



## SK ■ Multifunkčný a pomalý hrniec

*Preklad pôvodného návodu*

**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, pokiaľ sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám.
- 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.
- Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Udržujte spotrebič a jeho prívod mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Ak je prívodný kábel poškodený, jeho výmenu zverte odbornému servisnému stredisku, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie. Spotrebič s poškodeným prívodným káblom je zakázané používať.
- Povrchy spotrebiča, ktoré sú v styku s pokrmom, vždy čistite podľa pokynov v tomto návode.
- Tento spotrebič nie je určený na ovládanie prostredníctvom programátora, vonkajšieho časového spínača alebo diaľkového ovládania.
- Tento spotrebič 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.
- Spotrebič musí byť umiestnený v stabilnej polohe s držadlami umiestnenými tak, aby sa vylúčilo rozliatie horúcich kvapalín.



### **Upozornenie:**

- Horúci povrch! Plášť hrnca, varná nádoba a ohrievacie teleso sú počas používania veľmi horúce!

- Spotrebič neumývajte pod tečúcou vodou ani ho neponárajte 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. Ak sa tak napriek tomu stane, vypnite istič prívodu elektrického prúdu do zásuvky a potom zásuvku aj zástrčku starostlivo vysušte pred ďalším použitím.
- Povrchy spotrebiča, ktoré sú v styku s pokrmom, vždy čistite podľa pokynov v tomto návode.



### **Varovanie:**

- Nesprávne používanie môže viesť k zraneniu.

- Povrch ohrievacieho telesa obsahuje po ukončení činnosti zvyškové teplo.

### **Elektrická bezpečnosť**

- 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.

- Spotřebič nikdy nepřipávejte k síťové zásuvce, kým nie je riadne zostavený.
- Pred použitím plne rozviňte prírodný kábel.
- Prírodný kábel spotřebiča nepřipávejte a neodpáajte od síťovej zásuvky mokkými rukami.
- Dbajte na to, aby sa vidlica prírodného kábla nedostala do kontaktu s vodou alebo vlhkostou.
- Neodpáajte spotřebič od síťovej zásuvky ťahom za prírodný kábel. Mohlo by dôjsť k poškodeniu prírodného kábla alebo síťovej zásuvky. Kábel odpáajte od zásuvky ťahom za zástrčku prírodného kábla.
- Na prírodný kábel nekladte ťažké predmety. Dbajte na to, aby prírodný kábel nevisel cez okraj stola alebo aby sa nedotýkal horúceho povrchu alebo ostrých predmetov.
- Aby ste sa vyvarovali nebezpečenstva úrazu elektrickým prúdom, neopravujte spotřebič sami ani ho nijako neupravujte. Všetky opravy a nastavenia tohto spotřebiča zverte autorizovanému servisnému stredisku. Zásahom do spotřebiča počas platnosti záruky sa vystavujete riziku straty záručných plnení.
- Aby ste zabránili nebezpečenstvu úrazu elektrickým prúdom, nikdy neponárajte plášť spotřebiča, prírodný kábel ani síťovú zástrčku do vody alebo inej tekutiny.
- Spotřebič vždy vypnite a odpojte od síťovej zásuvky po ukončení používania.

## **Správne použitie pomalého hrnca**

- Tento hrniec je určený na klasické aj pomalé varenie potravín a varenie v pare. Nepoužívajte ho na iné účely, než na aké je určený.
- 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.
- Hrnec používajte iba s originálnym príslušenstvom, ktoré sa s ním dodáva.



### **Upozornenie:**

Použitie neoriginálneho príslušenstva môže viesť k vzniku nebezpečnej situácie.

- Nepoužívajte hrniec na vykurovanie miestnosti!

- Hrnec vypnite a odpojte od sieťovej zásuvky vždy, keď ho nepoužívate, keď ho nechávate bez dozoru, pred vybratím varnej nádoby, parného koša alebo roštu, pred čistením, údržbou alebo premiestnením. Nikdy nepremiestňujte hrniec počas prevádzky.
- Hrnec 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.
- Hrnec nepripájajte k sieťovej zásuvke, ani ho nezapínajte bez vyberateľnej varnej nádoby umiestnenej vnútri hrnca.
- Nepoužívajte hrniec s prázdnu vyberateľnou varnou nádobou.
- Medzi ohrievaciu platňu vnútri hrnca a vyberateľnú vnútornú nádobu nikdy nekladajte žiadne predmety.
- Povrch hrnca je zakázané akokoľvek upravovať, napr. pomocou samolepiacej tapety, fólie a pod.



### **Výstraha:**

Do plášťa hrnca nelejte vodu ani doň nekladajte žiadne potraviny. Potavinami a vodou sa plní iba vyberateľná varná nádoba.

### **Umiestnenie hrnca**

- Hrnec používajte iba na rovnom, suchom, čistom, stabilnom a tepelne odolnom povrchu.
- Hrnec nekladte na okraj stola, na odkvapkávaciu dosku drezu, na nestabilné, naklonené alebo nerovné povrchy, na elektrický alebo plynový varič a iné zdroje tepla alebo do ich blízkosti.
- Hrnec 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, napr. 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 proti teplu.
- Nekladte hrniec do blízkosti predmetov, povrchov alebo pod predmety, ktoré sa môžu poškodiť parou, napríklad steny, kuchynské skrinky, príborníky, obrazy, záclony, unikajúca para by ich mohla poškodiť.

