

*Elektrický tlakový hrniec* • NÁVOD K OBSLUZE **CZ** 5-17

*Elektrický tlakový hrniec* • NÁVOD NA OBSLUHU **SK** 18-30

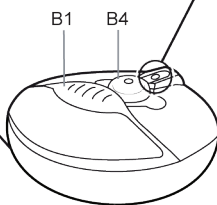
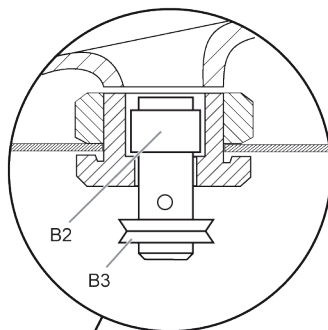
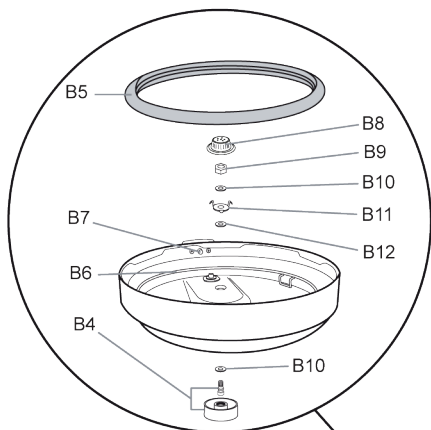
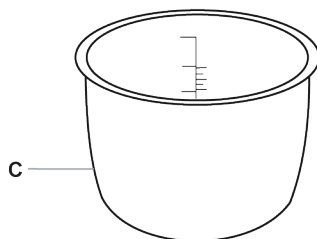
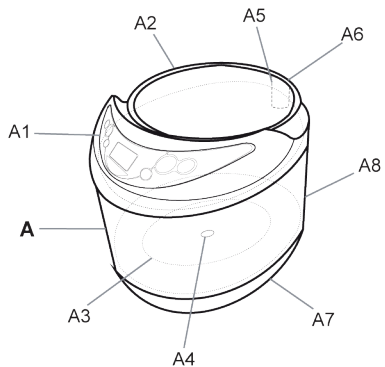
*Electric pressure cooker* • INSTRUCTIONS FOR USE **GB** 31-43

*Elektromos kukta* • HASZNÁLATI UTASÍTÁS **H** 44-57

*Garnek elektryczny do wolnego gotowania* • INSTRUKCJA OBSŁUGI **PL** 58-70

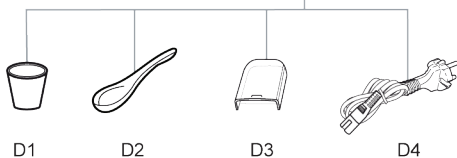


1

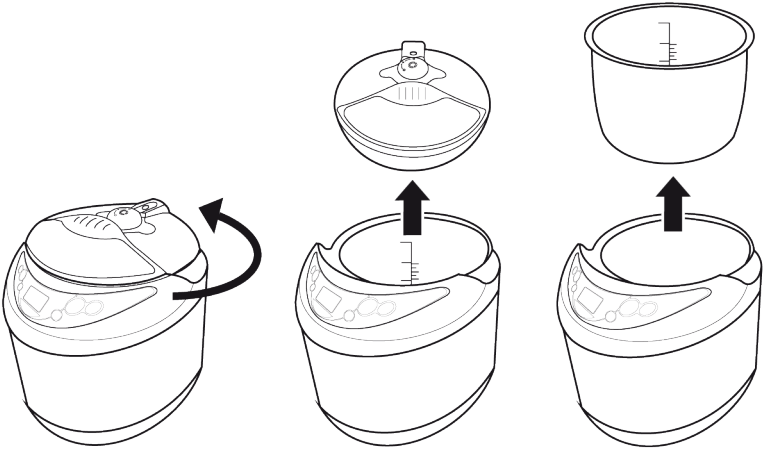


B

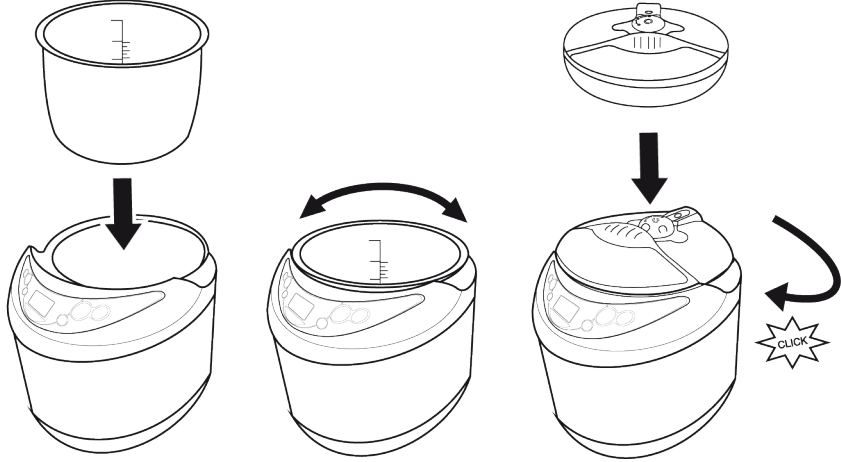
D



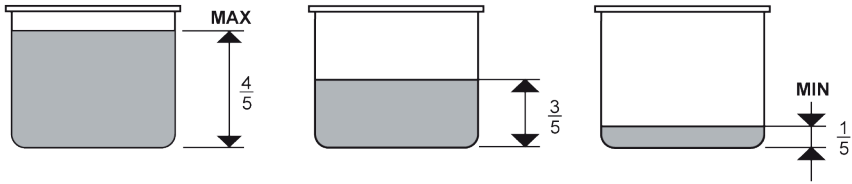
2

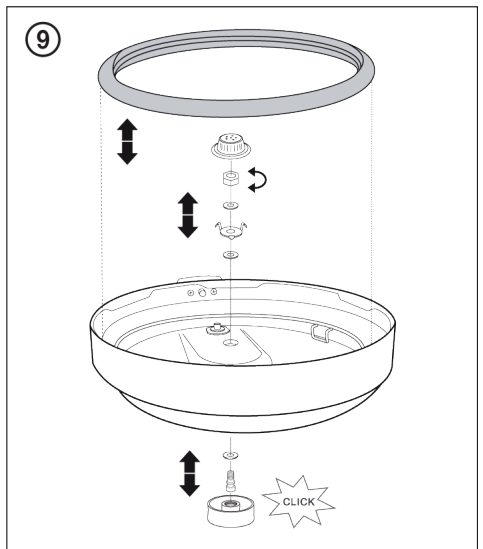
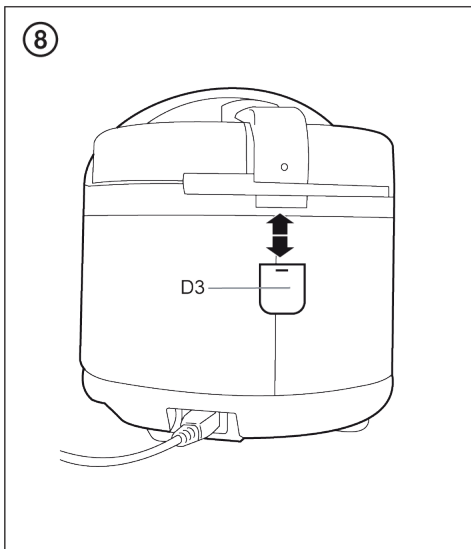
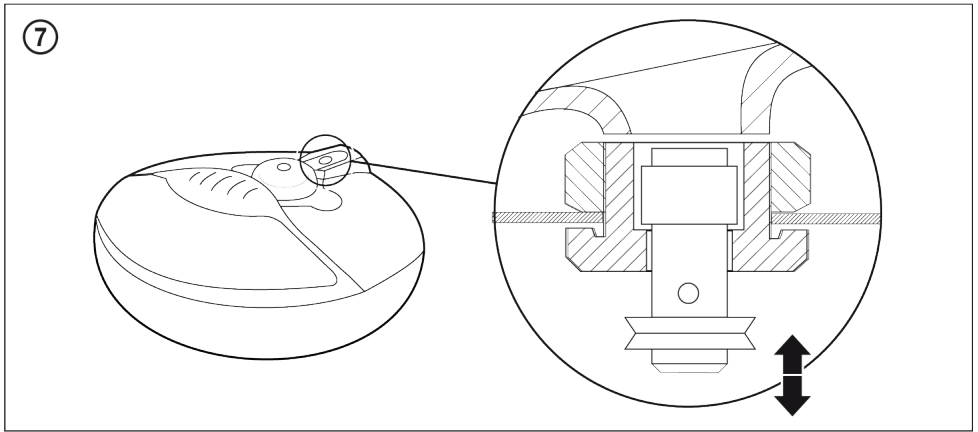
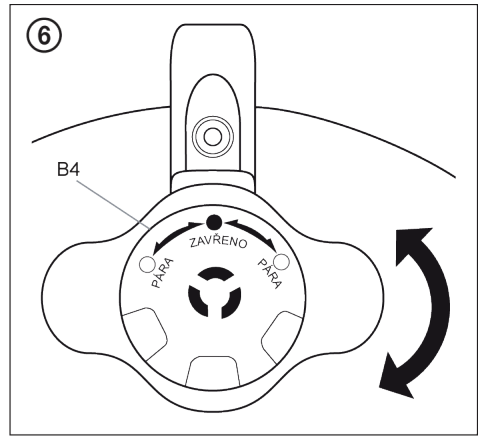
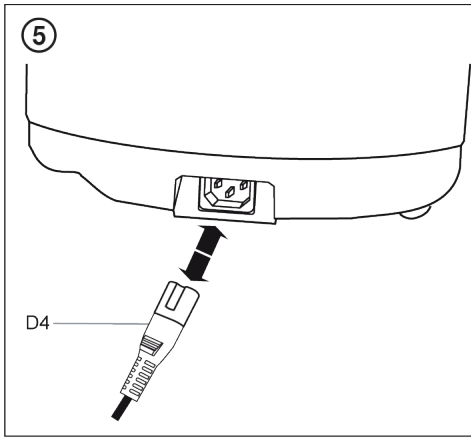


3



4





# eta 0131

## NÁVOD K OBSLUZE

Elektrický tlakový hrnec je určen k vaření pokrmů jako jsou polévky, rýže, dušené pokrmy, guláš a všechny ostatní pokrmy, které se dají vařit v tradičním tlakovém hrnci nebo v nádobách na dušení. Po vložení ingrediencí umožňuje hrnec automatické vaření dle zvoleného programu bez nutnosti nastavení hodnot času nebo umožňuje předem nastavit čas pro zahájení procesu vaření nebo umožňuje manuálně nastavit hodnoty času vaření.

## I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- Před prvním uvedením do provozu si pečlivě přečtěte návod k obsluze, prohlédněte vyobrazení a návod si uschovejte. Instrukce v návodu považujte za součást spotřebiče a postupte je jakémukoliv dalšímu uživateli spotřebiče.
- Zkontrolujte, zda údaj na typovém štítku odpovídá napětí ve Vaší elektrické zásuvce.
- Vidlici napájecího přívodu je nutné připojit do správně zapojené a uzemněné zásuvky dle ČSN!
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti bez dozoru. Udržujte spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí.
- Jestliže je napájecí přívod spotřebiče poškozen, ihned odpojte spotřebič od el. sítě. Přívod musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak zabránilo úrazu el. proudem nebo požáru.
- Vždy odpojte spotřebič od napájení, pokud ho necháváte bez dozoru.
- Nikdy spotřebič nepoužívejte, pokud má poškozený napájecí přívod nebo vidlici, pokud nepracuje správně, pokud upadl na zem a poškodil se nebo spadl do vody. V takových případech zanechte spotřebič do odborného servisu k prověření jeho bezpečnosti a správné funkce.
- Před výměnou příslušenství nebo přístupných částí, před montáží a demontáží, před čištěním nebo údržbou, spotřebič vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky!
- Je-li spotřebič v činnosti, zabraňte v kontaktu s ním domácím zvířatům, rostlinám a hmyzu.
- Po ukončení práce a před každou údržbou spotřebič vždy vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky.

- **Vidlici napájecího přívodu nezasunujte do el. zásuvky a nevytahujte z el. zásuvky mokryma rukama a taháním za napájecí přívod!**
- Výrobek je určen pouze pro použití v domácnostech a pro podobné účely (v obchodech, kancelářích a podobných pracovištích, v hotelích, motelech a jiných obytných prostředích, v podnicích zajišťujících nocleh se snídaní)! Není určen pro komerční použití!
- Tento spotřebič není určen pro venkovní použití.
- Nepoužívejte spotřebič k vytápění místnosti!
- Nepoužívejte spotřebič s programem, časovým spínačem nebo jakoukoli jinou součástí, která spíná spotřebič automaticky, protože existuje nebezpečí vzniku požáru, jestliže je spotřebič zakryt nebo nesprávně umístěn.
- **Vyjma částí, uvedených v kapitole Údržba, spotřebič nikdy neponořujte do vody ani nemyjte pod proudem vody!**
- **Doporučujeme, spotřebič nenechávat v chodu bez dozoru a kontrolovat ho po celou dobu přípravy potravin!**
- Před údržbou nebo uložení nechte spotřebič vychladnout.
- Není přípustné jakýmkoli způsobem upravovat povrch spotřebiče (např. **pomocí samolepicí tapety, fólie**, apod.)!
- Po ukončení práce vždy spotřebič vypněte a odpojte od el. sítě vytažením vidlice napájecího přívodu z elektrické zásuvky.
- Nezapínejte hrnc bez vložené nádoby nebo bez vložených substancí v nádobě.
- Do vnitřního prostoru hrnce, tj. mezi vnější a vnitřní nádobu se nesmí dostat voda, ani jiná kapalina.
- Mezi topnou plotnu a vnitřní nádobu nekládejte allobal ani cokoli jiného.
- Nepoužívejte vnitřní nádobu samostatně bez tlakového hrnce (např. k přípravě potravin na el./plynovém/indukčním/halogenovém sporáku nebo horkovzdušné/mikrovláknové/parní troubě).
- Pro mísení a nabírání pokrmů používejte kuchyňské náčiní z plastu nebo ze dřeva, protože kovové náčiní by mohlo poškodit povrch vnitřní nádoby.
- Nepokládejte spotřebič v blízkosti předmětů nebo pod předměty, které se mohou poškodit párou, například stěny, kuchyňské skřínky, příborníky, obrazy, záclony unikající pára by je mohla poškodit.
- Nepoužívejte spotřebič v prostředí nasyceném výbušnými nebo hořlavými parami.
- Příslušenství nezasouvejte do žádných tělesných otvorů.
- Neumisťujte spotřebič na nestabilní, křehké a hořlavé podklady (např. **skleněné, papírové plastové, dřevěné-lakované desky a různé tkaniny/ubrusy**).
- Spotřebič používejte pouze v pracovní poloze na místech, kde nehrozí jeho převrnutí a v dostatečné vzdálenosti od tepelných zdrojů (např. **kamna, el./plynový sporák, vařič** atd.) a vlhkých povrchů (**dřezy, umyvadla** atd.).
- Vedení páry (tj. pojistný ventil **B2**, ventil regulace tlaku **B3** a ochranný kryt **B8**), jenž jsou součástí víka a které umožňují únik páry, vždy udržujte v čistotě. Současně pravidelně kontrolujte jejich stav, zda nejsou zablokovány (např. zbytky potravin), opotřebené nebo poškozeny.
- Neodnímejte víko z hrnce, dokud se nesníží tlak v nádobě (tj. nevyпустí veškerá pára) a pojistný ventil není v dolní poloze.
- **Nedotýkejte se při vaření míst, kde vystupuje horká pára, hrozí nebezpečí popálení a opaření.**
- Při manipulaci s nádobou a víkem používejte ochranné kuchyňské rukavice nebo utěrku,
- Během provozu nenechávejte na víku hrnce žádné předměty (např., ochranné rukavice, utěrky), které by mohly způsobit zakrytí otvorů pro odvod páry.

- Spotřebič nepřenášejte v horkém stavu, při eventuálním překlopení hrozí nebezpečí úrazu popálením a opaření.
- Při přenášení nedržte tlakový hrnec za držadlo víka, ale použijte prolisy ve dně pláště!
- Za účelem údržby nebo opravy demontujte pouze ty díly tlakového hrnce, které jsou zmíněny v tomto návodu. Ostatní součásti nebo příslušenství nikdy nerozmontovávejte a nevyměňujte je za jiné.
- Používejte hrnce pouze s napájecím přívodem, který je jeho součástí! Pokud dojde k poškození napájecího přívodu, nikdy je nevyměňujte za přívod nestejného typu.
- Spotřebič je přenosný a je vybaven pohyblivým přívodem s vidlicí, jenž zabezpečuje dvoupólové odpojení od el. sítě.
- Napájecí přívod nesmí být poškozen ostrými nebo horkými předměty, otevřeným plamenem a nesmí se ponořit do vody.
- Napájecí přívod nikdy nepokládejte na horké plochy, ani jej nenechávejte viset přes okraj stolu nebo pracovní desky. Zavaděním nebo zataháním za přívod např. dětmi může dojít k převržení či stažení spotřebiče a následně k vážnému zranění!
- Pravidelně kontrolujte stav napájecího přívodu spotřebiče.
- V případě potřeby použití prodlužovacího přívodu je nutné, aby nebyl poškozen a vyhovoval platným normám.
- Spotřebič používejte pouze s originálním příslušenstvím od výrobce.
- Tento spotřebič používejte pouze pro účel, pro který je určen tak, jak je popsáno v tomto návodu. Spotřebič nikdy nepoužívejte pro žádný jiný účel.
- Výrobce neodpovídá za škody a zranění způsobené nesprávným používáním spotřebiče a příslušenství (např. **znehodnocení potravin, poranění, popálení, opaření, požár**) a není odpovědný ze záruky za spotřebič v případě nedodržení výše uvedených bezpečnostních upozornění.

Elektrický hrnec je vybaven mnoha funkcemi, které zajišťují jeho bezpečný provoz.

### 1) Bezpečnostní systém uzavírání a otevírání víka

Dokud je v nádobě tlak, bezpečnostní systém (tj. pojistka aretace víka) zabraňuje otevření víka.

### 2) Snímač teploty

Tlakový hrnec registruje vnitřní teplotu a v závislosti na ní automaticky reguluje intenzitu ohřívání.

### 3) Omezování teploty (tepelná pojistka)

Pokud je vnitřní nádoba prázdná nebo teplota dosáhne nebo překročí povolenou hodnotu, zařízení automaticky přeruší přívod elektrické energie do topné plotny.

### 4) Ventil regulace tlaku

Pokud tlak uvnitř hrnce překročí maximální povolenou hodnotu, je pára bezpečně vypouštěna automatickým ventilem.

### 5) Kryt ventilu regulace tlaku

Zabraňuje tomu, aby se jídlo během vaření přilepovalo na ventil regulace tlaku a tak předchází jeho zablokování.

### 6) Paměť

Pokud dojde k výpadku el. proudu během vaření, tlakový hrnec automaticky obnoví proces vaření po obnovení dodávky el. proudu.

## II. POPIS SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ (obr. 1)

### A – tlakový hrnec

- A1 – ovládací panel
- A2 – vnější nádoba
- A3 – topná plotna
- A4 – snímač teploty

- A5 – držák nádoby na kondenzát
- A6 – držák lžice
- A7 – prolisy pro přenášení
- A8 – zdička pro napájení

### B – víko

- B1 – držadlo
- B2 – pojistný ventil
- B3 – těsnění
- B4 – ventil regulace tlaku páry  
(s funkcí otevřeno/zavřeno)
- B5 – těsnění
- B6 – držák těsnění

- B7 – pojistka aretace víka (ventilu)
- B8 – kryt
- B9 – matice
- B10 – podložka
- B11 – držák krytu
- B12 – těsnění

### C – vnitřní nádoba

### D – příslušenství

- D1 – odměrka
- D2 – lžice

- D3 – nádobka na kondenzát
- D4 – napájecí přívod

## DISPLEJ – ZÁKLADNÍ NASTAVENÍ

Po uvedení tlakového hrnce do provozu se na displeji objeví základní nastavení (tj. program **Rýže** - - - -), rozsvítí se displej a ozve se zvukový signál (1× pípnutí).







### Ovládací panel


**Pečení** = tlačítko slouží pro nastavení programu pro pečení dortových korpusů, apod.

**Udržování teploty** = tlačítko slouží pro nastavení funkce udržování pokrmu v teplém stavu (cca 60 – 70 °C).

**Časovač** = tlačítko slouží pro nastavení požadovaného času odloženého startu (0,5 – 9,5 hodiny).

**Nastavení volby času vaření** –   + = tlačítka slouží pro nastavení času ohřevu při programu **Volba vaření** (1 – 99 minut).

**Zrušit** = tlačítko slouží pro ukončení zvoleného programu a uvedení spotřebiče do pohotovostního režimu.

**Menu** = tlačítko slouží pro nastavení požadovaného programu. Symbol  na displeji znázorňuje zvolený program.

**Start** = tlačítko slouží pro spuštění zvoleného programu.

### Funkce zvukového signálu se spustí:

- když se stiskne kterékoliv z programových tlačítek (1× krátké pípnutí),
- když se ukončí nastavený program (3× pípnutí).

### POZOR

- Pokud se na displeji objeví neobvyklé znaky, odpojte spotřebič od el. sítě a následně ho znovu připojte.
- Funkci časovače používejte jen u receptů, které jste již předem s úspěchem vyzkoušeli a tyto recepty dále neměňte.

### III. PŘÍPRAVA A POUŽITÍ

Odstaňte veškerý obalový materiál, vyjměte tlakový hrnec a veškeré příslušenství. Umístěte hrnec na rovný a suchý povrch (např. kuchyňský stůl), ve výšce minimálně 85 cm, mimo dosah dětí. Před prvním použitím umyjte části, které přijdou do styku s potravinami, v teplé vodě s přídavkem saponátu, důkladně opláchněte čistou vodou, vytřete do sucha, případně nechte oschnout. **Nádobu naplněnou cca 0,5 l čisté vody vložte zpět do hrnce a víko ponechejte odejmuté.** Následně nastavte program „Rýže“ a spotřebič zapněte pod dozorem na cca 10 minut, poté nechejte hrnec vychladnout. Případné krátké, mírné zakouření není na závadu a důvodem k reklamaci spotřebiče. Nyní je spotřebič připraven k použití.

#### Sestavení hrnce pro vaření (obr. 2, 3, 4, 5, 6, 7)

Uchopte držadlo víka **B1**, otočte jím proti směru chodu hodinových ručiček až do krajní polohy a zvedněte jej směrem nahoru. Vyjměte vnitřní nádobu **C**, vložte do ní (např. pomocí odměrky **E1** nebo lžice **D2**) potřebné ingredience a naplňte ji vodou dle příslušného receptu. Celkové množství surovin s vodou smí dosahovat maximálně po rysku 4/5 v nádobě. Při přípravě jídla, které během vaření nabývá objemu, naplňte nádobu maximálně po rysku 3/5. Minimální množství vařeného jídla však nesmí být menší, než je indikováno ryskou 1/5. Vhodnou textilií nebo papírovou utěrkou očistěte horní okraj vnitřní nádoby **C** a případně všechny ostatní části, které se během plnění vnitřní nádoby znečistily potravinou (např. vnější dno). Očistěte také vnitřní horní okraj vnější nádoby **A2** a ujistěte se, že na topné plotně **A3** se nenachází zbytky potravin. Potom vložte vnitřní nádobu **C** do vnější nádoby **A2**. Po vložení s vnitřní nádobou lehce pootočte na obě strany, aby řádně dosedla na topnou plotnu.

Zkontrolujte, zda těsnění **B5** je správně uloženo na svém místě ve víku **B**. Ventil regulace tlaku páry **B4** nastavte do polohy „Pára“ Uchopte víko za držadlo **B1**, položte jej vodorovně na plášť hrnce **A**, lehce na něj zatlačte a současně jím otočte po směru chodu hodinových ručiček až na doraz. Správné zajištění víka v pozici je indikováno slyšitelným klapnutím.

**Nezavírejte víko za použití nadměrné síly!** Ventil regulace tlaku páry **B4** nastavte do polohy „Zavřeno“ a ujistěte se, že pojistný ventil **B2** je v dolní poloze. Koncovku napájecího přívodu **D4** zasuněte do přípojovací zástrčky tlakového hrnce **A8** až na doraz a vidlici zasuněte do el. zásuvky.

### Automatické vaření

Při použití funkce automatického vaření volíte pouze vhodný program vaření, vše ostatní řídí elektronika.

- 1) Opakovaným tisknutím tlačítka **Menu** vyberte vhodný program.
- 2) Stisknutím tlačítka **Start** spustíte zvolený program (displej zobrazuje blikající symbol „□□□□“ a nápis **Vaření**).
- 3) Hrncem nejdříve ohřejte vložené substance a tekutiny na odpovídající teplotu.
- 4) Jakmile začne v hrnci stoupat teplota a tlak, pojistný ventil **B2** uzavře otvor ve víku a zabrání unikání páry z hrnce. Víko nyní z bezpečnostních důvodů nelze odejmout.  
**Nepokoušejte odnímat víko násilím!**
- 5) Po dosažení potřebné teploty a tlaku (na displeji se zobrazí nápis **Tlak**) se začne odpočítávat přednastavený čas příslušného programu (viz tabulka).
- 6) Po uplynutí přednastaveného času se program ukončí (zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí nápis **End**) a potravina nebo specialita se může vyjmout z hrnce.


