HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
DEUTSCHLAND

Stav informací:

05/2019 ID: SSM 1000 A1_19_V1.6

SILVERCREST®

PDF ONLINE
www.lidl-service.com



TLAKOVÝ HRNEC SSM 1000 A1

CZ

TLAKOVÝ HRNEC

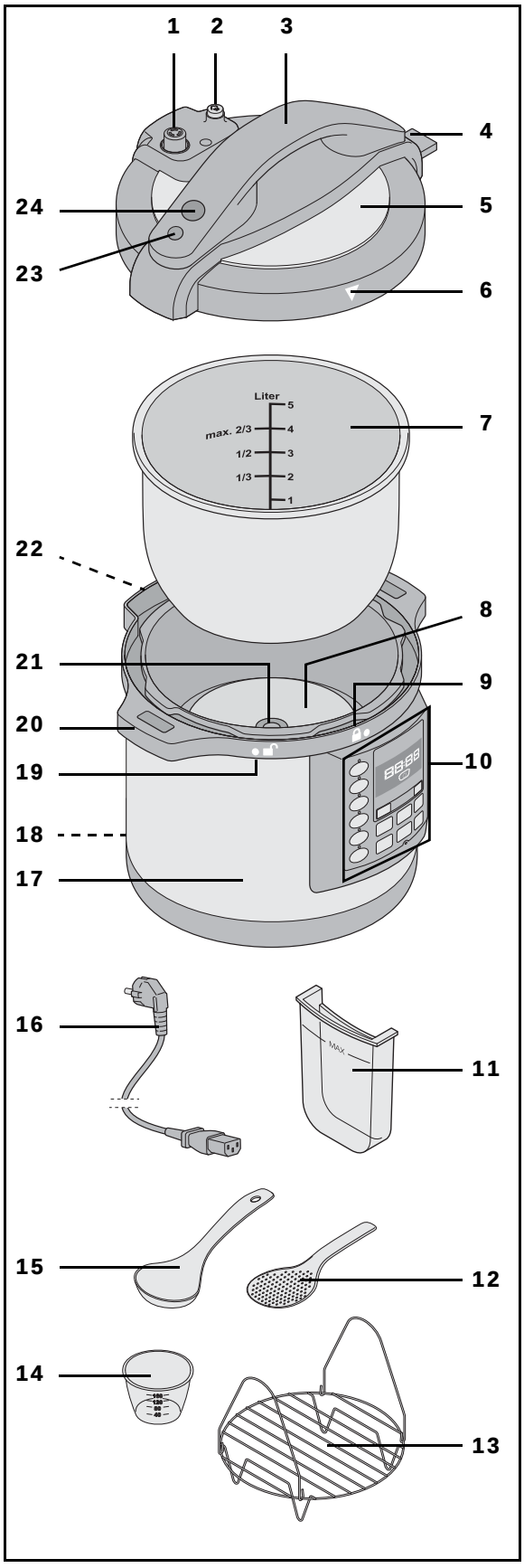
Návod k obsluze

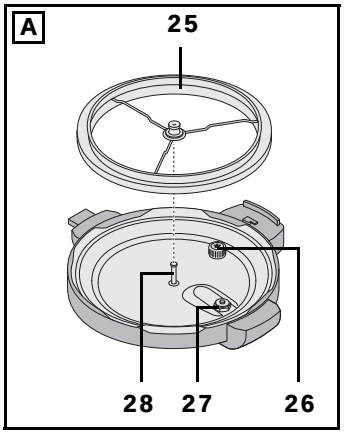
IAN 316620

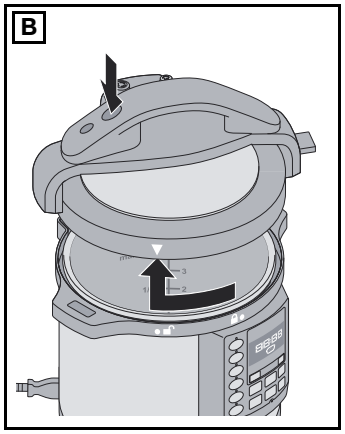
CZ

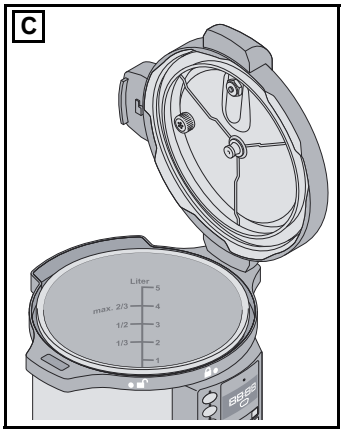
Česky 2

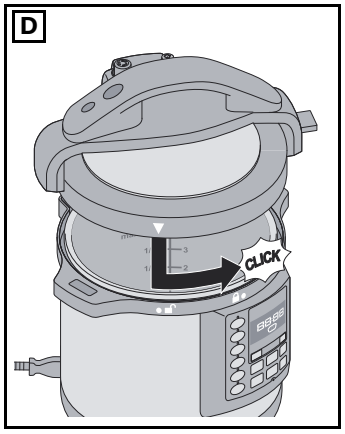
Přehled

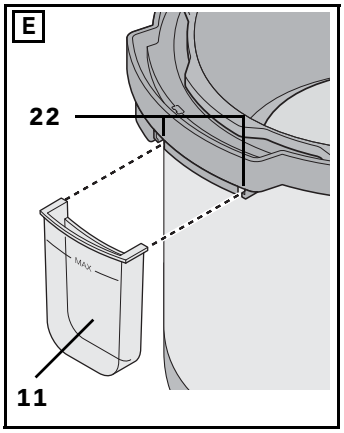

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
Liter
max. 2/3
1/2
1/3
MAX

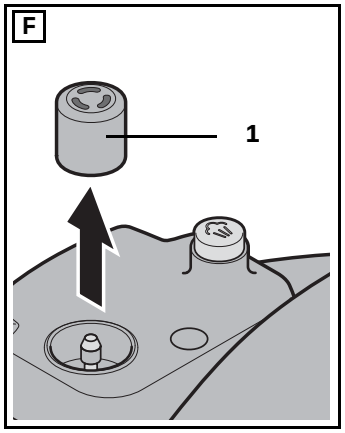

A
25
26
27
28

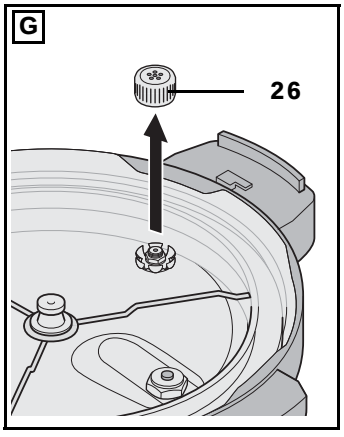

B


C


D
CLICK


E
22
11
MAX


F
1


G
26

Obsah

1. Přehled 3
2. Použití k určenému účelu 4
3. Bezpečnostní pokyny 4
4. Rozsah dodávky 7
5. Obslužný panel v přehledu 8
6. Přehled funkcí 10
7. Před prvním použitím 11
8. Manipulace s multifunkčním hrncem 11
8.1 Otevření víka (v chladném stavu) 11
8.2 Odložení víka do odkapávací pozice 11
8.3 Zavření víka 11
8.4 Otevření / zavření tlakového ventilu 11
8.5 Indikátor tlaku 11
8.6 Bezpečné otevření víka (v horkém stavu) 12
8.7 Značky v hrnci / objemy náplně 12
8.8 Použití nástavce na vaření v páře 13
9. Přípravy před každým použitím 13
10. Vaření s multifunkčním hrncem 13
10.1 Příprava vaření 13
10.2 Doby vaření 14
10.3 Nastavení a spuštění programu pro vaření 14
10.4 Přerušení vaření 14
10.5 Ukončení vaření 14
10.6 Udržování teploty (**Keep Warm/Cancel**) 15
10.7 Vaření s časovým zpožděním 15
11. Jednotlivé programy pro vaření 16
11.1 Opékání (**Sear/Sauté**) 16
11.2 Výroba jogurtu (**Yogurt**) 16
11.3 Pomalé vaření (**Slow Cook**) 16
11.4 Pečení moučníků (**Cake**) 17
11.5 Ryby (**Fish**) 17
11.6 Maso (**Beef/Meat**) 17
11.7 Drůbež (**Poultry**) 18
11.8 Zelenina (**Steam/Veggies**) 18
11.9 Fazole/chilli (**Beans/Chili**) 18
11.10 Pokrmy z jednoho hrnce / polévky (**Stew/Soup**) 18
11.11 Vejce (**Egg**) 19
11.12 Rýže (**Rice**) 19
11.13 Multigrain (**Multigrain**) 19
12. Čištění a skladování 19
12.1 Demontáž přístroje 20
12.2 Mytí dílů příslušenství v myčce nádobí 20
12.3 Čištění krytu a síťového kabelu 20
12.4 Kontrola a čištění ventilů 20
12.5 Sestavení příslušenství 20
12.6 Uskladnění přístroje 20
13. Likvidace 20
14. Objednání dílů příslušenství 21
15. Řešení problémů 21
16. Technické parametry 22
17. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH 22

