



SK ■ Pomalý hrniec

ČÍTAJTE POZORNE A USCHOVAJTE ICH NA BUDÚCE POUŽITIE.**Všeobecné upozornenia**

- Tento spotrebič nesmú používať deti vo veku od 0 do 8 rokov. Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie, ak sú trvale pod dozorom.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom.
- Tento spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám.

Elektrická bezpečnosť

- Udržujte spotrebič a jeho napájací kábel mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Pred pripojením spotrebiča k sieťovej zásuvke sa uistite, že sa zhoduje napätie uvedené na jeho typovom štítku s napätím vo vašej zásuvke.
- Spotrebič pripájajte iba k riadne uzemnenej zásuvke. Nepoužívajte predlžovací kábel.
- Spotrebič nikdy nepripájajte k sieťovej zásuvke, pokiaľ nie je riadne zostavený.
- Pred použitím úplne rozviňte napájací kábel.
- Napájací kábel spotrebiča nepripájajte a neodpájajte od sieťovej zásuvky mokrými rukami.
- Dbajte na to, aby sa vidlica napájacieho kábla nedostala do kontaktu s vodou alebo vlhkosťou.
- Neodpájajte spotrebič od sieťovej zásuvky ťahom za napájací kábel. Mohlo by dôjsť k poškodeniu napájacieho kábla alebo sieťovej zásuvky. Kábel odpájajte od zásuvky ťahom za zástrčku napájacieho kábla.
- Na napájací kábel nekladte ťažké predmety. Dbajte na to, aby napájací kábel nevisel cez okraj stola alebo aby sa nedotýkal horúceho povrchu alebo ostrých predmetov.
- Ak je napájací prívod poškodený, musí ho nahradiť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.
- Aby ste sa vyvarovali nebezpečenstva úrazu elektrickým prúdom, neopravujte spotrebič sami ani ho nijako neupravujte. Všetky opravy a nastavenia tohto spotrebiča zverte autorizovanému servisnému stredisku. Zásahom do spotrebiča v priebehu platnosti záruky sa vystavujete riziku straty záručných podmienok.

- Aby ste zabránili nebezpečenstvu úrazu elektrickým prúdom, nikdy neponárajte plášť spotrebiča, napájací kábel ani sieťovú zástrčku do vody alebo inej tekutiny.
- Dbajte na to, aby na sieťovú zástrčku ani na zásuvku nestriekala voda alebo iná kvapalina, ani neprúdila horúca para zo spotrebiča. Pokiaľ sa tak napriek tomu stane, vypnite istič prívodu elektrického prúdu do zásuvky a potom zásuvku aj zástrčku starostlivo vysušte pred ďalším použitím.
- Spotrebič vždy vypnite a odpojte od sieťovej zásuvky po ukončení používania.

Bezpečnosť pri používaní

- Tento hrniec je určený na pomalé varenie potravín, varenie v pare a prípravu jogurtu. Nepoužívajte ho na iné účely, než na aké je určený.
- Tento hrniec je určený na použitie v domácnosti a podobných priestoroch, ako sú:
 - kuchynské kúty v obchodoch, kanceláriách a ostatných pracoviskách;
 - v poľnohospodárstve;
 - pre hostí v hoteloch, motelloch a iných obytných oblastiach;
 - v podnikoch zaisťujúcich nocľah s raňajkami.
- Tento hrniec je určený iba na použitie vo vnútorných priestoroch. Nikdy ho nepoužívajte vo vonkajšom alebo priemyselnom prostredí.
- Tento hrniec sa musí používať iba v súlade s pokynmi uvedenými v tomto návode na použitie.
- Hrniec používajte iba na rovnom, suchom, čistom, stabilnom a tepelne odolnom povrchu. Hrniec nepoužívajte na odkvapkávacej doske drezu.
- Hrniec nekladte na okraj stola, na nestabilné, naklonené alebo nerovné povrchy, na elektrický alebo plynový varič a iné zdroje tepla alebo do ich blízkosti.
- Hrniec nepoužívajte na povrchu, ktorý je citlivý na teplo, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu takéhoto povrchu.
- Počas varenia neumiestňujte hrniec priamo na pracovnú dosku citlivú na teplo, ako kamenná doska. Tento typ pracovnej dosky je citlivý na nerovnomerné teplo, a v prípade lokálneho ohrevu môže prasknúť. Ak chcete tento hrniec používať na pracovnej doske citlivej na teplo, vložte pod hrniec kuchynskú dosku alebo materiál odolný voči teplu.
- Hrniec musí byť umiestnený v stabilnej polohe s uchami umiestnenými tak, aby sa vylúčilo rozliatie horúcich kvapalín.
- Používajte iba vyberateľnú varnú misu, ktorá sa dodáva s týmto hrncom. Nikdy nepoužívajte inú misu.
- Nepoužívajte prasknutú, pretlačenú alebo inak poškodenú vyberateľnú varnú misu. Poškodená varná misa sa musí nahradiť novou misou originálneho typu.
- Hrniec nepoužívajte, ak nefunguje správne, ak spadol na zem, ak bol ponorený do vody alebo je akokoľvek poškodený. Odovzdajte ho autorizovanému servisnému stredisku na kontrolu alebo opravu.

- Pred vloženíím vyberateľnej varnej misy do pláštá hrnca sa uistite, že vonkajší povrch misy a vnútorný priestor pláštá hrnca je celkom čistý a suchý. Na vonkajšom povrchu varnej misy a povrchu ohrievacieho telesa nesmú byť zaschnuté zvyšky potravín a pod., aby sa zabránilo poruchám hrnca.
- Pred pripojeníím hrnca k sieťovej zásuvke sa uistite, že vyberateľná varná misa je riadne umiestnená v pláští hrnca, že vyberateľná varná misa je naplnená vodou a potravinami a že pokrievka je správne umiestnená na vyberateľnej varnej mise. Vyberateľnú varnú misu nepreplňujte.
- Hrnec nepripájajte k sieťovej zásuvke, ani ho nezapínajte bez vyberateľnej varnej misy umiestnenej v pláští hrnca.
- Nepoužívajte hrniec s prázdnu vyberateľnú varnú misou.



Výstraha:

Do pláštá hrnca nelejte vodu ani doň nekladajte žiadne potraviny. Potravinami a vodou sa plní iba vyberateľná varná misa.

- Hrnec používajte iba s originálnym príslušenstvom, ktoré sa s ním dodáva.