## **Zaobchádzanie s vyberateľnou varnou nádobou**

- Používajte iba vyberateľnú varnú nádobu, ktorá sa dodáva s týmto hrncom. Nikdy nepoužívajte inú nádobu.
- Nepoužívajte prasknutú, pretlačenú alebo inak poškodenú vyberateľnú varnú nádobu. Poškodená varná nádoba sa musí nahradiť novou nádobou originálneho typu.
- Varnú nádobu nikdy nepoužívajte samostatne bez hrnca na prípravu potravín na elektrickom, plynovom, indukčnom sporáku alebo na otvorenom ohni.
- Varná nádoba sa smie uložiť do chladničky, je možné ju použiť v rúre a umývať v umývačke. Neukladajte ju však do mrazničky, mohlo by dôjsť k poškodeniu nádoby.
- Pred vložením vyberateľnej varnej nádoby do hrnca sa uistite, že vonkajší povrch nádoby a vnútorný priestor hrnca je celkom čistý a suchý. Na vonkajšom povrchu varnej nádoby a povrchu ohrievacieho telesa v hrnci nesmú byť zaschnuté zvyšky potravín a pod. V opačnom prípade hrozí porucha alebo poškodenie hrnca.
- Pred pripojením hrnca k sieťovej zásuvke sa uistite, že vyberateľná varná nádoba je riadne umiestnená v hrnci, že je naplnená vodou a potravinami a že pokrievka je správne umiestnená na varnej nádobe. Varnú nádobu nepreplňujte.

## **Bezpečnosť počas varenia**

- Hrnec sa nesmie ponechať bez dozoru, keď je v prevádzke.
- Počas prevádzky hrnca musí byť pokrievka správne priklopená. Na pokrievku neodkladajte žiadne predmety (napr. ochranné rukavice, utierky), ktoré by mohli zakryť otvor na odvod pary.
- Pri prevádzke musí byť zaistený dostatočný priestor na cirkuláciu vzduchu nad hrncom a okolo neho. Hrnec nezakrývajte ani neblokujte jeho ventilačný otvor.
- 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.
- Nedotýkajte sa pri varení miest, kde vystupuje horúca para, hrozí nebezpečenstvo popálenia a oparenia.
- Vo vyberateľnej varnej nádobe nenechávajte žiadne kuchynské pomôcky (napr. lyžicu na miešanie a servírovanie pokrmu), keď používate funkciu udržiavania teploty (Keep Warm).
- Pri zdvíhaní pokrievky buďte opatrní a odoberajte ju vždy smerom od seba.

- Pri odklopení pokrievky dbajte na to, aby voda odkvapkávala iba do vyberateľnej varnej nádoby. Voda nesmie nikdy kvapkať do plášt'a hrnca.

## **Po ukončení varenia**

- Pred vybratím varnej nádoby, parného koša alebo roštu a pred čistením nechajte hrniec vždy celkom vychladnúť.
- Zahriatu pokrievku neodkladajte na povrchy, ktoré sú citlivé na teplo.

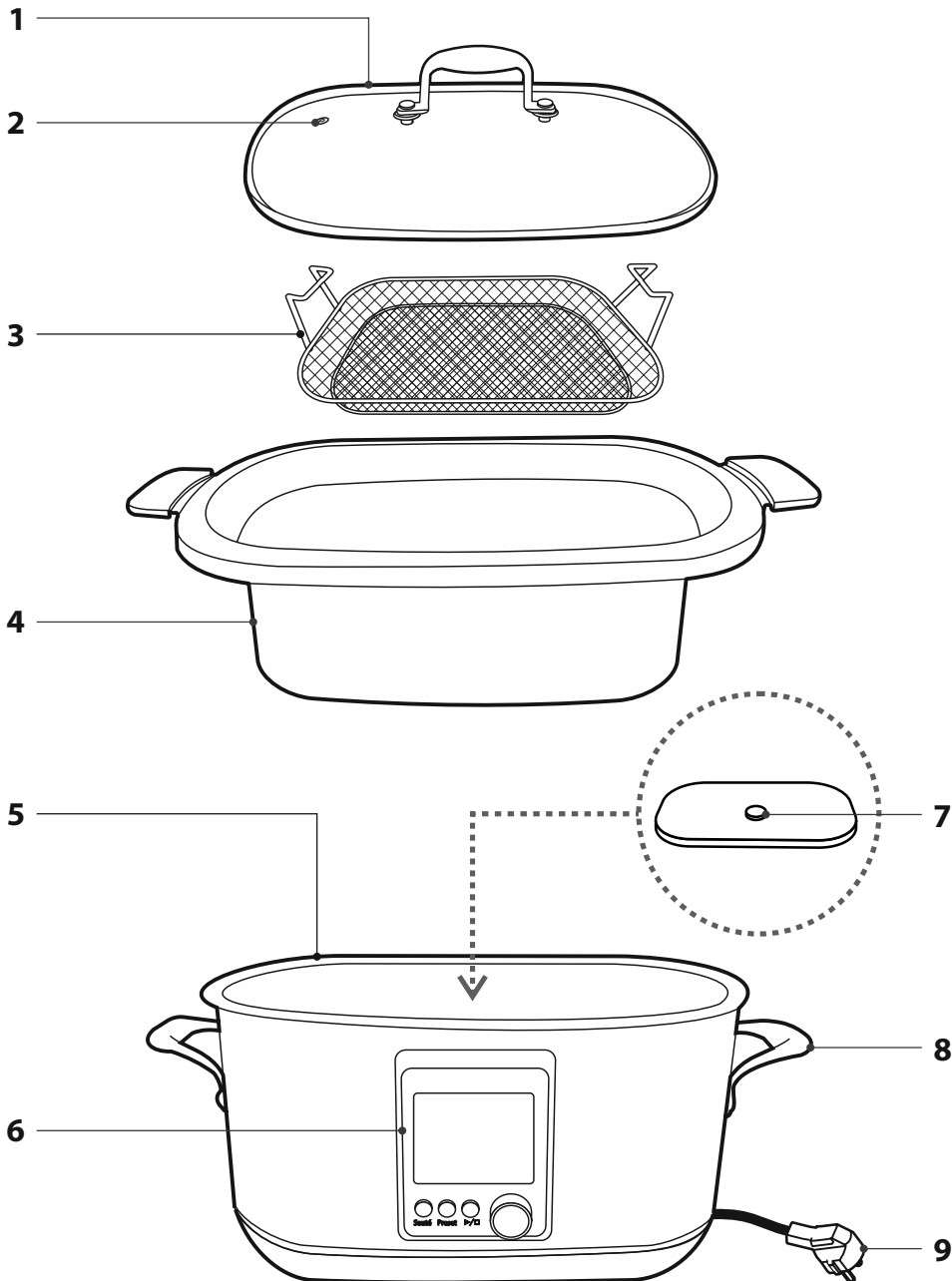
## **Manipulácia s hrncom a jeho časťami**

