

SENCOR®

SFR 9300BK



MULTIFUNKČNÝ FRITOVACÍ HRNIEC
Preklad pôvodného návodu

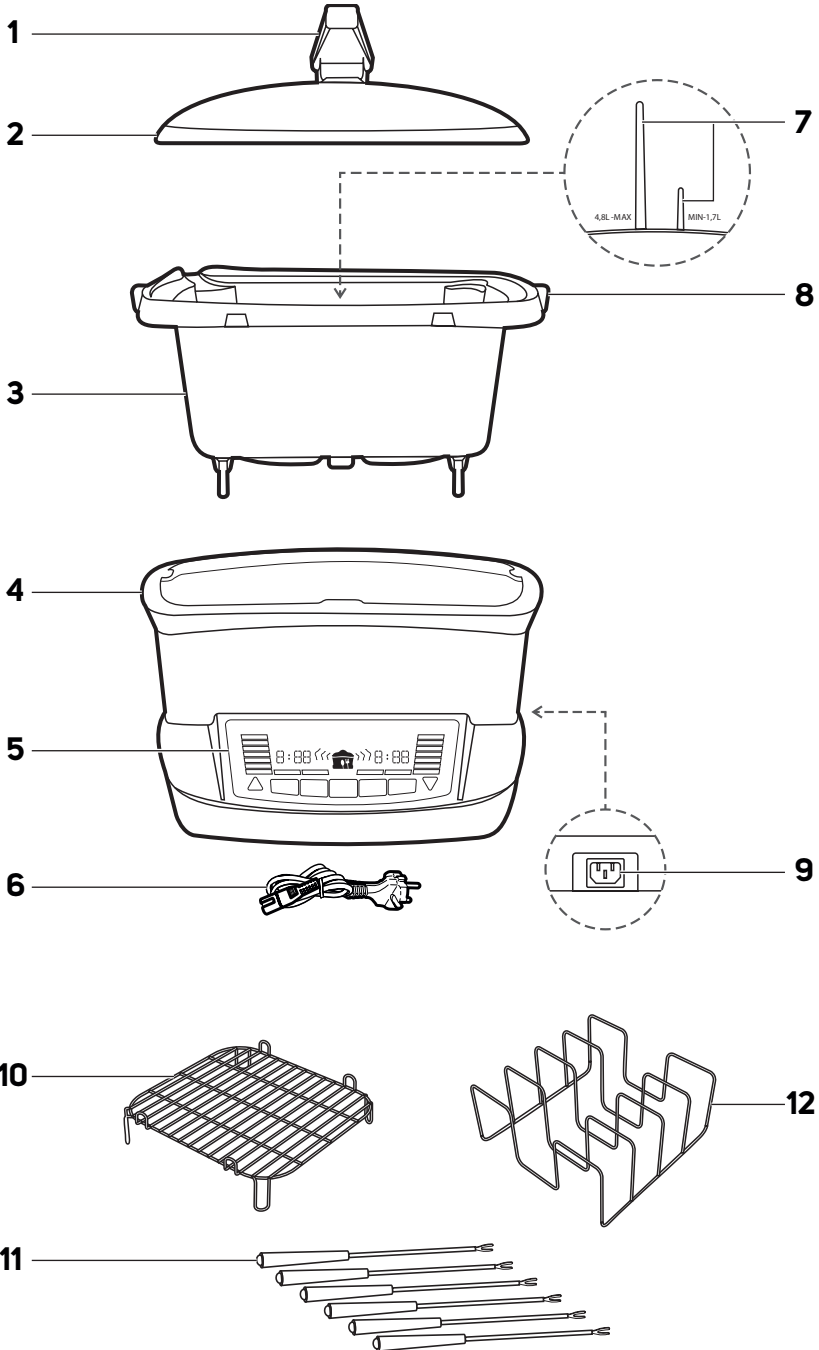


SENCOR®

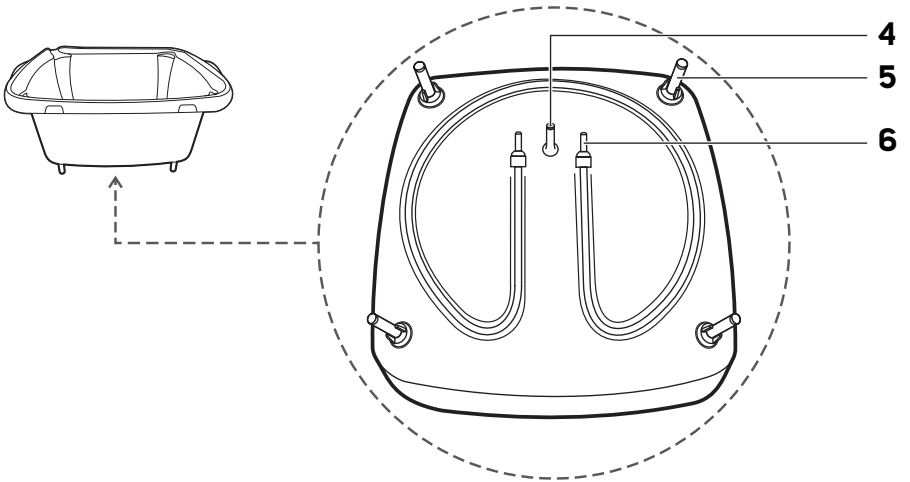
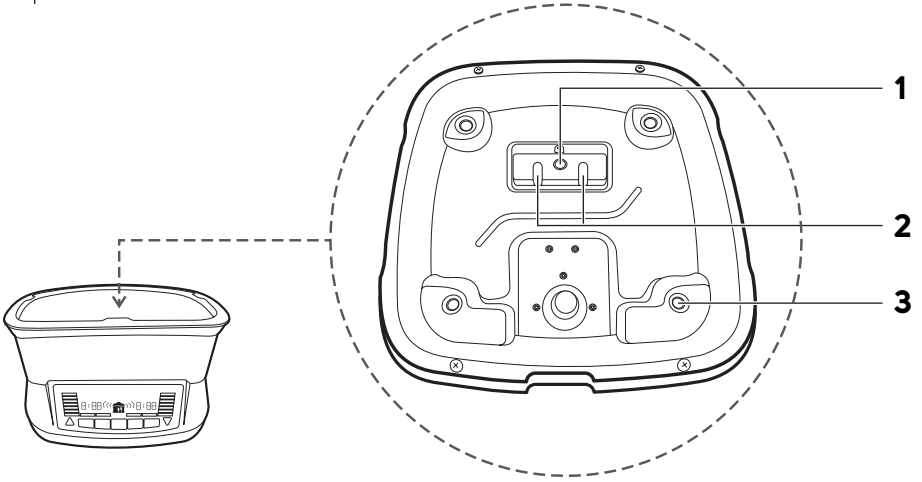
SFR 9300BK



A



B



C

1

2

3

4

5

6

7

8

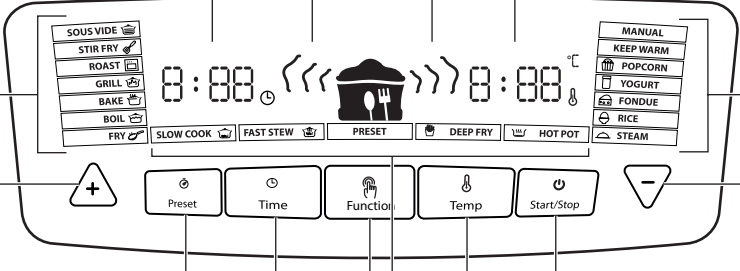
9

10

11

12

13



SK Multifunkčný fritovací hrniec

Dôležité bezpečnostné pokyny

ČÍTAJTE POZORNE A USCHOVAJTE ICH NA BUDÚCE POUŽITIE.

- 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. 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.
- 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.
- Spotrebič musí byť umiestnený v stabilnej polohe s držadlami umiestnenými tak, aby sa vylúčilo rozliatie horúcich kvapalín.

- 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
- 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.
- Prívodný kábel spotrebiča neprípájajte a neodpájajte od sieťovej zásuvky mokkými rukami.
- Dbajte na to, aby sa vidlica prívodného kábla nedostala do kontaktu s vodou alebo vlhkosťou.
- Neodpájajte spotrebič od sieťovej zásuvky ľahom za prívodný kábel. Mohlo by dôjsť k poškodeniu prívodného kábla alebo sieťovej zásuvky. Kábel odpájajte od zásuvky ľahom za zástrčku prívodného kábla.