Upozornenie:

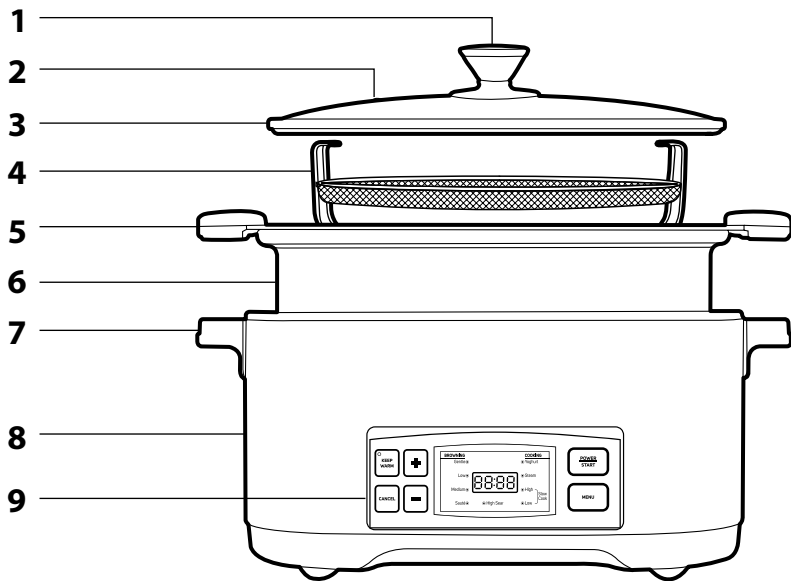
Použitie neoriginálneho príslušenstva môže viesť k vzniku nebezpečnej situácie.

- Počas prevádzky hrnca musí byť pokrievka priklopená a riadne zaistená. Na pokrievku neodkladajte žiadne predmety.
- Pri prevádzke musí byť zaistený dostatočný priestor na cirkuláciu vzduchu nad hrncom a okolo neho. Hrnec nezakrývajte ani neblokujte jeho ventilačné otvory.
- Dbajte na to, aby otvor na únik pary nesmeroval na materiály citlivé na teplo alebo na vás či iné osoby. Horúca para môže spôsobiť vážne oparenie.
- Lyžicu na miešanie a servírovanie pokrmu ani iné kuchynské pomôcky nenechávajte vo vyberateľnej varnej mise, keď používate funkciu udržiavania teploty (KEEP WARM).
- Teplota prístupných povrchov hrnca je vysoká, keď je hrniec v činnosti, a ešte určitý čas po jej ukončení.
- Povrch ohrievacieho telesa obsahuje po ukončení činnosti zvyškové teplo.
- Pri manipulácii s hrncom po ukončení varenia je nutné dbať na zvýšenú opatrnosť, aby ste sa nedotkli pláštá hrnca alebo iných častí hrnca, pretože môžu byť stále horúce, v dôsledku zvyškového tepla.
- Nedotýkajte sa horúcich povrchov hrnca. Po vypnutí a odpojení hrnca od sieťovej zásuvky používajte uchá pláštá hrnca na jeho zdvihnutie a prenášanie. Z dôvodu zvýšenej bezpečnosti odporúčame používať kuchynské rukavice.
- Na zdvihnutie a prenášanie pokrievky používajte držadlo pokrievky. Pri odklopení pokrievky je potrebné dbať na to, aby para unikajúca z varnej misy nesmerovala

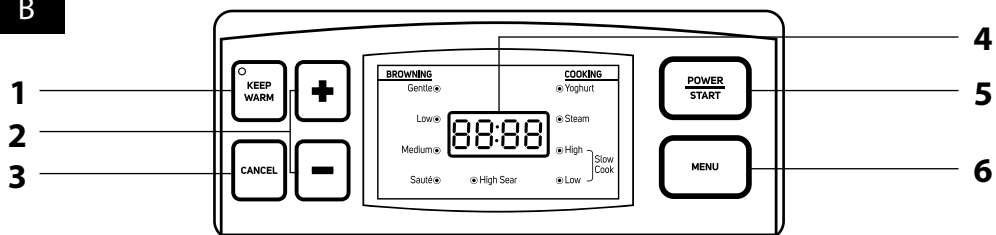
na vás, aby nedošlo k opareniu. Z dôvodu zvýšenej bezpečnosti odporúčame používať kuchynské rukavice.

- Pri vyberaní varnej misy po skončení varenia používajte kuchynské lapky.
- Voda z pokrievky môže odkvapkávať iba do vyberateľnej varnej misy, nesmie však kvapkať do pláštá hrnca.
- Zahriatu pokrievku neodkladajte na povrchy, ktoré sú citlivé na teplo.
- Hrnec sa nesmie ponechať bez dozoru, keď je v prevádzke.
- Hrnec vždy vypnite a odpojte od sieťovej zásuvky, keď ho nepoužívate, keď ho nechávate bez dozoru, pred vybratím varnej misy alebo naparovacej vložky, pred čistením, údržbou alebo premiestnením. Nikdy nepremiestňujte hrniec počas prevádzky.
- Dbajte na mimoriadnu opatrnosť, keď premiestňujete hrniec, ak je naplnený horúcimi potravinami a tekutinami.
- Hrnec nechajte vždy celkom vychladnúť pred vybratím varnej misy alebo naparovacej vložky a pred čistením.
- Hrnec čistite pravidelne po každom použití podľa inštrukcií uvedených v kapitole Údržba a čistenie. Na hrnci nevykonávajte akúkoľvek inú údržbu, než je čistenie uvedené v kapitole Údržba a čistenie.
- Aby ste zabránili poškrabaniu neprilnavého povrchu vyberateľnej varnej misy pri jej čistení, vždy používajte drevené, silikónové alebo plastové nástroje.
- Okrem vyberateľnej varnej misy nie je žiadna súčasť tohto hrnca určená na umývanie v umývačke riadu.

