

THOMSON

Manuál

Ref. THPS06528



Přečtěte si pozorně tento manual před použitím.



This product conforms to requirements of directives 2006/95/CE (superseding directive 73/23/CEE as modified by directive 93/68/CEE) and 2004/108/CE (superseding directive 89/336/CEE)

DŮLEŽITÉ

Při používání elektrických spotřebičů je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření, včetně následujících:

1. PŘED POUŽITÍM SI PŘEČTĚTE NÁVOD.
2. Je-li spotřebič používán dětmi nebo v jejich blízkosti, musí být zajištěn pečlivý dohled dospělých.
3. Tlakový hrnec udržujte mimo dosah dětí
4. Nedotýkejte se horkých povrchů. Použijte rukojeti.
5. Použití příslušenství, která nebyla doporučena nebo prodána výrobcem, může způsobit nebezpečí.
6. Nepracujte s poškozeným kabelem nebo zástrčkou. Pokud spotřebič nefunguje tak, jak by měl, spadl nebo byl poškozen, ponechán venku nebo spadl do vody, nepoužívejte jej a vraťte jej výrobci k řádnému servisu a výměně nebo opravě.
7. Nenechávejte šňůru viset přes okraj nebo se dotýkat horkých povrchů.
8. Před odpojením ze zásuvky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý.
9. Před čištěním a odstraňováním dílů, vždy odpojte zástrčku ze zásuvky.
10. Pouze pro vnitřní použití.
11. Nepokládejte zařízení na varné desky.
12. Nepokládejte přístroj v blízkosti hořlavých materiálů včetně záclon, závěsů, a podobně, pokud je v provozu.
13. Vždy ho používejte na dobře větraném místě.
14. Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem, neponořujte zástrčku, kabel ani přístroj do vody nebo jiné kapaliny.

15. Při uvolňování tlaku se držte stranou od regulátoru tlaku.
16. Po vyjmutí víka dbejte zvýšené opatrnosti. Pára uvnitř jednotky může způsobit vážné popáleniny.
17. Během provozu nikdy neodstraňujte víko.
18. Nepoužívejte bez odnímatelného hrnce.
19. Tlakové ventily nezakrývejte žádným způsobem. Může dojít k výbuchu.
20. Nepokoušejte se vytahovat potraviny, když je přístroj připojen.
21. Potraviny, jako jsou jablka, brusinky, ovesné vločky nebo jiné obiloviny, hrách, nudle a těstoviny, nebo rebarbory, by neměly být vařeny pod tlakem v tlakovém hrnci. Tyto potraviny mají tendenci pěnit a mohou blokovat ventil.
22. Abyste snížili riziko úrazu elektrickým proudem, vařte v odnímatelné varné nádobě.
23. S tímto tlakovým hrncem nepoužívejte prodlužovací kabel. Pokud je však používán, musí mít jmenovitou hodnotu, která se rovná nebo je vyšší než hodnota tohoto spotřebiče.
24. Tlakový hrnec je určen pouze pro domácí použití.
25. Tlakový hrnec by neměl být používán pro jiné než určené použití.
26. Při manipulaci s přístrojem obsahujícím horké jídlo nebo tekutinu je třeba dbát zvýšené opatrnosti.
27. Servis nebo opravy smí provádět pouze kvalifikovaný technik.
28. Tlakový hrnec má AC (střídavý proud) (jedna čepel je širší než druhá). Pokud zástrčku nelze zcela zasunout do zásuvky, otočte zástrčku. Pokud se stále nevejde, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře. Nepokoušejte se tento bezpečnostní prvek sami opravit.
29. Varování: V tlakovém hrnci nikdy nesmažte. Je to nebezpečné a může způsobit požár a vážné poškození.
30. Tento spotřebič nesmí používat děti. Přístroj a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí.
31. Pokyny musí obsahovat tyto informace: Tento spotřebič je určen pro použití v domácnostech a místnostech, jako jsou:
- kuchyňské prostory zaměstnanců v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích;
 - statky;
 - v hotelech, motelech a jiné
32. Nenechávejte děti v blízkosti tlakového hrnce, když je používán.
33. Nevkládejte tlakový hrnec do vyhřívané trouby.
34. Tlakový hrnec je pod tlakem a používejte ho s velkou opatrností. Nedotýkejte se horkého povrchu. V případě potřeby použijte rukojeti a ochranné rukavice
35. Nepoužívejte tlakový hrnec k jinému účelu, než ke kterému je určen.
36. Toto zařízení se používá pod tlakem. Při nesprávném použití tlakového hrnce může dojít k opaření. Viz část „Návod k použití“.
37. Nikdy neotevírejte tlakový hrnec. Neotevírejte ho ani před úplným poklesem vnitřního tlaku. . Viz část „Návod k použití“.
38. Nikdy nepoužívejte tlakový hrnec bez přidání vody, což by ho vážně poškodilo.
39. Naplňte hrnec nad 2/3 jeho objemu. Při vaření potravin, které nabydou během vaření, jako je rýže aj. Naplňte hrnec nad více než polovinu jeho objemu.
40. Po uvaření masa s kůží, které může pod tlakem bobtnat; můžete být opaření.
41. Při vaření pokrmů se před otevřením víka jemně protřepejte, aby nedošlo k vystříknutí jídla.
42. Před každým použitím zkontrolujte, zda nejsou uzavřeny ventily, viz návod k použití.
43. Tlakový hrnec nikdy nepoužívejte v tlakovém režimu pro hluboké smažení potravin.
44. Nezasahujte do žádného z bezpečnostních systémů nad rámec pokynů pro údržbu. Specifikováno v uživatelské příručce.
45. Používejte pouze náhradní díly výrobce v souladu s příslušným modelem. Zejména použijte tělo a víko od stejného výrobce, které jsou označeny jako kompatibilní.
46. Tento tlakový hrnec je napájen pouze elektrickým proudem viz štítek.
47. UCHOVÁVEJTE TYTO POKYNY.

