

SENCOR®

SFR 9300BK



MULTIFUNKČNÍ FRITOVACÍ HRNEC
Návod k použití v originálním jazyce

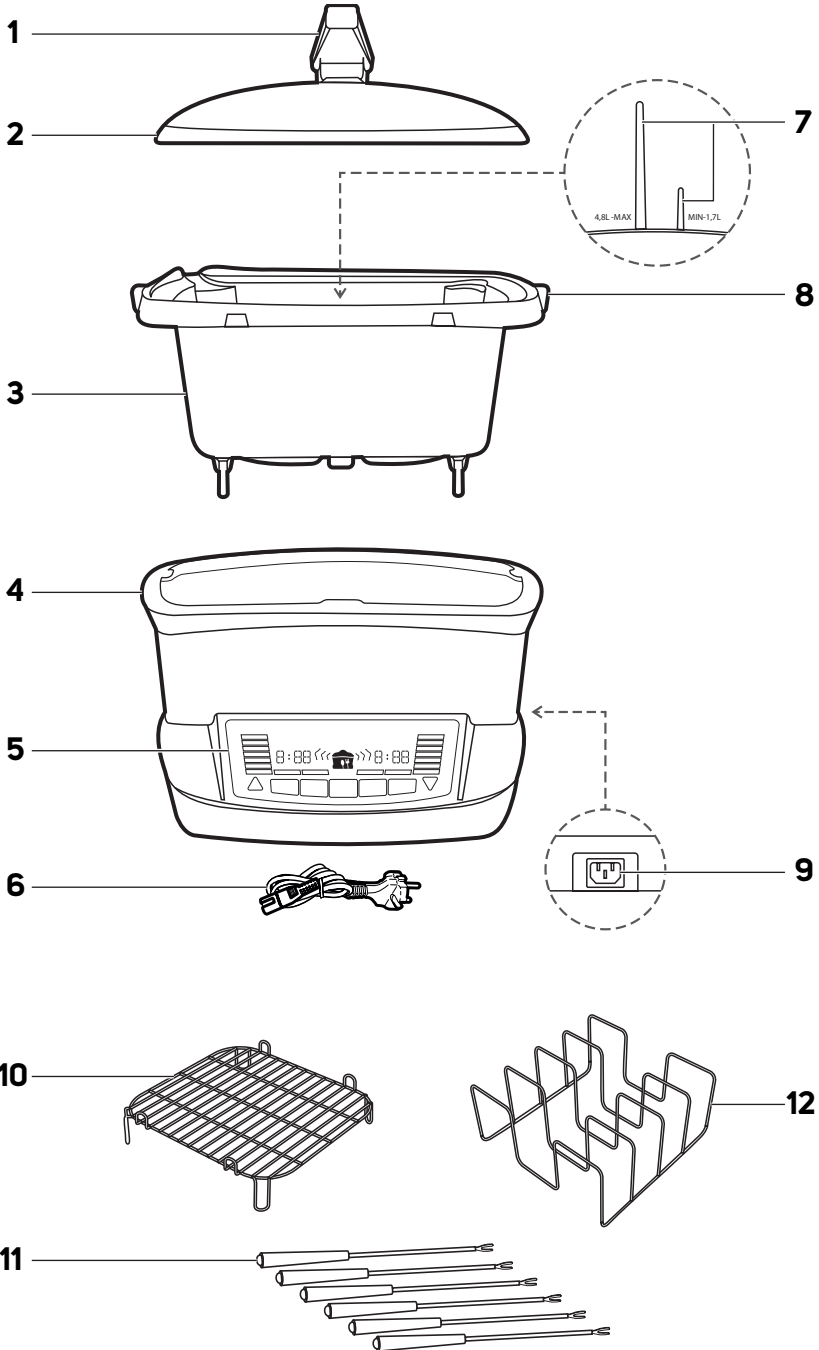


SENCOR®

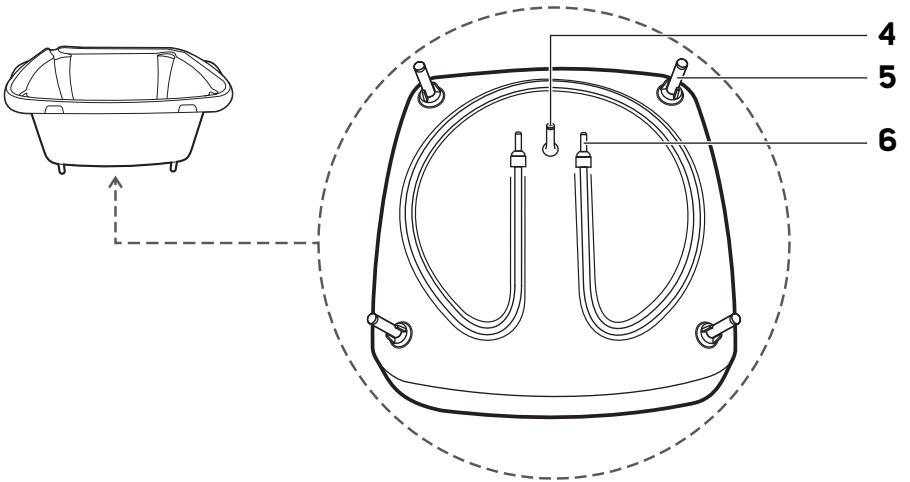
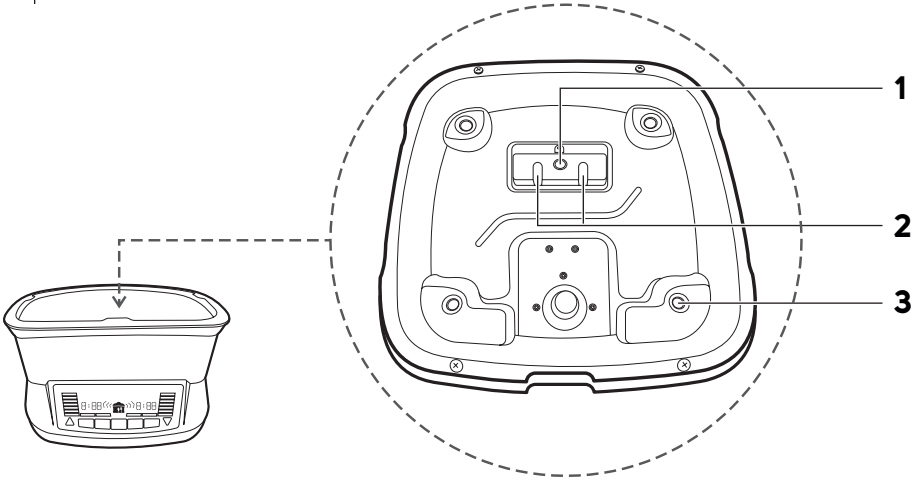
SFR 9300BK