### POZOR

- Při vaření a současně i udržování teploty dochází k tomu, že ventilem regulace **B4** uniká pára, což je doprovázeno charakteristickým zvukovým projevem „syčením“. Tento jev je naprosto normální a není důvodem k reklamaci spotřebiče.
- Pokud v průběhu vaření potřebujete z jakéhokoliv důvodu odejmout víko (např. doplnit/dokořenit/promíchat potraviny) je vždy nutné nejdříve snížit tlak uvnitř hrnce (tj. **vyпустit páru**) a až poté odejmout víko. Pro mísení použijte lžiči **D2**, kterou v průběhu vaření můžete odkládat do držáku **A6**. Lžiče, tak bude vždy hygienicky čistá.
- Během provozu lze na displeji sledovat průběh postupu programu. S postupem programu se číslice nastaveného času postupně snižují po 1 minutě.
- Pokud potřebujete po skončení vaření potravinu uchovat v teplém stavu (např. před servírováním), stisknete tlačítko **Zrušit** a následně stisknete tlačítko **Udržování teploty** (na displeji se zobrazí nápis **Ohřev** a symbol □□□□). Hrncem automaticky udržuje teplotu v rozsahu cca 60 – 70 °C.
- Nikdy nenechávejte hotové pokrmy v tlakovém hrnci zapnutém na funkci **Udržování teploty** po dobu delší, než je nezbytně nutné. Pokrm by se mohl začít kazit.
- Navolený program lze kdykoliv ukončit stisknutím tlačítka **Zrušit**.

### Automatické vaření s časovým zpožděním

Tlakový hrncem dokáže spustit proces vaření s časovým zpožděním, tj. až po uplynutí Vámi zadaného času. Vaření pak probíhá automaticky bez nutnosti dalšího zásahu. Pro nastavení vaření s časovým zpožděním postupujte následovně:

- 1) Opakovaným tisknutím tlačítka **Menu** vyberte vhodný program.
- 2) Opakovaným tisknutím tlačítka **Časovač** nastavte, za jaký čas se má hrncem zapnout.

Na displeji se zobrazí 0,5 , což značí 0,5 hodiny (tj. 30 minut) a je to nejnižší hodnota času. S každým následným stisknutím tlačítka se čas navyšuje o dalších 30 minut až do maximální hodnoty 9,5 hod.




- 3) Stisknutí tlačítka **Start** spustíte zvolený program. Čas na displeji se bude automaticky snižovat o 0,1 hod až do celkového vynulování, kdy se následně spustí předvolený program vaření.
- 4) Jakmile začne v hrnci stoupat teplota a tlak, pojistný ventil **B2** uzavře otvor ve víku a zabrání unikání páry z hrnce. Víko nyní z bezpečnostních důvodů nelze odejmout. **Nepokoušejte odnímat víko násilím!**
- 5) Po dosažení potřebné teploty a tlaku (na displeji se zobrazí nápis **Tlak**) a začne se odpočítávat přednastavený čas.
- 6) Po uplynutí přednastaveného času se program ukončí (zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí nápis **End**) a potravina nebo specialita se může vyjmout z hrnce.

## POZOR

- Při práci s časovým zpožděním nikdy nepoužívejte ingredience podléhající rychlé zkáze jako čerstvé mléko, vejčička, ovoce, jogurt, sýr, cibule atd. protože by se mohly do začátku vaření zkazit!
- Během provozu lze na displeji sledovat průběh postupu programu. S postupem programu se číslice nastaveného času postupně snižují po 1 minutě.
- Navolený čas a program lze kdykoliv ukončit stisknutím tlačítka **Zrušit**.

## Manuální nastavení času vaření

Tlakový hrnec umožňuje manuálně nastavit čas, po který se bude potravina vařit.



- 1) Opakovaným tisknutím tlačítka Menu vyberte program **Volba vaření** [na displeji se zobrazí nápis **Doba-Tlak** (min) a symbol  ].
- 2) Tlačítkem **Nastavení volby času vaření** (+ nebo –  ) zadejte požadovaný čas vaření. Minimální hodnota je 1 minuta, maximální hodnota je 99 minut.
- 3) Stisknutí tlačítka **Start** spustíte zvolený program.
- 4) Jakmile začne v hrnci stoupat teplota a tlak, pojistný ventil **B2** uzavře otvor ve víku a zabrání unikání páry z hrnce. Víko nyní z bezpečnostních důvodů nelze odejmout. **Nepokoušejte odnímat víko násilím!**
- 5) Po dosažení potřebné teploty a tlaku (na displeji se zobrazí nápis **Tlak**) a začne se odpočítávat přednastavený čas.
- 6) Po uplynutí přednastaveného času se program ukončí (zazní zvukový signál, na displeji se zobrazí nápis **End**) a potravina nebo specialita se může vyjmout z hrnce.

## POZOR

- Během provozu lze na displeji sledovat průběh postupu programu. S postupem programu se číslice nastaveného času postupně snižují po 1 minutě.
- Navolený čas lze kdykoliv ukončit stisknutím tlačítka **Zrušit**.

## Pečení dortů

Tlakový hrnec umožňuje také pečení dortového korpusu. Připravte si dortovou směs dle níže uvedeného receptu, nalejte ji do vnitřní nádoby **C**, nasadte a zajistěte víko.

- 1) Stiskněte tlačítko **Pečení** (na displeji se zobrazí blikající symbol ----  ).
- 2) Stisknutí tlačítka **Start** spustíte zvolený program (displej zobrazuje blikající symbol „“ a nápis **Vaření**).

- 3) Po uplynutí přednastaveného času (viz tabulka) se program ukončí (zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí nápis **End**) a dortový korpus se může vyjmout z hrnce.

## POZOR

- Po dobu přípravy ponechejte ventil regulace tlaku v poloze „**Pára**“.
- Po ukončení programu zkontrolujte kvalitu dortového korpusu. Je-li příliš světlý nebo uvnitř nedopečený použijte opět program **PEČENÍ** pro jeho další zhnědnutí případně dopečení.
- Během provozu lze na displeji sledovat průběh postupu programu. S postupem programu se číslice nastaveného času postupně snižují po 1 minutě.
- Navolený program lze kdykoliv ukončit stisknutím tlačítka **Zrušit**.

## Ingredience dortového korpusu (jedna dávka)

100 g polohrubé mouky, 100 g cukru, 3 čerstvá vejce, 80 g tuku na pečení (např. máslo), 3 g kypřicího prášku do pečiva. Těsto dobře zpracujete např. pomocí (el. šlehače) ve vhodné nádobě (nepoužívejte vnitřní nádobu z důvodu možného poškození povrchové úpravy od rotujících metel). Vnitřní nádobu **C** vymastěte vhodným tukem na pečení a připravené těsto do ní nalejte. **Při přípravě těsta na dortový korpus nepřekračujte stanovené množství ingrediencí!**

## Vaření bez víka

Tlakový hrnc umožňuje připravovat potraviny (např. různé druhy těstovin) jako na klasickém el./plynovém sporáku nebo el. hrnci, pokud bude víko odejmuto.

- 1) Opakovaným stisknutím tlačítka **Menu** vyberte jakýkoliv program (kromě programu **Ohřívání a Pečení**).
- 2) Stisknutím tlačítka **Start** spustíte zvolený program (displej zobrazuje blikající symbol „□□□□“ a nápis **Vaření**).
- 3) Hrnec bude vařit vložené substance a tekutiny.
- 4) Navolený program lze kdykoliv ukončit stisknutím tlačítka **Zrušit**.

## POZOR

- Z důvodu, že při použití hrnce bez víka není navolený program časově omezen, doporučujeme v průběhu vaření hrnc průběžně kontrolovat.

## Vyjmutí uvařené potraviny (obr. 8)

- 1) Odpojte tlakový hrnc od elektrické sítě vytažením vidlice napájecího přívodu **D4** z el. zásuvky.
- 2) Ventil regulace tlaku **B4** opatrně nastavte do polohy „**Pára**“ a vyčkejte, až se všechna pára z hrnce vypustí (pojistný ventil **B2** musí být v dolní poloze). **POZOR: pára je velmi horká! Použijte vhodné ochranné pomůcky (např. utěrku, ochranné rukavice).**
- 3) Uchopte víko za držadlo **D1**, pomalu jím otočte proti směru hodinových ručiček až do krajní polohy, následně jej směrem nahoru odejměte a odložte. **POZOR: na vnitřní ploše víka mohou zůstat zbytky horké vody! Použijte vhodné ochranné pomůcky (např. utěrku, ochranné rukavice).**
- 4) Uvařenou potravinu vyjměte vhodnou naběračkou.

## POZOR

- Nezapomeňte, že vnitřní nádoba **C** a vnitřní část víka **B** jsou horké!
- Pokud jste v tlakovém hrnci vařili polévku, po ukončení vaření vypouštějte ihned páru ven, protože spolu s odcházející párou by mohlo dojít také k vystříknutí tekutiny. Počkejte, až tlakový hrnec zchladne a pojistný ventil **B2** ve víku klesne do dolní polohy. Teprve potom sejměte víko. Ochlazení můžete urychlit, pokud na víko položíte textilií namočenou ve studené vodě.

### Rady pro vaření v elektrickém tlakovém hrnci

Následující typy zpracování považujte za příklady a za inspiraci, jejichž účelem není poskytnout návod, ale ukázat možnosti různého zpracování potravin. Časy příprav (vaření) závisí na množství, druhu a kvalitě použitých substancí, standardně se však pohybují v jednotkách až desítkách minut.

Množství zpracovávaných potravin volte tak, aby nedošlo při jejich zpracování k překročení maximálního obsahu nádoby označeného ryskou. Dodržujte předepsané množství vody, uvedené v receptech. Vždy však pod pokrm nalijte dostatečné množství vody, jinak by se tlakový hrnec mohl před dokončením procesu vaření bez vody přehřát.

V tlakovém hrnci je možné najednou vařit mražené maso nebo zeleninu s čerstvým masem nebo zeleninou. Mražené suroviny se nerozvaří. Všechny suroviny mohou být ve zcela zmrzlém stavu, dbejte však na to, aby koření bylo stejnou měrou rozloženo na všech surovinách. Pokrm se nerozvaří. Při vaření rýže dodržujte maximální množství 10 odměrek rýže. Tlakový hrnec je vhodný pro vaření tradičních pokrmů jako jsou polévky, guláše, jídla o jednom chodu, rýže, vejce vařená na tvrdo, dušená masa, dušená zelenina, brambory vařené v celku, zelí, kompoty, jídla z hub a mnoho jiných.

Jako pomůcku pro stanovení přibližné doby vaření můžete použít následující tabulku přednastavených časů jednotlivých programů.

Typ pokrmu	Doba vaření (min.)
Rýže (brambory)	11
Zelenina	15
Polévka (kosti)	20
Drůbež (kuře, kachna, husa)	30
Ovar	90
Maso	40
Ryby (vejce)	10
Luštění	25
Ohřívání (vhodné pro ohřev již uvařených potravin např. chlazené rýže)	15
Volba vaření	1-99

V případě vaření nebo dušení potravin, které nejsou v nabídce na ovládacím panelu jednoznačně uvedeny, používejte vhodné časy vaření, jaké jsou uvedeny v menu pro podobné potraviny, případně čas nastavte v programu **Volba vaření**. Po nějaké době používání hrnce budete používat vlastní časy, získané zkušenostmi a praktickým vařením.

## V. ÚDRŽBA

**Před každou údržbou spotřebič odpojte vytažením vidlice napájecího přívodu z el. zásuvky! Tlakový hrnec čistíte až po jeho vyhladnutí!** Čištění provádějte pravidelně po každém použití! Nepoužívejte drsné a agresivní čisticí prostředky (např. **ostré předměty, škrabky, chemická rozpouštědla, ředidla, žíravé prostředky na čištění trub nebo jiná rozpouštědla**)!

### Vnější plášť A

Použijte čisticí prostředky určené dle návodu k použití na plastové povrchy a čištění provádějte otíráním měkkým vlhkým hadříkem. Tahem směrem dolů sejměte nádobku na kondenzát **D3**. Kondenzát vylijte, nádobu omyjte vodou a nechte vyschnout. Po oschnutí vraťte nádobu zpět do držáku **A5**.

### Vnitřní nádoba C

Umyjte v horké vodě s přídavkem běžného saponátu např. za pomoci kartáčku, opláchněte čistou vodou a utřete do sucha (můžete použít myčku nádobí). Nádoba je opatřena nepřilnavým povlakem. Nepoužívejte kovové nástroje, které by mohly během čištění povrch poškrábat. Normální je, že v průběhu času se barva povrchu mění. Tato změna ale žádným způsobem nemění vlastnosti povrchu a není důvodem k reklamaci spotřebiče.

### Víko B

Umyjte v horké vodě s přídavkem běžného saponátu např. za pomoci kartáčku **D4**, opláchněte čistou vodou a utřete do sucha. Při čištění dávejte pozor, abyste nepoškodili bezpečnostní ventily **B2, B3** a těsnění **B4, B12**.

### Čištění/výměna těsnění B4 (víka)

Mírným tahem postupně po celém obvodu vyjměte těsnění z držáku (tj. přídržného kroužku) a vnitřní strany víka. Těsnění očistěte. Pokud je těsnění opotřebované nebo poškozené nahradte ho novým (shodného typu). Těsnění opačným postupem zasuňte za držák **B6** až na doraz.

### Čištění/výměna těsnění B3 (pojistného ventilu)

Z vnitřní strany víka mírným tahem sejměte těsnění **B3** z ventilu **B2**. Těsnění očistěte. Pokud je těsnění opotřebované nebo poškozené nahradte ho novým (shodného typu). Opačným postupem těsnění nasuňte do drážky ventilu. **POZOR: ventil se musí ve víku volně pohybovat!**

### Čištění/výměna těsnění B12 (ventilu regulace tlaku páry)

Z vnější strany víka mírným tahem sejměte kryt ventilu regulace páry **B4**. Z vnitřní strany víka mírným tahem sejměte kryt **B8**. Pomocí vhodného nástroje (např. klíč velikost č. 14) odšroubujte matici **B9**, následně sejměte podložku **B10**, držák krytu **B11** a těsnění **B12**. Všechny součásti očistěte. Pokud je těsnění opotřebované nebo poškozené nahradte ho novým (shodného typu). Opačným postupem jednotlivé součásti ve správném pořadí a poloze sestavte (matici přiměřenou silou dotáhněte).

**POZOR**

- Dbejte na to, aby dosedací plochy a těsnicí prvky byly funkční.
- Výlisky z plastu nikdy nesaňte nad zdrojem tepla (např. kamna, el./plynový sporák).
- Některé potraviny mohou určitým způsobem příslušenství zbarvit. To však nemá na funkci spotřebiče žádný vliv a není důvodem k reklamaci spotřebiče. Toto zbarvení obvykle za určitou dobu samo zmizí.

**Uložení**

Před uložením se ujistěte, že je tlakový hrnec chladný. Příslušenství **E** vložte do vnitřní nádoby **C**. Hrnec skladujte na bezpečném a suchém místě, mimo dosah dětí a nespůsobilých osob.

**V. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ**

PROBLÉM	PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Hrnec nefunguje	Není připojeno napájení	Zkontrolujte přívod, vidlici a el. zásuvku
Víko nelze nasadit nebo zajistit na hrnci	Těsnění <b>B5</b> není na svém místě	Umístěte těsnění správně na místo ve víku
	Pojistný ventil <b>B2</b> je v horní poloze	Zkontrolujte těsnění <b>B3</b> a případně ho očistěte (viz. Údržba) Pomocí vhodného nástroje (např. špejle) stlačte pojistný ventil do dolní polohy
Víko nelze po úplném vypuštění páry otevřít	Pojistný ventil <b>B2</b> je stále v horní poloze	Pomocí vhodného nástroje (např. špejle) stlačte pojistný ventil do dolní polohy
Po okraji nádoby uniká velké množství páry	Víko <b>B</b> není dobře uzavřeno	Zkontrolujte upevnění víka na hrnci
	Těsnění <b>B5</b> není na svém místě	Umístěte těsnění správně na místo ve víku
	Na těsnění <b>B5</b> jsou zbytky potravin	Vyjměte těsnění z víka a očistěte ho (viz. Údržba)
	Těsnění <b>B5</b> je opotřebované nebo poškozené	Poškozené těsnění vyměňte za nové shodného typu (viz. Údržba)
	Víko <b>B</b> bylo poškozené (např. pádem na zem)	Kontaktujte servisní oddělení
Z pojistného ventilu <b>B2</b> uniká velké množství páry	Na těsnění <b>B3</b> jsou nečistoty (např. zbytky jídla)	Sejměte těsnění z ventilu a očistěte ho (viz. Údržba)
	Těsnění <b>B3</b> je opotřebované nebo poškozené	Poškozené těsnění vyměňte za nové shodného typu (viz. Údržba)

PROBLÉM	PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Z ventilu regulace tlaku <b>B4</b> uniká velké množství páry	Ventil regulace tlaku <b>B4</b> je nastaven v poloze „Pára“	Nastavte ventil regulace do polohy „Zavřeno“
	Na těsnění <b>B12</b> jsou nečistoty (např. zbytky jídla)	Vyjměte těsnění z ventilu a očistěte ho (viz. Údržba)
	Těsnění <b>B12</b> je opotřebované nebo poškozené	Poškozené těsnění vyměňte za nové shodného typu (viz. Údržba)
Hrncel vydává nepříjemný zápach	Na vnitřní nádobě <b>C</b> nebo topné plotně <b>A3</b> jsou nečistoty	Zkontrolujte, případně očistěte dosedací plochy nádoby a topné plotny

V případě závažné poruchy tlakového hrnce během vaření se na displeji ovládacího panelu zobrazí některý z následujících chybových kódů. Pokud se tak stane, přerušete proces vaření, odpojte hrncel od el. sítě a neprodleně kontaktujte servisní oddělení.

Kód chyby	E1	E2	E3	E4
Porucha	Porucha snímače teploty	Přehřátí hrnce		Porucha regulátoru tlaku

## V. EKOLOGIE

Pokud to rozměry dovolují, jsou na všech kusech vytištěny znaky materiálů použitých na výrobu balení, komponentů a příslušenství, jakož i jejich recyklace. Uvedené symboly na výrobku nebo v průvodní dokumentaci znamenají, že použité elektrické nebo elektronické výrobky nesmí být likvidovány společně s komunálním odpadem. Za účelem jejich správné likvidace je odevzdejte na k tomu určených sběrných místech, kde budou přijaty zdarma. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa (viz [www.elektrovin.cz](http://www.elektrovin.cz)). Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty. Pokud má být spotřebič definitivně vyřazen z provozu, doporučuje se po odpojení napájecího přívodu od el. sítě přívod odříznout, spotřebič tak bude nepoužitelný.

**Údržbu rozsáhlejšího charakteru nebo údržbu, která vyžaduje zásah do vnitřních částí výrobku, musí provést odborný servis! Nedodržením pokynů výrobce zaniká právo na záruční opravu!**

Případné další informace o spotřebiči a servisní síti získáte na infolince +420 545 120 545 nebo na internetové adrese [www.eta.cz](http://www.eta.cz).



## VI. TECHNICKÉ ÚDAJE

Napětí (~V/Hz)	uvedeno na typovém štítku výrobku
Příkon (W)	uveden na typovém štítku výrobku
Objem vnitřní nádoby min. – max. (l)	1-4,6
Hmotnost cca (kg)	5,3
Pracovní tlak (kPa)	0 – 70
Maximální tlak (kPa)	90
Rozsah teplot při udržování teploty (°C)	60 – 70

Příkon v pohotovostním režimu je < 1,00 W.

Na výrobek bylo vydáno ES prohlášení o shodě podle zákona č. 22/1997 Sb. v platném znění. Výrobek splňuje požadavky níže uvedených nařízení vlády v platném znění:

- NV č. 17/2003 Sb., kterým se stanoví technické požadavky na elektrická zařízení nízkého napětí (odpovídá Směrnici Rady č. 2006/95/ES v platném znění).
- NV č. 616/2006 Sb., kterým se stanoví technické požadavky na výrobky z hlediska jejich elektromagnetické kompatibility (odpovídá Směrnici Rady č. 2004/108/ES v platném znění).
- NV č. 481/2012 Sb., Nařízení vlády o omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních (odpovídá Směrnici Evropského parlamentu a Rady 2011/65/EU v platném znění).

Na výrobek bylo vydáno prohlášení o shodě podle zákona č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví v platném znění. Výrobek odpovídá svými vlastnostmi požadavkům stanoveným vyhláškou MZ č. 38/2001 Sb. o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmy. Výrobek je v souladu s Nařízením Evropského parlamentu a Rady č. 1935/2004/ES o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.

### **Nepodstatné odchyľky od standardního provedení, které nemají vliv na funkci výrobku, si výrobce vyhrazuje.**

HOUSEHOLD USE ONLY – Pouze pro použití v domácnosti.

DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Neponořovat do vody nebo jiných tekutin. TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.

Nebezpečí udušení. Nepoužívejte tento sáček v kolébkách, postýlkách, kočárkách nebo dětských ohrádkách. PE sáček odkládejte mimo dosah dětí. Sáček není na hraní.

**Výrobce:** ETA a.s., Zelený pruh 95/97, 147 00, Praha 4, Česká republika

# eta 0131

## NÁVOD NA OBSLUHU

Elektrický tlakový hrniec je určený na varenie pokrmov ako sú polievky, ryža, dusené pokrmy, guláš a všetky ostatné pokrmy, ktoré sa dajú variť v tradičnom tlakovom hrnci alebo v nádobách na dusenie. Po vložení ingrediencií umožňuje hrniec automatické varenie podľa zvoleného programu bez nutnosti nastavenia hodnôt času, alebo umožňuje vopred nastaviť čas zahájenia procesu varenia, alebo umožňuje manuálne nastaviť hodnoty času varenia.

## I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIE

- Pred prvým uvedením do prevádzky si pozorne prečítajte návod na obsluhu, prezrite vyobrazenie a návod si uschovajte. Inštrukcie v návode považujte za súčasť spotrebiča a odovzdajte ich akémukoľvek ďalšiemu užívateľovi spotrebiča.
- Nikdy spotrebič nepoužívajte, ak má poškodený napájací prívod alebo vidlicu, ak nepracuje správne, ak spadol na zem a poškodil sa alebo spadol do vody. V takých prípadoch zanezte spotrebič do odborného servisu na preverenie jeho bezpečnosti a správnej funkcie.
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými či mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu vykonávanú užívateľom nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Udržujte spotrebič a jeho prívod mimo dosahu detí.
- Ak je napájací prívod spotrebiča poškodený, ihneď odpojte spotrebič od el. siete. Prívod musí vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa tak zabránilo úrazu el. prúdom alebo požiaru.
- Vždy odpojte spotrebič od napájania, ak ho nechávate bez dozoru.
- Pred výmenou príslušenstva alebo prístupných častí, pred montážou a demontážou, pred čistením alebo údržbou, spotrebič vypnite a odpojte od el. siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z el. zásuvky!
- Ak je spotrebič v činnosti, zabráňte v kontakte s ním domácim zvieratám, rastlinám a hmyzu.
- Po skončení práce a pred každou údržbou spotrebič vždy vypnite a odpojte od elektrickej siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky.
- Skontrolujte, či údaj na typovom štítku zodpovedá napätiu vo vašej elektrickej zásuvke.
- Vidlicu napájacieho prívodu je nutné pripojiť do správne zapojenej a uzemnenej zásuvky podľa STN!

- **Vidlicu napájacieho prívodu nezasúvajte do el. zásuvky a nevytáhujte z el. zásuvky mokrými rukami a ťahaním za napájací prívod!**
- Výrobok je určený len pre použitie v domácnostiach a pre podobné účely (v obchodoch, kanceláriách a podobných pracoviskách, v hoteloch, moteloch a iných obytných prostrediach, v podnikoch zaistujúcich nocľah s raňajkami)! Nie je určený pre komerčné použitie!
- **Tento spotrebič nie je určený na vonkajšie použitie.**
- **Nepoužívajte spotrebič na vykurovanie miestnosti!**
- Nepoužívajte spotrebič s programom, časovým spínačom alebo akoukoľvek inou súčasťou, ktorá spína spotrebič automaticky, pretože existuje nebezpečenstvo vzniku požiaru, ak je spotrebič zakrytý alebo nesprávne umiestnený.
- **Okrem častí, uvedených v kapitole Údržba, spotrebič nikdy neponárajte do vody ani neumývajte pod prúdom vody!**
- Pred údržbou alebo uložením nechajte spotrebič vychladnúť.
- Nie je prípustné akýmkoľvek spôsobom upravovať povrch spotrebiča (napr. **pomocou samolepiacej tapety, fólie a pod.**)!
- Odporúčame, spotrebič nenechávať v chode bez dozoru a kontrolovať ho po celú dobu prípravy potravín!
- Nepoužívajte vnútornú nádobu samostatne bez tlakového hrnca (napr. na prípravu potravín na el. / Plynovom / indukčnom / halogénovom sporáku alebo teplovzdušné / mikrovlnnej / parnej rúre).
- Vedenie pary (tj poistný ventil **B2**, ventil regulácie tlaku **B3** a ochranný kryt **B8**), ktorý sú súčasťou veka a ktoré umožňujú únik pary, vždy udržiujte v čistote. Súčasne pravidelne kontrolujte ich stav, či nie sú zablokované (napr. zvyšky potravín), opotrebované alebo poškodené.
- Neodnímajte veko z hrnca, kým sa neznižuje tlak v nádobe (tj nevypustí všetka para) a poistný ventil nie je v dolnej polohe.
- Pri prenášaní nedržte tlakový hrniec za držadlo veka, ale použite prelis vo dne plášťa!
- Po ukončení práce vždy spotrebič vypnite a odpojte od el. siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z elektrickej zásuvky.
- Nezapínajte hrniec bez vlozenej nádoby alebo bez vložených substancií v nádobe.
- Do vnútorného priestoru hrnca, t.j. medzi vonkajšiu a vnútornú nádobu sa nesmie dostať voda, ani iná kvapalina.
- Medzi ohrievaciu platňu a vnútornú nádobu nekladajtelobal ani čokoľvek iné.
- Nepoužívajte vnútornú nádobu samostatne bez hrnca (napr. na prípravu potravín na el. / plynovom / indukčnom / halogénovom sporáku alebo na otvorenom ohni).
- Na miešanie a naberanie pokrmov používajte kuchynské náčinie z plastu alebo z dreva, pretože kovové náčinie by mohlo poškodiť povrch vnútornej nádoby.
- Neukladajte spotrebič v blízkosti predmetov alebo pod predmety, ktoré sa môžu poškodiť parou, napríklad steny, kuchynské skrinky, príborníky, obrazy, záclony, unikajúca para by ich mohla poškodiť.
- Nepoužívajte spotrebič v prostredí nasýtenom výbušnými alebo horľavými parami.
- Neumiestňujte spotrebič na nestabilné, krehké a horľavé podklady (napr. sklenené, papierové plastové, drevené – lakované dosky a rôzne tkaniny/obrusy).
- Príslušenstvo nezasúvajte do žiadnych telesných otvorov.
- Spotrebič používajte iba v pracovnej polohe na miestach, kde nehrozí jeho prevrhnutie a v dostatočnej vzdialenosti od tepelných zdrojov (napr. **kachle, el./plynový sporák, varič** atď.) a vlhkých povrchov (**drezy, umývadlá** atď.).
- Nedotýkajte sa pri varení miest, kde vystupuje horúca para, hrozí nebezpečenstvo popálenia a oparenia.