- Po ukončení varenia vždy manipulujte s hrncom tak, aby ste sa nedotkli jeho plášt'a alebo iných častí, ktoré sú v dôsledku zvyškového tepla stále horúce.
- Nedotýkajte sa horúcich povrchov hrnca. Po vypnutí a odpojení hrnca od sieťovej zásuvky používajte uchá plášt'a hrnca na jeho zdvihnutie a prenášanie. Z dôvodu zvýšenej bezpečnosti odporúčame použitie kuchynských lapiiek.
- Na zdvihnutie a prenášanie pokrievky používajte držadlo pokrievky. Pokrievku vždy odklápajte tak, aby para unikajúca z varnej nádoby nesmerovala na vás a neoparila vás. Z dôvodu zvýšenej bezpečnosti odporúčame použitie kuchynských lapiiek.
- Pri vyberaní varnej nádoby po skončení varenia používajte kuchynské lapky alebo dodané ochranné lapky.
- Dbajte na mimoriadnu opatrnosť, keď premiestňujete hrniec, ak je naplnený horúcimi potravinami a tekutinami.
- Na miešanie a naberanie pokrmov používajte kuchynské náčinie z plastu alebo z dreva, pretože kovové náčinie by mohlo poškodiť povrch varnej nádoby.

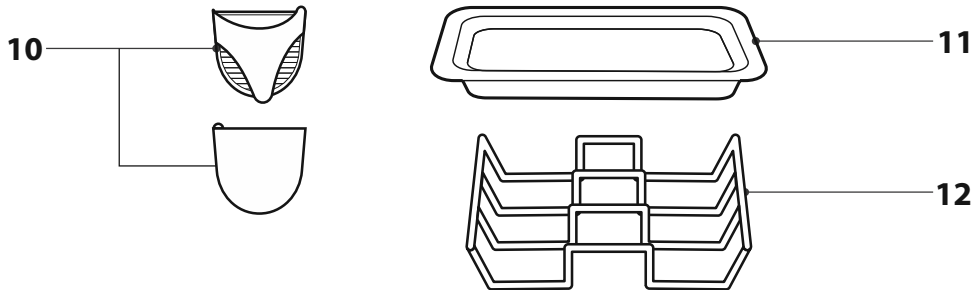
## **Bezpečnosť počas údržby**

- Hrniec čistíte pravidelne po každom použití podľa inštrukcií uvedených v kapitole Údržba a čistenie. Na hrnci nevykonávajte akúkoľvek inú údržbu, ako je čistenie uvedené v kapitole Údržba a čistenie.
- Aby ste zabránili poškrabaniu nepriľnavého povrchu vyberateľnej varnej nádoby pri jej čistení, vždy používajte drevené, silikónové alebo plastové nástroje.
- Plášt' hrnca nie je určený na umývanie v umývačke riadu.
- Ak sú pokrievka a vyberateľná varná nádoba horúce, neponárajte ich do studenej vody ani neumývajte pod prúdom tečúcej studenej vody. Náhla zmena teploty by mohla spôsobiť ich poškodenie.