A



B



C

1

2

3

4

5

6

7

8

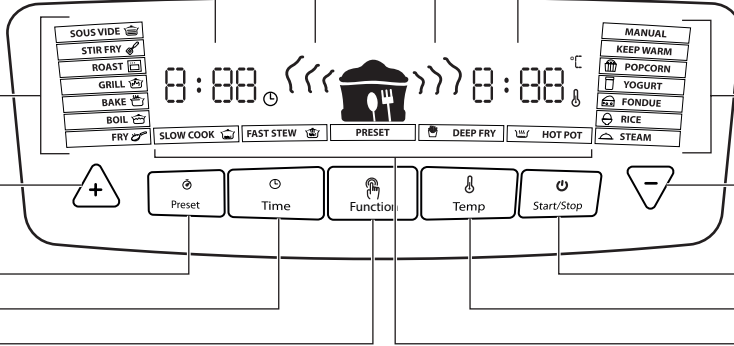
9

10

11

12

13



CZ Multifunkční fritovací hrnec

Důležité bezpečnostní pokyny

ČTĚTE POZORNĚ A USCHOVEJTE JE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

- Tento spotřebič nesmějí používat děti ve věku od 0 do 8 let. Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší, pokud jsou trvale pod dozorem. Tento spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím.
- Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Udržujte spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Pokud je přívodní kabel poškozen, jeho výměnu svěřte odbornému servisnímu středisku, aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace. Spotřebič s poškozeným přívodním kabelem je zakázáno používat.
- Spotřebič musí být umístěn ve stabilní poloze s držadly umístěnými tak, aby se vyloučilo rozlití horkých kapalin.
- Povrchy spotřebiče, které jsou ve styku s pokrmem, vždy čistěte dle pokynů v tomto návodu.

- Tento spotřebič není určen k ovládání prostřednictvím programátoru, vnějšího časového spínače nebo dálkového ovládání.
- Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti a podobných prostorách, jako jsou:
 - kuchyňské kouty v obchodech, kancelářích a ostatních pracovištích;
 - v zemědělství;
 - pro hosty v hotelích, motelech a jiných obytných oblastech;
 - v podnicích zajišťujících nocleh se snídaní
- Dbejte, aby na síťovou zástrčku ani na zásuvku nestříkala voda nebo jiná kapalina, ani neproudila horká pára ze spotřebiče. Pokud se tak přesto stane, vypněte jistič přívodu elektrického proudu do zásuvky a poté zásuvku i zástrčku pečlivě vysušte před dalším použitím.
- Povrchy spotřebiče, které jsou ve styku s pokrmem, vždy čistěte dle pokynů v tomto návodu.



Varování:

Nesprávné používání může vést ke zranění.

- Povrch topného tělesa obsahuje po ukončení činnosti zbytkové teplo.

Elektrická bezpečnost

- Před připojením spotřebiče k síťové zásuvce se ujistěte, že se shoduje napětí uvedené na jeho typovém štítku s napětím ve vaší zásuvce.
- Spotřebič připojte pouze k řádně uzemněné zásuvce. Nepoužívejte prodlužovací kabel.
- Přívodní kabel spotřebiče nepřipojujte a neodpojujte od síťové zásuvky mokřkýma rukama.
- Dbejte na to, aby se vidlice přívodního kabelu nedostala do kontaktu s vodou nebo vlhkostí.
- Neodpojujte spotřebič od síťové zásuvky tahem za přívodní kabel. Mohlo by dojít k poškození přívodního kabelu nebo síťové zásuvky. Kabel odpojujte od zásuvky tahem za zástrčku přívodního kabelu.
- Na přívodní kabel nepokládejte těžké předměty. Dbejte na to, aby přívodní kabel nevisel přes okraj stolu nebo aby se nedotýkal horkého povrchu nebo ostrých předmětů.
- Abyste se vyvarovali nebezpečí úrazu elektrickým proudem, neopravujte spotřebič sami ani ho nijak neupravujte. Veškeré opravy a seřízení tohoto spotřebiče svěřte autorizovanému servisnímu středisku. Zásahem do spotřebiče během platnosti záruky se vystavujete riziku ztráty záručních plnění.

- Abyste zabránili nebezpečí úrazu elektrickým proudem, nikdy neponořujte plášť spotřebiče, přívodní kabel ani síťovou zástrčku do vody nebo jiné tekutiny.
- Spotřebič vždy vypněte a odpojte od síťové zásuvky po ukončení používání.

Správné použití spotřebiče

- Spotřebič nepoužívejte k jinému účelu, než ke kterému je určen.
- Tento spotřebič je určen pouze pro použití ve vnitřních prostorech. Nikdy jej nepoužívejte ve venkovním nebo průmyslovém prostředí.
- Tento spotřebič musí být používán pouze v souladu s pokyny uvedenými v tomto návodu k použití.
- Spotřebič používejte pouze s originálními příslušenstvími, které je s ním dodáváno.



