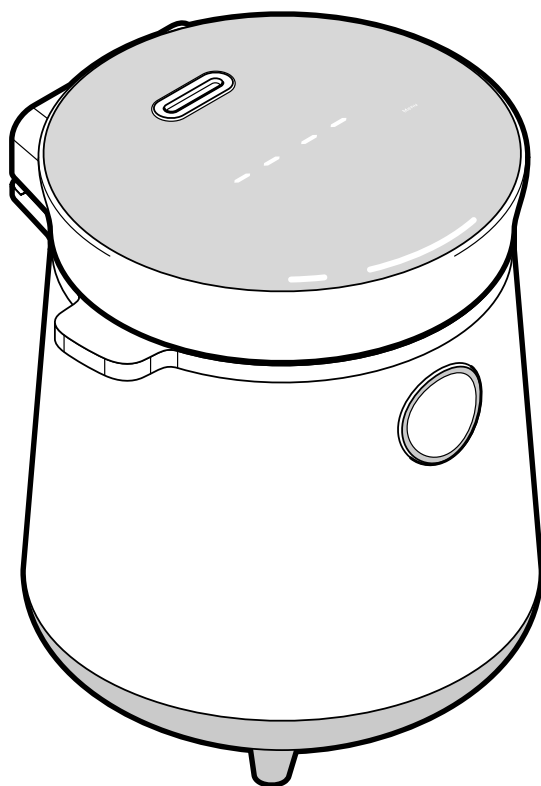


Elektrický hrniec



Vážení zákazníci,

s vaším novým elektrickým hrncom môžete nielen pripraviť ryžu, ale aj upiecť koláč a uvariť polievku. Elektrický hrniec má deväť rôznych programov.

Pri niektorých programoch môžete dokonca nastaviť odpočítavanie po čas, dokedy má byť pokrm hotový. Takto môžete napr. ráno naplniť elektrický hrniec, nastaviť a večer si vychutnať horúcu polievku.

Želáme vám veľa úspechov s vaším novým elektrickým hrncom a dobrú chuť!

Obsah

3	K tomuto návodu	15	Nastavenie času tepelnej úpravy
3	Bezpečnostné upozornenia	15	Nastavenie času odpočítavania do konca tepelnej úpravy
6	Prehľad (obsah balenia)	15	Prerušenie nastavení
8	Programy	15	Spustenie tepelnej úpravy
8	Displej a ovládacie pole	16	Zastavenie procesu tepelnej úpravy
8	Informácie o programoch	16	Udržiavanie teploty
11	Tabuľka s množstvami na varenie ryže	16	Vypnutie prístroja
12	Tabuľka tepelnej úpravy	17	Čistenie a uschovanie
14	Používanie	18	Poruchy/pomoc
14	Pred prvým použitím	19	Technické údaje
14	Uvedenie do prevádzky	20	Likvidácia
14	Naplnenie prístroja		
15	Výber programu		

K tomuto návodu

Tento výrobok je vybavený bezpečnostnými prvkami. Napriek tomu si starostlivo prečítajte bezpečnostné upozornenia a výrobok používajte iba podľa opisu v tomto návode, aby nedopatrením nedošlo k poraneniam alebo škodám.

Uschovajte si tento návod na neskoršie použitie.

Ak výrobok postúpite inej osobe, musíte jej odovzdať aj tento návod.

Symbols na zariadení:



POZOR

Nezakrývajte ani neblokujte ventil vypúšťania pary. Počas varenia sa nedotýkajte ventilu vypúšťania pary.

Signálne slová v tomto návode:

NEBEZPEČENSTVO upozorňuje na bezprostredné nebezpečenstvo vážneho poranenia alebo ohrozenia života.

VAROVANIE upozorňuje na možné vážne nebezpečenstvo poranenia alebo ohrozenia života.

POZOR varuje pred možnými ľahkými poraneniami.

POKYN varuje pred možnými vecnými škodami.

Symbols v tomto návode:



Tento symbol varuje pred nebezpečenstvom poranenia.



Tento symbol varuje pred nebezpečenstvom poranenia v dôsledku zásahu elektrickým prúdom.



Takto sú označené doplňujúce informácie.

Bezpečnostné upozornenia

Účel použitia

- Elektrický hrniec je určený na varenie vhodných potravín a ich prípravu v pare. Nehodí sa na pečenie.
- Elektrický hrniec je koncipovaný pre množstvá pripravované v súkromnej domácnosti. Prístroj nie je vhodný na použitie napr. v kuchyniach pre zamestnancov v komerčnej sfére, na farmách, v penziónoch s ponukou raňajok alebo zákazníkmí v hoteloch, motelloch a pod., ako ani na komerčné účely.

Nebezpečenstvo pre deti a osoby s obmedzenou schopnosťou obsluhovať prístroje

- Tento prístroj smú používať deti od 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a/alebo znalostí len pod dozorom alebo po poučení o bezpečnom používaní prístroja, ak pochopili nebezpečenstvá, ktoré z toho vyplývajú. Čistenie a údržba výrobku nesmie byť zverená deťom bez dozoru. Deti sa nesmú hrať s prístrojom. Prístroj a jeho sieťový kábel sa od zapnutia až do úplného vychladnutia musia nachádzať mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

- Nenechávajúce visieť sieťový kábel z pracovnej plochy, aby zaň malé deti nemohli stiahnuť prístroj.
- Zabráňte prístupu detí k obalovému materiálu. Okrem iného hrozí nebezpečenstvo udusení!