Technická specifikace:

Napětí: 230V ~ 50Hz

Výkon: 1000W

Pracovní tlak: 60 kPa

Objem: 6 L

Varování

Evropská směrnice 2012/19 / ES o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ) vyžaduje, aby staré elektrické spotřebiče v domácnostech nebyly

likvidovány v běžném netříděném proudu komunálního odpadu. Staré spotřebiče musí být shromažďovány odděleně, aby se optimalizovalo využití a recyklace materiálů, které obsahují, a aby se snížil dopad na lidské zdraví a životní prostředí.

Symbol přeškrtnutého kontejneru na výrobku vám připomíná vaši povinnost, že při likvidaci spotřebiče musí být odděleně sbírán.

Spotřebitelé by se měli obrátit na své místní úřady nebo prodejce, aby získali informace o správné likvidaci starého spotřebiče.

Vlastnosti spotřebiče 3 v 1

Jedná se o tři spotřebiče v jednom. Jedná se o **tlakový hrnec, pomalý hrnec a parní hrnec**, vše v jednom snadno použitelném přístroji. Vyznačuje se nejmodernějším digitálním ovládacím panelem, který vám poskytuje kompletní ovládání. Pomocí ovládacího panelu můžete nastavit přesnou dobu vaření, způsob vaření a tlak vaření. Pro větší pohodlí může být hrnec naprogramován tak, aby odložil začátek vaření. Tento hrnec má funkci WARM, kterou lze použít k udržení teplých nebo teplých pokrmů.

Tlakové vaření je rychlejší než vaření na běžném hrnci a v některých případech dokonce rychlejší než mikrovlnná trouba. Metoda tlakového hrnce vaří 3 až 10 krát rychleji než běžné vaření! Je vhodný především pro úsporu času. Váš tlakový hrnec přemění tvrdé kousky masa na měkké. Tlakové vaření je ideální způsob vaření pro ty, kteří se zajímají o výživu. Potraviny připravené v tlakovém hrnci uchovávají více vitamínů než potraviny vařené jinými prostředky. Tlakové vaření nevyžaduje žádný tuk a je proto zdravější.