Upozornění:

Použití neoriginálního příslušenství může vést ke vzniku nebezpečné situace.

- Nepoužívejte spotřebič k vytápění místnosti!
- Spotřebič vypněte a odpojte od síťové zásuvky vždy, když jej nepoužíváte, před čištěním, údržbou nebo přemístěním. Nikdy nepřemísťujte spotřebič během provozu.
- Spotřebič nepoužívejte, pokud nefunguje správně, pokud upadl na zem, pokud byl ponořen do vody nebo je jakkoli poškozen. Předejte jej autorizovanému servisnímu středisku ke kontrole nebo opravě.
- Spotřebič nepřipojujte k síťové zásuvce, ani jej nezapínejte bez vyjimatelné varné nádoby umístěné uvnitř spotřebiče.
- Nepoužívejte spotřebič s prázdnou vyjimatelnou varnou nádobou.
- Mezi vnitřek hrnce a vyjimatelnou vnitřní nádobu nikdy nevkládejte žádné předměty.
- Povrch spotřebiče je zakázáno jakkoliv upravovat, např. pomocí samolepicí tapety, fólie, apod.



Výstraha:

Do pláště hrnce nelijte vodu ani do něj nevkládejte žádné potraviny. Potavinami a vodou se plní pouze vyjimatelná varná nádoba.

Umístění spotřebiče

- Spotřebič používejte pouze na rovném, suchém, čistém, stabilním a tepelně odolném povrchu.
- Spotřebič nepoužívejte v blízkosti hořlavých materiálů, jako jsou záclony, utěrky na nádobí apod.
- Spotřebič nepokládejte na okraj stolu, na odkapávací desku dřezu, na nestabilní, nakloněné nebo nerovné povrchy, na elektrický nebo plynový vařič a jiné zdroje tepla nebo do jejich blízkosti.
- Při provozu musí být ponechán po všech stranách spotřebiče volný prostor alespoň 15 cm pro zajištění dostatečné cirkulace vzduchu. Na spotřebič neodkládejte žádné předměty a nezakrývejte ventiláční otvory.
- Nepokládejte spotřebič do blízkosti předmětů, povrchů nebo pod předměty, které se mohou poškodit párou, například stěny, kuchyňské skřínky, příborníky, obrazy, záclony. Unikající pára by je mohla poškodit.

Zacházení s vyjimatelnou varnou nádobou

- Používejte pouze vyjimatelnou varnou nádobu, která je dodávána s tímto hrncem. Nikdy nepoužívejte jinou nádobu.
- Nepoužívejte prasklou, promáčklou nebo jinak poškozenou vyjimatelnou varnou nádobu. Poškozená varná nádoba musí být nahrazena novou nádobou originálního typu.
- Varnou nádobu nikdy nepoužívejte samostatně bez hrnce k přípravě potravin na elektrickém, plynovém, indukčním sporáku nebo na otevřeném ohni.
- Před vložením vyjimatelné varné nádoby do hrnce se ujistěte, že vnější povrch nádoby a vnitřní prostor hrnce je zcela čistý a suchý. Na vnějším povrchu varné nádoby a povrchu topného tělesa v hrnci nesmějí být zaschlé zbytky potravin apod. V opačném případě hrozí porucha nebo poškození hrnce.
- Před připojením hrnce k síťové zásuvce se ujistěte, že vyjimatelná varná nádoba je řádně umístěna v hrnci, že je naplněna vodou a potravinami a že poklice je správně umístěna na varné nádobě. Varnou nádobu nepřepřlujete.

Bezpečnost během používání

- Při provozu musí být zajištěn dostatečný prostor pro cirkulaci vzduchu nad hrncem a okolo něj. Hrncem nezakrývejte.
- Nedotýkejte se při vaření míst, kde vystupuje horká pára, hrozí nebezpečí popálení a opaření.
- Ve vyjimatelné varné nádobě nenechávejte žádné kuchyňské pomůcky (např. lžičky na míchání a servírování pokrmu), když používáte funkci udržování teploty (Keep Warm).
- Při zvedání poklice buďte opatrní a odnemejte ji vždy směrem od sebe.
- Při odklopení poklice dbejte na to, aby voda odkapávala pouze do vyjimatelné varné nádoby. Voda nesmí nikdy kapat do pláště hrnce.
- Dbejte, aby na nástrčku a zástrčku přívodního kabelu a na síťovou zásuvku nestříkala voda nebo jiná kapalina, ani neproudila horká pára ze spotřebiče. Pokud se tak přesto stane, vypněte jistič přívodu elektrického proudu do zásuvky a poté zásuvku, zástrčku i nástrčku pečlivě vysušte před dalším použitím.

Po ukončení vaření

- Před vyjmutím varné nádoby, mřížky nebo roštu a před čištěním nechejte hrnc vředy zcela vychladnout.
- Zahřátou poklici neodkládejte na povrchy, které jsou citlivé na teplo.

Manipulace se spotřebičem a jeho částmi

- Po ukončení provozu vždy manipulujte se spotřebičem tak, abyste se nedotkli jeho pláště nebo jiných částí, které jsou v důsledku zbytkového tepla stále horké.
- Nedotýkejte se horkých povrchů spotřebiče. Po vypnutí a odpojení spotřebiče od síťové zásuvky použijte výřezy v základně spotřebiče pro jeho zvednutí a přenášení.
- Mimořádné opatnosti je nutné dbát, když přemísťujete mřížku nebo rošt, pokud je naplněn horkými potravinami.

