

SILVERCREST®



RÝCHLOVARNÝ HRNIEC MULTI-POT SSM 1000 A2

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Stav informácií:

05/2022 ID: SSM 1000 A2_22_V1.2



RÝCHLOVARNÝ HRNIEC MULTI-POT

Návod na obsluhu

IAN 393286_2201



IAN 393286_2201

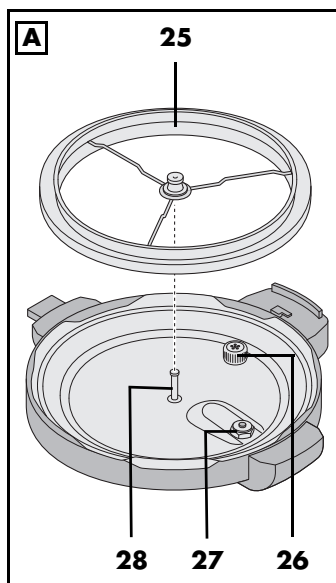
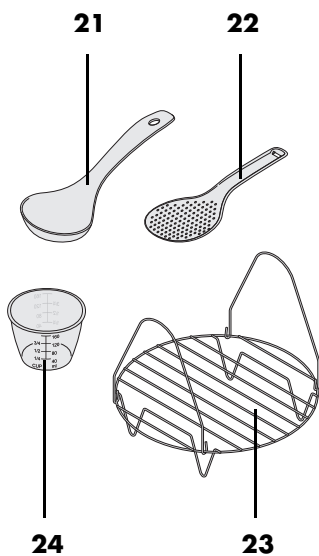
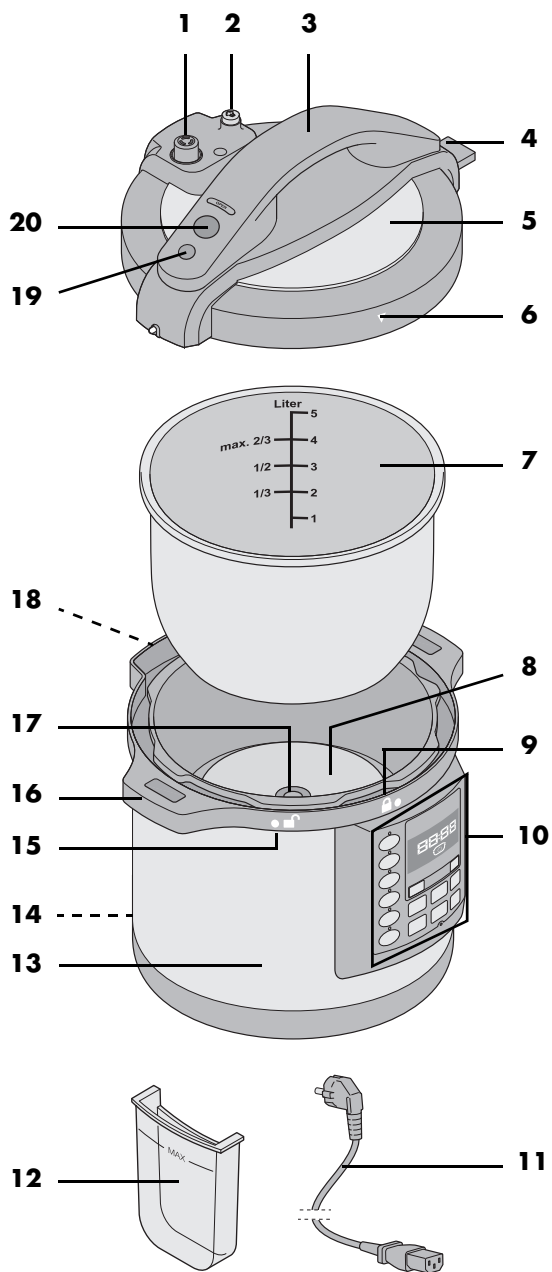




Slovenčina **2**



Prehľad







Obsah

1. Prehľad	4
2. Účel použitia	5
3. Bezpečnostné pokyny	6
4. Obsah balenia	9
5. Prehľad ovládacieho panela	10
6. Prehľad funkcií	13
7. Pred prvým použitím	15
8. Manipulácia s hrncom Multi-Pot	15
8.1 Otvorenie veka (za studena).....	15
8.2 Postavenie veka do polohy odkvapkania	15
8.3 Zatvorenie veka	15
8.4 Otvorenie/zatvorenie tlakového ventilu.....	16
8.5 Ukazovateľ tlaku	16
8.6 Otvorenie veka (za horúca).....	17
8.7 Značky v hrnci/množstvá náplne	18
8.8 Používanie nadstavca na varenie na pare.....	18
9. Prípravy pred každým použitím	19
10. Varenie s hrncom Multi-Pot	19
10.1 Príprava na varenie.....	20
10.2 Časy varenia.....	20
10.3 Nastavenie a spustenie varného programu.....	21
10.4 Prerušenie varenia	21
10.5 Ukončenie varenia	22
10.6 Udržiavanie tepla (Keep Warm/Cancel)	22
10.7 Varenie s časovým oneskorením	23
11. Jednotlivé varné programy	23
11.1 Opekanie (Sear/Sauté)	23
11.2 Výroba jogurtu (Yogurt)	24
11.3 Šetrné varenie (Slow Cook)	25
11.4 Pečenie koláčov (Cake).....	25
11.5 Ryby (Fish)	26
11.6 Mäso (Beef/Meat)	26
11.7 Hydina (Poultry).....	27
11.8 Zelenina (Steam/Veggies)	27
11.9 Strukoviny/chilli (Beans/Chili)	28
11.10 Eintopf/polievky (Stew/Soup)	29
11.11 Vajíčka (Egg).....	29
11.12 Ryža (Rice).....	29
11.13 Multigrain (Multigrain).....	30

12. Čistenie a skladovanie	30
12.1 Demontáž prístroja	30
12.2 Umývanie dielov príslušenstva v umývačke	31
12.3 Čistenie telesa a sieťového kábla.....	31
12.4 Kontrola a čistenie ventilov	31
12.5 Zostavenie príslušenstva	31
12.6 Skladovanie prístroja	32
13. Likvidácia	32
14. Objednanie dielov príslušenstva	32
15. Riešenie problémov	33
16. Technické údaje	34
17. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH	34

1. Prehľad

1		Tlakový ventil
2		Gombík tlakového ventilu
3		Rukoväť (veka)
4		Stojka
5		Veko
6		Označovacia šípka
7		Hrniec
8		Vyhrievacia platňa
9		Značka (veko zatvorené)
10		Ovládací panel
11		Sieťový kábel so zástrčkou
12		Nádoba na kondenzovanú vodu
13		Základný prístroj
14		Zdierka (na pripojenie sieťového kábla)
15		Značka (veko otvorené)
16		Rukoväť (základného prístroja)
17		Bezpečnostný kontakt
18		Držiak (na nádrž na kondenzovanú vodu)
19		Ukazovateľ tlaku
20	OPEN	Odblokovacie tlačidlo (pre veko)
21		Lyžica na polievku
22		Lyžica na ryžu
23		Nadstavec na varenie na pare
24		Odmerka

Obrázok A: Spodná strana veka

25		Tesniaci krúžok
26		Ochranný filter (pre tlakový ventil)
27		Spodná strana ukazovateľa tlaku
28		Držiak (na tesniaci krúžok)

Zadná výklopná strana: Obrázky B – G

Ďakujeme vám za dôveru!

Gratulujeme vám k novému hrncu Multi-Pot.

Na bezpečné zaobchádzanie s prístrojom a oboznámenie sa s rozsahom výkonov:

- **Pred prvým uvedením do prevádzky si dôkladne prečítajte tento návod na obsluhu.**
- **Bezpodmienečne sa riadte bezpečnostnými pokynmi!**
- **Prístroj sa smie používať len tak, ako je to opísané v tomto návode na obsluhu.**
- **Tento návod na obsluhu si uschovejte.**
- **Ak prístroj v budúcnosti odovzdáte ďalej, priložte k nemu aj tento návod na obsluhu. Návod na obsluhu je súčasťou produktu.**

Prajeme vám veľa radosti s novým hrncom Multi-Pot!

Symbole na prístroji

NEBEZPEČENSTVO!

Horúce povrchy



Aby ste predišli popáleniu, nesmiete sa počas prevádzky prístroja dotýkať jeho povrchu. Používajte len príslušné držadlá a obslužné prvky.



Symbol uvádza, že takto označené materiály nemenia chuť ani vôňu potravín.

2. Účel použitia

Tento Multi-Pot je multifunkčný prístroj s rozličnými varnými programami na časovo a energeticky úsporné varenie pod tlakom (rýchle varenie), šetrné varenie (Slow Cooker), na varenie na pare, na opekanie, na prípravu jogurtu a na pečenie koláčov. Prednastavenia väčšiny programov pre tlak a čas varenia sa dajú manuálne prispôbiť.

Prístroj je koncipovaný na domáce používanie. Prístroj sa smie používať len v suchých vnútorných priestoroch. Tento prístroj sa nesmie používať na komerčné účely.

Predvídateľné nesprávne použitie



NEBEZPEČENSTVO poranenia obarením!

- ⊙ Nenakláňajte sa nad rýchlovarný hrniec, ...
 - ... keď otvárate veko a obsah je ešte horúci a
 - ... keď z hrnca Multi-Pot uniká horúca para.
- ⊙ Dávajte pozor na to, aby ste na tlakovom ventile nemali žiadnu časť tela (napr. dlaň alebo ruku), keď ho otvárate gombíkom tlakového ventilu a uniká para.
- ⊙ Multi-Pot nie je fritéza. Potraviny sa nemôžu a **nesmú** fritovať v oleji.

3. Bezpečnostné pokyny

Výstražné upozornenia

Pre prípad potreby sú v tomto návode na obsluhu uvedené nasledovné výstražné upozornenia:



NEBEZPEČENSTVO! Vysoké riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť poranenia a ohrozenie života.

VÝSTRAHA! Stredné riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť poranenia alebo rozsiahle vecné škody.

POZOR: Nízke riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť ľahké poranenia alebo vecné škody.

UPOZORNENIE: Skutočnosti a špecifiká, ktoré by sa mali rešpektovať pri manipulácii s prístrojom.

Pokyny pre bezpečnú prevádzku

- ⊙ Tento prístroj nesmú používať deti. Prístroj a pripojovací kábel treba uchovávať mimo dosahu detí.
- ⊙ Tento prístroj môžu používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a/alebo vedomostí, pokiaľ sú pod dohľadom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní prístroja a z toho vyplývajúcich nebezpečenstvách.
- ⊙ Deti sa nesmú hrať s prístrojom.