- Pri manipulácii s nádobou a vekom používajte ochranné kuchynské rukavice alebo utierku,
- Počas prevádzky nenechávajte na veku hrnca žiadne predmety (napr. ochranné rukavice, utierky), ktoré by mohli spôsobiť zakrytie otvorov na odvod pary.
- Spotrebič neprenášajte v horúcom stave, pri eventuálnom preklopení hrozí nebezpečenstvo úrazu popálením a oparenie.
- Na prenášanie spotrebiča používajte držadlá!
- S cieľom údržby alebo opravy demontujte iba tie diely hrnca, ktoré sú spomenuté v tomto návode. Ostatné súčasti alebo príslušenstvo nikdy nerozoberajte a nevymieňajte ich za iné.
- Používajte hrnce iba s napájacím prívodom, ktorý je jeho súčasťou! Ak dôjde k poškodeniu napájacieho prívodu, nikdy ho nevymieňajte za prívod nerovnakého typu.
- Spotrebič je prenosný a je vybavený pohyblivým prívodom s vidlicou, ktorý zabezpečuje dvojpólové odpojenie od el. siete.
- Napájací prívod nesmie byť poškodený ostrými alebo horúcimi predmetmi, otvoreným plameňom a nesmie sa ponoriť do vody.
- Napájací prívod nikdy nekladte na horúce plochy, ani ho nenechávajte visieť cez okraj stola alebo pracovnej dosky. Zavadením alebo zatiahnutím za prívod napr. deťmi môže dôjsť k prevrhnutiu či stiahnutiu spotrebiča a následne k vážnemu zraneniu!
- Pravidelne kontrolujte stav napájacieho prívodu spotrebiča.
- V prípade potreby použitia predlžovacieho prívodu je nutné, aby nebol poškodený a vyhovoval platným normám.
- Spotrebič používajte iba s originálnym príslušenstvom od výrobcu.
- Tento spotrebič používajte iba na účel, na ktorý je určený tak, ako je popísané v tomto návode. Spotrebič nikdy nepoužívajte na žiadny iný účel.
- Výrobca nezodpovedá za škody a zranenia spôsobené nesprávnym používaním spotrebiča a príslušenstva (napr. **znehodnotenie potravín, poranenie, popálenie, oparenie, požiar**) a nie je zodpovedný zo záruky za spotrebič v prípade nedodržania vyššie uvedených bezpečnostných upozornení.

Elektrický hrniec je vybavený mnohými funkciami, ktoré zaisťujú jeho bezpečnú prevádzku.

### 1) Bezpečnostný systém uzatvárania a otvárania veka

Dokiaľ je v nádobe tlak, bezpečnostný systém (tj. poistka aretácie veka) zabraňuje otvoreniu veka.

### 2) Snímač teploty

Tlakový hrniec registruje vnútornú teplotu a v závislosti na nej automaticky reguluje intenzitu ohrievania.

### 3) Obmedzovanie teploty (tepelná poistka)

Ak je vnútorná nádoba prázdna alebo teplota dosiahne alebo prekročí povolenú hodnotu, zariadenie automaticky preruší prívod elektrickej energie do ohrievacieho telesa.

### 4) Ventil regulácie tlaku

Ak tlak vo vnútri hrnca prekročí maximálnu povolenú hodnotu, je para bezpečne vypúšťaná automatickým ventilom.

### 5) Kryt ventilu regulácie tlaku

Zabraňuje tomu, aby sa jedlo počas varenia lepilo na ventil regulácie tlaku a tak predchádza jeho zablokovaniu.

### 6) Pamäť

Ak dôjde k výpadku el. prúdu počas varenia, tlakový hrniec automaticky obnoví proces varenia po obnovení dodávky el. prúdu.

## II. POPIS SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ (obr. 1)

### A – tlakový hrnec

- |                        |                                 |
|------------------------|---------------------------------|
| A1 – ovládací panel    | A5 – držiak nádoby na kondenzát |
| A2 – vonkajšia nádoba  | A6 – držiak lyžice              |
| A3 – ohrievacie teleso | A7 – prelisy na prenášanie      |
| A4 – snímač teploty    | A8 – zdierka pre napájanie      |

### B – veko

- |   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| B1 – držadlo  | B7 – poistka aretácie veka (ventilu) |
| B2 – poistný ventil   | B8 – kryt                            |
| B3 – tesnenie   | B9 – matica                          |
| B4 – ventil regulácie tlaku pary<br>(s funkciou otvorené/zatvorené) | B10 – podložka                       |
| B5 – tesnenie   | B11 – držiak krytu                   |
| B6 – držiak tesnenia  | B12 – tesnenie                       |

### C – vnútorná nádoba

### D – príslušenstvo

- |              |                           |
|--------------|---------------------------|
| D1 – odmerka | D3 – nádobka na kondenzát |
| D2 – lyžica  | D4 – napájací prívod      |

## DISPLEJ – ZÁKLADNÉ NASTAVENIA

Po uvedení tlakového hrnce do prevádzky sa na displeji objaví základné nastavenie (tj. program **Rýže (Ryža)** - - - -), rozsvieti sa displej a ozve sa zvukový signál (1× pípnutie).





**Ovládací panel**


**Pečení (Pečenie)** = tlačidlo slúži na nastavenie programu na pečenie tortových korpusov, a pod.

**Udržování teploty (Udržiavanie teploty)** = tlačidlo slúži na nastavenie funkcie udržiavania pokrmu v teplom stave (cca 60 – 70 °C).

**Časovač** = tlačidlo slúži na nastavenie požadovaného času odloženého štartu (0,5 – 9,5 hodiny).

**Nastavení volby času vaření (Nastavenie voľby času varenia)** –   + = tlačidlá slúžia na nastavenie času ohrevu pri programe Voľba varení (Voľba varenia) (1 – 99 minút).

**Zrušit (Zrušiť)** = tlačidlo slúži na ukončenie zvoleného programu a uvedenie spotrebiča do pohotovostného režimu.

**Menu (Menu)** = tlačidlo slúži na nastavenie požadovaného programu. Symbol  na displeji znázorňuje zvolený program.

**Start (Štart)** = tlačidlo slúži na spustenie zvoleného programu.

**Funkcia zvukového signálu sa spustí:**

- keď sa stlačí ktorékoľvek z programových tlačidiel (1× krátke pípnutie),
- keď sa ukončí nastavený program (3× pípnutie).

**POZOR**

- Ak sa na displeji objavia neobvyklé znaky, odpojte spotrebič od el. siete a následne ho znova pripojte.
- Funkciu časovača používajte len pri receptoch, ktoré ste už pred tým s úspechom vyskúšali a tieto recepty ďalej nemeňte.

**III. PŘÍPRAVA A POUŽITÍ**

Odstráňte všetok obalový materiál, vyberte tlakový hrniec a všetko príslušenstvo.

Umiestnite hrniec na pevný rovný a suchý povrch (napr. kuchynský stôl), vo výške minimálne 85 cm, mimo dosahu detí. Pred prvým použitím umyte časti, ktoré prídu do styku s potravinami, v teplej vode s prídavkom saponátu, dôkladne opláchnite čistou vodou a vytrite do sucha, prípadne nechajte oschnúť. **Nádobu naplnenú cca 0,5 l čistej vody vložte späť do hrnca a veko ponechajte zložené.** Následne nastavte program „**Rýže (Ryža)**“ a spotrebič zapnite pod dozorom na cca 10 minút, potom nechajte hrniec vychladnúť. Prípadné krátke, mierne zadymenie nie je na závalu a dôvodom k reklamácii spotrebiča. Teraz je spotrebič pripravený na použitie.

**Sestavení hrnce pro vaření (obr. 2, 3, 4, 5, 6, 7)**

Uchopte držadlo veka **B1**, otočte ním proti smeru chodu hodinových ručičiek až do krajnej polohy a zdvihnite ho smerom nahor. Vyberte vnútornú nádobu **C**, vložte do nej (napr. pomocou odmerky **E1** alebo lyžice **D2**) potrebné ingrediencie a naplňte ju vodou podľa príslušného receptu. Celkové množstvo surovín s vodou smie dosahovať maximálne po rysku 4/5 v nádobe.

Pri príprave jedla, ktoré počas varenia naberá na objeme, naplňte nádobu maximálne po rysku 3/5. Minimálne množstvo vareného jedla však nesmie byť menšie, ako je indikované ryskou 1/5. Vhodnou textíliou alebo papierovou utierkou očistite horný okraj vnútornej nádoby **C** a prípadne všetky ostatné časti, ktoré sa počas plnenia vnútornej nádoby znečistili potravínou (napr. vonkajšie dno).

Očistite tiež vnútorný horný okraj vonkajšej nádoby **A2** a uistite sa, že na vyhrievacom telese **A3** sa nenachádzajú zbytky potravín. Potom vložte vnútornú nádobu **C** do vonkajšej nádoby **A2**. Po vložení s vnútornou nádobou zľahka pootočte na obidve strany, aby dobre dosadla na vyhrievacie teleso.

Skontrolujte, či tesnenie **B5** je správne uložené na svojom mieste vo veku **B**. Ventil regulácie tlaku pary **B4** nastavte do polohy „**Pára (Para)**“ Uchopte veko za držadlo B1, položte ho vodorovne na plášť hrnca **A**, ľahko naň zatlačte a súčasne ním otočte v smere chodu hodinových ručičiek až na doraz. Správne zaistenie veka v pozícii je indikované počuteľným klapnutím. **Nezatvárajte veko s použitím nadmernej sily!** Ventil regulácie tlaku pary **B4** nastavte do polohy „**Zavřeno (Zatvorené)**“ a uistite sa, že poistný ventil **B2** je v dolnej polohe. Koncovku napájacieho prívodu **D4** zasuňte do pripájacej zástrčky tlakového hrnca **A8** až na doraz a vidlicu zasuňte do el. zásuvky.

### Automatické varenie

Pri použití funkcie automatického varenia volíte len vhodný program varenia, všetko ostatné riadi elektronika.

- 1) Opakovaným stláčaním tlačidla **Menu (Menu)** vyberte vhodný program.
- 2) Stlačenie tlačidla **Start (Štart)** spustí zvolený program [displej zobrazuje blikajúci symbol „□□□□“ a nápis **Vaření (Varenie)**].
- 3) Hrnec najskôr ohreje vložené substancie a tekutiny na zodpovedajúcu teplotu.
- 4) Akonáhle začne v hrnci stúpať teplota a tlak, poistný ventil **B2** uzavrie otvor vo veku a zabráni unikaniu pary z hrnca. Veko teraz z bezpečnostných dôvodov nejde zložiť. **Nepokúšajte sa skladať veko násilím!**
- 5) Po dosiahnutí potrebnej teploty a tlaku [na displeji sa zobrazí nápis **Tlak (Tlak)**] sa začne odpočítavať prednastavený čas príslušného programu (viď tabuľka).
- 6) Po uplynutí prednastaveného času sa program ukončí (zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí nápis **End**) a potravina alebo špecialita sa môže vybrať z hrnca.


### POZOR

- Pri varení a súčasne aj udržiavaní teploty dochádza k tomu, že ventilom regulácie **B4** uniká para, čo je doprevádzané charakteristickým zvukovým prejavom „syčaním“. Tento jav je úplne normálny a nie je dôvodom na reklamáciu spotrebiča.
- Ak v priebehu varenia potrebujete z akéhokoľvek dôvodu odobrať veko (napr. doplniť/ dokoreniť/premiešať potraviny) je vždy nutné najskôr znížiť tlak vo vnútri hrnca (tj. **vypustiť paru**) a až potom zložiť veko. Na miesenie použite lyžicu **D2**, ktorú v priebehu varenia môžete odkladať do držiaka **A6**. Lyžica, tak bude vždy hygienicky čistá.
- Počas prevádzky ide na displeji sledovať priebeh postupu programu. S postupom programu sa číslice nastaveného času postupne znižujú po 1 minúte.
- Ak potrebujete po skončení varenia potravinu uchovať v teplom stave (napr. pred servírovaním), stlačte tlačidlo **Zrušit (Zrušiť)** a následne stlačte tlačidlo **Udržování teploty (Udržiavanie teploty)** (na displeji sa zobrazí nápis **Ohřev (Ohrev)** a symbol □□□□). Hrnec automaticky udržiava teplotu v rozsahu cca 60 – 70 °C.
- Nikdy nenechávajte hotové pokrmy v tlakovom hrnci zapnutom na funkciu **Udržování teploty (Udržiavanie teploty)** po dobu dlhšiu, ako je nevyhnutné. Pokrm by sa mohol začať kaziť.
- Navolený program ide kedykoľvek ukončiť stlačením tlačidla **Zrušit (Zrušiť)**.



### Automatické varenie s časovým oneskorením

Tlakový hrniec dokáže spustiť proces varenia s časovým oneskorením, tj. až po uplynutí Vami zadaného času. Varenie potom prebieha automaticky bez nutnosti ďalšieho zásahu. Na nastavenie varenia s časovým oneskorením postupujte nasledovne:




- 1) Opakovaným stláčaním tlačidla **Menu (Menu)** vyberte vhodný program.
- 2) Opakovaným stláčaním tlačidla **Časovač (Časovač)** nastavte, za aký čas sa má hrniec zapnúť. Na displeji sa zobrazí 0,5 , čo značí 0,5 hodiny (tj. 30 minút) a je to najnižšia hodnota času. S každým ďalším stlačením tlačidla sa čas navyšuje o ďalších 30 minút až do maximálnej hodnoty 9,5 hod.
- 3) Stlačenie tlačidla **Start (Štart)** spustí zvolený program. Čas na displeji sa bude automaticky znižovať o 0,1 hod až do celkového vynulovania, keď sa následne spustí predvolený program varenia.
- 4) Akonáhle začne v hrnci stúpať teplota a tlak, poistný ventil **B2** uzavrie otvor vo veku a zabráni unikaniu pary z hrnca. Veko teraz z bezpečnostných dôvodov nejde zložiť.  
**Nepokúšajte sa skladať veko násilím!**
- 5) Po dosiahnutí potrebnej teploty a tlaku [na displeji sa zobrazí nápis **Tlak (Tlak)**] a začne sa odpočítavať prednastavený čas.
- 6) Po uplynutí prednastaveného času sa program ukončí (zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí nápis **End**) a potravina alebo špecialita sa môže vybrať z hrnca.

### POZOR

- Pri práci s časovým oneskorením nikdy nepoužívajte ingrediencie podliehajúce rýchlej skaze ako je čerstvé mlieko, vajčeka, ovocie, jogurt, syr, cibuľa atď. pretože by sa mohli do začiatku varenia skaziť!
- Počas prevádzky ide na displeji sledovať priebeh postupu programu. S postupom programu sa číslice nastaveného času postupne znižujú po 1 minúte.
- Navolený čas a program ide kedykoľvek ukončiť stlačením tlačidla **Zrušiť (Zrušiť)**.

### Manuálne nastavenie času varenia

Tlakový hrniec umožňuje manuálne nastaviť čas, po ktorý sa bude potravina variť.

- 1) Opakovaným stláčaním tlačidla **Menu (Menu)** vyberte program **Volba vaření (Volba varenia)** [na displeji sa objaví nápis **Doba-Tlak (min) [Doba-Tlak (min)]** a symbol ].
- 2) Tlačidlom **Nastavení volby času vaření (Nastavenie voľby času varenia)** (+ alebo -) zadajte požadovaný čas varenia. Minimálna hodnota je 1 minúta, maximálna hodnota je 99 minút.
- 3) Stlačenie tlačidla **Start (Štart)** spustí zvolený program.
- 4) Akonáhle začne v hrnci stúpať teplota a tlak, poistný ventil **B2** uzavrie otvor vo veku a zabráni unikaniu pary z hrnca. Veko teraz z bezpečnostných dôvodov nejde zložiť.  
**Nepokúšajte sa skladať veko násilím!**
- 5) Po dosiahnutí potrebnej teploty a tlaku [na displeji sa zobrazí nápis **Tlak (Tlak)**] a začne sa odpočítavať prednastavený čas.
- 6) Po uplynutí prednastaveného času sa program ukončí (zaznie zvukový signál, na displeji sa zobrazí nápis **End**) a potravina alebo špecialita sa môže vybrať z hrnca.

### POZOR

- Počas prevádzky ide na displeji sledovať priebeh postupu programu. S postupom programu sa číslice nastaveného času postupne znižujú po 1 minúte.
- Navolený čas ide kedykoľvek ukončiť stlačením tlačidla **Zrušiť (Zrušiť)**.



## Pečenie tort

Tlakový hrniec umožňuje tiež pečenie tortového korpusu. Pripravte si tortovú zmes podľa nižšie uvedeného receptu, nalejte ju do vnútornej nádoby **C**, nasadte a zaistite veko.

- 1) Stlačte tlačidlo **Pečení (Pečenie)** (na displeji sa zobrazí blikajúci symbol ---- 🍪).
- 2) Stlačenie tlačidla **Start (Štart)** spustí zvolený program (displej zobrazuje blikajúci symbol „□□□□“ a nápis Varenie).
- 3) Po uplynutí prednastaveného času (viď tabuľka) sa program ukončí (zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí nápis **End**) a tortový korpus sa môže vybrať z hrnca.

## POZOR

- Po dobu prípravy ponechajte ventil regulácie tlaku v polohe „**Pára (Para)**“.
- Po ukončení programu skontrolujte kvalitu tortového korpusu. Ak je príliš svetlý alebo vo vnútri nedopečený použite opäť program **PEČENÍ (PEČENIE)** pre jeho ďalšie zhnednutie prípadne dopečenie.
- Počas prevádzky ide na displeji sledovať priebeh postupu programu. S postupom programu sa číslice nastaveného času postupne znižujú po 1 minúte.
- Navolený program ide kedykoľvek ukončiť stlačením tlačidla **Zrušit (Zrušit)**.

## Ingrediencie tortového korpusu (jedna dávka)

100 g polohrubej múky, 100 g cukru, 3 čerstvé vajcia, 80 g tuku na pečenie (napr. maslo), 3 g kypriaceho prášku do pečiva. Cesto dobre spracujete napr. pomocou (el. šľahača) vo vhodnej nádobe (nepoužívajte vnútornú nádobu z dôvodu možného poškodenia povrchovej úpravy od rotujúcich metličiek). Vnútornú nádobu **C** vymastite vhodným tukom na pečenie a pripravené cesto do nej nalejte. **Pri príprave cesta na tortový korpus neprekračujte stanovené množstvo ingrediencií!**

## Vaření bez víka

Tlakový hrniec umožňuje pripravovať potraviny (napr. rôzne druhy cestovín) ako na klasickom el./plynovom šporáku alebo el. hrnci, ak bude veko zložené.

- 1) Opakovaným stlačením tlačidla **Menu (Menu)** vyberte akýkoľvek program [okrem programu Ohřívání (Ohrievanie) a **Pečení (Pečenie)**].
- 2) Stlačenie tlačidla **Start (Štart)** spustí zvolený program [displej zobrazuje blikajúci symbol „□□□□“ a nápis **Vaření (Varenie)**].
- 3) Hrnec bude variť vložené substancie a tekutiny.
- 4) Navolený program ide kedykoľvek ukončiť stlačením tlačidla **Zrušit (Zrušit)**.

## POZOR

- Z dôvodu, že pri použití hrnca bez veka nie je navolený program časovo obmedzený, odporúčujeme v priebehu varenia hrniec priebežne kontrolovať.

## Vybratie uvarenej potraviny (obr. 8)

- 1) Odpojte tlakový hrniec od elektrickej siete vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu **D4** z el. zásuvky.
- 2) Ventil regulácie tlaku **B4** opatrne nastavte do polohy „**Pára (Para)**“ a počkajte, až sa všetka para z hrnca vypustí (poistný ventil **B2** musí byť v dolnej polohe). **POZOR: para je veľmi horúca! Použite vhodné ochranné pomôcky (napr. utierku, ochranné rukavice).**

- 3) Uchopte veko za držadlo **D1**, pomaly ním otočte proti smeru hodinových ručičiek až do krajnej polohy, následne ho smerom nahor zložte a odložte. **POZOR: na vnútornej ploche veka môžu zostať zvyšky horúcej vody! Použite vhodné ochranné pomôcky (napr. utierku, ochranné rukavice).**
- 4) Uvarenú potravinu vyberte vhodnou naberačkou.

## POZOR

- Nezabudnite, že vnútorná nádoba **C** a vnútorná časť veka **B** sú horúce!
- Ak ste v tlakovom hrnci varili polievku, po ukončení varenia nevypúšťajte ihneď paru von, pretože spolu s odchádzajúcou parou by mohlo dôjsť tiež k vystreknutiu tekutiny. Počkajte, až tlakový hrniec schladne a poistný ventil **B2** vo veku klesne do dolnej polohy. Až potom zložte veko. Ochladenie môžete urýchliť, ak na veko položíte textíliu namočenú v studenej vode.

## Rady pre varenie v elektrickom tlakovom hrnci

Nasledujúce typy spracovania považujte za príklady a za inšpiráciu, ktorých účelom nie je poskytnúť návod, ale ukázať možnosti rôzneho spracovania potravín. Časy príprav (varenia) závisia na množstve, druhu a kvalite použitých substancií, štandardne sa však pohybujú v jednotkách až desiatkach minút.

Množstvo spracovávaných potravín voľte tak, aby nedošlo pri ich spracovaní k prekročeniu maximálneho obsahu nádoby označeného ryskou. Dodržiavajte predpísané množstvo vody, uvedené v receptoch. Vždy však pod pokrm nalejte dostatočné množstvo vody, inak by sa tlakový hrniec mohol pred dokončením procesu varenia bez vody prehriať.

V tlakovom hrnci je možné naraz variť mrazené mäso alebo zeleninu s čerstvým mäsom alebo zeleninou. Mrazené suroviny sa nerozvaria. Všetky suroviny môžu byť v úplne zmrazenom stave, dbajte však na to, aby korenie bolo rovnakou mierou rozložené na všetkých surovinách.

Pokrm sa nerozvarí. Pri varení ryže dodržiavajte maximálne množstvo 10 odmeriek ryže. Tlakový hrniec je vhodný na varenie tradičných pokrmov ako sú polievky, guláše, jedlá o jednom chode, ryža, vajcia varené na tvrdo, dusené mäso, dusená zelenina, zemiaky varené v celku, kapusta, kompóty, jedlá z húb a mnoho iných.

Ako pomôcku na stanovenie približnej doby varenia môžete použiť nasledujúcu tabuľku prednastavených časov jednotlivých programov.

Typ pokrmu	Doba varenia (min.)
Rýže - Ryža (zemiaky)	11
Zelenina - Zelenina	15
Polievka - Polievka (kosti)	20
Drúbež - Hydina (kura, kačka, hus)	30
Ovar - Ovar	90
Maso - Mäso	40
Ryby (vajcia)	10
Luštniny - Strukoviny	25
Ohrievanie - Ohrievanie (vhodné na ohrev už uvarených potravín napr. chladenej ryže)	15
Volba vaření - Voľba varenia	1-99

V prípade varenia alebo dusenia potravín, ktoré nie sú v ponuke na ovládacom paneli jednoznačne uvedené, používajte vhodný čas varenia, aké sú uvedené v menu pre podobné potraviny, prípadne čas nastavte v programe Volba vaření (Volba varenia). Po nejakej dobe používania hrnca budete používať vlastné časy, získané skúsenosťami a praktickým varením.

#### IV. ÚDRŽBA

**Pred každou údržbou spotrebič odpojte vytiahnutím vidlice napájacieho prívodu z el. zásuvky! Tlakový hrniec čistite až po jeho vychladnutí!** Čistenie vykonávajte pravidelne po každom použití! Nepoužívajte drsné a agresívne čistiace prostriedky (napr. **ostré predmety, škrabky, chemické rozpúšťadlá, riedidlá, žieravé prostriedky na čistenie rúr alebo iné rozpúšťadlá!**)

#### Vonkajší plášť A

Použite čistiace prostriedky určené podľa návodu na použitie na plastové povrchy a čistenie vykonávajte utieraním mäkkou vlhkou handričkou. Ťahom smerom dole zložte nádobku na kondenzát **D3**. Kondenzát vylejte, nádobu umyte vodou a nechajte vyschnúť. Po uschnutí vráťte nádobu späť do držiaka **A5**.

#### Vnútoraná nádoba C

Umyte v horúcej vode s prídavkom bežného saponátu napr. pomocou kefky, opláchnite čistou vodou a utrite do sucha (môžete použiť umývačku riadu). Nádoba je vybavená nepriľnavým povlakom. Nepoužívajte kovové nástroje, ktoré by mohli počas čistenia povrch poškriabať. Normálne je, že sa farba povrchu mení v priebehu času. Táto zmena ale žiadnym spôsobom nemení vlastnosti povrchu a nie je dôvodom na reklamáciu spotrebiča.