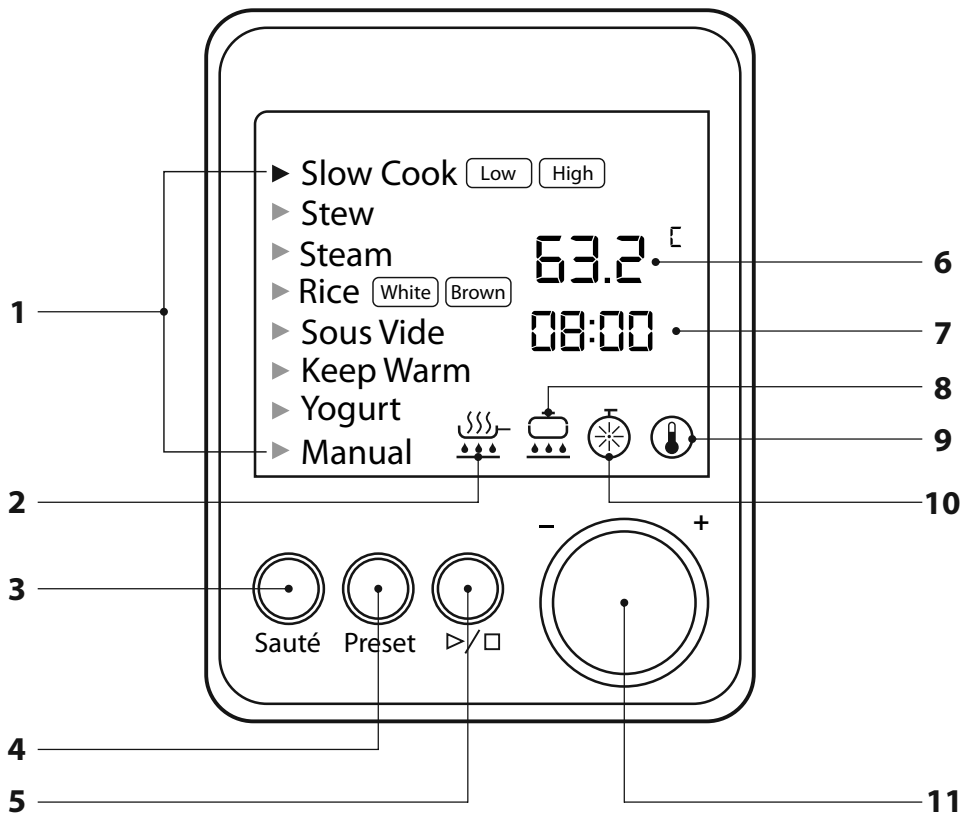
A







**B**



# SK Multifunkčný a 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 opísané v tomto návode na použitie. Návod uschovajte pre prípad ďalšej potreby. Ak odovzdávate spotrebič inej osobe, zaistite, aby bol pri ňom priložený tento návod na použitie.
- Spotrebič opatrne vybalte a dajte pozor, aby ste nevyhodili žiadnu časť obalového materiálu skôr, ako nájdete všetky jeho súčasti. Minimálne počas trvania zákonného práva z chybného plnenia, prípadne záruky za akosť, odporúčame uschovávať originálny prepravný kartón, baliaci materiál, pokladničný doklad a potvrdenie o rozsahu zodpovednosti predávajúceho alebo záručný list. V prípade potreby odporúčame zabaliť spotrebič opäť do originálnej škatule od výrobcu.

### POPIS POMALÉHO HRNCA

**A1** Pokrievka z tvrdeného skla s držadlom

Dokonale tesní a pomáha udržiavať stálu teplotu. Je vhodná na umývanie v umývačke riadu.

**A2** Otvor na únik pary

**A3** Parný kôš

Vhodný na varenie v pare alebo pečenie veľkých porcií.

**A4** Vyberateľná varná nádoba s objemom 6 l

Vyrobená z hliníkovej zliatiny, s nepriľnavým vnútorným povlakom a nepálivými držadlami. Je možné ho uložiť do chladničky a umývať v umývačke riadu.

**B1** Ponuka programov

**B2** Indikátor režimu Sauté

**B3** Program Sauté

**B4** Tlačidlo Preset

(odložený štart varenia) Služí na aktiváciu funkcie odloženého varenia.

**B5** Tlačidlo Start/Stop (spustiť/zastaviť)

**A5** Plášť pomalého hrnca

Vyrobený z vynikajúcej nehrdzavejúcej potravinárskej ocele zaručujúcej dlhú životnosť a odolnosť proti korózii

**A6** Ovládací panel s displejom

**A7** Ohrievacie teleso

**A8** Držadlá plášťa hrnca

Sú tepelne odolné a zabraňujú akémukoľvek popáleniu a umožňujú manipuláciu s horúcim hrncom počas varenia aj bez použitia ochranných rukavíc

**A9** Prívodný kábel

**A10** Ochranné lapky

**A11** Silikónová forma na pečenie

**A12** Sous Vide rošt

Vhodný na varenie potravín vo vákuovom vrecúsku

**B6** Ukazovateľ teploty

**B7** Ukazovateľ času

**B8** Indikátor prebiehajúceho varného procesu

**B9** Indikátor funkcie Keep Warm (udržiavanie teploty)

**B10** Indikátor funkcie odloženého varenia

**B11** Otočný volič programov/nastavenie teploty a času

### ÚČEL POUŽITIA HRNCA

- Multifunkčný a pomalý hrniec je určený na varenie pokrmov, ako sú polievky, guláše, omáčky, dusená zelenina, plnené papriky, francúzske zemiaky, mäsové rolády, cestoviny a celý rad ostatných pokrmov, ktoré sa dajú variť v tradičnom hrnci, tlakovom hrnci alebo v nádobách na dusenie a varenie v pare.
- Parný kôš z nehrdzavejúcej ocele navyše umožňuje prípravu rýb, knedlí a zeleniny v pare na zachovanie maxima živín. Rošt umožňuje rovnomerné varenie štýlom Sous Vide (varenie vo vákuu).

### PREČO POUŽÍVAŤ REŽIM POMALÉHO VARENIA

- Pomalé varenie je spôsob varenia, ktoré uchováva všetky chute, nevyžaduje použitie oleja, šetrí čas a peniaze a umožňuje vám pripraviť vynikajúce pokrmy dokonca aj z lacnejších odrezkov mäsa. Zabraňuje akémukoľvek spáleniu pokrmu, pretože nevyžaduje

vysokú teplotu varenia, pri akých z spáleniu dochádza. Tiež znižuje spotrebu vody vďaka príprave pokrmu v jednej nádobe.

- Výhody režimu pomalého varenia:
  - Jednoduchosť a úspora času – jednoducho vložte všetky ingrediencie do hrnca a nechajte ho vykonať všetku prácu.
  - Úspora vody a energie – vďaka špeciálnej konštrukcii hrnca z hliníkovej zliatiny dochádza k účinnejšiemu prenosu tepla než pri tradičných keramických hrncoch, čo znamená úsporu energie.
  - Výrazné chute a žiadne straty vitamínov – vďaka pomalému vareniu pri nízkych teplotách zachováte v porovnaní s tradičným varením chute aj vitamíny.
  - Šťavnaté mäso – pri pomalom varení zostáva šťava vnútri mäsa.
  - Možnosť varenia tuhého mäsa – tradičné tuhé mäsa sú po pomalom varení vynikajúce.
  - Príprava pokrmov bez tuku – vďaka nízkym teplotám nemusíte používať olej, a preto pripravujete ľahšie pokrmy, ktoré sú dokonca chutnejšie.

### PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Pred prvým použitím umyte varnú nádobu **A4**, sklenenú pokrievku **A1**, parný kôš **A3** a príslušenstvo **A10** až **A12** horúcim saponátovým roztokom. Potom ich opláchnite čistou vodou a dôkladne vytrite dosucha jemnou utierkou. Varnú nádobu, pokrievku, parný kôš aj rošt je možné tiež umyť v umývačke riadu.
- Miernie navlhčenou utierkou umyte tiež vnútorné aj vonkajšie časti hrnca **A5** a vytrite dosucha. Hrnec **A5** nikdy neponárajte do vody alebo inej kvapaliny!

### PRÍPRAVA NA VARENIE

- Z hrnca vyberte varnú nádobu **A4**, pomocou odmerky alebo lyžice a pod vložte do nej potrebné ingrediencie a naplňte ju vodou podľa príslušného receptu. Celkové množstvo surovín s vodou smie dosahovať maximálne do 4/5 objemu nádoby. Pri príprave pokrmu, ktorý počas varenia zväčšuje svoj objem, naplňte nádobu maximálne do 3/5. Minimálne množstvo vareného pokrmu však nesmie byť menšie ako 1/5 objemu nádoby.



#### Výstraha:

Potraviny nikdy nekrájajte priamo vo varnej nádobe **A4**. Nikdy nevkładajte potraviny priamo do hrnca **A5**.

- Očistite horný okraj varnej nádoby a prípadne všetky ostatné časti, ktoré sa počas plnenia znečistili potravinou.
- Pred vložením varnej nádoby do hrnca **A5** sa uistite, že vnútorná časť hrnca a predovšetkým ohrievacie teleso **A7** a jeho okolie sú čisté a bezo zvyškov pokrmu.
- Vložte varnú nádobu do hrnca. Po vložení s varnou nádobou miernepootočte na obe strany, aby riadne dosadla na ohrievaciu platňu.



#### Výstraha:

Nikdy nepoužívajte hrniec bez vlozenej varnej nádoby. Nesmie sa ale používať na varenie alebo ohrievanie na horákoch alebo na varných doskách plynových, elektrických alebo keramických sporákov.

- Na varnú nádobu umiestnite pokrievku. Týmto je hrniec pripravený na použitie.

### PRÍPRAVA POTRAVÍN A TIPY NA VARENIE

- Množstvo spracovávaných potravín voľte tak, aby neprekročilo maximálny obsah varnej nádoby. Pod pokrm vždy nalejte dostatočné množstvo vody, inak by sa hrniec mohol pred dokončením procesu varenia bez vody prehriať.
- Ak pripravujete mäso v celku, podlejte ho dostatočným množstvom vody. Z mäsa vždy odreďte nadbytočný tuk. Mäso, ryby a plody mora dôkladne prevarte.
- Do varnej nádoby môžete vložiť aj mäso mrazené, musíte k nemu však pridať približne 0,2 l teplej vody alebo vývaru, aby medzi mäsom a nádobou vznikla tepelná medzivrstva, ktorá chráni nádobu pred rýchlou zmenou teplot. Súčasne počítajte s tým, že varenie bude o niekoľko hodín dlhšie.

- Potraviny všeobecne krájajte na rozmerovo zhodnú veľkosť, aby sa pripravovali rovnomerne.
- Zelenina, ako napríklad mrkva, cibuľa, kvaka atď. sa pripravuje dlhšie ako mäso, preto ju krájajte na dostatočne malé kúsky.
- Mrazenú zeleninu nechajte rozmraziť a pridajte ju na poslednú pohodinu až hodinu prípravy. Zelenina si tak zachová farbu a štruktúru. Zároveň nedôjde k prílišnému ochladeniu zmesi v hrnci.
- Opečenie mäsa a orestovaním zeleniny vopred na samostatnej panvici odstránite časť tuku z mäsa a tiež sa zlepší vzhľad a chuť mäsa aj zeleniny.
- Mliečne výrobky, ako napríklad smotana, kyslá smotana alebo jogurt, ďalej tiež cestoviny, sa pri pomalom varení zrážajú alebo rozpadajú, preto ich pridávajte až na konci prípravy.
- Strukoviny (napr. suchú fazuľu a šošovicu) nikdy v hrnci nevaríte, vždy ich najprv namočte asi na desať hodín do vody.
- Tuky ako oleje, maslo, masť nemusíte vôbec používať, obzvlášť keď chcete, aby bolo jedlo diétne. Pokiaľ sa bez tuku nezaobídete, potom stačia 2 – 3 lyžice oleja podľa počtu porcií, ktoré varíte.
- Počas varenia zdvíhajte pokrievku čo najmenej, pretože zdvihnutím uniká teplo a odparujú sa tekutiny. Ak počas varenia zdvíhate pokrievku často alebo ju odložíte na dlhší čas, je nutné počítať s tým, že hrniec automaticky predĺži čas varenia.

### UMIESTNENIE HRNCA

- Hrniec umiestnite na rovny, suchý, čistý a predovšetkým stabilný a tepelne odolný povrch. Ak chcete varení zrážajúť na pracovnej doske citlivej na teplo, vložte pod hrniec kuchynskú dosku alebo materiál odolný proti teple.
- V blízkosti okoli hrnca nesmú byť predmety alebo povrchy, ktoré sa môžu poškodiť unikajúcou parou, napr. steny, kuchynské skrinky, príborníky, obrazy, záclony a pod.
- Držadlá hrnca nasmerujte tak, aby o ne nemohol nikto zavadiť a hrniec strhnúť, prevrátiť alebo vyliať horúci obsah.