⊙ Povrchy častí prístroja sú počas prevádzky veľmi horúce. Počas prevádzky sa prístroja dotýkajte len na ovládacom paneli alebo na rukovätiach. **Hrniec po skončení prevádzky chytajte len lapkou alebo kuchynskými rukavicami.**

- ⊙ V prípade nesprávneho použitia môžu nastať poranenia.
- ⊙ Všetky časti a plochy, ktoré sa dostanú do kontaktu s potravinami, pred prvým použitím očistite (pozri „Čistenie a skladovanie“ na strane 30).
- ⊙ Pri varení pod tlakom (so zatvoreným tlakovým ventilom): Prístroj naplňte len po maximálnu plniacu výšku naplnenia (značka v hrnci 2/3), inak môže vriaca voda vystreknúť. Keď pripravujete potraviny, ako ryžu alebo suchú zeleninu, ktoré počas varenia napučia, naplňte hrniec nanajvýš do polovice (značka v hrnci 1/2).
- ⊙ Kanály na reguláciu tlaku sa musia pravidelne kontrolovať, aby sa zaistilo, že nie sú upchaté (pozri „Kontrola a čistenie ventilov“ na strane 31).
- ⊙ Pred každým použitím sa uistite, že ventily nie sú upchaté (pozri „Prípravy pred každým použitím“ na strane 19).

- ⊙ Neotvárajte prístroj, pokiaľ je pod tlakom. Všímajte si ukazovateľ tlaku. Počkajte, kým sa tlak zníži alebo otvárajte tlakový ventil tak dlho, kým nebude vystupovať už len veľmi málo pary. Prístroj nikdy neotvárajte násilím.
- ⊙ Prístroj položte do stabilnej polohy, čím zabránite vyliatiu horúcej tekutiny.
- ⊙ V prípade, že je poškodený sieťový kábel prístroja, musí sa vymeniť za rovnaký kábel. Obráťte sa náš zákaznícky servis.
- ⊙ Základný prístroj, sieťový kábel a zástrčka sa nesmú ponárať do vody alebo iných kvapalín.
- ⊙ Ak by sa do základného prístroja dostala kvapalina, okamžite vyťahnite zástrčku. Pred opätovným uvedením do prevádzky dajte prístroj skontrolovať.
- ⊙ Tento prístroj nie je určený na prevádzkovanie s externým časovačom alebo separátnym diaľkovým ovládacím systémom.
- ⊙ Aby ste predchádzali prehriatiu prístroja, nikdy ho nesmiete prikryvať. Inak by v prístroji mohlo prísť k nahromadeniu tepla.
- ⊙ Nenakláňajte sa nad prístroj, ...
... keď otvárate veko a obsah je ešte horúci a
... keď z prístroja uniká horúca para.
- ⊙ Dávajte pozor na to, aby ste na tlakovom ventilu nemali žiadnu časť tela (napr. dlaň alebo ruku), keď ho otvárate gombíkom tlakového ventilu a uniká para. Hrozí nebezpečenstvo obarenín spôsobené unikajúcou vodnou parou.
- ⊙ Tento prístroj je určený aj na použitie v domácnosti a na podobné použitia, ako napríklad...
... v závodných kuchyniach, predajniach, kanceláriách a iných komerčných oblastiach;
... na poľnohospodárskych farmách;
... hosťami v hoteloch, motelloch a iných obytných zariadeniach;
... v penziónoch s raňajkami.
- ⊙ Dbajte na to, aby na zástrčkové spojenie prístroja neunikla žiadna tekutina.
- ⊙ Vezmite na vedomie, že na povrchu vyhrievacieho článku je po použití ešte zvyškové teplo.
- ⊙ Nepoužívajte drsné, leptavé, ani abrazívne čistiace prostriedky.



NEBEZPEČENSTVO pre deti!

- ⊙ Obalový materiál nie je hračka. Deti sa nesmú hrať s plastovými vreckami. Hrozí nebezpečenstvo udusenía.
- ⊙ Prístroj uchovávajte mimo dosahu detí.



NEBEZPEČENSTVO pre domáce a úžitkové zvieratá a nebezpečenstvo nimi spôsobené!

- ⊙ Elektrické prístroje môžu predstavovať nebezpečenstvo pre domáce a hospodárske zvieratá. Zároveň môžu zvieratá prístroj poškodiť. Preto im zabráňte priblížiť sa k elektrickým prístrojom.



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom v dôsledku vlhkosti!

- ⊙ Tekutiny a potraviny sa môžu dávať len do hrnca, nikdy nie priamo do základného prístroja.
- ⊙ Základný prístroj chráňte pred vlhkosťou, kvapkajúcou alebo striekajúcou vodou. Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
- ⊙ Prístroj neprevádzkujte s vlhkými rukami.
- ⊙ Dbajte na to, aby podklad pod prístrojom bol suchý.



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Prístroj neuvádzajte do prevádzky, ak prístroj alebo sieťový kábel vykazujú viditeľné poškodenia, alebo keď vám prístroj spadol.
- ⊙ Zástrčku pripájajte len do riadne nainštalovanej, ľahko prístupnej zásuvky s ochranou kontaktov, ktorej napätie zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení ľahko prístupná.

- ⊙ Dávajte pozor na to, aby sa sieťový kábel nemohol poškodiť na ostrých hranách alebo horúcich miestach.
- ⊙ Pri používaní prístroja dbajte na to, aby sa sieťový kábel nepricvikol alebo nestlačil.
- ⊙ Pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky ťahajte vždy za zástrčku, nikdy nie za kábel.
- ⊙ Vytiahnite zástrčku zo zásuvky ...
 - ... v prípade poruchy,
 - ... ak prístroj nepoužívate,
 - ... pred čistením a
 - ... počas búrky.
- ⊙ **Aby sa predišlo ohrozeniu, nevykonávajú žiadne zmeny na výrobníku.**



NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

- ⊙ Pred zapnutím postavte prístroj na rovný, pevný, suchý a vysokým teplotám odolávajúci podklad.
- ⊙ Bezpečnostný kontakt v strede vyhrievacej platne musí byť čistý a voľne pohyblivý, aby sa predišlo prehriatiu.
- ⊙ Počas prevádzky nie je potrebné prístroj neustále sledovať, je však nutné ho pravidelne kontrolovať. Platí to predovšetkým vtedy, keď sú nastavené dlhé časy varenia.
- ⊙ Multi-Pot nedávajte do horúcej rúry na pečenie.



NEBEZPEČENSTVO úrazu popálením!

- ⊙ Prístroj prenášajte, až keď vychladne.
- ⊙ S čistením počkajte, pokiaľ prístroj nevychladne.



NEBEZPEČENSTVO **poranenia horúcimi** **potravínami!**

- ⊙ Keď ste zahrievali kašovitú potravu, Multi-Pot pred otvorením opatrne potras- te. To má zabrániť vystreknutiu.
- ⊙ Keď ste varili mäso s kožou, môže koža napučať. Nepichajte do mäsa, kým je koža napučaná.



NEBEZPEČENSTVO **poranenia obarením!**

- ⊙ Neotvárajte Multi-Pot, pokiaľ je pod tla- kom. Všímajte si ukazovateľ tlaku.
- ⊙ Prístroj počas prevádzky neprestavujte.
- ⊙ Dávajte pozor na to, aby ste nemali žiadnu časť tela (napr. dlaň alebo ruku) nad nasledujúcimi výstupnými otvormi, keď z nich uniká para:
 - z tlakového ventilu, keď ho otvárate gombíkom tlakového ventilu,
 - z ukazovateľa tlaku, zvlášť počas fázy zahrievania.

VÝSTRAHA pred vecnými **škodami!**

- ⊙ Prístroj sa nesmie prevádzkovať na- prázdno, aby ste predišli prehriatiu.
- ⊙ Multi-Pot nikdy nepoužívajte bez hrnca.
- ⊙ Dbajte na to, aby v prístroji nikdy nebo- lo príliš veľa alebo príliš málo vody a je- dál. Dodržujte pokyny o množstvách náplní a o značkách v hrnci.
- ⊙ Prístroj nepostavte priamo pod závesnú skriňu, pretože para vystupujúca nahor by mohla poškodiť nábytok.
- ⊙ Prístroj nikdy nekladte na horúce po- vrchy (napr. platničky sporáka), ani do blízkosti zdrojov tepla alebo otvoreného ohňa.
- ⊙ Používajte iba originálne príslušenstvo.
- ⊙ Prístroj je vybavený protišmykovými plastovými nožičkami. Pretože povrchová úprava nábytku obsahuje rôzne laky a plasty a nábytok sa preto ošetruje rôz- nymi čistiacimi prostriedkami, nedá sa úplne vylúčiť, že niektoré z týchto látok

obsahujú zložky, ktoré môžu poškodiť a zmäknúť plastové nožičky. V prípade po- treby podložte pod prístroj protišmyko- vú podložku.

- ⊙ Nepoužívajte agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky.

4. Obsah balenia

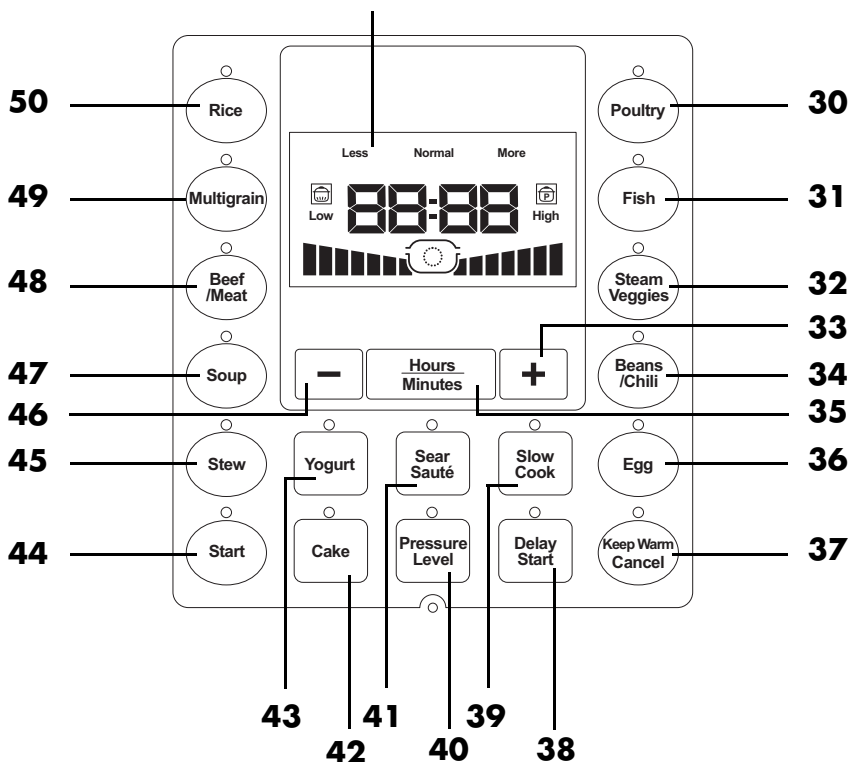
- 1 základný prístroj **13**
- 1 hrniec **7**
- 1 veko **5**
- 1 nádoba na kondenzovanú vodu **12**
- 1 nadstavec na varenie na pare **23**
- 1 odmerka **24**
- 1 lyžica na ryžu **22**
- 1 lyžica na polievku **21**
- 1 sieťový kábel so zástrčkou **11**
- 1 návod na obsluhu