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom

- Neponárajte prístroj do vody ani iných kvapalín a nečistite ho pod tečúcou vodou, pretože inak hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Chráňte prístroj a sieťový kábel pred vlhkosťou. Prístroj preto neumiestňujte napr. ani do blízkosti umývadla/kuchynského drezu.
- Nedotýkajte sa výrobku vlhkými rukami a nepoužívajte ho v exteriéri alebo v priestoroch s vysokou vlhkosťou vzduchu.
- Neuchovávajte v elektrickom hrnci žiadne potraviny a neodkladajte ho ani do chladničky. V prístroji sa môže vytvoriť kondenzovaná voda, čo môže viesť k zásahu elektrickým prúdom.
- Neprepínajte prístroj, aby ste zabránili jeho prekypeniu. Hrniec naplňajte nanajvýš po značku 3-CUP. Pri varení v pare odporúčame pridať 200 ml vody.
- V prístroji nepoužívajte mlieko. Obsah by mohol inak prekypieť a prístroj by sa mohol poškodiť. Navyše hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
- Vždy najprv zapojte prípojnú zástrčku do prípojky na prístroji a potom sieťovú zástrčku do zásuvky.
- Prístroj zapájajte len do zástrčky s ochrannými kontaktmi nainštalovanej podľa predpisov, ktorej sieťové napätie zodpovedá technickým údajom výrobku.
- Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky...
... pri poruchách počas prevádzky,
... po použití,
... pri búrke a
... pred čistením prístroja.

Ťahajte pritom vždy za sieťovú zástrčku, nie za sieťový kábel.

- Sieťový kábel sa nesmie zalamovať ani pri tláčať. Chráňte sieťový kábel pred horúcimi povrchmi a ostrými hranami. Neumiestňujte prístroj na horúcu varnú dosku alebo do jej blízkosti.
- Pred zapojením sieťovej zástrčky do zásuvky úplne odviňte sieťový kábel.
- Ak chcete prístroj úplne odpojiť od napájania elektrickým prúdom, vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
- Používajte dobre dostupnú sieťovú zásuvku, ktorá v prípade potreby umožní rýchle vytiahnutie sieťovej zástrčky.
- Neuvádzajte prístroj do prevádzky pri viditeľných poškodeniach na samotnom prístroji alebo sieťovom kábli alebo po páde prístroja.
- Nikdy nenechávajúce prístroj počas prevádzky bez dozoru. Prístroj nesmie byť spúšťaný časovými spínačmi hodinami alebo samostatným systémom diaľkového ovládania.
- Na výrobku nevykonávajúce žiadne zmeny. Aby ste sa vyhlili nebezpečenstvám, zverte opravy prístroja alebo sieťového kábla len špecializovanej opravovni alebo podobne kvalifikovanej osobe. Ak by došlo k poškodeniu sieťového kábla, musí sa nahradiť identickým sieťovým káblom od výrobcu.
- Nepoužívajte prístroj s iným hrncom alebo naparovacím nadstavcom ako dodaným.
- V prístroji varte len s nasadeným hrncom.
- Ak by bolo potrebné použitie predlžovacieho kábla, musí zodpovedať technickým údajom prístroja. Pri kúpe predlžovacieho kábla si nechajte poradiť v špecializovanej predajni.
- Pozor! Nesprávne zaobchádzanie s prístrojom môže viesť k poraneniám.

Nebezpečenstvo popálenín/obarení

- Prístroj stavajte vždy na stabilný a rovný povrch odolný proti teplu a striekancom. Pod prístroj podložte príp. protišmykovú podložku. Dbajte na to, aby nedošlo k zošmyknutiu alebo prevráteniu prístroja a aby sieťový kábel nevisel z plochy, na ktorú ste prístroj postavili.
- Počas prevádzky nehýbte s prístrojom a neťahajte za sieťový kábel.
- **POZOR**
Nezakrývajte ani neblokujte ventil vypúšťania pary.
Počas varenia sa nedotýkajte ventila vypúšťania pary.
- Počas prevádzky vystupuje z otvoru vo veku para. Udržiavajte ruky a tvár v dostatočnej vzdialenosti - hrozí nebezpečenstvo obarenia!
- Ak počas varenia otvoríte veko, proces varenia sa nepreruší. Pri otváraní postupujte opatrne.
- Pri otváraní veka dávajte pozor na unikajúcu paru a na to, aby okolité osoby mali dostatočný odstup od prístroja. Pri miešaní obsahu uchopte prístroj pevne za rukoväť.
- Naparovací nadstavec, hrniec a vnútorné veko sú po použití dlho veľmi horúce. Postupujte opatrne a príp. použite chňapku alebo pod. Buďte opatrní pri vyberaní!
- Pri premiestňovaní prístroja obsahujúceho horúcu tekutinu buďte veľmi opatrní.
- Po varení môže z ventila vypúšťania pary kvapkať horúca kondenzovaná voda, ak je veko otvorené.
- Pred čistením alebo odložením nechajte prístroj po používaní najprv úplne vychladnúť.

