

SENCOR®

SPR 5520SS



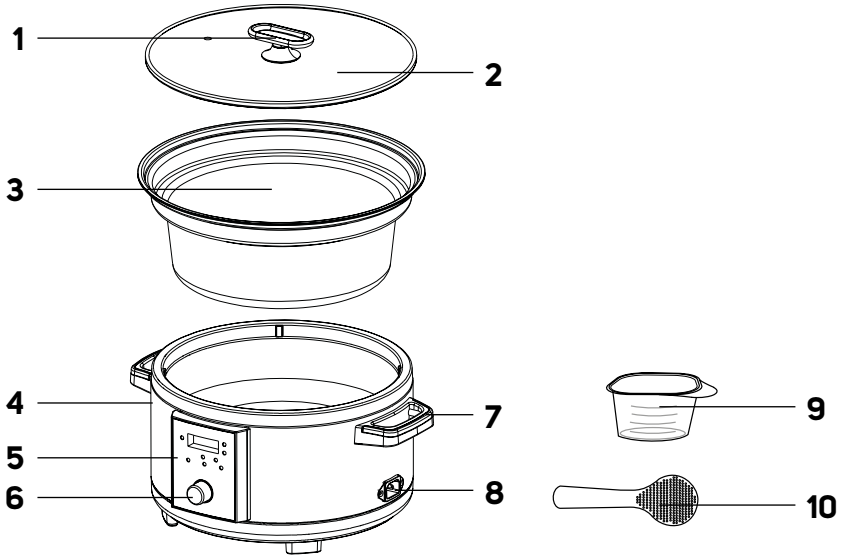
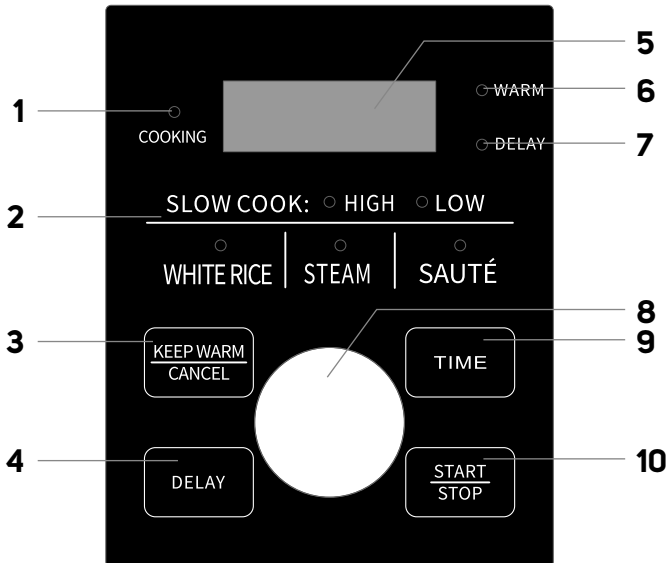
POMALÝ HRNEC
Návod k použití v originálním jazyce



SENCOR®

SPR 5520SS



A**B**

Důležité bezpečnostní pokyny

ČTĚTE POZORNĚ A USCHOVEJTE JE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem.
- Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah spotřebiče a jeho přívodu.
- 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 se nesmí ponořovat při čištění.
- Vnitřní hrnec čistěte čistou vodou a měkkou houbičkou. Dodržujte pokyny uvedené v části Čištění a údržba.
- Spotřebič není určen pro činnost prostřednictvím vnějšího časového spínače nebo dálkového ovládání.



UPOZORNĚNÍ: Horký povrch

Teplota přístupných povrchů může být vyšší, je-li spotřebič v činnosti.

- Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti a uvnitř budovy. Nepoužívejte jej venku.
- Spotřebič je rovněž určen pro osobní nekomerční použití v prostorách, jako jsou:
 - kuchyňské kouty v obchodech, kancelářích a na ostatních pracovištích;
 - prostory v zemědělství;
 - hotely, motely a jiné obytné oblasti, kde je mohou používat hosté;
 - podniky zajišťující nocleh se snídaní.



VÝSTRAHA: Zabraňte políání nástrčky.



VÝSTRAHA: Při nesprávném používání hrozí poranění.

- Povrch topného článku obsahuje po použití zbytkové teplo.
- Vždy dodržujte rysky maximální a minimální hladiny.