1. Přehled

1 Tlakový ventil
2 Knoflík tlakového ventilu
3 Rukojeť (víka)
4 Můstek
5 Víko
6 ▼ Značka šipky
7 Hrnec
8 Topná deska
9 Značka (víko zavřené)
10 Obslužný panel
11 Nádoba na kondenzát
12 Lžíce na rýži
13 Nástavec na vaření v páře
14 Odměrka
15 Polévková lžíce
16 Napájecí vedení se síťovou zástrčkou
17 Základní zařízení
18 Zdířka (pro zapojení napájecího vedení)
19 Značka (víko otevřené)
20 Rukojeť (základního zařízení)
21 Bezpečnostní kontakt
22 Držák (pro nádobu na kondenzát)
23 Indikátor tlaku
24 Tlačítko uvolnění (pro víko)

Obrázek A: Víko – spodní strana

25 Těsnicí kroužek
26 Ochranný filtr (pro tlakový ventil)
27 Spodní strana indikátoru tlaku
28 Držák (pro těsnicí kroužek)

Děkujeme za vaši důvěru!

Gratulujeme vám k zakoupení vašeho nového multifunkčního hrnce.

Pro bezpečné zacházení s přístrojem a zachování celého rozsahu výkonu musíte vědět:

- **Před prvním použitím si pozorně přečtěte tento návod k použití.**
- **Především se řiďte bezpečnostními pokyny!**
- **Přístroj smíte ovládat pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu k použití.**
- **Tento návod k použití uschovejte.**
- **Budete-li přístroj předávat dalšímu uživateli, přiložte prosím tento návod k použití. Návod k použití je součástí výrobku.**

Přejeme vám mnoho spokojenosti s vaším novým multifunkčním hrncem!

Symboly na přístroji



NEBEZPEČÍ!
Horký povrch

Nedotýkejte se povrchu přístroje během provozu, abyste zamezili zranění v důsledku popálení. Využívejte pouze k tomu určené rukojeti a ovládací prvky.



Symbol udává, že takto označené materiály nemění chuť ani vůni potravin.

2. Použití k určenému účelu

Multifunkční hrnec je multifunkční přístroj s různými programy pro časově a energeticky úsporné vaření pod tlakem (rychlé vaření), pro pomalé vaření (slow cooker), pro vaření v páře, pro opékání, pro přípravu jogurtů a pečení moučníků.
Přednastavení většiny programů pro tlak a dobu vaření lze manuálně upravit.

Přístroj je určen pro domácí použití. Přístroj se smí používat pouze v suchých vnitřních prostorách.
Přístroj se nesmí používat pro komerční účely.

Předvídatelné nesprávné použití



NEBEZPEČÍ zranění v důsledku opaření!

⊙ Nenaklánějte se nad tlakovým hrncem…
…když zvedáte pokličku a obsah je ještě horký a
…když z multifunkčního hrnce vystupuje horká pára.

⊙ Dbejte na to, aby se nad tlakovým ventilem nenacházela žádná část těla (např. ruka nebo paže), když ho otevíráte knoflíkem tlakového ventilu a uniká přitom pára.

⊙ Multifunkční hrnec není fritézou. Potraviny se nedají a **nesmí** fritovat v oleji.

3. Bezpečnostní pokyny

Výstražná upozornění

V případě potřeby jsou v tomto návodu k použití uvedena následující výstražná upozornění:



NEBEZPEČÍ! Vysoké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek poranění a ohrožení života.

VÝSTRAHA! Středně velké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek zranění nebo závažné věcné škody.

POZOR: Nízké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek lehká zranění nebo věcné škody.

UPOZORNĚNÍ: Skutečnosti a zvláštnosti, které by měly být respektovány při zacházení s přístrojem.

Pokyny pro bezpečný provoz

- Tento přístroj nesmí používat děti. Přístroj a jeho napájecí vedení uchovávejte mimo dosah dětí.
- Tento přístroj smí používat osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo osoby, které nemají dostatek zkušeností a/nebo znalostí, pouze pod dohledem nebo pokud byly poučeny, jak přístroj bezpečně používat, a pochopily, jaké nebezpečí přitom hrozí.
- Děti si s přístrojem nesmí hrát.



- Díly povrchu přístroje jsou při provozu velmi horké. Přístroje se během provozu dotýkejte pouze na obslužném panelu nebo na rukojetích. **Hrnec po provozu uchopte pouze chňapkou nebo kuchyňskými rukavicemi.**
- Všechny díly a povrchy, které přijdou do styku s potravinami, před prvním použitím vyčistěte (viz „Čištění a skladování“ na straně 19).
- Při vaření pod tlakem (se zavřeným tlakovým ventilem): Naplňte přístroj pouze do maximální výšky plnění (značka v hrnci 2/3), jinak může vystříknout vařící voda. Když připravujete potraviny jako rýži nebo sušenou zeleninu, která během vaření nabude, naplňte hrnec nejvýše do poloviny (značka v hrnci 1/2).
- Kanály pro regulaci tlaku musíte pravidelně kontrolovat, abyste zajistili, že se neucpou (viz „Kontrola a čištění ventilů“ na straně 20).
- Ujistěte se před každým použitím, že nejsou ucpané ventily (viz „Přípravy před každým použitím“ na straně 13).
- Přístroj neotevírejte, dokud je pod tlakem. Dbejte na indikátor tlaku. Počkejte, až poklesne tlak nebo otevírejte tlakový ventil tak dlouho, až vystupuje jen velmi málo páry. Nikdy neotevírejte přístroj násilím.
- Přístroj položte ve stabilní poloze s rukojeťmi nahoře, abyste zabránili vylití horké tekutiny.
- Pokud je napájecí vedení tohoto přístroje poškozeno, musí být nahrazeno stejným. Obraťte se na naši zákaznickou službu.
- Základní zařízení, napájecí vedení a síťová zástrčka nesmějí být ponořeny do vody nebo jiných kapalin.
- V případě, že se do základního zařízení dostane tekutina, ihned vytáhněte síťovou zástrčku. Před opětovným použitím nechejte přístroj zkontrolovat.
- Tento přístroj není určen k použití s externími spínacími hodinami nebo odděleným systémem dálkového ovládání.
- Abyste zabránili přehřátí přístroje, nikdy ho nepřikrývejte. Jinak může dojít k akumulaci tepla v přístroji.
- Nenaklánějte se nad přístrojem...
  ... když zvedáte pokličku a obsah je ještě horký a
  ... když z přístroje vystupuje horká pára.
- Dbejte na to, aby se nad tlakovým ventilem nenacházela žádná část těla (např. ruka nebo paže), když ho otevíráte knoflíkem tlakového ventilu a uniká přitom pára. Hrozí nebezpečí opaření unikající vodní párou.
- Tento přístroj je rovněž určen k tomu, aby byl používán v domácnosti a tomu podobnému použití, jako například...
  ... v kuchyních pro zaměstnance, v obchodech, kancelářích a jiných komerčních oblastech;
  ... v hospodářských nemovitostech;
  ... zákazníky v hotelech, motelech a jiných bytových zařízeních;
  ... v penzionech s ubytováním se snídaní.
- Dbejte na to, aby žádná tekutina nepřetekla na zástrčky a zásuvky přístroje.
- Respektujte, že povrch topného článku disponuje po použití ještě zbytkovým teplem.
- Nepoužívejte drhnoucí, leptavé nebo odírající čisticí prostředky.