Bezpečnost během údržby

- Před čištěním nechejte spotřebič vždy zcela vychladnout.
- Spotřebič čistěte pravidelně po každém použití dle instrukcí uvedených v kapitole Údržba a čištění. Na spotřebiči neprovádějte jakoukoli jinou údržbu, než je čištění uvedené v kapitole Údržba a čištění.
- Plášť spotřebiče není určen pro mytí v myčce nádobí.
- Spotřebič nemyjte pod tekoucí vodou ani jej neponořujte do vody nebo jiné tekutiny.
- Abyste zabránili poškrábání nepřilnavého povrchu vyjímatelné varné nádoby při jejím čištění, vždy používejte dřevěné, silikonové nebo plastové nástroje.
- Pokud je poklice a vyjímatelná varná nádoba horká, neponořujte je do studené vody ani nemyjte pod proudem tekoucí studené vody. Náhlá změna teploty by mohla způsobit jejich poškození.

CZ Multifunkční fritovací hrnec

Návod k použití

- Před použitím spotřebiče se, prosím, seznámte s návodem k jeho obsluze, a to i v případě, že jste již obeznámeni s používáním spotřebičů podobného typu. Spotřebič používejte pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu k použití. Návod uschovejte pro případ další potřeby. Pokud předáváte spotřebič jiné osobě, zajistěte, aby u něj byl přiložen tento návod k použití.
- Spotřebič pečlivě vybalte a dejte pozor, abyste nevyhodili žádnou část obalového materiálu dřívě, než najdete všechny jeho součásti. Minimálně po dobu trvání zákonného práva z vadného plnění, případně záruky za jakost doporučujeme uschovat originální přepravní karton, balicí materiál, pokladní doklad a potvrzení o rozsahu odpovědnosti prodávajícího nebo záruční list. V případě přepravy doporučujeme zabalit spotřebič opět do originální krabice od výrobce.

POPIS SPOTŘEBIČE

- | | |
|--|---|
| A1 Držadlo poklice | A7 Značky minimální a maximální hladiny |
| A2 Skeněná poklice s těsněním | A8 Madla varné nádoby |
| A3 Varná nádoba | A9 Připojovací zástrčka hrnce (zadní strana hrnce) |
| Objem 8 litrů, vyrobená z hliníkové slitiny a s nepřilnavým vnitřním povlakem. | A10 Mřížka pro smažení |
| A4 Hrnec | A11 Vidličky na fondue |
| Plášť hrnce je po obou bočních stranách opatřena výřezy, které slouží pro přenášení. | Slouží k napichování nejružnějších pochutin, které si následně namáčíte ve fondue nebo s nimi rovnou vybíráte jídlo z fondue. |
| A5 Ovládací panel s displejem | A12 Sous Vide rošť |
| A6 Přívodní kabel | |

- | | |
|--------------------------------------|--------------------|
| B1 Otvor pro čep nádoby | B4 Čep |
| B2 Otvory pro kontakty nádoby | B5 Nožky |
| B3 Otvory pro nožky nádoby | B6 Kontakty |

- | | |
|--|--|
| C1 Ukazatel hodnoty času | proces, symboly jsou trvale zobrazeny. Pokud varný proces probíhá, symboly se postupně načítají od nejmenšího po největší. |
| C2 Levá nabídka programů | C8 Ukazatel hodnoty teploty |
| C3 Tlačítko + (plus) | C9 Pravá nabídka programů |
| Slouží k zvýšení hodnoty času nebo teploty a k procházení programů vaření. | C10 Tlačítko – (minus) |
| C4 Tlačítko Preset | Slouží k snížení hodnoty času nebo teploty a k procházení programů vaření. |
| Slouží k aktivaci funkce odloženého vaření. | C11 Tlačítko Start/Stop (spustit/přerušit) |
| C5 Tlačítko TIME (čas) | Slouží ke spuštění a přerušení varného procesu |
| Umožňuje nastavit čas varného procesu v rozsahu 0:01 – 9:59. | C12 Tlačítko TEMP (teplota) |
| C6 Tlačítko FUNCTION (funkce) | Umožňuje nastavit teplotu varného procesu v rozsahu 40 až 240 °C po krocích 10 °C |
| Umožňuje zvolit přednastavené programy vaření | C13 Prostřední nabídka programů |
| C7 Indikátory nespustěného/spuštěného varného procesu | |
| Pokud neprobíhá varný | |

ÚČEL POUŽITÍ MULTIFUNKČNÍHO HRNCE

- Multifunkční fritovací hrnec je určen k přípravě široké řady pokrmů, pro které je za normálních okolností potřeba použít různé hrnce či nádoby. Hrnec umožňuje například vařit, péct, grilovat, smažit, dusit, vařit v páře, zapékat i fritovat, připravit lahodné fondue nebo domácí jogurt.
- V hrnci lze vařit buď automaticky zvolením jednoho z 18 přednastavených programů bez nutnosti jakéhokoli dalšího nastavení, nebo manuálně nastavením času a teploty vaření dle vašich potřeb nebo zkušeností.
- Dalšími funkcemi hrnce jsou odložené vaření a automatické nebo nastavené udržování teploty pokrmu po dovaření.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Před prvním použitím omyjte vyjímatelnou varnou nádobu **A3**, poklici **A2** a příslušenství **A10 až A12** horkým saponátovým roztokem. Poté je opláchněte čistou vodou a důkladně vytřete dosucha jemnou utěrkou.
- Lehce navlhčenou utěrkou omyjte také vnitřní i vnější části hrnce **A4** a vytřete dosucha. Hrnec nikdy neponořujte do vody nebo jiné kapaliny!