- Před připojením spotřebiče k síťové zásuvce se ujistěte, že se shoduje napětí uvedené na jeho typovém štítku s napětím ve vaší zásuvce.
- Spotřebič připojujte pouze k řádně uzemněné zásuvce. Nepoužívejte prodlužovací kabel.
- Spotřebič nikdy nepřipojujte k síťové zásuvce, dokud není řádně sestaven.
- Před použitím plně rozvíňte přírodní kabel.
- Přírodní kabel spotřebiče nepřipojujte a neodpojujte od síťové zásuvky mokřými rukama.
- Dbejte na to, aby se vidlice přírodního kabelu nedostala do kontaktu s vodou nebo vlhkostí.
- Neodpojujte spotřebič od síťové zásuvky tahem za přírodní kabel. Mohlo by dojít k poškození přírodního kabelu nebo síťové zásuvky. Kabel odpojujte od zásuvky tahem za zástrčku přírodního kabelu.
- Na přírodní kabel nepokládejte těžké předměty. Dbejte na to, aby přírodní kabel nevisel přes okraj stolu nebo aby se nedotýkal horkého povrchu nebo ostrých předmětů.
- Abyste zabránili nebezpečí úrazu elektrickým proudem, nikdy neponořujte plášť spotřebiče, přírodní kabel ani síťovou zástrčku do vody nebo jiné tekutiny.
- Spotřebič vždy vypněte a odpojte od síťové zásuvky po ukončení používání, když jej necháváte bez dozoru, před přemístěním, vyčištěním nebo jinou údržbou a manipulací.
- Tento hrnec je určen pro klasické i pomalé vaření potravin a vaření v páře. Nepoužívejte jej k jiným účelům, než ke kterým je určen.
- Hrnec používejte pouze s originálním příslušenstvím, které je s ním dodáváno. Použití neoriginálního příslušenství může vést ke vzniku nebezpečné situace.
- Nepoužívejte hrnec k vytápění místnosti!

- Hrnec nepoužívejte, pokud nefunguje správně, pokud upadl na zem, pokud byl ponořen do vody nebo je jakkoliv poškozen. Předejte jej autorizovanému servisnímu středisku ke kontrole nebo opravě.
- Nezapínejte hrnec naprázdno.
- Mezi topnou plotnu uvnitř hrnce a vyjimatelný vnitřní hrnec nikdy nevkládejte žádné předměty. Ujistěte se, že je vnější dno vnitřního hrnce čisté a suché, než jej vložíte do pomalého hrnce.
- Pouze vnitřní hrnec je určen k přípravě potravin. Nikdy nelijte vodu ani nevkládejte potraviny přímo do pomalého hrnce.
- Hrnec používejte pouze na rovném, suchém, čistém, stabilním a tepelně odolném povrchu.
- Hrnec 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.
- Hrnec nepoužívejte na povrchu, který je citlivý na teplo, protože by mohlo dojít k poškození takového povrchu.
- Během provozu musí být poklice správně přiklopena. Na poklici neodkládejte žádné předměty (např. ochranné rukavice, utěrky), které by mohly zakrýt otvor pro odvod páry.
- Při provozu musí být zajištěn dostatečný prostor pro cirkulaci vzduchu nad hrncem a okolo něj. Hrnec nezakrývejte ani neblokuje jeho ventilační otvor.
- Dbejte na to, aby otvor pro únik páry nesměřoval na materiály citlivé na teplo nebo na vás či jiné osoby. Horká pára může způsobit vážné opaření.
- Nedotýkejte se míst, kde vystupuje horká pára, hrozí nebezpečí popálení a opaření.
- Ve vnitřním hrnci nenechávejte žádné kuchyňské pomůcky (např. lžičky na míchání a servírování pokrmu), když používáte funkci udržování teploty (Keep Warm).
- Při zvedání poklice buďte opatrní a odnímejte 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.
- Před čištěním nechte hrnec i poklici zcela vychladnout.
- Zahřátou poklici neodkládejte na povrchy, které jsou citlivé na teplo.
- Pro zvednutí a přenášení poklice používejte držadlo poklice. Z důvodu zvýšené bezpečnosti doporučujeme použití kuchyňských chňapky.
- Při vyjímání vnitřního hrnce po skončení vaření používejte kuchyňské chňapky.
- Mimořádné opatrnosti je nutné dbát, když přemísťujete hrnec, pokud je naplněn horkými potravinami a tekutinami.
- Pro míchání a nabírání pokrmů používejte kuchyňské nástroje z plastu nebo ze dřeva, protože kovové nástroje by mohly poškodit povrch varné nádoby.
- Hrnec čistěte pravidelně po každém použití dle instrukcí uvedených v kapitole Čištění a údržba. Dodržujte veškeré pokyny v této kapitole.
- Žádná část spotřebiče není určena pro mytí v myčce.
- Horkou poklici a vnitřní hrnec nemýjte ve studené vodě a naopak. Náhlá změna teploty by mohla způsobit jejich poškození.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud je některá jeho část poškozená, prasklá nebo nefunguje správně. Obráťte se na autorizované servisní středisko.
- Abyste se vyvarovali nebezpečí úrazu elektrickým proudem, neopravujte spotřebič sami ani ho nijak neopravujte. Veškeré opravy a seřízení tohoto spotřebiče svězte autorizovanému servisnímu středisku. Zásahem do spotřebiče během platnosti záruky se vystavujete riziku ztráty záručních plnění.