- Na prívodný kábel nekladte ťažké predmety. Dbajte na to, aby prívodný kábel nevisel cez okraj stola alebo aby sa nedotýkal horúceho povrchu alebo ostrých predmetov.
- Aby ste sa vyvarovali nebezpečenstvu úrazu elektrickým prúdom, neopravujte spotrebič sami ani ho nijako neupravujte. Všetky opravy a nastavenia tohto spotrebiča zverte autorizovanému servisnému stredisku. Zásahom do spotrebiča počas platnosti záruky sa vystavujete riziku straty záručných plnení.
- Aby ste zabránili nebezpečenstvu úrazu elektrickým prúdom, nikdy neponárajte plášť spotrebiča, prívodný kábel ani sieťovú zástrčku do vody alebo inej tekutiny.
- Spotrebič vždy vypnite a odpojte od sieťovej zásuvky po ukončení používania.

Správne použitie spotrebiča

- Spotrebič nepoužívajte na iný účel, než na ktorý je určený.
- Tento spotrebič je určený len pre použitie vo vnútorných priestoroch. Nikdy ho nepoužívajte vo vonkajšom alebo priemyselnom prostredí.
- Tento spotrebič sa musí používať iba v súlade s pokynmi uvedenými v tomto návode na použitie.
- Spotrebič používajte iba s originálnym príslušenstvom, ktoré sa s ním dodáva.