Pomalé vaření je další skvělou vlastností hrnce. Přes dlouhý proces vaření bude vaše maso méně tuhé maso, a je vhodné především pro pečení nebo steaky a dušené hovězí maso. Metoda pomalého vaření je dobrou volbou pro vaření mnoha pokrmů ze zvěřiny. Prodloužené doby vaření umožňují lepší rozložení chuti v mnoha receptech. Pomalé vaření může být obvykle ponecháno bez dozoru celý den. Předtím, než půjdete do práce, můžete do něj vložit ingredience receptů a vrátit se domů a budete mít připraveno kompletní jídlo.

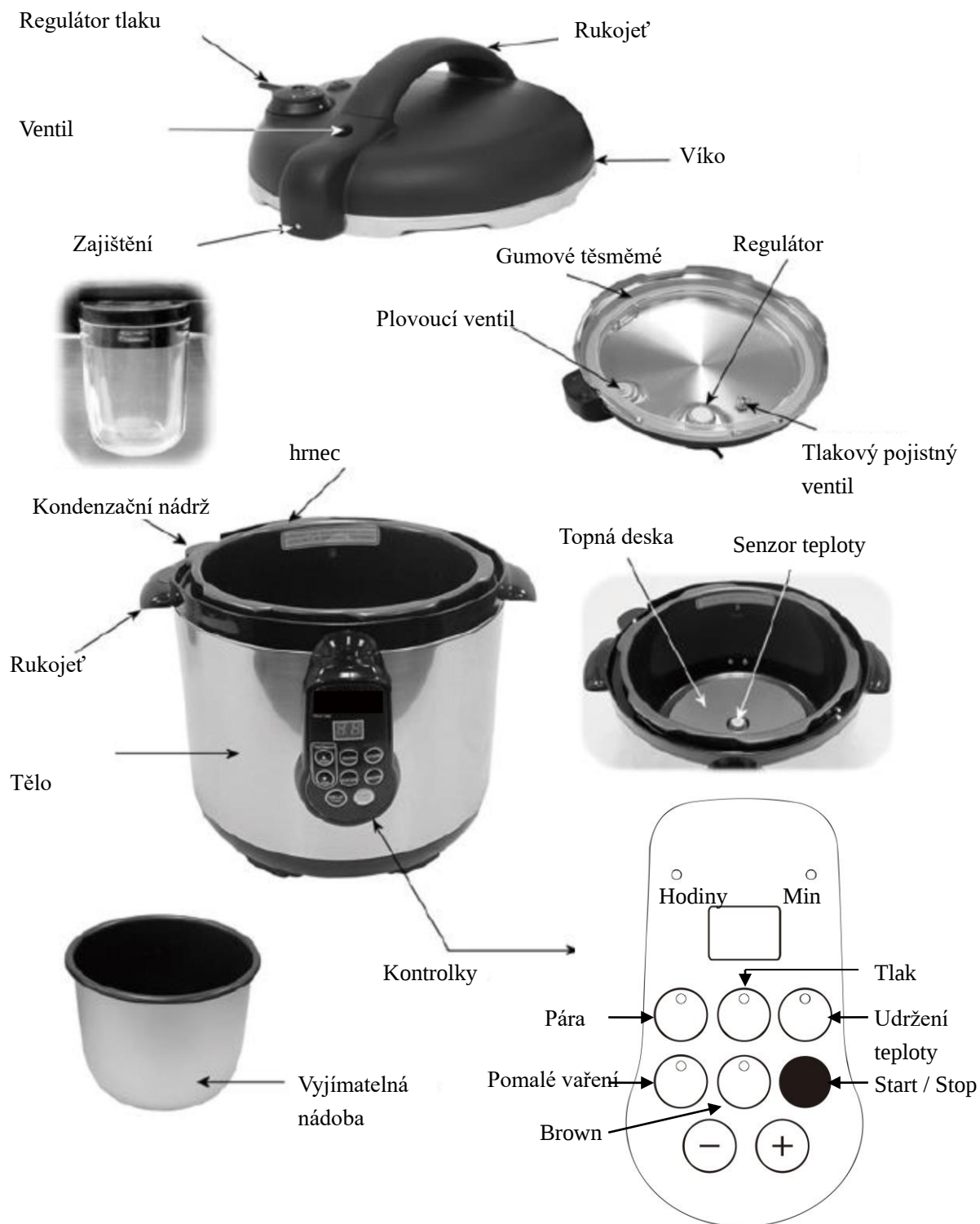
Vaření v páře je jednou z nejjednodušších metod, jak dobře uvařit zeleninu plnou chutí a jasnou barvou. Když se zelenina vaří, všechny živiny zůstanou v zelenině, což je zdravější alternativou oproti jiným metodám vaření.