Varování pro skleněnou poklici a vnitřní hrnec

- Skleněná poklice je vyrobena z temperovaného skla, které je pevnější a odolnější proti poškrábání i narázům. I přesto ale zacházejte s poklicí i vnitřním hrncem opatrně.
- Nevystavujte skleněnou poklici a vnitřní hrnec náhlým změnám teplot, např. horkou poklici nemýjte pod studenou vodou.
- Zabraňte tomu, aby skleněná poklice nebo vnitřní hrnec spadly nebo aby na ně spadl cizí předmět.
- Nepoužívejte skleněnou poklici nebo vnitřní hrnec, pokud jsou poškozené, prasklé nebo nadměrně poškrábané.
- Nepouštějte program vaření, když je vnitřní hrnec prázdný. Hrozí jeho poškození.
- Vnitřní hrnec nepoužívejte na elektrickém nebo plynovém sporáku/varné desce, na kamnech ani v troubě. Vnitřní hrnec je určen pouze k použití v tomto pomalém hrnci.
- Nepokládejte skleněnou poklici na elektrický nebo plynový sporák/varnou desku, na kamna ani do blízkosti zdrojů tepla.
- Nepoužívejte skleněnou poklici nebo vnitřní hrnec k přípravě na grilu, v mikrovlnné troubě apod.
- K čištění nepoužívejte hrubé ani chemické čisticí prostředky. Nepoužívejte kovové ani umělohmotné drátěnky, příp. jiné náčiní, které by mohlo poškrábat povrch vnitřního hrnce nebo skleněné poklice.
- Nenechávejte vnitřní hrnec namočený ve vodě. Doporučujeme vodu nalít do hrnce, pokud jej potřebujete odmočit.

CZ Pomalý hrnec

Návod k použití

- Děkujeme, že jste si zakoupili náš výrobek značky SENCOR, a věříme, že s ním budete spokojeni.
- Před použitím spotřebiče se, prosím, seznámte s návodem k jeho obsluze, a to i v případě, že jste již obeznáni 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, balící 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 Madlo poklice	A7 Rukojeti
A2 Skleněná poklice	A8 Zdířka pro připojení koncovky
A3 Vnitřní hrnec	A9 Odměrka rýže/vody
A4 Základna hrnce	A10 Špachtle na rýži
A5 Ovládací panel	
A6 Otočný ovladač	

Bez vyobrazení: vyjímatelný přívodní kabel

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU

B1 Světelná kontrolka COOKING	B5 Displej
B2 Světelné kontrolky programů vaření	B6 Světelná kontrolka WARM
B3 Tlačítko KEEP WARM/CANCEL	B7 Světelná kontrolka DELAY
B4 Tlačítko DELAY	B8 Otočný ovladač
	B9 Tlačítko TIME
	B10 Tlačítko START/STOP

ÚČEL POUŽITÍ

- Pomalý hrnec Sencor SPR 5520SS je určen pro tepelnou úpravu potravin. Pomalý hrnec je vybaven funkcemi pomalého vaření, vaření rýže, sauté a vaření v páře.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Před prvním použitím vyjměte spotřebič a jeho příslušenství z obalového materiálu a odstraňte veškeré propagační štítky či etikety. Zkontrolujte, že spotřebič ani žádná jeho součást nejsou poškozeny.
- Skleněnou poklici a vnitřní hrnec omýjte v teplé vodě s trochou prostředku na mytí nádobí. Opláchněte a otřete dosucha.
- Základnu pomalého hrnce otřete mírně navlhčenou měkkou houbičkou. Otřete suchou utěrkou.