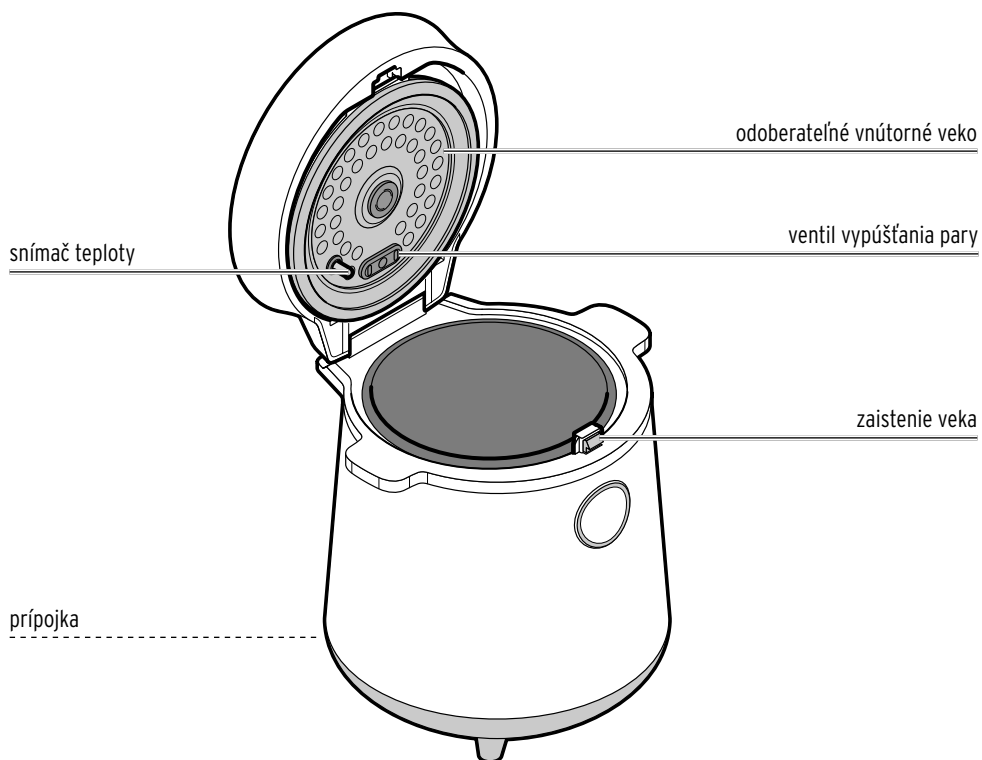
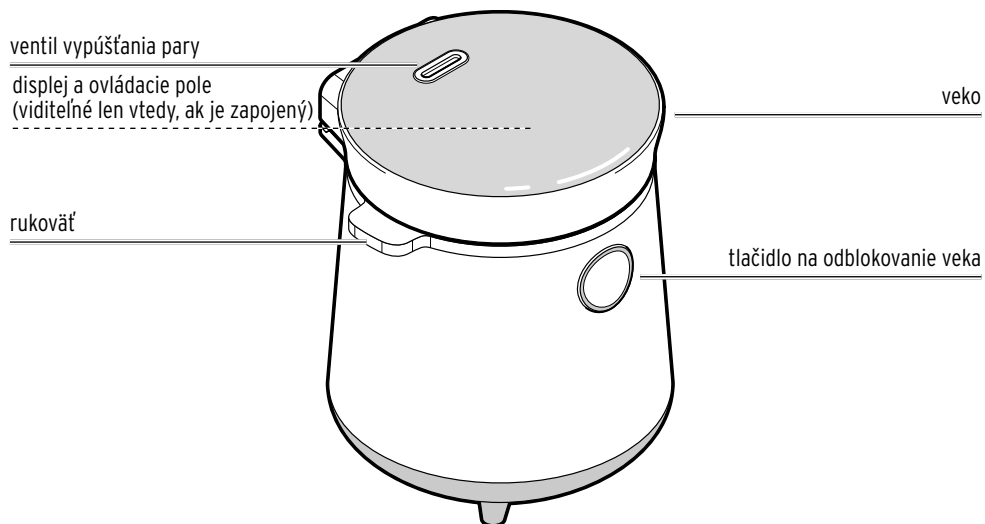
Varovanie pred poraneniami

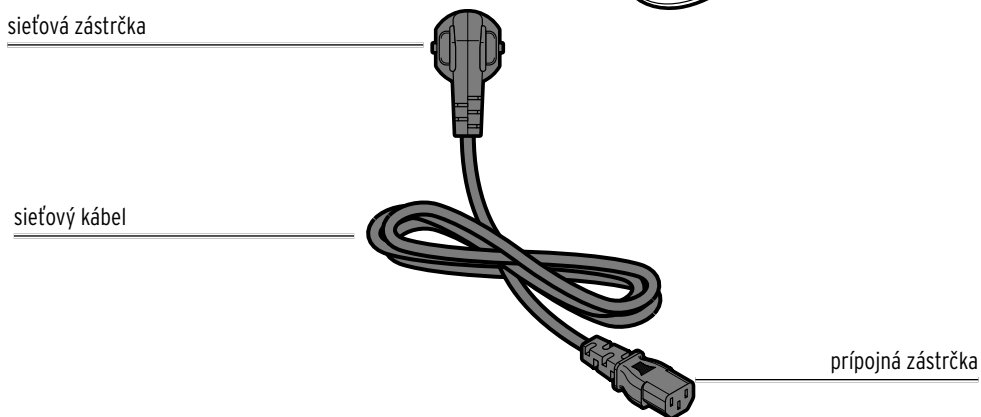
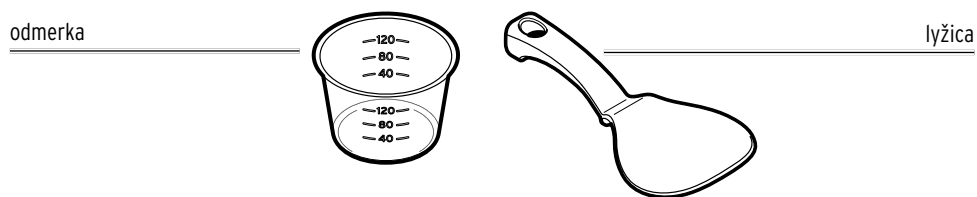
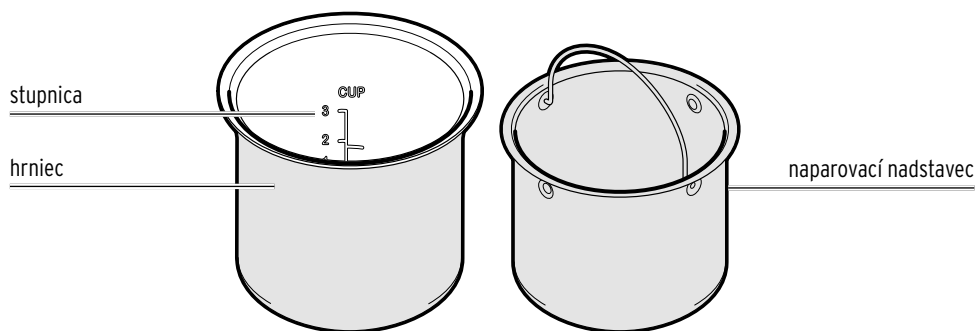
- Na varenie v pare používajte výlučne pribalený naparovací nadstavec.
- Uvarené jedlá neudržiavajte v hrnci dlhšie ako 12 hodín.

