neprehrieval. Ubezpečte sa, že je uvoľnený všetok tlak, otvorte veko a po 1/2 šálke pridávajte tekutinu, dokým spotrebič nezačne správne generovať tlak a variť.
	Spotrebič deteguje únik tlaku a nesprávne utesnenie. Pevne zatlačte na veko, aby sa utesnenie vytvorilo alebo uvoľnite všetok tlak a veko bezpečne vyberte, aby ste spotrebič dôkladne skontrolovali. Ubezpečte sa, že gumený tesniaci krúžok je na svojom mieste, že veko je bezpečne uzamknuté a ventil na hornej strane veka je v polohe „Sealing“ („Utesniť“). Spotrebič resetujte odpojením. Počkajte 10 sekúnd a znova ho pripojte. Spotrebič znova naprogramujte.
	Obe vyššie uvedené riešenia spôsobia odparenie určitého množstva tekutiny, preto sa odporúča opäť pridať rovnaké množstvo, ktoré sa odparilo, inak sa budete s týmto problémom stretávať aj naďalej alebo tlakový hrniec nebude fungovať správne.
4. Pri natlakovaní sa okolo okraja veka uvoľňuje para. Ako	Veďte prosím na vedomie, že para unikajúca z ventilu (3) alebo okolo veka je pri procese natlakovania počas prvých 5 minút normálny jav. Ak tento jav trvá dlhšie než

<p>môžem tento problém vyriešiť?</p>	<p>10 minút alebo sa para stále uvoľňuje, hoci časovač začal už odpočítavať, môže to znamenať, že gumený tesniaci krúžok (18) riadne netvoril utesnenie, keď bolo veko (2) uzamknuté. To sa môže stať pri úplne nových jednotkách. Skúste na veko pevne zatlačiť (2). To by malo umožniť gumenému tesniacemu krúžku (18) pevné utesnenie a zastavenie ďalšieho uvoľňovania pary.</p> <p>Ak sa týmto problém nevyrieši, stlačte tlačidlo UDRŽIAVANIE TEPLoty/ZRUŠENIE a postupujte podľa pokynov na uvoľnenie všetkého tlaku pred odstránením veka a skontrolovaním červeného bezpečnostného ventilu (4) alebo gumeného tesniaceho krúžka (18). Pozri str. 7 o nasadení gumeného tesniaceho krúžka (18). Utrite ho mokrou handričkou, aby bol čistý a hladký, bez zvyškov potravín. Všimnite si, že červený bezpečnostný ventil (4) je správne zostavený a ľahko sa dá vytiahnuť nahor a nadol uchopením tesniaceho krúžka bezpečnostného ventilu (16). Veko znova umiestnite na spotrebič a uzamknite. Znova spustíte proces varenia.</p>
<p>5. Pri natlakovaní sa z obmedzovacieho ventilu tlaku (3) uvoľňuje para. Ako môžem tento problém vyriešiť?</p>	<p>To môže nastať pri počiatočnom spustení cyklu natlakovania a je to bežné. Ak bude problém pokračovať dlhšie než 10 minút, je možné, že ventil (3) nie je správne umiestnený. Jednoducho použite kliešte (alebo podobné náčinie) a kuchynské rukavice a ventil opatrne jemným poklepaním zboka nabok znova umiestnite, dokým dobre netesní. Ak sa para ďalej uvoľňuje, pravdepodobne treba stlačiť tlačidlo UDRŽIAVANIE TEPLoty/ZRUŠENIA. Pred otvorením veka a odstránením obmedzovacieho ventilu tlaku postupujte podľa pokynov na uvoľnenie všetkého tlaku a skontrolujte tenkú drôtenú pružinu na jeho spodnej strane. Ubezpečte sa, že nie je ohnutá ani uvoľnená. Ak para stále uniká, ventil môže mať poruchu a môže byť nutná výmena alebo oprava.</p>
<p>6. Pri natlakovaní sa z oblasti bezpečnostného ventilu (4) uvoľňuje para. Ako môžem tento problém vyriešiť?</p>	<p>To môže nastať pri počiatočnom spustení cyklu natlakovania a je to bežné. Ak bude problém pokračovať dlhšie než 10 minút, použite kliešte (alebo podobné náčinie) a kuchynské rukavice, aby ste mohli ventil opatrne správne umiestniť. To pomôže správne usadiť veko a všetky ventily. Tlak bude na bezpečnostný ventil rýchlo tlačiť a spotrebič správne utesní, aby sa dokončilo natlakovanie.</p>
<p>7. Jedlo je hotové a všetok tlak je uvoľnený, ale nedá sa</p>	<p>Stlačte tlačidlo UDRŽIAVANIE TEPLoty/ZRUŠENIE a ubezpečte sa, že všetok tlak a para sa uvoľnili. Ešte sa</p>

odomknúť a otvoriť veko. Čo sa zaseklo?	ubezpečte, že červený bezpečnostný ventil (4) už nie je v hornej polohe. Môže byť zaseknutý v hornej polohe, jemne poklepte na veko, aby sa dostal dolu. Potom otáčajte vekom v smere hodinových ručičiek a odomknite ho. Ak je stále zaseknuté, môže pomôcť odpojenie zariadenia.
8. Čo je číra plastová časť, ktorá bola dodaná s tlakovým hrncom?	To je Kondenzačná nádobka: Pozri diel (12) na stranách 5 a 8 a pripojenie kondenzačnej nádoby k zadnej strane tlakového hrnca.
9. Naprogramoval som tlakový hrniec, aby varil, ale nič sa nedeje.	Spotrebič stále vytvára tlak. To môže trvať 5 až 40 minút, v závislosti od množstva a hmotnosti potravín v tlakovom hrnci.
10. Spotrebič NEFUNGUJE, alebo NIE JE NAPÁJANÝ.	Poistka v spotrebiči sa skratovala. To sa stane, ak sa pokrm vo vnútornom hrnci varí bez dostatočného množstva tekutiny, alebo ak do hrnca prúdi príliš mnoho elektrického prúdu. Obráťte sa prosím na zákaznícky servis pre náhradnú poistku.
11. LED displej zobrazuje chybu E4.	Odpojte napájací kábel zo zásuvky v stene. Počkajte cca 15 minút. Pripojte napájací kábel naspäť do zásuvky v stene. Na tlakovom hrnci stlačte tlačidlo „CANCEL“ („ZRUŠIŤ“). Ak chcete začať varenie, zvolte proces varenie.
12. Jedlo je na dne vnútorného hrnca spálené.	Vo vnútornom hrnci nie je dostatok tekutiny. Pridajte do vnútorného hrnca viac tekutiny.

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	RIEŠENIE
13. Sú problémy so zatvorením veka.	Nesprávne nasadený tesniaci krúžok.	Tesniaci krúžok znova nasad'te.
	Bezpečnostný ventil je v hornej polohe.	Bezpečnostný ventil jemne zatlačte dolu.
14. Sú problémy s otvorením veka.	Tlak nebol úplne uvoľnený.	Jemne otočte obmedzovací ventil tlaku do polohy VENTING (VYPUSTIŤ) a uvoľnite zvyšný tlak.
	Bezpečnostný ventil je v hornej polohe.	Bezpečnostný ventil jemne zatlačte dolu.

15. Pri varení sa z ventilu uvoľňuje priveľa pary.	Ventil je v polohe VENTING (VYPUSTIŤ).	Obmedzovací ventil tlaku presuňte do polohy SEALING (UTESNIŤ).
16. Displej zobrazuje E3.	Zistilo sa prehriatie.	Stlačením tlačidla CANCEL (ZRUŠIŤ) ukončíte varenie. Skontrolujte, či potraviny v spodnej časti vnútorného hrnca nie sú spálené.
17. Po zapojení napájacieho kábla je displej prázdny.	Zlé alebo žiadne napájanie.	Skontrolujte napájací kábel z tlakového hrnca do zásuvky a zabezpečte dobré spojenie.
	Elektrická poistka je spálená.	Obráťte sa prosím na zákaznícky servis pre náhradnú poistku.
18. Ryža je len čiastočne uvarená alebo je veľmi tvrdá.	Nepoužilo sa dostatočné množstvo vody.	Upravte pomer ryže a vody podľa receptu.
	Veko bolo otvorené príliš skoro.	Po dokončení cyklu varenia nechajte veko ďalších 5 minút na spotrebiči.
19. Ryža je kašovitá alebo vodnatá.	Použilo sa príliš mnoho vody.	Upravte pomer ryže a vody podľa receptu.

Ak sa na displeji tlakového hrnca objaví niektorý z nižšie uvedených chybových kódov, **odpojte napájací kábel** a skontrolujte, či je tlakový hrniec správne zmontovaný, či je jedlo v hrnci správne a rovnomerne rozložené a či je v hrnci dostatok tekutín. Potom nechajte spotrebič vychladnúť aspoň 10 minút, zapojte ho späť do zásuvky a zapnite.

Chybový kód	Problémy/Príčiny	Obráťte sa na Zákaznícku podporu
E1	Otvorený obvod snímača	Obráťte sa na Zákaznícku podporu
E2	Skrat snímača	Obráťte sa na Zákaznícku podporu
E3	Prehriatie	Vypnite/zapnite spotrebič a ak stále zobrazuje chybu, obráťte sa na zákaznícku podporu
EY	Porucha signálneho spínača	Obráťte sa na Zákaznícku podporu



Likvidácia: Symbol preškrtnutého kontajnera na výrobku, v priloženej dokumentácii alebo na obale znamená, že v štátoch Európskej únie sa všetky elektrické a elektronické zariadenia, batérie a akumulátory po skončení životnosti musia likvidovať oddelene v rámci



Likvidácia: Symbol preškrtnutého kontajnera na výrobku, v priloženej dokumentácii alebo na obale znamená, že v štátoch Európskej únie sa všetky elektrické a elektronické zariadenia, batérie a akumulátory po skončení životnosti musia likvidovať oddelene v rámci triedeného odpadu. Nevyhadzujte tieto výrobky do netriedeného komunálneho odpadu.

VYHLÁSENIE O ZHODE

Týmto spoločnosť Abacus Electric, s.r.o. vyhlasuje, že výrobok SALENTE spĺňa požiadavky noriem a predpisov, ktoré sú relevantné pre daný typ zariadenia. Spĺňa smernice o oznámení používaní nebezpečných látok (PED) 2014/68 / EU

Plné znenie Vyhlásenie o zhode nájdete na <ftp://ftp.salente.cz/ce>

Dovozce / Dovožca / Importer / Importőr

Abacus Electric, s.r.o.

Planá 2, 370 01, Czech Republic

Výrobce / Výrobca / Manufacturer / Gyártó

Naxya Limited

No.5, 17/F, Strand 50, 50 Bonham Strand, Sheung Wan, Hong Kong

Made in China

Copyright © Abacus Electric, s.r.o.

www.salente.cz

Všetky práva vyhradené.

Konstruktúra a technická špecifikácia výrobku sa môžu zmeniť bez predošlého upozornenia.

Salente

Ario



NÁVOD NA POUŽÍVANIE – ČASŤ TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA

**Pred použitím nového spotrebiča
si pozorne prečítajte všetky pokyny a odložte si ich pre budúce použitie**

WWW.SALENTE.CZ



UPOZORNENIE
PRED POUŽITÍM spotrebič
predhrievajte bez jedla po
dobu 10 minút. Zo
spotrebiča môže unikať
neškodný dym a cítiť
mierny zápach.