NEBEZPEČÍ pro děti

- Obalový materiál není hračka pro děti. Děti si nesmí hrát s plastovými sáčky. Hrozí nebezpečí udušení.
- Přístroj uchovávejte mimo dosah dětí.

NEBEZPEČÍ pro domácí a užitková zvířata i kvůli nim

- Elektrospotřebiče mohou představovat nebezpečí pro domácí a užitková zvířata. Kromě toho mohou zvířata způsobit škodu na přístroji. Držte proto zvířata zásadně dále od elektrospotřebičů.

NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem kvůli vlhkosti

- Tekutiny a potraviny smíte dávat výhradně do hrnce, nikdy ne přímo do základního zařízení.
- Základní zařízení, napájecí vedení a síťová zástrčka nesmějí být ponořeny do vody nebo jiných kapalin.
- Chraňte základní zařízení před vlhkostí, kapající nebo stříkající vodou. hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- V případě, že se do základního zařízení dostane tekutina, ihned vytáhněte síťovou zástrčku. Před opětovným použitím nechejte přístroj zkontrolovat.
- Neobsluhujte přístroj vlhkýma rukama.
- Dbejte na to, aby podložka pod přístrojem byla suchá.

NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem

- Přístroj nepoužívejte, pokud přístroj nebo napájecí vedení vykazují viditelné škody nebo vám přístroj spadl na zem.
- Síťovou zástrčku připojte pouze k řádně nainstalované, snadno přístupné zásuvce s ochranným kontaktem, jejíž napětí odpovídá údaji na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapojení stále snadno přístupná.
- Dbejte na to, aby se síťové napájecí vedení nemohlo poškodit na ostrých hranách nebo horkých místech.
- Při používání přístroje dbejte na to, aby nedošlo k přiskřípnutí nebo promáčknutí síťového napájecího vedení.
- Při vytahování síťové zástrčky ze zásuvky vždy táhněte za zástrčku, nikdy za kabel.
- Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, …
  … pokud došlo k poruše,
  … pokud přístroj nepoužíváte,
  … předtím než budete přístroj čistit a
  … při bouřce.
- K vyloučení ohrožení neprovádějte na výrobku žádné změny.

NEBEZPEČNÍ POŽÁRU

- Položte přístroj před zapnutím na rovný, stabilní, suchý a žáruvzdorný podklad.
- Bezpečnostní kontakt uprostřed topné desky musí být čistý a volně pohyblivý, abyste zabránili přehřátí.
- Nepřetržitý dohled během provozu není nutný, pravidelná kontrola je však nezbytná. Platí to zejména v případě, že nastavujete velmi dlouhou dobu vaření.
- Nedávejte multifunkční hrnec do horké trouby.

NEBEZPEČÍ poranění popálením

- Díly povrchu přístroje jsou při provozu velmi horké. Přístroje se během provozu dotýkejte pouze na obslužném panelu. **Hrnec po provozu uchopte pouze chňapkou nebo kuchyňskými rukavicemi.**
- Přístroj přepravujte pouze ve vychladlém stavu.
- Čištění provádějte, až když přístroj vychladne.

NEBEZPEČÍ poranění horkými potravinami

- Pokud jste zahřívali kašovité pokrmy, opatrně zatřepejte multifunkčním hrncem před otevřením. To by mělo zabránit vystřiknutí.
- Pokud jste vařili maso s kůží, může se kůže nafouknout. Nepíchejte do masa, dokud je kůže nafouklá.

NEBEZPEČÍ zranění v důsledku opaření

- Multifunkční hrnec neotevírejte, dokud je pod tlakem. Dbejte na indikátor tlaku.
- Nepřemisťujte přístroj během provozu.
- Nenaklánějte se nad multifunkčním hrncem…
  … když zvedáte pokličku a obsah je ještě horký a
  … když z multifunkčního hrnce vystupuje horká pára.
- Dbejte na to, aby se nad následujícími vypouštěcími otvory nenacházela žádná část těla (např. ruka nebo paže), když z nich uniká pára:
  - z tlakového ventilu, když ho otevíráte knoflíkem tlakového ventilu,
  - z indikátoru tlaku, obzvláště během fáze zahřívání.

VÝSTRAHA před věcnými škodami

- Abyste zabránili přehřátí, nesmíte přístroj provozovat, když je prázdný.
- Nikdy nepoužívejte multifunkční hrnec bez hrnce.
- Dbejte na to, aby se v přístroji nenacházelo příliš velké nebo příliš malé množství vody a potravin. Dbejte upozornění týkajících se objemů náplně a značek v hrnci (viz „Značky v hrnci / objemy náplně“ na straně 12).
- Přístroj nikdy nestavte pod závěsnou skříňku, protože pára vystupuje nahoru a mohla by skříňku poškodit.
- Nikdy nepokládejte přístroj na horké povrchy (např. plotnu) nebo do blízkosti tepelných zdrojů nebo otevřeného ohně.
- Používejte pouze originální příslušenství.
- Přístroj je vybaven protiskluzovými plastovými nožkami. Jelikož je nábytek potažen rozmanitými laky a umělými látkami a je ošetřován různými prostředky, nemůže být zcela vyloučeno, že některé z těchto látek obsahují součásti, které plastové nožky oslabí a změkčí. V případě potřeby položte pod přístroj protiskluzovou podložku.
- Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.

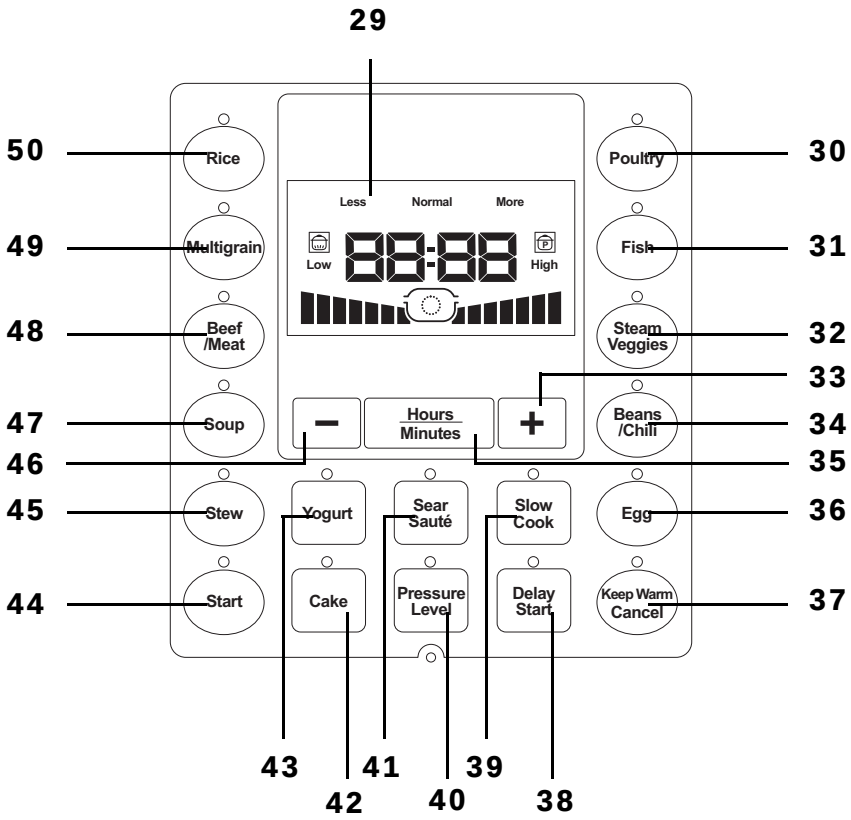
4. Rozsah dodávky

1 základní zařízení **17**
1 hrnec **7**
1 víko **5**
1 nádoba na kondenzát **11**
1 nástavec na vaření v páře **13**
1 odměrka **14**
1 lžíce na rýži **12**
1 polévková lžíce **15**
1 návod k použití
1 kuchařka