Odstránenie obalu

1. Vyberte všetky diely z obalu.
2. Skontrolujte, či sú tieto diely kompletné a nepoškodené.

5. Prehľad ovládacieho panela

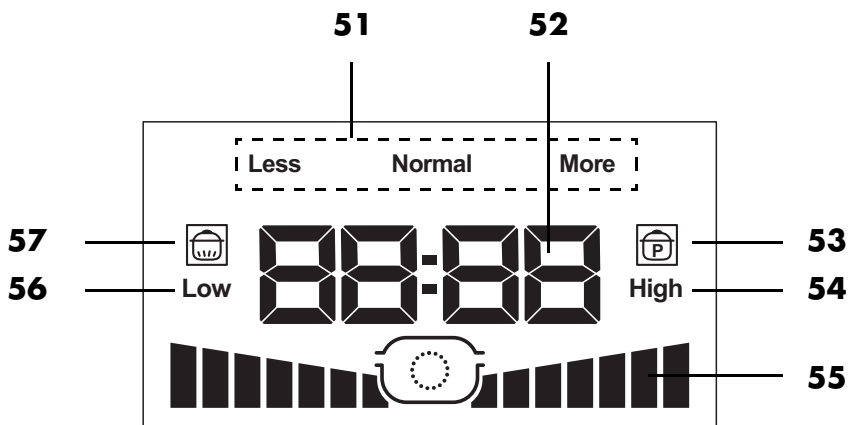
29





Č. / označenie		Funkcia
29	Displej	Zobrazenie aktuálnych nastavení a informácií o procese varenia, chybové hlásenia
30	Poultry	Tlačidlo Hydina
		Program na varenie hydiny
31	Fish	Tlačidlo Ryby
		Program na varenie rýb
32	Steam/Veggies	Tlačidlo Varenie na pare
		Program na varenie na pare a na varenie zeleniny a zemiakov
33	+	Tlačidlo plus
		Predĺženie času varenia
34	Beans/Chili	Tlačidlo Strukoviny
		Program na varenie jedál zo strukovín a chilli
35	Hours/Minutes	Tlačidlo časovej jednotky
		Prepínanie medzi hodinami a minútami pri funkcii Delay Start 38

Č. / označenie		Funkcia
36 Egg	Tlačidlo Vajička	Program na varenie vajíčok
37 Keep Warm/Cancel	Tlačidlo Zrušiť	Zrušenie nastavení alebo prebiehajúceho programu/ z pohotovostného režimu: funkcia udržiavania tepla
38 Delay Start	Tlačidlo oneskorenia	Oneskorené spustenie programu
39 Slow Cook	Tlačidlo šetrného varenia	Program na pomalé varenie pri nízkej teplote (bez tlaku)
40 Pressure Level	Tlačidlo tlaku	Výber tlakového stupňa: vysoký (<i>High</i>)/nízky (<i>Low</i>)
41 Sear/Sauté	Tlačidlo Opekánie	Program na opekánie v otvorenom hrnci
42 Cake	Tlačidlo Koláč	Program na pečenie koláčov
43 Yogurt	Tlačidlo Jogurt	Program na prípravu jogurtu
44 Start	Tlačidlo Štart	Spustenie nastaveného programu
45 Stew	Tlačidlo Eintopf	Program na varenie jedál typu eintopf
46 -	Tlačidlo mínus	Skrátenie času varenia
47 Soup	Tlačidlo Polievka	Program na varenie polievok
48 Beef/Meat	Tlačidlo Mäso	Program na dusenie mäsa
49 Multigrain	Tlačidlo Obilniny	Program na varenie zmesi obilnín, zmesi ryže s divokou ryžou
50 Rice	Tlačidlo Ryža	Program na varenie ryže (bielej, resp. lúpanej ryže)

Indikátory na displeji



Č./indikátor	Význam
51 <i>Less, Normal, More</i>	Zvolené prednastavenie času varenia
52	Zobrazenie času varenia, informácií (napr. <i>OFF</i> v pohotovostnom režime)
53 	Tlak je vytvorený
54 <i>High</i>	Nastavenie tlakového stupňa: vysoký tlak
55	Stĺpcový indikátor: beží keď sa prístroj zahrieva
56 <i>Low</i>	Nastavenie tlakového stupňa: nízky tlak
57 	Prístroj sa zahrieva a vytvára tlak (okrem programov, ktoré pracujú bez tlaku)

6. Prehľad funkcií

Váš nový Multi-Pot spája energeticky a časovo úsporné varenie pod tlakom s moderným, automatickým ovládaním procesov varenia. Tak je tento prístroj nielen zvlášť bezpečný rýchlovarný hrniec, ale aj inteligentný multifunkčný prístroj, v ktorom tiež môžete, napr. šetrne variť, ako v hrnci Slow Cooker alebo pripravovať jogurt.

Multi-Pot disponuje 14 varnými programami. Vo varných programoch sú prednastavené čas varenia, tlakový stupeň a teplota.

- Mnohé programy idú bez tlaku. Pre tieto sa tlak nedá nastaviť.
- Pri iných programoch môžete zmeniť prednastavený tlakový stupeň **High 54** (vysoký tlak) alebo **Low 56** (nízky tlak) tlačidlom **Pressure Level 40**.
- Prednastavené teploty sa nedajú meniť.
- Prednastavený čas varenia môžete meniť v určenom rozsahu:
 - Keď chcete zvoliť medzi prednastaveniami *Less, Normal, More 51*, opakovane stláčajte programové tlačidlo.
 - Prípadne môžete požadovaný čas nastaviť manuálne tlačidlami **+ 33/- 46**.
- Zobrazený čas varenia je čas, za ktorý prístroj dosiahne naprogramované hodnoty teploty a tlaku a bude ich udržiavať. Najprv sa prístroj zahrieva a vytvára tlak.

V nasledujúcej tabuľke nájdete prednastavené hodnoty a nastaviteľné rozsahy.

Tlačidlo	Funkcia	Prednastavený čas varenia			Manuálne nastaviteľný rozsah času varenia	Prednastavený tlakový stupeň	Upozornenia
		<i>Less</i>	<i>Normal</i>	<i>More</i>			
Rice	Ryža	6 min	8 min	15 min	1 – 20 min	<i>High</i>	- Ryžu nechajte po varení postáť ešte asi 5 minút.
Multigrain	Obilniny	20 min	40 min	60 min	1 – 240 min	<i>High</i>	
Beef/Meat	Mäso	20 min	35 min	70 min	1 – 240 min	<i>High</i>	
Soup	Polievka	20 min	30 min	240 min	1 – 240 min	<i>High</i>	
Stew	Eintopf	20 min	35 min	45 min	1 – 240 min	<i>High</i>	

Tlačidlo	Funkcia	Prednastavený čas varenia			Manuálne nastaviteľný rozsah času varenia	Prednastavený tlakový stupeň	Upozornenia
		Less	Normal	More			
Yogurt	Jogurt	24 h	8 h	boil	0,5 – 99,5 h	bez tlaku	<ul style="list-style-type: none"> - Nastavenie času varenia v krokoch po 30 minút - Nie je možný oneskorený štart - Po skončení programu sa neprepne na program udržiavania tepla.
Cake	Koláč	45 min			10 – 60 min	<i>High</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Koláč vždy prekryte fóliou na potraviny a alobalom.
Sear/Sauté	Opekanie	30 min			nie je možné	bez tlaku	<ul style="list-style-type: none"> - Keď je teplota dosiahnutá, začne sa na displeji 29 odpočítavať čas varenia. - Nie je možný oneskorený štart
Slow Cook	šetrné varenie	4 h			0,5 – 20 h	bez tlaku	<ul style="list-style-type: none"> - Nastavenie času varenia v krokoch po 30 minút
Poultry	Hydina	5 min	15 min	30 min	1 – 240 min	<i>High</i>	
Fish	Ryba	5 min	10 min	15 min	1 – 40 min	<i>Low</i>	
Steam/Veggies	Zelenina	3 min	10 min	15 min	1 – 240 min	<i>Low</i>	

Tlačidlo	Funkcia	Prednastavený čas varenia			Manuálne nastaviteľný rozsah času varenia	Prednastavený tlakový stupeň	Upozornenia
		Less	Normal	More			
Beans/ Chili	Strukoviny/chilli	25 min	30 min	40 min	1 – 240 min	High	
Egg	Vajíčka	3 min	4 min	8 min	1 – 10 min	High	

7. Pred prvým použitím


- **Pred prvým použitím prístroj vyčistite!**
- Stiahnite fóliu z ovládacieho panelu **10**.

UPOZORNENIE: Pretože prístroj sa dodáva s nanosenou tenkou vrstvou tuku, môže pri prvom použití dôjsť k **miernemu** vzniku dymu a zápachu. Nie je to škodlivé a po krátkom čase to ustane. Počas toho dbajte na dostatočné vetranie miestnosti.

8. Manipulácia s hrncom Multi-Pot

8.1 Otvorenie veka (za studena)

Obrázok B:

1. Podržte stlačené odblokovacie tlačidlo **OPEN 20** a otáčajte veko **5** v smere hodinových ručičiek, kým nebude označovacia šípka **6** ukazovať na značku  **15**.
2. Veko **5** snímte nahor.



8.2 Postavenie veka do polohy odkvapkania

Obrázok C: Napríklad na odkvapkanie horúceho veka môžete veko **5** postaviť na stojato stojkou **4** do vybraní na jednej z ručiek **16** základného prístroja **13**.

8.3 Zatvorenie veka

Obrázok D:

Aby sa mohol v hrnci Multi-Pot vytvoriť tlak, je dôležité správne zatvoriť veko **5**.

1. Nasadíte veko **5** s označovacou šípkou **6** na značku  **15**.
2. Veko **5** otáčajte proti smeru hodinových ručičiek, kým nebude označovacia šípka **6** ukazovať na značku  **9**. Blokovací mechanizmus počutelne klikne.

UPOZORNENIE: Keď leží veko **5** na základnom prístroji, ale nebolo správne uzavreté, zaznejú na displeji signalizačné tóny a na displeji **29** sa zobrazí *Lid*.

8.4 Otvorenie/zatvorenie tlakového ventilu

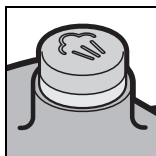


NEBEZPEČENSTVO poranenia obarením!