Upozornenie:

Použitie neoriginálneho príslušenstva môže viesť k vzniku nebezpečnej situácie.

- Nepoužívajte spotrebič na vykurovanie miestností!
- Spotrebič vypnite a odpojte od sieťovej zásuvky vždy, keď ho nepoužívate, pred čistením, údržbou alebo premiestnením. Nikdy nepremiestňujte spotrebič počas prevádzky.
- Spotrebič 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.
- Spotrebič neprípájajte k sieťovej zásuvke, ani ho nezapínajte bez vyberateľnej varnej nádoby umiestnenej vnútri spotrebiča.
- Nepoužívajte spotrebič s prázdnu vyberateľnou varnou nádobou.
- Medzi vnútro hrnca a vyberateľnú vnútornú nádobu nikdy nekladajte žiadne predmety.
- Povrch spotrebiča je zakázané akokoľvek upravovať, napr. pomocou samolepiacej tapety, fólie a pod.



Výstraha:

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

Umiestnenie spotrebiča

- Spotrebič používajte iba na rovnom, suchom, čistom, stabilnom a tepelne odolnom povrchu.
- Spotrebič nepoužívajte v blízkosti horľavých materiálov, ako sú záclony, utierky na riad a pod.
- Spotrebič 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.
- Pri prevádzke sa musí ponechať po všetkých stranách spotrebiča voľný priestor aspoň 15 cm na zaistenie dostatočnej cirkulácie vzduchu. Na spotrebič neodkladajte žiadne predmety a nezakrývajte ventiláčne otvory.
- Nekladte spotrebič 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 hrcom. 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.
- 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 pokrývka je správne umiestnená na varnej nádobe. Varnú nádobu nepreplňujte.

Bezpečnosť počas používania

- Pri prevádzke musí byť zaistený dostatočný priestor na cirkuláciu vzduchu nad hrncom a okolo neho. Hrniec nezakrývajte.
- 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 plášte hrnca.
- Dbajte na to, aby na nástrčku a zástrčku prívodného kábla a na sieťovú 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, zástrčku aj nástrčku dôkladne vysušte pred ďalším použitím.

Po ukončení varenia

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

Manipulácia so spotrebičom a jeho časťami

- Po ukončení prevádzky vždy manipulujte so spotrebičom tak, aby ste sa nedotkli jeho plášte alebo iných častí, ktoré sú v dôsledku zvyškového tepla stále horúce.
- Nedotýkajte sa horúcich povrchov spotrebiča. Po vypnutí a odpojení spotrebiča od sieťovej zásuvky používajte výrezy v základni spotrebiča na jeho zdvihnutie a prenášanie.
- Je nutné dbať na mimoriadnu opatrnosť, keď premiestňujete mriežku alebo rošt, ak je naplnený horúcimi potravinami.

Bezpečnosť počas údržby

- Pred čistením nechajte spotrebič vždy celkom vychladnúť.
- Spotrebič čistíte pravidelne po každom použití podľa inštrukcií uvedených v kapitole Údržba a čistenie. Na spotrebiči nevykonávajúte akúkoľvek inú údržbu, ako je čistenie uvedené v kapitole Údržba a čistenie.
- Plášť spotrebiča nie je určený na umývanie v umývačke riadu.
- Spotrebič neumývajte pod tečúcou vodou ani ho neponárajte do vody alebo inej tekutiny.
- Aby ste zabránili poškrabaniu neprílišného povrchu vyberateľnej varnej nádoby pri jej čistení, vždy používajte drevené, silikónové alebo plastové nástroje.
- 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.

SK Multifunkčný fritovací 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 predávate spotrebič inej osobe, zaistite, aby pri ňom bol priložený tento návod na použitie.
- Spotrebič starostlivo vybalte a dajte pozor, aby ste nevyhodili žiadnu časť obalového materiálu skôr, než nájdete všetky jeho súčasti. Minimálne počas trvania zákonného 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 skatule od výrobcu.