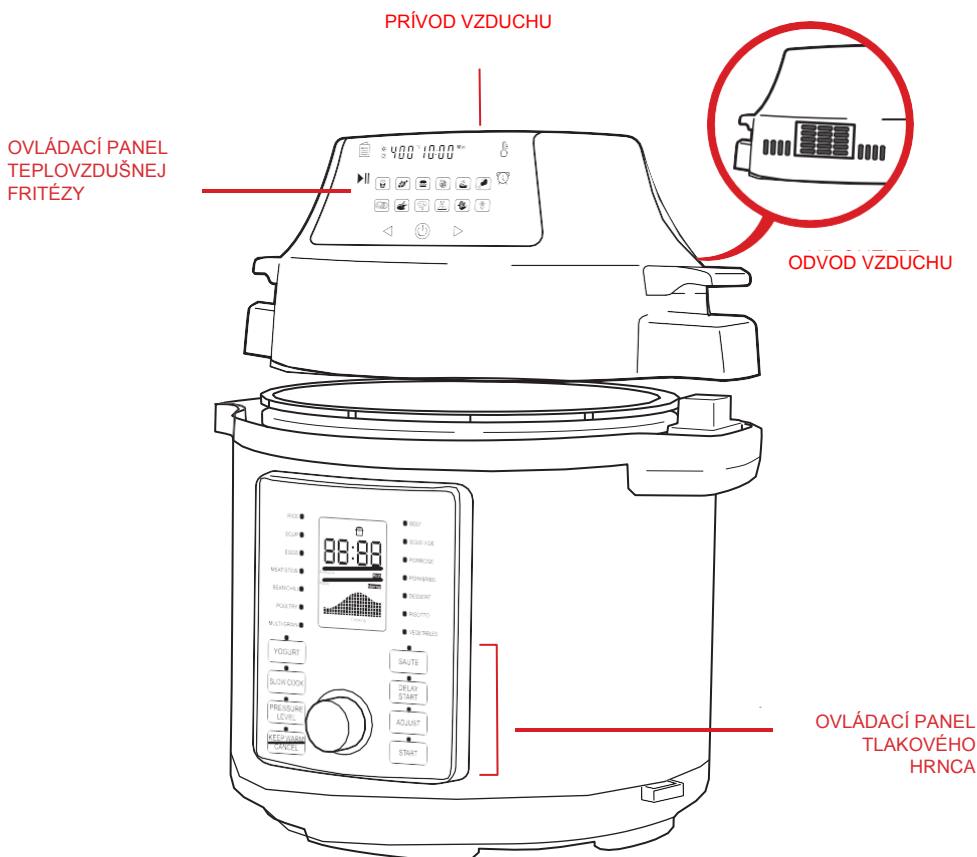
UPOZORNENIE

- Aby nedošlo k poškodeniu spotrebiča alebo k zraneniu osôb, dbajte na všetky bezpečnostné pokyny a varovania.
- Deťom nedovoľte s týmto spotrebičom pracovať. Spotrebič uchovávajte mimo dosahu detí.
- Spotrebič umiestnite na stabilný a rovný povrch.
- Spotrebič je určený len na domáce použitie v interiéri.
- **NEPOUŽÍVAJTE** tento spotrebič, ak máte kardiostimulátor, načúvadlá alebo podobné zdravotnícke prostriedky. Pred použitím tohto spotrebiča sa poraďte s odborným lekárom.
- Ak spotrebič necháte bez dozoru alebo pred pridaním/odobraním príslušenstva a čistením, tak ho vypnite a odpojte zo zásuvky.
- Ubezpečte sa, že napätie zodpovedá špecifikáciám.
- Pre zamedzenie zamotania a zakopnutia je k dispozícii krátky odpojiteľný napájací kábel.
- Použitie predĺžovacieho kábla sa neodporúča, lebo sa môže prehriať a spôsobiť riziko vzniku požiaru.
- Ak je použitý predĺžovací kábel, ubezpečte sa, že elektrický výkon je kompatibilný so spotrebičom a že zástrčka je uzemnená a uložená tak, aby sa o ňu nemohlo neúmyselne zakopnúť.
- Tento spotrebič nie je určený pre osoby (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, ak na nich nedozerá osoba zodpovedná za ich bezpečnosť, alebo ak nepoznajú pokyny o používaní spotrebiča.
- Ak niektoré časti chýbajú, sú rozbité, poškodené alebo opotrebované, prestaňte tento výrobok používať, dokým neprebehne oprava alebo nebudú inštalované náhradné diely od výrobcu.
- Nepoužívajte tento spotrebič spôsobom, ktorý je v rozpore s pokynmi výrobcu, mohlo by dôjsť k strate záruky na výrobok.
- Nesprávne zaobchádzanie alebo manipulácia môžu viesť k poškodeniu majetku alebo k zraneniu osôb.
- Ubezpečte sa, že spotrebič je umiestnený na dobre vetranom mieste v dostatočnej vzdialenosti od horúcich povrchov, horľavých materiálov (napr. záclon a obrusov) a vlhkého prostredia.
- Spotrebič nepokladajte na povrch varnej dosky.
- Nemanipulujte s napájacím káblom nad ostrými hranami/rohmi alebo horúcim povrchom.
- Spotrebič neťahajte ani neprenášajte za napájací kábel.
- Nepokladajte napájací kábel do blízkosti vetracích otvorov, ak spotrebič pracuje.
- Nedotýkajte sa ani nebudte v blízkosti vetracieho otvoru tohto spotrebiča, ak pracuje.
- Počas činnosti spotrebiča nezakrývajte prívod ani odvod vzduchu.
- Spotrebič nikdy nezakrývajte inými predmetmi.
- Nepoužívajte spotrebič, ak je poškodená zástrčka, hlavný kábel alebo samotný spotrebič.
- Počas činnosti nevystavujte zástrčku ani kábel vysokým teplotám.
- Ak sa kábel zahreje, zastavte činnosť spotrebiča.
- Spotrebič neponárajte do vody, neoplachujte pod tečúcou vodou, nestriekajte vodou ani neuchovávajte v mokrom/vlhkom prostredí (toto sa nevzťahuje na príslušenstvo).
- Nepolievajte vodou elektrické komponenty ani konektory.
- Nevyťahujte zástrčku mokrými rukami.
- Počas činnosti so spotrebičom nepohybujte ani s ním netraste.
- Počas činnosti sa nedotýkajte horúcich povrchov / vnútorného priestoru spotrebiča.
- Pri alebo bezprostredne po varení sa nedotýkajte príslušenstva. Na priemiestňovanie potenciálne horúceho príslušenstva vždy používajte kuchynské rukavice.
- Do vetracích otvorov nekladajte kovové ani iné vodivé materiály, lebo hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.
- Nepoužívajte žiadne iné príslušenstvo ani vybavenie než originálne príslušenstvo a vybavenie.
- Nepoužívajte tento spotrebič s externým časovačom ani so systémom diaľkového ovládania.
- Do spotrebiča nekladajte horľavé predmety, ako je papier alebo plast.

- Spotřebič nepoužívajte, ak zástrčka nie je správne zapojená do zásuvky v stene.
- Nepoužívajte tento výrobok, ak počas činnosti zistíte nejaké problémy.
- Nezdierajte zásuvku s inými spotrebičmi, lebo hrozí nebezpečenstvo poškodenia zásuvky alebo vzniku požiaru.
- Tento spotrebič má polarizovanú zástrčku (jeden kolík širší než druhý), takže zástrčka musí byť do zásuvky správne nasmerovaná.
- Pri činnosti spotrebiča a pri vyberaní jedla dávajte pozor na horúcu paru a vzduch unikajúci zo spotrebiča.
- Ak zbadáte dym vychádzajúci zo spotrebiča, okamžite odpojte zástrčku zo zásuvky.
- Po ukončení činnosti tohto spotrebiča sa ubezpečte, že spotrebič je vypnutý a odpojený zo siete.
- Pred demontážou a čistením nechajte spotrebič vychladnúť po dobu 30 minút.
- **Ochrana proti prehriatiu:** Spotrebič nebude fungovať, ak je aktivovaná ochrana proti prehriatiu. Pred opätovným spustením vytiahnite zástrčku zo zásuvky a počkajte, až spotrebič úplne vychladne.

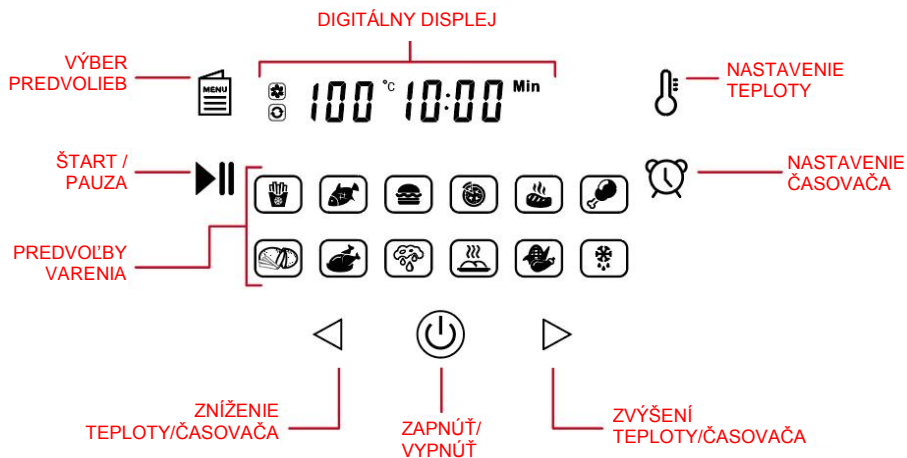
Hlavná schéma

- VEKO TEPLOVZDUŠNEJ FRITÉZY



Ovládací panel

- **ZAPNŮŤ/VYPNŮŤ:** Stlačte pre zapnutie/vypnutie; základné nastavenie je 180 °C a 15 minút
- **VÝBER PREDVOLIEB:** Stlačte pre prepínanie predvolieb varenia
- **DIGITÁLNY DISPLEJ:** Zobrazuje teplotu a čas



PREDVOĽBA VARENIA	TEPLOTA (°C)	MINÚTY
Zmrazené hranolčeky	200	15
Ryba	160	15
Hamburger	185	13
Pizza	185	15
Steak	175	25
Kuracia stehná	200	22
Čerstvé hranolčeky	160	30
Kurča	180	40
Sušenie	80	2 hodiny
Grilovanie	160	10
Zelenina	180	15
Rozmraziť	50	5

POTRAVINA	MIN-MAX MNOŽSTVO (g)	ČAS (MIN.)	TEPLOTA (°C)	DODATOČNÉ INFORMÁCIE
ZEMIAKY A HRANOLČEKY				
Tenké zmrazené hranolčky	350 - 600	15-16	200	
Hrubé zmrazené hranolčky	350 - 600	15-20	200	
Domáce hranolčky	350 - 600	10-16	200	Pridajte 1/2 lyžice oleja
Domáce zemiakové mesiačky	350 - 600	10 -24	180	Pridajte 1/2 lyžice oleja
Domáce zemiakové kocky	350 - 600	10-24	180	Pridajte 1/2 lyžice oleja
Zemiakové placky Hash Browns	200	15-18	180	
Gratinované zemiaky	450	15-18	200	
MÄSO A HYDINA				
Steak	100 - 500	8-12	180	
Bravčové kottlety	100 - 500	10 -14	180	
Hamburger	100 - 500	7-14	180	
Roláda s párkom	100 - 500	13-15	200	
Kuracia stehná	100 - 500	18-22	180	
Kuracie prsia	100 - 500	10 -15	180	
SNACKY				
Jarné závitky	100 - 300	15-20	200	Použite polotovár
Zmrazené kuracie nugety	100 - 500	4-17,5	200	Použite polotovár
Zmrazené rybie prsty	100 - 500	6-10	200	Použite polotovár
Zmrazené mozzarella tyčinky	100 - 500	8-10	180	Použite polotovár
Zmrazené cibuľové krúžky	450	15	200	Použite polotovár
Plnená zelenina	100 - 500	10	160	

POTRAVINA	MIN-MAX MNOŽSTVO (g)	ČAS (MIN.)	TEPLOTA (°C)	DODATOČNÉ INFORMÁCIE
PEČENIE				
Torta	250	20-25	160	
Quiche	350	20-22	180	
Muffiny	250	15-18	200	
Sladké pochúťky	350	20	160	

Príprava

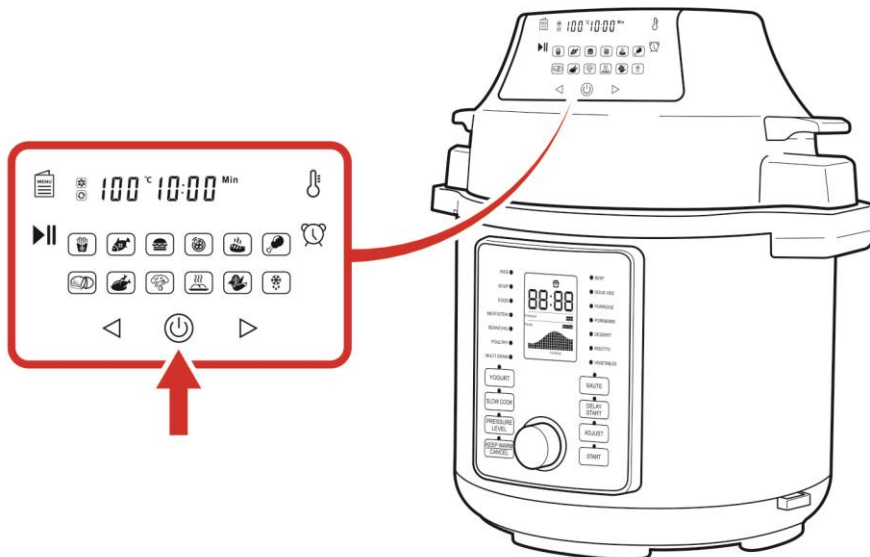
1. Spotrebič umiestnite na stabilný a rovný povrch a zapojte do zásuvky v stene.