Vecné škody

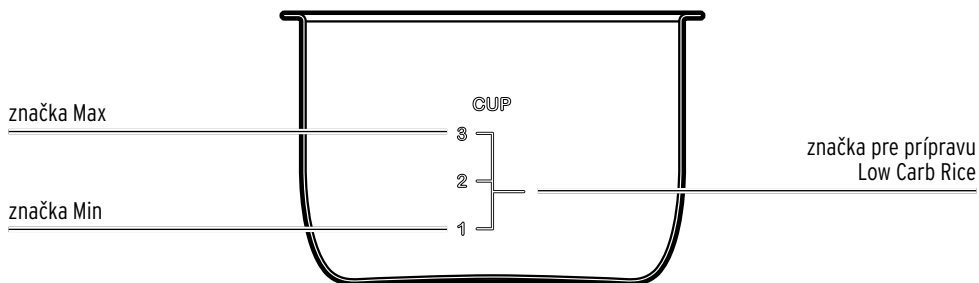
- Nepoužívajte elektrický minihriec na sporáku alebo v rúre na pečenie.
- Ak počas procesu tepelnej úpravy otvoríte veko a vyberiete hrniec alebo vytiahnete sieťovú zástrčku zo zásuvky a znova ju zastrčíte do zásuvky, bude nastavený program pokračovať. Zastavte preto vždy nastavený program, resp. proces tepelnej úpravy, skôr ako vypnete prístroj a vytiahnete zástrčku, aby ste zabránili prehriatiu prístroja.
- Dbajte na to, aby sa povrchová vrstva hrnca nepoškodila (napr. pri premiešavaní alebo čistení). Keď sa povrchová vrstva poškodí, nesmie sa hrniec viac používať.
Na miešanie používajte iba priloženú lyžicu alebo pomôcky na varenie z dreva alebo plastu, nie z kovu!
- Prístroj postavte na také miesto, aby para unikajúca z prístroja nemohla poškodiť tapety, závesné skrinky a pod.
Prístroj musí mať odstup minimálne 30 cm zo všetkých strán a zvrchu.
- Na čistenie nepoužívajte abrazívne alebo žieravé čistiace prostriedky, resp. tvrdé kefy atď.

Prehľad (obsah balenia)



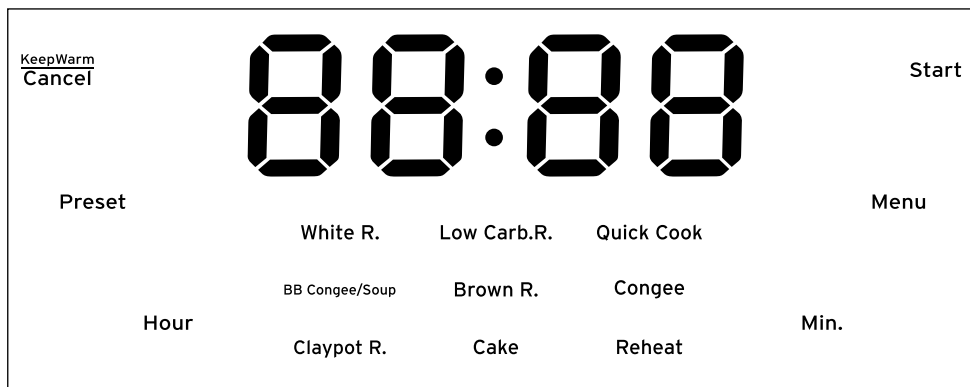


hrniec



Programy

Displej a ovládacie pole



Informácie o programoch



- Pri programoch **Low Carb Rice**, **Quick cook**, **Cake** a **Reheat** sa varenie začne hneď po spustení programu.
- Pri programoch **White Rice**, **BB congee / Soup**, **Brown Rice**, **Congee** a **Claypot Rice** je čas do skončenia varenia prednastavený. Môže sa zmeniť na min. 1 až do max. 24 hodín a zobrazuje sa ako odpočítavanie na displeji.
- Funkcia udržiavania teploty sa spustí v každom programe automaticky, hneď po ukončení procesu tepelnej úpravy.
Funkcia udržiavania teploty sa automaticky ukončí po 24 hodinách a prístroj sa prepne do pohotovostného režimu.
- Rešpektujte aj tabuľku tepelnej úpravy.