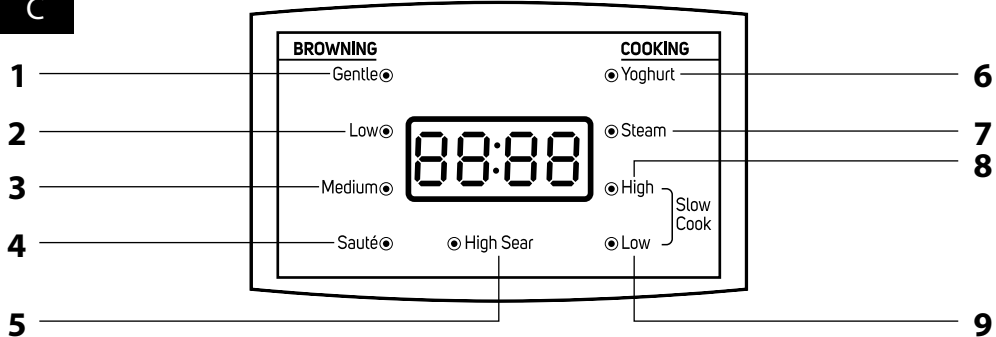
A



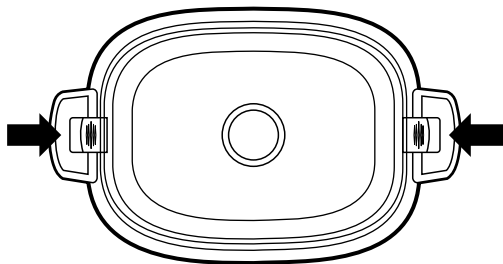
B



C



D



Pomalý hrniec

Návod na použitie

- Pred použitím spotrebiča sa, prosím, oboznámte s návodom na jeho obsluhu, a to aj v prípade, že ste už oboznámení s používaním spotrebičov podobného typu. Spotrebič používajte iba tak, ako je popísané v tomto návode na použitie. Návod uschovajte pre prípad ďalšej potreby. Pokiaľ odovzdávate spotrebič inej osobe, zaistite, aby bol pri ňom priložený tento návod na použitie.
- Spotrebič starostlivo vybalte a dajte pozor, aby ste nevyhodili žiadnu časť obalového materiálu skôr, než nájdete všetky jeho časti. Minimálne počas trvania zákonnej práva z chybného plnenia, prípadne záruky za akosť, odporúčame uschovať originálny prepravný kartón, baliaci materiál, pokladničný doklad a potvrdenie o rozsahu zodpovednosti predávajúceho alebo záručný list. V prípade prepravy odporúčame zabaliť spotrebič opäť do originálnej škatule od výrobcu.

POPIS POMALÉHO HRNCA

- A1** Držadlo pokrievky
A2 Otvor na únik pary
A3 Pokrievka z tvrdého skla
A4 Naparovač vložka z nehrdzavejúcej ocele
 Vhodná na varenie v pare alebo pečenie veľkých porcií.
A5 Uchá varnej misy so zámkami na zaistenie pokrievky
 Slúžia na uchytenie pokrievky k varnej miske počas varenia alebo uskladnenia hrnca.
A6 Vyrateľná hliníková varná misa s objemom 6 l
 S neprílivým vnútorným povlakom a nepálivými uchami.
A7 Uchá pláštá hrnca
A8 Plášť pomalého hrnca
 Obsahuje ohrievacie teleso.
A9 Ovládací panel
B1 Tlačidlo udržiavania teploty s kontrolkou
- B2** Tlačidlá + (plus) a – (minus)
 Slúžia na predĺženie alebo skrátenie času varenia.
B3 Tlačidlo zrušiť
B4 LED displej
B5 Tlačidlo napájania/štart s kontrolkou
B6 Tlačidlo MENU
 Slúži na voľbu režimov varenia.
C1 Režim dofARBovania – mierna teplota
C2 Režim dofARBovania – nízka teplota
C3 Režim dofARBovania – stredná teplota
C4 Režim dofARBovania – restovanie
C5 Režim dofARBovania – prudké opečenie
C6 Režim varenia – jogurt
C7 Režim varenia – varenie v pare
C8 Režim varenia – pomalé varenie pri vyššej teplote
C9 Režim varenia – pomalé varenie pri nižšej teplote

ÚČEL POUŽITIA

- Pomalý hrniec je určený na pomalé varenie potravín, varenie v pare a prípravu jogurtu.
- Pomalé varenie patrí v súčasnosti k novým trendom zdravého a chutného varenia. Jedlá vďaka nemu získajú novú, výraznejšiu chuť, a preto je možné pri ich príprave používať menej dochucovadiel soli a tuku. V pomalom hrnci sa varí, pečie aj dusí. Varenie je jednoduché a úsporné. Výsledok je vždy vynikajúci a zvládne ho každý.



Upozornenie:

Tento spotrebič nie je určený na činnosť pomocou vonkajšieho časového spínača alebo oddeleného systému diaľkovej ovládania.

POUŽITIE POMALÉHO HRNCA

PRÍPRAVA NA POUŽITIE

- Pred prvým použitím umyte varnú misu **A6**, sklenenú pokrievku **A3** a naparovač vložku **A4** horúcim saponátovým roztokom a dôkladne osušte.
- Pred vložením varnej misy **A6** do pláštá pomalého hrnca **A8** sa uistite, že plášť hrnca a vonkajšia strana vyrateľnej varnej misy **A6** sú čisté a bez zvyškov pokrmu. Na varnú misu **A6** umiestnite sklenenú pokrievku **A3** tak, aby bola vodorovne a rovnomerne na okrají misy. Zámkny na oboch uchách **A5** varnej misy stlačte a posuňte smerom k držadlu pokrievky **A1**, až zapadnú na miesto, pozrite obrázok **D**.
- Pokrievka **A3** je uzamknutá na varnej misy **A6**, ale misu je možné ľahko vybrať z pláštá **A8** pomalého hrnca pomocou úch **A5** varnej misy.
- Vyrateľná varná misa **A6** je vyrobená z hliníka s neprílivým povlakom, nie je vhodná na použitie na horáček alebo varných doskách plynových, elektrických alebo keramických sporákov, ani na použitie v rúre. Všetky procesy varenia je potrebné vykonávať tak, že varná misa **A6** je bezpečne umiestnená v plášti **A8** pomalého hrnca.



Výstraha:

Vyrateľnú varnú misu **A6** nezdvíhajte pomocou držadla pokrievky **A1**. Používajte iba uchá **A5** varnej misy, ktoré sú po oboch stranách.

ZAPNUTIE

- Zástrčku napájacieho kábla hrnca pripojte k sieťovej zásuvke. Hrnec pipne a prejde do pohotovostného režimu.

