

POMALÝ HRNIEC

Návod na používanie

10022112

10028120



Vážený zákazník,

V prvom rade sa Vám chceme poďakovať za nákup tohto produktu.

Aby sa zabránilo možnému technickému poškodeniu, prosíme Vás, aby ste si pozorne prečítali tento návod na použitie a riadili sa nasledujúcimi pokynmi.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Produktové číslo	10022112, 10028120
Napájanie	220-240 V ~ 50-60 Hz
Výkon	300 W
Objem	6,5 L

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Prečítajte si, prosím, starostlivo nasledujúce pokyny a odložte tento manuál na neskoršie prečítanie.

- Prístroj nikdy neponárajte do vody či iných kvapalín.
- V prítomnosti detí používajte prístroj pod stálym dohľadom. Deti ho nesmú používať.
- Pred čistením a po používaní prístroj odpojte z elektrickej zásuvky.
- Používajte len príslušenstvo odporúčané výrobcom.
- Hrniec používajte len v interiéri.
- Ubezpečte sa, že sieťový kábel nevisí cez pracovnú plochu a nedotýka sa horúcich povrchov.
- Prístroj neumiestňujte do blízkosti plynových/elektrických sporákov ani rúr na pečenie.
- Pri posúvaní prístroja dávajte pozor, keďže obsahuje olej a iné horúce kvapaliny.
- Prístroj používajte len na jeho uvedený účel.
- Ak je hrniec prázdny, nezapínajte ho.
- Pred čistením a vybratím vnútornej misy ju nechajte úplne vychladnúť.
- Ak hrniec je v prevádzke, nedotýkajte sa ho. Používajte rukoväť a spínač. Nedotýkajte sa horúceho povrchu holými rukami, použite kuchynské rukavice.
- Nikdy nevarte v základni, len vo vnútornom hrnci.
- Ak je vnútorný hrniec z keramiky puknutý, nepoužívajte ho.
- Keď prístroj nepoužívate, odpojte ho z elektrickej zásuvky.
- Keď je prístroj prevrátený alebo naboku, nezapínajte ho.
- Sklená pokrievka a keramický hrniec sú veľmi citlivé, narábajte nimi opatrne.
- Deti, fyzicky a telesne obmedzené osoby smú prístroj používať len pod dohľadom a po poučení o ovládaní a bezpečnostných pokynoch.
- Dávajte pozor, aby sa deti nehrali s prístrojom.
- Poškodený napájací kábel nechajte vymeniť výrobcovi, autorizovanému stredisku alebo inej odbornej osobe.

SPUSTENIE A OVLÁDANIE

Pred prvým použitím

- Pred prvým použitím umyte prístroj.

- Na odstránenie prípadných pachutí a pachov nechajte jeden/dva razy krátko povariť čistú vodu.

Ovládanie

1. Prístroj umiestnite na rovný povrch odolný voči teplu a otrasom.
 2. Keramický hrniec naplňte surovinami.
 3. Následne hrniec vložte do základne.
 4. Hrnec zakryte pokrievkou.
 5. Skontrolujte, či sa spínač nachádza v pozícii „OFF“.
 6. Prístroj zapojte do elektrickej zásuvky a zapnite ho.
 7. Po dokončení varenia prístroj odpojte z elektrickej zásuvky.
 8. Pokrievku a vnútorný hrniec vyberte kuchynskými rukavicami alebo podobnou ochranou.
- V automatickom režime sa v závere varenia hrniec prepne do najvyššej teploty (režim HIGH), po skončení do najnižšej teploty (režim LOW).
- Výberom režimu HIGH môžete urýchliť priebeh varenia.
 - Výberom režimu LOW môžete spomaliť priebeh varenia.