- ☉ Dávajte pozor na to, aby ste na tlakovom ventilu **1** nemali žiadnu časť tela (napr. dlaň alebo ruku), keď ho otvárate gombíkom tlakového ventilu **2** a uniká para. Hrozí nebezpečenstvo obarenín spôsobené unikajúcou vodnou parou.

Tlačidlom tlakového ventilu **2** môžete otvoriť a zatvoriť tlakový ventil **1**.

Otvorenie	Zatvorenie
<ul style="list-style-type: none"> • Zatlačte nadol gombík tlakového ventilu 2, až kým neurobí „klik“. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tlačte na gombík tlakového ventilu 2, aby sa uvoľnil.



UPOZORNENIE: Gombík tlakového ventilu **2** je v dolnej časti matnejší ako hore. Matnú časť vidieť len vtedy, keď je tlakový ventil **1** zatvorený.

8.5 Ukazovateľ tlaku



NEBEZPEČENSTVO poranenia obarením!

- ☉ Pred každým použitím sa musí skontrolovať, či je spodná strana ukazovateľa tlaku **27** čistá a voľne pohyblivá (pozri „Prípravy pred každým použitím“ na strane 19).
- ☉ Dávajte pozor na to, aby ste nemali žiadnu časť tela (napr. dlaň alebo ruku) nad ukazovateľom tlaku **19**, keď z neho uniká para.


Ukazovateľ tlaku **19** je ventil, ktorý sa nachádza v priehlbine vo veku **5**. Z tohto ventilu môže unikať trochu horúcej vodnej pary, keď sa v hrnci Multi-Pot vytvára tlak. To, že je Multi-Pot pod tlakom, môžete poznať podľa toho, že sa ukazovateľ tlaku **19** dvíha.

žiadny tlak	pod tlakom
Otvorenie je možné.	Neotvárať!

8.6 Otvorenie veka (za horúca)



NEBEZPEČENSTVO poranenia obarením!

- ⊙ Neotvárajte Multi-Pot, pokiaľ je pod tlakom. Všímajte si ukazovateľ tlaku **19**. Počkejte, kým sa tlak zníži alebo otvárajte tlakový ventil **1** tak dlho, kým nebude vystupovať už len veľmi málo pary. Multi-Pot nikdy neotvárajte násilím.
- ⊙ Dávajte pozor na to, aby ste na tlakovom ventile **1** nemali žiadnu časť tela (napr. dlaň alebo ruku), keď ho otvárate gombíkom tlakového ventilu  **2** a uniká para. Hrozí nebezpečenstvo obarenín spôsobené unikajúcou vodnou parou.



NEBEZPEČENSTVO poranenia horúcimi potravinami!

- ⊙ Keď ste zahrievali kašovitú potravu, Multi-Pot pred otvorením opatrne potrasťte. To má zabrániť vystreknutiu.
- ⊙ Keď ste varili mäso s kožou, môže koža napučať. Nepichajte do mäsa, kým je koža napučaná.



NEBEZPEČENSTVO úrazu popálením!

- ⊙ Počas prevádzky sa prístroja dotýkajte len na ovládacom paneli **10** alebo na rukovätiach **3/16**.

Keď je Multi-Pot pod tlakom, musí sa najskôr z hrnca vypustiť tlak predtým, ako sa môže otvoriť. Bezpečnostný mechanizmus zabráni tomu, aby sa dalo veko **5** otvoriť, keď je ukazovateľ tlaku **19** nadvihnutý.



Na vypustenie tlaku máte dve možnosti:

- Pri **rýchlom odparení** sa tlak rýchlo vypustí cez tlakový vypúšťací ventil **1**.
- Pri **pomalom chladnutí** sa tlak pomaly znižuje bez otvorenia ventilu.

UPOZORNENIA:

- Pomalé chladnutie používajte vtedy, keď sa v hrnci Multi-Pot nachádzajú veľké množstvá tekutiny (napr. polievka) alebo jedlá obsahujúce škrob (napr. ovsená kaša). Tieto jedlá môžu pri rýchlom odparení vystreknúť spolu s parou a upchať ventily.
- Podľa možnosti používajte na jedlá s krátkou dobou varenia, ktoré sa rýchlo rozvaria, možnosť rýchleho odparenia.
- Keď používate program udržiavania tepla **Keep Warm/Cancel 37**, tlak sa odbúrava pomaly.
- Keď používate varné programy bez tlaku, odpadá odparovanie. Pri otváraní veka **5** dávajte pozor na horúce jedlá a na horúce povrchy.
- Ak by ukazovateľ tlaku **19** neklesol nadol, hoci už neuniká vodná para, resp. tlak, môže byť ukazovateľ tlaku znečistený a zaseknutý. V takom prípade zľahka zatlačte ukazovateľ tlaku nadol cezurkou, tyčinkou alebo pod.

Rýchle odparenie

1. Ukončíte varenie a vytiahnite zástrčku **11**.
2. **Opatrne** stlačte gombík tlakového ventilu  **2** nadol, kým nezapadne, aby ste mohli otvoriť tlakový ventil **1**. Tlak uniká z hrnca Multi-Pot. **Pritom uniká horúca vodná para!**
3. Skontrolujte, či ukazovateľ tlaku **19** klesol nadol.
4. Podržte stlačené odblokovacie tlačidlo **OPEN 20** a otáčajte veko **5** v smere hodinových ručičiek, kým nebude označovacia šípka **6** ukazovať na značku  **15**.
5. Opatrne snímte veko **5** smerom nahor.

Pomalé chladnutie

Keď je prístroj v pohotovostnom režime (indikátor *OFF*) alebo počas programu udržiava-

vania tepla **Keep Warm/Cancel 37**, tlak sa pomaly automaticky odbúrava. Ako dlho trvá proces chladnutia, závisí od množstva potravín a môže trvať až 15 minút.

1. Multi-Pot nechajte chladnúť tak dlho, kým ukazovateľ tlaku **19** neklesne nadol.

UPOZORNENIE: Chladnutie môžete trochu urýchliť tak, že na veko položíte studený, vlhký (ale dobre vyžmýkaný) uterák. V takom prípade najskôr vytiahnite zástrčku **11**.

1. Podržte stlačené odblokovacie tlačidlo **OPEN 20** a otáčajte veko **5** v smere hodinových ručičiek, kým nebude označovacia šípka **6** ukazovať na značku **15**.
2. Opatrne snímte veko **5** smerom nahor.

8.7 Značky v hrnci/ množstvá náplne



NEBEZPEČENSTVO!

- ⊙ Pri varení pod tlakom (so zatvoreným tlakovým ventilom **1**): Hrnec **7** naplňte len po maximálnu plniacu výšku naplnenia (značka v hrnci *max. 2/3*), inak môže vriaca voda vystreknúť. Keď pripravujete potraviny, ako ryžu alebo suchú zeleninu, ktoré počas varenia napučia, naplňte hrniec **7** nanajvyš do polovice (značka v hrnci *1/2*).

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Prístroj sa nesmie prevádzkovať na prázdno, aby ste predišli prehriatiu.

Dbajte na to, aby pri varení pod tlakom (so zatvoreným tlakovým ventilom **1**) v prístroji nikdy nebolo príliš veľa alebo príliš málo vody. Všimajte si značky v hrnci **7**.

- *max. 2/3*: Toto je maximálna výška naplnenia, s ktorou sa môže prístroj používať.
- *1/2*: Táto značka udáva polovičnú výšku naplnenia hrnca **7**. Maximálne po túto značku sa smie naplniť tekutina na ryžu alebo podobné potraviny, ktoré sa počas varenia napučia.
- Do hrnca **7** dajte vždy minimálne 250 ml tekutiny (vody, vývaru a pod.).

8.8 Používanie nadstavca na varenie na pare



NEBEZPEČENSTVO úrazu popálením!

- ⊙ Nadstavec na varenie na pare **23** je počas používania horúci. Počkejte s jeho vybratím z hrnca **7**, kým nevychladne alebo použite lapku alebo kuchynskú rukavicu.

Na varenie potravín v pare (napr. s funkciou **Steam/Veggies 32**), môžete nadstavec na varenie na pare **23** vložiť do hrnca **7**. Do hrnca **7** dajte len málo vody tak, aby sa mriežka nachádzala nad hladinou vody. Potraviny dajte na mriežku. Tieto sa nedotýkajú vody. Držadlá sa dajú vyklopiť nahor na jednoduchšie vkladanie a vyberanie. Na priestorovo úsporné uchovávanie sa môžu držadlá sklopiť.

9. Prípravy pred každým použitím



NEBEZPEČENSTVO!

- ⊙ Bezpečnostný kontakt **17** v strede vyhrievacej platne **8** musí byť čistý a voľne pohyblivý, aby sa predišlo prehriatiu.
- ⊙ Pred každým použitím sa uistite, že ventily nie sú upchaté (ukazovateľ tlaku **19** a tlakový ventil **1**).

Skontrolujte nasledujúce body:

- Tesniaci krúžok **25** musí byť správne nasadený. Tesnenie musí dookola dobre priliehať.
- Ochranný filter **26** musí byť bez nečistôt.
- Spodná strana ukazovateľa tlaku **27** musí byť čistá a voľne pohyblivá.
- Vnútro základného prístroja **13**, vyhrievacia platňa **8** a bezpečnostný kontakt **17** musia byť bez nečistôt a suché.

Inštalácia



NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

- ⊙ Pred zapnutím postavte prístroj na rovný, pevný, suchý a vysokým teplotám odolávajúci podklad.
- Základný prístroj **13** položte na rovnú, suchú a neklzávu pracovnú plochu, aby nemohol spadnúť, ani sa zošmyknúť.

Upevnenie nádoby na kondenzovanú vodu

Nádoba na kondenzovanú vodu **12** zachytáva kondenzovanú vodu, ktorá steká z veka **5** na horný krúžok na základnom prístroji **13**.

- **Obrázok E:** Posuňte nádobu na kondenzovanú vodu **12** do držiaka **18**.

UPOZORNENIE: Nádobu na kondenzovanú vodu **12** vyprázdňte najneskôr vtedy, keď voda dosiahne značku **MAX**.

Tesniaci krúžok

Po varení pod tlakom sa veko **5** niekedy ťažko uvoľňuje zo základného prístroja **13**. Aby sa dalo veko ľahšie otvoriť, môžete tesniaci krúžok **25** potrieť pred varením handričkou s kvapkou jedlého oleja.

10. Varenie s hrncom Multi-Pot



NEBEZPEČENSTVO!

- ⊙ Nezabudnite, že vnútro základného prístroja **13** musí zostať čisté a suché.



NEBEZPEČENSTVO poranenia obarením!