POHOTOVOSTNÝ REŽIM

- Pohotovostný režim znamená, že je pomalý hrniec pripravený na prevádzku. Na displeji **B4** sú zobrazené štyri čiarky.
- Do pohotovostného režimu uvediete pomalý hrniec po zapojení do siete alebo stlačením tlačidla **B3** kedykoľvek počas voľby alebo úpravy režimu varenia alebo počas samotného varenia.

REŽIM SPÁNKU

- Do režimu spánku sa pomalý hrniec uvedie:
 - automaticky, ak v pohotovostnom režime nevykonáte do 1 minúty žiadnu akciu;
 - ak stlačíte a podržíte tlačidlo **B5** na 3 sekundy.
- Z režimu spánku prebudíte hrniec stlačením ktoréhokoľvek tlačidla **B1** až **B6**.

VYPNUTIE

- Na úplné vypnutie pomalého hrnca odpojte napájací kábel od sieťovej zásuvky.

VOĽBA REŽIMOV VARENIA

- Stlačením tlačidla **B6** aktivujete jednotlivé režimy **C1** až **C9**. Ako prvý sa vždy aktivuje režim **C1**, ďalšie režimy nasledujú cyklicky proti smeru hodinových ručičiek. Aktivácia jednotlivých režimov je sprevádzaná pipnutím, blikaním kontrolky príslušného režimu, východiskového času varenia na displeji **B4** a blikaním kontrolky tlačidla **B5**.

ÚPRAVA ČASU VARENIA

- Každý režim varenia má prednastavenú východiskovú hodnotu času, ktorá sa zobrazuje na displeji **B4**. Túto hodnotu je možné zvýšiť alebo znížiť pomocou tlačidla **B2**, a to vždy po určitých krokoch a v rámci dostupného rozsahu, pozrite tabuľku nižšie.

Tabuľky východiskových hodnôt času varenia a nastaviteľný rozsah:

REŽIM	VÝCHODISKOVÁ HODNOTA	NASTAVITEĽNÝ ROZSAH ČASU	UDRŽOVANIE TEPLoty (KEEP WARM)
DOFARBOVANIE (BROWNING)			
Mierna teplota (Gentle)	15 minút	5 až 60 minút (po 5 minútach)	ručné
Nízka teplota (Low)	15 minút	5 až 60 minút (po 5 minútach)	ručné
Stredná teplota (Medium)	15 minút	5 až 60 minút (po 5 minútach)	ručné
Restovanie (Sauté)	15 minút	5 až 60 minút (po 5 minútach)	ručné
Prudké opečenie (High Sear)	15 minút	5 až 60 minút (po 5 minútach)	ručné
VARENIE (COOKING)			
Pomalé varenie pri nižšej teplote (Slow Cook Low)	8 hodín	6 až 14 hodín (po 10 minútach)	auto/ručné
Pomalé varenie pri vyššej teplote (Slow Cook High)	6 hodín	2 až 8 hodín (po 10 minútach)	auto/ručné
Varenie v pare (Steam)	20 minút	10 až 120 minút (po 1 minúte)	ručné
Jogurt (Yoghurt)	8 hodín	6 až 12 hodín (po 10 minútach)	ručné



Poznámka:

Všetky režimy dofARBovania majú automatický predhrev. Nastavený čas sa začne odpočítavať až po dokončení fázy predhrevu. V prípade vypadku napájania počas prevádzky v režime DOFARBOVANIE (BROWNING) alebo VARENIE (COOKING) si hrniec pamätá aktuálny režim a nastavenie času varenia, ak vypadok napájania netrvá dlhšie než 15 minút. Po obnovení napájania hrniec pokračuje v danom režime. Ak vypadok napájania prekročí 15 minút, je potrebné znova zvoliť režim varenia a nastaviť čas varenia.

- Ručne nastavený čas môžete kedykoľvek zrušiť stlačením tlačidla **B3**.

SPUSTENIE VARENIA

- Tlačidlom **B5** potvrdíte voľbu režimu, nastavenie času a spustíte varenie.



Poznámka:

Na potvrdenie zvoleného režimu, času varenia a začatia varenia máte časový limit 60 sekúnd. Potom hrniec začne pipáť, čo znamená, že je zapnutý, ale ešte nevarí. Ak nevykonáte do 5 minút žiadnu akciu, hrniec sa automaticky prepne späť do pohotovostného režimu a prípadné nastavenia sa zrušia.

REŽIM DOFARBOVANIE (BROWNING)

- Tento pomalý hrniec má 5 režimov dofARBovania **C1** až **C5** pre všetky úlohy restovania (sauté), dofARBovania (browning) a prudkého opečenia (searing). Tieto režimy sú ideálne na orestovanie mäsa a predvarenie zeleniny pred následným pomalým varením, čo vám umožní restovanie v koreni a šťave z mäsa, čím získate pomaly varené pokrmy ešte štvrtinatejšie.

Funkcia DOFARBOVANIE (BROWNING)	Teplota (približne)
Mierna teplota (Gentle)	100 °C
Nízka teplota (Low)	120 °C
Stredná teplota (Medium)	150 °C
Restovanie (Sauté)	170 °C
Prudké opečenie (High Sear)	180 °C

- Tlačidlom **B6** zvolíte požadovaný režim. V prípade potreby upravte čas tlačidlami **B2** a tlačidlom **B5** potvrdíte voľbu. Na displeji **B4** sa zobrazí blížajúci obdĺžnik a hrniec začne fázu predhrevu. Hneď ako hrniec pipne a časovač začne odpočítavanie času, predhrev je dokončený a hrniec začne vlastné varenie. Hneď ako časovač dosiahne nulu, proces varenia sa ukončí. Hrniec pipne a prejde do pohotovostného režimu.



Poznámka:

Prebiehajúci proces varenia môžete kedykoľvek ukončiť tlačidlom **B3**.