Vybalení

1. Vytáhněte všechny díly z balení.
2. Zkontrolujte, zda jsou všechny díly kompletní a neporušené.

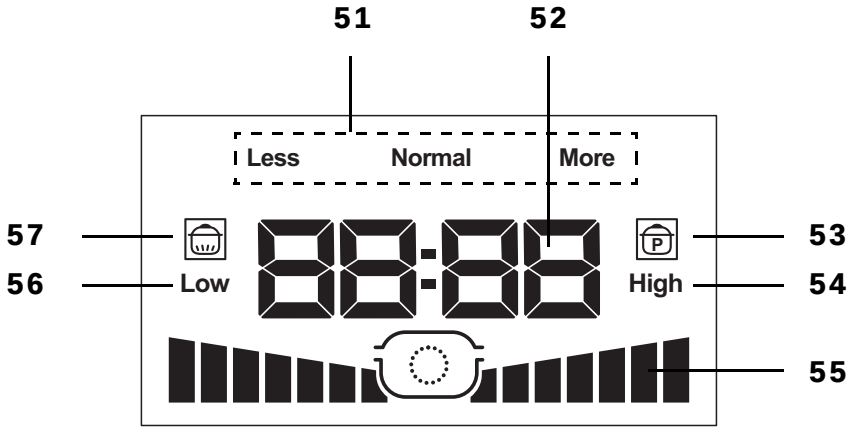
5. Obslužný panel v přehledu



Č. / označení		Funkce
29	Displej	Ukazatel aktuálních nastavení a informací o varu, chybová hlášení
30 Poultry	Tlačítko drůbež	Program pro vaření drůbeže
31 Fish	Tlačítko ryby	Program pro vaření ryb
32 Steam / Veggies	Tlačítko vaření v páře	Program pro vaření v páře a vaření zeleniny a brambor
33 +	Tlačítko plus	Prodloužení doby vaření
34 Beans / Chili	Tlačítko fazole	Program pro vaření pokrmů z fazolí a chilli
35 Hours / Minutes	Tlačítko časové jednotky	U funkce **Delay Start 38** mění mezi hodinami a minutami
36 Egg	Tlačítko vejce	Program pro vaření vajec
37 Keep Warm / Cancel	Tlačítko přerušení	Přerušení nastavení nebo probíhajícího programu / z pohotovostního režimu: Funkce zahřívání
38 Delay Start	Tlačítko zpoždění	Zpožděný start programu
39 Slow Cook	Tlačítko pomalé vaření	Program pro pomalé vaření při nízké teplotě (bez tlaku)
40 Pressure Level	Tlačítko tlak	Volba stupně tlaku: vysoký (*High*) / nízký (*Low*)
41 Sear / Sauté	Tlačítko opékání	Program k opékání v otevřeném hrnci
42 Cake	Tlačítko moučníky	Program pro pečení moučníků
43 Yogurt	Tlačítko jogurty	Program pro přípravu jogurtů
44 Start	Tlačítko start	Spuštění nastaveného programu
45 Stew	Tlačítko pokrmy z jednoho hrnce	Program pro vaření pokrmů z jednoho hrnce
46 –	Tlačítko minus	Zkrácení doby vaření
47 Soup	Tlačítko polévky	Program pro vaření polévek
48 Beef / Meat	Tlačítko maso	Program pro dušení masa

Č. / označení		Funkce
49 Multigrain	Tlačítko vícezrnné směsi	Program pro vaření směsi obilovin, neloupané rýže, směsi rýže s divokou rýží
50 Rice	Tlačítko rýže	Program pro vaření rýže (bílé příp. loupané)

Ukazatele na displeji



Č. / ukazatel		Význam
51	*Less, Normal, More*	Zvolená doba vaření – přednastavení
52		Zobrazení doby vaření, informace (např. *OFF* v pohotovostním režimu)
53		Tvoří se tlak
54	*High*	Nastavení stupně tlaku: vysoký tlak
55		Sloupcový indikátor: běží, když se přístroj rozehřívá
56	*Low*	Nastavení stupně tlaku: nízký tlak
57		Přístroj se rozehřívá a tvoří se tlak (kromě programů, které fungují bez tlaku)

6. Přehled funkcí

Váš nový multifunkční hrnec spojuje energeticky a časově úsporné vaření pod tlakem s moderním, automatickým řízením vaření. Proto je tento přístroj nejen obzvláště bezpečným tlakovým hrncem, ale i inteligentním multifunkčním přístrojem, ve kterém vyzkoušíte např. pomalé vaření jako ve slow cookeru nebo připravíte jogurt.
Multifunkční hrnec má 14 programů pro vaření. V programech pro vaření jsou přednastaveny doba vaření, stupeň tlaku a teplota.

- Některé programy běží bez tlaku. Pro tyto také nelze žádný tlak nastavit.
- U dalších programů můžete přednastavený stupeň tlaků *High* **54** (vysoký tlak) nebo *Low* **56** (nízký tlak) změnit tlačítkem **Pressure Level 40**.
- Přednastavené teploty nelze změnit.
- Pro změnu doby vaření v nastavitelném rozsahu:
  - Opakovaně stiskněte tlačítko programu, abyste si mohli zvolit mezi přednastavenými *Less, Normal, More* **51**.
  - V případě potřeby nastavte požadovaný čas manuálně tlačítky **+ 33 / – 46**.
- Zobrazená doba vaření je doba, ve které přístroj dosáhne naprogramované hodnoty pro teplotu a tlak a tyto hodnoty udržuje. Předtím se přístroj zahřívá a vytváří tlak.

V následující tabulce naleznete přednastavené hodnoty a nastavitelné rozsahy.

Tlačítko	**Funkce**	**Přednastavená doba vaření**			**Manuálně nastavitelný rozsah doby vaření**	**Přednastavené stupně tlaku:**	**Upozornění**
		Less	*Normal*	*More*			
Fish	Ryby	5 min	**10 min**	15 min	1–40 min	*Low*	
Steam / Veggies	Zelenina	3 min	**10 min**	15 min	1–240 min	*Low*	
Beans / Chili	Fazole / chilli	25 min	**30 min**	40 min	1–240 min	*High*	
Egg	Vejce	3 min	**4 min**	8 min	1–10 min	*High*	
Cake	Moučníky	**33 min**			10–45 min	Bez tlaku	
Slow Cook	Pomalé vaření	**4 h**			0,5–20 h	Bez tlaku	- Nastavení doby vaření v 30minutových krocích
Sear / Sauté	Opékání	**30 min**			Není možné	Bez tlaku	- Když je dosaženo teploty, zobrazí se na displeji **29** *Hot*. - Není možný zpožděný start
Yogurt	Jogurty	24 h	**8 h**	boil	0,5–99,5 h	Bez tlaku	- Nastavení doby vaření v 30minutových krocích - Není možný zpožděný start - Po ukončení programu se nepřepne do programu udržování teploty.
Poultry	Drůbež	5 min	**15 min**	30 min	1–240 min	*High*	
Stew	Pokrm z jednoho hrnce	20 min	**35 min**	45 min	1–240 min	*High*	
Soup	Polévka	20 min	**30 min**	240 min	1–240 min	*High*	
Beef / Meat	Maso	20 min	**35 min**	70 min	1–240 min	*High*	
Multigrain	Vícezrnné směsi	20 min	**40 min**	60 min	1–240 min	*High*	
Rice	Rýže	6 min	**8 min**	15 min	1–20 min	*High*	

7. Před prvním použitím

- **Před prvním použitím přístroj vyčistěte (viz „Čištění a skladování“ na straně 19)!**
- Stáhněte ochrannou fólii z obslužného panelu **10**.

UPOZORNĚNÍ: Přístroj může být dodán lehce mastný, proto může při prvním použití dojít k **lehké** tvorbě kouře a zápachu. To je neškodné a po krátké době to přestane. Dbejte mezitím na dostatečné větrání.