Popis

Tlačítko regulátoru tlaku - Při tlakovém vaření a v poloze „nahoru“ umístěte do polohy „dolů“ při vaření v páře

Plovoucí ventil - Bezpečnostní prvek, který vám nedovolí otevřít víko, dokud tlak nedosáhne na nulu

Odnímatelný hrnec na vaření - 6l objem, snadno odstranitelnou s nepřilnavým povrchem pro snadné čištění a odolným hliníkem pro rovnoměrný ohřev.



Kondenzační nádoba. Během procesu vaření shromažďuje přebytečnou kondenzaci.

Gumové těsnění - vytváří vzduchotěsné těsnění, které je nezbytné pro tlakové vaření.

Tlakový pojistný ventil - Umožňuje překročení tlaku při překročení tlaku páry bezpečné provozní úrovně

Štítek regulátoru - Chrání regulátor tlaku a je odnímatelný pro čištění tlačítka regulátoru

Funkce ovládacího panelu:

Teplá funkce ohřívá nebo udržuje vařené potraviny v teple po dlouhou dobu.

Hnědá funkce umožňuje hnědé kusy masa před tlakovým vařením pro lepší chuť

Parní funkce přivede vodu do varu rychle pro napařování potravin, jako je čerstvá zelenina a pro vaření rýže.

Pomalé vaření vaří vaše potraviny velmi pomalu a snaží se zachovat chuť (9-1 / 2 hodiny časovač) POZNÁMKA: 80 C je nejnižší nastavení na tradiční

pomalý hrnec. Mnoho receptů vyžaduje 8-9 hodin vaření.

Před prvním použitím

- Vybalte spotřebič. Odstraňte veškerý papír.
- Všechny odnímatelné části umyjte v teplé mýdlové vodě. Všechny části důkladně opláchněte a osušte. Otřete hlavní tělo vlhkým hadříkem. NIKDY neponořujte hlavní těleso do vody nebo jiné tekutiny. NIKDY nepoužívejte myčku na čištění žádných částí.
- Zkontrolujte, zda je gumové těsnění správně usazeno uvnitř víka. Pro zajištění správného uchycení naplňte odnímatelnou varnou nádobu 2/3 vodou a zasuňte napájecí kabel do standardní zásuvky 230 V. Nastavte tlak na 15 minut.
- Uvolněte tlak otočením knoflíku regulátoru tlaku do polohy Pára. Plovoucí ventil klesne, když se uvolní veškerý tlak.
- Nechte přístroj vychladnout na pokojovou teplotu, pak vyprázdněte a vyčistěte

NIKDY NEPOUŽÍVEJTE VODU NAD 2/3 HRNCE. TATO ÚROVEŇ JE ZOBRAZENA NA HORNÍ ČÁST UVNITŘ HRNCE IDENTIFIKOVANÉHO SLOVEM „MAX“. PRO RYŽI A ZELENINU NEPOUŽÍVEJTE NAD 1/2.