POUŽITÍ

PŘÍPRAVA POTRAVIN A TYPY PRO VAŘENÍ

- Množství zpracovávaných potravin volte tak, aby nepřekročilo maximálního obsah varné nádoby. Pod pokrm vždy nalijte dostatečné množství vody, jinak by se hrnec mohl před dokončením procesu vaření bez vody přehřát.
- Pokud připravujete maso vcelku, podlijte ho dostatečným množstvím vody. Z masa vždy odřízněte nadbytečný tuk. Maso, ryby a plody moře důkladně provaňte.
- Do varné nádoby můžete vložit i maso mražené, musíte k němu ale přidat přibližně 0,2 l teplé vody nebo vývaru, aby mezi masem a nádobou vznikla tepelná mezivrstva, která chrání nádobu před rychlou změnou teplot. Současně počítejte s tím, že vaření bude o několik hodin delší.
- Potraviny obecně krájejte na rozměrově shodnou velikost, aby se připravovaly rovnoměrně.
- Zelenina jako například mrkev, cibule, tuřín atd. se připravuje déle než maso, proto ji krájejte na dostatečně malé kousky.
- Mraženou zeleninu nechte rozmrazit a přidejte ji na poslední půlhodinu až hodinu přípravy. Zelenina si tak zachová barvu a strukturu. Zároveň nedojde k přílišnému ochlazení směsi v hrnci.
- Opečněním masa a orestováním zeleniny předem na samostatné pánvi odstraníte část tuku z masa a také se zlepší vzhled a chuť masa i zeleniny.
- Mléčné výrobky jako například smetana, kyselá smetana nebo jogurt a dále také těstoviny se při pomalém vaření sráží nebo rozpadají, proto je přidávejte až na konci přípravy.
- Luštěniny (např. suché fazole a čočka) nikdy v hrnci nevařte, vždy je nejprve namočte asi na deset hodin do vody.
- Tuky jako oleje, máslo, sádlo nemusíte vůbec používat, obzvláště když chcete, aby bylo jídlo dietní. Pokud se bez tuku neobejdete, pak stačí 2–3 lžice oleje podle počtu porcí, které vaříte.
- Během vaření zvedejte poklici co nejméně, protože zvednutím uniká teplo a odpařují se tekutiny. Pokud během vaření zvedáte poklici často nebo ji odložíte na delší dobu, je nutno počítat s tím, že pokrm nemusí být dostatečně připraven a bude nutno prodloužit dobu vaření manuální úpravou času a/nebo teploty.

- Pokud jsou potraviny, určené k fritování vlhké, nejprve je osušte. Potraviny kofeňte až po fritování a kofeňení neprovádějte nad varnou nádobou nebo v průběhu fritování.
- Chcete-li fritovat obalované potraviny, dbejte na jejich rovnoměrné obalení a důkladné oklepání přebytké strouhanky, protože uvolněné kousky strouhanky znehodnocují fritovací náplň.
- Některé potraviny, jako například koblíhy, lze fritovat přímo ve varné nádobě s náplní bez použití fritovacího koše (není součástí dodávky).
- Chcete-li fritovat zmražené potraviny, odstraňte nejprve přebytký led, protože by mohl způsobit překypění oleje.

SESTAVENÍ

- Z hrnce vyjměte varnou nádobu a naplňte ji ingrediencemi v závislosti na chystaném pokrmu. Vždy respektujte značky **A7** (MIN/MAX) uvnitř nádoby. Celkové množství surovin s vodou smí dosahovat maximálně do 4/5 objemu nádoby. Při přípravě pokrmu, který během vaření nabývá objemu, naplňte nádobu maximálně do 3/5. Minimální množství vařeného pokrmu však nesmí být menší, než 1/5 objemu nádoby.
- Pro fritování používejte pouze oleje nebo tuky, které jsou výslovně označeny jako „nepěňivé“ a jsou vhodné pro fritování. Tuto informaci naleznete na obalu nebo na etiketě.



Výstraha:

Potraviny nikdy nekrájejte přímo ve varné nádobě **A3**.

Nikdy nevráťte potraviny přímo do hrnce **A4**.

Při fritování nikdy vzájemně nemíchejte různé druhy tuků nebo olejů.

- Očistěte horní okraj varné nádoby a případně všechny ostatní části, které se během plnění znečistily potravinou.
- Před vložením varné nádoby do hrnce se ujistěte, že vnitřní části hrnce jsou čisté a bez zbytků pokrmu.
- Varnou nádobu vložte do hrnce tak, aby čep **B4**, nožky **B5** a kontakty **B6** zapadly do příslušných otvorů **B1-B3** v kovové desce uvnitř hrnce.



Výstraha:

Vždy dbejte na správné umístění varné nádoby do hrnce. Nikde se hrnec nepokoušejte zapnout, pokud je varná nádoba nesprávně umístěna!

UMÍSTĚNÍ HRNCE

- Hrnec umístěte na rovný, suchý, čistý a především stabilní a tepelně odolný povrch. Pokud chcete hrnec používat na pracovní desce citlivé na teplo, vložte pod hrnec kuchyňské prkno nebo materiál odolný vůči teplu.
- Chcete-li hrnec umístit na sporák pod digestoř, dbejte na to, aby byl sporák vypnutý.
- V blízkém okolí hrnce nesmí být předměty nebo povrchy, které se mohou poškodit unikající párou, např. stěny, kuchyňské skřínky, příborníky, obrazy, záclony apod.
- Hrnec umístěte tak, aby na něj nemohly dosáhnout děti a aby o něj nemohl nikdo zavadit, strhnout nebo převrátit.

ZAPNUTÍ

- Koncovku přívodního kabelu zapojte do zástrčky hrnce a zástrčku přívodního kabelu hrnce připojte k síťové zásuvce. Ozve se pípnutí, displej se na 1 sekundu rozsvítí a zhasne a hrnec přejde do režimu úspory energie.
- Stisknutím kteréhokoliv tlačítka se displej rozsvítí a hrnec přejde do pohotovostního režimu, což znamená, že je připraven k provozu. Displej svítí a jsou zobrazeny jednotlivé programy vaření.
- Do pohotovostního režimu uvedete hrnec také stisknutím tlačítka **C11** (Start/Stop) kdykoliv během provozu hrnce.
- Pokud do 1 minuty neprovedete žádná nastavení, hrnec opět přejde do režimu úspory energie.