UMÍSTĚNÍ POMALÉHO HRNCE

- Pomalý hrnec umístěte na pevný, rovný a teplotvzdorný povrch a na místo v dostatečné vzdálenosti od síťové zásuvky. Pomalý hrnec je navržen jako volně stojící a nesmí být umístěn ve skřínce, pokud se používá.
- Zajistěte okolo pomalého hrnce dostatečný prostor, aby mohl vzduch okolo něj volně proudit. Nezakrývejte ventilační otvory, které jsou umístěny ve spodní části základny pomalého hrnce.
- Umístěte pomalý hrnec v dostatečné vzdálenosti od hořlavých materiálů, např. záclon nebo závěsů, a od materiálů citlivých na teplo a páru.

- Nedoporučujeme umístit pomalý hrnec pod horní kuchyňské skříňky.

POUŽITÍ POMALÉHO HRNCE

Základní použití

1. Koncovku přívodního kabelu zapojte do zdířky na straně pomalého hrnce.
2. Vidlicí přívodního kabelu zapojte do řádné uzemněné síťové zásuvky.
3. Zazní zvukové upozornění, všechny kontrolky a tlačítka se krátce rozsvítí a poté se na displeji zobrazí „- - -“. To signalizuje, že je pomalý hrnec připraven k použití.
4. Otočným ovladačem zvolte program vaření – viz tabulka programů vaření níže. Každým stisknutím se na ovládacím panelu rozblíká světelná kontrolka vybraného programu vaření. Na displeji se zobrazí výchozí doba přípravy.
5. Můžete změnit dobu přípravy podle potřeby – více v další části návodu.
6. Můžete zvolit funkci odloženého spuštění – více v další části návodu.
7. Stiskněte tlačítko **START/STOP** pro spuštění zvoleného programu vaření.
8. Světelná kontrolka **COOKING** se rozsvítí a na displeji se zobrazí obdélník, jehož části se budou postupně rozsvěcet a zhasínat. To znamená, že se pomalý hrnec zahřívá. Světelná kontrolka vybraného programu vaření se rozsvítí. Pokud zvolíte program přípravy **SLOW COOK HIGH** nebo **SLOW COOK LOW**, předehřívání se nespustí a hrnec přejde rovnou k přípravě.
9. Jakmile je hrnec dostatečně předehřátý, na číselném displeji se zobrazí doba přípravy, která se začne odpočítávat.
10. Pravidelně kontrolujte stav přípravy, případně obsah hrnce zamíchejte.
11. Jakmile uplyne nastavená doba přípravy, zazní třikrát zvukové upozornění a pomalý hrnec se přepne do režimu ohřevu. Kontrolka **WARM** se rozsvítí a na displeji se začne načítat doba ohřevu.
12. Pokud potřebujete přípravu zrušit, příp. ukončit uchování teploty, stiskněte dlouze tlačítko **START/STOP**. Na displeji se zobrazí „- - -“.
13. Odpojte přívodní kabel od síťové zásuvky a poté od pomalého hrnce.



Varování:

Při sejmutí poklice v průběhu a po dokončení přípravy dbejte zvýšené opatrnosti. Pod poklicí může být nahromaděná pára o vysoké teplotě a při nesprávné manipulaci může dojít k vážnému opaření. Poklici vždy uchopte za madlo. Nejdříve mírně nadzdvihněte zadní část poklice, aby mohla pára uniknout, než ji celou zvednete.



Varování: HORKÝ POVRCH!

Poklice, vnitřní hrnec a základna pomalého hrnce se během používání zahřívají na vysokou teplotu a zůstávají horké i po ukončení vaření. Budte opatrní, abyste se nepopáli. Při nesprávné manipulaci hrozí riziko vážných popálenin. Používejte ochranné kuchyňské chňapky a používejte madlo poklice a rukojeti na pomalém hrnci.