Upozornění-Všechna nastavení:

- Stisknutím tlačítka „Start / STOP“ vymažete předchozí program před volbou nastavení. Zkontrolujte teplotní čidlo a tlačítko vyjímatelného hrnce.
- Sporák se přepne do režimu WARM (ZAPNUTO) po uplynutí všech funkcí vaření, kromě režimu BROWN.
- Pokud zapomenete vybrat požadovanou dobu vaření nebo zapomenete stisknout tlačítko „START / STOP“, na displeji se zobrazí „0.0“ po 30 sekundách a nastavení se ztratí. Opakujte funkce a časování.

Nastavení tlakového hrnce

Před každým použitím tlakového hrnce zkontrolujte víko, abyste se ujistili, že gumové těsnění a ventil regulátoru tlaku jsou čisté a správně umístěné.

1. Odnímatelný hrnec na vaření vložte do hlavního tělesa. Zapojte napájecí kabel do standardní zásuvky.
2. Umístěte potraviny, které se mají vařit pod tlakem, do hrnce pro výměnné vaření podle receptu nebo tabulky. POZNÁMKA: Při vaření pod tlakem by měla většina potravin obsahovat nejméně 1 šálek (205 ml) přidané tekutiny.
3. Umístěte víko na hlavní těleso a otočte jím proti směru hodinových ručiček, až zapadne na své místo a „zacvakne“ se.
4. Otočte knoflíkem regulátoru tlaku na „tlak“
5. Stisknutím tlačítka na ovládacím panelu zvolte požadovaný režim vaření. Kontrolka bude blikat a digitální displej zobrazí „20“ (1 minuta doby vaření)
6. Nastavte požadovanou dobu vaření stisknutím tlačítka „+“ nebo „-“, jednou za každou další minutu nebo nepřetržitě. Maximální doba vaření je 60 minut.
7. Stisknutím tlačítka „start / stop“ zahájíte vaření. Kontrolka přestane blikat.
8. Hrnec začne odpočítávat (v minutách) a plovoucí ventil vzroste po dosažení příslušného varného tlaku. Když časová regulace dosáhne nuly, hrnec pípne třikrát a automaticky přepne na nastavení WARM.
9. Po ukončení vaření dovolte uvolnění tlaku pomocí metody „přirozeného uvolnění“ nebo okamžitě pomocí metody „rychlého uvolnění“.

UPOZORNĚNÍ: Při otáčení knoflíku regulátoru tlaku se bude vypoštět horká pára - buďte opatrní.

Poznámka: Časovač nezačne počítat, dokud se nevytvoří dostatečný tlak páry. Jakmile ji dosáhne, bliká pravá tečka na displeji a indikátor tlaku

Metody uvolňování tlaku

Přirozená metoda: po dokončení cyklu vaření stiskněte tlačítko „START / STOOP“, abyste se ujistili, že je jednotka zcela vypnutá. Nechte přístroj stát a nechte tlak klesnout přirozeně, což trvá 10-20 minut. Po 20 minutách otočte knoflíkem regulátoru tlaku směrem k „STEAM“ v krátkých dávkách, abyste se ujistili, že byl uvolněn veškerý tlak.

Metoda rychlého uvolnění: po dokončení cyklu vaření stiskněte tlačítko „START / STOP“, abyste se ujistili, že je jednotka zcela vypnutá. Otočte knoflíkem regulátoru tlaku na „páru“ v krátkých dávkách a nechte uvolnit tlak. UPOZORNĚNÍ: UDRŽUJTE RUKY A TVÁŘTE OD PÁRY, JE EXTREMNĚ HORKÁ! VAROVÁNÍ: Nedržte knoflík regulátoru tlaku. Horká pára se vypustí. Ruce a obličej držte stranou a při odstraňování hrnce nebo dotýkání se horkých předmětů používejte držáky nádob. Nikdy neotevírejte víko, dokud není uvolněn veškerý tlak. Víko se otevře pouze po uvolnění veškerého tlaku. Odstraňte víko zvednutím od sebe, abyste se vyhnuli opaření horkou párou.

Jak použít tlakové vaření

Stiskněte jednou tlačítko Tlak, na displeji se zobrazí hodnota 20, což znamená, že hrnec je připraven na 20 minut. Nastavte dobu tlaku stisknutím tlačítka „+“ „-“ pro nastavení požadované doby tlaku od 1 do 60 minut. Indikátor MIN na pravé straně svítí.