- ⊙ Dávajte pozor na to, aby ste nemali žiadnu časť tela (napr. dlaň alebo ruku) nad ukazovateľom tlaku **19**, keď z neho uniká para.
- ⊙ Neotvárajte Multi-Pot, pokiaľ je pod tlakom. Prečítajte si kapitolu „Otvorenie veka (za horúca)“ na strane 17.



NEBEZPEČENSTVO úrazu popálením!



- ⊙ Povrchy častí prístroja sú počas prevádzky veľmi horúce. Počas prevádzky sa prístroja dotýkajte len na ovládacom paneli **10** alebo na rukovätiach **3** + **16**. **Hrniec 7 po skončení prevádzky chytajte len lapkou alebo kuchynskými rukavicami.**

UPOZORNENIA:

- Oboznámte sa s manipuláciou s hrncom Multi-Pot predtým, ako začnete s varením.
- Ďalej je popísaný základný postup. Pre mnohé programy platia odchýlky, ktoré

môžete nájsť v tabuľke v kapitole „Prehľad funkcií“ na strane 13 a v popise jednotlivých varných programov (pozri „Jednotlivé varné programy“ na strane 23).

10.1 Príprava na varenie

1. Pripravte potraviny podľa receptu a dajte ich do hrnca **7**.
Dodržte pokyny uvedené v kapitole „Značky v hrnci/množstvá náplne“ na strane 18 a v kapitole „Jednotlivé varné programy“ na strane 23.
2. Prípadne hrniec **7** utrite zvonku. Musí byť čistý a suchý.
3. Vložte hrniec **7** do základného prístroja **13**.
4. Nasadzte veko **5** a zablokujte ho, aby označovacia šípka **6** ukazovala na značku  **9**. Blokovací mechanizmus počuteľne klikne.
5. Tlakový ventil **1** otvorte/zatvorte gombíkom tlakového ventilu  **2**.
 - Pri varení pod tlakom musí byť tlakový ventil **1** zatvorený.
 - Pri varení bez tlaku musí byť tlakový ventil **1** otvorený.
6. Najskôr zastrčte sieťový kábel **11** do zdiery **14** na základnom prístroji **13**. Potom zasunite zástrčku do vhodnej zásuvky s ochranným kontaktom. Zásuvka musí byť aj po pripojení ľahko prístupná.
7. Keď je prístroj pripojený na prúd, zobrazí sa na displeji **29 OFF**. Prístroj sa nachádza v pohotovostnom režime.

10.2 Časy varenia

Časy varenia závisia od čerstvosti a kvality potravín, veľkosti kusov a o osobnej obľube (al dente alebo prevarené).

Aby sa mohli časy varenia z bežných receptov použiť na varenie s hrncom Multi-Pot, riadte sa nasledujúcimi približnými pravidlami:

- Pri varení s vysokým tlakom (tlakový stupeň **High 54**) sa skraca čas varenia asi na polovicu.

Príklad:

Recept uvádza čas varenia 90 minút.

Pri tlakovom stupni **High 54** to s hrncom Multi-Pot znamená:

$1/2$ z 90 min = 45 minút.

- Pri varení s nízkym tlakom (tlakový stupeň **Low 56**) sa skraca čas varenia asi na dve tretiny.

Príklad:

Recept uvádza čas varenia 90 minút.

Pri tlakovom stupni **Low 56** to s hrncom Multi-Pot znamená:

$2/3$ z 90 min = 60 minút.

- Pri varení bez tlaku (tlakový ventil **1** otvorený) zostáva čas varenia rovnaký.

UPOZORNENIA:

- Ďalšie upozornenia týkajúce sa časov varenia nájdete v kapitole „Jednotlivé varné programy“ na strane 23.
- Keď použijete väčšie množstvá ako je uvedené v tabuľkách časov varenia, môžu sa časy varenia predĺžiť. Bežné porcie sa môžu spravidla variť bez predĺženia časov varenia.

10.3 Nastavenie a spustenie varného programu

UPOZORNENIE: Tlačidlom Zrušiť **Keep Warm/Cancel 37** môžete kedykoľvek zrušiť nastavenia alebo prebiehajúci program.

1. Stlačte požadované programové tlačidlo. Blikajú LED nad programovým tlačidlom a nad tlačidlom **Štart**
Start 44. Na displeji **29** sa objaví prednastavený čas varenia *Normal 51* a bliká prednastavený čas varenia. Pokiaľ blikajú LED a indikátor, môžete zmeniť nastavenia času a tlakového stupňa.

UPOZORNENIE: Prednastavené hodnoty a nastaviteľné rozsahy nájdete v tabuľke v kapitole „Přehľad funkcií“ na strane 13.

2. Ak si to želáte, zmeňte najskôr tlakový stupeň:
Stlačte tlačidlo tlaku **Pressure Level 40**, aby ste mohli zvoliť medzi *High 54* a *Low 56*.
3. Na zmenu času varenia v nastaviteľnom rozsahu.
 - Keď chcete zvoliť medzi prednastaveniami *Less*, *Normal*, *More 51*, opakovane stláčajte programové tlačidlo.
 - Prípadne môžete požadovaný čas nastaviť manuálne tlačidlami **+ 33/- 46**.
 - Keď podržíte tlačidlá **+ 33/- 46** stlačené, budú hodnoty prebiehať rýchlejšie.
4. Ak chcete spustiť varný program, stlačte tlačidlo **Štart Start 44**.
 - LED nad zvoleným programovým tlačidlom a nad tlačidlom **Štart Start 44** svietia trvalo.
 - Na displeji **29** zobrazuje indikátor **ON** a bežiaci stĺpcový indikátor **55**,

že sa prístroj zahrieva a vytvára sa tlak.



57 Tento symbol zobrazuje, že sa prístroj zahrieva a vytvára sa tlak.

- Toto môže nejaký čas trvať v závislosti od množstva náplne a varného programu.
5. Keď sú teplota a tlak dosiahnuté, automaticky sa spustí varenie.
 - Na displeji **29** sa odpočítava čas varenia.



53 Tento symbol zobrazuje, že je dosiahnutý nastavený tlak.

- Na udržiavanie teploty prístroj automaticky prepína sem a tam medzi zahrievaním (stĺpcový indikátor **55** beží) a vypnutým ohrevom (stĺpcový indikátor **55** stojí).
6. Pípanie signalizuje koniec varenia. Prístroj automaticky prepne na program udržiavania tepla. Svieta LED tlačidla Zrušiť **Keep Warm/Cancel 37**. Na displeji **29** sa začne počítavať čas udržiavania tepla **00:00**. Pritom sa pomaly odbúrava tlak.

10.4 Prerušenie varenia

- Ak chcete zrušiť prebiehajúci program, stlačte tlačidlo Zrušiť **Keep Warm/Cancel 37**. Prístroj sa potom nachádza v pohotovostnom režime. Na displeji **29** sa zobrazí **OFF**.

10.5 Ukončenie varenia

1. Ukončíte varný program alebo program udržiavania tepla stlačením tlačidla Zrušiť **Keep Warm/Cancel 37**. Na displeji **29** sa zobrazí **OFF**. Prístroj sa nachádza v pohotovostnom režime.
2. Vytiahnite zástrčku **11** zo zásuvky.
3. Zvoľte vhodný postup na zníženie tlaku v hrnci a bezpečné otvorenie veka **5** (pozri „Otvorenie veka (za horúca)“ na strane 17).
4. Vyberte horúci hrniec **7** pomocou lapky alebo kuchynských rukavíc.
5. Pred čistením prístroja ho nechajte vychladnúť.

10.6 Udržiavanie tepla (Keep Warm/Cancel)

Keď je varný program ukončený, prepne prístroj automaticky na program udržiavania tepla **Keep Warm/Cancel 37**.

Program udržiavania tepla môžete spustiť aj manuálne, aby ste horúce jedlá udržiavali v hrnci Multi-Pot teplé.

UPOZORNENIA:

- Dlhé udržiavanie tepla mení chuť a vzhľad potravín, ničia sa vitamíny a potraviny sa môžu pokaziť.
- Program udržiavania tepla pracuje bez tlaku, preto môžete veko **5** otvoriť a zatvoriť počas prebiehajúceho programu. Nezabudnite však na prípadný zvyškový tlak, ktorý môže existovať po inom varnom programe.
- Po programe na prípravu jogurtu (**Yogurt 43**) prístroj neprepne automaticky na program udržiavania tepla.

1. Dajte horúce jedlo do hrnca **7**.
2. Prípadne hrniec **7** utrite zvonku. Musí byť čistý a suchý.
3. Vložte hrniec **7** do základného prístroja **13**.

4. Nasadíte veko **5** a zablokujete ho, aby označovacia šípka **6** ukazovala na značku **9**. Blokovací mechanizmus počutelne klikne.
5. Otvorte tlakový ventil **1** zatlačením gombíka tlakového ventilu **2**, až kým nezapadne.
6. Sieťový kábel **11** pripojený na zdierke **14** na základnom prístroji **13** zapojte do riadne nainštalovanej zásuvky s ochranným kontaktom, ktorá zodpovedá technickým údajom.
7. Keď je prístroj pripojený na prúd, zobrazí sa na displeji **29 OFF**. Prístroj sa nachádza v pohotovostnom režime.
8. Stlačte tlačidlo Zrušiť **Keep Warm/Cancel 37**, aby ste spustili program udržiavania tepla. Svieta LED tlačidla Zrušiť **Keep Warm/Cancel 37**. Na displeji **29** sa začne počítat čas udržiavania tepla **00:00**. Po 12 hodinách sa program udržiavania tepla automaticky skončí.
9. Na ukončenie programu udržiavania tepla stlačte znovu tlačidlo Zrušiť **Keep Warm/Cancel 37**. Zhasne LED tlačidla Zrušiť **Keep Warm/Cancel 37**. Na displeji **29** sa zobrazí **OFF**. Prístroj sa nachádza v pohotovostnom režime.
10. Vytiahnite zástrčku **11** zo zásuvky.
11. Otvorte veko **5** a postavte ho do polohy odkvapkávania.
12. Vyberte horúci hrniec **7** pomocou lapky alebo kuchynských rukavíc.
13. Pred čistením prístroja ho nechajte vychladnúť.

10.7 Varenie s časovým oneskorením

Pomocou tejto funkcie môžete pripraviť prístroj na varenie a potom variť neskôr. Varenie sa môže spustiť s časovým oneskorením až 24 hodín (0:01 až 23:59).

UPOZORNENIA:

- Program na prípravu jogurtu (**Yogurt 43**) a program opekania (**Sear/Sauté 41**) sa nedajú spustiť s časovým posunom.
- Nezabudnite, že mnohé potraviny (napr. ryby) sa môžu pokaziť, keď sa pred varením nachádzajú niekoľko hodín v hrnci pri izbovej teplote.