Poznámka:

Při prvním použití můžete cítit slabý zápach zapříčiněný vypalováním nového výrobku. Tento jev je zcela normální a po několika použitích zmizí. Před prvním použitím proto můžete do nepřilnavé nádoby nalít dva šálky vody a spustit režim STEAM (vaření v páře). V případě potřeby proces opakujte.

AUTOMATICKÉ VAŘENÍ POMOCÍ PŘEDNASTAVENÝCH PROGRAMŮ

- Multifunkční fritovací hrnec je vybaven chytrými programy vaření. Každý z nich má svou předdefinovanou čas přípravy a teplotu tak, abyste bez námahy dosáhli nejlepších výsledků.

Přehled programů:

Program	Popis	Výchozí hodnota čas	Teplota	Možnost úpravy čas	Teplota	Poznámka
Sous vide	Vaření ve vakuu za pomoci vodní lázně a vakuových sáčků. Program je vhodný především pro maso, ryby, zeleninu, ale i ovoce. Při využití programu použijte dodaný rošt.	1:00	50 °C	1:00–9:59	40–99 °C	Doporučený čas a teplotu vaření metodou sous vide naleznete v tabulce „Metoda vaření sous vide“ níže.
Stir Fry	Prudké osmažení ingrediencí v malém množství velice horkého oleje a za stálého míchání. Program je vhodný pro maso i ryby, do kterých lze přimíchat přílohy jako nudle či rýže (například čínské nudle, indická jídla apod.).	0:10	240 °C	0:05–0:20	140–240 °C	
Roast	Opékání. Program použijte pro opékání, osmažení nebo restování masa, zeleniny, drůbeže apod. Ideální pro vytvoření křupavé kůrky.	1:00	240 °C	0:10–1:00	120–240 °C	
Grill	Program je vhodný pro grilování, například plátek naloženého kuřecího masa nebo jiné potraviny. Při využití programu použijte dodaný rošt.	0:30	240 °C	0:10–1:00	150–240 °C	
Bake	Pečení. Program je vhodný pro přípravu koláčů, cupcaků, sušenek a dalších sladkých pokrmů, stejně jako pečeného masa, ryb a zeleniny jako v pečící troubě.	0:30	180 °C	0:10–2:00	140–180 °C	
Boil	Program odpovídá klasickému vaření v hrnci a je vhodný pro vaření těstovin, brambor, rýže, zeleniny, polévek a omáček, knedlíků apod.	0:25	150 °C	0:15–1:00	100–240 °C	
Fry	Smažení potravin, částečně ponořených do fritovací náplně. Vhodné například ke smažení řízků.	0:20	200 °C	0:01–1:00	120–240 °C	
Slowcook	Pomalé vaření surovin. Surovinu stačí nakrájet, dát do hrnce (doplnit do objemu 4,5 l – tedy po rysku), zamíchat, přikrýt, upravit čas a spustit vaření.	6:00	P1-90 °C P2-95 °C P3-100 °C	0:30–6:00	nelze	Při teplotě 95 °C se vaří 3 kg vepřového masa 2,5–3 h do měkka, 4 h do rozpadnutí. V průběhu vaření doporučujeme pravidelně kontrolovat a případně dolévat vodu.
Fast stew	Rychlé dušení. Program je ideální pro dušení masa, jater, ryb nebo zeleniny. Umožňuje připravovat štatnaté jídlo podobně jako v tlakovém hrnci.	1:00	120 °C	0:01–2:00	120–200 °C	Po 15–20 minutách je zelenina uvařena na skus, po 30–35 min je uvařena doměkka. V průběhu vaření doporučujeme pravidelně kontrolovat a případně dolévat vodu.
Deepfry	Fritování potravin, zcela ponořených do fritovací náplně. Vhodné například ke smažení bramboráků, langosů, obalovaných kuřecích kousků apod.	0:40	210 °C	0:20–2:00	180–210 °C	
Hotpot	Vaření polévky přímo na jídelním stole. Polévka se zároveň s tím, jak se z ní postupně odebírá na talíře, doplňuje o ingredience, které se opět povaří a pak naservírují. Ingrediencemi mohou být tenké plátky masa, listová zelenina, houby, vaječné knedlíčky, tofu, mořské plody atd. Ideální k provaření nově přidaných ingrediencí.	1:00	220 °C	0:30–9:59	120–240 °C	

Program	Popis	Výchozí hodnota čas	Teplota	Možnost úpravy čas	Teplota	Poznámka
Steam	Vaření pokrmů v páře. Program lze využít i k ohřívání studených nebo zmražených potravin.	0:15	220 °C	0:10–1:00	100–220 °C	Měkký typ zeleniny (200 g), například brokolice, fazolové lusky, chřest, pórek, cuketa atd., doporučujeme vařit přibližně 10 minut. Tvrdší druhy zeleniny (200 g), například mrkev či dýně, doporučujeme vařit 20 minut.
Rice	Vaření běžné nebo předvařené rýže. Rýži řádně propláchněte pod tekoucí vodou. Na 1 hrnek rýže doporučujeme 2 hrnky vody.	N/A	100 °C	nelze	nelze	Je nutné rýži pravidelně kontrolovat. Spotřebič není vybaven funkcí automatického vypnutí.
Fondue	Vaření čokoládové, sýrové nebo masové omáčky či polevy.	2:00	60 °C	0:30–4:00	40–70 °C	
Yogurt	Příprava domácích jogurtů. Použijte povařeně či pasterizované mléko a jogurtovou kulturu. Jogurtová kultura může být buďto komerční neochucený jogurt, dříve vyrobený jogurt, jogurtová směs v prášku dostupná v supermarketech nebo jogurtová kultura z obchodů se zdravou výživou.	4:00	40 °C	0:30–9:59	nelze	Na 1 l mléka doporučujeme jeden komerční neochucený bílý jogurt (150 g).
Popcorn	Příprava popcornu. Do hrnce nalijte lžici oleje a vsypte 80–100 g sušených kukuřičných zrn. Přikryjte poklicí a nechte zmička pukat.	0:08	240 °C	0:01–0:15	200–240 °C	Je nutné přípravu hlídat. Jakmile se doba pukání prodlouží na 2–3 sekundy, ihned zastavte program a nádobu vyjměte.