REŽIM VARENIA (COOKING)

- Tento pomalý hrniec je vybavený 5 režimami pomalého varenia **C8** a **C9**. Po bezpečnom vložení varnej misy **A6** do plášte pomalého hrnca **A8** vložte všetky ingrediencie do varnej misy a dajte na to, aby boli rovnomerne rozložené na dne misy. Na varnú misu **A6** umiestnite pokrievku **A3** a pomocou zámkov na uchách **A5** varnej misy zaistíte uzamknutie pokrievky, pozrite obr. D.
- Tlačidlom **B5** zvolíte požadovanú funkciu **C8** alebo **C9**. V prípade potreby upravte čas varenia tlačidlom **B2**. Tlačidlom **B5** potvrdíte voľbu a začnete varenie. Rozsvietená kontrolka zvolenej funkcie a na displeji **B4** sa zobrazí odpočítavanie času.
 - Pri zvolení režimu **C9** sa pokrmy ohrieva mierne dlhší čas bez rozvarenia alebo pripálenia. Pritom nie je nutné miešanie.
 - Pri nastavení režimu **C8** sa pokrmy varú približne polovičný čas než v režime **C9**. V režime **C8** môže niektorý pokrmy dosiahnuť bod varu, takže je potrebné doliat vodu. To bude závisieť od receptu a času varenia. Občasným premiešaním prispějete k rovnomernému rozloženiu esencií.
- Hneď ako časovač dosiahne nulu, hrniec päťkrát pipne a prejde do režimu udržiavania teploty (KEEP WARM), pričom sa rozsvieti kontrolka tlačidla **B1**. V tomto režime hrniec zotrvá 4 hodiny, potom prejde do pohotovostného režimu.



Výstraha:

Ak počas procesu pomalého varenia nie ste doma a dôjde k výpadku napájania, vyhodte jedlo, aj keď vyzerá, že je uvarené.

- Viac informácií nájdete v kapitole Sprivodca pomalým varením.

REŽIM VARENIE V PARE (STEAM)

- Pred varením v pare sa uistite, že varná misa **A6** je čistá. Na dno varnej misy umiestnite naparovaciu vložku **A4**. Do varnej misy **A6** nalejte 1 až 1,3 l vody tak, aby hladina vody bola tesne pod úrovňou naparovacej vložky **A4**.
- Podľa druhu pokrmu a požadovaného spôsobu varenia môžete potraviny umiestniť na naparovaciu vložku **A4** pred voľbou funkcie varenia, alebo hneď ako voda začne vriieť. Voda s objemom 1 až 1,3 l začne vriieť približne po 10 minútach.
- Potraviny umiestnite na naparovaciu vložku **A4**, pokrievku **A3** umiestnite na varnú misu **A6** a uzamknite ju. Počas varenia v pare pokrievku **A3** neodoberajte. Odsklopenie pokrievky spôsobí únik pary, čím sa predĺži čas varenia.
- Tlačidlom **B5** zvolíte režim **C7**. V prípade potreby upravte čas varenia tlačidlom **B2**. Uistite sa, že nastavený čas je dostatočný na uvedenie vody do varu. Počas varenia v pare sledujte hladinu vody vo varnej mise **A6**. Ak je potrebné vodu doplniť, odomknite a zloďte pokrievku **A3**, s pomocou suchých kuchynských lapiek dolejte horúcu vodu a pokrievku **A3** vráťte späť a uzamknite.
- Po dokončení varenia v pare a odklopení pokrievky môžete naparovaciu vložku **A4** vybrať z varnej misy **A6**. Alebo môžete varený pokrm odobrať z naparovacej vložky **A4** s pomocou klieští a naparovaciu vložku **A4** nechať pred vybratím z varnej misy **A6** úplne vychladnúť.
- Viac informácií nájdete v kapitole Sprivodca varením v pare.

REŽIM JOGURT (YOGHURT)

- Všetky zariadenia a nástroje použité na prípravu jogurtu musia byť pred použitím sterilizované. Všetky ingrediencie pred vloženie do varnej misy **A6** zmiešajte v inej mise.
- Pokrievku **A3** umiestnite na varnú misu **A6** a uzamknite ju.
- Tlačidlom **B5** zvolíte režim **C6**. V prípade potreby upravte čas varenia tlačidlom **B2**.



Upozornenie:

Z bezpečnostných dôvodov túto funkciu neskúšajte použiť na iné účely. Táto funkcia je určená iba na prípravu jogurtu.

- Viac informácií nájdete v kapitole Sprivodca na prípravu jogurtu.

REŽIM UDRŽOVANIA TEPLoty (KEEP WARM)

- Tento pomalý hrniec je vybavený automatickým aj ručne nastaviteľným režimom udržiavania teploty pokrmu:

- Režim automatického udržiavania teploty je aktivovaný po tom, keď v režime **C8** alebo **C9** dosiahne časovač nulu.
- Ručne je možné režim udržiavania teploty zvoliť, hneď ako hrniec dokončí režim dofARBovania, varenia alebo automatický režim udržiavania teploty.
- Po zvolení ručného režimu udržiavania teploty sa rozsvieti kontrolka **B1** a displej zobrazí načítanie času. Po nastavení ručného aj automatického režimu udržiavania teploty hrniec v tomto režime zotrvá 4 hodiny, potom prejde do pohotovostného režimu. Funkciu udržiavania teploty je možné kedykoľvek zrušiť stlačením tlačidla **B3**.

SPRIVODCA POMALÝM VARENÍM

- Tento pomalý hrniec je navrhnutý na rovnomerné rozloženie ingrediencií, čo vám umožní umocniť a prehĺbiť chuť mäsa pomocou tej istej panvice na dofARBovanie, prudké opečenie a pomalé varenie. Podľa teploty a ingrediencií môže pomalé varenie trvať 3 až 12 hodín.
- Pred pomalým varením sa odporúča zaradiť proces dofARBovania, ale nie je to nevyhnutné. Prudké opečenie a dofARBovanie udržiava vnútri mäsa vlhkosť, stupňuje arómu a poskytuje delikátne výsledky.

PRÍPRAVA MÄSA

- Pri nákupe mäsa na pomalé varenie volte tenšie plátky a zbavte mäso alebo hydovinu mäso akéhokoľvek viditeľného tuku. V prípade receptov, ktoré používajú na úpravu mäsa panvicu, mäso narezajte na kocky s veľkosťou približne 2,5 až 3 cm. Pomalé varenie umožňuje použiť tenšie plátky mäsa. V prípade potreby je možné na mäse alebo hydovinu mäso ponechať kosti, čo pomáha počas varenia udržať mäso krehké, ale predĺži požadovaný čas varenia.