POPIS SPOTREBIČA

- A1** Držadlo pokrievky
- A2** Sklenená pokrievka s tesnením
- A3** Varná nádoba
Objem 8 litrov, vyrobená z hliníkovej zliatiny a s neprilnavým vnútorným povlakom.
- A4** Hrniec
Plášť hrnca je po oboch bočných stranách opatrený výrezmi, ktoré slúžia na prenášanie.
- A5** Ovládací panel s displejom

- A6** Prívodný kábel
- A7** Značky minimálnej a maximálnej hladiny
- A8** Držadlá varnej nádoby
- A9** Pripojovacia zástrčka hrnca (zadná strana hrnca)
- A10** Mriežka na smaženie
- A11** Vidličky na fondue
Slúžia na napichovanie najrozmanitejších pochutín, ktoré si následne namáčate vo fondue alebo s nimi rovno vyberáte jedlo z fondue.
- A12** Sous Vide rošt

- B1** Otvor na čap nádoby
- B2** Otvory na kontakty nádoby
- B3** Otvory na nôžky nádoby

- B4** Čap
- B5** Nôžky
- B6** Kontakty

- C1** Ukazovateľ hodnoty času
- C2** Ľavá ponuka programov
- C3** Tlačidlo + (plus)
Slúži na zvýšenie hodnoty času alebo teploty a na prechádzanie programov varenia.
- C4** Tlačidlo Preset
Slúži na aktiváciu funkcie odloženého varenia.
- C5** Tlačidlo TIME (čas)
Umožňuje nastaviť čas varného procesu v rozsahu 0:01 – 9:59.
- C6** Tlačidlo FUNCTION (funkcia)
Umožňuje zvoliť prednastavené programy varenia
- C7** Indikátory nespusteného/ spusteného varného procesu
Ak neprebíha varný proces, symboly sú trvalo zobrazené.

- Ak varný proces prebieha, symboly sa postupne načítajú od najmenšieho po najväčší.
- C8** Ukazovateľ hodnoty teploty
- C9** Pravá ponuka programov
- C10** Tlačidlo – (minus)
Slúži na zníženie hodnoty času alebo teploty a na prechádzanie programov varenia.
- C11** Tlačidlo Start/Stop (spustiť/prerušiť)
Slúži na spustenie a prerušenie varného procesu
- C12** Tlačidlo TEMP (teplota)
Umožňuje nastaviť teplotu varného procesu v rozsahu 40 až 240 °C po krokoch 10 °C
- C13** Prostredná ponuka programov

ÚČEL POUŽITIA MULTIFUNKČNÉHO HRNCA

- Multifunkčný fritovací hrniec je určený na prípravu širokého radu pokrmov, pre ktoré je za normálnych okolností potrebné použiť rôzne hrnce či nádoby. Hrniec umožňuje napríklad variť, piecť, grilovať, smažiť, dusiť, variť v pare, zapekať aj fritovať, pripraviť lahodné fondue alebo domáci jogurt.
- V hrnci je možné variť buď automaticky zvolením jedného z 18 prednastavených programov bez nutnosti akéhokoľvek ďalšieho nastavenia, alebo manuálne nastavením času a teploty varenia podľa vašich potrieb alebo skúseností.
- Ďalšími funkciami hrnca sú odložené varenie a automatické alebo nastavené udržiavanie teploty pokrmu po dovarení.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Pred prvým použitím umyte vyberateľnou varnú nádobu **A3**, pokrievku **A2** a príslušenstvo **A10** až **A12** horúcim saponátovým roztokom. Potom ich opláchnite čistou vodou a dôkladne vytrite dosucha jemnou utierkou.
- Miernie navlhčenou utierkou umyte aj vnútorné aj vonkajšie časti hrnca **A4** a vytrite dosucha. Hrniec nikdy neponárajte do vody alebo inej kvapaliny!

POUŽITIE

PRÍPRAVA POTRAVIN A TIPY NA VARENIE

- Množstvo spracovávaných potravín volte 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, podajte ho dostatočným množstvom vody. Z mäsa vždy odrežte 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 polhodinu až hodinu pripravu. Zelenina si tak zachová farbu a štruktúru. Zároveň nedôjde k prílišnému ochladeniu zmesi v hrnci.
- Opečenie mäsa a orestovanie zeleniny vopred na samostatnej panvici odstránite časť tuku z mäsa a tiež sa zlepši vzhľad a chuť mäsa aj zeleniny.
- Mliečne výrobky, ako napríklad smotana, kyslá smotana alebo jogurt a 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 nevarte, 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 zdvihajte pokrievku čo najmenej, pretože zdvihnutím pokrievku často alebo ju odložíte na dlhší čas, je nutné počítať s tým, že pokrm nemusí byť dostatočne pripravený a bude nutné predĺžiť čas varenia manuálnou úpravou času a/alebo teploty.

- Ak sú potraviny určené na fritovanie vlhké, najprv ich osušte. Potraviny okoreňte až po fritovaní a koreňte nad varnou nádobou alebo v priebehu fritovania.
- Ak chcete fritovať obalované potraviny, dbajte na ich rovnomerné obalenie a dôkladné oklepanie prebytočnej strúhanky, pretože uvoľnené kúsky strúhanky znehodnocujú fritovacia náplň.
- Niektoré potraviny, ako napríklad šišky, je možné fritovať priamo vo varnej nádobe s náplňou bez použitia fritovacieho koša (nie je súčasťou dodávky).
- Ak chcete fritovať zmrazené potraviny, odstráňte najprv prebytočný ľad, pretože by mohol spôsobiť prekypenie oleja.