1. Pripravte prístroj na varenie podľa popisu. Prístroj sa nachádza v pohotovostnom režime (zobrazenie **OFF**).
2. Stlačte tlačidlo oneskorenia **Delay Start 38**. Na displeji **29** sa zobrazí 00:30. Minúty blikajú.
3. Pomocou tlačidiel **+ 33/- 46** nastavte minúty požadovaného času oneskorenia.
4. Stlačte tlačidlo časovej jednotky **Hours/Minutes 35**, aby ste prepli na nastavenie hodín.
5. Pomocou tlačidiel **+ 33/- 46** nastavte hodiny.
6. Teraz nastavte varný program a spustíte ho podľa popisu. Svetí LED zvoleného programového tlačidla a LED nad tlačidlom oneskorenia **Delay Start 38**. Na displeji sa odpočítava čas oneskorenia.
7. Po uplynutí času oneskorenia zaznie signálny tón a automaticky sa spustí fáza zahrievania a zvyšovania tlaku.

UPOZORNENIA:

- Časové oneskorenie môžete tiež nastaviť po nastavení varného programu. V

takom prípade urobte nastavenia pre varný program, avšak ešte nestláčajte tlačidlo Štart **Start 44**. Potom pokračujte krokmi 2. až 5. podľa popisu. Na konci spustíte čas oneskorenia tlačidlom Štart **Start 44**.

- Tlačidlom Zrušiť **Keep Warm/Cancel 37** môžete proces kedykoľvek zrušiť.

11. Jednotlivé varné programy

11.1 Opekание (Sear/Sauté)

Program opekania (**Sear/Sauté 41**) je určený na krátke opekание menších množstiev. S týmto programom môžete, napr. opiecť mleté mäso predtým, ako pridáte ďalšie prísady a budete ďalej variť s iným programom.

Osobitosti pri tomto programe

- Tento program pracuje bez tlaku pri otvorenom veku **5**.
- Nie je možné varenie s časovým oneskorením.
- Čas varenia je pevne nastavený na 30 minút a nedá sa zmeniť.

Postup

1. Dajte do hrnca **7** trochu tuku na pečenie.
2. Vložte hrniec **7** do základného prístroja **13**.
3. Pripojte prístroj na prúd.
4. Stlačte tlačidlo Opekание **Sear/Sauté 41** a potom tlačidlo Štart **Start 44**. Prístroj sa začne predhrievať.
5. Keď je dosiahnutá teplota pečenia, začne sa na displeji **29** odpočítavať čas varenia. Teraz pridajte potraviny a pri pečení ich premiešavajte. Dno hrnca **7** by malo byť rovnomerne

prekryté. Ak chcete opekať viac, robte to po porciách.

- Keď skončíte opekanie, stlačte tlačidlo Zrušiť **Keep Warm/Cancel 37**. Na displeji **29** sa zobrazí **OFF**. Prístroj sa nachádza v pohotovostnom režime.

UPOZORNENIE: Keď uplynul prednastavený čas varenia 30 minút, prepne sa prístroj automaticky na program udržiavania tepla.

11.2 Výroba jogurtu (Yogurt)

Pomocou programu na prípravu jogurtu **Yogurt 43** si môžete vyrobiť jogurt. Potrebuje na to jogurtové kultúry alebo čerstvý jogurt a mlieko. Vhodné sú všetky bežné druhy mlieka (nepasterizované mlieko, pasterizované mlieko, mlieko s dlhšou trvanlivosťou a trvanlivé mlieko).

Nepasterizované mlieko sa musí v prvom kroku pasterizovať.


Pri pasterizovanom čerstvom mlieku, mlieku s dlhšou trvanlivosťou a trvanlivom mlieku tento krok odpadá.

Na vlastnú výrobu mlieka sa pridávajú jogurtové kultúry/trocha čerstvého jogurtu. Potom nasleduje vlastná výroba jogurtu pri miernej teplote.

UPOZORNENIA:

- Na 1 liter mlieka pridajte 200 g čerstvého jogurtu (so živými kultúrami).
 - Keď použijete jogurtové kultúry, použite množstvá podľa pokynu výrobcu.
 - Podľa možnosti použite čerstvé mlieko, ktoré ste čerstvo otvorili a dbajte o to, aby boli všetky kuchynské pomôcky, ktoré používate, dôkladne umyté.
-

Osobitosti pri tomto programe

- Prednastavenie **More 51** je určené na pasterizáciu mlieka. Pri tomto výbere môžete zvoliť aj inú teplotu.
- Prednastavenie času prípravy **Normal 51** predstavuje 8 hodín a dá sa meniť v krokoch po 30 minút. Teplota je ideálna na výrobu jogurtu. Čas môžete prispôsobiť podľa údajov na recepte alebo balení jogurtových kultúr.
- Tento program pracuje bez tlaku. Tlakový ventil **1** musí byť otvorený (gombík tlakového ventilu  **2** zapadnutý dole).
- Nie je možná práca s časovým oneskorením.
- Po uplynutí času prípravy program prepne na program udržiavania tepla.

Pasterizácia mlieka (pri nepasterizovanom mlieku)

- Mlieko naplňte do hrnca **7** maximálne po značku *max.* 2/3.
- Vložte hrniec **7** do základného prístroja **13**.
- Prípojte prístroj na prúd.
- Stláčajte tlačidlo Jogurt **Yogurt 43** do vtedy, kým nevyberiete **More 51**.
- Stlačte tlačidlo Štart **Start 44**. Na displeji **29** sa zobrazí *boil*. Mlieko sa zahrieva na pasterizáciu.
- Keď je proces ukončený, zaznie akustický signál a na displeji **29** sa zobrazí *Yogt*.
- Pred pridaním jogurtových kultúr/čerstvého jogurtu nechajte mlieko vychladnúť pod 46 °C Teplotu skontrolujte teplomerom.


Výroba jogurtu v hrnci

1. Mlieko naplňte do hrnca **7** maximálne po značku *max. 2/3*.
2. Pridajte jogurtové kultúry, resp. čerstvý jogurt. Mlieko s jogurtom/jogurtovými kultúrami dobre premiešajte.
3. Vložte hrniec **7** do základného prístroja **13**.
4. Pripojte prístroj na prúd.
5. Stláčajte tlačidlo Jogurt **Yogurt 43** a vyberte *Normal 51*. Na displeji **29** sa zobrazí prednastavený čas *8:00*.
6. Pomocou tlačidiel **+ 33/- 46** prispôbte čas na výrobu jogurtu v krokoch po 30 minút.
7. Stlačte tlačidlo Štart **Start 44**. Na displeji **29** sa odpočítava čas.
8. Keď je proces ukončený, zaznie akustický signál a na displeji **29** sa zobrazí *Yogt*.

11.3 Šetrné varenie (Slow Cook)

S programom šetrného varenia **Slow Cook 39** používate Multi-Pot ako Slow Cooker. Jedlá sa varia pomaly pri nižšej teplote a bez tlaku.

Osobitosti pri týchto programoch


- Tento program pracuje bez tlaku pri zavorenom veku **5**. Tlakový ventil **1** musí byť otvorený (gombík tlakového ventilu  **2** zapadnutý dole).
- Prednastavenie času varenia predstavuje 4 hodiny a dá sa meniť v krokoch po 30 minút.
- Použite časy varenia 1:1 z receptov pre Slow Cooker. Neskracujú sa, pretože prístroj v tomto programe pracuje bez tlaku.
- Výborne sa hodí na polievky, Eintöpfe, dusené mäsové jedlá, strukoviny, zemiaky, mrkvu a inú pevnú zeleninu.
- Výborne sa hodí na prípravu vývarov.

- Nevhodné pre prísady, ktoré sa rýchlo rozvaria, ako napr. rezance, ryby, mliečne výrobky. Tieto sa môžu pridať, napr. na konci varenia.

11.4 Pečenie koláčov (Cake)

S programom na koláče **Cake 42** môžete piecť koláče.

Osobitosti pri tomto programe

- Potrebujete malú koláčovú formu s priemerom cca 18 cm.
- Koláč vždy prekryte fóliou na potraviny a alobalom.
- Potrebujete nastavac na varenie na pare **23**.
- Prednastavenie tlakového stupňa: *High 54*
- Tlakový ventil **1** je uzavretý (gombík tlakového ventilu  **2** hore).

Postup

1. Vložte hrniec **7** do základného prístroja **13**.
2. Nasadíte nastavac na varenie na pare **23** do hrnca **7**.
3. Do hrnca **7** naplňte asi 500 ml vody.
4. Pripravte si koláčové cesto podľa receptu a naplňte ho do koláčovej formy. Prikrýte koláč fóliou na potraviny a alobalom. Koláčovú formu postavte na nastavac na varenie na pare **23**.
5. Pripojte prístroj na prúd.
6. Stlačte tlačidlo Koláč **Cake 42**. Na displeji **29** sa zobrazí prednastavený čas *0:45*.
7. Pomocou tlačidiel **+ 33/- 46** prispôbte čas podľa receptu.
8. Stlačte tlačidlo Štart **Start 44**. Na displeji **29** sa odpočítava čas.
9. Keď je proces ukončený, zaznie akustický signál a prístroj automaticky prepne na program udržiavania tepla. Na displeji **29** sa začne počítat čas udržiavania tepla *00:00*.

10. Asi po 10 minútach (10.00) ukončíte udržiavanie tepla stlačením tlačidla Zrušiť **Keep Warm/Cancel 37**
11. Vyberte horúcu koláčovú formu pomocou lapky alebo kuchynských rukavíc.

11.5 Ryby (Fish)

Program pre ryby **Fish 31** je určené na paširovanie rýb v pare. Ale podaria sa s ním aj iné jedlá z rýb, ako napríklad rybacia polievka alebo dusenie na zelenine s malým množstvom tekutiny.

Osobitosti pri tomto programe

- Prednastavenie tlakového stupňa:
Low 56.
High 54 sa neodporúča.
- Na paširovanie dajte rybu do žiaruvzdornej nákypovej formy a postavte ju na nastavec na varenie na pare **23**. Na dno hrnca **7** dajte dostatočné množstvo tekutiny (minimálne cca 250 ml).
- Na dusenie sa dáva ryba priamo do hrnca **7** s malým množstvom rybacieho vývaru, vývaru alebo bieleho vína a so zeleninou a korením podľa chuti.

Príklady časov varenia:

Potraviny	Hmotnosť	Doba varenia
Pstruh dúhový	1000 g	3 – 5 minút
Treska	1000 g	7 – 8 minút
Ostriež červený/ostriež morský	1000 g	3 – 6 minút
Losos (fileta)	1000 g	6 – 8 minút

11.6 Mäso (Beef/Meat)

Tento program pre mäso **Beef/Meat 48** je určený na dusenie mäsa (okrem hydiny).