- Počas činnosti nechajte okolo spotrebiča aspoň 13 cm voľného priestoru.
- Ubezpečte sa, že napájací kábel má dostatočnú dĺžku, aby sa mohol byť pohodlne zasunutý do zásuvky.

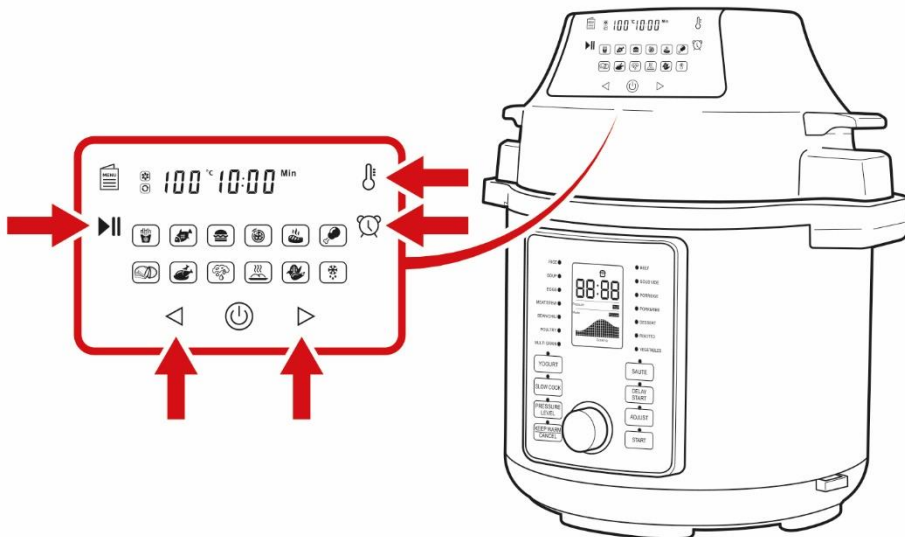


POZNÁMKA: Pred prvým použitím príslušenstvo vyčistite horúcou vodou, mydlom a neabrazívnou špongiou. Vnútorú a vonkajšiu časť spotrebiča utrite čistou suchou handričkou. Skontrolujte, či sú zo spotrebiča odstránené všetky nálepky a štítky z obalu.

2. Teplovzdušná fritéza: Nastavte požadovanú teplotu a časovač na 10 minút. Stlačte tlačidlo Štart pre predhriatie spotrebiča



3. Teplovzdušná fritéza: Nastavte požadovanú teplotu a časovač na 10 minút. Stlačte tlačidlo Štart pre predhriatie spotrebiča



Varenie

1. Ingrediencie vložte do požadovaného príslušenstva a potom do vnútorného hrnca.

- Nepreplňajte príslušenstvo ani hrniec

- Pri vkladaní príslušenstva/hrnca do spotrebiča používajte kuchynské rukavice.

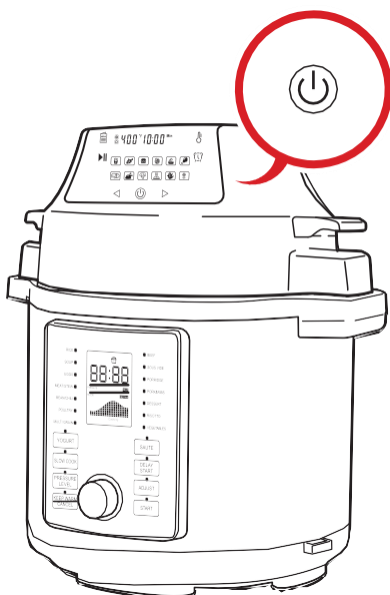


2. Zvoľte vhodné veko pre použitie spotrebiča ako teplovzdušnej fritézy.



- Veko fritézy umiestnite na spotrebič a ovládacie prvky sa rozsvietia.

3. Stlačte tlačidlo Zapnúť/Vypnúť.



4. Vyberte predvoľbu varenia a/alebo ručne zvolte nastavenie varenia



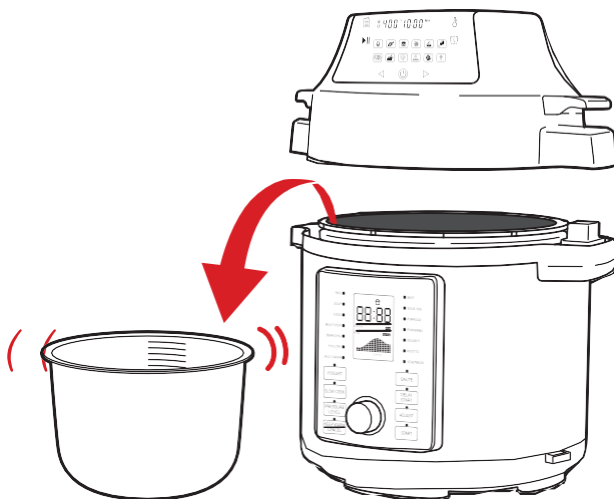
5. Stlačením tlačidla Štart spustíte varenie.

- V prípade potreby pozastavte varenie a pridajte/odstráňte

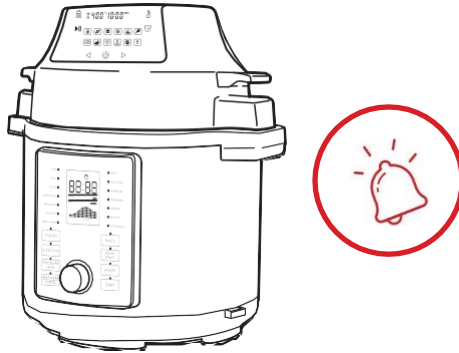


6. **Teplovzdušná fritéza:** Jedlo uvarte rovnomerne nasledujúcim spôsobom:

- Pokrmom potraсте alebo ho otočte
 - Pri vytiahnutí hrnca zo spotrebiča použite kuchynské rukavice a pokrmom potraсте alebo ho otočte.
 - Hrnec vráťte do spotrebiča a pokračujte vo varení.



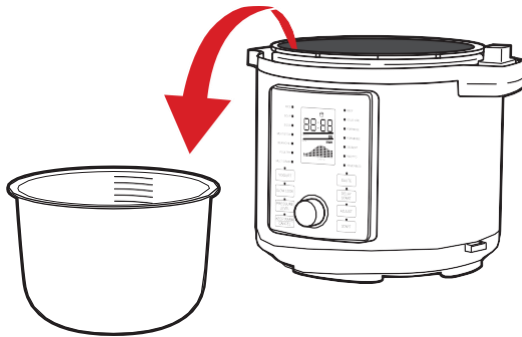
7. Varenie je ukončené, ak časovač dosiahne hodnotu 0. Spotrebič vydá zvuk a vypne sa alebo bude udržiavať jedlo teplé.



8. Na vybratie príslušenstva/hrnca a vybratie pokrmu použite kuchynské rukavice.

POZNÁMKA: Nezabudnite umiestniť príslušenstvo/hrniec na stabilný povrch mimo dosahu horľavých predmetov.

Po ukončení varenia spotrebič vypnite a odpojte z elektrickej siete. So spotrebičom nepohybujte ani ho neukladajte na miesto, dokým úplne nevychladne.



Varenie

- Na premiestňovanie potenciálne horúceho príslušenstva vždy používajte kuchynské rukavice.
- Neprepíňajte príslušenstvo ani spotrebič.
- Počas predhrievania nekladajte do spotrebiča potraviny.
- Menšie ingrediencie vyžadujú o niečo kratší čas varenia než väčšie ingrediencie.
- Potrasenie pokrmom alebo jeho otočenie počas varenia môže zabrániť nerovnomernému vareniu.
- Nastavte časovač na polovicu doby varenia tak, aby spotrebič oznámil, kedy je čas pokrmom potriasť alebo ho otočiť.
- Pokrmy neprevarujte ani nespáľte.
- Nejedzte spálené jedlo. Odstráňte všetky zvyšky spálených potravín.
- Môžete použiť malé množstvo oleja pre dodanie chrumkavosti, nepridávajte však nadmerné množstvo.
- Hotové cesto vyžaduje kratší čas varenia než cesto domáce.

Čistenie a skladovanie

- Pred demontážou a čistením spotrebič odpojte a nechajte vychladnúť po dobu 30 minút.
- Po každom použití spotrebič, odnímateľné diely a príslušenstvo vyčistite.
- Vonkajšiu a vnútornú časť spotrebiča utrite mäkkou handričkou a teplou vodou.
- Príslušenstvo vyčistite teplou vodou, jemným čistiacim prípravkom a neabrazívnou špongiou alebo handričkou. V prípade nutnosti diely namočte do horúcej vody.
- Do umývačky riadu je vhodné iba príslušenstvo. Spotrebič nikdy neponárajte do vody ani inej kvapaliny.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte korozívne čistiace prípravky.
- Spotrebič nečistite kovovým náčiním ani abrazívnymi čistiacimi prípravkami.
- Len čo diely oschnú, spotrebič opäť zložte a uskladnite na chladné a suché miesto.

Menovité napätie	220 - 240 V
Menovitá frekvencia	50 Hz
Výkon teplovzdušnej fritézy	1500 W
Výkon tlakového hrnca	1000 W

PROBLÉM	PRÍČINA	RIEŠENIE
Spotrebič nefunguje	Spotrebič nie je správne zapojený	Zapojte do uzemnenej zásuvky
	Časovač nie je nastavený	Nastavte časovač
	Veko nie je zatvorené	Veko úplne zatvorte
Smažené ingrediencie nie sú hotové	Príliš mnoho ingrediencií	Do príslušenstva/hrnca vložte menšie dávky
	Nastavená teplota je príliš nízka, čas varenia príliš krátky	Zvýšte teplotu, zvýšte čas varenia
Ingrediencie sú vysmažené nerovnomerne	Dávka ingrediencií je príliš veľká a ingrediencie ležia jedna na druhej	Vyberte niektoré ingrediencie alebo potraďte pokrmom /otočte pokrm v polovici varenia
	Ingrediencie nie sú čerstvé alebo nie sú pripravené správne	Ubezpečte sa, že používate čerstvé ingrediencie a pripravte ich správne na smaženie (pridajte olej atď.)
	Niektoré ingrediencie sú lepšie na použitie v teplovzdušnej fritéze	Použite čerstvé ingrediencie alebo polotovary

Smažené jedlo nie je chrumkavé	Treba trochu oleja	Zľahka premiešajte ingrediencie s trochu oleja
	Ingrediencie sú vlhké	Pred varením ingrediencie vysušte
Zo spotrebiča vychádza biely dym	Jedlo z fritézy je masné	Malé množstvo bieleho dymu je normálne, potraviny utrite, aby ste odstránili prebytočný olej
	Príslušenstvo stále obsahuje zvyšky masnoty z predošlého použitia	Príslušenstvo poriadne vyčistite

Salente

Ario



INSTRUCTION MANUAL – PRESSURE COOKER PART

**Before operating your new appliance,
Please read all instructions carefully and keep for future reference**

WWW.SALENTE.CZ

Nevkládejte nádobu na přílohu na topnou podložku.

Do not insert the side dish on the heating element.



Nádobu na přílohu použijte pouze s vnitřním hrncem.

Use the side dish container only with the inner pot.



IMPORTANT SAFEGUARDS

When using pressure cookers, basic safety precautions should always be followed:

1. Read all instructions before operation.
2. Do not operate while unattended.
3. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
4. Close supervision is necessary when the pressure cooker is used near children.
5. DO NOT allow children to operate under any circumstance.
6. Do not place the pressure cooker in a heated oven.
7. Extreme caution must be used when moving a pressure cooker containing hot liquids.
8. Do not use pressure cooker for other than intended use.
9. Never immerse product in water or other liquids.
10. This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury.
11. Make certain unit is properly closed before operating. See "Operating Instructions".
- 12. Do not fill the unit over 2/3 full. When cooking foods that expand during cooking, such as rice or dried vegetables, do not fill the unit over 1/2 full. Overfilling may increase the risk of clogging the vent pipe resulting in excessive pressure in unit. Failure to follow this procedure can result in injury to person(s) and/or damage to the unit.**
13. Be aware that certain foods, such as applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb, or spaghetti can foam, froth, and sputter, and clog the pressure release device (steam vent). These foods should not be cooked in a pressure cooker.
14. When the normal operating pressure is reached, turn the heat down so all the liquid which creates the steam does not evaporate.
15. Always check the pressure release devices for clogging before use.
16. Do not open the pressure cooker until the unit has cooled and all internal pressure has been released. If the handles are difficult to push apart, this indicates that the cooker is still pressurized – do not force it open. Any pressure in the cooker can be hazardous. See

Operating Instructions.