Jak použít Pomalé vaření

Jednou stiskněte tlačítko Slow cooker, na displeji se zobrazí 1.30, což znamená výchozí dobu pomalého vaření 1 a půl hodiny. Upravte dobu vaření stisknutím tlačítka „+“ - - pro nastavení požadované doby pomalého vaření z půl hodiny na 9 hodin. Indikátor hodin na levé straně je zapnutý.

Jak provozovat parní vaření

Stiskněte jednou tlačítko Pára, na displeji se zobrazí 15, což znamená 15 minut pro napařování. Upravte dobu vaření stisknutím tlačítka „+“ - - pro nastavení

požadované doby vaření od 1 do 60 minut. Indikátor MIN na pravé straně svítí. Stisknutím tlačítka Start / Stop zahájíte vaření.

Jak ovládat Brown

Stiskněte jednou tlačítko Brown, na displeji se zobrazí 20 minut, což znamená 20 minut na zhnědnutí. Nastavte dobu zhnědnutí stisknutím tlačítka “+” “-” pro nastavení požadované doby vaření od 1 do 30 minut. Indikátor MINS na pravé straně svítí. Stisknutím tlačítka Start / Stop zahájíte vaření.

Jak provozovat funkci uchování tepla

Stiskněte jednou tlačítko uchování tepla, na displeji se zobrazí 60 minut, což znamená 60 minut udržení teplého jídla. Nastavte čas stisknutím tlačítka “+” “-” pro nastavení požadovaného teplého času od 1 do 60 minut. Indikátor MIN na pravé straně svítí. Stisknutím tlačítka Start / Stop zahájíte vaření.

Pokyny pro čištění

Není vhodné do myčky nádoby. Po každém použití hrnec vždy důkladně umyjte, nebo nebyl-li delší dobu používán.

1. Před čištěním odpojte spotřebič ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout.
2. Vymývatelnou nádobu umyjte teplou mýdlovou vodou. Opláchněte a důkladně osušte.
3. Očistěte hlavní těleso čistým vlhkým hadříkem. Zůstanou-li zbytky potravin, navlhčete hadřík do teplé vody před mytím. NIKDY neponořujte hlavní těleso do vody nebo jiné kapaliny.
4. Obsahuje-li nádržka kondenzovanou vlhkost, odstraňte ji tahem dolů. Umyjte v teplé mýdlové vodě. Opláchněte a důkladně osušte. Připevněte k hlavnímu tělesu zatlačením nahoru, až zapadne na své místo.
5. Otočte víkem vzhůru nohama, uchopte gumové těsnění na obou stranách a vytáhněte jej nahoru. Těsnění umyjte v teplé mýdlové vodě. Opláchněte a důkladně osušte. Gumové těsnění vložte tak, že jej zatlačíte dovnitř hrany víka a ujistěte se, že drážka těsnění je umístěna ve středu kroužku na víku.
POZNÁMKA: Pokud není gumové těsnění správně umístěno, přístroj nebude fungovat normálně.
6. Po určité době se může gumové těsnění za normálního použití smršťovat nebo jinak deformovat. Pokud k tomu dojde nebo dojde k jinému poškození, spotřebič nepoužívejte. Gumové těsnění by mělo být vyměněno.
7. Aby byl zachován dobrý výkon hrnce 3 v 1, spodní část vyjímatelného hrnce by měla být po každém použití zkontrolována a v případě potřeby vyčištěna. Před použitím otřete měkkým vlhkým hadříkem a důkladně osušte.
8. Uložte hrnce 3 v 1 s víčkem opřeným nahoru o odnímatelnou nádobu na vaření. Tím se ochrání ventily, knoflíky a regulátor tlaku na horní straně víka. Pokud je spotřebič uložen s uzavřeným víčkem, mohou se na vnitřní straně vytvořit pachy.