Osobitosti pri tomto programe

- V prípade potreby najskôr použite program opekania **Sear/Sauté 41**, aby sa mäso dookola opieklo. Po podliatí potom použite program pre mäso **Beef/Meat 48**.
- Pridajte minimálne 250 ml tekutiny (napr. vody, vývaru alebo mäsového vývaru).

Príklady časov varenia:

Potraviny	Hmotnosť	Doba varenia
Mäsové gule	500 g	5 – 6 minút
Pečené bravčové mäso	500 g	30 – 35 minút
Guláš, pečené telacie mäso, rolády	500 g	20 – 25 minút
Sviečková na kyslo, varené hovädzie mäso	500 g	50 minút
Pečená hovädzina	500 g	30 minút
Pečená jehľovina	500 g	25 – 30 minút
Pečená jahňacina	500 g	20 – 25 minút
Jahňacie ragú	500 g	10 – 15 minút

11.7 Hydina (Poultry)

Tento program pre hydinu **Poultry 30** je určený na dusenie hydiny.

Osobitosti pri tomto programe

- V prípade potreby najskôr použite program opekania **Sear/Sauté 41**, aby sa mäso dookola opieklo. Po podliatí potom použite program pre hydinu **Poultry 30**.
- Pridajte minimálne 250 ml tekutiny (napr. vody, vývaru alebo mäsového vývaru).

Priklady časov varenia:

Potraviny	Hmotnosť	Doba varenia
Kuracie prsia	500 g	8 minút
Kuracie stehná	500 g	10 minút
Morka (prsia/stehná)	500 g	18 – 20 minút

11.8 Zelenina (Steam/Veggies)

Zeleninu môžete s programom varenia na pare **Steam/Veggies 32** uvariť v pare alebo udusiť s malým množstvom tekutiny (napr. vody, vývaru).

Osobitosti pri tomto programe

- Prednastavenie tlakového stupňa: **Low 56**.
- Tlakový stupeň **High 54** sa odporúča na zemiaky v šupke a kapustové jedlá.
- Pridajte minimálne 250 ml tekutiny (napr. vody alebo vývaru).
- Na varenie v pare potrebujete nadstavec na varenie na pare **23**.
- Na dusenie dajte do hrnca **7** tekutinu spolu so zeleninou.
- Program nie je určený na to, aby bola zelenina úplne zakrytá vodou.

Priklady časov varenia:

Potraviny	Hmotnosť	Doba varenia	Tlakový stupeň
Karfiol (ružičky)	500 g	2 – 4 minút	Low 56
Karfiol (celý)	500 g	9 – 11 minút	Low 56
Zelená fazuľa	500 g	cca 5 minúty	Low 56
brokolica	500 g	2 – 4 minút	Low 56
Fenikel (rozpoľný)	500 g	6 – 8 minút	Low 56
Zelený hrášok (mladý)	500 g	cca 3 minúty	Low 56
Karotka/mrkva (plátky)	500 g	4 – 6 minút	Low 56
Kaleráb (kúsky 1 cm)	500 g	2 – 3 minút	Low 56

Potravin-ny	Hmotnosť	Doba varenia	Tlakový stupeň
Zemiaky (šúpané, na štvrtiny)	500 g	8 – 9 minút	Low 56
Zemiaky v šupke (celé)	500 g	15 minút	High 54
Ružičkový kel	500 g	2 – 3 minút	Low 56
Biela kapusta (tenké prúžky)	500 g	3 – 5 minút	High 54
Červená kapusta (tenké prúžky)	500 g	4 – 6 minút	High 54
Kyslá kapusta	500 g	8 – 12 minút	High 54

11.9 Strukoviny/chilli (Beans/Chili)

S programom pre strukoviny **Beans/Chili 34** môžete variť sušené strukoviny bez predchádzajúceho namočenia. Čas ušetríte aj pri príprave chilli con carne.

Osobitosti pri tomto programe

- Keď používate sušené strukoviny, musí byť celková maximálna výška naplnenia pre prísady po značku 1/2.
- K sušeným strukovinám pridajte dostatočné množstvo vody. Musia byť minimálne prekryté. Pri napučaní nasajú veľa vody.
- Keď ste pripravili sušené strukoviny, nechajte ich pomaly vychladnúť predtým, ako otvoríte veko. Pri rýchlom odparením môže unikajúca pena znečistiť ventily.

Príklady časov varenia:

Potraviny	Hmotnosť	Doba varenia
Biele fazule (bez namočenia)	500 g	20 - 25 minút
Fazule kidney (bez namočenia)	500 g	65 minút
Hrach (sušený)	500 g	45 minút
Šošovica	500 g	10 - 15 minút

11.10 Eintopfy/polievky (Stew/Soup)

S programom pre polievky **Soup 47** môžete variť polievky, s programom pre eintopfy **Stew 45** zase eintopfy.

Osobitosti pri týchto programoch

- Prednastavenie tlakového stupňa: *High 54*.
- Časy varenia sa skracujú na polovicu oproti bežným receptom.
- Pri jedlách, ktoré silne napučia alebo penia (napr. vyváraanie kostí na zemiakový vývar) naplňte hrniec **7** najviac po značku *1/2*. Po ukončení programu nechajte pomaly vychladnúť.
- Pri všetkých ostatných polievkach a eintopfoch môžete hrniec **7** naplniť po maximálnu výšku naplnenia *max. 2/3* a použiť rýchle odparenie.

11.11 Vajíčka (Egg)

Program pre vajíčka **Egg 36** je určený na varenie raňajkových vajíčok.

Osobitosti pri týchto programoch

- Prednastavenie tlakového stupňa: *High 54*.
- Dajte do hrnca **7** maximálne toľko vajíčok, ktoré pokrývajú dno.
- Do hrnca **7** dajte asi 250 ml vody.
- Vajíčka dajte vždy rýchlo odpariť, ihneď ich vyberte a prudko ich ochladte pod studenou vodou, aby sa nevarili dlhšie ako je určené.
- Časy varenia sa menia podľa veľkosti a čerstvosti vajec. Veľké a veľmi čerstvé vajíčka potrebujú trochu dlhší čas. Ako základné pravidlo pre veľkosť *M* použite:
 - prednastavenie *Normal* pre vajíčka namätko,
 - *Less* pre vajíčka na hniličku,
 - *More* pre vajíčka natvrdo.

11.12 Ryža (Rice)

Program pre ryžu **Rice 50** je optimálny na varenie bielej (lúpanej) ryže.

Osobitosti pri týchto programoch

- Prednastavenie tlakového stupňa: *High 54*.
- Aké množstvo tekutiny pridáte, závisí od druhu ryže. Všimnite si k tomu údaje na obale.
- Pre čas varenia skráťte údaj na obale na polovicu.
- Pre ryžu spolu s tekutinou dodržte maximálne množstvo náplne *1/2*.
- Ryžu nechajte po varení postáť ešte asi 5 minút.

UPOZORNENIE: Na varenie divokej ryže a prírodnej ryže použite program pre obilniny **Multigrain 49**.

Príklady množstva tekutiny a časov varenia:

Druh ryže	Množstvo na 2 porcie:		Doba varenia
	Ryža	Tekutina	
Ryža basmati	120 g	300 ml	<i>Less</i>
Dl-hozrná ryža	120 g	300 ml	<i>Normal</i>

11.13 Multigrain (Multigrain)

Program pre obilniny **Multigrain 49** je určený na varenie prírodnej ryže, divokej ryže a rozličných druhov obilnín.

Osobitosti pri týchto programoch

- Prednastavenie tlakového stupňa: *High 54*.
- Aké množstvo tekutiny pridáte, závisí od druhu obilnín. Všimnite si k tomu údaje na obale.
- Pre čas varenia skráťte údaj na obale na polovicu.
- Pre obilniny spolu s tekutinou dodržte maximálne množstvo náplne 1/2.

Priklady množstva tekutiny a časov varenia:

Druh obilnín	Množstvo na 2 porcie:		Doba varenia
	Obilnina	Tekutina	
Prírodná ryža	120 g	300 ml	cca 15 minút + 10 minút čas udržiavania tepla
Divoká ryža	125 g	500 ml	cca 25 minút, zliať, 10 minút čas udržiavania tepla
Špalda	125 g	500 ml	cca 20 minúty

12. Čistenie a skladovanie

Pred prvým použitím prístroj vyčistite!



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom v dôsledku vlhkosti!

- ⊙ Základný prístroj **13**, sieťový kábel a zástrčka **11** sa nesmú ponárať do vody alebo iných kvapalín.



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Pred čistením prístroja vyťahnite zástrčku **11** zo zásuvky.



NEBEZPEČENSTVO úrazu po pálení!

- ⊙ S čistením počkajte, pokiaľ prístroj nevychladne.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Nepoužívajte agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky.

- Prístroj očistite po každom použití a pri čistení odstráňte všetky zvyšky jedál.

12.1 Demontáž prístroja

1. Vyťahnite zástrčku **11** zo zásuvky a nechajte prístroj vychladnúť.
2. Vyťahnite sieťový kábel **11** zo zdierky **14** na základnom prístroji **13**.
3. Snímate veko **5** z prístroja.
4. **Obrázok A:** Silno stiahnite tesniaci krúžok **25** zo spodnej strany veka **5**.
5. Vyberte hrniec **7** zo základného prístroja **13**.
6. Vyťahnite nádobu na kondenzovanú vodu **12** z držiaka **18**.

12.2 Umývanie dielov príslušenstva v umývačke

Nasledujúce diely príslušenstva je možné umývať aj v umývačke:

- hrniec **7**
- tesniaci krúžok **25**
- nádoba na kondenzovanú vodu **12**
- nadstavec na varenie na pare **23**
- odmerka **24**
- lyžica na ryžu **22**
- lyžica na polievku **21**

12.3 Čistenie telesa a sieťového kábla

Základný prístroj **13**, veko **5** a sieťový kábel **11** čistíte takto:

1. Tieto diely utrite vlhkou handričkou (prípadne s malým množstvom prostriedku na umývanie riadu).
2. Všetky diely úplne vysušte, skôr ako prístroj opäť použijete.
3. Dávajte pritom pozor predovšetkým na priehlbiny na vo vonkajšom okraji základného prístroja **13** a vnútri veka **5**.

12.4 Kontrola a čistenie ventilov

Vo veku sa nachádzajú dva ventily, ktoré musia byť vždy čisté a voľne pohyblivé. Musia byť voľne priechodné.

Ventily skontrolujte pri každom čistení!

Ukazovateľ tlaku **19**

- Skontrolujte spodnú stranu ukazovateľa tlaku **27** na spodnej strane veka **5**.
Musí byť voľne pohyblivý a nesmie byť znečistený (napr. zvyškami potravín).

UPOZORNENIE: Ak by bol ukazovateľ tlaku **27** odolnou nečistotou, vyčistíte ho pod tečúcou vodou s malou kefkou.