Pokyny k vareniu

Väčšina potravín je vhodná pre pomalé varenie. Na dosiahnutie ideálnych výsledkov sa riadte týmito pokynmi:

- Koreňovú zeleninu nakrájajte na malé, rovnomerné kúsky, pretože sa varia pomalšie ako mäso. Pred pridaním do hrnca opečte zeleninu 2-3 minúty pri vysokej teplote.
- Zelenina musí byť v hrnci na jeho spodnej strane, všetky suroviny musia byť kompletne ponorené do vody.
- Pred varením odstráňte z mäsa tukové časti, pretože tuk sa v hrnci nesparí.
- Ak varíte podľa receptu, znížte množstvo vody, keďže pri tomto type varenia nedochádza k takému odpareniu vody ako pri konvenčnom varení.
- Nepoužívajte prístroj na ohrievanie jedla.
- Fazuľu treba pred varením namočiť do vody a nechať 10 minút prevariť, aby sa z plodov vyplavili jedovaté látky.
- Ideálne výsledky dosiahnete pri aspoň do polovice naplnenom hrnci.
- Keďže pri pomalom varení nedochádza k vyparovaniu kvapalín, ich množstvo môžete znížiť odstránením pokrievky počas prípravy.
- Každým odokrytím pokrievky varte jedlo o 10 minút dlhšie.
- Ak varíte polievku, naplňte hrniec max. 5 minút od horného okraja.
- Niektoré ingrediencie – ako cestoviny, plody mora, mlieko a smotana – nie sú určené na pomalé varenie, pridajte ich v závere varenia.
- Výsledok varenia jednotlivých potravín závisí od rôznych premenných – od teploty, hmotnosti, množstva vody a tuku.
- Potraviny, ktoré sa musia dlhšie variť, musia byť uložené v spodnej časti, pod potravinami, ktoré sa varia kratšie.
- Po vypnutí hrnca je vnútri dostatočné teplo na zohrievanie jedla po dobu 30 minút.
- Ak je potrebný dlhší čas na varenie, nastavte nižšiu teplotu.
- Z dôvodu správnej chuti je vhodné niektoré suroviny (cibuľu, mäso) opieť na panvici.

ČISTENIE A STAROSTLIVOSŤ

Pred čistením sa ubezpečte, že prístroj je vypnutý a odpojený z elektrickej zásuvky. Nechajte ho kompletne vychladnúť. Keramický hrniec nie je určená do umývačky riadu, môžete ju umývať v teplej vode a saponátom. Na dôkladné očistenie vnútorného hrnca od zvyškov jedla do nej nalejte teplú vodu s trochou saponátu a nechajte pôsobiť cez noc. Vonkajší povrch základne čistite navlhčenou handrou. Nepožívajte žiadne prostriedky na drhnutie (napr. kefy, drôtenky), aby ste nepoškodili jej povrch.

Dodržiavajte tieto dôležité pokyny na čistenie:

- Nikdy neponárajte základňu do vody a iných kvapalín.
- Neumývajte pokrievku a keramický hrniec v umývačke riadu, mohli by puknúť.
- Sklenú pokrievku neodkladajte do chladničky, mohla by puknúť.
- Keď vyberiete keramický hrniec z chladničky, nechajte ho 40 minút stáť pri izbovej teplote, väčší teplotný rozdiel môže spôsobiť jeho puknutie.
- Nepoužívajte keramický hrniec na plynovom sporáku, mohol by puknúť.

POKYNY NA LIKVIDÁCIU ODPADU



Ak sa na produkte nachádza ľavý obrázok (prečiarknutý kontajner na kolieskach), pri likvidácii odpadu platí Európska smernica 2002/96/EG. Tento produkt sa nesmie vyhodiť do domáceho odpadu. Prístroj odovzdajte najbližšej skládke elektronického odpadu. Správnou likvidáciou chránite životné prostredie a zdravie ostatných ľudí. Recykláciou sa šetria aj vyčerpatelne zdroje.

PREHLÁSENIE O ZHODE

Výrobca: CHAL-TEC Vertriebs- + Handels GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin.

Tento produkt zodpovedá nasledujúcim smerniciam:



2004/108/EG (EMV)
2011/65/EU (RoHS)
2006/95/EG (LVD)