17. Do not use this pressure cooker for pressure frying with oil.
18. DO NOT place the product near flammable materials or use in a humid environment.
19. DO NOT damage the Seal Belt and DO NOT replace it with anything other than the replacement belt designated for this unit.
20. DO NOT tamper with the Steel Ring in the Lid (2) with any tools or external forces. If the Steel Ring is damaged, please stop using immediately and replace the Lid.
21. Clean the Filter (17) regularly to keep the cooker clean.
22. NEVER use additional weight on the Pressure Limiting Valve (3) or replace the Pressure Limiting Valve (3) with anything not intended for use with this unit.
23. The surface of contact between the Inner Pot (6) and the Electronic Heater (14) should always be clean. DO NOT use the Inner Pot with other heating sources. DO NOT replace the Inner Pot with a container other than what is recommended by the manufacturer.
24. Food should not be kept warm for more than 4 hours in order to maintain the freshness of the food. The pressure cooker should not be used for more than 6 hours continuously. Serious Injury and/or damage may occur if any safeguards are ignored.
25. If steam releases around the Lid (2) during the cooking process, please unplug from the power supply immediately, let cool, remove contents and return the product to the manufacturer for exchange or repair. The Pressure Discharging Device has activated. This is a safeguard to alert the user that the Pressure Limiting Device is malfunctioning
26. If there is any malfunction of the cooker during the cooking process, please stop using the device and return to the manufacturer for repair or exchange.
27. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
28. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
29. Do not operate this appliance with a damaged cord or plug or after it malfunctions or has been damaged in any manner. Bring it to a qualified technician for examination, repair or electrical or mechanical adjustment. DO NOT disassemble the product, or replace parts with parts not intended for this unit.

30. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to off, then remove plug from wall outlet.
31. Do not use outdoors.
32. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
33. Any other servicing should be performed by an authorized service representative.
34. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

GROUNDING INSTRUCTIONS: This appliance must be grounded. The plug must be plugged into an outlet which is properly installed and grounded.

Warning: Improper use of the grounded cord can result in the risk of electric shock. Consult a qualified electrician if necessary. Do not attempt to defeat this safety feature by modifying plug.

A short power-supply cord is provided to reduce the hazards resulting from entanglement or tripping over a longer cord. If it is necessary to use an extension cord, it should be positioned such that it does not drape over the counter or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over and:

- 1) Use only with appropriate cable for this load.
- 2) The marked rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of this appliance. The electrical rating is listed on the bottom of this unit

ABOUT YOUR PRESSURE COOKER

This pressure cooker uses advanced technology so you and your family can enjoy the benefits of better, faster and healthier cooking. Your pressure cooker seals in steam to cook hotter and faster while maintaining important nutrients for healthier meals. Cooking fast and with less water saves vital natural resources and energy! It's the easiest pressure cooker to use on the market. It may seem like a complicated unit but rest assured, this pressure cooker is simple to use, makes meals quick and easy, and overall it saves you money! Please accept our thanks for purchasing our Pressure Cooker and Enjoy!

SAFETY WARNING: There is a potential risk of fire, electric shock or injury to persons if the product is not used as instructed. Protection against electric shock is assured only if

the main power cord is connected to a properly grounded 220 – 240 V | 50Hz power receptacle.

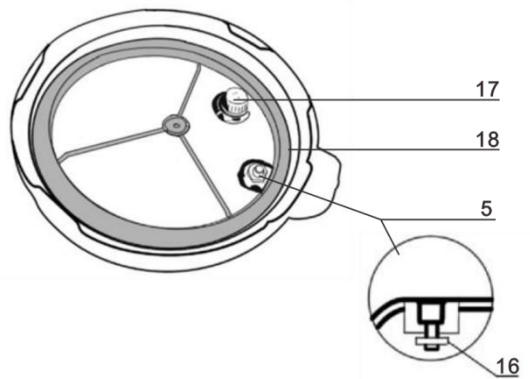
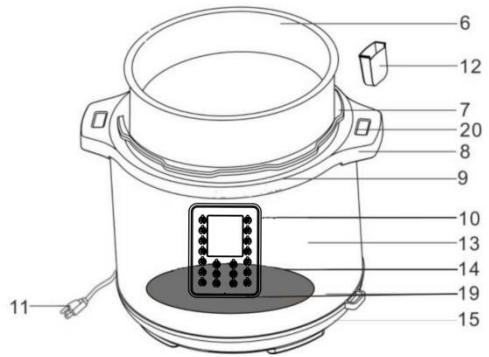
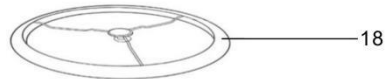
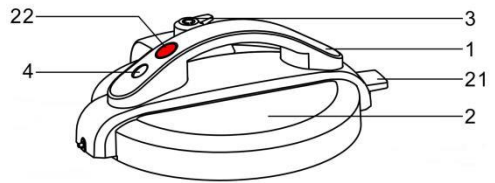
- This product is to be used in DRY INDOOR environments only, and is NOT intended for commercial use.
- All parts and accessories for this appliance must be used properly according to the instructions. All parts and accessories must be the original provided from manufacturer. All other parts or accessories that is not intended for use with this appliance is strictly prohibited.
- The use of an extension cord, power adapter or other electric devices is highly not recommended.

LED ERROR INDICATOR:

If any of the below error codes appear on the pressure cooker display, unplug the power cord and re-plug after 10 minutes. If the error code remains, contact the manufacturer for a replacement part.

PARTS IDENTIFICATION

1. Handle
2. Lid
3. Pressure Limiting Valve
4. Float Valve (external view)
5. Float Valve (internal view)
6. Inner Pot
7. Outer Pot
8. Main Body Handles
9. Upper Ring
10. Control Panel
11. Power Cord
12. Condensation Cup
13. Main Body
14. Heating Plate
15. Bottom Ring
16. Seal Ring for Float Valve
17. Filter
18. Rubber Seal Ring
19. Sensor
20. Lid Rest (lid latches onto either side handle)
21. Tab for Lid Rest



22.Lid Release Button

23.Stainless Steel Basket

24.Tempered Glass Lid

25.Measuring cup

26.Spoon

27. Rack

28. Air fryer basket

29. Steam Rack

ACCESSORIES



23



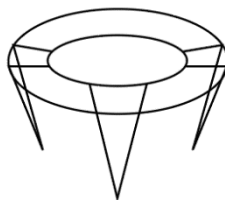
24



25



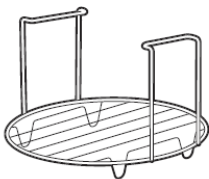
26



27

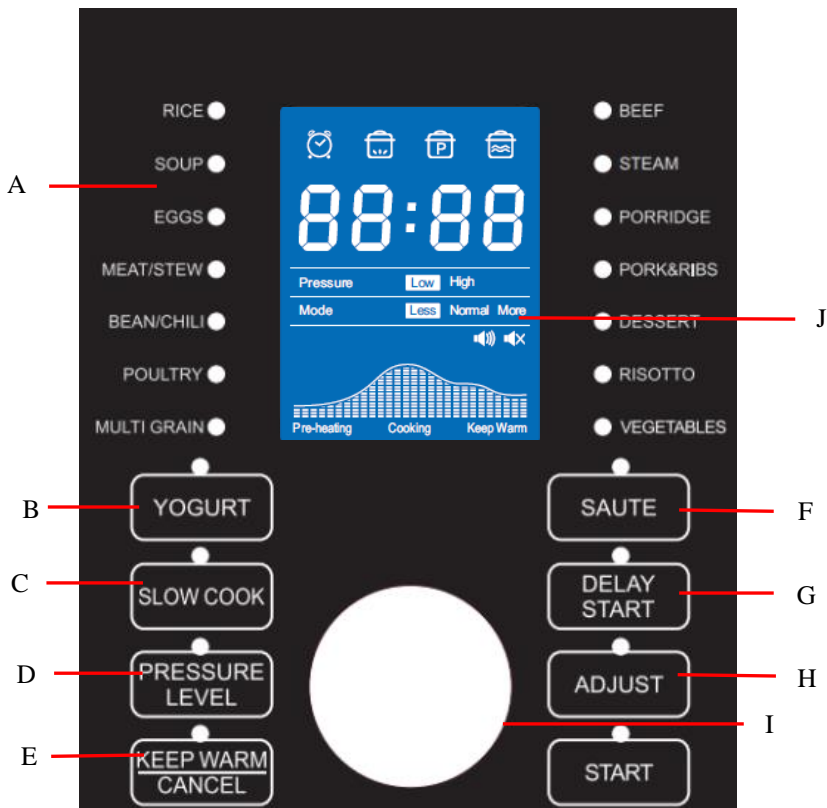


28



29

HOW TO USE THE CONTROL PANEL



A-FOOD MENU: Use these Knob to select a Menu function, Press START button begin the cooking cycle.

B-YOGURT FUNCTION: Including two steps, Pasteurize and Culture .

C-SLOW COOK BUTTON: Use this button to select Slow cook program.

D-PRESSURE LEVEL BUTTON: Use this button to select pressure cooking level, Low Pressure or High Pressure.

E-KEEP WARM/CANCEL BUTTON: Use this button to set the Pressure Cooker to Keep Warm. The Pressure Cooker will automatically set itself to Keep Warm after cooking. Also press this button to Cancel ANY function at ANY time.

F-SAUTE BUTTON: Use this button to select Sauté program.

G-DELAY START BUTTON: Delay cooking at 30-minute increments; press to increase delay time

H-ADJUST: Press to adjust for quantity of ingredients; toggle between Less, Normal, and More. **NOTE:** Cook time is correlated with quantity of ingredients

I-CONTROL KNOB: Turn to cycle through cooking presets or adjust cook time. Press to adjust the time of a selected preset

J-LCD DISPLAY

The LCD display uses icons, words, and numbers to depict time, pressure levels, modes, cooking progress and messages.

1) Delay Start Icon 2) Pre-Heating Icon 3) Pressurized Icon 4) Keep Warm Icon

Time & message Display

Pressure Level Indicator

Mode Indicator

Progress Indicator



Sound Indicator: display whether sound ON or OFF, Safety alerts never turn OFF

Turn the sound OFF: Press the KEEP WARM/CANCEL button at least 3s until the icon change to icon

Turn the sound On: Press the KEEP WARM/CANCEL button at least 3s until the icon change to icon

Common Messages



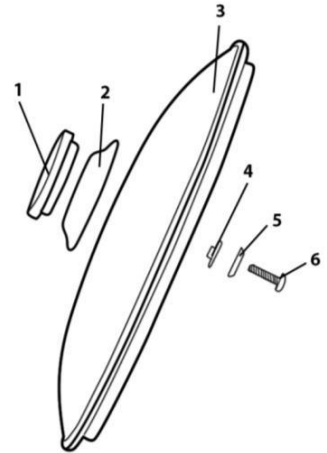
GLASS LID ASSEMBLY

**Your Pressure Cooker is equipped with a Tempered Glass Lid that can be used with the SLOW COOK and WARM functions. Please do not use this Glass Lid with any other functions on this Pressure Cooker.

Assembly of the Knob on the Glass Lid will require a Screwdriver (not included).

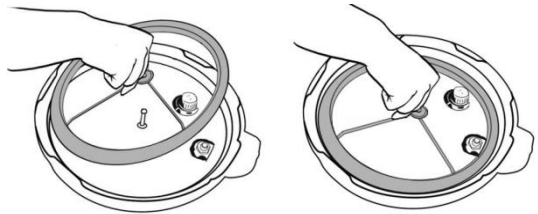
Follow the diagram on the left (Figure 6) to assemble the knob on the Glass Lid.

1. Handle
2. Handle Base
3. Glass Lid Body
4. Silicon Gasket
5. Gasket
6. M4 Screw



RUBBER SEAL RING ASSEMBLY

Always ensure the Rubber Seal Ring (18) is securely fitted onto the metal Y-shaped ring in the interior of the Lid (2). Make sure the crease in the Rubber Seal Ring (18) meets with the outside of the Y- Ring all the way around.