White Rice (napr. jazmínová, basmati alebo sushi ryža)	Ak čas tepelnej úpravy prispôsobíte typu ryže a množstvu ryže, zostane v ryži maximum živín. • Čas tepelnej úpravy sa nedá nastaviť. Vyplýva z toho, aké množstvo ryže a vody bolo naplnené. • Tepelná úprava sa začne ihneď a okolo displeja prebieha svetelný pás, ak stlačíte Start. • Ku koncu tepelnej úpravy sa na displeji zobrazí zostávajúci čas tepelnej úpravy cca 10 minút.
---	---

Low Carb Rice (obsahuje po varení menej sacharidov)	Vďaka metóde tepelnej úpravy uvoľní varená ryža sacharidy do vody, v ktorej sa varí. Ideálne pre nízkosacharidové stravovanie. • Čas tepelnej úpravy sa nedá nastaviť. Vyplýva z toho, aké množstvo ryže a vody bolo naplnené. • Tepelná úprava sa začne ihneď a okolo displeja prebieha svetelný pás, ak stlačíte Start. • Ku koncu tepelnej úpravy sa na displeji zobrazí zostávajúci čas tepelnej úpravy cca 12 minút. • Rešpektujte pritom tabuľky s množstvami na varenie ryže a tabuľku tepelnej úpravy.
Quick cook (funkcia rýchleho varenia)	Ak čas tepelnej úpravy prispôsobíte typu ryže a množstvu ryže, zostane v ryži maximum živín. • Čas tepelnej úpravy sa nedá nastaviť. Vyplýva z toho, aké množstvo ryže a vody bolo naplnené. • Tepelná úprava sa začne ihneď a okolo displeja prebieha svetelný pás, ak stlačíte Start. • Ku koncu tepelnej úpravy sa na displeji zobrazí zostávajúci čas tepelnej úpravy cca 5 minút.
BB congee / Soup (ryžová kaša / polievka)	• Zostávajúci čas do konca tepelnej úpravy dosahuje min. 1:30 hodiny a môže sa zvýšiť až na 24 hodín. Zobrazuje sa na displeji. • Čas tepelnej úpravy sa môže nastaviť v rozmedzí od 1:30 hodiny do 4 hodín. • Ak sa spustí program, zobrazuje sa odpočítavanie.
Brown Rice (naturálna ryža)	• Zostávajúci čas do konca tepelnej úpravy dosahuje min. 1 hodinu a môže sa zvýšiť až na 24 hodín. Zobrazuje sa na displeji. • Prednastavený čas tepelnej úpravy dosahuje 1 hodinu a nedá sa meniť. • Tepelná úprava sa začne ihneď a okolo displeja prebieha svetelný pás, ak stlačíte Start. • Ku koncu tepelnej úpravy sa na displeji zobrazí zostávajúci čas tepelnej úpravy cca 10 minút. • Ak bol nastavený čas do konca tepelnej úpravy vyšší ako 1 hodina, pri spustení programu sa zobrazí odpočítavanie.
Congee (ryžová kaša)	• Zostávajúci čas do konca tepelnej úpravy dosahuje min. 1 hodinu a môže sa zvýšiť až na 24 hodín. Zobrazuje sa na displeji. • Prednastavený čas tepelnej úpravy dosahuje 1 hodinu a môže sa v krokoch po 5 minút nastaviť medzi 0:45 až na 4 hodiny. • Ak sa spustí program, zobrazuje sa odpočítavanie.

Claypot Rice (tradičné čínske ryžové jedlo, po- dobné dusenému, pri ktorom sa po- stupne pridávajú prísady)	• Zostávajúci čas do konca tepelnej úpravy dosahuje min. 1 hodinu a môže sa zvýšiť až na 24 hodín. Zobrazuje sa na displeji. • Prednastavený čas tepelnej úpravy dosahuje 1 hodinu a nedá sa meniť. • Tepelná úprava sa začne ihneď a okolo displeja prebieha svetelný pás, ak stlačíte Start. • Ku koncu tepelnej úpravy sa na displeji zobrazí zostávajúci čas tepelnej úpravy cca 10 minút.
Cake (koláč)	• Prednastavený čas tepelnej úpravy dosahuje 45 minút a nedá sa meniť. Na displeji sa zobrazuje zostávajúci čas tepelnej úpravy. • Čas tepelnej úpravy sa spustí ihneď, keď stlačíte Start.
Reheat (Nahrievanie)	S naparovacím nadstavcom sa môže používať aj na varenie v pare (pozri tabuľku tepelnej úpravy). • Prednastavený čas tepelnej úpravy dosahuje 30 minút a môže sa v krokoch po 5 minút nastaviť na 1 hodinu. • Čas tepelnej úpravy sa spustí ihneď, keď stlačíte Start.