### ZAPNUTIE A POKHOTOVOSTNÝ REŽIM

- Zástrčku prívodného kábla hrnca pripojte k sieťovej zásuvke. Hrniec zapípa a prejde do pohotovostného režimu. Pohotovostný režim znamená, že je pomalý hrniec pripravený na prevádzku. Displej svieti a sú zobrazené jednotlivé programy varenia.
- Do pohotovostného režimu uvediete hrniec tiež stlačením tlačidla B5 (spustiť/zastaviť) kedykoľvek počas prevádzky hrnca.

### ZMENA JEDNOTIEK TEPLoty

- Východiskovou jednotkou na zobrazenie teploty varenia sú stupne Celzia. Ak chcete jednotku zmeniť na stupne Fahrenheita, stlačte a podržte tlačidlo B4 (Preset) dlhšie ako 3 sekundy. Hrniec prepne zobrazenie jednotky a vašu voľbu si uloží do pamäte.

### VARENIE

#### AUTOMATICKÉ VARENIE POMOCOU PREDNASTAVENÝCH PROGRAMOV

- Pomalý hrniec je vybavený inteligentnými programami varenia. Každý z nich má svoj preddefinovaný čas prípravy a teplotu tak, aby ste bez námahy dosiahli najlepšie výsledky.

#### Popis programov:

PROGRAM	POUŽITIE
Sauté (restovanie)	Umožňuje prudké osmaženie potraviny na malom množstve tuku (olej alebo maslo). Je ideálny na to, aby dodal mäso a zelenine čerstvú chrumkavú chuť a konzistenciu. Je možné ho použiť aj na prípravu orientálnych pokrmov, restovaných zmesí a raňajkových pokrmov ako sú pácky a praženica.
Slow Cook – Low (veľmi pomalé varenie)	Vhodný na veľmi pomalé varenie na prípravu hutných druhov mäsa.
Slow Cook – High (pomalé varenie)	Vhodný na pomalé varenie na prípravu ľahkých mias.
Stew (dusenie)	Umožňuje pripravovať štvanaté jedlo podobne ako v tlakovom hrnci. Nie je potrebné pridávať vodu. Program je ideálny na dusenie mäsa, pečene, rýb alebo zeleniny.

Steam (varenie v pare)	Umožňuje varenie pokrmov v pare, čím si jedlo uchová svoje vitamíny a prirodzenú chuť. Program je možné využiť aj na ohrievanie studených alebo zmrazených potravín. Program využíva plný výkon hrnca, preto pri jeho využití použite parný kôš, ktorý zaistí, že sa potravina nedotýka dna vnútorného vyberateľného hrnca.
Rice – White (ryža – biela) Rice – Brown (ryža – hnedá)	Služi na varenie bežnej alebo predvarenej ryže.
Sous Vide (varenie vo vákuu)	Ide o stále obľúbenejšiu techniku varenia potravín vo vákuovom vrecúsku vo vodnom kúpeli pri konštantnej nízkej teplote. Je vhodná predovšetkým na mäso, ryby, zeleninu, ale aj ovocie. Čas prípravy takeho pokrmu môže byť až 72 hodín, vďaka čomu dochádza k zachovaniu prirodzenej chuti, štiav, textúry, vitamínov a minerálov jednotlivých potravín. Pri využití programu použite dodaný rošt. Nezapadnite ale do hrnca pridať aj vodu. Potraviny, ktoré nie sú vhodné pre Sous Vide: Čínska kapusta, pór, mangold, špenát, druhy hlúbovej zeleniny, ktoré sa ľahko rozviaza, ako karfiol, ružičkový kel alebo brokolica.
Keep Warm (udržiavanie teploty)	Uchováva potraviny v teple pri teplote cca 66 – 73 °C na vami nastavený čas.
Yogurt (jogurt)	Vhodný na prípravu jogurtov. Pred jeho zvolením najprv povarte mlieko v pare dve minúty alebo použite pasterizované mlieko. Do mlieka potom pridajte jogurtovú kultúru a zvolte program Yogurt. Po ukončení a ochladení vložte jogurt do chladničky, čo napomôže jeho ďalšiemu tuhnutiu. 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.
Manual (ručný režim)	Umožňuje vlastné nastavenie všetkých parametrov prípravy pokrmu v závislosti od receptu, množstva potravín a vašej osobnej chuti.
Preset (odložený štart)	Umožňuje spustiť varenie vo vami nastavenom čase.

#### Prehľad nastavenia programov:

PROGRAM	ČAS			TEPLOTA			ODLOŽENÉ VARENIE	UDRŽOVANIE TEPLoty
	Východisková hodnota	Ručná úprava	Ručná úprava	Ručná úprava	ODLOŽENÉ VARENIE	UDRŽOVANIE TEPLoty		
Sauté (restovanie)	0:30	0:05 – 1:00	180 °C	150 – 180 °C	×	×	×	×
Slow Cook – Low (veľmi pomalé varenie)	6:00	– 24:00	N/A	×	✓	✓	Max 10 h	Max 10 h
Slow Cook – High (pomalé varenie)	4:00	– 24:00	N/A	×	✓	✓	Max 10 h	Max 10 h
Stew (dusenie)	02:00*	0:15 – 4:00	N/A	×	✓	✓	Max 10 h	Max 10 h
Steam (varenie v pare)	0:15*	– 2:00	N/A	×	✓	✓	Max 2 h	Max 2 h
Rice – White (ryža – biela)	N/A	×	N/A	×	✓	✓	Max 2 h	Max 2 h
Rice – Brown (ryža – hnedá)	N/A	×	N/A	×	✓	✓	Max 2 h	Max 2 h
Sous Vide (varenie vo vákuu)	8:00*	0:30 – 72:00	56 °C	40 – 90 °C	×	×	×	×
Keep Warm (udržiavanie teploty)	10:00	1:00 – 10:00	N/A	×	✓	✓	Max 10 h	Max 10 h
Yogurt (jogurt)	8:00	4:00 – 24:00	N/A	×	×	×	×	×
Manual (ručný režim)	1:00	0:10 – 4:00	180 °C	120 – 180 °C	✓	✓	Max 10 h	Max 10 h
Preset (odložený štart)	6:00	0:30 – 24:00	N/A	×	×	×	Max 10 h	Max 10 h

## Vysvetlivky:

N/A = hodnota nie je na displeji uvedená

\* = Čas nezahŕňa automatické predhriatie, ktoré je vždy rôzne v závislosti od druhu a množstva pokrmu v hrnci.