Figures 1-2

Then place the Y-Ring and Rubber Seal Ring (18) back into the Lid (2) making sure the hole in the center of the Y-Ring's cross-section is lined up with the metal pin in the center of the Lid (2). Press down firmly until the Y-Ring is secured onto the Lid (2) (Figures 1- 2).

PRESSURE COOKER LID MARKINGS

Please note the "OPEN" and "CLOSE" markings on the rim of the pressure cooker body (13) and the "▼" on the rim of the Lid (2). To properly close and secure the pressure cooker Lid (2), always line up the "CLOSE" marking on the Upper Ring (9) and the "▼" on the rim of the Lid (2) (Figure 3).

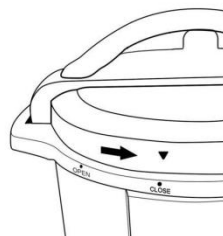


Figure 3

CONDENSATION CUP ASSEMBLY

The Condensation Cup is the clear plastic piece that snaps into the back side of the pressure cooker as shown in Figure 4. Place condensation cup in rear of the unit until it locks into place; it is part 12 in the diagram on page 6.

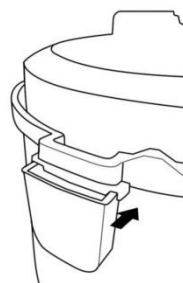


Figure 4

PRESSURE LIMITING VALVE WARNING

WARNING: Avoid serious injury. Always use tongs or a long kitchen tool to set the valve to VENTING (Figure 5).

CAUTION HOT STEAM: KEEP HANDS AND FACE AWAY FROM THE PRESSURE LIMITING VALVE WHEN ROTATING TO VENTING.



Figure 5

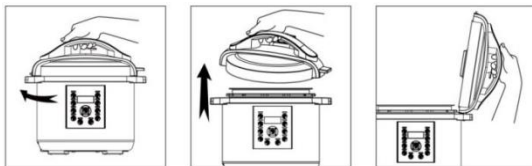
BEFORE FIRST USE

1. Remove packaging materials such as cardboard, plastics or Styrofoam and discard appropriately.

2. Clean all the parts by wiping with a soft damp cloth or sponge and dry thoroughly.
3. Thoroughly clean the cooking pot in the dishwasher or with warm soapy water. Rinse, towel or air-dry, and place in the pressure cooker.

LID ASSEMBLY:

1. **How to open the lid:** Hold the handle (1) firmly while pushing down on the red lid release button (22), turn the lid (2) clockwise until it loosens and lift vertically (Figures 6-7);

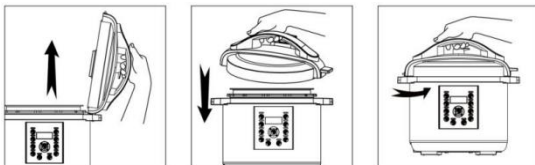


Figures 6-8

the lid (2) can stand on the Lid Rest (20) (Figure 8).

Note: For new units, the seal of the Lid (2) may be slightly stronger than normal and may be slightly difficult to unlock. Once the Lid (2) has been opened and closed several times, it will loosen up.

2. **How to close the lid:** Observe the Rubber Seal Ring (18) inside the Lid (2) and ensure that it is fitted onto the lid all the way around.



Figures 9-11

(Caution: If the rubber seal ring is damaged, do not use the pressure cooker. Contact Customer Service to repair or replace).

To lock Lid (2) in place, remove any food residue from rim of Upper Ring (9) of cooking pot to ensure a proper seal. Take the Lid (2) off the Lid Rest (20) (Figure 9), hold the Handle (1) and close it downwards at the Opened Lid position (Figure 10). Turn counter-clockwise until you reach the Closed Lid position (Figure 11). (A clamping sound can be heard).

Note: To ensure you are properly closing the lid (2), line up the OPEN and CLOSE markings on the Lid (2) and Main Body (13).

WATER TEST

For the first use, to ensure correct assembly of the Rubber Seal Ring (18), it is recommended to read the following instructions and fill the Inner Pot (6) with water to the 2/3 line and program to pressure cook for 30 minutes. Once completed, pour out the water. Rinse and towel dry the Inner Pot (6). The pressure cooker is now ready for use.

LID SAFETY LOCK SYSTEM

*Note: This unit has a built-in safety feature that prevents all functions from activating if the Lid (2) is not properly locked/secured into place.

A cooking function cannot be selected if the Lid (2) is not properly locked/secured into place. The display will show "LID" and continuously beep until the Lid (2) is properly closed. You will not be able to select a cooking function.

This is to prevent the unit from cooking without the lid being properly secured. The Saute function will still work as this function does not use the Lid (2).

INSTRUCTIONS FOR USE

COOKING POT MARKINGS

Inside the removable cooking pot are two sets of markings. One side is marked "2/3 MAX PRESSURE COOK", which indicates the maximum fill line when cooking any food, other than rice in the pressure cooker. The other marking is MAX RICE CUP and is used when cooking rice. When pressure cooking rice, never fill the pressure cooker with water past the 6 cup marking.

1. Open lid, remove cooking pot from pressure cooker and add food and liquids.

NOTE: The total volume of food and liquid must not exceed 2/3 of the capacity of the cooking pot (Figure 12). For foods such as dried vegetables and beans, or rice and grains, the total volume must not exceed 1/2 the capacity (Figure 13). Overfilling may clog the pressure limit valve, which can cause excess pressure to develop.

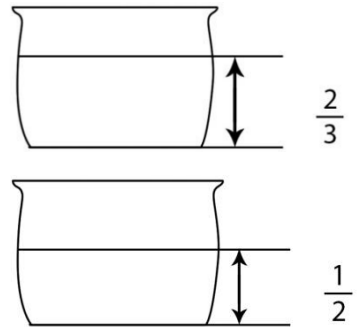


Figure 12 - 13

Always use at least $\frac{1}{2}$ cup liquid when pressure cooking.

WARNING: To avoid a serious burn injury when cooking foods other than rice, never exceed the Figure 13 2/3 MAX PRESSURE COOK mark of the combined volume of liquids and solids (Figure 12 - 13).

Be certain the inner receptacle, where the heating plate (14) is located, is clean and dry before inserting the Inner Pot (6) into the pressure cooker and adjust the pot left and right to ensure optimal contact between the Inner Pot and the heating plate (14) (Figure 14)

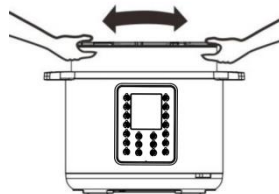


Figure 14

3. Close and "LOCK" the lid.

4. Adjust the Pressure Limiting Valve (3) to the "Sealing" position, and ensure that the Float Valve (4) sinks.

5. When adjusting the Pressure Limiting Valve (3) to either the " Sealing " or the " Venting " positions, line up the marking on the Pressure Limiting Valve (3) with the arrow on the Handle (1) as shown in Figure 15.

6. Plug the power cord into the pressure cooker and then into the wall outlet. The LCD display will show 00:00 - OFF.

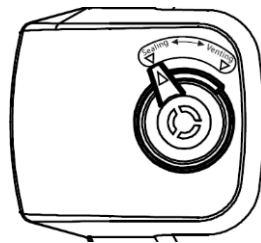


Figure 15

OPERATING INSTRUCTIONS

With the lid securely locked in place, unit on and the LCD displayed, select the button for the desired cooking function by reading the following instructions.

There are 18 Menu functions programmed for your pressure cooker. They are Oatmeal, Soup/Broth, Poultry, Yogurt, Egg, Bean/Chili, Rice, Pressure Cook, Meat/Stew, Dessert, Slow Cook, Steam, Saute, Multigrain, Beef, Porridge, Pork & ribs, Risotto, Vegetables. The default times are programmed for quick and easy cooking for small portions of food less than 3lbs. When cooking food that is more than 3lbs. Use the Custom Manual function. Each of the default times is programmed to detect the weight of food being cooked and how much liquid is inside the pot during the cooking cycle. The unit will

automatically build up the pressure, cook the food and go to Keep Warm when cooking is complete.

COOKING PRESET	QUANTITY (ADJUST)	COOK TIME (MIN.)	MANUAL TIME SETTING
Rice	Less	8	1 to 99 min .
	Normal	12	
	More	15	
Soup	Less	12	1 to 99 min .
	Normal	15	
	More	20	
Eggs	Less	4	1 to 99 min .
	Normal	5	
	More	6	
Meat/Stew	Less	20	1 to 99 min .
	Normal	35	
	More	45	
Bean/Chili	Less	25	1 to 99 min.
	Normal	30	
	More	40	
Poultry	Less	10	1 to 99 min.
	Normal	15	
	More	25	
Multigrain	Less	20	1 to 99 min .
	Normal	40	
	More	45	
Beef	Less	30	
	Normal	35	

Beef	More	40	1 to 99 min.
Steam	Less	2 hours	1 to 4 hours
	Normal		
	More		
Porridge	Less	12	1 to 99 min.
	Normal	15	
	More	20	
Pork & Ribs	Less	13	1 to 99 min.
	Normal	18	
	More	25	
Dessert	Less	25	1 to 99 min.
	Normal	40	
	More	50	
Risotto	Less	20	1 to 99 min.
	Normal	35	
	More	45	
Vegetables	Less	10	1 to 99 min.
	Normal	15	
	More	20	
Yogurt	Less	24 hours	6 to 24 hours
	Normal	8 hours	
	More	Boil	
Slow cook	Less	30 min .	0.5 to 9.5 hours
	Normal	6 hours	
	More	9 hours 30 min.	
Sauté	N/A	30	N / A
	N/A		
	N/A		


AFTER SELECTING A MENU BUTTON

1. The Default Cook Time will display for the selected setting. For example, if Rice is selected, the display will show 00 12.

2. Push the button START.

The Pre-heating Icon  will illuminate.

3. As the unit heats up and pressure builds, the Float Valve will rise. The amount of liquid and other ingredients in the pressure cooker determines the length of time needed for full pressure to build - generally 5 to 40 minutes.

4. Using the same Rice example, while the unit is building up pressure the LCD display will show ON. Once it begins to pressure cook, the Pressurized Icon  will illuminate. The LCD display will show a solid 00:12 and begin countdown.

5. The raised Float Valve indicates you are cooking under pressure. The lid is now locked and cannot be opened.

YOU SHOULD NEVER ATTEMPT TO OPEN THE LID WHILE PRESSURE COOKING.


AFTER SELECTING PRESSURE LEVEL

The PRESSURE LEVEL button is used in combination with the Menu buttons.

The default working pressure is High pressure, the "PRESSURE LEVEL" button toggles the pressure setting between "High Pressure" (50-60KPa) and "Low Pressure" (30-40KPa) for the pressure cooking functions. Using Soup as an example, first select the Soup and set the pressure cooking time, the Soup indicator will blink and High pressure indicator will be highlight, press the Pressure Level once, the Low pressure indicator will light up. The working pressure will be high pressure if you press the Pressure Level button twice.

Follow steps 3-5 from chapter AFTER SELECTING A MENU BUTTON

AUTO-KEEP WARM FEATURE

When cooking has completed, the pressure cooker will beep and automatically go to keep Warm function. The Keep Warm indicator light and the Keep Warm icon  will illuminate and the display will show 66. After 24 hours the cooker will automatically

switch to OFF.

□ NOTE: The keep Warm setting should not be used for more than 4 hours. The quality and texture of food will begin to change after 1 hour on keep Warm. A bit of condensation in the upper ring during keep Warm is normal.

TO RESET OR CANCEL

User can reset or cancel any function at anytime by pressing the Keep Warm/Cancel button until the display shows 00:00 - OFF.

REMOVING LID AFTER PRESSURE COOKING

When the pressure cooking cycle has completed, the unit will automatically switch to keep Warm. At this point you may release pressure in one of two ways - Natural Pressure Release or Quick Pressure Release.

1. Natural Release: Following pressure cooking, allow the unit to remain on keep Warm. The pressure will begin to drop - time for pressure to drop depends on the amount of liquid in the cooker and the length of time that pressure was maintained. Natural Release can take from 15 to 30 minutes.

During this time cooking continues so it is recommended for certain cuts of meats, soups, rice, and some desserts. When pressure has fully released, the Float Valve (4) will drop (Figure 16) and the lid will unlock to open. As a safety feature, the lid will not open unless all pressure is released. Do not force the lid open. If the lid feels tight, please allow additional time for pressure to fully release before attempting to open the lid.



Figure 16

Quick Release (recommended for foods that should be Medium or Medium-Rare): Following pressure cooking the cooker will beep and go to keep Warm. Press the keep Warm/Cancel button and the display will show 00:00 - OFF. Using an oven mitt or long utensil, carefully turn the Pressure Limiting Valve (3) to the “Venting” position to release pressure until the Float Valve (4) sinks.