Tabuľka s množstvami na varenie ryže

druh ryže / program	množstvo ryže v odmerkách	množstvo ryže v ml	množstvo vody na stupnici	porcie
Low Carb Rice	1 (maximum)	160	značka pre prípravu Low Carb Rice	1 - 2
White / Brown Rice	1 (minimum)	160	značka 1 CUP	1 - 2
	2	320	značka 2 CUP	2 - 4
	3 (maximum)	480	značka 3 CUP	3 - 6

Tabuľka tepelnej úpravy

program	prísady/množstvo
White Rice	• Ryža a voda v pomere 1:1 • Max. 3 odmerky ryže • Voda max. po značku 3 CUP
Low Carb Rice	• Použite naparovací nadstavec. • Ryža a voda v pomere 1:3 • 1 odmerka ryže (naplnená až po okraj) • voda po značku na prípravu Low Carb Rice
Quick cook	• Len na varenie ryže • Ryža a voda v pomere 1:1 • Max. 3 odmerky ryže • Voda max. po značku 3 CUP
BB congee/Soup	Congee: • Ryža a voda v pomere 1:6 • 1/2 odmerky ryže (odporúčanie) • Voda max. po značku 3 CUP Soup: • Naplňte všetky prísady vrát. vody do hrnca. • Neprekračujte značku 3 CUP.
Brown Rice	• Ryža a voda v pomere 1:1,2 • Max. 3 odmerky ryže • Voda max. po značku 3 CUP
Congee	• Ryža a voda v pomere 1:6 • 1/2 odmerky ryže (odporúčanie) • Voda max. po značku 3 CUP
Claypot Rice	• Ryža a voda v pomere 1:1 • 2 odmerky ryže (odporúčanie) • Voda max. po značku 2 CUP
Cake	• Zmiešajte 55 g múky so zníženým obsahom lepku, 2 vajcia, 50 g masla, 75 g cukru, 10 g prášku na pečenie. • Vymažte hrniec a naplňte cesto.
Reheat	• Program beží min. 30 minút, môže sa však vopred ukončiť. Zahriatie: • Naplňte uvarené, studené potraviny bez naparovacieho nadstavca do hrnca. Príprava v pare: • Použite naparovací nadstavec. • Naplňte 200 ml vody do hrnca a potraviny do naparovacieho nadstavca, napr. 200 ml vody v hrnci a 100 g karfiolu v naparovacom nadstavci. • Program beží min. 30 minút, môže sa však vopred ukončiť.

prednastavený čas tepelnej úpravy	meniteľný čas tepelnej úpravy	nastavenie času odpočítania do konca varenia	teplota +/- 5° C
x	x	1 - 24 hodín	115 °C
x	x	x	100 °C
x	x	x	115 °C
90 minút	1:30 - 4 hodiny	1:30 - 24 hodín	100 °C
60 minút	x	1 - 24 hodín	115 °C
60 minút	0:45 - 4 hodiny	1 - 24 hodín	105 °C
60 minút	x	1 - 24 hodín	130 °C
45 minút	x	x	145 °C
30 minút	0:30 - 1 hodina	x	110 °C

Používanie

Pred prvým použitím

1. Odstráňte všetok obalový materiál.

Pred prvým použitím musíte prístroj vyčistiť, aby ste odstránili prípadné zvyšky z výroby.

2. Na otvorenie prístroja stlačte tlačidlo na odblokovanie veka.

3. Vyberte príp. príslušenstvo, ktoré sa nachádza v prístroji.

4. Naplňte hrniec až po značku 3 CUP vodou a spustíte program **Quick Cook**.



Pri prvom zohrievaní môžete začuť mierny zápach, ktorý je však neškodný. Zabezpečte dostatočné vetranie.

5. Zastavte tepelnú úpravu po cca 5 minútach a vytiahnite sieťovú zástrčku.

6. Nechajte prístroj úplne vychladnúť.

7. Otvorte veko, opatrne vyberte hrniec a vylejte vodu.

8. Po vychladnutí vyčistite prístroj podľa opisu v kapitole „Čistenie a uschovanie“.

Uvedenie do prevádzky



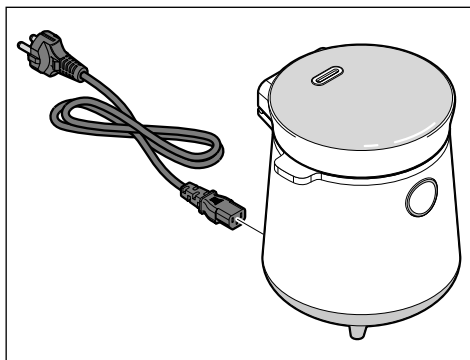
POZOR pred popáleninami a obareninami

Prístroj stavajte vždy na stabilný a rovný povrch odolný proti teplu a striekancom. Pod prístroj podložte príp. protišmykovú podložku. Dbajte na to, aby nedošlo k zošmyknutiu alebo prevráteniu prístroja a aby sieťový kábel nevisel z plochy, na ktorú ste prístroj postavili.

POKYN - Vecné škody vplyvom pary

Prístroj postavte na také miesto, aby para unikajúca z prístroja nemohla poškodiť tapety, závesné skrinky a pod.

Prístroj musí mať odstup minimálne 30 cm zo všetkých strán a zvrchu.



1. Zastrčte prípojnú zástrčku do prípojky.

2. Zastrčte sieťovú zástrčku do zásuvky.

Zaznie signálny tón a celý displej a ovládací panel sa nakrátko rozsvietia.

Následne je displej viditeľný a bliká **Menu**.

Prístroj sa nachádza v pohotovostnom režime.

Naplnenie prístroja



NEBEZPEČENSTVO - Elektrický prúd

• V prístroji varte len s nasadeným hrncom.

• Neprepĺňajte prístroj, aby ste zabránili jeho prekypeniu.

Hrniec naplňajte nanajvýš po značku 3 CUP.

1. Naplňte potraviny a vodu podľa receptu do hrnca.

▷ Na varenie v pare naplňte cca 200 ml vody do hrnca a cca 100 g na kúsky nakrájaných potravín do naparovacieho nadstavca. Nasadte naparovací nadstavec na hrniec.