× = funkcia nie je k dispozícii alebo nie je možné vykonať nastavenie

✓ = funkcia je k dispozícii

## Voľba programu

- Programy z ponuky **B1** zvolíte otáčaním voliča **B11**. Pre restovanie stlačíte tlačidlo **B3** (Sauté). Zvolenie ktoréhokoľvek programu je spravidlané zobrazením prednastavených hodnôt varenia na displeji.
- Pri programoch Slow Cook a Rice je možné navyše zvoliť z dvoch režimov: Low/High pre Slow Cook a White/Brown pre Rice. Po zvolení programu stlačíte volič **B11**. Rozsvieti sa režim Low alebo White v rámečku. Ďalším stlačením voliča **B11** zvolíte režim High alebo Brown.

## Spustenie, zastavenie a dokončenie programu

- Varný proces spustíte stlačením tlačidla **B5** (▷ / □). Hrnec 3x zapípa a rozsvieti sa indikátor **B8**. Pokiaľ ste zvolili program **B3** (Sauté), rozsvieti sa navyše aj indikátor **B2**. Na displeji sa začne odpočítavať čas.



### Poznámka:

Varný proces sa takisto spustí automaticky, pokiaľ do 10 sekúnd po voľbe programu nevykonáte žiadnu inú činnosť.

- Pokiaľ ste zvolili program Steam, Stew alebo Sous Vide, prebehne najprv automatické predhriatie na potrebnú teplotu. Po jej dosiahnutí sa spustí vlastný program varenia, pri ktorom sa začne odpočítavať čas na displeji.
- Varný proces môžete kedykoľvek prerušiť opätovným stlačením tlačidla **B5** (▷ / □).
- Hneď ako hrniec dovárí, 10x zapípa a prejde do režimu udržiavania teploty. Iba pri režimoch Sauté, Sous Vide a Yogurt prejde hrniec do pohotovostného režimu. Tým sa automatické varenie dokončí.

## ÚPRAVA PROGRAMU VARENIA

- Pri väčšine programov je možné niektorý alebo všetky prednastavené parametre varenia upraviť podľa vašej potreby a skúseností. Parametre sú uvedené v tabuľke s prehľadom nastavenia programov.
- Úpravu parametrov môžete kedykoľvek zrušiť stlačením tlačidla **B5** (▷ / □).
- Po úprave parametrov začnete varenie stlačením tlačidla **B5** (▷ / □). Proces varenia bude prebiehať rovnako ako pri automatickom varení.

## Úprava teploty

- Zvoľte program, umožňujúci úpravu teploty a stlačte tlačidlo **B11**. Otáčaním voliča **B6** upravte teplotu podľa vlastnej potreby. Novú hodnotu potvrdíte opätovným stlačením tlačidla **B11**. Pokiaľ program dovoľuje aj úpravu času, je nutné stlačiť tlačidlo **B11** dvakrát za sebou.

## Úprava času

- Zvoľte program, umožňujúci úpravu času a stlačte tlačidlo **B11**. Pokiaľ program dovoľuje aj úpravu teploty, je nutné stlačiť tlačidlo **B11** dvakrát za sebou. Otáčaním voliča upravte čas podľa vlastnej potreby a novú hodnotu potvrdíte opätovným stlačením tlačidla **B11**.

## RUČNÉ VARENIE

- Pomaly hrniec umožňuje tiež vlastné nastavenie všetkých parametrov prípravy pokrmu v závislosti od receptu, množstva potravín a vašej osobnej chuti. Nastaviť tak môžete teplotu aj čas varenia, pozrite riadok Manual v tabuľke s prehľadom nastavení programov.
- Otočte volič **B11** na program Manual (ručný režim). Zobrazí sa východisková teplota 180 °C a čas 01:00.
- Upravte parametre varenia podľa postupu v predchádzajúcej kapitole ÚPRAVA PROGRAMU VARENIA.
- Po nastavení parametrov začnete varenie stlačením tlačidla **B5** (▷ / □). Proces varenia bude prebiehať rovnako ako pri automatickom varení.



## Upozornenie:

Pokiaľ budete využívať vlastné nastavenie, v žiadnom prípade nenechávajte hrniec bez dozoru.

Nikdy nepoužívajte pokrievku z iného hrnca, vždy používajte iba dodanú pokrievku a príslušenstvo.

## POUŽITIE PARNÉHO KOŠA

- Parný koš je možné použiť prakticky v každom režime varenia vždy, keď potrebujete povariť potravinu v pare. Najlepšie je ale využiť program Steam (varenie v pare) alebo Manual (ručný režim).
- Do parného koša umiestnite potraviny a koš vložte do varnej nádoby.
- Do varnej nádoby nalejte vodu tak, aby hladina vody bola tesne pod úrovňou parného koša. Voda nesmie zaplaviť potraviny. Nádobu s košom prikryte pokrievkou.
- Ak je nutné počas varenia v pare doplniť vodu, opatrne odoberte pokrievku a vodu doplňte podľa potreby. Zdvihnutím pokrievky ale dôjde k úniku tepla, preto je nutné počítať s predĺžením času varenia o ďalších 10 až 20 minút (podľa potraviny).