NOTE: You cannot adjust the Pressure Limiting Valve to the “Venting” position immediately after cooking, when using functions such as porridge or, soup. It is IMPORTANT that the Float Valve (5) sinks before any attempts are made to open the

lid.(Figure 14)

CAUTION HOT STEAM – RISK OF SCALDING: USE TONGS OR LONG UTENSIL TO TURN THE VALVE. KEEP HANDS AND FACE AWAY FROM PRESSURE LIMITING VALVE (3)

HOW TO USE THE SAUTÉ FUNCTION

This setting allows cooking over high heat, without the lid, before pressure cooking. Before Pressure Cooking, most recipes will benefit from the golden color, richer flavors and moist results gained from Sauteing. To Saute your meats or vegetables prior to pressure cooking:

1. Remove Lid (2) from unit.
2. Add oil or butter as directed in your recipe.
3. Press the SAUTÉ button. Then you press START button. The LCD will display ON.
4. Stir or turn food as needed until desired color and consistency is reached.
5. Press the KEEP WARM/CANCEL button if you want to cancel the SAUTÉ function before the timer finishes counting down.

Allow the unit to rest 2-3 minutes after canceling the SAUTÉ function before beginning to pressure cook. If the unit will not begin pressure cooking, allow it to cool for a longer period after SAUTÉING before selecting another function.

HOW TO USE THE YOGURT FUNCTION

Making Yogurt is simple and fun using your pressure cooker. All you need is some milk and a bit of active culture yogurt! The process consists of two parts: Pasteurizing the milk and culturing the yogurt. Complete the following steps to make yogurt:

Pasteurize

1. Place the steel pot inside the base and plug in your pressure cooker. The LCD screen will display 00:00 - OFF.
2. Pour milk into the steel pot according to your recipe.
3. Lock the lid in place and turn the steam vent handle to Sealing.
4. Select Yogurt. Press ADJUST to switch to More; the LCD screen will flash Boil.

5. Press START button.
6. When cooking is complete the cooker beeps and the LCD screen displays Yogt.
7. Remove steel pot with milk place pot on a wire rack and cool until milk reaches 43 °C

Culture

Stir active culture into warm milk according to your recipe. Return steel pot to pressure cooker base.

1. Lock the lid in place. The steam vent handle can be turned to either Sealing or Venting.
2. Select Yogurt; press ADJUST until Normal displays with an 8 hour timer on the LCD screen. Use the knob to adjust cooking time.
3. Press START and the LCD screen will display the timer (the yogurt timer will start and count down).
4. When cooking is complete the pressure cooker beeps several times and the LCD screen displays Yogt. Transfer yogurt to containers and refrigerate as directed by your recipe.


HOW TO USE THE SLOW COOK FUNCTION:

1. Prepare desired food and place into Inner Pot (6).
2. Use the Glass Lid on the unit when slow cooking.

NOTE: The SLOW COOK function cooks without pressure.

3. Select SLOW COOK function and the display will show the default SLOW COOK time of 06:00. Press + and - to adjust cooking time.

NOTE: The longest SLOW COOK time allowed is 9.5 hours.

5. Press START and the LCD screen will display ON to indicate that the pressure cooker is preheating.
5. The unit may take between 5~20 minutes to reach temperature before beginning count down.
6. When cooking is complete, the cooker will beep and automatically go to KEEP WARM. The display will show 66 during KEEP WARM.
7. The KEEP WARM icon  will illuminate. Press CANCEL to end the operation.


CAUTION! Never put your face or hands directly over the cooker when removing Glass Lid, escaping steam can cause serious burn injury.

HOW TO USE THE DELAY START FUNCTION

If you wish to Program your pressure cooker to automatically cook prepared food at a later time, you can program the pressure cooker to delay cooking by up to 24-hours.

CAUTION: It is not recommended to use the Delay Start function to cook foods that may spoil. Leaving raw foods inside the pressure cooker for long periods of time prior to cooking may result in the food spoiling. Cook food that can be left out such as rice, beans, grains or other foods that will not spoil.

This setting is used in combination with the menu functions and the manual setting function.

1. Prepare desired food and place into cooking pot.
2. Secure the Lid (2) onto the unit, turn it Counter-clockwise to lock it in place.
3. Make sure the Pressure Limiting Valve is set to the “Sealing” position.
4. Plug the power cord into a 220 - 240V power outlet.
5. The LCD screen will display 00 00 - OFF.
6. Press the Delay Start button, the Delay Start icon  will illuminate . The LCD screen will show 00:30 which is equal to 30 minutes of delay time. Press the Delay Start button to set your delay time for each additional 0.5-hour and hold for rapid increase. The maximum Delay period is 24-hours. (The time that displays on the LCD screen shows how long the user wants the unit to wait before the cooking process begins.)
7. EX: If you wish to program the pressure cooker to automatically turn on in 3-hours, press the Delay Start button until the LCD screen displays 03:00).
8. After programming your Delay Start time, select the menu function.

SAFETY FEATURES

There are nine safety devices installed in the pressure cooker to assure its reliability (Figure 17).

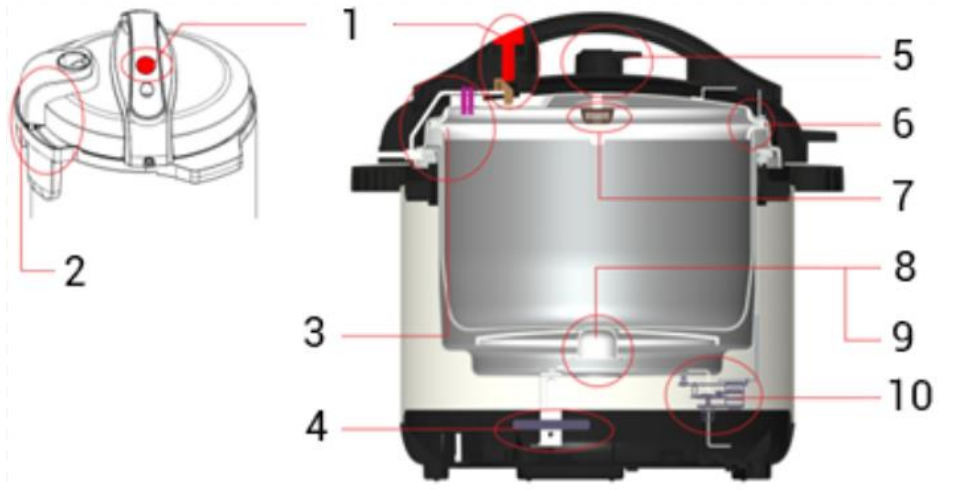


Figure 17

1. Lid Safety Lock System
2. Lid Safety Switch
3. Open and Close Lid Safety Device
4. Thermal Fuse
5. Pressure Limiting Valve
6. Pressure Relief Device
7. Anti-Block Cover
8. Automatic Temperature Control
9. High Temperature Warning
10. Pressure Control Device

1. Open-and-Close Lid Safety Device

The lid cannot be opened if the appliance is filled with pressure.

2. Pressure Control Device

The correct pressure level is automatically maintained during cooking cycle.

3. Pressure Limiting Valve

The pressure limiting valve will release air automatically when the pressure inside exceeds the preset temperature.

NOTE: Overfilling the pressure cooker (see Instructions for Use) may clog the pressure limiting valve, which can cause excess pressure to develop.

4. Anti-Block Cover

Prevents food material from blocking the pressure limiting valve (3).

5. Pressure Relief Device

When the cooker reaches the maximum allowable pressure and temperature, the cooking pot will move down until the lid separates from the sealing ring, releasing air pressure.

6. Thermostat

The power will auto-shut-off when the cooking pot temperature reaches the preset value, or the pressure cooker is heating without enough liquid inside.

7. Thermal Fuse

The circuit will be opened when the pressure cooker reaches the maximum temperature.

8. Lid Safety Switch

The pressure cooker will not function if lid is not properly secured into place.

9. Lid Safety Button

The lid cannot be opened if the button is not pressed and held.

CLEANING THE PRESSURE COOKER

1. Always make sure the Pressure Cooker is unplugged, depressurized and completely cooled down before dismantling.

2. Use a non-abrasive sponge or damp wash cloth to clean the outer body (13). NEVER immerse the outer body (13) in any liquids or pour liquid into it.

3. Remove the Condensation Cup (12) and rinse it thoroughly and let dry. Clean the Inner Main Body (13) and Upper Ring (9) with a damp sponge or wash cloth.
4. Remove the pressure limiting valve (3) by gripping and firmly pulling upwards. Rinse with warm water and dry.
5. Clean the Lid (2) with warm soapy water, including the Rubber Seal Ring (18), Filter (17), Vent, Float Valve (4) and let dry thoroughly.
6. On the underside of the lid below the pressure limiting valve (3), is a small metal filter (17) which can be easily removed to clean (Figure 18).
7. Let parts dry completely before reassembling.
8. Wash the Inner Pot (6), Wire Rack (20), and Tempered Glass Lid (21) with a non-abrasive sponge and allow to air dry or use a towel. It is not recommended to use any type of scouring pad that can scratch the non-stick surface of the Inner Pot (6).
9. Store the inner pot inside of the Pressure Cooker. Store Pressure Cooker in a cool, dry location.
10. Do not store pressure cooker with lid on tightly. This saves on gasket wear and tear.
11. NOTE: Any other servicing should be performed by an authorized service representative or from the original manufacturer or distributor.

How to Clean the Filter:

To clean the filter (17), remove it by pulling vertically. To re-attach, simply line up the filter (17) and press down to secure the filter (Figure 18).

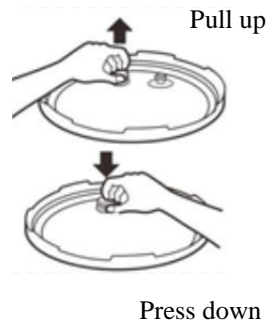


Figure 18

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLUTION
<p>1. Is the Pressure Limiting Valve (3) on the lid (2) supposed to be loose?</p>	<p>Yes even though it will have a loose fit it is safely secured. It will turn 360 degrees. But when pressure has built up, and the Valve is set to “Sealing” properly, it will resemble a bobble head.</p>
<p>2. When I choose a Menu Button (ex: SOUP), nothing happens? What’s wrong?</p>	<p>Nothing is wrong. Make sure the pressure limiting valve (3) is set to Sealing and the Lid (2) is locked securely. Once you have selected the Menu Button, simply leave the unit alone and it will start to heat and build up pressure. Once the unit has built up enough pressure, the display will change to a countdown timer that displays your desired cooking time of the Menu Button you selected. This is the time the unit will start cooking the food. Pressurizing can take anywhere from 5 minutes to up to 40 minutes depending on the quantity and weight of food you are cooking.</p>
<p>3. After I set the pressure cooker it will begin to heat up, but in about 5-minutes the unit beeps 3 times and goes to Keep Warm and my food does not cook completely. What is happening?</p>	<p>The unit is detecting that not enough liquid has been added to your recipe. The pressure cooker has an automatic over-heat protection sensor that will automatically set itself to OFF(00:00) or Keep Warm when it detects that not enough liquid is present so that it does not over-heat. Make sure all pressure is released, open the lid and add in increments of 1/2 cups of liquid until the unit will properly build up pressure and cook.</p>
	<p>The unit is detecting that there is a leak in the pressure and that it is not sealed properly. Firmly push down on the lid to help the seal form or release any built up pressure and safely remove the lid to check the unit thoroughly. Make sure the rubber gasket ring is in place, the lid is securely locked, and that the Valve on top of the lid is set to the “Sealing” position. Reset the unit by unplugging it. Wait 10-seconds and plug it back in. Program the unit again.</p>
	<p>Both of the above solutions will cause some liquid to have evaporated and it is recommended to add back in any liquid that has evaporated otherwise you will keep encountering the same issue or pressure cooker may not function properly.</p>
<p>4. Steam is being released</p>	<p>Please note that steam escaping from the Valve (3) or</p>