#### Veko B

Umyte v horúcej vode s prídavkom bežného saponátu napr. pomocou kefky, opláchnite čistou vodou a utrite do sucha. Pri čistení dávajte pozor, aby ste nepoškodili bezpečnostné ventily **B2, B3** a tesnenie **B4, B12**.

#### Čistenie/výmena tesnenia B4 (veka)

Miernym ťahom postupne po celom obvode vyberte tesnenie z držiaka (tj. prídržného krúžku) a vnútornej strany veka. Tesnenie očistite. Ak je tesnenie opotrebované alebo poškodené nahradte ho novým (zhodného typu). Tesnenie opačným postupom zasuňte za držiak **B6** až na doraz.

#### Čistenie/výmena tesnenia B3 (poistného ventilu)

Z vnútornej strany veka miernym ťahom zložte tesnenie **B3** z ventilu **B2**. Tesnenie očistite. Ak je tesnenie opotrebované alebo poškodené nahradte ho novým (zhodného typu). Opačným postupom tesnenie nasuňte do drážky ventilu. **POZOR: ventil sa musí vo veku voľne pohybovať!**

#### Čistenie/výmena tesnenia B12 (ventilu regulácie tlaku pary)

Z vonkajšej strany veka miernym ťahom zložte kryt ventilu regulácie pary **B4**. Z vnútornej strany veka miernym ťahom zložte kryt **B8**. Pomocou vhodného nástroja (napr. kľúč veľkosť č. 14) odskrutkujte maticu **B9**, následne zložte podložku **B10**, držiak krytu **B11** a tesnenie **B12**. Všetky súčasti očistite. Ak je tesnenie opotrebované alebo poškodené nahradte ho novým (zhodného typu). Opačným postupom jednotlivé súčasti v správnom poradí a polohe zostavte (maticu primeranou silou dotiahnite).

**POZOR**

- Dbajte na to, aby dosadacie plochy a tesniace prvky boli funkčné.
- Výlisky z plastu nikdy nesaďte nad zdrojom tepla (napr. **pec, el./plynový šporák**).
- Niektoré potraviny môžu určitým spôsobom prísušnosť zafarbiť. To však nemá na funkciu spotrebiča žiadny vplyv a nie je dôvodom na reklamáciu spotrebiča. Toto zafarbenie obvykle po určitom čase samo zmizne.

**Uloženie**

Pred uložením sa uistite, že je tlakový hrniec chladný. Prísušnosť **E** vložte do vnútornej nádoby **C**. Hrniec skladujte na bezpečnom a suchom mieste, mimo dosahu detí a nesvojprávnych osôb.

**V. ŘEŠENÍ PROBLÉMU**

PROBLÉM	PRÍČINA	RIEŠENIE
Hrniec nefunguje	Nie je pripojené napájanie	Skontrolujte prívod, vidlicu a el. zásuvku
Veko nejde nasadiť alebo zaistiť na hrnci	Tesnenie <b>B5</b> nie je na svojom mieste	Umiestnite tesnenie správne na miesto vo veku
	Poistný ventil <b>B2</b> je v hornej polohe	Skontrolujte tesnenie <b>B3</b> a prípadne ho očistite (viď. Údržba) Pomocou vhodného nástroja (napr. špajdlou) stlačte poistný ventil do dolnej polohy
Veko nejde po úplnom vypustení pary otvoriť	Poistný ventil <b>B2</b> je stále v hornej polohe	Pomocou vhodného nástroja (napr. špajdlou) stlačte poistný ventil do dolnej polohy
Po okraji nádoby uniká veľké množstvo pary	Veko <b>B</b> nie je dobre uzavreté	Skontrolujte upevnenie veka na hrnci
	Tesnenie <b>B5</b> nie je na svojom mieste	Umiestnite tesnenie správne na miesto vo veku
	Na tesnení <b>B5</b> sú zvyšky potravín	Vyberte tesnenie z veka a očistite ho (viď. Údržba)
	Tesnenie <b>B5</b> je opotrebované alebo poškodené	Poškodené tesnenie vyberte za nové zhodného typu (viď. Údržba)
	Veko <b>B</b> bolo poškodené (napr. pádom na zem)	Kontaktujte servisné oddelenie
Z poistného ventilu <b>B2</b> uniká veľké množstvo pary	Na tesnení <b>B3</b> sú nečistoty (napr. zvyšky jedla)	Vyberte tesnenie z ventilu a očistite ho (viď. Údržba)
	Tesnenie <b>B3</b> je opotrebované alebo poškodené	Poškodené tesnenie vyberte za nové zhodného typu (viď. Údržba)

Z ventilu regulácie tlaku <b>B4</b> uniká veľké množstvo pary	Ventil regulácie tlaku <b>B4</b> je nastavený v polohe „ <b>Pára (Para)</b> “	Nastavte ventil regulácie do polohy „ <b>Zavřeno (Zavreté)</b> “
	Na tesnení <b>B12</b> sú nečistoty (napr. zvyšky jedla)	Vyberte tesnenie z ventilu a očistite ho (viď. Údržba)
	Tesnenie <b>B12</b> je opotrebované alebo poškodené	Poškodené tesnenie vyberte za nové zhodného typu (viď. Údržba)
Hrnec vydáva nepríjemný zápach	Na vnútornej nádobe <b>C</b> alebo vyhrievacom telese <b>A3</b> sú nečistoty	Skontrolujte, prípadne očistite dosadacie plochy nádoby a ohrievacieho telesa

V prípade závažnej poruchy tlakového hrnca počas varenia sa na displeji ovládacieho panelu zobrazí niektorý z nasledujúcich chybových kódov. Ak sa tak stane, prerušte proces varenia, odpojte hrniec od el. siete a neodkladne kontaktujte servisné oddelenie.

Kód chyby	E1	E2	E3	E4
Porucha	Porucha snímača teploty		Prehriatie hrnca	Porucha regulátoru tlaku

## VI. EKOLÓGIA

Ak to rozmery umožňujú, na všetkých dieloch sú vytlačené znaky materiálov, ktoré sú použité na obalový materiál, komponenty a príslušenstvo, ako aj na ich recyklovanie. Uvedené symboly na výrobku alebo v sprievodnej dokumentácii znamenajú, že použité elektrické alebo elektronické výrobky nesmú byť likvidované spoločne s komunálnym odpadom. Za účelom správnej likvidácie výrobku ho odovzdajte na určených zberných miestach, kde budú prijaté zdarma. Správnou likvidáciou tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta (viď [www.envidom.sk](http://www.envidom.sk)). Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s národnými predpismi udelené pokuty. Ak má byť spotrebič definitívne vyradený z činnosti, odporúča sa po jeho odpojení od elektrickej siete odrezat' napájací prívod. Spotrebič tak bude nepoužiteľný.

**Údržbu rozsiahlejšieho charakteru alebo údržbu, ktorá vyžaduje zásah do vnútorných častí spotrebiča, musí vykonať iba špecializovaný servis! Nedodrzaním pokynov výrobcu zaniká právo na záručnú opravu!**

Prípadné ďalšie informácie o spotrebiči a servisnej sieti získate na infolinke +420 545 120 545 alebo na internetovej adrese [www.eta.sk](http://www.eta.sk).

## VII. TECHNICKÉ ÚDAJE

Napätie (V)	uvedené na typovom štítku výrobu
Príkion (W)	uvedený na typovom štítku výrobu
Objem vnútornej nádoby min. – max. (l)	1 – 4,6
Hmotnosť cca (kg)	5,3
Pracovný tlak (kPa)	0 – 70
Maximálny tlak (kPa)	90
Rozsah teplôt pri udržiavaní teploty (°C)	60 – 70

Príkion v pohotovostnom režime je < 1,00 W

Na výrobok bolo vydané ES vyhlásenie o zhode podľa zákona č. 264/1999 Z.z. v platnom znení. Výrobok spĺňa požiadavky nižšie uvedených nariadení vlády v platnom znení:

- NV č. 308/2004 Z.z., ktorým sa ustanovujú podrobnosti o technických požiadavkách a postupoch posudzovania zhody pre elektrické zariadenia, ktoré sa používajú v určitom rozsahu napätia (zodpovedá Smernici Rady č. 2006/95/ES v platnom znení).
- NV č. 194/2005 Z.z. o podrobnostiach o technických požiadavkách na výrobky z hľadiska elektromagnetickej kompatibility (zodpovedá Smernici Rady č. 2004/108/ES v platnom znení).

Na výrobok bolo vydané vyhlásenie o zhode podľa zákona č. 272/1994 Z.z. o ochrane zdravia ľudí v platnom znení. Výrobok je v súlade s Nariadením Európskeho parlamentu a Rady č. 1935/2004/ES o materiáloch a predmetoch určených pre styk s potravinami.

**Výrobca si vyhradzuje nepodstatné zmeny štandardného vyhotovenia, ktoré nemajú vplyv na funkciu výrobu.**

HOT – Horúce. DO NOT COVER – Nezakrývať.

CAUTION: BE CAREFUL OF STEAM – POZOR: nebezpečenstvo oparenia.

HOUSEHOLD USE ONLY — Len na použitie v domácnosti.

DO NOT IMMERSER IN WATER OR OTHER LIQUIDS — Neponárať do vody alebo iných tekutín. TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. Nebezpečenstvo udusenia.

Nepoužívajte toto vrecúško v kolískach, postieľkach, kočíkoch alebo detských ohrádkach. PE vrecko odkladajte mimo dosahu detí. Vrecko nie je na hranie.

**Výrobca:** ETA a.s., Zelený pruh 95/97, 147 00, Praha 4, Česká republika

**Výhradný dovozca:** ETA - Slovakia, spol s r.o., Stará Vajnorská 8, 831 04, Bratislava 3

## Electric Pressure Cooker

# eta 0131

### INSTRUCTIONS FOR USE

The electric pressure cooker is intended for cooking meals such as soups, rice, stewed meals, goulash and all other meals that can be cooked in standard pressure cookers or in stew pots. After the ingredients are inserted, the cooker can cook automatically according to a selected programme without the need to set the cooking time or the cooking start time can be set in advance or the cooking time can be set manually.

### I. SAFETY WARNINGS

- Before the first use, read the instructions for use carefully, look at the picture and keep the instructions for future use. Consider the instructions for use as a part of the appliance and pass them on to any other user of the appliance.
- Never use the appliance if its power cord or plug is damaged, if it does not work properly, if it fell down and was damaged or if it fell into water. In this case, take the appliance to a special service to check its safety and proper function.
- This product can be used by children at the age of 8 years and older and people with reduced physical or mental abilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or if they were instructed regarding use of the appliance in a safe way and if they understand possible risks. Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance by the user cannot be carried out by unsupervised children.
- Keep the appliance and its power cord out of reach of children.
- If the power cord of the appliance is damaged, disconnect it immediately from the power supply. The power cord must be replaced by the manufacturer, its service technician or a similarly qualified person to avoid an injury caused by the electric power or fire.
- Always unplug the appliance from power supply if you leave it unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- When the appliance is in operation, prevent pets, plants or insects to get in contact with it.
- After finishing work and before cleaning, always switch off the appliance and disconnect it from power supply by taking the power cord connector out of the electric socket.
- Before replacing accessories or accessible parts, before assembly and disassembly, before cleaning or maintenance, turn off the appliance and disconnect it from the mains by pulling the power cord from the power socket!
- Check whether the data on the type label correspond with the voltage in your socket.
- The power cord plug has to be connected to a properly connected and grounded socket according to the EU standards!

- **Do not insert or take the plug out of a socket with wet hands and do not pull the power cord!**
- **The product is intended for home use and similar (in shops, offices and similar workplaces, in hotels, motels and other residential environments, in facilities providing accommodation with breakfast). It is not intended for commercial use!**
- This appliance is not intended for outdoor use.
- We recommend that you do not leave the appliance in operation without supervision and supervise it for the entire time that food is being prepared!
- Do not use the cooking pot on its own without the pressure cooker (e.g. for preparing meals on an electric/gas/induction/halogen stove or in a hot air/microwave/steam oven).
- Do not use the appliance for heating a room!
- Do not use the appliance with a program, time switch or any other part that turns the appliance on automatically as there is a risk of fire if the appliance is not covered or placed properly.
- **Never immerse the appliance into water or wash it in running water, except for the parts mentioned in the Maintenance chapter.**
- Let the appliance cool down before maintenance or storing it.
- It is not allowed to modify the surface of the appliance in any way (e.g. **using a self-adhesive wallpaper, foils, etc.**)!
- The steam line (i.e. safety valve **B2**, the pressure limit valve **B3** and the protective cover **B8**), which form a part of the lid and which enable steam to escape must always be kept clean. At the same time regularly check their condition, whether they are blocked (e.g. by food remains), worn out or damaged.
- Do not remove the lid of the pressure cooker until the pressure in the pressure cooker declines (i.e. all the steam is released) and until the safety valve is in the down position.
- After finishing work, always switch off the appliance and disconnect it from power supply by taking the power cord connector out of the electric socket.
- Do not switch on the pot without the inserted container or without inserted substances in the pot.
- Water or any other liquid cannot get into the inner part of the pot, i.e. between the external and the internal container.
- Do not insert an aluminium foil or anything else between the heating plate and the internal container.
- Do not use the internal container independently without the pot (e.g. for preparing meals on an electric / gas / induction / halogen cooker or on open fire).
- Use plastic or wooden kitchen utensils for mixing and lading meals as metal utensils may damage the surface of the internal container.
- Do not insert the appliance into any body holes.
- Never put the appliance close to objects or under objects that can be damaged by steam, e.g. walls, kitchen cabinets, cupboards, paintings or curtains. Leaking steam could damage them.
- Do not use the appliance in the environment that is saturated with explosive or flammable steams.
- Do not place the appliance on unstable, fragile and flammable surfaces (e.g. **glass, paper and plastic, varnished wooden plates and various fabrics/table cloths**).
- Use the appliance in the working position only at places with no risk of its turning over and in sufficient distance from heat sources (e.g. **heater, electric/gas stove, cooker, etc.**) and wet surfaces (**sinks, wash basins, etc.**).
- **When cooking, do not touch places where hot steam is coming out; there is a risk of burning and scalding.**



- When handling the container and the lid, use the protective kitchen gloves or a towel,
- Do not let any objects on the lid of the pot during operation (e.g. protective gloves, towels) that could cause covering the holes for steam outlet.
- Do not carry the appliance when it is hot; there is a risk of getting burned and scalded in the case of possible tilting.
- When moving the pressure cooker do not hold it by the lid handle, rather use the handle in the bottom of the case!
- For maintenance or repairs, disassemble only those parts of the electric pot that are mentioned in these instructions for use. Never disassemble the appliance or its parts and do not replace them with other ones.
- Use the pot only with the power cord that makes up its part! If the power cord is damaged, never replace it with a power cord that is not of the same type.
- The appliance is portable and it is equipped with a movable connector with a plug which ensures double-pole disconnection from power supply.
- The power cord must not be damaged with sharp or hot objects, open fire and it must not be sunk into water.
- Never put the power cord on hot surfaces or do not let it hang over the edge of a table or a work top. Plugging or pulling the power cord e.g. by children can result in tilting over or drawing the appliance down and serious injury!
- Check the condition of the power cord of the appliance regularly.
- If you need to use an extension cord, it has to be uncorrupted and it has to comply with the valid standards.
- Use the appliance only with original accessories from the producer.
- Use the appliance only for the purpose it is intended for as specified in this manual. Never use the appliance for any other purpose.
- The manufacturer is not responsible for damage caused by improper use of the appliance and the accessories (e.g. **food deterioration, injury, burning, scalding, fire**) and its guarantee for the appliance does not apply in situations when the safety warnings above are not complied with.

The electric pressure cooker is equipped with many features that ensure its safe operation.

#### **1) Safety system for opening and closing of the lid**

If there is pressure inside the pressure cooker, the safety system (lid lock) prevents the lid from being opened.

#### **2) Temperature sensor**

The pressure cooker monitors the internal temperature and based on it regulates the heating intensity.

#### **3) Temperature control (thermal safety)**

If the cooking pot is empty or the temperature reaches or exceeds the permitted level, the device will automatically cut off electricity supply to the heating plate.

#### **4) Pressure limit valve**

If the pressure inside the cooker exceeds the maximum permitted level, the steam will be safely released by an automatic valve.

#### **5) Pressure limit valve cover**

Prevents food from sticking to the pressure limit valve during cooking and so prevents it from becoming blocked.

#### **6) Memory**

If there is an electrical power outage, the pressure cooker will automatically recommence the cooking process after the power supply is restored.

## II. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE AND ACCESSORIES (pic. 1)

### A – pressure cooker

A1 – control panel

A2 – outer body

A3 – heating plate

A4 – temperature sensor

A5 – condensation collector holder

A6 – spoon holder

A7 – carry handles

A8 – power slot

### B – lid

B1 – handle

B2 – safety valve

B3 – grommet

B4 – steam pressure limit valve  
(with the function open/closed)

B5 – gasket

B6 – gasket holder

B7 – lid (valve) lock safety

B8 – cover

B9 – nut

B10 – washer

B11 – cover holder

B12 – grommet

### C – cooking pot

### D – accessories

D1 – measuring cup

D2 – spoon

D3 – condensation collector

D4 – power cord

## DISPLAY – BASIC SETUP

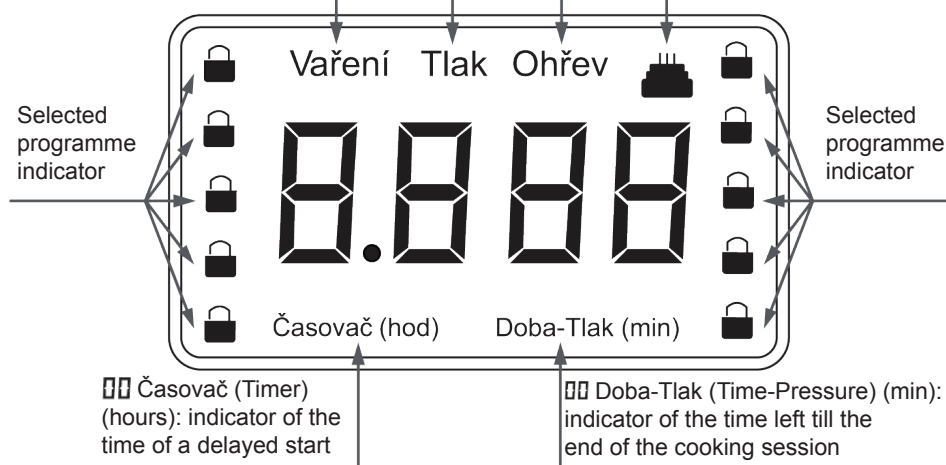
After turning on the pressure cooker the default setting will appear on the screen (i.e. programme **Rýže (Rice)** - - - -), the display will turn on and a sound will be made (1× beep).

Tlak (Pressure): The necessary temperature and pressure inside the pressure cooker for cooking food has been achieved

Ohřev (Heating): Heating of already cooked food (**Attention:** applies only to the „**Udržování teploty (Keep warm)**“ programme)

Vaření (cooking): Heating of the liquid and ingredients has started

Selected programme indicator „**Pečení (Bake)**“ (i.e. cake)





**Control panel**


**Pečení (Bake)** = button is used to set the programme for baking cake, etc.

**Udržování teploty (Keep warm)** = button is used to set the function for maintaining food warm (approx. 60 – 70 °C).

**Časovač (Timer)** = button is used to set the desired delayed start time (0.5 – 9.5 hours).

**Nastavení volby času vaření (Setting the cooking time)** –   = buttons are used to set the heating time when using the Volba vaření (Cooking selection) programme (1 – 99 minutes).

**Zrušit (Cancel)** = button serves to end the selected programme and to put the appliance into stand-by mode.

**Menu** = button is used to set the desired programme. The symbol  indicates the selected programme on the display.

**Start** = button is used to start the desired programme.

**The sound signal function will be activated:**

- when you press any of the programme buttons (1× short beep).
- when a set programme is completed (3× beeps).

**ATTENTION**

- If unusual symbols appear on the display, disconnect the appliance from the mains power supply and then reconnect it.
- Only use the timer function for recipes with which you have had success before. Do not change these recipes.

**III. PREPARATION AND USE**

Remove all packaging materials, take out the pressure cooker and all accessories. Place the pressure cooker on a dry and even surface (e.g. kitchen table) at a height of at least 85 cm, out of the reach of children. Before first use clean the parts that will come in contact with food using warm water with detergent, thoroughly rinse with clean water and wipe dry, if necessary allow to dry. **Insert the cooking pot filled with approximately 0.5 l of clean water back into the pressure cooker and leave the lid off.** Then set the programme „Rýže (Rice)“ and turn on the appliance under supervision for approximately 10 minutes, then allow the pressure cooker to cool down. A short mild emission of smoke may occur, this is not a defect and is no reason for complaint. Now the appliance is ready for use.

**Assembly of the pressure cooker for cooking (pic. 2, 3, 4, 5, 6, 7)**

Hold the lid handle **B1**, turn it anticlockwise as far as possible and lift it upwards. Take out the cooking pot **C** and for example using the measuring cup **E1** or spoon **D2** add the necessary ingredients and fill it with water according to the relevant recipe. The total amount of ingredients together with water must not exceed the 4/5 mark in the cooking pot. When preparing food, which increases in volume during the cooking process, do not fill the cooking pot over the 3/5 mark. However the amount of food being cooked must not be less than indicated by the 1/5 mark.

Using an appropriate textile or paper wipe clean the top edge of the cooking pot **C** and possibly all other parts, which have been soiled while the cooking pot was being filled (e.g. the external base). Also clean the inner top edge of the outer body **A2** and make sure that there are no food remains on the heating plate **A3**. Then insert the cooking pot **C** into the outer body **A2**. After the cooking pot is inserted turn it to both sides so that it is seated properly on the heating plate.

Check that the gasket **B5** is correctly seated in its place in the lid **B**. Set the pressure control valve **B4** to the position „**Pára (Steam)**“. Hold the lid by the handle **B1**, place it horizontally on to the outer body of the pressure cooker **A**, pushing down on it lightly while turning it in the clockwise direction until it can go no further. A properly secured lid is indicated by an audible click sound. **Do not close the lid using excessive force!** Set the steam pressure control valve **B4** to the position „**Zavřeno (Closed)**“ and check that the safety valve **B2** is in the down position. Fully insert the end of the power cord **D4** into the connection socket of the pressure cooker **A8** and insert the plug into an electric power socket.

### Automatic cooking

When using the automatic cooking function you only need to select an appropriate cooking programme and everything else will be electronically controlled.

- 1) Select an appropriate programme by repeatedly pressing the **Menu** button.
- 2) Press the **Start** button to start the selected programme [the display will show a flashing symbol „□□□□“ and the message **Vaření (Cooking)**].
- 3) The pressure cooker will first heat up the inserted ingredients and liquids to the appropriate temperature.
- 4) As soon as the temperature and pressure inside the pressure cooker start to rise the safety valve **B2** will close the opening in the lid and prevent steam from escaping from the pressure cooker. For safety reasons at this point the lid cannot be removed. **Do not attempt to remove the lid by force!**
- 5) After reaching the necessary pressure and temperature [the display will show the message **Tlak (Pressure)**] the preset time of the respective programme will start to countdown (see table).
- 6) After the preset time has elapsed the programme will end (a sound will be made and the display will show the message **End**) and the food or speciality can be taken out of the pressure cooker.

### ATTENTION

- During the cooking process and while maintaining temperature, steam is released from the limit valve **B4**, which makes a characteristic „hissing“ sound. This event is completely normal and it is not a reason for complaint.
- If while cooking you need to remove the lid for any reason (e.g. to add ingredients/to season/to mix the food) it is always necessary to first reduce the pressure inside the pressure cooker (i.e. **to release steam**) and only then remove the lid. For mixing use the spoon **D2**, which you can place in the holder **A6** while cooking. In this way the spoon will always remain hygienically clean.
- During operation it is possible to view the progress of the programme on the display. As the programme progresses the digits of the set time gradually decrease in 1 minute increments.
- If after finishing cooking you need to keep the food warm (e.g. before serving) press the button **Zrušit (Cancel)** and then press the **Udržování teploty (Keep warm)** button (the display will show the message **Ohřev (Heating)** and the symbol □□□□). The pressure cooker automatically maintains the temperature in the range of approximately 60 – 70 °C.
- Never leave finished meals in the pressure cooker with the **Udržování teploty (Keep warm)** function turned on for longer than necessary. The meal could start to spoil.
- A selected programme can be ended at any time by pressing the **Zrušit (Cancel)** button.

### Automatic cooking with a time delay

The pressure cooker can start the cooking process with a time delay, i.e. after the time you have set has elapsed. In this way cooking is automatic without the need to do anything else.

To set up cooking with a time delay do the following:

- 1) Select an appropriate programme by repeatedly pressing the **Menu** button.
- 2) Set the time after which the pressure cooker should turn itself on by repeatedly pressing the **Časovač (Timer)** button. The display will show 0,5□□, indicating 0.5 hour (i.e. 30 minutes), which is the shortest time interval. Every time the button is pressed the time is increased by another 30 minutes up to the maximum period of 9.5 hours.
- 3) Press the **Start** button to start the selected programme. The time on the display will automatically decline by 0.1 hour intervals until it reaches zero after which the pre-selected cooking programme will be started.
- 4) As soon as the temperature and pressure inside the pressure cooker start to rise the safety valve **B2** will close the opening in the lid and prevent steam from escaping from the pressure cooker. For safety reasons at this point the lid cannot be removed. **Do not attempt to remove the lid by force!**
- 5) After reaching the necessary pressure and temperature [the display will show the message **Tlak (Pressure)**] the preset time will start to countdown.
- 6) After the preset time has elapsed the programme will end (a sound will be made and the display will show the message **End**) and the food or speciality can be taken out of the pressure cooker.