8. Manipulace s multifunkčním hrncem

8.1 Otevření víka (v chladném stavu)

Obrázek B:

1. Držte tlačítko uvolnění **24** stisknuté, zatímco točíte víkem **5** ve směru hodinových ručiček, dokud značka šipky **6** neukazuje na značku ●🔓 **19**.
2. Odeberte víko **5** nahoru.

8.2 Odložení víka do odkapávací pozice

Obrázek C: Na příklad pro odkapání horkého víka můžete postavit víko **5** vzpřímeně s můstkem **4** do vybrání na jedné z rukojeti **20** základního zařízení **17**.

8.3 Zavření víka

Obrázek D:

Aby se mohl v multifunkčním hrnci vytvořit tlak, je důležité víko **5** správně zavřít.

1. Nasaďte víko **5** značkou šipky ▼ **6** na značku ●🔓 **19**.
2. Otáčejte víkem **5** proti směru hodinových ručiček do té doby, dokud nebude značka šipky ▼ **6** ukazovat na značku 🔒● **9**. Uzamykací mechanizmus slyšitelně zacvakne.

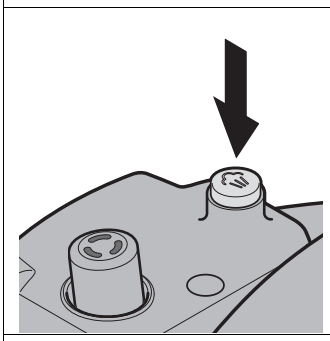
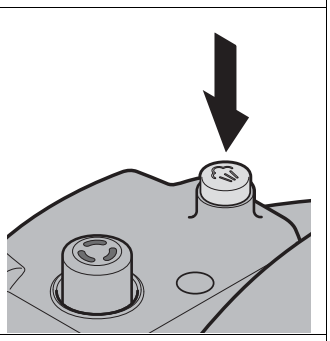
UPOZORNĚNÍ: Když víko **5** leží na základním zařízení, ale nebylo správně zavřeno, zazní signální tóny a na displeji **29** se zobrazí *Lid*.

8.4 Otevření/zavření tlakového ventilu

NEBEZPEČÍ zranění v důsledku opaření!

⊙ Dbejte na to, aby se nad tlakovým ventilem **1** nenacházela žádná část těla (např. ruka nebo paže), když ho otevíráte knoflíkem tlakového ventilu **2** a uniká přitom pára. Hrozí nebezpečí opaření unikající vodní párou.

Knoflíkem tlakového ventilu **2** můžete tlakový ventil **1** otevřít a zavřít.

Otevření	Zavření
	
• Stlačte knoflík tlakového ventilu **2** dolů, dokud nezapadne.	• Stiskněte knoflík tlakového ventilu **2**, aby se uvolnil.

8.5 Indikátor tlaku

NEBEZPEČÍ zranění v důsledku opaření!

⊙ Před každým použitím musíte zkontrolovat, že spodní strana indikátoru tlaku **27** je čistá a volně pohyblivá (viz „Přípravy před každým použitím“ na straně 13).

⊙ Dbejte na to, aby se nad indikátorem tlaku **23** nenacházela žádná část těla (např. ruka nebo paže), když z něho uniká pára.

Indikátor tlaku **23** je ventil, který se nachází v prohlubni ve víku **5**. Z tohoto ventilu může unikat trochu horké vodní páry, když se v multifunkčním hrnci vytváří tlak. To, že je multifunkční hrnec pod tlakem, poznáte podle toho, že se indikátor tlaku **23** zvedne.

8.6 Bezpečné otevření víka (v horkém stavu)

NEBEZPEČÍ zranění v důsledku opaření!

⊙ Multifunkční hrnec neotevírejte, dokud je pod tlakem. Dbejte na indikátor tlaku **23**. Počkejte, až poklesne tlak nebo otevírejte tlakový ventil **1** tak dlouho, až vystupuje jen velmi málo páry. Nikdy neotevírejte multifunkční hrnec násilím.

⊙ Dbejte na to, aby se nad tlakovým ventilem **1** nenacházela žádná část těla (např. ruka nebo paže), když ho otevíráte knoflíkem tlakového ventilu **2** a uniká přitom pára. Hrozí nebezpečí opaření unikající vodní párou.

NEBEZPEČÍ poranění horkými potravinami!

⊙ Pokud jste zahřívali kašovité pokrmy, opatrně zatřepejte multifunkčním hrncem před otevřením. To by mělo zabránit vystřiknutí.

⊙ Pokud jste vařili maso s kůží, může se kůže nafouknout. Nepíchejte do masa, dokud je kůže nafouklá.

NEBEZPEČÍ poranění popálením!

⊙ Horkého přístroje se dotýkejte pouze na obslužném panelu **10** nebo na rukojetích **3**/**20**.

Když je multifunkční hrnec pod tlakem, musí se nejdříve tlak v hrnci snížit, abyste ho mohli bezpečně otevřít. Bezpečnostní mechanizmus zabrání tomu, aby bylo možné víko **5** otevřít, dokud je indikátor tlaku **23** nadzvednutý. Pro uvolnění tlaku máte dvě možnosti:

- Při **rychlém vypuštění páry** se tlak uvolní rychle přes vypouštěcí tlakový ventil **1**.
- Při **pomalém ochlazování** se tlak pomalu snižuje, aniž by se otevíral nějaký ventil.

UPOZORNĚNÍ:

- Používejte pomalé ochlazování, když se v multifunkčním hrnci nachází větší množství tekutin (např. polévka) nebo hodně škrobnaté pokrmy (např. kaše). Tyto pokrmy mohou při rychlém vypuštění páry vystříknout společně s párou ven a ucpat ventily.
- Pro pokrmy s krátkou dobou vaření, které se rychle rozvaří, používejte podle možnosti rychlé vypuštění páry.
- Když používáte program udržování teploty **Keep Warm/Cancel 37**, tlak se pomalu snižuje.
- Když používáte program pro vaření bez tlaku, nemusíte vypouštět žádnou páru. Při otevření víka **5** dejte pozor na horké pokrmy a horké povrchy.
- Pokud indikátor tlaku **23** neklesá dolů, ačkoli již neuniká žádná pára příp tlak, je indikátor tlaku zřejmě znečištěný a uvízl. V tomto případě stlačte indikátor tlaku lehce perem nebo jídelními hůlkami apod. dolů.

Rychlé vypuštění páry

1. Ukončete vaření a vytáhněte síťovou zástrčku **16**.
2. Stlačte **opatrně** knoflík tlakového ventilu **2** dolů, až zapadne, abyste mohli otevřít tlakový ventil **1**. Tlak v multifunkčním hrnci se snižuje. **Přitom uniká horká vodní pára!**
3. Zkontrolujte, že indikátor tlaku **23** klesl dolů.
4. Držte tlačítko uvolnění **24** stisknuté, zatímco točíte víkem **5** ve směru hodinových ručiček, dokud značka šipky **6** neukazuje na značku ● 🔓 **19**.
5. Odeberte opatrně víko **5** nahoru.

Pomalé ochlazování

Když se přístroj nachází v pohotovostním režimu (ukazatel *OFF*) nebo v programu udržování teploty **Keep Warm/Cancel 37**, tlak se automaticky pomalu uvolňuje. Jak dlouho trvá proces ochlazování, je závislé na množství potravin a může trvat až 15 minut.

1. Nechejte multifunkční hrnec chladnout tak dlouho, dokud indikátor tlaku **23** neklesne dolů.

UPOZORNĚNÍ: Můžete ochlazování trochu urychlit tím, že přes víko položíte studenou, mokrou (ale dobře vyždímanou) utěrku. V tomto případě vytáhněte nejdříve síťovou zástrčku **16**.

2. Držte tlačítko uvolnění **24** stisknuté, zatímco točíte víkem **5** ve směru hodinových ručiček, dokud značka šipky **6** neukazuje na značku ● 🔓 **19**.
3. Odeberte opatrně víko **5** nahoru.

8.7 Značky v hrnci / objemy náplně

NEBEZPEČÍ!