Poznámka:

Pokud potřebujete během nastavení změnit program přípravy, stiskněte dlouze tlačítko **START/STOP**, dokud se na displeji nezobrazí „- - -“.

Tabulka programů vaření

Program vaření	Světelná kontrolka	Výchozí doba přípravy	Rozsah nastavení doby přípravy	Funkce KEEP WARM	Funkce odloženého spuštění	Poznámka
SLOW COOK HIGH (pomalé vaření na vysokou teplotu)	HIGH	6:00	2-8 hodin. Nastavení po 10 minutách.	Ano	--	Na displeji se zobrazí odpočítávací doba přípravy.
SLOW COOK LOW (pomalé vaření na nízkou teplotu)	LOW	8:00	6-14 hodin. Nastavení po 10 minutách.	Ano	--	
SAUTÉ (příprava sauté)	SAUTÉ	00:15	5–60 minut. Nastavení po 5 minutách.	Ano	--	Na displeji se zobrazí obdélník, jehož části se budou postupně rozsvěcet a zhasínat. To znamená, že se pomalý hrnec zahřívá. Jakmile dosáhne požadované teploty, zazní 3krát zvukové upozornění.
STEAM (příprava v páře)	STEAM	00:20	5–60 minut. Nastavení po 5 minutách.	Ano	--	
WHITE RICE (vaření rýže)	WHITE RICE	--	--	Ano	Ano	
WARM (ohřev)	WARM	00:00	Až 12 hodin	--	--	Na displeji se bude načítat doba přípravy.

Úprava doby přípravy

Pokud potřebujete upravit dobu přípravy, postupujte následovně:

- Otočným ovladačem zvolte program vaření. Na displeji se zobrazí výchozí doba přípravy.
- Stiskněte tlačítko **TIME**. Na displeji se rozblíká výchozí doba přípravy.
- Otočným ovladačem nastavte požadovanou dobu přípravy.
- Stiskněte tlačítko **START/STOP** pro spuštění zvoleného programu vaření.

Funkce ohřevu

Tato funkce je vhodná pro ohřev již uvařeného pokrmu.

- Vložte jídlo do vnitřního hrnce a zapojte přírodní kabel do síťové zásuvky.
- Stiskněte tlačítko **KEEP WARM/CANCEL**. Na displeji se zobrazí „00:00“ a světelná kontrolka **WARM** se rozsvítí.

- Doba ohřevu se bude na displeji načítat.
- Maximální doba ohřevu je 12 hodin. Po uplynutí této doby zazní třikrát zvukové upozornění a pomalý hrnec se automaticky přepne do pohotovostního režimu.
- Pokud potřebujete funkci ohřevu ukončit, stiskněte krátce tlačítko **START/STOP**.

Funkce odloženého spuštění

Funkce odloženého spuštění je dostupná pouze pro program vaření rýže.

- Otočným ovladačem zvolte program **WHITE RICE**.
- Stiskněte tlačítko **DELAY**. Světelná kontrolka **DELAY** se rozblíká a na displeji se zobrazí výchozí doba odloženého spuštění „02:00“.
- Otočným ovladačem nastavte požadovanou dobu odloženého spuštění. Doba odloženého spuštění můžete nastavit v rozmezí od 1 do 12 hodin.
- Stiskněte tlačítko **START/STOP** pro spuštění pomalého hrnce. Světelné kontrolky **WHITE RICE** a **DELAY** se rozsvítí a na displeji se spustí odpočítávání nastavené doby odloženého spuštění.
- Jakmile uplyne doba odloženého spuštění, pomalý hrnec spustí přípravu rýže.

Pohotovostní režim

- Pohotovostní režim slouží k úspoře elektrické energie, i když je pomalý hrnec zapojený v síťové zásuvce.
- Zatímco je pomalý hrnec zapnutý, ale žádný program vaření není spuštěný, hrnec se automaticky přepne do pohotovostního režimu po 15 sekundách nečinnosti. Displej a světelné kontrolky zhasnou.
- Stisknutím libovolného tlačítka nebo otočením ovladače se pomalý hrnec přepne do aktivního režimu.