Plátky vhodné na pomalé varenie:

Hovädzie	Krk, veverička, šál, nožina bez kosti, nožina s kosťou (Osso Bucco)
Jahňacie	Nožičky, paličky, kotlety z krku, vykostená predná štvrtina alebo pliecko
Telacie	Na kocky nakrájané stehno, pliecko / kotlety a steaky z predku, kotlety z krku, kolienko
Bravčové	Steaky zo stehna, krájaný bôčik, krájané pliecko, kotlety bez kosti
Kuracie	Paličky, horné stehná, stehná Maryland, stehná a krídla bez kože

PRÍPRAVA ZELENIŇY

- Všetku zeleninu nakrájajte na rovnomerné kúsky (približne 2 – 3 cm), aby bolo zaistené rovnomerné varenie. Mrazenú zeleninu je nutné pred pridaním do hrnca k ostatným ingredienciám rozmraziť.

PRÍPRAVA SUŠENÝCH FAZÚL A STRUKOVÍN

- Sušenú fazuľu a strukoviny sa odporúča cez noc namočiť. Potom ich scedte, prepláchnite vodou a vložte do varnej misy **A6** spolu s dostatočným množstvom vody, aby fazuľa a strukoviny mohli zdvojnásobiť objem. Varte v režime **C8** 2 – 4 hodiny.

PEČENIE MÄSA

- Pečenie mäsa v pomalom hrnci vytvára delikátne a šťavnaté pokrmy. Dlhý pomalý proces varenia pod pokrievkou zvláčňuje a zmäkčuje spojivové a svalové tkanivo, čo uľahčuje jeho porcovanie. Pri tejto metóde je možné použiť lacnejšie plátky mäsa.
- Počas pomalého varenia sa mäso nedofARBuje, na tento účel zaradte pred pomalým varením funkciu režim **C5**.
- Na pečenie mäsa nie je požadované pridanie vody. Mäso pred pečením umiestnite na naparovaciu vložku **A4**. To umožňuje počas pečenia udržať povrch mäsa suchý a zbavený tuku.

Plátky vhodné na pečenie:

Hovädzie	Pliecko, zadné stehno, rebro, plátky, nízka roštenka, vrchný šál
Jahňacie	Stehno, chrbát, hrebienok, koruna z rebriero, nožičky, pliecko, mini pečeň
Telacie	Stehno, telacia sviečková, hrebienok, pliecko/predok
Bravčové	Panienka, krkovička, stehno, hrebienok (bez kože a tuku)

RESTOVANIE MÄSA

- Restovanie mäsa v tomto hrnci vyžaduje pridanie vody. Do varnej misy **A6** pridajte príslušné množstvo vody tak, aby tretina mäsa bola ponorená. Počas restovania sa mäso nedofARBuje, na tento účel zaradte pred restovaním režim **C5**.

Plátky vhodné na restovanie:

Hovädzie	Vrchný šál, pliecko, spodný šál, pečeň, hruď
Jahňacie	Predok, nožičky, pliecko
Telacie	Pliecko/predok
Bravčové	Panienka, krkovička, steaky

NASTAVENIE ČASU VARENIA

Všeobecný čas pomalého varenia:

Režim **C9**: 6 – 14 hodín

Režim **C8**: 2 – 8 hodín

Tradičný čas varenia	Čas pomalého varenia (bez opečenia)	
	Režim C9	Režim C8
35 – 60 minút	6 – 10 hodín	3 – 5 hodín
1 – 3 hodiny	8 – 10 hodín	4 – 6 hodín

Tradičný čas varenia	Čas pomalého varenia (s opečím)	
	Režim C9	Režim C8
35 – 60 minút	4 – 5 hodín	2 – 3 hodiny
1 – 3 hodiny	5 – 6 hodín	3 – 4 hodiny



Poznámka:

Vyššie uvedené časy varenia berie iba ako metodické pokyny. Nastavenie času varenia bude závisieť na použitých ingredienciách, teplote a množstve pokrmu.

TIPY

- Odstráňte z mäsa alebo hydínového mäsa všetok viditeľný tuk.
- Mäso a hydínové mäso vyžaduje aspoň 6 – 7 hodín varenia v režime C9 alebo 3 – 4 hodiny v režime C8.
- Dbajte na to, aby potraviny a tekutina vyplňovali iba $\frac{3}{4}$ objemu varnej misy A6.
- Ak po skončení procesu varenia je množstvo tekutiny nadmerné, odoberte pokrievku a spustíte režim varenia C8 na 30 – 45 minút alebo kým tekutina nezačne ubúdať. Alebo môžete znížiť množstvo tekutiny pridaním zmesi kukuričného škrobu a vody do horúcej tekutiny.
- Mrazené mäso a hydínové mäso pred varením vždy rozmrazte.
- Pri zdvíhaní pokrievky A3 alebo vyberaní varnej misy A6 používajte suché kuchynské lapky.
- Pri servirovaní pokrmu varnú misu A6 ukladajte na žiaruvzdorný materiál.
- Pomaly hrniec neuvádzajte do prevádzky, ak v plášti hrnca A8 nie je umiestnená varná misa A6.
- Nevarte zmrazené mäso ani hydínové mäso.
- Neodoberajte bezdôvodne pokrievku A3 z varnej misy A6, pretože tým dochádza k veľkému úniku tepla.
- Nepoužívajte režim C8, ak sa chystáte byť mimo domu dlhšie než 3 hodiny.

SPRIEVODCA VARENÍM V PARE

- Pokrm varené v pare si zachovávajú väčšinu svojich nutričných hodnôt. Pri varení v pare môžete pokrm umiestniť na dodanú naparovaciu vložku A4, ktorá sa vkladá do varnej misy A6. Uistite sa, že sa pokrm nachádza nad hladinou vody alebo vývaru.
- Počas varenia v pare je dôležité, aby pokrievka A3 bola priklopená a zaistená v uzatvorenej polohe, pretože odklopenie pokrievky spôsobí únik pary, čím sa predlžie čas varenia. Podľa druhu pokrmu a požadovaného spôsobu varenia môžete pokrm umiestniť na naparovaciu vložku A4 pred voľbou funkcie varenia, alebo hneď ako voda začne vriec. Nižšie uvedené tabuľky vychádzajú z použitého objemu vody 1,2 l a zahŕňajú čas predhrevu.

ZELENINA

- Kúsky zeleniny majú byť rovnakej veľkosti, aby sa zaistilo rovnomernejšie varenie.
- Menšie kúsky zeleniny budú uvarené skôr.
- V pare je možné variť čerstvú alebo mrazenú zeleninu, aj keď mrazená zelenina si vyžaduje dlhší čas varenia, pričom nie je potrebné ju pred varením rozmraziť.
- Veľkosť a tvar zeleniny a osobné preferencie si môžu vyžadovať špecifické nastavenie času varenia. Ak chcete získať mäkkšiu zeleninu, predĺžte čas varenia.
- Sledujte, aby hladina vody alebo vývaru nedosiahla úroveň naparovacej vložky A4.