⊙ Při vaření pod tlakem (se zavřeným tlakovým ventilem **1**): Naplňte hrnec **7** pouze do maximální výšky plnění (značka v hrnci *max. 2/3*), jinak může vystříknout vařící voda. Když připravujete potraviny jako rýži nebo sušenou zeleninu, která během vaření nabude, naplňte hrnec **7** nejvýše do poloviny (značka v hrnci *1/2*).

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

⊙ Abyste zabránili přehřátí, nesmíte přístroj provozovat, když je prázdný.

Dbejte při vaření pod tlakem (se zavřeným tlakovým ventilem **1**) na to, aby se v přístroji nenacházelo příliš velké nebo příliš malé množství vody. Dbejte značek v hrnci **7**.

- *max. 2/3*: To je maximální výška plnění, při které lze přístroj provozovat.
- *1/2*: Tato značka udává poloviční výšku plnění hrnce **7**. Maximálně k této značce smíte přidat tekutinu k rýži a podobně bobtnajícím potravinám.
- Přidejte vždy minimálně 250 ml tekutiny (vody, vývaru apod.) do hrnce **7**.

8.8 Použití nástavce na vaření v páře

NEBEZPEČÍ poranění popálením!
⊙ Nástavec na vaření v páře **13** se při použití zahřeje. Vyčkejte s jeho vytažením z hrnce **7**, až vychladne, nebo použijte chňapku nebo kuchyňské rukavice.

Pro vaření potravin v páře (např. **Steam / Veggies 32**), můžete vložit nástavec na vaření v páře **13** do hrnce **7**. Do hrnce **7** naplníte pouze trochu vody, aby se mřížka nacházela nad vodní hladinou. Potraviny dejte na mřížku. Potraviny se nedotýkají vody.
Držadla lze sklopit nahoru pro snadnější vložení a vytažení. Pro úsporu místa lze držadla sklopit dolů.

9. Přípravy před každým použitím

NEBEZPEČÍ!
⊙ Bezpečnostní kontakt **21** uprostřed topné desky **8** musí být čistý a volně pohyblivý, abyste zabránili přehřátí.
⊙ Ujistěte se před každým použitím, že nejsou ucpané ventily (indikátor tlaku **23** a tlakový ventil **1**).

Zkontrolujte následující body:
- Těsnicí kroužek **25** musí být správně nasazen. Těsnění musí kolem dokola dobře přiléhat.
- Ochranný filtr **26** nesmí být znečištěný.
- Spodní strana indikátoru tlaku **27** musí být čistá a volně pohyblivá.
- Vnitřek základního zařízení **17**, topná deska **8** a bezpečnostní kontakt **21** nesmí být znečištěné a musí být suché.

Umístění

NEBEZPEČÍ POŽÁRU!
⊙ Položte přístroj před zapnutím na rovný, stabilní, suchý a žáruvzdorný podklad.

- Základní zařízení **17** postavte na rovnou, suchou a neklouzavou pracovní plochu, aby se přístroj nemohl převrátit ani sklouznout.

Upevnění nádoby na kondenzát
Nádoba na kondenzát **11** zachytává kondenzát, který vychází z víka **5** do horního kroužku na základním zařízení **17**.
- **Obrázek E:** Zasuňte nádobu na kondenzát **11** do držáku **22**.

UPOZORNĚNÍ: Vyprázdněte nádobu na kondenzát **11** nejpozději, když voda dosáhne značky **MAX**.

10. Vaření s multifunkčním hrncem

NEBEZPEČÍ!
⊙ Dbejte na to, že vnitřek základního zařízení **17** musí zůstat čistý a suchý.

NEBEZPEČÍ zranění v důsledku opaření!
⊙ Dbejte na to, aby se nad indikátorem tlaku **23** nenacházela žádná část těla (např. ruka nebo paže), když z něho uniká pára.
⊙ Multifunkční hrnec neotevírejte, dokud je pod tlakem. Dbejte kapitoly „Bezpečné otevření víka (v horkém stavu)“ na straně 12.

NEBEZPEČÍ poranění popálením!
⊙ Díly povrchu přístroje jsou při provozu velmi horké. Přístroje se během provozu dotýkejte pouze na obslužném panelu **10** nebo na rukojetích **3** + **20**. **Hrnec 7 po provozu uchopte pouze chňapkou nebo kuchyňskými rukavicemi.**

UPOZORNĚNÍ:
- Předtím než začnete vařit, seznamte se s manipulací s multifunkčním hrncem (viz „Manipulace s multifunkčním hrncem“ na straně 11).
- Následující část popisuje základní postup. U některých programů existují odchylky, které naleznete v tabulce v kapitole „Přehled funkcí“ na straně 10 a v popisu jednotlivých programů pro vaření (viz „Jednotlivé programy pro vaření“ na straně 16).

10.1 Příprava vaření

1. Připravte si potraviny podle receptu a vložte je do hrnce **7**.
   Dbejte kapitoly „Značky v hrnci / objemy náplně“ na straně 12 a údajů v kapitole „Jednotlivé programy pro vaření“ na straně 16.
2. V případě potřeby otřete hrnec **7** zvenčí. Musí být čistý a suchý.
3. Nasaďte hrnec **7** do základního zařízení **17**.
4. Nasaďte víko **5** a zablokujte ho, dokud nebude značka šipky **6** ukazovat na značku 🔒● **9**. Uzamykací mechanizmus slyšitelně zacvakne.
5. Zavřete / otevřete tlakový ventil **1** knoflíkem tlakového ventilu **2**.
   - Pro vaření pod tlakem musí být tlakový ventil **1** zavřený.
   - Pro vaření bez tlaku musí být tlakový ventil **1** otevřený.
6. Nejdříve zasuňte napájecí vedení **16** do zdířky **18** na základním zařízení **17**. Síťovou zástrčku následně zasuňte do vhodné zásuvky s ochranným kontaktem. Zásuvka musí být také po zapojení stále snadno přístupná.

7. Jakmile je přístroj zapojen do sítě, objeví se na displeji **29** ukazatel *OFF*. Přístroj se nachází v pohotovostním režimu.

10.2 Doby vaření

Doby vaření jsou závislé na čerstvosti a kvalitě potravin, velikosti kousků a osobních preferencích (al dente nebo zcela provařené).
Abyste mohli přenést doby vaření z běžných receptů na vaření s multifunkčním zařízením, aplikujte následující pravidla:

- Při vaření s vysokým tlakem (stupeň tlaku *High* **54**) se doba vaření zkracuje cca na polovinu.
  Příklad:
  Recept stanovuje 90 minut doby vaření. Při stupni tlaku *High* **54** vychází pro multifunkční hrnec:
  1/2 z 90 min = 45 minut.
- Při vaření s nízkým tlakem (stupeň tlaku *Low* **56**) se doba vaření zkracuje cca na dvě třetiny.
  Příklad:
  Recept stanovuje 90 minut doby vaření. Při stupni tlaku *Low* **56** vychází pro multifunkční hrnec:
  2/3 z 90 min = 60 minut.
- Při vaření bez tlaku (tlakový ventil **1** otevřený) zůstává doba vaření stejná.

UPOZORNĚNÍ:

- Další upozornění týkající se dob vaření naleznete v kapitole „Jednotlivé programy pro vaření“ na straně 16.
- Když používáte větší množství než udávají tabulky dob vaření, prodlužte případně doby vaření. Běžné porce pro domácnost lze zpravidla vařit bez prodloužení dob vaření.

10.3 Nastavení a spuštění programu pro vaření

UPOZORNĚNÍ: Tlačítkem přerušení **Keep Warm/ Cancel 37** můžete kdykoliv přerušit nastavení nebo běžící program.

1. Stiskněte požadované tlačítko programu. LED nad tlačítkem programu a nad tlačítkem start **Start 44** blikají. Na displeji **29** se objeví přednastavení doby vaření *Normal* **51** a přednastavená doba vaření bliká.

Jakmile LED a ukazatel blikají, můžete nastavení pro čas a stupně tlaku změnit.

UPOZORNĚNÍ: Přednastavené hodnoty a nastavitelné rozsahy najdete v tabulce v kapitole „Přehled funkcí“ na straně 10.