<p>around the rim of the lid during the pressurizing sequence. How do I fix this?</p>	<p>around the lid is normal for the first 5 minutes or so during the Pressurizing process. If it continues beyond 10 minutes or steam is still releasing when the timer has begun counting down it may mean that the Rubber Seal Ring (18) did not form a tight seal when the Lid (2) was locked. This can happen to brand new units. Try pressing down firmly on the Lid (2). This should allow the Rubber Seal Ring (18) to seal and stop any more steam from releasing.</p>
	<p>If this does not fix the issue, press the KEEP WARM/CANCEL button and follow the instructions to release all pressure before removing the lid to check the Red Float Valve (4) or the Rubber Seal Ring (18). See page 7 on how to install the Rubber Seal Ring (18). Rub a wet cloth along it to make sure it is clean of debris and it is smooth. Note that the Red Float Valve (4) is properly assembled and you are able to pull it up and down with ease by grasping the Float Valve Seal Ring (16). Reposition and secure the lid. Start the cooking process again.</p>
<p>5. Steam is being released from the Pressure Limiting Valve (3) during the pressurizing sequence. How do I fix this?</p>	<p>This may happen during the initial start-up of the Pressurizing Sequence and is normal. If it continues for more than 10 minutes, the Valve (3) may not be positioned properly. Simply use tongs or similar utensil and oven mitt and carefully adjust the valve by gently tapping it side to side until it seals properly. If the steam continues to release, you may need to press the KEEP WARM/CANCEL button. Follow the instructions to release all pressure before opening the lid to remove the Pressure Limiting Valve and check the thin wire spring on the underside of it. Make sure it is not bent or loose. If steam still continues to escape, the Valve may be faulty and replacement or repair may be necessary.</p>
<p>6. Steam is being released from the Red Float Valve (4) area during the pressurizing sequence. How do I fix this?</p>	<p>This may happen during the initial start-up of the Pressurizing Sequence and is normal. If it continues for more than 10 minutes, simply use tongs or similar utensil and oven mitt to carefully adjust it so it is seated properly. This will help settle the lid and all the valves properly. The pressure will quickly push up on the Float Valve and seal properly to finish the pressurizing sequence.</p>
<p>7. My food is finished cooking and all the pressure is released, but I cannot unlock and open</p>	<p>Press the KEEP WARM/CANCEL button and make sure all the pressure and steam has been completely released. Also, make sure the Red Float Valve (4) is no longer in the up position. It may be stuck in the UP position, simply tap the</p>

my lid. What is stuck?	lid gently to make it go back down. Then turn the lid clockwise to unlock the lid. If it is still stuck, unplugging the unit may help.
8. What is the clear plastic part that came with my pressure cooker?	It is the Condensation Cup: Refer to part (12) on pages 5 and 8 to attach the condensation cup to the back of the pressure cooker.
9. I've programmed the pressure cooker to cook but it's just sitting there and nothing appears to be happening.	The unit is still building pressure. This can take between 5-40 minutes depending on the quantity and weight of food in the pressure cooker.
10. The unit is DEAD or has NO POWER.	The fuse in the unit has shorted out. This happens if the unit is cooked without enough liquid in the inner pot or if there is too much electrical current going to the cooker. Please contact customer service for a replacement fuse.
11. The LED display shows E4 error.	Unplug the power cord from the wall outlet. Wait approximately 15 minutes. Plug the power cord back into the wall outlet. Press "CANCEL" button on the pressure cooker. Select cooking process to begin cooking.
12. My food is burned at the bottom of the inner pot.	There is not enough liquid in the inner pot. Add more liquid to your inner pot contents.

PROBLEM	POSSIBLE REASON	SOLUTION
13. I'm having trouble closing the lid.	Sealing ring improperly installed.	Re-position the sealing ring.
	Float valve in the UP position.	Gently push the Float valve down.
14. I'm having trouble opening the lid.	Pressure has not been fully released.	Gently turn the Pressure limiting valve to VENTING to release remaining pressure.
	Float valve in the UP position.	Gently push the Float valve down.
15. A lot of steam keeps shooting out from the valve during cooking.	The valve is in VENTING position.	Move the Pressure limiting valve to SEALING position.
16. Display shows E3.	Overheating is detected.	Press CANCEL to stop cooking

		and check if food at the bottom of the inner pot is burnt.
17. Display is blank after plugging in power cord.	Bad power connection or no power.	Check the power cord from the pressure cooker to the wall outlet to ensure a good connection.
	Electrical fuse is blown.	Contact customer service for a replacement fuse.
18. Rice only partially cooked or is too hard.	Didn't use enough water.	Adjust rice to water ratio according to recipe.
	Lid opened too early.	After cooking cycle is complete, leave the lid on for an extra 5 minutes.
19. Rice is mushy or watery.	Used too much water.	Adjust rice to water ratio according to recipe.

If any of the below error codes appear on the pressure cooker display, **unplug the power cord** and check if the pressure cooker is properly assembled, if the food is properly and evenly positioned, and if there is enough liquid in th cooker. Then, let it cool for at least 10 minutes and plug it back into the outlet and turn it on.

Indicator code	Problems/Causes	Contact the Customer support
E1	Open Circuit of the Sensor	Contact the Customer support
E2	Short Circuit of the Sensor	Contact the Customer support
E3	Overheating	Turn it OFF/ON and if still indicating Error, contact the Customer support
EY	Signal Switch Malfunction	Contact the Customer support



Disposal: The symbol of crossed out container on the product, in the literature or on the wrapping means that in the European Union all the electric and electronic products, batteries and accumulators must be placed into the separate salvage after finishing their lifetime. Do not throw these products into the unsorted municipal waste



DECLARATION OF CONFORMITY

Hereby, the company Abacus Electric, s.r.o. declares that the SALENTE is in compliance with the requirements of the standards and regulations, relevant for the given type of device. Complies with the Dangerous Substances Notification Directive (PED) 2014/68 / EU

Find the complete text of Declaration of Conformity at <ftp://ftp.salente.cz/ce>

Dovozce / Dovožca / Importer / Importőr

Abacus Electric, s.r.o.

Planá 2, 370 01, Czech Republic

Výrobce / Výrobca / Manufacturer / Gyártó

Naxya Limited

No.5, 17/F, Strand 50, 50 Bonham Strand, Sheung Wan, Hong Kong

Made in China

Copyright © Abacus Electric, s.r.o.

www.salente.cz

All rights reserved.

Design and specification may be changed without prior notice.

Salente

Ario



INSTRUCTION MANUAL- AIR FRYER PART

**Before operating your new appliance,
Please read all instructions carefully and keep for future reference**

WWW.SALENTE.CZ



WARNING

BEFORE USE, preheat the appliance without any food for 10 minutes. Harmless smoke and mild smell may escape from the appliance.

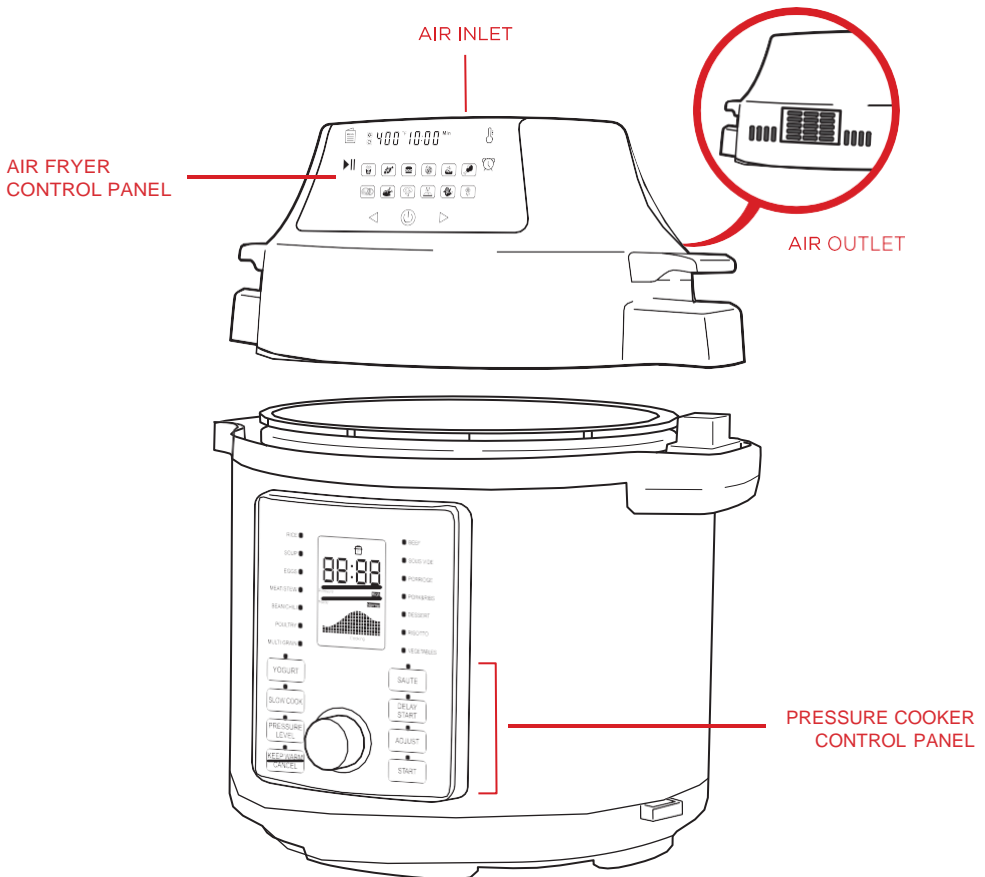
WARNING

- In order to avoid damage or injury, make sure to follow all safety instructions and warnings.
- Do not allow children to operate this appliance. Keep appliance out of reach of children.
- Place appliance on a stable and level surface.
- Appliance is intended for indoor, household use only.
- **DO NOT** operate this appliance if you have a pacemaker, hearing aids, or similar medical devices. Please consult a professional licensed physician before operating this appliance.
- Switch off and unplug appliance if left unattended and before adding/removing accessories and cleaning.
- Ensure that your voltage is consistent with specifications.
- A short detachable power cord is provided to prevent tangling or tripping.
- Using an extension cord is not recommended as it may overheat and cause a risk of fire
- If an extension cord is used, make sure the electrical rating is compatible with the appliance, the plug is grounded, and it is arranged so it cannot be tripped over unintentionally.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- If any parts are missing, broken, damaged, or worn, stop using this product until repairs are made and/or factory replacement parts are installed.
- Do not use this item in a way inconsistent with the manufacturer's instructions as this could void the product warranty.
- Improper usage or handling may result in damage to property or person.
- Make sure appliance is placed in a well-ventilated area away from hot surfaces, combustible materials (e.g. curtains and tablecloths), and wet environments.
- Do not place appliance on a stovetop surface.
- Do not run power cord over sharp edges/corners or a hot surface.
- Do not pull or carry appliance by the power cord.
- Do not position power cord near air vents while appliance is in operation.
- Do not touch or place yourself near the air outlet vent of this appliance when it is operating.
- Do not cover the air inlet or outlet when appliance is operating.
- Never cover the appliance with other items.
- Do not use the appliance if there is damage to the plug, main cord, or appliance.
- Do not expose plug or cord to high temperatures during operation.
- If cord becomes hot, stop operation of this appliance.
- Do not immerse this appliance in water, rinse under tap, spray with water, or keep in wet/humid areas (this does not refer to the accessories).
- Do not spill water on the electrical components or connectors.
- Do not pull out the plug if hands are wet.
- Do not move or shake the appliance during operation.
- Do not touch the hot surfaces/interior while appliance is working.
- Do not touch accessories during or immediately after cooking. Always use oven mitts to move potentially hot accessories.
- Do not place metal or other conductive material into vents or you could risk electric shock.
- Do not use any accessory or fitting other than original accessories and fittings.
- Do not operate this appliance with an external timer or remote-control system.
- Do not place flammable items such as paper or plastic into the appliance.

- Do not operate unless plug is properly plugged into a wall outlet.
- Do not use this product if you notice any problems during operation.
- Do not share an outlet with other appliances or risk damaging the outlet or causing a fire.
- This appliance has a polarized plug (one blade wider than the other), so the plug must be oriented correctly to fit into the plug.
- Be careful of hot steam and air escaping from the appliance during use and when removing food.
- Immediately unplug if you see smoke emitting from the appliance.
- After finishing operation of this appliance, make sure the appliance is turned off and unplugged.
- Let appliance cool for 30 minutes before disassembly or cleaning.
- **Overheating protection:** Appliance will not function if overheating protection is activated. Unplug and wait for appliance to completely cool before restarting.