Príklady prípravy zeleniny:

Špargľa	zarezané výhonky	2 zväzky	12 – 16 minút
Fazuľa	s odkrojenými koncami, celé	200 g	12 – 16 minút
Brokolica	krájaná na ružičky	250 g	12 – 15 minút
Ružičkový kel	ružičky narezané do križa	200 g	17 – 20 minút
Mrkva	nakrájaná na pozdĺžne kúsky	3 stredné (300 g)	20–25 minút
Karfiol	krájaný na ružičky	300 g	22–25 minút
Kukurica	celé kukuričné klasy	2 malé klasy	20–25 minút
Hrach cukrový	s odkrojenými koncami	250 g	12 – 15 minút
Hrach	čerstvý, lúpaný	250 g	15 – 18 minút
Hrach	mrazený	250 g	12 – 15 minút
Zemiaky	skoré, celé	8 (po 80 g)	40 – 50 minút

Batáty	krájané na kúsky 3 cm	400 g	25 – 30 minút
Tekvica	krájané na kúsky 3 cm	400 g	24 – 29 minút
Špenát (anglický)	očistené listy a stonky	1 zväzok	8 – 10 minút
Dyňa	orezať konce	350 g	20–25 minút
Kvaka	olúpaný a nakrájaný na kúsky 3 cm	150 g	20–25 minút
Cuketa	nakrájaná na kúsky 3 cm	330 g	17 – 20 minút

RYBY A MORSKÉ PLODY

- Rybie ošchetie pred prípravou čerstvými bylinami, cibuľou, citrónom atď.
- Zaistite, aby rybie plátky boli na naparovacej vložke A4 v jednej vrstve a neprekryvali sa.
- Ryby sa tepelne upravujú, kým sa nedajú ľahko oddelovať vidličkou a kým nestratia prísievitosť.

TYP	ODPORÚČANIA A TIPY	ČAS VARENIA (cca)	
Ryby	- filety	Pripravujte v pare, kým sa nedajú ľahko oddelovať vidličkou a kým nestratia prísievitosť. Rezne sú hotové, keď je možné ľahko oddeliť chrbticu.	20 – 24 minút
	- celé		25 – 30 minút
	- rezne		22–25 minút
Slávik – v lastúre	Očistite a odstráňte chlčky, pripravujte v pare, kým sa neotvorí	15 – 18 minút	
Muše a šklabky „Pipí“	Očistite, pripravujte v pare, kým sa neotvorí	15 – 20 minút	
Krevety – v pancieri	Pripravujte v pare, kým neziskajú ružovú farbu	15 – 20 minút	
Hrebenatky	Pripravujte v pare, kým nestratia prísievitosť	15 – 20 minút	

HYDINA

- Vyberte kúsky hydínového mäsa podobnej veľkosti, aby boli rovnomerne uvarené.
- Na dosiahnutie rovnomerného uvarenia rozložte kúsky hydínového mäsa na naparovacej vložke A4 v jednej vrstve.
- Odstráňte viditeľný tuk a kožu.
- Ak chcete získať hnedú farbu hydínového mäsa, potom pred varením v pare môžete kúsky opiecť v režime C5.
- Pichnutím do najhrubšej časti skontrolujete, či je hydínové mäso hotové. Musí vytekať číra šťava.

TYP	ODPORÚČANIA A TIPY	ČAS VARENIA (cca)
Rezne z prs	Najhrubšiu časť reza (250 g) umiestnite k vonkajšiemu okraju naparovacej vložky A4.	25 – 30 minút
Paličky	Najhrubšiu časť (250 g) umiestnite k vonkajšiemu okraju naparovacej vložky A4.	30 – 35 minút
Rezne zo stehna	Najhrubšiu časť (250 g) umiestnite k vonkajšiemu okraju naparovacej vložky A4.	25 – 30 minút

KNEDLE

- V pare je možné variť čerstvé alebo mrazené knedle a zemle.
- Aby sa knedle počas varenia neprilepili, na naparovaciu vložku A4 dajte najprv papier na pečenie, listy kapusty alebo hlávkového šalátu, prípadne vložku potriete olejom.

TYP	ODPORÚČANIA A TIPY	ČAS VARENIA (cca)
Bravčové na gril alebo zemle plnené kuracím	Varte z mrazeného.	15 – 19 minút
Knedle – mrazené	Pred varením v pare oddelte.	17 – 20 minút
Knedle – čerstvé		20–25 minút

SPRIEVODCA PRÍPRAVOU JOGURTU

- Jogurt sa vytvára, keď do pasterizovaného mlieka pridáme jogurtovú kultúru a necháme zmes zrieť niekoľko hodín pri správnej teplote. Jogurtová kultúra prevedie väčšinu laktózy v mlieku na mliečnu kyselinu, pričom sa vytvára hebký smotanový tvaroh a charakteristická chuť jogurtu.
- Jogurtová kultúra môže byť buď komerčný neochutený jogurt, predtým vyrobený jogurt, jogurtová zmes v prášku dostupná v supermarketoch, alebo jogurtová kultúra z obchodov so zdravou výživou.

TIPY

- Zaistite, aby všetko náčinie bolo pred použitím čisté, opláchnuté horúcou vodou a osušené. Tým eliminujete vplyv baktérií.
- Zaistite, aby všetky ingrediencie boli čerstvé a vhodné na výrobu jogurtu.
- Počas procesu varenia pomaly hrniec nepremiestňujte. Mohlo by to spôsobiť zranenie jogurtu.
- Nenechávajte jogurt zrieť dlhší čas, než je odporúčané.
- Nenechávajte pomaly hrniec blízko zdroja tepla, na priamom slnečnom svetle, ani vonku.
- Hotový jogurt nechajte pred použitím niekoľko hodín chlaď. Počas chladenia sa zlepšuje štruktúra a chuť jogurtu.
- Ak preferujete hustejšiu konzistenciu jogurtu, prefiltrujte jogurt cez čisté plátno, aby ste odstránili sraťku, až dosiahnete požadovanú hustotu.