2. V případě potřeby nejdříve změňte stupně tlaku: Stiskněte tlačítko tlak **Pressure Level 40**, abyste mohli zvolit mezi *High* **54** a *Low* **56**.
3. Pro změnu doby vaření v nastavitelném rozsahu:
   - Opakovaně stiskněte tlačítko programu, abyste si mohli zvolit mezi přednastavenými *Less, Normal, More* **51**.
   - V případě potřeby nastavte požadovaný čas manuálně tlačítky **+ 33/– 46**.
   - Pokud jste podrželi tlačítka **+ 33/– 46**, můžete nechat hodnoty probíhat rychleji.
4. Pro spuštění programu pro vaření stiskněte tlačítko start **Start 44**.
   - LED nad zvoleným tlačítkem programu a nad tlačítkem start **Start 44** trvale svítí.
   - Na displeji **29** zobrazí ukazatel *ON* a běžící sloupcový indikátor **55**, že se přístroj rozehřívá a tvoří se tlak.

     57 Tento symbol znázorňuje, že se přístroj rozehřívá a tvoří se tlak.

   - To může podle objemu náplně a programu pro vaření nějakou dobu trvat.
5. Když je dosaženo teploty a tlaku, automaticky se spustí vaření.
   - Na displeji **29** se odpočítává doba vaření.

     53 Tento symbol zobrazuje, že bylo dosaženo nastaveného tlaku.

   - Pro udržování teploty přístroj automaticky přepíná mezi rozehříváním (sloupcový indikátor **55** běží) a vypnutým ohříváním (sloupcový indikátor **55** stojí).
6. Konec vaření je signalizován pípnutím. Přístroj přepne automaticky do programu udržování teploty. LED tlačítka přerušení **Keep Warm/Cancel 37** svítí. Na displeji **29** se počítá doba ohřívání od *00:00* nahoru. Tlak se přitom pomalu snižuje.

10.4 Přerušení vaření

- Pro přerušení programu stiskněte tlačítko přerušení **Keep Warm/Cancel 37**.
  Přístroj se poté bude nacházet v pohotovostním režimu. Na displeji **29** se zobrazí ukazatel *OFF*.

10.5 Ukončení vaření

1. Ukončete program pro vaření nebo program pro udržovaní teploty stisknutím tlačítka přerušení **Keep Warm/Cancel 37**.
   Na displeji **29** se zobrazí *OFF*. Přístroj se nachází v pohotovostním režimu.
2. Vytáhněte síťovou zástrčku **16** ze zásuvky.
3. Zvolte vhodný postup pro snížení tlaku v hrnci a bezpečné otevření víka **5** (viz „Bezpečné otevření víka (v horkém stavu)“ na straně 12).
4. Odeberte horký hrnec **7** pomocí chňapky nebo kuchyňských rukavic.
5. Nechejte přístroj vychladnout předtím, než ho budete čistit.

*10.6 Udržování teploty (**Keep Warm/Cancel**)*

Když je nějaký program pro vaření ukončen, přístroj se automaticky přepne do programu pro udržovaní teploty **Keep Warm/Cancel 37**.
Pro udržení teploty horkých potravin můžete program pro udržování teploty spustit i manuálně.

UPOZORNĚNÍ:
- Velmi dlouhé udržování teploty mění chuť i podobu potravin, ničí se vitamíny a potraviny se mohou zkazit.
- Jelikož program pro udržování teploty funguje bez tlaku, můžete otevřít a zavřít víko **5** i během programu. Dávejte ovšem pozor na případný zbylý tlak po jiném programu pro vaření.
- Po programu pro přípravu jogurtu (**Yogurt 43**) se přístroj automaticky přepne do programu pro udržování teploty.

1. Dejte horký pokrm do hrnce **7**.
2. V případě potřeby otřete hrnec **7** zvenčí. Musí být čistý a suchý.
3. Nasaďte hrnec **7** do základního zařízení **17**.
4. Nasaďte víko **5** a zablokujte ho, dokud nebude značka šipky **6** ukazovat na značku 🔒● **9**. Uzamykací mechanizmus slyšitelně zacvakne.
5. Otevřete tlakový ventil **1**, tím že knoflík tlakového ventilu **2** stlačíte dolů, až zapadne.
6. Připojte napájecí vedení **16** do zdířky **18** na základním zařízení **17** k řádně nainstalované zásuvce s ochranným kontaktem, která odpovídá technickým údajům.
7. Jakmile je přístroj zapojen do sítě, objeví se na displeji **29** ukazatel *OFF*. Přístroj se nachází v pohotovostním režimu.
8. Pro spuštění programu pro udržování teploty stiskněte tlačítko přerušení **Keep Warm/Cancel 37**.
   LED tlačítka přerušení **Keep Warm/Cancel 37** svítí. Na displeji **29** se počítá doba ohřívání od *00:00* nahoru.
   Po 12 hodinách se program pro udržování teploty automaticky ukončí.
9. Pro ukončení programu pro udržování teploty stiskněte opět tlačítko přerušení **Keep Warm/Cancel 37**.
   LED tlačítka přerušení **Keep Warm/Cancel 37** zhasne. Na displeji **29** se zobrazí ukazatel *OFF*. Přístroj se nachází v pohotovostním režimu.
10. Vytáhněte síťovou zástrčku **16** ze zásuvky.
11. Otevřete víko **5** a postavte ho do odkapávací pozice (viz „Odložení víka do odkapávací pozice“ na straně 11).
12. Odeberte horký hrnec **7** pomocí chňapky nebo kuchyňských rukavic.
13. Nechejte přístroj vychladnout předtím, než ho budete čistit.

10.7 Vaření s časovým zpožděním

S touto funkcí si můžete připravit vaření a poté uvařit později. Vaření lze spustit s časovým zpožděním až 24 hodin (*0:01* až *23:59*).

UPOZORNĚNÍ:
- Program pro přípravu jogurtu (**Yogurt 43**) a program pro opékání (**Sear/Sauté 41**) nelze spustit se zpožděním.
- Dbejte na to, že některé potraviny (např. ryby) se mohou zkazit, když se v hrnci nacházejí několik hodin v pokojové teplotě, předtím než je uvaříte.

1. Připravte si vaření, jak je popsáno (viz „Příprava vaření“ na straně 13).
   Přístroj se nachází v pohotovostním režimu (ukazatel *OFF)*.
2. Stiskněte tlačítko zpoždění **Delay Start 38**. Na displeji **29** se zobrazí *00:30*. Minuty blikají.
3. Tlačítky **+ 33/– 46** nastavte minuty požadované doby zpoždění.
4. Pro přepnutí k nastavení hodin stiskněte tlačítko časové jednotky **Hours/Minutes 35**.
5. Tlačítky **+ 33/– 46** nastavte hodiny.
6. Nyní nastavte a spusťte program pro vaření, jak je popsáno (viz „Nastavení a spuštění programu pro vaření“ na straně 14).
   LED požadovaného tlačítka programu a LED nad tlačítkem zpoždění **Delay Start 38** svítí. Na displeji se odpočítává doba zpoždění.
7. Po uplynutí doby zpoždění zazní signální tón a fáze zahřívání a tvoření tlaku se automaticky spustí.

UPOZORNĚNÍ:
- Můžete dobu zpoždění nastavit také poté, co jste nastavili program pro vaření. V tomto případě nastavte program pro vaření, ještě však nemačkejte tlačítko start **Start 44**. Poté pokračujte kroky 2. až 5., jak je popsáno. Na konci spusťte dobu zpoždění tlačítkem startem **Start 44**.
- Tlačítkem přerušení **Keep Warm/Cancel 37** můžete proces kdykoliv přerušit.

11. Jednotlivé programy pro vaření

11.1 Opékání (Sear/Sauté)

Program opékání (**Sear/Sauté 41**) je určen k opékání malých množství. S tímto programem můžete opéct např. mleté maso předtím, než přidáte další přísady, a pokračujete s vařením v dalším programu.

Zvláštnosti u tohoto programu

- Tento program funguje bez tlaku s otevřeným víkem **5**.
- Vaření s časovým zpožděním není možné.
- Doba vaření je nastavena pevně na 30 minut a nelze ji měnit.