ZOSTAVENIE

- Z hrnca vylebte varnú nádobu a naplňte ju ingredienciami v závislosti od chystaného pokrmu. Vždy rešpektujte značky **A7** (MIN/MAX) vnútri nádoby. 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.
- Na fritovanie používajte iba oleje alebo tuky, ktoré sú sústovne označené ako „nepenívé“ a sú vhodné na fritovanie. Túto informáciu nájdete na obale alebo na etike.



Výstraha:

Potraviny nikdy nekrájajte priamo vo varnej nádobe **A3**.

Nikdy nevkładajte potraviny priamo do hrnca **A4**. Pri fritovaní nikdy vzájomne nemiešajte rôzne druhy tukov alebo olejov.

- Očistíte horný okraj varnej nádoby a prípadne všetky ostatné časti, ktoré sa počas plnenia znečistili potravínou.
- Pred vložením varnej nádoby do hrnca sa uistite, že vnútorná časť hrnca je čistá a bez zvyškov pokrmu.
- Varnú nádobu vložte do hrnca tak, aby čap **B4**, nôžky **B5** a kontakty **B6** zapadli do príslušných otvorov **B1-B3** v kovovej doske vnútri hrnca.



Výstraha:

Vždy dbajte na správne umiestnenie varnej nádoby do hrnca. Nikdy sa hrniec nepokúšajte zapnúť, ak je varná nádoba nesprávne umiestnená!

UMIESTNENIE HRNCA

- Hrniec umiestnite na rovný, suchý, čistý a predovšetkým stabilný a tepelne odolný povrch. Ak chcete hrniec používať na pracovnej doske citlivej na teplo, vložte pod hrniec kuchynskú dosku alebo materiál odolný proti teplu.
- Ak chcete hrniec umiestniť na sporák pod digestor, dbajte na to, aby bol sporák vypnutý.
- V blízkom okolí hrnca nesmú byť predmety alebo povrchy, ktoré sa môžu poškodiť unikajúcou parou, napr. steny, kuchynské skrinky, príborníky, obrazy, záclony a pod.
- Hrniec umiestnite tak, aby naň nemohli dosiahnuť deti a aby oň nemohol nikto zavadiť, strhnúť alebo prevrátiť.

ZAPNUTIE

- Koncovku prírodného kábla zapojte do zástrčky hrnca a zástrčku prírodného kábla hrnca pripojte k sieťovej zásuvke. Ozve sa pípnutie, displej sa na 1 sekundu rozsvieti a zhasne a hrniec prejde do režimu úspory energie.
- Stlačením ktoréhokoľvek tlačidla sa displej rozsvieti a hrniec prejde do pohotovostného režimu, čo znamená, že je pripravený na prevádzku. Displej svieti a sú zobrazené jednotlivé programy varenia.
- Do pohotovostného režimu uvediete hrniec aj stlačením tlačidla **C11** (Start/Stop) kedykoľvek počas prevádzky hrnca.
- Ak do 1 minúty nevykonáte žiadne nastavenie, hrniec opäť prejde do režimu úspory energie.



Poznámka:

Pri prvom použití môžete cítiť slabý zápach zapríčinený vypaľovaním nového výrobku. Tento jav je celkom normálny a po niekoľkých použitíach zmizne. Pred prvým použitím preto môžete do neprítomnej nádoby naliať dve šálky vody a spustiť režim STEAM (varenie v pare). V prípade potreby proces opakujte.

AUTOMATICKÉ VARENIE POMOCOU PREDNASTAVENÝCH PROGRAMOV

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

Prehľad programov:

Program	Popis	Predvolená hodnota čas	Teplota	Možnosť úpravy čas	Teplota	Poznámka
Sous vide	Varenie vo vákuu s pomocou vodného kúpeľa a vákuových vrecúšok. Program je vhodný predovšetkým pre mäso, ryby, zeleninu, ale aj ovocie. Pri využití programu použite dodaný rošt.	1:00	50 °C	1:00 – 9:59	40 – 99 °C	Odporúčaný čas a teplotu varenia metódou sous vide nájdete v tabuľke „Metóda varenia sous vide“ nižšie.
Stir Fry	Prudké osmaženie ingrediencií v malom množstve veľmi horúceho oleja a za stáleho miešania. Program je vhodný pre mäso aj ryby, do ktorých je možné prímiešať prílohy ako rezance či ryža (napríklad čínske rezance, indické jedlá a pod.).	0:10	240 °C	0:05 – 0:20	140 – 240 °C	
Roast	Opekanie. Program použite na opekanie, opraženie alebo restovanie mäsa, zeleniny, hydiny a pod. Ideálny na vytvorenie chrumkavej kôrky.	1:00	240 °C	0:10 – 1:00	120 – 240 °C	
Grill	Program je vhodný na grilovanie, napríklad plátkov naloženého kuracieho mäsa alebo inej potraviny. Pri využití programu použite dodaný rošt.	0:30	240 °C	0:10 – 1:00	150 – 240 °C	
Bake	Pečenie. Program je vhodný na prípravu kotáčov, cupcakov, sušienok a ďalších sladkých pokrmov, rovnako ako pečeného mäsa, rýb a zeleniny ako v rúre na pečenie.	0:30	180 °C	0:10 – 2:00	140 – 180 °C	
Boil	Program zodpovedá klasickému vareniu v hrnci a je vhodný na varenie cestovín, zemiakov, ryže, zeleniny, polievok a omáčok, knedlí a pod.	0:25	150 °C	0:15 – 1:00	100 – 240 °C	
Fry	Smaženie potravín, čiastočne ponorených do fritovacej náplne. Vhodné napríklad na vyprážanie rezňov.	0:20	200 °C	0:01 – 1:00	120 – 240 °C	
Slowcook	Pomalé varenie surovín. Surovinu stačí nakrájať, dať do hrnca (doplňte do objemu 4,5 l – teda po rýsku), zamiešať, prikryť, upraviť čas a spustiť varenie.	6:00	P1 – 90 °C P2 – 95 °C P3 – 100 °C	0:30 – 6:00	nie je možné	Pri teplote 95 °C sa varí 3 kg bravčového mäsa 2,5 – 3 h do mäkka, 4 h do rozpadnutia. V priebehu varenia odporúčame pravidelne kontrolovať a prípadne dolievať vodu.
Fast stew	Rýchle dusenie. Program je ideálny na dusenie mäsa, pečenie, rýb alebo zeleniny. Umožňuje pripravovať štvraté jedlo podobne ako v tlakovom hrnci.	1:00	120 °C	0:01 – 2:00	120 – 200 °C	Po 15 – 20 minútach je zelenina uvarená na zhrzy, po 30 – 35 min je uvarená domäkka. V priebehu varenia odporúčame pravidelne kontrolovať a prípadne dolievať vodu.
Deepfry	Fritovanie potravín, úplne ponorených do fritovacej náplne. Vhodné napríklad na smaženie zemiakových placiek, langošov, obalovaných kuracích kúskov a pod.	0:40	210 °C	0:20 – 2:00	180 – 210 °C	
Hotpot	Varenie polievky priamo na jedálnom stole. Polievka sa zároveň s tým, ako sa z nej postupne odoberá na tanieri, dopĺňa o ingrediencie, ktoré sa opäť povaria a potom naservirujú. Ingredienciami môžu byť tenké plátky mäsa, listová zelenina, huby, vaječné knedličky, tofu, morské plody atď. Ideálne na prevarenie novopridaných ingrediencií.	1:00	220 °C	0:30 – 9:59	120 – 240 °C	

Program	Popis	Predvolená hodnota čas	Teplota	Možnosť úpravy čas	Teplota	Poznámka
Steam	Varenie pokrmov v pare. Program je možné využiť aj na ohrievanie studených alebo zmrazených potravín.	0:15	220 °C	0:10 – 1:00	100 – 220 °C	Mäkký typ zeleniny (200 g), napríklad brokolica, fazuľové struky, špargľa, pór, cuketa atď., odporúčame variť približne 10 minút. Tvrďšie druhy zeleniny (200 g), napríklad mrkva či tekvica, odporúčame variť 20 minút.
Rice	Varenie bežnej alebo predvarenej ryže. Ryžu riadne prepláchnite pod tečúcou vodou. Na 1 hrnček ryže odporúčame 2 hrnčeky vody.	N/A	100 °C	nie je možné	nie je možné	Je nutné ryžu pravidelne kontrolovať. Spotrebič nie je vybavený funkciou automatického vypnutia.
Fondue	Varenie čokoládovej, syrovej alebo mäsovej omáčky či polevy.	2:00	60 °C	0:30 – 4:00	40 – 70 °C	
Yogurt	Príprava domácich jogurtov. Použite povarené či pasterizované mlieko a jogurtovú kultúru. Jogurtová kultúra môže byť buď komerčný neochutený jogurt, skôr vyrobený jogurt, jogurtová zmes v prášku dostupná v supermarketoch, alebo jogurtová kultúra z obchodov so zdravou výživou.	4:00	40 °C	0:30 – 9:59	nie je možné	Na 1 l mlieka odporúčame jeden komerčný neochutený biely jogurt (150 g).
Pukance	Príprava pukancov. Do hrnca nalejte lyžicu oleja a vsypzte 80 – 100 g sušených kukuričných zŕn. Prikrýte pokrievkou a nechajte zrníčka pukať.	0:08	240 °C	0:01 – 0:15	200 – 240 °C	Je nutné prípravu sledovať. Hneď ako sa čas pukania predlži na 2 – 3 sekundy, ihneď zastavte program a nádobu vyberte.