Metoda vaření sous vide

Suroviny	Tloušťka (v cm)	Teplota (v °C)	Doba přípravy	
			Minimální	Maximální
Flank steak, bůček	2,5	56,5 nebo vyšší	8 h	24 h
Panenko v celku		57 nebo vyšší	90 min	6 h
Kotlety, pečeně, řízky	2,5	56,5 nebo vyšší	2–4 h	6–8 h
	5	56,5 nebo vyšší	4–6 h	8–10 h
Koleno s kostí		65–75	7 h	48 h
Kuřecí prsa bez kostí	2,5	63,5 nebo vyšší	1 h	2–4 h
Kachní prsa	2,5	63,5 nebo vyšší	90 min	4–6 h
Kuřecí stehno bez kostí	2,5	74–80	2 h	4–6 h
Tuňák, halibut, kanic, losos, pstruh, makrela	1,25–2,5	52 nebo vyšší	20 min	30 min
	2,5–5	52 nebo vyšší	30 min	40 min
Mrkev, pastinák, brambory, tuřín, celer, řepa	Do 2,5	84	1–2 h	4 h
	2,5–5	84	2,5 h	4 h
Chřest, brokolice, kukuřice, květák, lilek, cibule, zelené fazole, fenykl, dýně, čerstvý hrášek	Do 2,5	84	30 min	1,5 h

Volba programu

- Programy z levé, prostřední a pravé nabídky lze zvolit třemi způsoby:
 - Tlačítkem **C6** (Function): Každým stisknutím tlačítka cyklicky volíte programy proti směru hodinových ručiček, tj. zleva doprava.
 - Tlačítkem **C3** (plus) v pohotovostním režimu: Každým stisknutím tlačítka cyklicky volíte programy proti směru hodinových ručiček, tj. zleva doprava
 - Tlačítkem **C10** (minus) v pohotovostním režimu: Každým stisknutím tlačítka cyklicky volíte programy ve směru hodinových ručiček, tj. zprava doleva
- Stisknutí kteréhokoliv uvedeného tlačítka je doprovázeno krátkým pípnutím, blikáním zvoleného programu a zobrazením přednastavených hodnot vaření na displeji.

Spuštění, zastavení a dokončení programu

- Varný proces spustíte stisknutím tlačítka **C11** (Start/Stop). Zvolený program vaření bude blikat, indikátor **C7** se začne načítat a začne se odpočítávat přednastavený čas.
- Varný proces můžete kdykoliv přerušit opětovným stisknutím tlačítka **C11** (Start/Stop).
- Jakmile hrnec dovaří, 3x zapipá a v závislosti na zvoleném programu nebo nastavení buď přejde do režimu udržování teploty nebo přejde do režimu úspory energie, tj. displej zhasne. Tím je automatické vaření dokončeno.

ÚPRAVA PROGRAMU VAŘENÍ

- U většiny programů lze některý nebo všechny přednastavené parametry vaření upravit dle vaší potřeby a zkušenosti. Upravitelné parametry jsou uvedeny v tabulce s přehledem programů.
- Parametry můžete upravit před zahájením vaření nebo i během vaření. Úpravu parametrů můžete kdykoliv zrušit stisknutím tlačítka **C11** (Start/Stop).
- Po úpravě parametrů zahajete vaření stisknutím tlačítka **C11** (Start/Stop). Proces vaření bude probíhat stejně jako u automatického vaření.

Úprava času

- Zvolte program, umožňující úpravu času a stiskněte tlačítko **C5** (Time). Při prvním stisknutí tlačítka **C5** se rozblíkají hodnoty po minutu, dalším stisknutím se rozblíkají hodnoty hodin. Pomocí tlačítek **C3** (plus) nebo **C10** (minus) upravte hodnotu dle potřeby.
- Při úpravě minut se hodnota změní o 1 minutu s každým stisknutím. Podržením tlačítka lze čas měnit o 10 minut.

Úprava teploty

- Zvolte program, umožňující úpravu teploty a stiskněte tlačítko **C12** (Temp). Pomocí tlačítek **C3** (plus) nebo **C10** (minus) upravte hodnotu dle potřeby.

RUČNÍ VAŘENÍ

- Hrnec umožňuje také vlastní nastavení parametrů přípravy pokrmu v závislosti na receptu, množství potravin a vaší osobní chuti. Nastavit tak můžete teplotu i čas vaření, viz tabulka s přehledem programů.
- Zvolte program Manual (ruční režim). Zobrazí se výchozí čas **01:00** a teplota 240 °C.
- Upravte parametry vaření dle postupu v předchozí kapitole ÚPRAVA PROGRAMU VAŘENÍ.
- Po nastavení parametrů zahajete vaření stisknutím tlačítka **C11** (Start/Stop). Proces vaření bude probíhat stejně jako u automatického vaření.