### ATTENTION

- When working with the time delay never use ingredients that spoil rapidly such as fresh milk, eggs, fruit, yoghurt, cheese, onion, etc. because they could spoil before the cooking starts!
- During operation it is possible to view the progress of the programme on the display. As the programme progresses the digits of the set time gradually decrease in 1 minute increments.
- A selected time and programme can be ended at any time by pressing the **Zrušit (Cancel)** button.

### Setting the cooking time manually

The pressure cooker makes it possible to manually set the length of time for which the food will be cooked.

- 1) Repeatedly press the **Menu** button to select the **Volba vaření (Cooking selection)** button [the display will show a message **Doba-Tlak (Time-Pressure)** and the symbol □□].
- 2) Using the **Nastavení volby času vaření (Setting the cooking time)** button (⊕ or ⊖) enter the desired cooking time. The lowest duration is 1 minute and that maximum duration is 99 minutes.
- 3) Press the **Start** button to start the selected programme.
- 4) As soon as the temperature and pressure inside the pressure cooker start to rise the safety valve **B2** will close the opening in the lid and prevent steam from escaping from the pressure cooker. For safety reasons at this point the lid cannot be removed. **Do not attempt to remove the lid by force!**
- 5) After reaching the necessary pressure and temperature [the display will show the message **Tlak (Pressure)**] the preset time will start to countdown.


6) After the preset time has elapsed the programme will end (a sound will be made and the display will show the message **End**) and the food or speciality can be taken out of the pressure cooker.

### ATTENTION

- During operation it is possible to view the progress of the programme on the display. As the programme progresses the digits of the set time gradually decrease in 1 minute increments.
- A selected time can be ended at any time by pressing the **Zrušit (Cancel)** button.

### Baking cakes

The pressure cooker can also be used to cook a cake. Prepare a cake mix according to the recipe below, pour it into the cooking pot C, put on and secure the lid.

- 1) Press the **Pečení (Bake)** button (a flashing symbol ----  will appear on the display).
- 2) Press the **Start** button to start the selected programme [the display will show a flashing symbol „□□□□“ and the message **Vaření (Cooking)**].
- 3) After the preset time has elapsed (see table) the programme will end (a sound will be made and the display will show the message **End**) and the cake can be taken out of the pressure cooker.

### ATTENTION

- Leave the pressure limit valve in the „**Pára (Steam)**“ position during the preparation time.
- After the programme has finished check the quality of the cake. If it is too light or is uncooked inside, use the **PEČENÍ (BAKE)** programme again to make it darker and to complete the baking process.
- During operation it is possible to view the progress of the programme on the display. As the programme progresses the digits of the set time gradually decrease in 1 minute increments.
- A selected programme can be ended at any time by pressing the **Zrušit (Cancel)** button.

### Sponge cake ingredients (one batch)

100g of fine flour, 100g of sugar, 3 fresh eggs, 80g of shortening (e.g. butter), 3g of baking powder. Mix the dough well (e.g. using an el. beater) in a suitable bowl (do not use the cooking pot because the surface treatment could be damaged by the rotating whisks). Grease the cooking pot C using suitable shortening and pour the prepared dough into it.

**When preparing cake dough do not exceed the maximum set amounts of ingredients!**

### Cooking without the lid

If the lid is off, the pressure cooker can prepare food (e.g. various types of pasta) like on a standard el./gas stove or el. pot.

- 1) Repeatedly press the **Menu** button to select any programme [except for **Ohřívání (Heat)** and **Pečení (Bake)**].
- 2) Press the **Start** button to start the selected programme [the display will show a flashing symbol „□□□□“ and the message **Vaření (Cooking)**].
- 3) The pressure cooker will cook the inserted ingredients and liquids.
- 4) A selected programme can be ended at any time by pressing the **Zrušit (Cancel)** button.

## ATTENTION

- Because when using the pressure cooker without the lid the selected programme has no time limit, we recommend you regularly check the pressure cooker while cooking.

### Removing cooked food (pic. 8)

- 1) Disconnect the pressure cooker from the power supply by pulling the plug of the power cord **D4** out of the el. power socket.
- 2) Carefully set the pressure limit valve **B4** to the position „Pára (Steam)“ and wait until the steam is released from the pressure cooker (the safety valve **B2** must be in the down position). **ATTENTION: steam is very hot! Use appropriate protective aids (e.g. a wiping cloth, protective gloves).**
- 3) Hold the lid by the handle **D1** and turn it slowly in the anticlockwise direction as far as possible and then take it off by pulling it upwards and put it aside. **ATTENTION: Hot water may remain on the inside surface of the lid! Use appropriate protective aids (e.g. a wiping cloth, protective gloves).**
- 4) Take the cooked food out using a suitable ladle.

## ATTENTION

- Do not forget that the cooking pot **C** and the inside part of the lid **B** are hot!
- If you used the pressure cooker to cook soup, do not release the steam immediately after finishing cooking because liquid could squirt out together with the steam. Wait until the pressure cooker cools down and the safety valve **B2** in the lid goes to the down position. Only then remove the lid. Cooling may be accelerated by placing a textile dipped in cold water on the lid.

### Tips for cooking in an electric pressure cooker

Consider the following cooking tips as examples and inspiration, the purpose of which is not to provide instructions but to show various ways of cooking food. Preparation (cooking) times depend on the amount, type and quality of the used ingredients, but as a rule it takes from a few minutes to tens of minutes.

Choose the amount of processed ingredients so that the maximum content of the cooking pot marked by a line is not exceeded when they are processed. Adhere to the amount of water prescribed in the recipes. However, always pour a sufficient amount of water under the food, otherwise due to the lack of water the pressure cooker could overheat before the cooking process is completed.

It is possible to cook frozen meat or vegetables together with fresh meat and vegetables at the same time. Frozen food will not overcook. All ingredients can be in a fully frozen condition, however, make sure that all spices are evenly distributed over all ingredients. The food will not be overcooked.

When cooking rice do not exceed the maximum amount of 10 measuring cups of rice. The pressure cooker is suitable for cooking traditional meals such as soups, goulashes, single course meals, rice, hard boiled eggs, stewed meats, stewed vegetables, whole boiled potatoes, cabbage, preserved fruits, mushroom dishes and many others.

You may use the following table of preset times of individual programmes as a guide for determining the approximate cooking time:

Type of meal	Cooking time (min.)
Rýže - Rice (potatoes)	11
Zelenina - Vegetables	15
Polévka - Soup (bones)	20
Drůbež - Poultry (chicken, duck, goose)	30
Ovar - Boiled pork	90
Maso - Meat	40
Ryby - Fish (eggs)	10
Luštěniny - Beans	25
Ohřívání - Heater (suitable for heating already cooked food and foods like cooled rice)	15
Volba Vaření - Cooking option	1-99

If cooking or stewing food, which is not specifically indicated in the menu on the control panel, use the suitable cooking time as shown in the menu for similar types of foods, or you may set the time in the **Volba vaření (Cooking selection)** programme. After using the pressure cooker for some time you will use your own times gained through experience with cooking.

#### IV. MAINTENANCE

**Before carrying out any maintenance disconnect the appliance by pulling out the plug on the power cord from the el. power socket! Only clean the pressure cooker once it has cooled down!** Clean regularly after every use! Do not use abrasive and aggressive cleaning agents (e.g. **sharp items, scrapers, chemical solvents and thinners, caustic agents used for cleaning pipes or other solvents!**)

##### Outer body A

Use cleaning agents designated by their usage instructions for use on plastic surfaces and clean by wiping with a soft damp cloth. Take off the condensation collector **D3** by pulling it downwards. Pour out the condensate, wash the cooking pot with water and allow it to dry. When it is dry return it to the holder **A5**.

##### Cooking pot C

Wash in hot water with a standard detergent e.g. using the brush, rinse with clean water and wipe dry (you can use a dishwasher). The cooking pot has a non-stick surface coat. Do not use metal utensils, which could scratch the surface during cleaning. It is normal for the colour of the surface to change over time. This change in no way changes the properties of the surface and is not a reason for complaint about the appliance!

##### Lid B

Wash in hot water with a standard detergent e.g. using the brush, rinse with clean water and wipe dry. While cleaning take care not to damage the safety valves **B2, B3** and the gaskets **B4, B12**.



### Cleaning/replacement of gasket B4 (lid)

Gradually remove the gasket from the holder (i.e. the retaining ring) and the inner side of the lid by gently pulling it out. Clean the gasket. If the gasket is worn or damaged replace it with a new one (same type). Insert the gasket in the reverse sequence behind the holder B6 as far as it will go.

### Cleaning/replacement of grommet B3 (safety valve)

From the inner side of the lid gently pull the grommet B3 from valve B2. Clean the grommet. If the grommet is worn or damaged replace it with a new one (same type). In the reverse sequence insert the grommet into the valve groove. **ATTENTION: The valve must be able to move freely in the lid!**

### Cleaning/replacement of grommet B12 (steam pressure limit valve)

Pull out the steam limit valve cover B4 from the outer side of the lid. Gently pull the cover B8 from the inner side of the lid. Using a suitable tool (e.g. size 14 spanner) unscrew the nut B9, then remove the washer B10, cover holder B11 and the grommet B12. Clean all the parts. If the grommet is worn or damaged replace it with a new one (same type). In the reverse sequence assemble the individual parts in the correct order and position (pull the nut tight with appropriate force).

### ATTENTION

- Ensure that the contact surface and the sealing elements are in order. Never dry plastic moulded parts above a heat source (e.g. **fire stove, electric/gas stove**).
- Some foods may stain the accessories in a certain way. This however has no effect on the operation of the appliance and is not cause for a claim or complaint regarding the appliance! After some time this staining usually goes away by itself.

### Storage

Before storing make sure that the pressure cooker is cool. Insert accessories E into the cooking pot C. Store the pressure cooker in a safe dry location, out of the reach of children.

## V. TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The pressure cooker is not working	The power is not connected	Check the power cord, plug and el. socket
It is not possible to seat or secure the lid on the pressure cooker	Gasket B5 is not in its place	Place the gasket in the correct place in the lid
	Safety valve B2 is in the up position	Check the grommet B3 and if necessary clean it (see Maintenance) Using a suitable tool (e.g. skewer) push the safety valve into the down position

The lid cannot be opened after the steam has been fully released	Safety valve <b>B2</b> is still in the up position	Using a suitable tool (e.g. skewer) push the safety valve into the down position
A large amount of steam is escaping around the edge of the outer body	Lid <b>B</b> is not properly closed	Check the attachment of the lid on the pressure cooker
	Gasket <b>B5</b> is not in its place	Place the gasket in the correct place in the lid
	There are food remains on the gasket <b>B5</b>	Remove the gasket from the lid and clean it (see Maintenance)
	Gasket <b>B5</b> is worn out or damaged	Replace the damaged gasket with a new one of the same type (see Maintenance)
	Lid <b>B</b> has been damaged (e.g. by being dropped on the floor)	Contact the service department
Large amount of steam is escaping from safety valve <b>B2</b>	The grommet <b>B3</b> is soiled (e.g. food remains)	Remove the grommet from the valve and clean it (see Maintenance)
	The grommet <b>B3</b> is worn out or damaged	Replace the damaged grommet with a new one of the same type (see Maintenance)
large amount of steam is escaping from the pressure limit valve <b>B4</b>	The pressure limit valve <b>B4</b> is set in the position „Pára (Steam)“	Set the limit valve to the position „Zavřeno (Closed)“
	The grommet <b>B12</b> is soiled (e.g. food remains)	Take the grommet out of the valve and clean it (see Maintenance)
	Grommet <b>B12</b> is worn out or damaged	Replace the damaged grommet with a new one of the same type (see Maintenance)
The pressure cooker is emitting an unpleasant odour	The cooking pot <b>C</b> or the heating plate <b>A3</b> are soiled	Check and if necessary clean the contact surfaces of the cooking pot and the heating plate

If a serious malfunction occurs on the pressure cooker while it is cooking, the display on the control panel will show one of the following error codes. If this occurs stop the cooking process, disconnect the pressure cooker from the el. mains and contact the service department without delay.

Error code	E1	E2	E3	E4
<b>Malfunction</b>	Malfunction of the heat sensor		Overheating of the pressure cooker	Malfunction of the pressure limit valve

## VI. ENVIRONMENT



If the size of the appliance allows, all the parts contain marking of the materials used for production packaging, components and accessories as well as for recycling. The symbols on the product or in the accompanying documentation mean that the electrical or electronic product used must not be liquidated together with communal waste. To ensure the appropriate liquidation take the used appliance to a collection point where it will be accepted free of charge. Correct liquidation of the product helps to protect valuable natural resources and helps to prevent a potential negative impact on the environment and human health which can be the outcome of inappropriate liquidation of waste. More details can be obtained from your local authorities or the closest collection point. Inappropriate manipulation of such waste can result in a fine according to the national legislation.

Maintenance of a serious nature or maintenance which requires interference with the internal parts of the appliance must be carried out by a professional service centre! By failing to follow the instructions issued by the manufacturer, the right to the warranty service will be invalidated!

## VII. TECHNICAL DATA

Voltage (~V/Hz)	Shown on the type label of the appliance
Wattage (W)	Shown on the type label of the appliance
Volume of the cooking pot min. – max. (l)	1 – 4.6
Weight approx (kg)	5.3
Operating pressure (kPa)	0 – 70
Maximum pressure (kPa)	90
Temperature range for maintaining temperature (°C)	60 – 70

Input in standby mode is < 1,00 W.

The product has received ES declaration of conformity according to Act as amended. The product matches the requirements of the below statutory order as amended.

- Committee Regulation No. 2006/95/ES as amended, setting the technical requirements of the electrical appliance as low.
- Committee Regulation No. 2004/108/ES as amended, setting the technical requirements of products in terms of their electromagnetic compatibility

The product is in conformity with the European Parliament and European Committee Regulation No. 1935/2004/ES re. Materials and objects designed for contact with food.

**The manufacturer reserves the right for any insignificant deviations from the standard finished product which do not have any effect on the functioning of the product.**

# eta 0131

## HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Az elektromos kuktával olyan ételeket lehet készíteni, amelyeket eddig hagyományos kuktában vagy gőzölő edényben készített, például leveseket, párolt rizst, dinszelt ételeket, gőzgombócot, pörköltet stb.

Az alapanyagok behelyezése után a főzési idő beállítása nélkül, vagy a főzés kezdetének a beprogramozásával automatikusan, illetve a főzési idő manuális beállításával lehet főzni.

## I. BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS

- Első üzembe helyezés előtt figyelmesen olvassa el a kezelési útmutatót, tekintse meg az ábrákat és az útmutatót gondosan őrizze meg. Az útmutató utasításait tekintse a készülék tartozékaként és adja át azt a készülék esetleges további felhasználójának.
- Ne használja a készüléket akkor, ha annak csatlakozóvezetéke vagy villásdugója megsérült, ha nem működik rendesen, ha az leesett és megsérült vagy ha vízbe esett. Ilyen esetekben adja át a készüléket szakszervizi vizsgálatokra, annak biztonsága és helyes működése szakszerű ellenőrzése céljából.
- A terméket 8 éves és idősebb korú gyermekek, továbbá csökkent fizikai és mentális képességű vagy nem elegendő tapasztalattal és ismeretekkel rendelkező személyek is használhatják, amennyiben felügyelet alatt állnak vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozóan megfelelő módon kioktatták őket és megértik az esetleges veszélyhelyzetek lehetőségét. A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A felhasználó által végzett tisztítást és karbantartást gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetik.
- Tartsa a készüléket és annak csatlakozó vezetékét gyermekek által nem hozzáférhető helyen.
- Mindig válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha a készülék felügyelet nélkül marad, továbbá annak beszerelése, leszerelése vagy tisztítása előtt.
- Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor a készüléket azonnal kapcsolja le az elektromos hálózatról.  
A csatlakozóvezeték cseréjét csak a gyártócég, annak szervíz szakembere vagy hasonlóan képzett személy végezheti, hogy megakadályozzuk ezzel az el.áram által okozott baleseteket vagy tüzeseteket.
- A tartozékok vagy hozzáférhető részek kicserélése előtt, amelyek működés közben mozognak, beszerelés és szétszerelés előtt, tisztítás vagy karbantartás előtt, a készüléket kapcsolja ki és húzza ki a tápkábel dugójának kihúzásával az aljzatból!

- A készülék működése közben kerülje a készülék és az otthoni állatok, virágok, vagy rovarok közötti kontaktust!
- A munka befejezése után és karbantartás előtt mindig válassza le a készüléket az el.hálózatról a csatlakozó vezeték villásdugója el.dugaszolóaljzatból történő kihúzásával.
- Ellenőrizze, hogy a típustáblán levő feszültségérték megegyezik-e az Ön elektromos dugaszolóaljzatában levő feszültséggel.
- A csatlakozóvezeték villásdugóját csak az EU előírásai szerint helyesen bekötött és földelt dugaszolóaljzatba szabad becsatlakoztatni!
- **Nedves kézzel soha ne dugja be a csatlakozóvezeték villásdugóját az el. dugaszolóaljzatba és ne húzza ki azt az el. dugaszolóaljzattól annak csatlakozó vezetékénél fogva!**
- A termék otthoni és hasonló (üzletekben, irodákban és más hasonló munkahelyeken, szállodákban, motelekben és más hasonló helyiségekben, „bed and breakfast“ típusú szállodákban) használatra szánt! Nem kereskedelmi használatra!
- A készüléket nem szabad külső térben alkalmazni.
- Ne használja a készüléket helyiségfűtésre!
- Ne használja a készüléket olyan programmal, időkapcsolóval vagy bármely olyan alkatrészsel együtt, amelyek a készüléket automatikusan bekapcsolhatják, mivel a készülék letakart, vagy nem megfelelő elhelyezésekor tűzveszély keletkezhet.
- **A Karbantartás c.fejezetben foglaltakat kivéve ne merítse a készüléket vízbe és ne öblítse azt le folyóvíz alatt!**
- Karbantartás vagy tárolásra történő elhelyezés előtt hagyja lehűlni a készüléket.
- Nem megengedett a készülék felületét bármilyen módon megváltoztatni (pl. **öntapadó tapétával, fóliával** stb.)!
- A munka befejezése után mindig kapcsolja ki a készüléket és válassza le az el.hálózatról a csatlakozóvezeték villásdugója elektromos dugaszolóaljzattól történő kihúzásával.
- Az edényt önállóan (nem a kuktában) ne használja (pl. az étel felmelegítésére elektromos, indukciós, halogén, vagy gáztűzhelyen, továbbá forrólevegős vagy gőzsütőben
- Ne kapcsolja be a főzőedényt az abba behelyezett belső edény és az edénybe helyezett főzési hozzávalók nélkül.
- A főzőedény belső terébe, azaz a külső és belső edény közötti térbe nem kerülhet sem víz, sem más folyadék.
- A fűtőlap és a belső edény közé ne helyezzen sem alufóliát, sem pedig bármilyen más anyagot.
- Ne használja a belső edényt külön, a főzőedény nélkül (pl. el. / gáz/indukciós/halogén tűzhelyen vagy nyílt lángon történő ételkészítésre).
- Ne helyezze a forró belső kerámiaedényt fából készült asztalra, lakkozott felületre, sem más olyan felületre, ami hő hatására megkárosodhat.
- Az ételek megkeverésére és azok tállalási kivételéhez használjon műanyagból vagy fából készült konyhai eszközöket, mivel a fémeszközök megkárosíthatják a belső edény felületét.
- Ne helyezze a készüléket olyan tárgyak közelébe vagy alá, amelyeket a gőz megkárosíthat, például falak, konyhaszekrények, tállalók, festmények, függönyök, a kiáramló gőz megkárosíthatja azokat.
- Ne használja a készüléket robbanás- vagy tűzveszélyes gőzökkel telt helyiségben.
- Ne helyezze a készüléket nem stabil, törékeny és éghető felületekre (pl.üveg-, papír-, műanyag-, fából készült-lakkozott lapokra és különböző szőttés anyagokra/abroszokra).
- A készüléket csak annak munkahelyzetében használja olyan helyeken, ahol az nem borulhat fel és hőforrásoktól (pl. kályha, el. / gáztűzhely, főzőlap stb.) valamint nedves felületektől (mosogatók, mosdók stb.) megfelelő távolságban van.

- Főzés közben ne érintse meg azokat a helyeket, ahol az edényből forró gőz áramlik ki, égési és forrázási veszély fenyeget.
- A főzőedény és annak fedője megfogásakor használjon konyhai védőkesztyűt vagy konyharuhát,
- **Főzés közben na hagyjon az edény fedőjén semmiféle tárgyat sem (pl. védőkesztyűt, konyharuhát), amelyek betakarhatják a gőzelvezető nyílásokat.**
- A forró készüléket ne helyezze át más helyre, annak esetleges felborulásakor égési sérülés és leforrázás veszélye fenyeget.
- A fedélbe szerelt gőzelvezető szelepeket (**B2** biztonsági szelep, **B3** gőznyomás szabályzó és **B8** fedél) tartsa mindig tisztán. A szelepeket a használatba vétel előtt ellenőrizze le, azokon nem lehet élelmiszer maradék, sérülés vagy kopás.
- A készülék fedelét addig ne vegye le, amíg abban nyomás van (a gőznyomás szabályzó szelepnek alsó helyzetbe kell kerülnie).
- A készüléket a fenéken kialakított (besajtott) fogantyúknál megfogva mozgassa (nem a fedél fogantyújánál fogva)!
- Karbantartási vagy javítási célokra csak azokat az elektromos főzőedény részeket távolítsa el, amelyeket ezen útmutató tartalmaz. A többi alkatrészt vagy tartozékot soha ne szerelje szét és ne cserélje ki azokat más darabokra.
- A főzőedényt csak az ahhoz tartozó csatlakozóvezetékekkel együtt használja! Ha a csatlakozóvezeték megsérül, akkor azt soha ne cserélje ki nem ahhoz tartozó típusú csatlakozó vezetékre.
- A készülék hordozható kivitelű és villásdugóval ellátott hajlékony csatlakozóvezetékekkel rendelkezik, ami a készülék elektromos hálózatról történő kétsarkú leválasztását teszi lehetővé.
- A csatlakozóvezetékét nem szabad éles vagy forró tárgyakkal, nyílt lánggal megrongálni és nem szabad azt vízbe meríteni.
- Soha ne helyezze a csatlakozóvezetékét forró felületre, ne hagyja az asztal vagy a munkalap szélén át lelógni. A csatlakozóvezetékbe történő beakadéskor vagy a csatlakozóvezeték pl. gyermekek által történő meghúzásakor a készülék felborulhat vagy leeshet és azt követően komoly sérülés történhet!
- Ellenőrizze rendszeresen a készülék csatlakozóvezetéke állapotát.
- Az esetleges vezetékhozzábillító használatok fontos, hogy az ép legyen és megfeleljen az érvényes szabványoknak.
- A készüléket csak annak a gyártó cég által készített eredeti tartozékaival együtt használja.
- A készüléket csak arra a célokra használja, amelyekre az készülék, ahogy azt ezen útmutató leírása tartalmazza. Ne használja a készüléket semmilyen más célra.
- Gyártó cég nem felelős a készülék és tartozékai helytelen használatából eredő károkért (pl. az **élelmiszerek tönkremeneteléért, balesetekért, égési, forrázási sérülésekért, tűzkárokért**) és nem felelős a készülék jóállásáért a fenti biztonsági figyelmeztetések be nem tartása esetén.

Az elektromos készülék rendelkezik olyan védelmi funkciókkal, amelyek garantálják a biztonságos üzemeltetését.

**1) Fedélzárás és nyitás biztonsága**

Ameddig nyomás van az edényben, a fedélzár nem engedi a fedél kinyitását.

**2) Hőmérséklet mérés**

Az elektromos kuktába hőmérő is be van építve, így a készülék a hőmérséklet függvényében tudja automatikusan szabályozni a készülék fűtését.

**3) Hőmérséklet kapcsoló (hő-biztosító)**

Ha az edény üresen üzemel, vagy abban a hőmérséklet túllépi a megengedett hőmérsékletet, akkor a készülék automatikusan lekapcsolja a készülék fűtését.

**4) Gőznyomás szabályzó szelep**

Ha a készülékben a gőz nyomása túllépi a megengedett értéket, akkor a gőznyomás szabályzó automatikusan kiereszti a felesleges gőzt.

**5) Gőznyomás szabályzó szelepet védő fedél**

A gőznyomás szabályzó szelepet védő fedél megakadályozza, hogy az étel a szelepre jusson és leblokkolja azt.

**6) Memória**

Amennyiben a működés közben áramkimaradás következik be, akkor a készülék az áramellátás helyreállása után automatikusan folytatja a főzést.