Metóda varenia sous vide

Suroviny	Hrúbka (v cm)	Teplota (v °C)	Čas prípravy	
			Minimálna	Maximálna
Flank steak, bôčik	2,5	56,5 alebo vyššia	8 h	24 h
Panenko v celku		57 alebo vyššia	90 min	6 h
Kotlety, pečené mäso, rezne	2,5	56,5 alebo vyššia	2 – 4 h	6 – 8 h
	5	56,5 alebo vyššia	4 – 6 h	8 – 10 h
Koleno s kosťou		65 – 75	7 h	48 h
Kuracie prsia bez kosti	2,5	63,5 alebo vyššia	1 h	2 – 4 h
Kačacie prsia	2,5	63,5 alebo vyššia	90 min	4 – 6 h
Kuracie stehno bez kosti	2,5	74 – 80	2 h	4 – 6 h
Tuniak, halibut, garupa, losos, pstruh, makrela	1,25 – 2,5	52 alebo vyššia	20 min	30 min
	2,5 – 5	52 alebo vyššia	30 min	40 min
Mrkva, paštrnák, zemiaky, kvaka, zeler, cvikla	Do 2,5	84	1 – 2 h	4 h
	2,5 – 5	84	2,5 h	4 h
Špargľa, brokolica, kukurica, karfiol, baklažán, cibula, zelená fazuľa, fenikel, tekvica, čerstvý hrášok	Do 2,5	84	30 min	1,5 h

Volba programu

- Programy z ľavej, strednej a pravej ponuky je možné zvoliť tromi spôsobmi:
 - Tlačidlom **C6** (Function): Každým stlačením tlačidla cyklicky volíte programy proti smeru hodinových ručičiek, t. j. zľava doprava.
 - Tlačidlom **C3** (plus) v pohotovostnom režime: Každým stlačením tlačidla cyklicky volíte programy proti smeru hodinových ručičiek, t. j. zľava doprava
 - Tlačidlom **C10** (minus) v pohotovostnom režime: Každým stlačením tlačidla cyklicky volíte programy v smere hodinových ručičiek, t. j. sprava doľavaSlačením ktoréhokoľvek uvedeného tlačidla je sprevádzané krátkym pípnutím, blikaním zvoleného programu a zobrazením prednastavených hodnôt varenia na displeji.

Spustenie, zastavenie a dokončenie programu

- Varný proces spustíte stlačením tlačidla **C11** (Start/Stop). Zvolený program varenia bude blikať, indikatory **C7** sa začnú načítať a začne sa odpočítavať prednastavený čas.
- Varný proces môžete kedykoľvek prerušiť opätovným stlačením tlačidla **C11** (Start/Stop).
- Hneď ako hrniec dovarí, 3x zapípa a v závislosti od zvoleného programu alebo nastavenia buď prejde do režimu udržiavania teploty, alebo prejde do režimu úspory energie, t. j. displej zhasne. Tým je automatické varenie dokončené.

ÚPRAVA PROGRAMU VARENIA

- Pri väčšine programov je možné niektorý alebo všetky prednastavené parametre varenia upraviť podľa vašej potreby a skúseností. Upraviteľné parametre sú uvedené v tabuľke s prehľadom programov.
- Parametre môžete upraviť pred začatím varenia alebo aj počas varenia. Úpravu parametrov môžete kedykoľvek zrušiť stlačením tlačidla **C11** (Start/Stop).
- Po úprave parametrov začnite variť stlačením tlačidla **C11** (Start/Stop). Proces varenia bude prebiehať rovnako ako pri automatickom varení.

Úprava času

- Zvoľte program umožňujúci úpravu času a stlačte tlačidlo **C5** (Time). Pri prvom stlačení tlačidla **C5** sa rozblíkajú hodnoty pre minútu, ďalším stlačením sa rozblíkajú hodnoty hodín. Pomocou tlačidiel **C3** (plus) alebo **C10** (minus) upravte hodnotu podľa potreby.
- Pri úprave minút sa hodnota zmení o 1 minútu s každým stlačením. Podržaním tlačidla je možné čas meniť o 10 minút.

Úprava teploty

- Zvoľte program umožňujúci úpravu teploty a stlačte tlačidlo **C12** (Temp). Pomocou tlačidiel **C3** (plus) alebo **C10** (minus) upravte hodnotu podľa potreby.

RUČNÉ VARENIE

- Hrniec umožňuje aj vlastné nastavenie parametrov prípravy pokrmu v závislosti od receptu, množstva potravín a vašej osobnej chuti. Nastaví tak môžete teplotu aj čas varenia, pozrite tabuľku s prehľadom programov.
- Zvoľte program Manual (ručný režim). Zobrazí sa východiskový čas **01:00** a teplota 240 °C.
- Upravte parametre varenia podľa postupu v predchádzajúcej kapitole ÚPRAVA PROGRAMU VARENIA.
- Po nastavení parametrov spustíte varenie stlačením tlačidla **C11** (Start/Stop). Proces varenia bude prebiehať rovnako ako pri automatickom varení.