Čištění knoflíku regulátoru tlaku

Před každým použitím zkontrolujte, zda jsou knoflík regulátoru tlaku a pojistný ventil tlaku v dobrém stavu. Při čištění postupujte podle následujících pokynů:

1. Po vychladnutí jednotky sejměte víko.
2. Stiskněte a otočte knoflíkem regulátoru tlaku ve směru hodinových ručiček za nastavení páry a opatrně zvedněte a vyjměte.
3. Víko otočte dnem vzhůru a položte na desku stolu. Kryt regulátoru vytáhněte pevným uchopením měkkým hadříkem vzhůru. Pomocí malého kartáče zkontrolujte a odstraňte všechny částice potravin, které mohou být uloženy uvnitř krytu regulátoru a plovoucího ventilu. Kryt regulátoru zatlačte zpět na místo.
4. Vyměňte knoflík regulátoru tlaku tak, že zářezy vyčnívají až po vnitřní stěnu komory regulátoru tlaku ve víku, poté zatlačte dolů a otočte ve směru hodinových ručiček



Tabulka vaření

Zelenina:

Před tlakovým vařením čerstvé zeleniny, přidejte 1 šálek vody a umístěte parní koš do hrnce. Na koš položte vrstvu zeleniny. Víko zakryjte. Otočte knoflíkem regulátoru „Tlaku“. A vařte na dobu uvedenou níže. Při vyjmutí jídla z hrnce pro uvolnění tlaku použijte „přirozenou metodu“. Odstraňte zeleninu, přidejte sůl a podávejte. POZNÁMKA: pro dobu vaření delší než 7 minut přidejte další 1/2 šálku vody na každých dalších 5 minut, aby nedošlo k varu.

Zelenina	Čas vaření
Artyčoky	9 - 11 minut
Chřest	1-1/2 2 minuty
Fazole	2-3 minuty
Řepa	11 - 13 minut
Brokolice, hlavičky	2- 3 minuty
Brokolice stonky	3 - 4 minuty

Růžičková kapusta	3 - 5 minut
Zelí, nakrouhané	90 sekund
Zelí, kostky	3 - 4 minuty
Mrkev	4 - 5 minut
Květák	2 - 3 minuty
Celer	3 - 4 minuty
Kukuřičný klas	3 - 5 minut
Cibule	4 - 5 minut
Pastinák	2 - 4 minuty
Fazolové lusky	2 - 3 minuty
Brambory (nakrájené)	5 - 7 minuty
Brambory celé, malé	5 - 8 minuty
Špenát	2 - 3 minuty
Sladké brambory	5 - 7 minuty
Rajčata nakrájená	2 - 3 minuty
Rajčata celé	5 - 6 minut
Tuřín	1 - 2 minuty
Cuketa	2 - 3 minuty

Maso:

Druh masa	Čas vaření
Hovězí, vepřové, jehněčí (kostky)	15-20 minut
Hovězí/telecí pečeně	50-60 minut
Masové kuličky	40-50 minut
Vepřové: pečeně	40-50 minut
uzené	20-25 minut
šunka	30-40 minut
Krutí prsa vcelku	30-40 minut
Ryby: Steaky, dle tloušťky masa	4 minuty 5 minut 6 minut 7 minut

Luštěniny:

Chcete-li vařit čerstvé luštěniny, Vložte je do hrnce a ponořte je do vody. Víko zakryjte a upevněte.. Otočte knoflíkem regulátoru na tlak. Po dokončení vaření uvolněte tlak přirozenou metodou.

Luštěniny	Čas vaření
Fazole	10-15 minut
Čočka	8 - 12 minut
Hrách	11 - 14 minut

Tipy a triky:

- Pro zajištění nejlepšího výkonu vaření při tlakovém vaření se vždy ujistěte, že recept vyžaduje alespoň 1 šálek (205 ml) vody nebo jiné kapaliny, aby bylo

možné vytvořit dostatek páry k vytvoření tlaku.