**II. A KÉSZÜLÉK RÉSZEI ÉS TARTOZÉKAI (1. ábra)****A – elektromos kukta**

A1 – Működtető panel

A2 – edény burkolat

A3 – fűtő lap

A4 – hőmérséklet mérő

A5 – cseppgyűjtő tartó

A6 – kanáltartó

A7 – besajtolt fogantyú

A8 – csatlakozó aljzat

**B - fedél**

B1 – fogantyú

B2 – biztonsági szelep

B3 – tömítés

B4 – gőznyomás szabályzó szelep (nyitva/zárva funkció)

B5 – tömítés

B6 – tömítés tartó

B7 – fedélzár (szelep)

B8 – fedél

B9 – anya

B10 – alátét

B11 – fedél tartó

B12 – tömítés

**C – edény****D – tartozékok**

D1 – mérőpohár

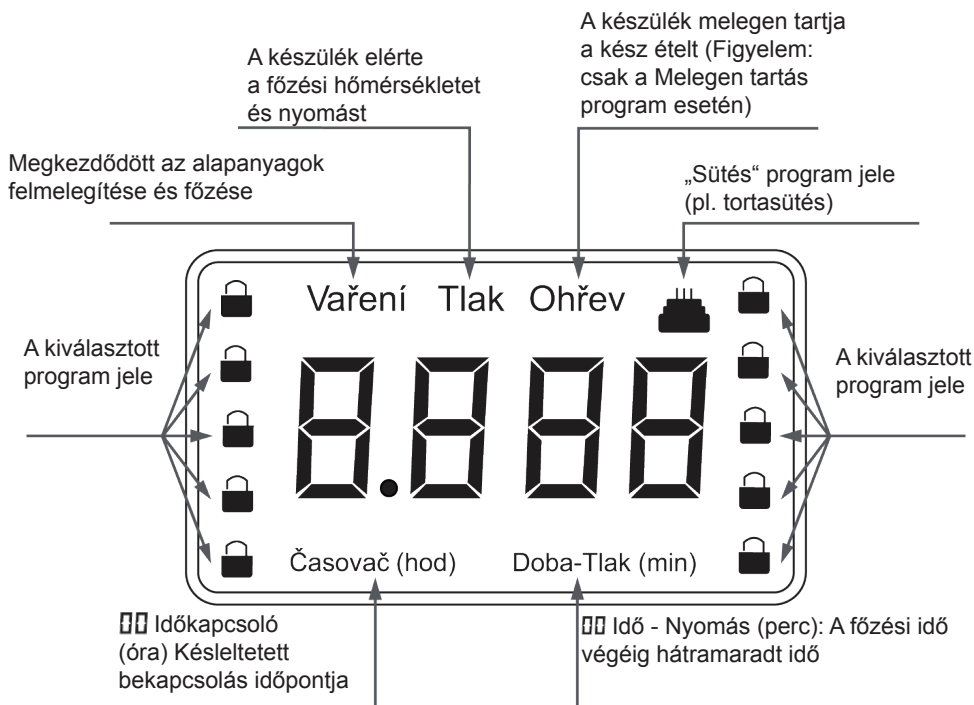
D2 – kanál

D3 – cseppgyűjtő edény

D4 – hálózati vezeték

**KIJELZŐ – ALAPBEÁLLÍTÁSOK**

Az elektromos kukta bekapcsolása után a kijelzőn az alapbeállítás (**Rizs** - - - -) jelenik meg, bekapcsol a kijelző és sípoló hang hallatszik.



### Működtető panel

**Sütés** = A gombbal a sütési programot lehet beállítani (pl. tortatészta stb.).

**Melegítés** = A gombbal a kész étellel melegen tartását lehet beállítani (60 – 70 °C-on).

**Időkapcsoló** = A gombbal lehet beállítani a késleltetett indítás időpontját (0,5 és 9,5 óra között).

**Főzési idő beállítása** – + = A gombbal lehet beállítani a főzési időt, Főzés program kiválasztása esetén (1 és 99 perc között).

**Törlés** = A gombbal törölni lehet az aktuálisan beállított programot. A készülék készenléti állapotba kapcsol át.

**Menü** = A gombbal lehet beállítani a kívánt főzési programot. A mutatja a kiválasztott programot.

**Start** = A gombbal lehet elindítani a kiválasztott főzési programot.

### A készülék hangjelzést ad ki:

- ha bármelyik programgombot megnyomja (1 rövid sípszó),
- amikor befejeződik a kiválasztott program (3 sípszó).

### FIGYELEM!

- Ha a kijelzőn szokatlan jelek jelennek meg, akkor a hálózati vezetékét húzza ki az aljzatból, majd rövid idő múlva ismét dugja be.
- Az időkapcsolót csak olyan ételek főzésénél használja, amelyeket előtte már főzött a kuktában. A főzési időket tapasztalat alapján határozza meg.



### III. ELŐKÉSZÜLETEK ÉS HASZNÁLAT

A kuktát és a tartozékait vegye ki a csomagolásból, azokról távolítsa el minden csomagolóanyagot. A kuktát állítsa egyenes, száraz és kemény felületre (például konyhaasztalra), legalább 85 cm magasra a talajtól, hogy azt a gyerekek ne érhessék el. Az első használatba vétel előtt mosogatószeres meleg vízben mosogassa el azokat az alkatrészeket, amelyek közvetlenül kapcsolatba kerülhetnek az élelmiszerekkel, majd öblítse le és szárítsa meg őket. **Az edénybe öntsön körülbelül 0,5 liter tiszta vizet és tegye a készülékbe (a fedelet ne tegye fel).** A készüléket állítsa be **Rizs** programra, majd kapcsolja be a körülbelül 10 percre. Ezt követően várja meg az edény lehűlését. A rövid ideig tartó, gyenge füstképződés nem hiba, és nem ok arra, hogy a készüléket reklamálja. Ezzel a készülék használatra kész.

#### **A készülék főzéshez való előkészítése** (2, 3, 4, 5, 6, 7 ábrák)

A készülék fedelét (**B1**) fogja meg és az óramutató járásával ellenkező irányba ütközésig fordítsa el, majd emelje fel a készülékről. Az edényt (**C**) vegye ki, majd az edénybe a recept szerint (például az **E1** mérőpohár és a **D2** kanál segítségével) tegye bele az alapanyagokat és öntse fel vízzel. Az alapanyagok és a víz együttes mennyisége nem lehet a 4/5 jelnél magasabb. Ha olyan alapanyagokat használ, amelyeknek a térfogata a főzés során megnő, akkor az edénybe csak a 3/5 jelig tegyen alapanyagokat. Az alapanyagok szintje azonban nem lehet az 1/5 jel alatt.

Papír vagy ruha kendővel törölje meg az edény (**C**) felső szélét (illetve az egyéb részeket, amelyek az alapanyagok adagolása során elszennyeződtek). Ellenőrizze le a készülék burkolatát (**A2**) és a fűtő lapot (**A3**), ezeken sem lehet semmilyen szennyeződés vagy ételmaradék. Az edényt (**C**) helyezze a készülékbe (**A2**). Az edény behelyezése után azt fordítsa el jobbra-balra, hogy tökéletesen felüljön a fűtő lapra. Ellenőrizze le, hogy a fedélben (**B**) tökéletesen felül-e a tömítés (**B5**). A gőznyomás szabályzót (**B4**) állítsa Gőz állásba. A készülék fedelét (**B1**) fogja meg, a fedelet helyezze a készülékre (**A**), majd finoman nyomja le és az óramutató járásával azonos irányba ütközésig fordítsa el. A fedél megfelelő zárását kattánás jelzi. **A fedelet nagy erő használatával lezárni tilos!** A gőznyomás szabályzót (**B4**) állítsa Bezárva állásba, majd ellenőrizze le, hogy a biztonsági szelep (**B2**) alsó helyzetben van-e. A hálózati vezeték csatlakozódugóját (**D4**) dugja a készülék aljzatába (**A8**) ütközésig, majd a vezeték másik végét dugja a hálózati aljzatba.

#### **Automatikus főzés**

Az automatikus főzés funkció használata során csak a megfelelő főzési programot kell kiválasztania, a többiről a készülék elektronikája gondoskodik.

- 1) A megfelelő főzési program kiválasztásához nyomogassa a **Menü** gombot.
- 2) A kiválasztott főzési program elindításához nyomja meg a **Start** gombot (a kijelzőn a „□□□□” jel villog és bekapcsol a Fűtés felirat).
- 3) A készülék előbb felmelegíti az edénybe tett alapanyagokat és vizet a főzési hőmérsékletre.
- 4) Amikor ezt követően a készülékben tovább nő a hőmérséklet és a nyomás, akkor a biztonsági szelep (**B2**) bezár és meggátolja a gőz eltávozását a készülékből. Biztonsági okokból a fedelet ilyenkor már nem lehet levenni. **Ne próbálja meg erőszakkal levenni a fedelet!**
- 5) Amikor a készülék belsejében már kialakult a megfelelő nyomás (a kijelzőn bekapcsol a Nyomás felirat), a készülék megkezdi a beállított főzési idő visszaszámlálását (lásd a táblázatot).
- 6) A főzési idő eltelte után a program kikapcsol (sípszó hallatszik, a kijelzőn pedig megjelenik az **End** felirat). A nyomás megszűnése után a kész étel kivehető a készülékből.

**FIGYELEM!**

- Főzés és melegen tartás közben a gőznyomás szabályzó szelepen (**B4**) keresztül gőz áramolhat ki, amit jellemző sziszegő hang kísér. Ez normális jelenség és nem ok arra, hogy a készüléket reklamálja.
- Amennyiben főzés közben bármilyen okból (alapanyag betöltése, keverés, fűszerezés stb.) le kell venni a készülék fedelét, akkor előbb várja meg a **nyomás lecsökkenését** és csak ezt követően vegye le a fedelet. Az ételt a kanállal (**D2**) keverje meg, a kanalat a kanáltartóban (A6) tárolhatja. A kanál így megfelelően tisztán tartható.
- Működés közben a kijelző mutatja a program futását. A kijelző visszafelé számolja a főzési időt, tehát az időadat percenként egyre kisebb lesz.
- Ha a főzés befejezése után szeretné a kész ételt melegen tartani (pl. tálalás előtt), akkor nyomja meg a **Törlés** majd a **Melegítés** gombot (a kijelzőn bekapcsol a **Melegítés** felirat és a **0000** jel). A készülék automatikusan kb. 60 és 70 °C között tartja a belső hőmérsékletet.
- A **Melegítés** (melegen tartás) funkciót használja ésszerűen, ne tartsa hosszú ideig melegen az ételt. A meleg étel egy idő után romlani kezd.
- A kiválasztott programot a Törlés gombbal bármikor meg lehet szakítani és törölni.

**Késleltetett bekapcsolású automatikus főzés**

Az elektromos kukta a főzést automatikusan később is el tudja indítani, Önnek csak a késleltetési időt kell beállítania. A főzés ezt követően beavatkozás nélkül megtörténik. A késleltetett bekapcsolású automatikus főzéshez a következő lépéseket hajtsa végre:

- 1) A megfelelő főzési program kiválasztásához nyomogassa a **Menü** gombot.
- 2) Az **Időkapcsoló** gomb nyomogatásával állítsa be a késleltetett bekapcsolás időpontját. A kijelzőn először a 0,5 □ jel jelenik meg, ami 0,5 órát (30 percet) jelent. Ez a legkisebb beállítható indítás-késleltetés. A gomb következő megnyomásával a késleltetett bekapcsolás ideje további 0,5 órával (30 perccel) nő, egészen 9,5 óráig.
- 3) A beállítás után nyomja meg a **Start** gombot. A kijelzőn megkezdődik a késleltetett bekapcsolási idő visszaszámlálása és 0,1 órás lépésekkel egészen nulláig tart, amikor is bekapcsol az előre beállított főzési program.
- 4) Amikor ezt követően a készülékben tovább nő a hőmérséklet és a nyomás, akkor a biztonsági szelep (**B2**) bezár és meggátolja a gőz eltávozását a készülékből. Biztonsági okokból a fedelet ilyenkor már nem lehet levenni. **Ne próbálja meg erőszakkal levenni a fedelet!**
- 5) Amikor a készülék belsejében már kialakult a megfelelő nyomás (a kijelzőn bekapcsol a **Nyomás** felirat), a készülék megkezdí a beállított főzési idő visszaszámlálását (lásd a táblázatot).
- 6) A főzési idő eltelte után a program kikapcsol (sípszó hallatszik, a kijelzőn pedig megjelenik az **End** felirat). A nyomás megszűnése után a kész étel kivethető a készülékből.

**FIGYELEM!**

- Amikor a késleltetett bekapcsolási idő funkciót használja, akkor az edénybe ne tegyen olyan alapanyagokat, amelyek gyorsan romlásnak indulnak, például friss tejet, gyümölcsöt, joghurtot, tojást, sajtot, hagymát stb. mert ezek a főzési elindításáig megromolhatnak.
- Működés közben a kijelző mutatja a program futását. A kijelző visszafelé számolja a főzési időt, tehát az időadat percenként egyre kisebb lesz.

– A beállított késleltetési időt és a kiválasztott programot a Törlés gombbal bármikor törölni lehet.

### A főzési idő manuális beállítása

Az elektromos kukta főzési ideje manuálisan is beállítható.

- 1) A **Menü** gomb nyomogatásával válassza ki a **Főzési módot** [a kijelzőn bekapcsol az Idő - Nyomás (perc) és a -- 00 jel].
- 2) A **Főzési idő** gombbal (☉+ vagy – ☉) állítsa be a kívánt főzési időt. A minimálisan beállítható idő 1 perc a maximális beállítható idő 99 perc.
- 3) A beállítás után nyomja meg a **Start** gombot.
- 4) Amikor ezt követően a készülékben tovább nő a hőmérséklet és a nyomás, akkor a biztonsági szelep (**B2**) bezár és meggátolja a gőz eltávozását a készülékből. Biztonsági okokból a fedelet ilyenkor már nem lehet levenni. **Ne próbálja meg erőszakkal levenni a fedelet!**
- 5) Amikor a készülék belsejében már kialakult a megfelelő nyomás (a kijelzőn bekapcsol a **Nyomás felirat**), a készülék megkezdí a beállított főzési idő visszaszámlálását (lásd a táblázatot).
- 6) A főzési idő eltelte után a program kikapcsol (sípszó hallatszik, a kijelzőn pedig megjelenik az **End** felirat). A nyomás megszűnése után a kész étel kivethető a készülékből.

### FIGYELEM!

- Működés közben a kijelző mutatja a program futását. A kijelző visszafelé számolja a főzési időt, tehát az időadat percenként egyre kisebb lesz.
- A beállított főzési időt a **Törlés** gombbal bármikor meg lehet szakítani és törölni.

### Torta sütése

Az elektromos kuktában tortatészta is süthető. Az alábbi recept szerint készítse elő a tortamasszát és öntse bele az edénybe (**C**), az edényt tegye a készülékbe majd a fedelet tegye fel.

- 1) Nyomja meg a **Sütés** gombot (a kijelzőn villogni kezd a ---- 🍰 jel.).
- 2) A program elindításához nyomja meg a **Start** gombot (a kijelzőn a „□□□□” jel villog és bekapcsol a Főzés felirat).
- 3) A sütési idő eltelte után (lásd a táblázatot) a program kikapcsol (sípszó hallatszik, a kijelzőn pedig megjelenik az **End** felirat). A tortát kiveheti a készülékből.

### FIGYELEM!

- Sütés közben a gőznyomás szabályzót állítsa Gőz állásba.
- Sütés után ellenőrizze le a tortatészta minőségét. Ha az túlságosan világos és sületlen, akkor Sütés program ismételt beállításával folytassa a sütést.
- Működés közben a kijelző mutatja a program futását. A kijelző visszafelé számolja a főzési időt, tehát az időadat percenként egyre kisebb lesz.
- A kiválasztott programot a Törlés gombbal bármikor meg lehet szakítani és törölni.


### Tortamassza recept (egy adag)

100 g liszt, 100 g cukor, 3 friss tojás, 80 g vaj vagy margarin, 3 g sütőpor. A masszát jól dolgozza össze (pl. elektromos mixerrel) egy másik edényben, a készülék edényét ne használja a keveréshez. mert a mixer sérülést okozhat az edény belső felületén. Az edényt (**C**) vajjal kenje ki, majd a kész tortamasszát öntse bele.

## A tortamassza készítéséhez ne használjon több alapanyagot!

### Főzés fedél nélkül

A kukta használható hagyományos főzőedényként is (például tészta főzéséhez), csak a fedelet nem kell felhelyezni.

- 1) A **Menü** gomb nyomogatásával válasszon ki bármilyen programot (kivéve a **Melegítés** és **Sütés** programokat).
- 2) A kiválasztott főzési program elindításához nyomja meg a **Start** gombot (a kijelzőn a „” jel villog és bekapcsol a Fűtés felirat).
- 3) A készülék felmelegíti és főzi az edénybe helyezett alapanyagot és folyadékot.
- 4) A kiválasztott programot a **Törlés** gombbal bármikor meg lehet szakítani és törölni.

### FIGYELEM!

- Mivel a fedél nélküli főzés különböző időtartamokat igényel, javasoljuk, hogy fokozottan ellenőrizze a főzést és a készülék működését.

### A kész ételek kivétele (8. ábra)

- 1) A hálózati vezetékét húzza ki a fali aljzatból, majd ezt követően a készülékből (**A8**) is.
- 2) A gőznyomás szabályzó gombot (**B4**) óvatosan állítsa át **Gőz** állásba, várja meg, amíg a készülékből eltávozik az összes gőz (a **B2** biztonsági szeleplek alaphelyzetbe kell lennie). **Figyelem! A kiáramló gőz forró! Használjon védőkesztyűt, konyharuhát stb.**
- 3) Fogja meg a fedél fogantyúját (B1), majd óvatosan forgassa el az óramutató járásával ellenkező irányba egészen ütközésig, majd emelje fel és tegye le a munkalapra. **FIGYELEM! A fedél belsején forró víz gyűlhet össze! Használjon védőkesztyűt, konyharuhát stb.**
- 4) A kész ételt megfelelő konyhai eszközzel szedje ki az edényből.

### FIGYELEM!

- Ne felejtse el, hogy a készülék belseje, az edény (**C**) és a fedél (**B**) hosszabb ideig forró maradhat!
- Ha a készülékben levest főzött, akkor a gőz kiengedésével várjon egy kis ideig, mert a leves kifröccsenhet az edényből. Várjon egészen addig, amíg a készülék lehűl és a biztonsági szelep (**B2**) alaphelyzetbe megy. Csak ezt követően vegye le a fedelet. A készülék gyorsabban lehűl, ha a fedélre nedves ruhát helyez

### Tanácsok az elektromos kuktában való főzéshez

A következőkkel csak ötleteket kívánunk adni a sütéshez-főzéshez, az itt található tanácsok nem sütési utasítások és receptek, azokkal csak a különböző ételek elkészítési módjaira kívánunk rámutatni. Az elkészítési (sütési vagy főzési) idő függ az alapanyagok mennyiségétől, minőségétől és fajtájától, és néhány perctől kezdve akár egy óránál is hosszabb lehet.

Az alapanyagok mennyiségét úgy válassza meg, hogy az a folyadékkal együtt ne lépje túl a maximálisan megengedett szintet. Tartsa be a receptekben megadott víz (vagy egyéb folyadék) mennyiségét. Az edénybe tegyen mindig elegendő mennyiségű vizet, hogy az alapanyagok a víz hiányában ne égjenek le. A kuktában egyidejűleg betehet fagyasztott és friss alapanyagokat is (húst, zöldséget stb.). A fagyasztott alapanyag nem esik szét. Az edénybe tehet csak fagyasztott alapanyagokat is, de ügyeljen arra, hogy a fűszer és a só egyenletesen érje az összes alapanyagot. Az alapanyagok nem főnek szét.

Rizs főzése esetén az edénybe ne tegyen 10 mérőpohárnál több rizst. Az elektromos kuktában készíthető ételek rövid felsorolása: levesek, pörköltök, egytálételek, főzelékek, rizs, tojás, párolt hús, párolt zöldség, burgonya (héjában és pucolva), káposzta, kompótok, gombás és egyéb ételek.

Tájékoztatásul használhatja a főzési idők meghatározásához a következő táblázatot.

Étel típusa	Főzési idő (perc)
Rýže - Rizs (burgonya)	11
Zelenina - Zöldségfélék	15
Polévka - Leves (csontos húsból)	20
Drůbež - Szárnyas hús (csirke, kacsza, liba)	30
Ovar - Disznó fejhús	90
Maso - Hús	40
Ryby - Hal (tojás)	10
Luštěniny - Hüvelyesek	25
Ohřívání - Felmelegítés (kész ételek, pl. rizs felmelegítéséhez)	15
Volba vaření - Főzés kiválasztása	1-99

A fenti táblázatban fel nem tüntetett alapanyagok esetében elsősorban a recept ajánlásait vegye figyelembe, továbbá támaszkodjon a tapasztalatára a készülék használata során, és a főzési időket úgy állítsa be, hogy az alapanyagok megpuhuljanak és ne maradjanak nyers állapotban. Egy idő után, a gyakorlati tapasztalatai alapján már biztosan be fogja tudni állítani a megfelelő főzési időt.

#### IV. KARBANTARTÁS

**A készülék karbantartása és tisztítása előtt a készüléket kapcsolja le a hálózati vezeték fali aljzatból való kihúzásával! A kukta tisztítását csak a készülék teljes lehűlése után kezdje meg!** A készüléket minden használat után tisztítsa meg!

A tisztításhoz ne használjon agresszív és karcoló tisztítószeret, valamint eszközöket (pl. kaparókat, éles tárgyakat, oldó- és higítószeret, savakat és lúgokat stb.)!

#### Külső burkolat (A)

A készülék külső burkolatát műanyagok tisztításához használható készítményekkel és puha, enyhén benedvesített ruhával végezze. A cseppgyűjtő edényt (D3) vegye le a készülékről. Öntse ki az összegyűlt folyadékot és az edényt mosogassa el, majd szárítsa meg. A száraz cseppgyűjtő edényt tegye vissza a tartóba (A5).

#### Edény (C)

Az edényt mosogatószeres meleg vízben mosogassa el (szivacs vagy kefe használatával), öblítse ki, majd szárítsa meg. Az edényt mosogatógépben is lehet mosni. Az edény belső felén tapadás gátló réteg található. Az edénybe ne nyúljon bele fém eszközökkel, ezek kárt tehetnek ebben a rétegben. A használat során ez a réteg sötétebbé válik, ez normális jelenség. Ez a színváltozás nem befolyásolja a réteg tulajdonságait és nem jelent okot a reklamációhoz.

## Fedél (B)

A fedelet mosogatószeres meleg vízben mosogassa el (szivacs vagy kefe használatával), öblítse le, majd szárítsa meg. A mosogatás során ügyeljen arra, hogy a biztonsági szelepet (B2, B3) és a tömítést (B5, B12) ne érje sérülés.

### Tisztítás / tömítés (B5) csere

A tömítőgumit fogja meg és finoman húzza ki a horonyból a fedél teljes belső kerületén. A tömítőgumit tisztítsa meg. Ha a tömítőgumi sérült vagy elkopott, akkor azt cserélje ki (csak azonos típussal). A tömítőgumit nyomja be a tömítés tartóba (B6) egészen ütközésig.

### Tisztítás / tömítés (B3) csere (biztonsági szelep)

A fedél belső oldalán fogja meg a tömítést (B3) és húzza le a szelepről (B2). A tömítést tisztítsa meg. Ha a tömítés sérült vagy elkopott, akkor azt cserélje ki (csak azonos típussal). A tömítés húzza bele a szelep hornyába. **FIGYELEM! A szelepnek szabadon és könnyedén kell le-fel mozognia a fedélben!**

### Tisztítás / tömítés (B12) csere (gőznyomás szabályzó szelep)

A fedél külsején finoman húzza le a gőznyomás szabályzó szelep fedelét (B4). A fedél belsején finoman húzza le a gőznyomás szabályzó szelep belső fedelét (B8). Szerszám (pl. 14-es villákulcs) segítségével csavarozza le az anyát (B9), húzza le az alátétet (B10), a fedél tartót (B11) majd a tömítést (B12). Minden alkatrészt alaposan tisztítson meg. Ha a tömítés sérült vagy elkopott, akkor azt cserélje ki (csak azonos típussal). Ellenkező sorrendben szerelje össze a gőznyomás szabályzó szelepet (az anyát kellő erővel húzza meg).

## FIGYELEM!

- Ügyeljen arra, hogy a felfekvő felületek tiszták, a tömítések pedig sérülésmentesek legyenek.
- A műanyag alkatrészeket hőforrások mellett (kályha, gáztűzhely, sütő stb.) ne szárítsa.
- Bizonyos élelmiszerek az alkatrészeken elszíneződéseket okozhatnak. Ez normális jelenség és nem ad okot arra, hogy a készüléket reklamálja. Az elszíneződés más ételek készítése során akár el is tűnhet.

## Tárolás

Csak a teljesen lehűlt készüléket tegye a tárolás helyére. A tartozékokat (E) az edényben (C) tárolja. A készüléket száraz, pormentes, gyerekektől elzárt helyen, megfelelő módon megtisztított állapotban tárolja.

## V. PROBLÉMAMEGOLDÁS

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OK	MEGOLDÁS
A készülék nem működik	Nincs tápfeszültség	Ellenőrizze le a hálózati vezetékét, konnektort stb.
A fedelet nem lehet a készülékre feltenni vagy rögzíteni	A tömítés <b>(B5)</b> nincs a helyén	A tömítést tegye a fedélbe
	A biztonsági szelep <b>(B2)</b> felső helyzetben áll	Ellenőrizze le a tömítést <b>(B3)</b> , szükség esetén a szelepet tisztítsa meg (lásd a karbantartásoknál) Egy fa tárggyal (pl. hurkapálca) a biztonsági szelepet nyomja le az alsó helyzetébe
A fedelet a gőz teljes kiengedése után sem lehet levenni a készülékről	A biztonsági szelep <b>(B2)</b> felső helyzetben áll	Egy fa tárggyal (pl. hurkapálca) a biztonsági szelepet nyomja le az alsó helyzetébe
A fedél szélénél nagy mennyiségben gőz áramlik ki	A fedél <b>(B)</b> rosszul van bezárva	Ellenőrizze le a fedél rögzítését
	A tömítés <b>(B5)</b> nincs a helyén	A tömítést tegye a fedélbe
	A tömítésre <b>(B5)</b> élelmiszermaradékok tapadtak	A tömítést vegye ki és tisztítsa meg (lásd a karbantartásoknál)
	A tömítés <b>(B5)</b> sérült vagy kopott	A tömítést cserélje ki azonos típusra (lásd a karbantartásoknál)
	A fedél <b>(B)</b> megsérült (például leesett)	Forduljon a márkaszervizhez!
A biztonsági szelepen <b>(B2)</b> keresztül nagy mennyiségű gőz áramlik ki	A tömítésre <b>(B3)</b> élelmiszermaradékok tapadtak	A tömítést vegye ki és tisztítsa meg (lásd a karbantartásoknál)
	A tömítés <b>(B3)</b> sérült vagy kopott	A tömítést cserélje ki azonos típusra (lásd a karbantartásoknál)
A gőznyomás szabályzó szelepen <b>(B4)</b> keresztül nagy mennyiségű gőz áramlik ki	A gőznyomás szabályzó <b>(B4)</b> Gőz állásban maradt	A gőznyomás szabályzót állítsa Bezárva állásba
	A tömítésre <b>(B12)</b> élelmiszermaradékok tapadtak	A tömítést vegye ki és tisztítsa meg (lásd a karbantartásoknál)
	A tömítés <b>(B12)</b> sérült vagy kopott	A tömítést cserélje ki azonos típusra (lásd a karbantartásoknál)
A készülékből égett szag szivárog ki	Az edény külső felén, vagy a fűtő lapon élelmiszer maradvány van	A szennyeződéseket távolítsa el az edényről vagy a fűtő lapról

Komolyabb hiba esetén (működés közben), a kijelzőn a következő hibakódok jelenhetnek meg. Ha ez előfordul, akkor a hálózati vezetékét azonnal húzza ki a fali aljzatból és vegye fel a kapcsolatot a márkaszervizünkkel!