FUNKCE ODLOŽENÉHO VAŘENÍ

- Funkce odloženého vaření umožňuje spustit vaření až po uplynutí vámi nastaveného času. Minimální doba odložení je 30 minut, maximální doba je 24 hodin.
- Odložené vaření je dostupné pouze pro programy SOUS VIDE, BAKE, BOIL, SLOW COOK, FAST STEW, HOT POT, STEAM a RICE.
- Zvolte program vaření a stiskněte tlačítko **C4** (Preset). Rozblíká se nápis PRESET a ukazatel času. Výchozí hodnota času je 1 hodina. Stisknutí tlačítka **C5** (Time) a následně pomocí tlačítek **C3/C10** (+/-) lze hodnotu změnit v rozsahu 0:01 až 9:59.
- Stisknutím tlačítka **C11** (Start/Stop) zahájíte odpočítávání. Nápis PRESET se rozsvítí. Jakmile uplyne nastavený čas, hrnec automaticky spustí proces vaření.

FUNKCE UDRŽOVÁNÍ TEPLoty (KEEP WARM)

- Funkce udržování teploty slouží k uchování potravin v teple při přednastavené teplotě 80 °C.
- Udržování teploty se spustí automaticky po dovaření v programech BOIL, SLOW COOK, FAST STEW, STEAM a RICE. Lze ji spustit i ručně zvolením programu KEEP WARM pomocí tlačítka **C6** (Function) nebo tlačítka **C3/C10** (+/-).
- Výchozí hodnota času automatické i ručně zvolené funkce udržování teploty jsou 2:00 hodiny. Hodnotu lze změnit v rozsahu 0:30 až 9:59 po stisknutí tlačítka **C5** (Time) a nastavením požadované hodnoty tlačítky **C3/C10** (+/-). Přednastavenou hodnotu teplotu nelze měnit.
- Stisknutím tlačítka **C11** (Start/Stop) funkci spustíte. Symboly **C7** se začnou načítat a spustí se odpočítávání času. Funkci lze kdykoliv předčasně ukončit stisknutím tlačítka **C11** (Start/Stop).
- Jakmile uplyne nastavený čas, ozve se zvuková signalizace a hrnec se automaticky vypne.

OCHRANA PROTI PŘEHŘÁTÍ

- Hrnec je vybaven pojistkou proti přehřátí. Jakmile se ve varné nádobě již nenachází voda nebo sítvá a díky tomu došlo ke vzniku příliš vysoké teploty, hrnec se automaticky vypne. V tom případě vytáhnete síťovou zástrčku a nechte hrnec vychladnout. Poté jej můžete opět uvést do provozu.

VYPNUTÍ HRNCE

- Pro úplné vypnutí hrnce odpojte přívodní kabel od síťové zásuvky a nechte jej zcela vychladnout. Po vychladnutí jej očistíte dle kapitoly ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA a uskladněte na vhodné místo.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



Upozornění:

Před jakýmkoliv čištěním nebo údržbou vždy odpojte hrnec od elektrické sítě. Před sejmutím poklice a vyjmutím varné nádoby vždy ponechte hrnec zcela vychladnout.



Upozornění:

Plášť hrnce a jeho přívodní kabel nejsou určeny pro mytí v myčce nádobí. Neposílávejte je vodou nebo jinou tekutinou ani je nepouštějte do vody nebo jiné tekutiny.

- Vyjímatelnou varnou nádobu, poklici a případně použité příslušenství omyjte v horké vodě se saponátem, opláchněte a důkladně osušte jemnou utěrkou.
- Pokud je poklice nadměrně znečištěna, opatrně si stáhněte gumové těsnění a poklici i těsnění důkladně očistěte, omyjte a osušte. Nezapomeňte těsnění nasadit zpět na poklici.
- Lehce navlhčenou utěrkou omyjte také vnější části hrnce a vytřete dosucha. Vnitřní části hrnce vytřete pomocí papírové utěrky, hrubší nečistoty můžete očistit navlhčenou měkkou hubkou a následně otřít dosucha.
- Pokud chcete odstranit z varné nádoby připečené zbytky potravin, nechte je nejprve po 20-30 minut odmočit v horké vodě se saponátem. Zbytky potravin pak můžete snadno odstranit pomocí měkkého kuchyňského kartáče.



Upozornění:

K čištění vnější strany pláště hrnce nebo varné nádoby nikdy nepoužívejte chemikálie, drátěnku na nádobí, kovové drátěnky ani čisticí prostředky z brusnou složkou, protože tyto mohou poškodit plášť hrnce nebo varnou nádobu.

SKLADOVÁNÍ

- Před uskladněním musí být hrnec zcela chladný, vypnutý a odpojený od napájení, čistý a suchý.
- Do varné nádoby uložte příslušenství a varnou nádobu vložte do hrnce. Na nádobu nasadte poklici.
- Hrnec pak uložte na čisté, suché místo mimo dosah dětí.

**Upozornění:**

Uskladněný hrnec nevystavujte extrémním teplotám, přímému slunečnímu záření, nadměrné vlhkosti a neumísťujte jej do nadměrně prašného prostředí. Na uskladněný hrnec nic nepokládejte.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovitý rozsah napětí.....	220–240 V AC
Jmenovitý kmitočet.....	50–60 Hz
Jmenovitý příkon.....	1 800 W
Objem fritovací nádoby.....	4,8 l
Rozměry (výška × šířka × hloubka).....	300 mm × 345 mm × 340 mm
Hmotnost.....	4 kg

Změny textu a technických parametrů vyhrazeny.

POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM

Použitý obalový materiál odložte na místo určené obcí k ukládání odpadu.

LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZÁŘÍZENÍ

Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu. Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci předejte tyto výrobky na určená sběrná místa. Alternativně v některých zemích Evropské unie nebo jiných evropských zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového

produktu.

Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa.

Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pro podnikové subjekty v zemích Evropské unie

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Likvidace v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný v Evropské unii. Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.



Tento výrobek splňuje veškeré základní požadavky směrnice EU, které se na něj vztahují.