Tlakový ventil **1**

1. **Obrázok F:** Na vrchnej strane veka **5:** Vytiahnite tlakový ventil **1** nahor.
2. **Obrázok G:** Na spodnej strane veka **5:** Stiahnite ochranný filter **26**. (Ochranný filter **26** sedí veľmi pevne. Stiahnutie ide ťažko.)
3. Obidva diely vyčistíte rukou jemným prostriedkom na umývanie a nechajte vyschnúť. Prípadne použijete malú kefkou na malé medzipriestory.

UPOZORNENIE: Ak by bolo znečistené vnútro tlakového ventilu **1**, vyčistíte ho mäkkou handričkou. Pri odolných nečistotách vyčistíte vnútro tlakového ventilu **1** pod tečúcou vodou s malou kefkou.

12.5 Zostavenie príslušenstva

1. Všetky diely nechajte úplne vyschnúť, skôr ako ich opäť poskladáte.
2. Znovu nasadíte tlakový ventil **1** a ochranný filter **26**.
3. Znovu nasadíte tesniaci krúžok **25** na spodnú stranu veka **5**. Skontrolujte:
 - či sú všetky diely čisté,
 - či silikónová zátka sedí v strede tesniaceho krúžku **25** presne na držiaku **28**,
 - či tesnenie dookola úplne prilieha.
4. Znovu nasadíte nádobu na kondenzovanú vodu **12** do držiaka **18**.

12.6 Skladovanie prístroja



NEBEZPEČENSTVO pre deti!

⊙ Prístroj uchovávajte mimo dosahu detí.

- Všetky diely nechajte úplne vyschnúť, skôr ako prístroj odložíte na uskladnenie.
- Pri skladovaní prístroj nezatvárajte.
- Prístroj skladujte na suchom, bezprašnom, nezamrzajúcom mieste.

13. Likvidácia

Tento produkt podlieha európskej smernici 2012/19/EU. Symbol prečiarknutého smetného koša na kolesách znamená, že produkt musí byť odovzdaný do osobitného zberu odpadu v Európskej únii. Platí to pre produkt a všetky diely príslušenstva, ktoré sú označené týmto symbolom. Označené produkty sa nesmú likvidovať s bežným domácim odpadom, ale musia sa odovzdať na zberné miesto na recykláciu elektrických a elektronických prístrojov.

Tento symbol recyklácie označuje, napr. predmet alebo časť materiálu, ako hodiace sa na recykláciu. Recyklácia pomáha znížiť spotrebu surovín a zaťaženie životného prostredia.



Obal

Ak chcete zlikvidovať obal, dbajte na príslušné predpisy vo vašej krajine týkajúce sa životného prostredia.

14. Objednanie dielov príslušenstva

Diely príslušenstva pre rýchlovarný hrniec SSM 1000 A2 si môžete doobjednať.

Objednávka online

shop.hoyerhandel.com



1. Smartfónom alebo tabletom naskenujte QR kód.
2. Pomocou QR kódu sa dostanete na webovú stránku, kde môžete zadať objednávku.

15. Riešenie problémov

Ak by váš prístroj zrazu prestal správne fungovať, skontrolujte ho najprv podľa tohto kontrolného zoznamu. Možno ide len o malý problém, ktorý budete vedieť odstrániť aj vy.



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ V žiadnom prípade sa nepokúšajte opraviť prístroj sami.







Chyba	Možné príčiny / opatrenia
Prístroj nefunguje	<ul style="list-style-type: none"> • Je zabezpečené napájanie prúdom? • Skontrolujte pripojenie.
Na tlakovom ventile 1 nevystupuje para.	<ul style="list-style-type: none"> • Je tlakový ventil 1 otvorený? • Nie je tlakový ventil 1 nesprávne nasadený?
Na ukazovateli tlaku 19 vystupuje para.	<ul style="list-style-type: none"> • To je počas fázy zahrievania normálne. • Ak para vystupuje ešte aj po začatí programu: Prístroj vypnite, nechajte vychladnúť, skontrolujte ukazovateľ tlaku 19.
Para vystupuje po stranách na veku 5 .	<ul style="list-style-type: none"> • Nesprávne zatvorené veko 5? • Prístroj vypnite, nechajte vychladnúť, skontrolujte, či nie je tesniaci krúžok 25 znečistený a či je správne nasadený.
Ukazovateľ tlaku 19 nestúpa nahor.	<ul style="list-style-type: none"> • Prístroj vypnite, nechajte vychladnúť, skontrolujte, či je ukazovateľ tlaku 19 čistý a či je voľne pohyblivý.

Chyba	Možné príčiny / opatrenia
Ukazovateľ tlaku 19 neklesá nadol.	<ul style="list-style-type: none"> • Je prístroj ešte pod tlakom? • Prístroj vypnite, nechajte vychladnúť, skontrolujte, či je ukazovateľ tlaku 19 čistý a či je voľne pohyblivý.
Veko 5 sa nedá zatvoriť	<ul style="list-style-type: none"> • Je prístroj ešte pod tlakom? Potom sa veko 5 nedá otvoriť (bezpečnostný mechanizmus). • Je ukazovateľ tlaku 19 zaseknutý?
Program sa nespustí.	<ul style="list-style-type: none"> • Je veko 5 správne zatvorené? Vystupuje para?
Na displeji 29 sa zobrazí <i>Lid</i> a zaznie zvukový signál.	Nie je veko 5 zatvorené, resp. pri programe opekania (Sear/Sauté 41) otvorené?
Na displeji 29 sa zobrazí chybové hlásenie <i>E3</i> .	Prehriatie: Prístroj nechajte vychladnúť. Skontrolujte, či je v hrnci 7 dosť tekutiny. Znovu spustite proces.
Na displeji 29 sa zobrazí iné chybové hlásenie (<i>E</i> a číslo).	Obráťte sa na servisné centrum.

16. Technické údaje

Model:	SSM 1000 A2
Sieťové napätie	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Trieda ochrany:	I
Výkon:	1000 W
Pracovný tlak:	70 kPa
Maximálny prípustný tlak:	120 kPa
Množstvá naplnenia:	- min. 250 ml - max. 4 litre - ryža/potraviny zväčšujúce objem: max. 3 litre

Použité symboly

	Geprüfte Sicherheit (overená bezpečnosť): prístroje musia zodpovedať všeobecne uznávaným pravidlám techniky a sú v súlade s nemeckým zákonom o bezpečnosti výrobkov (Produktsicherheitsgesetz-ProdSG).
	S označením CE spoločnosť HOYER Handel GmbH vyhlasuje zhodu ES.
	Tento symbol pripomína, aby ste obal ekologicky zlikvidovali.
	Symbolom recyklácie (3 šípky) sú označené recyklovateľné materiály. Materiál môže byť špecifikovaný recyklačným číslom v strede (tu: 21) a/alebo skratkou (tu: PAP).
	Striedavé napätie
	Symbol označuje diely, ktoré sa môžu umývať v umývačke.

Technické zmeny vyhradené.

17. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník, na tento prístroj sa vzťahuje záruka 3 roky od dátumu kúpy. V prípade výskytu nedostatkov tohto výrobku máte voči predajcovi výrobku zákonom stanovené práva. Tieto zákonom stanovené práva nie sú obmedzené našimi nižšie uvedenými záručnými podmienkami.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť od dátumu kúpy. Originálny pokladničný blok si, prosím, uschovejte. Tento blok slúži ako doklad o kúpe. V prípade, že sa v priebehu troch rokov od dátumu kúpy tohto výrobku vyskytne materiálová alebo výrobná chyba, výrobok pre vás bezplatne opravíme, vymeníme alebo vám vrátime kúpnu cenu – podľa nášho výberu. Toto záručné plnenie predpokladá, že v rámci trojročnej lehoty predložíte nefunkčný prístroj a doklad o kúpe (pokladničný blok) a krátko písomne popíšete, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol.

V prípade, že sa záruka vzťahuje na príslušnú poruchu, obdržíte od nás opravený alebo nový výrobok. Pri oprave alebo výmene výrobku nezačína plynúť nová záručná doba.

Záručná doba a zákonná záruka

Záručná doba sa záručným plnením nepredlžuje. Toto sa vzťahuje aj na vymenené a opravené diely. Prípadné poškodenia a nedostatky existujúce už pri kúpe sa musia nahlásiť ihneď po vybalení. Prípadné opravy po uplynutí záručnej doby budú spolplatnené.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo zhotovený podľa prírodných smerníc kvality a pred zaslaním bol dôkladne skontrolovaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na materiál a navýrobné chyby.

Záruka sa nevzťahuje na namáhané diely, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebeniu, na poškodenia krehkých dielov, napr. spínačov, osvetľovacích prostriedkov alebo iných dielov vyrobených zo skla.

Táto záruka zaniká, ak bol výrobok poškodený alebo nebol používaný alebo udržiavaný odborné. Pre správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny uvedené v návode na obsluhu. Účelom použitia a konaniam, ktoré návod na obsluhu neodporúča alebo pred ktorými varuje, je potrebné sa bezpodmienečne vyhybať.

Výrobok je určený výlučne na súkromné použitie a nie na komerčné účely. V prípade nevhodného a neodborného, príp. násilného zaobchádzania s prístrojom a zásahov, ktoré neboli vykonané našim servisným centrom, záruka zaniká.

Postup pri reklamácií

Pre rýchle spracovanie vašej žiadosti, prosím, postupujte podľa nasledovných pokynov:

- Pri všetkých otázkach majte pripravené číslo výrobku **IAN: 393286_2201** a pokladničný blok ako doklad o kúpe.
- Číslo artikla nájdete na typovom štítku, ako rytinu, na titulnej stránke návodu (vľavo dole) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane prístroja.
- V prípade, že sa na prístroji vyskytli chyby vo funkcii alebo iné nedostatky, najskôr **telefonicky** alebo **e-mailom** kontaktujte nižšie uvedené servisné centrum.
- Výrobok, ktorý bol označený za nefunkčný, môžete následne spolu s dokladom o kúpe (pokladničný blok) a uvedením, v čom spočíva daný nedostatok a kedy sa objavil, zaslať zdarma na servisnú adresu, ktorá vám bola oznámená.

Na www.lidl-service.com si môžete stiahnuť túto a ďalšie príručky, produktové videá a inštalračný softvér.



S týmto QR kódom sa dostanete priamo na stránku Lidl servisu (www.lidl-service.com) a po zadaní čísla artikla (IAN)

393286_2201 si môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.



Servisné stredisko



Servis Slovensko
Tel.: 0850 232001
E-Mail: hoyer@lidl.sk

IAN: 393286_2201



Dodávateľ

Majte, prosím, na pamäti, že nasledujúca adresa **nie je servisná adresa**: Najskôr kontaktujte vyššie uvedené servisné centrum.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NEMECKO