Hibakód	E1	E2	E3	E4
Meghibásodás	Hőmérséklet mérő hiba		Túlfűtés	Nyomásszabályozó hiba.

## VI. KÖRNYEZETVÉDELLEM



Amennyiben annak méretei megengedek, minden darabon feltüntetésre kerülnek nyomtatásban a csomagoláshoz, alkatrészekhez és tartozékokhoz felhasznált anyagok, valamint az újrahasznosításukra vonatkozó információk. A feltüntetett szimbólumok a terméken vagy a kísérő dokumentáción azt jelentik, hogy a használt elektromos vagy elektronikus termékek nem semmisíthetők meg a háztartási hulladékkal együtt.

A termék helyes megsemmisítése érdekében a használni már nem kívánt készüléket adja le az arra kijelölt gyűjtőtelepen, ahol bevételük térítésmentes. A termék előírás szerű megsemmisítésével segíti megőrizni az értékes természeti forrásokat, valamint segít kiküszöbölni a hulladékok helytelen megsemmisítéséből esetlegesen eredő negatív környezeti és egészségügyi hatásokat. További részletes információkat a helyi önkormányzati hivatalban, vagy a legközelebbi hulladékgyűjtő telepen kérhet.

A hulladékot helytelenül megsemmisítő felhasználóra a nemzeti jogszabályozással összhangban büntetés róható ki. Ha a készüléket végérvényesen ki akarja vonni a használatból, vágja el az erőátviteli kábelt, amivel végleg használhatatlanná teszi.

A készülék elektromos részeibe való beavatkozást igénylő alkatrészcsereket kizárólag szakszerviz végezhet! A gyártói utasítások figyelmen kívül hagyása a garanciális javításra való jogosultság megszűnését vonja maga után.

## VII. MŰSZAKI ADATOK

Feszültség (V)	a készülék típusának címkéjén látható
Teljesítményfelvétel (W)	a készülék típusának címkéjén látható
Edény térfogata, min. - max. (l)	1 - 4,6
Súly (kg) kb.	5,3
Üzemi nyomás (kPa)	0 - 70
Maximális nyomás (kPa)	90
Hőmérséklet tartomány, melegen tartás során (°C)	60 - 70

Teljesítményfelvétel készenléti állapotban < 1,00 W.

A termék EK megfelelőségi tanúsítvánnyal rendelkezik. Elektromágneses kompatibilitás szempontjából a termék megfelel a termékekkel szemben támasztott műszaki követelményekről szóló 2004/108/EK sz. európai tanácsi irányelvnek, elektromos biztonság szempontjából pedig a 2006/95/EK sz. európai tanácsi irányelvnek. A termék összhangban van az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról szóló 1935/2004/EK sz. európai parlamenti és tanácsi rendelettel.

**A gyártó fenntartja magának a jogot a standard kivitellel szembeni lényegtelen, a termék működését nem befolyásoló eltérések alkalmazására.**



HOT – Forró.

DO NOT COVER – Nem szabad letakarni.

HOUSEHOLD USE ONLY – Kizárólag háztartási használatra alkalmas.

DO NOT IMMERSE IN WATER – Soha ne merítse vízbe.

TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.

Fulladásveszély. Tartsa a PE zacskót gyermekektől elzárt helyen. A zacskó nem játékszer.

Ne használja ezt a zacskót bölcsőkben, kiságyakban, babakocsikban, vagy gyerek járókákban.

**Gyártja:** ETA a.s., Zelený pruh 95/97, 147 00, Praha 4, Cseh Köztársaság

**eta 0131****INSTRUKCJA OBSŁUGI**

Szanowni Państwo, dziękujemy za zakup naszego produktu. Przed rozpoczęciem użytkowania, należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje i zachować je na przyszłość. Dotyczy to także gwarancji, dowodu zakupu oraz – jeśli to możliwe – wszystkich części oryginalnego opakowania.

**I. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA**

- Przed pierwszym wprowadzeniem urządzenia do użycia uważnie przeczytaj całą instrukcję obsługi, przeglądaj obrazki a instrukcję zachowaj do późniejszego wglądu. Wskazówki w instrukcji należy uważać za część urządzenia i przekazać jakiemukolwiek następnemu użytkownikowi urządzenia.
- **Nigdy nie używaj urządzenia, jeżeli jest uszkodzony przewód zasilania, wtyczka lub urządzenie nie pracuje właściwie, upadło na ziemię i jest uszkodzone. W takich przypadkach zanieś urządzenie do serwisu w celu sprawdzenia jego bezpieczeństwa i właściwego działania.**
- Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 roku życia, oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane o bezpiecznym korzystaniu z tego urządzenia oraz zagrożeń wiążących się z jego używaniem. Bawienie się urządzeniem jest zabronione dzieciom. Czyszczenie i konserwacja bez nadzoru dorosłych jest dzieciom zabroniona.
- Jeśli przewód zasilający urządzenia zostanie uszkodzony, należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania. Przewód musi być wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia porażenia prądem lub pożaru.
- Zawsze należy odłączyć urządzenie od zasilania, jeśli jest pozostawione bez opieki, przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Przed wymianą wyposażenia lub dostępnych części, które ruszają się podczas pracy, przed montażem i demontażem, przed czyszczeniem lub konserwacją należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej poprzez wyciągnięcie wtyczki przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego!
- Podczas pracy urządzenia należy zapobiegać, aby zwierzęta i owady nie miały dostępu do urządzenia.
- Skontroluj, czy dane na tabliczce znamionowej odpowiadają napięciu w Twoim gniazdku elektrycznym.

- **Po pracy i przed każdą konserwacją, należy urządzenie wyłączyć i odłączyć od sieci, wyciągając wtyczkę z gniazdka.**
- Wtyczka przewodu zasilania musi być podłączona do prawidłowo podłączonego i uziemionego gniazdka zgodnie z UE!
- **Wtyczki przewodu zasilania nie wkładaj do gniazdka elektrycznego i nie wyjmuj mokrymi rękami i nie ciągnij za przewód zasilania!**
- **Urządzenie przeznaczone jest tylko do zastosowania w gospodarstwie domowym i do podobnych celów (przygotowanie pokarmu)! Nie jest przeznaczone do wykorzystania komercyjnego!**
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku na zewnątrz.
- Zalecamy, aby nie pozostawiać urządzenia podczas pracy bez nadzoru i kontrolować przez cały czas przygotowywania żywności!
- Nie używaj urządzenia do ogrzewania pomieszczenia!
- Nie należy używać urządzenia z programem, zegarem lub z jakąkolwiek inną częścią, która automatycznie włącza urządzenie, ponieważ istnieje ryzyko pożaru, gdy urządzenie jest zakryte lub nieodpowiednio umieszczone.
- Z wyjątkiem części wymienionych w rozdziale Konserwacja, nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie ani myć pod bieżącą wodą!
- Przed konserwacją lub przechowywaniem, urządzenie musi wychłodzić.
- Nie wolno w żaden sposób modyfikować powierzchni urządzenia (np. **za pomocą samoprzylepnej tapety, folie itp.**)!
- Po zakończeniu pracy urządzenie należy odłączyć od prądu, wyciągając wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka elektrycznego.
- Nie włączaj garnka bez włożonego naczynia i bez włożonych składników.
- Do wewnętrznej przestrzeni garnka, czyli pomiędzy naczyniem zewnętrznym i wewnętrznym nie może dostać się woda lub inne płyny.
- Między płytą grzewczą i wewnętrznym pojemnikiem nie należy wkładać folii aluminiowej lub cokolwiek innego.
- Nie należy używać wewnętrznego naczynia bez garnka (np. w celu przygotowania żywności na kuchence elektrycznej / gazowej / indukcyjnej / piecyku halogenowym lub kuchence konwekcyjnej/mikrofalowej/piekarniku parowym).
- Odprowadzenie pary (tj. zawór bezpieczeństwa B2, zawór regulowania ciśnienia B3 i osłona ochronna **B8**), które są częścią pokrywy, i pozwalają na odprowadzenie pary i zawsze utrzymuje czyste. W tym samym czasie, należy zawsze sprawdzić ich stan, czy nie są zablokowane (np. resztki żywności), zużyte lub uszkodzone.
- Nie należy zdejmować pokrywy z garnka, dopóki nie zmniejszy się ciśnienie (tzn. zostanie wypuszczona para) i zawór bezpieczeństwa nie jest w dolnym położeniu.
- Podczas przenoszenia szybkowaru nie należy trzymać za uchwyty pokrywy, ale używać wycięć na dnie obudowy! Akcesoriów nie wkładaj do otworów w cieple.
- Nie wolno umieszczać wewnętrznego naczynia ceramicznego, jeśli są gorące, na drewnianym stole, lakierowanej powierzchni - lub innym rodzaju wrażliwych powierzchni, które mogą poprzez działanie ciepła zostać uszkodzone.
- Nie umieszczaj w pobliżu przedmiotów lub pod przedmiotami, które mogą zostać uszkodzone przez parę, takich jak ściany, szafki kuchenne, szafy, obrazy, zasłony - uciekająca para mogłyby je uszkodzić.
- Nie używaj urządzenia w środowisku nasyconym parami wybuchowymi lub łatwopalnymi.
- Nie należy umieszczać urządzenia na niestabilne, delikatne i łatwopalne podkłady (np. **szkło, papier, płytki z tworzywa sztucznego, lakierowane drzewo i inne tkaniny/ obrusy**).
- Podczas gotowania nie wolno dotykać miejsc, gdzie wychodzi gorąca para, występuje ryzyko oparzeń.

- Urządzenia używaj tylko na miejscach, gdzie nie grozi jego przewrócenie i w dostatecznej odległości od źródeł ciepła (np. piecze, kuchenki elektryczne/gazowe) i powierzchni wilgotnych (np. umywalki, zlewy).
- Podczas pracy z garnkiem i pokrywą zakładaj rękawice ochronne lub użyj ściereczki.
- Nie pozostawiaj na pokrywie garnka żadnych przedmiotów (np. **rękawice, ręczniki**), które mogą powodować zakrycie otworów którędy wychodzi para.
- Urządzenia nie przenoś, jeśli jest gorące, przy ewentualnym przechyleniu grozi niebezpieczeństwo poparzenia.
- Do przenoszenia urządzenia używaj uchwytów!
- W celu konserwacji lub naprawy, należy usunąć tylko te części garnka elektrycznego, które są omówione w niniejszej instrukcji. Innych części lub akcesoriów nie demontować i nie wymieniać za inne.
- Używaj tylko garnka z zasilaczem, który jest jego częścią! Jeżeli zostanie uszkodzony kabel zasilania i nigdy nie wymieniaj za kabel innego typu.
- Urządzenie jest przenośne i jest wyposażone w ruchomy przewód z wtyczką, która zabezpiecza dwubiegunowe odłączenie od sieci.
- Kabel nie może być uszkodzony przez ostre lub gorące przedmioty, przez otwarty płomień, nie może być zanurzony do wody.
- Nigdy nie należy umieszczać przewodu zasilającego na gorące powierzchnie lub zostawić wiszące nad stołem lub blatem lub pociągając za kabel przez dzieci może zostać przewrócony lub ściągnięty garnek i spowodować poważne obrażenia!
- Regularnie kontroluj stan przewodu zasilającego urządzenia.
- W razie potrzeby użycia przedłużacza, należy użyć nieuszkodzony kabel odpowiadający aktualnym normom.
- Urządzenia używaj tylko z oryginalnymi akcesoriami od producenta.
- Urządzenia nigdy nie używaj do żadnego innego celu, tylko do tego, do jakiego jest przeznaczone i opisane w tej instrukcji obsługi!
- Producent nie jest odpowiedzialny za szkody powstałe przez niepoprawne obchodzenie się z urządzeniem i akcesoriami (np. **zniszczenie składników, poranienie, uszkodzenie urządzenia, pożar** itp.) i nie jest odpowiedzialny za urządzenie w przypadku nieprzestrzegania wyżej wymienionych wskazówek bezpieczeństwa.

Urządzenie posiada wiele funkcji, które zapewniają bezpieczną pracę.

### 1) System bezpieczeństwa zamykania i otwierania pokrywy

Tak długo, jak ciśnienie jest w garnku, system bezpieczeństwa (tzn. zabezpieczenie blokowania pokrywy) nie dopuści do otworzenia pokrywy.

### 2) Czujnik temperatury

Szybkowar rejestruje wewnętrzną temperaturę i zależne od niej automatycznie reguluje intensywność podgrzewania.

### 3) Ograniczenie temperatury (bezpiecznik termiczny)

Jeśli wewnętrzne naczynie jest puste lub gdy temperatura osiąga lub przekracza maksymalną wartość, urządzenie automatycznie przerwie zasilanie płyty grzewczej.

### 4) Zawór regulowania ciśnienia

Jeżeli ciśnienie wewnątrz garnka przekroczy maksymalną dozwoloną wartość, para jest bezpiecznie wypuszczana przez zawór automatycznie.

### 5) Osłona zaworu regulacji ciśnienia

Zapobiega przylepianiu się żywności podczas gotowania na zawór regulacji ciśnienia, i zapobiega zablokowaniu.

### 6) Pamięć

Jeśli jest awaria w dostawie prądu podczas gotowania, garnek automatycznie odnawia gotowanie po odnowieniu dostawy prądu.

## II. OPIS URZĄDZENIA I AKCESORIÓW (rys. 1)

### A – szybownik

- A1 – panel sterowania
- A2 – naczynie zewnętrzne
- A3 – płyta grzewcza
- A4 – czujnik temperatury

- A5 – uchwyt naczynia na kondensat
- A6 – uchwyt łyżki
- A7 – wcięcia do przenoszenia
- A8 – gniazdko zasilające

### B – pokrywa

- B1 – uchwyt
- B2 – zawór bezpieczeństwa
- B3 – uszczelnienie
- B4 – zawór regulacyjny ciśnienia pary (z funkcją otwarte / zamknięte)
- B5 – uszczelnienie
- B6 – uchwyt uszczelnienia

- B7 – zabezpieczenie blokowania pokrywy (zawora)
- B8 – osłona
- B9 – nakrętka
- B10 – podkładka
- B11 – uchwyt osłony
- B12 – uszczelka

### C – naczynie wewnętrzne

### D – akcesoria

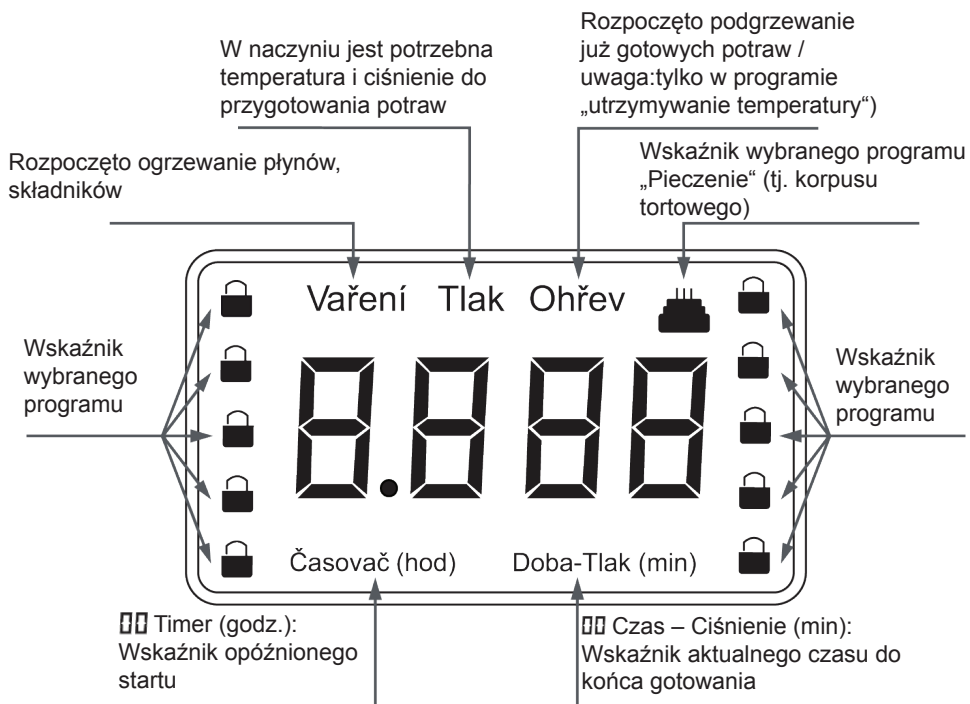
- D1 – dozownik
- D2 – łyżka

- D3 – naczynie na kondensat
- D4 – przewód zasilający

## WYŚWIETLACZ – USTAWIENIA PODSTAWOWE

Po rozpoczęciu pracy wyświetlacz pokazuje podstawowe ustawienia

(tj. program **Ryż** - - - -), zaświeci się wyświetlacz i słychać sygnał dźwiękowy (1 dźwięk).





## Panel sterowania


**Pieczenie** = przycisk służy do ustawiania programu pieczenia korpusów tortu itd.

**Utrzymywanie temperatury** = przycisk służy do ustawiania funkcji utrzymywania jedzenia w stanie ciepłym (ok. 60 – 70 °C).

**Timer** = przycisk służy do ustawiania wymaganego czasu opóźnionego startu (0,5 – 9,5 godziny).

**Ustawienie wyboru czasu gotowania** –   = przycisk służy do ustawiania czasu ogrzewania w programie **Wybranie gotowania** (1 – 99 minut).

**Anulować** = przycisk służy do zakończenia wybranego programu i wprowadzenie urządzenia do trybu gotowości.

**Menu** = przycisk służy do ustawiania wymaganego programu. Symbol  na wyświetlaczu oznacza wybrany program.

**Start** = przycisk służy do włączenia wybranego programu.

### Funkcja sygnału dźwiękowego jest uruchamiana:

- po naciśnięciu któregośkolwiek z przycisków programowych (1× krótki dźwięk),
- po zakończeniu ustawionego programu (3× dźwięk).

## UWAGA

- Jeśli na wyświetlaczu pojawią się nietypowe znaki, należy odłączyć urządzenie od prądu, a następnie ponownie włączyć.
- Funkcji timera należy używać tylko do przepisów, które zostały wypróbowane i tych przepisów już nie zmieniać.

## III. PRZYGOTOWANIE I UŻYCIE

Usuń cały materiał opakowaniowy, wyjmij garnek i wszystkie akcesoria. Umieść garnek na płaskiej, suchej powierzchni (np. stół kuchenny), na wysokości, co najmniej 85 cm z dala od dzieci. Przed pierwszym użyciem umyj części mające kontakt z żywnością w ciepłej wodzie z detergentem, spłucz czystą wodą, wytrzyj do sucha lub pozostaw do wyschnięcia. **Naczynie napełnione około 0,5 litrami czystej wody włożyć z powrotem do garnka i nie przykrywać.** Następnie ustaw program „Ryż” i włączyć urządzenie pod dozorem na ok. 10 minut, następnie garnek powinien wystygnąć. Krótkie, lekkie zadymienie nie jest usterką i powodem do reklamacji urządzenia. Teraz urządzenie jest gotowe do użycia.

### Montaż szybkowaru (rys. 2, 3, 4, 5, 6, 7)

Chwycić uchwyt pokrywy **B1**, obrócić w lewo do skrajnej pozycji i podnieść w górę. Wyjąć naczynie wewnętrzne **C**, włożyć do niego (np. za pomocą dozownika **E1** lub łyżki **D2**) potrzebne składniki i uzupełnić wodą wg przepisu. Całkowita ilość składników z wodą może być maksymalnie do kreski 4/5 w pojemniku. Podczas przygotowywania posiłków, które podczas gotowania zwiększą swoją objętość napełnij naczynie maksymalnie do kreski 3/5. Minimalna ilość gotowanych posiłków nie może być mniejsza niż 1/5. Odpowiednią szmatką lub ręcznikiem papierowym wytrzeć górną krawędź wewnętrznego naczynia **C** i wszelkie inne części, które w trakcie napełniania wewnętrznego naczynia pobrudziły się żywnością (np. zewnętrzne dno).

Wyczyść także wewnętrzną górną krawędź zewnętrznego naczynia **A2** i upewnij się, że na płycie grzewczej **A3** nie są resztki żywności. Następnie włóż pojemnik wewnętrzny **C** do zewnętrznego pojemnika **A2**. Po włożeniu pojemnik wewnętrzny łatwo obróć na obydwie strony, aby dobrze przylegał do płyty grzewczej. Upewnij się, że uszczelnienie **B5** jest dobrze założone na swoim miejscu w pokrywie **B**. Zawór regulowania ciśnienia pary **B4** ustawić na pozycję „Para“ Chwyć pokrywę za uchwyt **B1**, umieść go poziomo na obudowę garnka **A**, delikatnie naciśnij i obrócić w prawo, aż do oporu. Prawidłowe zabezpieczenie pokrywy w pozycji jest sygnalizowane słyszalnym dźwiękiem. **Nie należy zamykać pokrywy używając nadmiernej siły!** Zawór regulowania ciśnienia pary **B4** ustaw na pozycję „Zamknięty“ i upewnij się, że zawór bezpieczeństwa **B2** znajduje się w dolnym położeniu. Koniec przewodu zasilania D4 podłącz do gniazdka w szybkowarze A8 do oporu i do gniazdka elektrycznego.

### Gotowanie automatyczne

Korzystając z automatycznego gotowania wybieraj tylko odpowiedni program gotowania, wszystkim innym kieruje elektronika.

- 1) Kilkakrotnie naciskając przycisk **Menu** wybierz odpowiedni program.
- 2) Naciskając przycisk **Start** włączysz wybrany program (wyświetlacz pokazuje migający symbol „□□□□“ i napis **Gotowanie**).
- 3) Urządzenie najpierw ogrzeje włożone składniki i płyny na odpowiednią temperaturę.
- 4) Jak zaczyna rosnąć temperatura i ciśnienie w garnku, zawór bezpieczeństwa **B2** zamyka otwór w pokrywie i zapobiega wyciekowi pary z garnka. Pokrywę teraz ze względów bezpieczeństwa nie można zdjąć. **Nie próbuj zdejmować pokrywy na siłę!**
- 5) Po osiągnięciu wymaganej temperatury i ciśnienia (wyświetlacz pokazuje napis **Ciśnienie**) rozpocznie odliczanie zaprogramowanego czasu odpowiedniego programu (patrz tabela).
- 6) Po upływie określonego czasu, program zostanie zakończony (sygnał dźwiękowy a na wyświetlaczu pokazuje napis **End**) i przysmak można wyjąć z garnka.

### UWAGA

- Przy gotowaniu i równocześnie przy utrzymywaniu temperatury dochodzi do tego, że zaworem regulacji **B4** unika para, słychać charakterystyczny dźwięk „syczenie“. Jest to normalne i nie jest powodem do reklamacji urządzenia.
- Jeśli podczas gotowania potrzebujesz z jakiegokolwiek powodu zdjąć pokrywę (np. uzupełnić / przypawić / wymieszać) zawsze należy najpierw obniżyć ciśnienie wewnątrz garnka (tj. **wypuścić parę**), a następnie zdjąć pokrywę. Użyj łyżki **D2** do mieszania, którą w czasie gotowania można odkładać do uchwytu **A6**. Łyżka będzie zawsze higienicznie czyste.
- Podczas pracy na wyświetlaczu można oglądać program. Cyfry stopniowo maleją, po 1 minucie.
- Jeżeli potrzeba po skończeniu gotowania danie przetrzymać w ciepłym stanie (np. przed podawaniem), naciśnij przycisk **Anulować** a następnie nacisnąć przycisk **Utrzymywanie temperatury** (na wyświetlaczu pojawi się napis **Ogrzewanie** i symbol □□□□). Garnek automatycznie utrzymuje temperaturę w zakresie ok. 60 – 70 °C.
- Nigdy nie zostawiaj gotowego jedzenia w szybkowarze włączonym na funkcję **utrzymywania temperatury** na dłużej, niż jest to absolutnie konieczne. Żywność może zacząć się psuć. - Wybrany program może zostać w dowolnym momencie zakończony przez naciśnięcie przycisku **Anuluj**.

## Gotowanie automatyczne z opóźnieniem

Garnek może działać z opóźnieniem, tzn. po upływie czasu określonego przez użytkownika. Gotowanie następnie odbywa się automatycznie bez dalszej interwencji. Do ustawienia gotowania z opóźnieniem, należy postępować w następujący sposób:

- 1) Kilkakrotnie naciskając przycisk **Menu** wybierz odpowiedni program.
- 2) Kilkakrotnie naciskając przycisk **Timera** ustaw, za jaki czas garnek ma się włączyć. Na wyświetlaczu pojawi się 0,5 □□ (tj. 30 minut) a jest to najniższa wartość czasu. Z każdym kolejnym naciśnięciem przycisku zwiększa się czas o kolejne 30 minut do 9,5 godziny maksymalnie.
- 3) Naciskając przycisk **Start** włączysz wybrany program. Czas na wyświetlaczu będzie automatycznie obniżać się o 0,1 godz. Aż do zupełnego wyzerowania, następnie włączy się wybrany program gotowania.
- 4) Jak zaczyna rosnąć temperatura i ciśnienie, zawór bezpieczeństwa **B2** zamyka otwór w pokrywie i zapobiega wyciekowi pary z garnka. Pokrywy teraz ze względów bezpieczeństwa nie można zdjąć. **Nie próbuj zdejmowaną pokrywę na siłę!**
- 5) Po osiągnięciu wymaganej temperatury i ciśnienia (wyświetlacz pokazuje znak **Ciśnienie**) i rozpocznie się odliczanie ustawionego czasu.
- 6) Po upływie określonego czasu, program kończy się (sygnał dźwiękowy i wyświetlacz pokazuje napis **End**) i potrawa może być wyjęta z garnka.