Poznámka:

Pomalý hrnec je vybaven vnitřní pamětí v případě výpadku elektrické energie. Pokud během přípravy dojde k výpadku elektrické energie a výpadek je kratší než 20 minut (odchytky +/- 10 minut), po obnovení dodávky elektrické energie bude pomalý hrnec pokračovat v přípravě. Pokud je výpadek delší než 30 minut, příprava se obnoví a pomalý hrnec se pouze zapne. Bude třeba znovu nastavit a spustit hrnec.

Ochranný režim

- Pokud dojde k závadě na senzoru, dojde k přerušení ohřevu a žádné tlačítko nebude funkční. Zazní zvukové upozornění a světelné kontrolky se rozsvítí. Na displeji se zobrazí chybové hlášení:
 - E1: je rozpojeno spodní vedení senzoru;
 - E2: došlo ke zkratu na spodním vedení senzoru.
- Vypněte pomalý hrnec a odpojte napájecí kabel. Nechte pomalý hrnec vychladnout a poté jej znovu zapněte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko.

Ochrana proti přehřátí

- Pokud teplotní senzor zaznamená, že teplota u programu vaření **SAUTÉ** překročila 224 °C nebo teplota u jiného programu vaření překročila 185 °C, aktivuje se ochrana proti přehřátí. V takovém případě zazní zvukové upozornění po dobu 1 sekundy, na 2 sekundy se přeruší a poté zazní 10krát. Na displeji se zobrazí E5 r. Pomalý hrnec odpojte od síťové zásuvky a nechte vychladnout.
- Když teplota klesne pod 185 °C, budete moci pomalý hrnec znovu používat po jeho připojení k síťové zásuvce.

Potraviný vhodný pro pomalé vaření

- Většina potravin je vhodná pro pomalé vaření, nicméně zde je několik rad, které vám pomohou dosáhnout optimálních výsledků.
- Všechny suroviny, které budete používat, by měly být kompletně rozmrazeny.
- Suroviny (maso, zeleninu) nakrájejte na přibližně stejné velké kusy.
- Kořenovou zeleninu (mrkev, celer, petržel) položte na dno vnitřního hrnce a suroviny zalijte vodou nebo vývarem.
- Přebytečné tučné části masa odkrojte. Při pomalé přípravě nedochází k odpařování tuku.
- Pokud připravujete jídlo podle receptu, který se standardně vaří v hrnci na kamnech/varné desce, doporučujeme snížit množství vaření (vodu nebo vývaru). Při pomalé přípravě nedochází k odpařování vody.
- Nenechávejte uvařené jídlo v pomalém hrnci při pokojové teplotě delší dobu.

- Luštěníny doporučujeme přes noc namočit do vody před jejich uvařením. Zkrátíte tím jejich přípravu.
- Abyste se ujistili, že je maso uvařené, můžete použít teploměr na maso.
- Program pomalého vaření nepoužívejte k ohřevu jídla.
- Celkové množství surovin, které budete používat, by mělo zaplnit vnitřní hrnec zhruba ze 2/3. Větší kusy masa nakrájejte na menší.
- Šunku nebo bůček zalijte vodou zhruba do 2/3. Hovězí, vepřové nebo kuřecí maso zalijte zhruba do 1/3.
- Po uvaření nechte pokličku zakrytou. Tím uchováte jídlo teplé.
- Zalijte surovinu vodou nebo vývarem ve fázi přípravu.
- Kousky masa můžete opéci na pánvi, než je vložíte do vnitřního hrnce. Tím snížíte množství tuku v hotovém pokrmu.
- Potravinu, jako jsou těstoviny, mořské plody, mléka nebo smetana, doporučujeme přidávat až před dokončením vaření. Nejsou primárně určeny k dlouhé době přípravu v pomalém hrnci.