## POUŽITIE SOUS VIDE ROŠTU

- Dodaný rošt slúži na uloženie jedného a viacerých vákuových vrecúšk s potravinou.
- Rošt vložte do varnej nádoby a do nádoby nalejte vodu.
- Otočným voličom **B11** zvolte program Sous Vide a upravte parametre varenia podľa kapitoly ÚPRAVA PROGRAMU VARENIA. Hrnec spustí ohrev vody.
- Hneď ako voda dosiahne nastavenú teplotu, hrniec 3x zapípa a spustí sa odpočet času. V tejto chvíli vložte na rošt vákuové vrecúško s potravinou. Pred vložením vrecúška sa uistite, že je vrecúško pevne uzatvorené. Vniknutie vody môže spôsobiť skazenie potravín alebo ich mdlú a vodnatú chuť. Nádobu prikryte pokrievkou.
- Hneď ako hrniec dovárí, 10x zapípa a prejde do pohotovostného režimu.

## FUNKCIA ODLOŽENÉHO VARENIA

- Funkcia odloženého varenia umožňuje spustiť varenie vo vami nastavenom čase. Minimálny čas odloženia je 30 minút, maximálny čas je 24 hodín.



### Poznámka:

Táto funkcia nie je dostupná pre programy Sauté, Sous Vide a Yogurt.

- Zvoľte program varenia a stlačte tlačidlo **B4** (Preset). Rozblíkajú sa ukazovateľ času. Otáčaním voliča **B11** nastavte hodnotu času odloženého varenia.
- Stlačením tlačidla **B11** začnete odpočítavanie. Hrnec 3x zapípa a rozsvieti sa indikátor **B10**. Hneď ako uplynie vami nastavený čas, hrniec opäť 3x zapípa a spustí proces varenia.

## FUNKCIA UDRŽOVANIA TEPLoty (KEEP WARM)

- Funkcia udržiavania teploty uchováva potraviny v teple pri prednastavenej teplote a až do maximálneho času 10 hodín.
- Funkcia sa spustí automaticky po každom programe varenia s výnimkou programov Sauté, Sous Vide a Yogurt. Na displeji sa zobrazí východisková hodnota času programu.
- Udržiavanie teploty je možné nastaviť aj ručne. Otočným voličom **B11** zvolte funkciu Keep Warm. Stlačením a otáčaním voliča nastavte vlastný čas po 30-minútových krokoch v rozsahu 01:00 do 10:00.
- Stlačením tlačidla **B5** (▷ / □) funkciu spustíte. Hrnec 3x zapípa, rozsvieti sa indikátor **B9** a spustí sa odpočítavanie času.
- Funkciu je možné kedykoľvek predčasne ukončiť stlačením tlačidla **B5** (▷ / □).
- Hneď ako uplynie nastavený čas, hrniec 10x zapípa a prejde do pohotovostného režimu.

## OCHRANA PROTI PREHRIATIU

- Hrniec je vybavený poistkou proti prehriatiu. Keď sa už vo varnej nádobe nenachádza voda alebo šŕava a vďaka tomu došlo k vzniku príliš vysokej teploty, hrniec sa automaticky vypne. V tom prípade vytiahnite sieťovú zástrčku a nechajte hrniec schladnúť. Potom ho môžete opäť uviesť do prevádzky.

## VYPNUTIE HRNCA

- Pre úplné vypnutie hrnca odpojte prívodný kábel od sieťovej zásuvky a nechajte ho celkom vychladnúť. Po vychladnutí ho očistíte podľa kapitoly ČISTENIE A ÚDRŽBA a uskladnite na vhodné miesto.

## ČISTENIE A ÚDRŽBA



### Upozornenie:

Pred akýmkoľvek čistením alebo údržbou vždy odpojte hrniec od elektrickej siete. Pred odobratím pokrievky a vybratím varnej nádoby vždy ponechajte hrniec celkom vychladnúť.

- Vyberateľnú varnú nádobu, pokrievku a parný kôš umyte v horúcej vode so saponátom, opláchnite a dôkladne osušte jemnou utierkou. Tieto diely je možné tiež umyť v umývačke riadu.
- Mierne navlhčenou utierkou umyte tiež vnútorné aj vonkajšie časti hrnca a vytrite dosucha.



### Upozornenie:

Plášť hrnca a jeho napájací prívod nie je určený na umývanie v umývačke riadu.

Plášť hrnca ani jeho napájací kábel nepostrekujte vodou alebo inou tekutinou ani ho neponárajte do vody alebo inej tekutiny.



### Upozornenie:

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

- Pokiaľ chcete odstrániť z varnej nádoby pripečené zvyšky potravín, nechajte ho najprv počas 20 – 30 minút odmôčiť v horúcej vode so saponátom. Zvyšky potravín potom môžete ľahko odstrániť pomocou mäkkej kuchynskej kefy.



### Upozornenie:

Na čistenie vonkajšej strany pláštá hrnca alebo varnej nádoby nikdy nepoužívajte chemikálie, drôtenku na riad, kovové drôtenky ani čistiace prostriedky s brúsnu zložkou, pretože tieto môžu poškodiť plášť hrnca alebo varnú nádobu.

## SKLADOVANIE

- Pred uskladnením musí byť hrniec celkom chladný, vypnutý a odpojený od napájania, čistý a suchý.
- Do varnej nádoby uložte parný kôš a varnú nádobu vložte do hrnca. Na nádobu nasadte pokrievku.
- Hrniec potom uložte na čisté, suché miesto mimo dosahu detí.



### Upozornenie:

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

## TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovitý rozsah napätia .....220 – 240 V AC  
Menovitý kmitočet.....50 – 60 Hz  
Menovitý príkon .....1250 W  
Objem vyberateľnej varnej nádoby .....6 l

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 najbližšieho zberného miesta. Použitý obalový materiál odložte na miesto určené obcou na ukladanie odpadu.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.

Usporiadajte výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo najbližšieho zberného miesta.