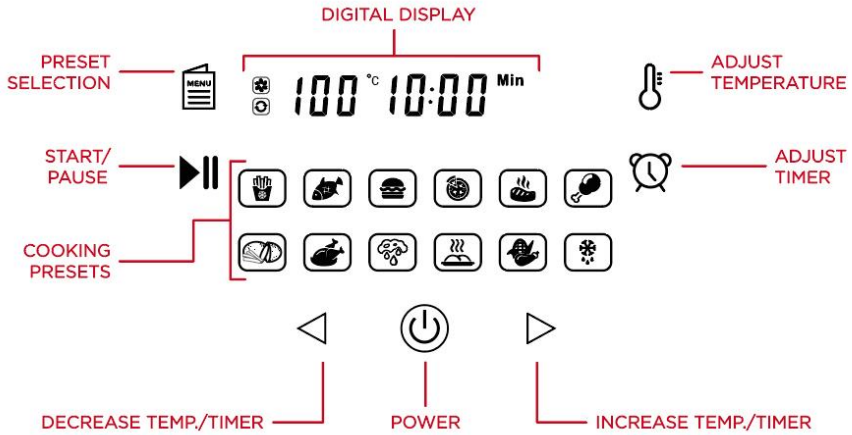
Main diagram

- AIR FRYER LID



Control panel

- **POWER:** Press to turn on/off; defaults to 180°C and 15 minutes
- **PRESET SELECTION:** Press to cycle through cooking presets
- **DIGITAL DISPLAY:** Displays temperature and time



COOKING PRESET	TEMPERATURE (°C)	MINUTES
Frozen Fries	200	15
Fish	160	15
Hamburger	185	13
Pizza	185	15
Steak	175	25
Drumsticks	200	22
Fresh Fries	160	30
Chicken	180	40
Dehydrate	80	2 hours
Broil	160	10
Vegetables	180	15
Defrost	50	5

FOOD ITEM	MIN-MAX AMOUNT (g)	TIME (MIN .)	TEMPERATURE (°C)	ADDITIONAL INFORMATION
POTATOES AND FRIES				
Thin Frozen Fries	350 - 600	15-16	200	
Thick Frozen Fries	350 - 600	15-20	200	
Homemade Fries	350 - 600	10-16	200	Add 1/2 tbsp oil
Homemade Potato Wedges	350 - 600	10 -24	180	Add 1/2 tbsp. oil
Homemade Potato Cubes	350 - 600	10-24	180	Add 1/2 tb sp oil
Hash Browns	200	15-18	180	
Potato Gratin	450	15-18	200	
MEAT AND POULTRY				
Steak	100 - 500	8-12	180	
Pork Chops	100 - 500	10 -14	180	
Hamburger	100 - 500	7-14	180	
Sausage Roll	100 - 500	13-15	200	
Chicken Drumsticks	100 - 500	18- 22	180	
Chicken Breast	100 - 500	10 -15	180	
SNACKS				
Spring Rolls	100 - 300	15-20	200	Use Oven-Ready
Frozen Chicken Nuggets	100 - 500	4-17.5	200	Use Oven-Ready
Frozen Fish Sticks	100 - 500	6-10	200	Use Oven-Ready
Frozen Mozzarella Sticks	100 - 500	8-10	180	Use Oven-Ready
Frozen Onion Rings	450	15	200	Use Oven-Ready
Stuffed Vegetables	100 - 500	10	160	

FOOD ITEM	MIN-MAX AMOUNT (g)	TIME (MIN .)	TEMPERATURE (°C)	ADDITIONAL INFORMATION
BAKING				
Cake	250	20-25	160	
Quiche	350	20-22	180	
Muffins	250	15-18	200	
Sweet Snacks	350	20	160	

Preparation

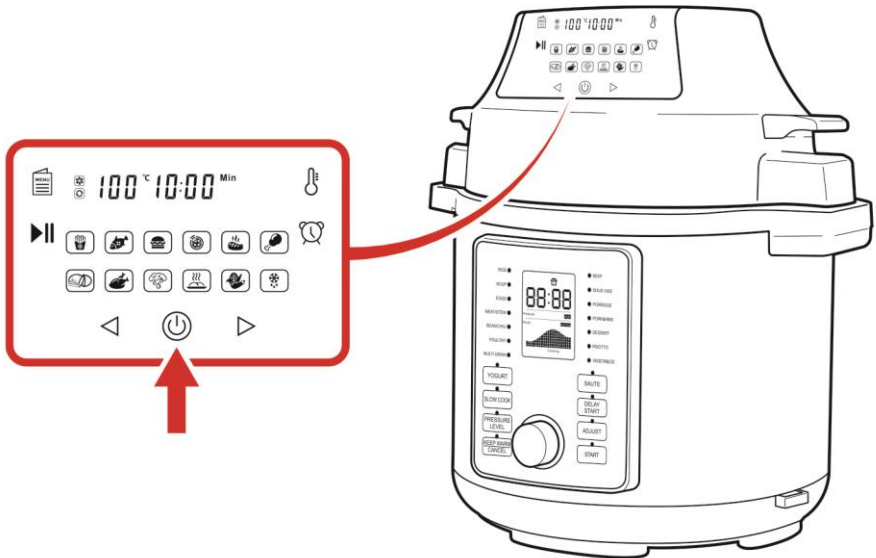
1. Place appliance on a stable and level surface and plug it into a wall outlet.

- Leave at least 5 inches of clearance around the appliance during operation.
- Make sure power cord has enough length to reach the socket comfortably.

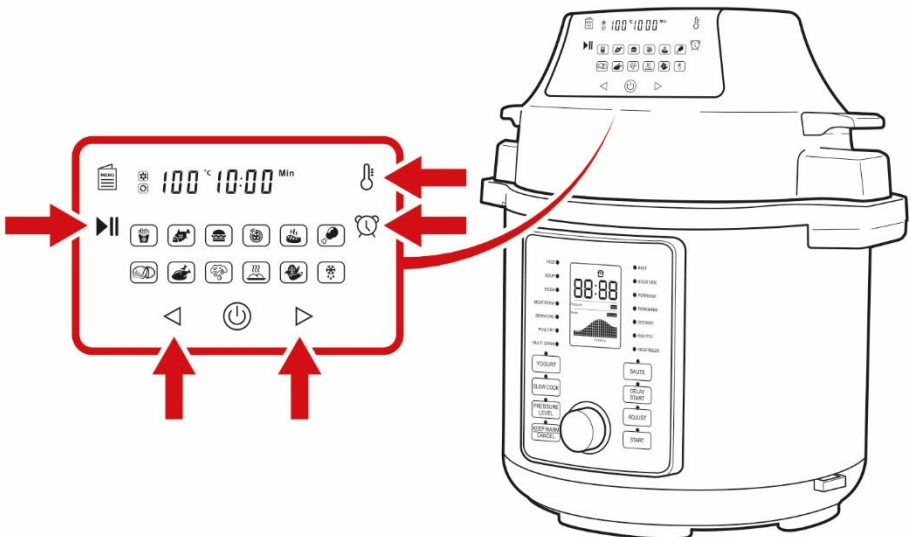


NOTE: Clean accessories with hot water, dish soap, and a non-abrasive sponge before first use. Wipe inside and outside of appliance with a clean, dry cloth. Make sure all stickers and packing labels are removed.

2. Air Fryer: Set desired temperature and timer to 10 minutes. Press start to preheat appliance



3. Air Fryer: Set desired temperature and timer to 10 minutes. Press start to preheat appliance



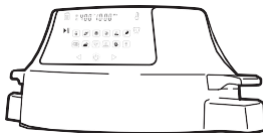
Cooking

1. Place Ingredients in the desired accessory, then place in the inner pot.

- Do not overload the accessory or pot
- Use oven mitts to insert the accessory/pot into the appliance.



2. Select the appropriate lid to use appliance as an air fryer.



- Place the air fryer lid and the air fryer controls will illuminate.

3. Press the power button.



4. Select a cooking preset and/or manually set cooking settings

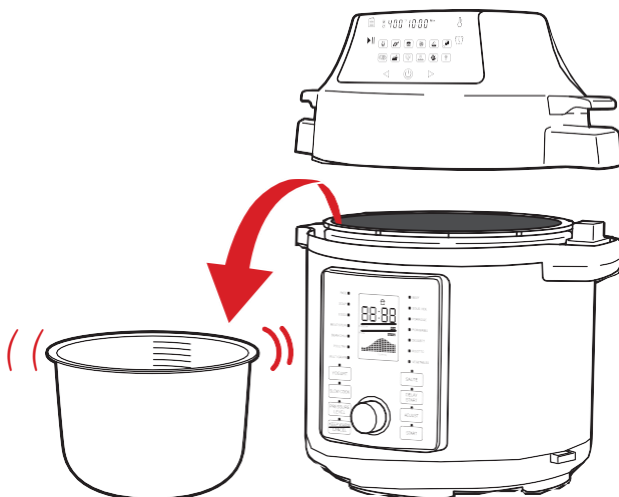


5. Press start button to begin cooking.
- If needed, pause cooking and add/remove ingredients.

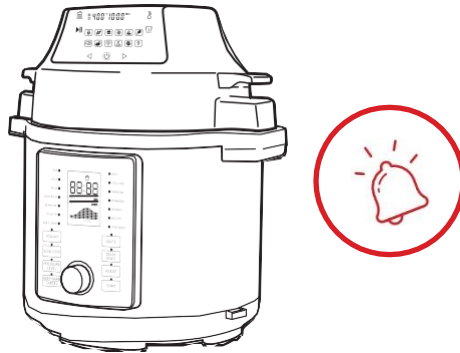


6. Air Fryer: Do the following to cook food evenly:

- Shake or flip food
 - Use oven mitts to pull pot out of the appliance and shake/flip the food.
 - Insert the pot back into the appliance to continue cooking.

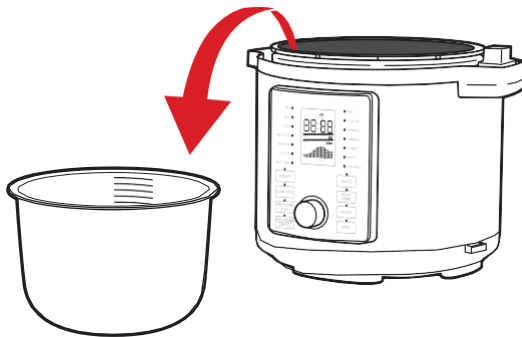


7. Cooking is finished when the timer hits 0. The appliance will emit a sound and turn off or keep food warm.



8. Use oven mitts to pull out the accessory/pot and remove food.

NOTE: Make sure to place accessory/pot on a stable surface away from any combustible items. Always switch off and unplug the appliance when you are done cooking with it. Do not move or store the appliance until it has completely cooled down.



Cooking

- Always use oven mitts to move potentially hot accessories.
- Do not overload accessories or appliance.
- Do not place food in appliance during preheating.
- Smaller ingredients require a slightly shorter cook time than larger ingredients.
- Shaking or flipping foods during cooking can help prevent uneven cooking.
- Set timer to half the cook time so the appliance will indicate when it is time to shake or flip food.
- Do not overcook or burn food.
- Do not eat burned food. Remove all burned food remnants.
- You can use a light amount of oil to add crispiness, but do not add an excessive amount.
- Pre-made dough requires a shorter cook time than homemade dough.

Cleaning and storage

- Unplug and let appliance cool for 30 minutes before disassembly or cleaning.
- Clean appliance, removable parts, and accessories after every use.
- Wipe down the exterior and interior of appliance with a soft cloth and warm water.
- Clean accessories with warm water, mild detergent, and a non-abrasive sponge or cloth. If needed, soak parts in hot water.
- Only accessories are dishwasher safe. Never submerge the appliance in water or any other liquid.
- Do not use strong, corrosive cleaners to clean this appliance.
- Do not clean appliance with metal utensils or abrasive cleaning materials.
- Once parts are completely dry, reassemble and store appliance in a cool, dry place.

Rated Voltage	220 - 240V
Rated Frequency	50Hz
Air Fryer Power	1500 watts

PROBLEM	REASON	SOLUTION
Does not work	Appliance is not plugged in correctly	Plug into grounded wall outlet
	Timer is not set	Set timer
	Lid not closed	Fully close lid
Fried ingredients are not done	Too many ingredients	Place smaller batches in accessory/pot
	Set temperature is too low, cook time too short	Raise temperature, increase cook time
Ingredients are fried unevenly	Ingredient batch too large and ingredients lay on top of each other	Remove some ingredients or shake/flip food halfway through cooking
	Ingredients are not fresh or prepared improperly	Make sure to use fresh ingredients and prepare them correctly for frying (add some oil, etc.)
Fried food not crispy	Certain ingredients are better for air fryer	Use fresh ingredients or oven-ready snacks
	Need some oil	Lightly brush some oil onto food

	Ingredients are wet	Pat ingredients dry before cooking
White smoke comes out of appliance	Food in air fryer is greasy	Some white smoke is normal, wipe down food to remove excess oil
	Accessories still contain grease residue from previous use	Properly clean accessories