Na varenie v pare použite program **Reheat**.

▷ Na použitie programu **Low Carb Rice** postupujte tak, ako je opísané v tabuľke tepelnej úpravy alebo naplňte umytú a odkvapkanú ryžu do naparovacieho nadstavca a zahľadte povrch.

Nasadíte naparovací nadstavec do hrnca a nalejete vodu z vodovodu po značku Low Carb Rice.

Pridajte príp. trochu soli.



- Hrnec musí byť zvonka suchý, keď ho nasadzujete, pretože inak môže dôjsť k chybným funkciám.
- Dbajte na to, aby hrniec stál úplne rovno v prístroji, aby mal kontakt s výhrevnou platňou vo vnútri.

2. Nasadíte hrniec do prístroja.

Výber programu

1. Stlačte **Menu**.

Zobrazia sa rôzne programy a **Menu** a **Keep warm/Cancel** svetia trvalo.

2. Stlačte znova **Menu**.

Preset a **White R** blikajú.

3. Stláčajte **Menu** dovtedy, kým nebude blikáť požadovaný program.



- **Preset** bliká takisto: Môžete nastaviť odpočítavanie do konca varenia tým, že stlačíte **Preset** a vykonáte nastavenie.
- **Hour** a **Min.** blikajú takisto: Môžete nastaviť aj čas tepelnej úpravy tým, že stlačíte **Hour** a **Min.** a vykonáte nastavenie.

Nastavenie času tepelnej úpravy

(BB congee/Soup, Congee, Reheat)

Čas tepelnej úpravy sa zobrazuje na displeji a **Hour** a **Min.** blikajú.

▷ Stlačte...

... **Hour**, aby ste zvýšili hodiny (max. **4:00**, okrem **Reheat**: max. **1:00**).

... **Min.**, aby ste zvýšili minúty v krokoch po 5 minút.

... **Start** po nastavení času tepelnej úpravy na spustenie varenia.

Nastavenie času odpočítavania do konca tepelnej úpravy

(White Rice, BB congee/Soup, Brown Rice, Congee, Claypot Rice)

Preset bliká a u niektorých programoch sa na displeji objaví -- --.

1. Stlačte **Preset**.

1:00 sa zobrazuje na displeji a **Hour** a **Min.** blikajú.

2. Stlačte...

... **Hour**, aby ste zvýšili hodiny (max. **24:00**).

... **Min.**, aby ste zvýšili minúty v krokoch po 5 minútach.

... **Start** na spustenie odpočítavania.

Prerušenie nastavení

▷ Stlačte a podržte stlačené **Keep warm/Cancel**, aby ste prerušili nastavenia.

Zaznie signálny tón a prístroj sa znovu nachádza v pohotovostnom režime.



Ak v nastavovacom režime po dobu 5 sekúnd nestlačíte žiadne tlačidlo, nastavenia sa automaticky prerušia.

Spustenie tepelnej úpravy

Ak ste vykonali požadované nastavenia, bliká **Start**.

▷ Stlačte **Start**.

Na displeji prebieha svetelný pás. To zobrazuje, že sa spustil proces tepelnej úpravy.

Pri nastavenom konci tepelnej úpravy sa na displeji zobrazuje zostávajúci čas do konca tepelnej úpravy.

Pri nastavenom čase tepelnej úpravy sa počas varenia zobrazuje zostávajúci čas tepelnej úpravy na displeji.

POKYN - Vecné škody pôsobením horúcich povrchov

Ak počas varenia otvoríte veko a vyberiete hrniec, predtým nastavený proces tepelnej úpravy pokračuje. Preto vždy po skončení tepelnej úpravy zastavte nastavený program alebo proces tepelnej úpravy, aby ste zabránili prehriatiu prístroja.

Zastavenie procesu tepelnej úpravy

Ak uplynul čas tepelnej úpravy a proces tepelnej úpravy sa ukončí automaticky, zaznejú 4 signálne tóny a na displeji sa napočítava čas udržiavania teploty.

Ak chcete proces tepelnej úpravy zastaviť predtým alebo sa nedá nastaviť žiaden čas tepelnej úpravy, postupujte takto:

Počas procesu tepelnej úpravy bliká **Keep warm/Cancel**.

- ▷ Stlačte **Keep warm/Cancel** a podržte stlačené, kým sa na displeji nezobrazí -- -- a bliká **Menu**.

Prístroj sa znovu nachádza v pohotovostnom režime.

Udržiavanie teploty

Funkcia udržiavania teploty sa spustí v každom programe automaticky, hneď po ukončení varenia.

Na displeji sa zobrazuje, ako dlho sa už udržiava teplota jedla.

Funkcia udržiavania teploty sa vypne automaticky po 24 hodinách a prístroj sa prepne do pohotovostného režimu.

Vypnutie prístroja



VAROVANIE - Elektrický prúd

Ak chcete zariadenie úplne odpojiť od napájania elektrickým prúdom, vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.

POKYN - Vecné škody pôsobením horúcich povrchov

Ak počas varenia vytiahnete sieťovú zástrčku zo zásuvky a znova ju zastrčíte do zásuvky, bude nastavený proces tepelnej úpravy pokračovať.

Zastavte preto vždy nastavený program, resp. proces tepelnej úpravy, skôr ako vypnete prístroj a vytiahnete zástrčku, aby ste zabránili prehriatiu prístroja.