RECEPTY

BIELY JOGURT Z PLNOTUČNÉHO MLIKA

3 litre plnotučného mlieka,
250 ml prírodného bieleho jogurtu,
150 g sušeného plnotučného mlieka.

BIELY JOGURT Z ODSSTREDENÉHO MLIKA

3 litre odstredeneho mlieka,
250 ml prírodného bieleho jogurtu z odstredeneho mlieka,
150 g sušeného odstredeneho mlieka.

BIELY JOGURT Z KOZIEHO MLIKA

3 litre pasteurizovaného kozieho mlieka,
250 ml prírodného bieleho jogurtu z kozieho mlieka,
300 g sušeného kozieho mlieka (ak nie je k dispozícii, zvýšte množstvo jogurtu z kozieho mlieka na 375 ml).

BALENÁ JOGURTOVÁ ZMES

4 litre pitnej vody s izbovou teplotou,
4 balíčky (cca 560 g) prírodnej nesladenej jogurtovej zmesi v prášku.

ODPORÚČANÉ OCHUTENIE

OCHUTENÝ JOGURT, PRED ZRENÍM A VYCHLADENÍM, S POUŽITÍM:

- rôzných ochutených mliek na získanie sladkého ochuteneho jogurtu,
- ochutených jogurtov ako jogurtovej kultúry.

OCHUTENÝ JOGURT, PO ZRENÍ A VYCHLADENÍ, S POUŽITÍM:

- osladenia javorovým sirupom, melasovým sirupom alebo medom,
- vmiešania rozmixovaného ovocia ako banán, ananás, maliny, černice, mango,
- pridania štruktúry s malým obsahom músi a jemne nasekaného čerstvého ovocia,
- vmiešania 1 – 2 lyžíc jablkového pretlaku, hrozieňok a škoricevej prímеси.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením pomaly hrniec vždy uveďte do režimu spánku stlačením a podržaním tlačidla **B5** na 3 sekundy a potom vytiahnite zo zásuvky napájací kábel. Pred odobratím pokrievky **A3** a vybratím varnej misy **A6** vždy ponechajte pomaly hrniec celkom vychladnúť.



Upozornenie:

Ak sú vyberateľná varná misa **A6** a sklenená pokrievka **A3** horúce, neponárajte ich do studenej vody ani nedávajte pod studenú tečúcu vodu.

- Vyberateľnú varnú misu **A6**, sklenenú pokrievku **A3** a napařovaciu vložku **A4** umyte v horúcej vode so saponátom, opláchnite a dôkladne osušte. Vyberateľnú varnú misu **A6** môžete tiež umyť v umývačke riadu.

Ak chcete odstrániť z varnej misy **A6** pripečené zvyšky potravín, nechajte ich najprv na 20 – 30 minút odmočiť v horúcej vode so saponátom. Zvyšky potravín potom môžete ľahko odstrániť pomocou mäkkej kuchynskej kefy.



Upozornenie:

Okrem varnej misy **A6** nie je dovolené žiadnu ďalšiu časť pomalého hrnca umývať v umývačke riadu.

Plášť **A8** pomalého hrnca a jeho napájací prívod nie je určený na čistenie pod vodovodným kohútikom. Plášť hrnca ani jeho napájací kábel nepostrekujte vodou alebo inou tekutinou ani ho neponárajte do vody alebo inej tekutiny.

- Plášť **A8** pomalého hrnca je možné utrieť jemnou vlhkou handričkou a dôkladne osušiť.



Upozornenie:

Na čistenie vonkajšej strany pláštia **A8** pomalého hrnca alebo varnej misy **A6** nikdy nepoužívajte chemikálie, drôtenku na riad, kovové drôtenky ani čistiace prostriedky s brúsnu zložkou, pretože tieto môžu poškodiť plášť **A8** pomalého hrnca alebo varnú misu **A6**.

SKLADOVANIE

- Pred uskladnením musí byť pomaly hrniec celkom chladný, čistý a suchý, vypnutý a odpojený od napájania.
- Varnú misu **A6** vložte do pláštia **A8** hrnca a pokrievku **A3** uzamknite na varnej misе.
- Pomaly hrniec uložte na čisté, suché miesto mimo dosahu detí.



Upozornenie:

Uskladnený pomaly hrniec nevystavujte extrémnym teplotám, príamemu slnečnému žiareniu, nadmernej vlhkosti a neumiestňujte ho do nadmerne prašného prostredia. Na uskladnený pomaly hrniec nič nekladte.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovitý rozsah napätia	220–240 V AC
Menovitý kmitočet	50–60 Hz
Menovitý príkion	1 135–1 350 W
Rozmery (výška x hĺbka x šírka)	260 x 280 x 440 mm
Hmotnosť	5,6 kg

Vysvetlenie technických pojmov

Stupeň ochrany pred úrazom elektrickým prúdom:

IP20 – Spotrebič je konštruovaný tak, aby nebolo možné dotknúť sa žiadnou časťou ľudského tela nebezpečných živých častí a zároveň spotrebič nie je chránený pred škodlivými účinkami vody, ktorá by mohla do zariadenia vniknúť. Zmeny textu a technických parametrov vyhradené.

POKYNY A INFORMÁCIE O ZAOBCHÁDZANÍ S POUŽITÝM OBALOM

Použitý obalový materiál odložte na miesto určené obcou na ukladanie odpadu.

LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ



Tento symbol na produktoch alebo v sprievodných dokumentoch znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky sa nesmú pridať do bežného komunálneho odpadu. Pre správnu likvidáciu, obnovu a recykliáciu odovzdajte tieto výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo iných európskych krajinách môžete vrátiť svoje výrobky miestnemu predajcovi pri kúpe ekvivalentného nového produktu. Správnu likvidáciu tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a pomáhať prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadu. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta. Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu sa môžu v súlade s národnými predpismi udeliť pokuty.

Pre podnikové subjekty v krajinách Európskej únie

Ak chcete likvidovať elektrické a elektronické zariadenia, vyžiadajte si potrebné informácie od svojho predajcu alebo dodávateľa.

Likvidácia v ostatných krajinách mimo Európskej únie

Tento symbol je platný v Európskej únii. Ak chcete tento výrobok zlikvidovať, vyžiadajte si potrebné informácie o správnom spôsobe likvidácie od miestnych úradov alebo od svojho predajcu.



Tento výrobok spĺňa všetky základné požiadavky smerníc EÚ, ktoré sa naň vzťahujú.