### UWAGA

- Podczas pracy z opóźnieniem nie używać nietrwałych składników, takich jak świeże mleko, jaja, owoce, jogurt, ser, cebula, itp., ponieważ mogłyby zepsuć się przed gotowaniem!
- Podczas pracy, na wyświetlaczu można obserwować program. Wraz z upływem programu, cyfry ustawionego czasu maleją stopniowo po 1 minucie.
- Wybrany czas i program można kiedykolwiek zakończyć naciskając przycisk **Anulować**.

### Manualne ustawienie czasu gotowania

Szybkokwar pozwala ręcznie ustawić czas gotowania.

- 1) Przez ponowne naciśnięcie przycisku **Menu** wybierz program **Wybór gotowania** [na wyświetlaczu pojawi się napis **Czas-Ciśnienie** (min) i symbol □□].
- 2) Przyciskiem Ustawienia wyboru czasu gotowania (⊕ lub ⊖) zadaj wymagany czas gotowania. Minimalna wartość jest 1 minuta, maksymalna wartość jest 99 minut.
- 3) Naciskając przycisk **Start** włączysz wybrany program.
- 4) Jak zaczyna rosnąć temperatura i ciśnienie w garnku, zawór bezpieczeństwa **B2** zamyka otwór w pokrywie i zapobiega wyciekowi pary z garnka. Pokrywy teraz ze względów bezpieczeństwa nie można zdjąć. **Nie próbuj zdejmować pokrywę na siłę!**
- 5) Po osiągnięciu wymaganej temperatury i ciśnienia (wyświetlacz pokazuje napis **Ciśnienie**) rozpocznie odliczanie zaprogramowanego czasu odpowiedniego programu (patrz tabela).
- 6) Po upływie określonego czasu, program zostanie zakończony (sygnał dźwiękowy a na wyświetlaczu pokazuje napis **End**) i przysmak można wyjąć z garnka.


### UWAGA

- Podczas pracy, na wyświetlaczu można obserwować postęp programu. Wraz z upływem programu, cyfry ustawionego czasu maleją stopniowo po 1 minucie.
- Wybrany czas i program można kiedykolwiek zakończyć naciskając przycisk **Anulować**.



## Pieczenie korpusów tortów

Garnek umożliwia pieczenie korpusów tortu. Przygotuj mieszankę wg poniższego przepisu, nalej do wewnętrznego naczynia **C**, nasadź i zabezpiecz pokrywę.

- 1) Naciśnij przycisk **Pieczenie** (na wyświetlaczu pojawi się migający symbol ).
- 2) Naciśnij przycisk **Start** włącz wybrany program (na wyświetlaczu pojawi się migający symbol „□□□□” i napis **Gotowanie**).
- 3) Po upływie ustawionego czasu (patrz tabelka) program zostanie zakończony (słychać dźwięk a na wyświetlaczu pojawi się napis **End**) a korpus można wyjąć z garnka.

## UWAGA

- Przez czas przygotowania pozostaw zawór regulowania ciśnienia na pozycji „**Para**”.
- Po zakończeniu programu skontroluj jakość korpusu. Jeśli jest zbyt jasny lub wewnątrz niedopieczony użyj ponownie program **PIECZENIE**, aby dopiec korpus.
- Podczas pracy, na wyświetlaczu można obserwować program. Wraz z upływem programu, cyfry ustawionego czasu maleją stopniowo po 1 minucie.
- Wybrany czas i program można kiedykolwiek zakończyć naciskając przycisk **Anulować**.

## Składniki na korpus tortowy (jedna dawka)

100 g mąki, 100 g cukru, 3 świeże jajka, 80 g tłuszczu do pieczenia (np. masło), 3 g proszku do pieczenia. Ciasto dobrze wymieszać np. za pomocą miksera w odpowiednim naczyniu (nie używać wewnętrznego naczynia ze względu na możliwe uszkodzenie powierzchni obracającymi się końcówkami). Wewnętrzne naczynie **C** posmarować odpowiednim tłuszczem na pieczenie i nalać przygotowane ciasto. **Przy przygotowaniu ciasta na korpus nie przekraczać ilości składników!**

## Gotowanie bez pokrywy

Szybkiwar pozwala na przygotowanie potraw (np. różne rodzaje makaronu), jak na klasycznej kuchence elektrycznej / gazowej, gdy pokrywa jest zdjęta.

- 1) Kilka razy naciskając przycisk **Menu** wybierz jakikolwiek program (oprócz programu **Ogrzewanie i Pieczenie**).
- 2) Naciskając przycisk **Start** włącz wybrany program (wyświetlacz wyświetla migający symbol □□□□ i napis **Gotowanie**).
- 3) W garnku będą się gotować składniki i płyny.
- 4) Wybrany program można kiedykolwiek zakończyć naciskając przycisk **Anulować**.

## UWAGA

- Ponieważ w przypadku korzystania z garnka bez pokrywy nie jest wybrany program ograniczony czasem, zalecamy podczas gotowania nieustannie kontrolować garnek.

## Wyjęcie ugotowanej potrawy (rys. 8)

- 1) Odcłączyć urządzenie od prądu wyciągając wtyczkę przewodu **D4** z gniazdka.
- 2) Zawór regulacji ciśnienia **B4** ostrożnie ustaw do pozycji „**Para**” i poczekaj, aż cała para z garnka zostanie wypuszczona (zawór bezpieczeństwa **B2** musi być w dolnej pozycji). **UWAGA: para jest bardzo gorąca! Stosować odpowiednie środki ochrony indywidualnej (np. ścierki, rękawice ochronne).**
- 3) Chwyć pokrywę za uchwyt **D1**, powoli obróć w lewo aż do skrajnej pozycji, następnie w górę zdejmij i odłóż. **UWAGA: na wewnętrznej powierzchni pokrywy może zostać gorąca woda! Stosować odpowiednie środki ochrony indywidualnej (np. ścierki, rękawice ochronne).**
- 4) Wyjąć ugotowaną potrawę odpowiednią pomocą kuchenną np. chochlą.

**UWAGA**

- Nie należy zapomnieć, że wewnętrzne naczynie **C** i wewnętrzna część pokrywy **B** są gorące!
- Jeśli w szybkowarze była ugotowana zupa, nie należy natychmiast wypuszczać pary, ponieważ wraz z parą może wystrzyknąć również zupa. Odczekać aż garnek schłodzi się, a zawór bezpieczeństwa **B2** spadnie w pokrywie do dolnej pozycji. Dopiero wtedy zdjąć pokrywę. Chłodzenie można przyspieszyć, jeśli na pokrywce położysz tkaninę namoczoną w zimnej wodzie.

**Rady dot. gotowania w szybkowarze elektrycznym**

Następujące rady dot. przetwarzania są tylko przykładem i inspiracją, pokazują możliwości różnego przetwarzania żywności. Czas przygotowania (gotowania), zależy od ilości, rodzaju i jakości użytej substancji, ale normalnie są w dziesiątkach minut.

Ilość przetworzonej żywności, należy wybierać tak, aby uniknąć w trakcie ich przetwarzania przekroczenia maksymalnej objętości pojemnika oznaczonego kreską. Przestrzegać przepisanej ilości wody w przepisie. Pod jedzenie włączyć dostateczną ilość wody, inaczej szybkowar może się przegrzać przed zakończeniem procesu gotowania bez wody. W szybkowarze jest możliwe na raz gotować mrożone mięso lub świeże warzywa z mięsem lub warzywami. Mrożone surowce nie są rozgotowane. Wszystkie surowce mogą być całkowicie zamrożone, ale należy upewnić się, aby przyprawy były rozłożone równomiernie na wszystkich surowcach. Jedzenie się nie rozgotuje.

Przy gotowaniu ryżu dawać maksymalnie 10 miarek ryżu. Szybkowar nadaje się do gotowania tradycyjnych potraw, takich jak zupy, gulasze, jednodaniowe potrawy, ryż, jajka na twardo, mięso duszone, warzywa duszone, ziemniaki gotowane w całości, kapustą, kompoty, dania z grzybami i wiele innych. Aby określić przybliżone czasy gotowania można używać poniższej tabeli czasów poszczególnych programów.

Typ potrawy	Czas gotowania (min.)
Rýže - Ryż (ziemniaki)	11
Zelenina - Warzywa	15
Polévka - Zupa (kości)	20
Drůbež - Drób (kurczak, kaczka, gęś)	30
Ovar - Golonka	90
Maso - Mięso	40
Ryby - Ryby (jaja)	10
Luštěniny - Rośliny strączkowe	25
Ohřívání - Ogrzewanie (do ogrzewania już ugotowanych schłodzonych pokarmów, takich jak np. ryż)	15
Volba vaření - Pieczenie	1-99

W przypadku gotowania lub duszenia potrawy, których nie ma w ofercie na panelu sterowania należy użyć odpowiednich czasów gotowania, które są wymienione w menu podobnej żywności lub czas, ustawić w programie Wybór gotowania. Po pewnym czasie używania garnka będziesz wiedzieć, jaki jest najlepszy czas, zyskasz doświadczenie.

#### IV. KONSERWACJA

**Przed każdą konserwacją, należy odłączyć urządzenie, wyciągając wtyczkę z gniazdka sieciowego! Szybko i dokładnie oczyścić aż po jego wystygnięciu! Należy regularnie czyścić po każdym użyciu! Nie należy używać szorstkich i agresywnych środków czyszczących (np. ostre przedmioty, rozpuszczalniki chemiczne, żrące płyny do czyszczenia rur i inne rozpuszczalniki)!**

##### Obudowa zewnętrzna A

Używać środków czyszczących przeznaczonych zgodnie z instrukcją do użycia na powierzchniach plastikowych i czyścić przez wytarcie miękką, wilgotną szmatką. Pociągając w dół, wyjąć naczynie na zużyty kondensat **D3**. Kondensat wylać do pustego pojemnika i wymyć wodą i pozostawić do wyschnięcia. Po wysuszeniu naczynie wrócić do uchwytu **A5**.

##### Pojemnik wewnętrzny C

Umyć w gorącej wodzie z dodatkiem detergentu, np. przy użyciu szczoteczki, spłukać czystą wodą i wytrzeć do sucha (można użyć zmywarki). Pojemnik wyposażony jest powłoką antyadhezyjną. Nie używać metalowych narzędzi, które mogłyby zarysować powierzchnię podczas czyszczenia. Normalna jest, w miarę upływu czasu zmiana koloru powierzchni. Zmiana ta jednak nie zmienia właściwości powierzchni, i nie jest powodem do reklamacji urządzenia.

##### Pokrywa B

Umyć w gorącej wodzie z dodatkiem detergentu np. za pomocą szczotki **D4**, spłukać czystą wodą i wytrzeć do sucha. Podczas czyszczenia, należy uważać, aby nie uszkodzić zaworu bezpieczeństwa **B2**, **B3** i uszczelnienia **B4**, **B12**.

##### Czyszczenie/wymiana uszczelnienia B4 (pokrywy)

Lekko naciskając stopniowo na całym obwodzie wyjąć uszczelki z uchwytu (tj. pierścieni ustalających) i wewnętrznej strony pokrywy. Oczyścić uszczelnienie. Jeżeli jest zużyte lub uszkodzone wymienić na nowe (tego samego rodzaju). Włożyć z powrotem na uchwyt **B6** aż do oporu.

##### Czyszczenie/wymiana uszczelnienia B3 (zaworu bezpieczeństwa)

Z wewnętrznej strony pokrywy lekko pociągając usunąć uszczelnienie **B3** z zaworu **B2**. Oczyścić uszczelnienie. Jeżeli jest zużyte lub uszkodzone wymienić na nowe (tego samego rodzaju). Włożyć z powrotem do rowka zaworu. **UWAGA: Zawór musi poruszać się swobodnie w pokrywie!**

##### Czyszczenie/wymiana uszczelnienia B12 (zaworu regulowania ciśnienia pary)

Z zewnętrznej strony pokrywy lekko ciągnąc zdjęć osłonę zaworu regulowania pary **B4**. Z wewnętrznej strony pokrywy, lekko pociągając zdjęć osłonę **B8**. Za pomocą odpowiedniego narzędzia (np. klucz nr 14), odkręcić nakrętkę **B9**, następnie wyjąć podkładkę **B10**, uchwyt osłony **B11** i uszczelnienie **B12**. Oczyścić wszystkie elementy. Jeżeli uszczelnienie jest zużyte lub uszkodzone wymienić na nowe (tego samego rodzaju). Złożyć poszczególne elementy w odpowiedniej kolejności i pozycji (dokręcić nakrętkę).

**UWAGA**

- Upewnij się, że powierzchnie przylegające i elementy uszczelniające pełnią swoją funkcję.
- Części z plastiku nigdy nie suszyć nad źródłami ciepła (np. **kuchenki elektryczne / gazowe**).
- Niektóre produkty mogą zabarwić akcesoria. Ale to nie ma wpływu na działanie urządzenia i nie jest powodem do reklamacji urządzenia. Przebarwienie znika zwykle samo za pewien czas.

**Składowanie**

Przed ułożeniem sprawdzić, czy szybkowar jest zimny. Akcesoria **E** włożyć do wewnętrznego naczynia **C**. Przechowywać w suchym i bezpiecznym miejscu, niedostępnym dla dzieci i osób niepowołanych.

**V. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW**

PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Szybkowar nie działa	Brak zasilania	Sprawdź zasilanie, wtyczkę i gniazdko elektryczne.
Nie można włożyć pokrywy lub zabezpieczyć na garnku	Uszczelnienie <b>B5</b> nie znajduje się na swoim miejscu	Umieścić uszczelkę prawidłowo na miejsce w pokrywie
	Zawór bezpieczeństwa <b>B2</b> znajduje się w górnej pozycji	Skontrolować uszczelnienie <b>B3</b> lub oczyścić (patrz Konserwacja) Za pomocą odpowiedniego narzędzia (np. szpikulcem) nacisnąć zawór bezpieczeństwa do pozycji dolnej
Po pełnym wypuszczeniu pary nie można otworzyć pokrywy	Zawór bezpieczeństwa <b>B2</b> ciągle znajduje się w górnej pozycji	Za pomocą odpowiedniego narzędzia (np. szpikulcem) nacisnąć zawór bezpieczeństwa do pozycji dolnej
Po obwodzie garnka unika duża ilość pary	Pokrywa <b>B</b> nie jest dobrze zamknięta	Skontrolować zamocowanie pokrywy na garnku
	Uszczelka <b>B5</b> nie znajduje się na swoim miejscu	Umieścić uszczelkę prawidłowo na miejsce w pokrywie
	Na uszczelce <b>B5</b> są resztki jedzenia	Wyjąć uszczelkę z pokrywy i oczyścić (patrz Konserwacja)
	Uszczelka <b>B5</b> jest zużyta lub uszkodzona	Uszkodzoną uszczelkę wymienić za nową tego samego typu (patrz Konserwacja)
	Porywa <b>B</b> była uszkodzona (np. spadła na ziemię)	Kontaktować serwis

Z zaworu bezpieczeństwa <b>B2</b> unika duża ilość pary	Na uszczelce <b>B3</b> są zanieczyszczenia (np. resztki jedzenia)	Zdjąć uszczelkę z zawora i oczyścić zawór (patrz Konserwacja)
	Uszczelka <b>B3</b> jest zużyta lub uszkodzona	Uszkodzoną uszczelkę wymienić za nową tego samego typu (patrz Konserwacja)
Z zaworu regulowania ciśnienia <b>B4</b> unika duża ilość pary	Zawór regulowania ciśnienia <b>B4</b> jest ustawiony na pozycji „Para“	Ustawić zawór regulowania do pozycji „Zamknięty“
	Na uszczelce <b>B12</b> są zanieczyszczenia (np. resztki jedzenia)	Zdjąć uszczelkę z zawora i oczyścić zawór (patrz Konserwacja)
	Uszczelka <b>B12</b> jest zużyta lub uszkodzona	Uszkodzoną uszczelkę wymienić za nową tego samego typu (patrz Konserwacja)
Garnek wydaje nieprzyjemny zapach	Na naczyniu wewnętrznym C lub płycie grzewczej <b>A3</b> są zanieczyszczenia	Skontrolować, lub oczyścić powierzchnie przylegające naczynia i płyty grzewcze

W przypadku poważnych usterek urządzenia podczas gotowania, na panelu sterowania wyświetlany jeden z następujących kodów błędów. Jeśli tak się stanie, należy przerwać proces gotowania, odłączyć garnek z prądu i natychmiast skontaktować się z działem obsługi.

Kod błędu	E1	E2	E3	E4
Usterka	Usterka czujnika temperatury		Przegrzanie garnka	Usterka regulatora ciśnienia

## VI. EKOLOGIA

Jeżeli tylko pozwoliły na to rozmiary, na wszystkich elementach wydrukowano znaki materiałów zastosowanych do produkcji opakowań, komponentów i wyposażenia, jak również ich przetwórstwa wtórnego. Symbole umieszczone na produktach lub w załączonej dokumentacji oznaczają, że zastosowanych elementów elektrycznych lub elektronicznych nie można poddawać utylizacji wraz z odpadem komunalnym. Produkt należy przynieść do specjalnych punktów zbiorczych, w których będą przyjęte bez opłaty. Dzięki poprawnej utylizacji pomogą Państwo zachować cenne źródła i pomogą w profilaktyce ewentualnych negatywnych wpływów na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, na co mogłaby mieć negatywny wpływ niepoprawna utylizacja odpadu. W celu uzyskania następujących szczegółowych informacji dotyczących utylizacji należy zwrócić się do najbliższego urzędu lub punktu zbiorczego (zobacz [www.elektroeko.pl](http://www.elektroeko.pl)). Niewłaściwy sposób utylizacji urządzenia może podlegać karze – zgodnie z przepisami krajowymi i międzynarodowymi. W celu całkowitego wycofania urządzenia z użytkowania zaleca się odłączyć przewód zasilania od sieci elektrycznej, przez ucięcie przewodu. Dzięki czemu użytkowanie urządzenia nie będzie następnie możliwe.

**Wymiana elementów, które wymagają ingerencji do części elektrycznej urządzenia może wykonać wyłącznie serwis specjalistyczny! Nieprzestrzeganie wskazówek producenta powoduje utratę prawa do napraw gwarancyjnych!**

## VII. DANE TECHNICZNE

Napięcie(V)	podano na tabliczce znamionowej urządzenia
Pobór mocy (W)	podano na tabliczce znamionowej urządzenia
Objętość naczynia wewnętrznego min. – max. (l)	1 - 4,6
Waga ok. (kg)	5,3
Ciśnienie robocze (kPa)	0 - 70
Ciśnienie maksymalne (kPa)	90
Zakres temperatury przy utrzymywaniu ciepła (°C)	60 - 70

Pobór mocy w trybie czuwania wynosi poniżej < 1,00 W.

Produkt spełnia wymogi Dyrektywy 2004/108/ES włącznie z dodatkami w zakresie kompatybilności elektromagnetycznej oraz wymogi Dyrektywy 95/2006/ES włącznie z dodatkami w zakresie bezpieczeństwa elektrycznego.

Jest zgodny z rozporządzeniem 1935/2004/ES Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do z żywnością.

**Producent zastrzega sobie prawo do wykonania drobnych odchyień od wykonania standardowego, które jednak nie mają wpływu na działanie produktu.**

HOT – Gorące.

DO NOT COVER – Nie zakrywać.

HOUSEHOLD USE ONLY – Tylko do zastosowania w gospodarstwie domowym.

DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Nie zanurzać do wody lub innych cieczy. TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY – Niebezpieczeństwo uduszenia. Torebkę z PE położyć w miejscu będącym poza zasięgiem dzieci. Torebka nie służy do zabawy!

**Producent:** ETA a.s., Zelený pruh 95/97, 147 00, Praha 4, Republika Czeska

**Importer:** DIGISON Polska sp. z o.o., ul. Krzemieniecka 46, Wrocław 54 613 Poland

## Postup při reklamaci

Kupující je povinen při reklamaci předložit s reklamovaným výrobkem doklad o jeho koupi, příp. záruční list, uvést důvod reklamace a vadu popsat. Při reklamaci v záruční době se obraťte na servisy podle adres na [www.eta.cz](http://www.eta.cz). K odeslanému výrobku připojte průvodní dopis s udáním důvodu reklamace a **SVOJI PŘESNOU ADRESU**. Při reklamaci v záruční době se lze obrátit na prodejnu, kde byl výrobek zakoupen. Výrobek vyčistěte a zabalte tak, aby nedošlo k jeho poškození při přepravě. Z hygienických důvodů nepřijímáme znečištěné výrobky do opravy.

## Postup pri reklamácii

Kupujúci je povinný pri reklamácii predložiť s reklamovaným výrobkom doklad o jeho kúpe, prípadne záručný list, uviesť dôvod reklamácie a závadu popísať. Pri reklamácii v záručnej lehote sa obracajte na opravovne podľa adries uvedených na [www.eta.sk](http://www.eta.sk). K odoslanému výrobku priložte sprievodný list s udaním dôvodu reklamácie a **SVOJU PRESNÚ ADRESU**. Pri reklamácii v záručnej lehote sa môžete obrátiť na predajňu, v ktorej ste výrobok zakúpili. Výrobok očistite a zabaľte tak, aby sa pri preprave nepoškodil. Z hygienických dôvodov neprijímame do opravy znečistené výrobky.

## Záznamy o záručních opravách • Záznamy o záručných opravách

Výrobek byl v záruční opravě  
Výrobok bol v záručnej opravě

od  
do

Zakázka číslo      Zakázka číslo

Razítko a podpis opravny  
Pečiatka a podpis pracovníka

Výrobek byl v záruční opravě  
Výrobok bol v záručnej opravě

od  
do

Zakázka číslo      Zakázka číslo

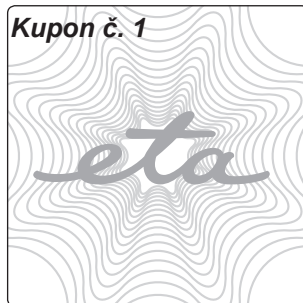
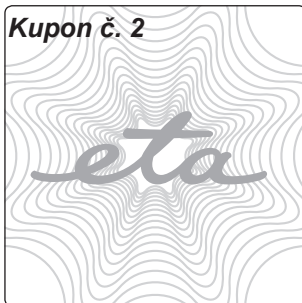
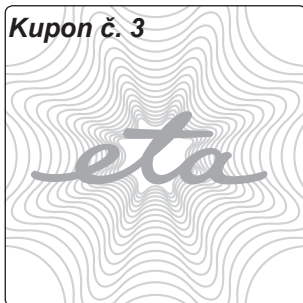
Razítko a podpis opravny  
Pečiatka a podpis pracovníka

Výrobek byl v záruční opravě  
Výrobok bol v záručnej opravě

od  
do

Zakázka číslo      Zakázka číslo

Razítko a podpis opravny  
Pečiatka a podpis pracovníka





# ZÁRUČNÍ LIST • ZÁRUČNÝ LIST

Záruční doba  
Záručná lehota

24

měsíců ode dne prodeje spotřebiteli  
mesiacov odo dňa predaja spotrebiteľovi

Typ  
Typ

0131

Série (výrobní číslo)  
Séria (výrobné číslo)

Datum a TK závodu  
Dátum a TK závodu

Datum prodeje  
Dátum predaja

Razítko prodejce a podpis  
Pečiatka predajcu a podpis

Guarantee certificate is valid only for Czech Republic and Slovak Republic.

Kupující byl seznámem s funkcí a se zacházením s výrobkem.  
Kupujúci bol oboznámený s funkčnosťou a s obsluhou výrobku.

Výrobek byl před odesláním ze závodu přezkoušen. **Výrobce ručí za to, že výrobek bude mít po celou dobu záruky vlastnosti stanovené příslušnými technickými normami za toho předpokladu, že ho bude spotřebitel užívat způsobem, který je popsán v návodu.** Na vady způsobené nesprávným používáním výrobku se záruka nevztahuje. Adresy záručních oprav jsou uvedeny na internetu [www.eta.cz](http://www.eta.cz). Poskytovaná záruka se prodlužuje o dobu, po kterou byl výrobek v záruční opravě. Pro případ výměny výrobku nebo zrušení kupní smlouvy platí ustanovení občanského zákoníku. Tento záruční list je zároveň „Osvědčením o kompletnosti a jakosti výrobku“.

Výrobok bol pred odoslaním zo závodu preskúšaný. **Výrobca ručí za to, že výrobok bude mať po celú záručnú lehotu vlastnosti stanovené príslušnými technickými normami za predpokladu, že ho bude spotrebiteľ používať spôsobom, ktorý je opísaný v návode na obsluhu.** Na chyby spôsobené nesprávnym používaním výrobku sa záruka nevzťahuje. Adresy záručných opravovní sú uvedené na internete [www.eta.sk](http://www.eta.sk). Poskytovaná záruka sa predlžuje o čas, počas ktorého bol výrobok v záručnej oprave. V prípade výmeny výrobku alebo zrušenia kúpnej zmluvy platia ustanovenia občianskeho zákonníka. Tento záručný list je zároveň „Osvedčením o kompletnosti a akosti výrobku“.

Kupon č. 1

Typ **ETA 0131**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

Kupon č. 2

Typ **ETA 0131**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis

Kupon č. 3

Typ **ETA 0131**

Série

Zakázka číslo

Datum

Razítko a podpis