1. Zastavte proces tepelnej úpravy tým, že stlačíte a podržíte stlačené tlačidlo **Keep warm/Cancel**, kým sa na displeji nezobrazí -- -- a nebude blikáť **Menu**.
2. Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.

Čistenie a uschovanie



VAROVANIE - Nebezpečenstvo ohrozenia života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom

- Neponárajte prístroj do vody ani iných kvapalín a nečistite ho pod tečúcou vodou, pretože inak hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Chráňte prístroj a sieťový kábel pred vlhkosťou.
- Pred čistením prístroja vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.



VAROVANIE - Nebezpečenstvo popálenín

Pred čistením alebo odložením nechajte prístroj po používaní najprv úplne vychladnúť.

POKYN - Vecné škody

Na čistenie nepoužívajte abrazívne alebo žieravé čistiace prostriedky, resp. tvrdé kedy atď.

1. Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
2. Stlačte tlačidlo na odblokovanie veka.
3. Vyprázdnite hrniec a naparovací nadstavec.
4. Stiahnite vnútorné veko z uchyťavacieho hrdla.
5. Vyčistite hrniec, naparovací nadstavec, vnútorné veko, odmerku a lyžicu čistou vodou a trochou prostriedku na umývanie riadu. Vypláchnite čistou vodou a nechajte všetko úplne uschnúť.

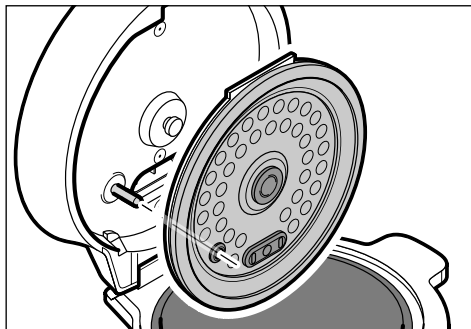
Hrniec a naparovací nadstavec môžete umývať aj v umývačke riadu.

Vnútorné veko, odmerka a lyžica nie sú vhodné do umývačky riadu.



Ak by sa v hrnci prílepili zvyšky jedla, zalejte dno hrnca vodou a nechajte ho niekoľko minút odmočiť. Vylejte vodu a vyčistite hrniec podľa vyššie uvedeného opisu.

6. Utrite prístroj mierne navlhčenou handričkou nepúšťajúcou vlákna.



7. Nasadte vnútorné veko znova na uchyťavacie hrdlo. Musí sa počuteľne a citelne zaistiť.
 8. Nasadte hrniec a príp. naparovací nadstavec.
- ▷ Uschovajte prístroj na suchom mieste mimo dosahu detí.

Poruchy/pomoc

Displej/ovládací panel nesvieti.	• Je prepojavací konektor správne v prípojke? • Je sieťová zástrčka v zásuvke?
Jedlá nie sú uvarené.	• Nepridali ste príliš málo vody? ▷ Pridajte vodu a predĺžte čas tepelnej úpravy. ▷ Rešpektujte maximálne a minimálne plniace množstvo. • Nevložili ste príliš veľa potravín? ▷ Znížte množstvo potravín. ▷ Nabudúce nakrájajte potraviny príp. na menšie kúsky. • Príliš krátky čas tepelnej úpravy? ▷ Znova spustíte program, skontrolujte po cca 5 minútach, či sú jedlá teraz tepelne upravené a zastavte program. • Má hrniec dostatočný kontakt s výhrevnou platňou? ▷ Otočte hrniec, kým nebude správne nasadený. ▷ Skontrolujte, či sa pod hrncom príp. nenachádza cudzie teleso a odstráňte ho. ▷ Skontrolujte, či hrniec nie je deformovaný.
Jedlá sú rozvarené.	• Nie je príliš dlhý čas tepelnej úpravy? ▷ Nabudúce zastavte program pred uplynutím času. Príp. si poznačte čas tepelnej úpravy do svojho receptu.
Na displeji sa zobrazí E1 , E2 , E3 alebo E4 .	• Poškodená elektronika. ▷ Obráťte sa na špecializovanú opravovňu.

Technické údaje

Model:	MC 191	Trieda ochrany:	I 
Číslo výrobku:	652 116	Výkon:	315-380 W
Sieťové napätie:	220-240 V ~ 50-60 Hz	Teplota prostredia:	+10 až +40 °C

Výrobca: Jaxmotech GmbH,
Ostring 60,
66740 Saarlouis,
Germany (Nemecko)

V rámci vylepšovania produktov si vyhradujeme právo na technické a optické zmeny výrobku.



Likvidácia

Výrobok a jeho obal boli vyrobené z hodnotných materiálov, ktoré sa dajú recyklovať. Tým sa znižuje množstvo odpadu a šetrí životné prostredie.

Likvidujte **obal** podľa pravidiel separovaného zberu. Využite na to miestne možnosti na zber papiera, lepenky a ľahkých obalov.



Prístroje, ktoré sú označené týmto symbolom, sa nesmú likvidovať spolu s domovým odpadom!

Máte zákonnú povinnosť likvidovať staré prístroje oddelene od domového odpadu.

Elektrické prístroje obsahujú nebezpečné látky. Tieto môžu byť pri nesprávnom skladovaní a likvidácii škodlivé pre životné prostredie a zdravie. Informácie o zberných dvoroch, ktoré odoberajú staré prístroje bezplatne, vám poskytne obecná alebo mestská správa.

Model:

MC 191

Číslo výrobku:

652 116

Výrobca:

Jaxmotech GmbH,
Ostring 60
66740 Saarlouis
Germany (Nemecko)