- Pokud si nejste jisti, kolik času vaření potřebujete, je lepší pod vařením. Poté použijte metodu „rychlého uvolnění“, sejměte víko a zkontrolujte, zda není k dispozici.
- Nikdy neodstraňujte vyjímatelnou nádobu na vaření více než polovinu naplněnou potravou nebo 2/3 plnou tekutinou. Hrnec musí mít dostatek kapaliny, aby vytvořil páru nebo jídlo nebude správně vařit.
- Pokud je hrnec a další spotřebič zapojen do stejné elektrické zásuvky, může dojít k elektrickému přetížení, které způsobí vyhození jističe. Zkontrolujte, zda je hrnec zapojen do samostatné elektrické zásuvky o napětí 120 voltů.
- Čerstvé ovoce by mělo být vařeno pod nízkým tlakem.
- Při tlakovém vaření fazolí přidejte do vody čajovou lžičku oleje, aby se snížilo množství pění.
- K zakrytí hrnce používejte šikové víko, abyste předešli rozstříku při zhnědnutí kousků masa nebo při pomalém vaření.
- V hrnci nesmí být používány žádné kapaliny, jako jsou oleje, marinády na bázi oleje a tuky.
- Kapaliny, které obsahují vodu, lze použít při tlakovém vaření. Mezi ně patří víno, rajčata a další zeleninové a ovocné šťávy. Víno musí být smícháno s ekvivalentním množstvím vody, protože se během vaření rychle odpaří.

Poznámka: Při tlakovém vaření ve vyšších nadmořských výškách platí následující: přidejte 5% k době vaření pro každých 1000 stop nad prvních 2000 stop.

Příklad: při 3000 stop přidejte 5%; 4000 stop přidejte 10%; 5000 stop přidejte 15%; atd. Pamatujte si, že čím déle budete vařit, tím více tekutin je třeba přidat do hrnce 3 v 1.

Odstraňování problémů:

Pokud jste přidali dostatečné množství vody nebo jiné kapaliny a plovoucí ventil se po odpočítávání času nezvýšil, proveďte následující kroky:

1. Vypněte sporák stisknutím tlačítka START / STOP.
2. Otočte knoflíkem regulátoru tlaku na páru pomocí krátkých impulzů, dokud se tlak zcela neuvolní.
3. Sejměte víčko a přidejte přibližně 1 šálek vody, zásoby nebo jiné tekutiny. Míchejte potraviny, aby se přidaná kapalina vypařila.
4. Vraťte zpět víko a zajistěte ho. Otočte knoflík regulátoru tlaku na tlak.
5. Stiskněte tlačítko „+“ nebo „-“ a nastavte požadovanou dobu vaření.
6. Stiskněte tlačítko START / STOP pro opětovné zahájení vaření.

Pokud pod víkem uniká pára, může být gumové těsnění poškozeno, vadné nebo není správně umístěno.

1. Stiskněte tlačítka START / STOP.
2. Uvolněte jakýkoliv tlak otočením knoflíku regulátoru tlaku na páru pomocí krátkých dávek, dokud se tlak zcela neuvolní.
3. Sejměte víko a zkontrolujte těsnění gumy, trhliny nebo jiné známky poškození.
4. Zkontrolujte správné umístění gumového těsnění.
5. Pokud je odnímatelná nádoba na vaření více než 1/2 kapaliny, odstraňte přebytečnou kapalinu. Vyměňte zámek na místě. Otočte knoflík regulátoru tlaku na tlak. Stiskněte tlačítko START / STOP a pokračujte ve vaření.

Pokud nelze víko otevřít ani odstranit, postupujte takto:

1. Otáčením knoflíku regulátoru tlaku do polohy páry zkontrolujte, zda byl uvolněn veškerý tlak.
2. Pokud se víko stále neotevře, opětovně otočte knoflíkem regulátoru tlaku do polohy PRESSURE a stiskněte tlačítko START / STOP.
3. Úplně uvolněte tlak, jak je popsáno v kroku 1.
4. Pokud se víko po uvolnění tlaku stále neotevře, obraťte se na naše oddělení spokojenosti zákazníků.