FUNKCIA ODLOŽENÉHO VARENIA

- Funkcia odloženého varenia umožňuje spustiť varenie až po uplynutí vaní nastaveného času. Minimálny čas odloženia je 30 minút, maximálny čas je 24 hodín.
- Odložené varenie je dostupné iba pre programy SOUS VIDE, BAKE, BOIL, SLOW COOK, FAST STEW, HOT POT, STEAM a RICE.
- Zvoľte program varenia a stlačte tlačidlo **C4** (Preset). Rozblíkajú sa nápisy PRESET a ukazovateľ času. Východisková hodnota času je 1 hodina. Stlačením tlačidla **C5** (Time) a následne pomocou tlačidiel **C3/C10** (+/-) je možné hodnotu zmeniť v rozsahu 0:01 až 9:59.
- Stlačením tlačidla **C11** (Start/Stop) spustíte odpočítavanie. Nápisy PRESET sa rozsvietia. Hneď ako uplynie nastavený čas, hrniec automaticky spustí proces varenia.

FUNKCIA UDRŽOVANIA TEPLoty (KEEP WARM)

- Funkcia udržiavania teploty slúži na uchovanie potravín v teple pri prednastavenej teplote 80 °C.
- Udržiavanie teploty sa spustí automaticky po dovení v programoch BOIL, SLOW COOK, FAST STEW, STEAM a RICE. Je možné ju spustiť aj ručne zvolením programu KEEP WARM pomocou tlačidla **C6** (Function) alebo tlačidlami **C3/C10** (+/-).
- Východisková hodnota času automatickej aj ručne zvolenej funkcie udržiavania teploty sú 2:00 hodiny. Hodnotu je možné zmeniť v rozsahu 0:30 až 9:59 po stlačení tlačidla **C5** (Time) a nastavením požadovanej hodnoty tlačidlami **C3/C10** (+/-). Prednastavenú hodnotu teploty nie je možné meniť.
- Stlačením tlačidla **C11** (Start/Stop) funkciu spustíte. Symboly **C7** sa začnú načítať a spustí sa odpočítavanie času. Funkciu je možné kedykoľvek predčasne ukončiť stlačením tlačidla **C11** (Start/Stop).
- Hneď ako uplynie nastavený čas, ozve sa zvuková signalizácia a hrniec sa automaticky vypne.

OCHRANA PROTI PREHRIATIU

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

VYPNUTIE HRNCA

- Pre úplné vypnutie hrnca odpojte prírodný kábel od sieťovej zásuvky a nechajte ho celkom vychladnúť. Po vychladnutí ho očistite 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 dobratím pokrievky a vybratím varnej nádoby vždy ponechajte hrniec celkom vychladnúť.

Upozornenie:

Plášť hrnca a jeho prírodný kábel nie sú určené na umývanie v umývačke riadu. Nepostrekujte ich vodou alebo inou tekutinou ani ich neponárajte do vody alebo inej tekutiny.

- Vyberateľnú varnú nádobu, pokrievku a prípadne použité príslušenstvo umyte v horúcej vode so saponátom, opláchnite a dôkladne osušte jemnou utierkou.
- Ak je pokrievka nadmerne znečistená, opatrne z nej stiahnite gumové tesnenie a pokrievku aj tesnenie dôkladne očistite, umyte a osušte. Nezabudnite tesnenie nasadiť späť na pokrievku.
- Mierne navlhčenou utierkou umyte aj vonkajšie časti hrnca a vytrite dosucha. Vnútorne časti hrnca vytrite pomocou papierovej utierky, hrubšie nečistoty môžete očistiť navlhčenou mäkkou hubkou a následne utrieť dosucha.
- Ak chcete odstrániť z varnej nádoby prípečené zvyšky potravín, nechajte ich najprv na 20 – 30 minút odmôčiť v horúcej vode so saponátom. Zvyšky potravín potom môžete ľahko odstrániť pomocou mäkkej kuchynskej kefy.



Upozornenie:

Na čistenie vonkajšej strany plášte hrnca alebo varnej nádoby nikdy nepoužívajte chemikálie, drôtenku na riad, kovové drôtenky ani čistiace prostriedky s brúsno 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 príslušenstvo a varnú nádobu vložte do hrnca. Na nádobu nasadte pokrievku.
- Hrnec 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.....	1 800 W
Objem fritovacej nádoby.....	4,8 l
Rozmery (výška × šírka × hĺbka).....	300 mm × 345 mm × 340 mm
Hmotnosť.....	4 kg

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 recykláciu 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.

Správnou likvidáciou tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a pomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta.

Prí 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 smernice EÚ, ktoré sa naň vzťahujú.