Tipy při přípravě v pomalém hrnci

- Naplňte vnitřní hrnec alespoň z poloviny, abyste dosáhli optimálních výsledků.
- Jídlo připravené pomalým vařením je šťavnaté, neboť nedochází ke ztrátě tekutin během vaření. Pokud potřebujete množství tekutin připravovaného pokrmu zredukovat, sejměte pokličku a zvolte pomalé vaření na vysokou teplotu (SLOW COOK HIGH). Takto nechte pomalý hrnec v provozu po dobu 30 až 45 minut.
- Při přípravě polévky nechte volných 5 cm od horního okraje vnitřního hrnce. Tím docílíte snadné přípravu.
- Sejmutím pokličky dochází k úniku tepla. Zároveň to pomáhá redukovat množství tekutin v jídle, ale prodlužuje se tím i doba přípravu. Pokud sejměte pokličku, abyste jídlo zamíchali nebo přidali suroviny, doporučujeme přidat 10 až 15 minut k celkové době přípravu.
- Výsledná doba přípravu je ovlivněna několika faktory, jako jsou počáteční obsah vody a tuku, počáteční teplota potravin, jejich velikost apod. Vždy zkontrolujte, že jsou potraviny řádně propečené a uvařené před podáváním.
- Příprava potravin v pomalém hrnci může trvat několik hodin. Jídlo můžete připravit den předem a uchovat vnitřní hrnec v lednici do druhého dne. Poté přilijte trochu vody a jídlo ohřejte.
- Některé recepty při přípravě masa začínají osmažením masa. To zlepšuje chuť výsledného pokrmu.
- Pokud potřebujete přeskočit krok opečení masa, vložte maso a tekutinu do vnitřního hrnce. Prodlužte dobu přípravu následovně:
 - + 1 hodina při pomalém vaření na vysokou teplotu (SLOW COOK HIGH);
 - + 2–3 hodiny při pomalém vaření na nízkou teplotu (SLOW COOK LOW).
- Většina receptů s masem vyžaduje dobu přípravu 8–10 hodin (SLOW COOK LOW) nebo 4–6 hodin (SLOW COOK HIGH).

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním odpojte zástrčku přírodního kabelu od síťové zásuvky a nechte spotřebič vychladnout.
- K čištění jakýchkoli částí spotřebiče nepoužívejte čisticí prostředky s abrazivním účinkem, ředidla apod., které by mohly poškodit povrch spotřebiče.



Varování:

Aby se zabránilo nebezpečí úrazu elektrickým proudem, neponožte spotřebič, napájecí kabel ani síťovou zástrčku do vody nebo jiné tekutiny.

Skleněná poklice a vnitřní hrnec

- Skleněnou poklici a vnitřní hrnec omýjte v teplé vodě s trochou prostředku na mytí nádobí. Opláchněte a otřete dosucha.
- Pokud je vnitřní hrnec připálený, nalijte do něj trochu teplé vody a přidejte prostředek na mytí nádobí. Nechte chvíli působit a poté jej vyčistěte.
- Skleněnou poklici a vnitřní hrnec je možné mýt v myčce.

Základna pomalého hrnce

- Základnu pomalého hrnce otřete mírně navlhčenou měkkou houbičkou. Otřete suchou utěrkou.

Uložení

- Pokud nebudete spotřebič delší dobu používat, odpojte zástrčku od síťové zásuvky, nechte spotřebič vychladnout a vyčistěte jej podle pokynů v kapitole Čištění a údržba.
- Před uložením se ujistěte, že jsou spotřebič i všechno příslušenství řádně čisté a suché.
- Uložte spotřebič na suché, čisté a dobře větrané místo, kde nebude vystaven extrémním teplotám a kde bude mimo dosah dětí nebo zvířat.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovitý rozsah napětí.....	220–240 V-
Jmenovitý kmitočet.....	50–60 Hz
Jmenovitý příkon.....	1000 W

Změny textu a technických specifikací vyhrazeny.

RECEPTY

Polévka minestrone

Suroviny:

- 30 g másla
- 60 g slaniny, nakrájené na tenké proužky
- 1 větší cibule, nasekaná najemno
- 1 stroužek česneku, oloupaný a nadrcený
- 3 ks řapakatého celeru, nakrájeného na kousky
- 300 g brambor, oloupaných a nakrájených na menší kostky
- 2 středně velké mrkve, oloupané a nakrájené na menší kostky
- 3 listy kapusty, nakrájené na proužky
- 3 rajčata, oloupaná a nakrájená na kousky
- 1,25 l kuřecího vývaru
- 1,5 lžice rajčatového protlaku
- 1 lžička cukru
- 1,5 lžice nasekané petrželky
- Sůl a pepř na dochucení
- 2–3 lžice nastrohaného parmezánu

Postup:

1. Zvolte program SAUTÉ a nechte rozpustit máslo a slaninu.
2. Přidejte cibuli a mrkve a opékejte 4 minuty. Přidejte řapakatý celer, brambory, kapustu, rajčata, dobře promíchejte a opékejte další 4 minuty.
3. Přidejte česnek a rajčatový protlak, dobře promíchejte a opékejte asi 2 minuty.
4. Přilijte vývar, vložte lžičku cukru a okořeňte solí a pepřem. Dobře promíchejte.
5. Zrušte program SAUTÉ a zvolte program SLOW COOK HIGH a nastavte dobu přípravu na 4 hodiny; nebo zvolte program SLOW COOK LOW a nastavte dobu přípravu na 6 hodin.
6. Zakrujte poklici.
7. Přibližně 45 minut před dokončením přípravu přidejte nasekanou petrželku a dochutte solí nebo pepřem podle potřeby.
8. Podávejte v míse posypané parmezánem.

Ragú z mletého hovězího masa

Suroviny:

- 750 g mletého hovězího masa
- 4 lžice rostlinného oleje
- 3 větší cibule, oloupané a nasekané najemno
- 150 g celeru, oloupaného a nakrájeného na menší kostky
- 3 stroužky česneku, oloupané a nakrájené na tenké proužky
- 1 konzerva nasekaných rajčat (400 g)
- 3 lžice rajčatového pyré
- 250 ml hovězího vývaru
- 125 g žampionů, oloupaných a nakrájených na proužky
- 1 lžička směsi provensálských bylinek

1 lžička švestkových povidel
Sůl a čerstvě mletý pepř

Postup:

1. Zvolte program SAUTÉ a nasucho opečte mleté hovězí maso.
2. Když je maso opečené, vjměte jej a uložte stranou.
3. Přidejte do hrnce rostlinný olej a nechte rozehřát.
4. Přidejte nakrájenou cibuli a celer. Opékejte, dokud cibule nezesklovatí. Přidejte česnek a za stálého míchání opékejte asi 1 minutu.
5. Přidejte rajčatové pyré a lžičku provensálských bylinek. Opékejte asi 1 minutu.
6. Přidejte konzervu nasekaných rajčat, hovězí vývar a lžičku švestkových povidel. Dobře promíchejte. Okořeňte solí a pepřem.
7. Vratte opečené maso zpátky do hrnce a pečte asi 50 minut, dokud nebude měkké. Přibližně 15 minut před dokončením přidejte nakrájený žampiony.
8. Podávejte teplé s vařenými noky nebo těstovinami.

Ovocný kompot

Suroviny:

275 g sušeného ovoce dle vlastního výběru (meruňky, švestky, datle, jablka, hrušky apod.)
30 g sultánek
30 g rozinek
20 g plátků mandlí
3 lžičce třtinového cukru
625 ml vody
Líké Cointreau podle chuti

Postup:

1. Vložte všechny suroviny do hrnce mimo líkéru Cointreau.
2. Zvolte program SLOW COOK HIGH a nastavte dobu přípravy na 3 hodiny; nebo zvolte program SLOW COOK LOW a nastavte dobu přípravy na 5 hodin.
3. Zakryjte poklicí.
4. Jakmile je kompot hotový, nechte jej vychladnout.
5. Podávejte ve sklenici s trochou líkéru Cointreau.

Tip: Do vody můžete přidat lístky zeleného čaje.

Příprava rýže

- Při přípravě rýže je třeba zvolit správný poměr rýže a vody. Doporučený poměr rýže a vody je napsán na obalu rýže, a je proto důležité jej dodržovat.
- Základní poměr rýže a vody je 1 : 1,1. Kulatozrná rýže zpravidla vyžaduje více vody.
- Při odměřování rýže a vody používejte vždy stejnou odměrku.
- Tento hrnec je určen pro přípravu minimálně 4 odměrek rýže a maximálně 10 odměrek rýže, kde 1 odměrka je přibližně 150 g nevařené rýže.
- Při odměřování vody můžete použít i rysku na vnitřní stěně hrnce. Do hrnce vložte odměrku rýže a dolijte vodou vždy k dané rýsce. Např. pokud jste do hrnce vložili 6 odměrek rýže, dolijte vodu až k rýsce „6“.
- Před přípravou doporučujeme rýži důkladně propláchnout (alespoň 10 minut) pod studenou tekoucí vodou, abyste odstranili přebytký škrob a případné nečistoty.

POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM

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

LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



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 likvidaci 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 jinde, 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.