Takto postupujte

1. Dejte do hrnce **7** trochu tuku na smažení.
2. Nasaďte hrnec **7** do základního zařízení **17**.
3. Napojte přístroj do sítě.
4. Stiskněte tlačítko opékání **Sear/Sauté 41** a poté tlačítko start **Start 44**. Přístroj se začne předehřívat.
5. Když je dosaženo teploty na smažení, zobrazí se na displeji **29** *Hot*. Přidejte nyní potraviny a za stálého míchání je opékejte.
   Dno hrnce **7** by mělo být pokryté Když chcete opékat větší množství, udělejte to po částech.
6. Když jste ukončili opékání, stiskněte tlačítko přerušení **Keep Warm/Cancel 37**. Na displeji **29** se zobrazí ukazatel *OFF*. Přístroj se nachází v pohotovostním režimu.

UPOZORNĚNÍ: Když uběhla přednastavená doba vaření 30 minut, přepne se přístroj automaticky do programu pro udržování teploty.

11.2 Výroba jogurtu (Yogurt)

S programem pro přípravu jogurtu **Yogurt 43** si sami můžete vyrobit jogurt. Potřebujete k tomu jogurtové kultury nebo čerstvý jogurt a mléko. Jsou vhodné všechny běžné druhy mléka (čerstvé mléko, pasterizované čerstvé mléko a trvanlivé mléko).
Čerstvé mléko musí být v prvním kroku pasterizováno.
Pro pasterizované čerstvé mléko a trvanlivé mléko tento krok odpadá.
Pro vlastní výrobu jogurtu se přidají jogurtové kultury / trochu čerstvého jogurtu. Pak probíhá vlastní výroba jogurtu při mírné teplotě.

UPOZORNĚNÍ:

- Na 1 litr mléka přidejte 200 g čerstvého jogurtu (s živými kulturami).
- Když používáte jogurtové kultury, přidejte množství uvedené výrobcem.
- Používejte co nejčerstvější mléko, které čerstvě otevřete, a dávejte pozor na to, aby všechno kuchyňské náčiní, které používáte, bylo zcela čisté.

Zvláštnosti u tohoto programu

- Přednastavení *More* **51** je určeno k pasterizaci mléka. Touto volbou zvolíte také jinou teplotu.
- Přednastavení doby přípravy *Normal* **51** činí 8 hodin a lze ho změnit v 30minutových krocích. Teplota je ideální pro výrobu jogurtu. Čas můžete upravit podle údajů v receptu nebo na obalu jogurtových kultur.
- Tento program funguje bez tlaku. Tlakový ventil **1** musí být otevřený (knoflík tlakového ventilu **2** dole zapadnutý).
- Vaření s časovým zpožděním není možné.
- Po uplynutí doby přípravy se přístroj nepřepne do programu pro udržování teploty.

Pasterizování mléka (u čerstvého mléka)

1. Naplňte mléko maximálně po značku *max. 2/3* v hrnci **7**.
2. Nasaďte hrnec **7** do základního zařízení **17**.
3. Napojte přístroj do sítě.
4. Stiskněte tlačítko pro přípravu jogurtu **Yogurt 43** tolikrát, dokud nevyberete *More* **51**.
5. Stiskněte tlačítko start **Start 44**. Na displeji **29** se zobrazí *boil*. Mléko se zahřeje pro pasterizaci.
6. Když je proces ukončen, zazní akustický signál a na displeji **29** se objeví *Yogt*.
7. Nechejte mléko vychladnout pod 46 °C, předtím než přidáte jogurtové kultury / čerstvý jogurt. Zkontrolujte teplotu teploměrem.

Výroba jogurtu v hrnci

1. Naplňte mléko maximálně po značku *max. 2/3* v hrnci **7**.
2. Přidejte jogurtové kultury příp. čerstvý jogurt. Mléko a jogurt / jogurtové kultury dobře promíchejte.
3. Nasaďte hrnec **7** do základního zařízení **17**.
4. Napojte přístroj do sítě.
5. Stiskněte tlačítko pro přípravu jogurtu **Yogurt 43**, abyste vybrali *Normal* **51**. Na displeji **29** se objeví přednastavený čas *8:00*.
6. Upravte tlačítky **+ 33/– 46** čas pro výrobu jogurtu v 30minutových krocích.
7. Stiskněte tlačítko start **Start 44**. Na displeji **29** se odpočítává čas.
8. Když je proces ukončen, zazní akustický signál a na displeji **29** se objeví *Yogt*.

11.3 Pomalé vaření (Slow Cook)

S programem pomalého vaření **Slow Cook 39** používáte multifunkční hrnec jako slow cooker. Pokrmy se vaří pomalu při nízké teplotě a bez tlaku.

Zvláštnosti u těchto programů

- Tento program funguje bez tlaku se zavřeným víkem **5**. Tlakový ventil **1** musí být otevřený (knoflík tlakového ventilu **2** dole zapadnutý).
- Přednastavení doby vaření činí 4 hodiny a lze ho změnit v 30minutových krocích.
- Doby vaření odpovídají 1:1 receptům pro slow cooker. Nejsou zkracovány, protože přístroj funguje v tomto programu bez tlaku.

- Vhodné pro polévky, pokrmy z jednoho hrnce, pokrmy s dušeným masem, luštěniny, brambory, mrkev a další spíše tuhou zeleninu.
- Vhodné pro výrobu fondů.
- Nevhodné pro přísady, které se rychlé rozvaří, jako např. těstoviny, ryby, mléčné výrobky. Ty můžete v případě potřeby přidat na konce doby vaření.

11.4 Pečení moučníků (Cake)

S programem pro pečení moučníků **Cake 42** můžete péct moučníky.

Zvláštnosti u tohoto programu

- Potřebujete menší dortovou formu o průměru cca 18 cm.
- Potřebujete nástavec na vaření v páře **13**.
- Tento program funguje bez tlaku se zavřeným víkem **5**.
- Tlakový ventil **1** se zavře (knoflík tlakového ventilu **2** nahoře).

Takto postupujte

1. Nasaďte hrnec **7** do základního zařízení **17**.
2. Nasaďte nástavec na vaření v páře **13** do hrnce **7**.
3. Naplňte cca 500 ml vody do hrnce **7**.
4. Připravte těsto na moučník podle receptu a naplňte ho do dortové formy. Tu postavte na nástavec na vaření v páře **13**.
5. Napojte přístroj do sítě.
6. Stiskněte tlačítko moučníky **Cake 42**. Na displeji **29** se objeví přednastavený čas *0:33*.
7. Upravte tlačítky **+ 33/– 46** čas podle vašeho receptu.
8. Stiskněte tlačítko start **Start 44**. Na displeji **29** se odpočítává čas.
9. Když čas vyprší, zazní akustický signál a přístroj se automaticky přepne do programu pro udržování teploty. Na displeji **29** se počítá doba ohřívání od *00:00* nahoru.
10. Po cca 10 minutách (*10.00*) ukončete udržování teploty stisknutím tlačítka přerušení **Keep Warm/ Cancel 37**.
11. Odeberte horkou dortovou formu pomocí chňapky nebo kuchyňských rukavic.

11.5 Ryby (Fish)

Program pro přípravu ryb **Fish 31** je určen k vaření ryb v páře. Ale i jiné pokrmy z ryb takto připravíte, jako např. rybí polévku nebo je můžete dusit na lůžku ze zeleniny s trochou tekutiny.

Zvláštnosti u tohoto programu

- Přednastavení stupňů tlaku: *Low* **56**. *High* **54** nedoporučujeme.
- Pro vaření v páře dejte rybu do žáruvzdorného pekáče a tento postavte do nástavce na vaření v páře **13**. Na dno hrnce **7** dejte dostatek tekutiny (minimálně cca 250 ml).
- Pro dušení dejte rybu přímo do hrnce **7** s trochou rybího fondu, vývaru nebo bílého vína a podle chutí zeleninu a koření.

Příklady pro doby vaření:

Potravina	Váha	Doba vaření
Pstruh modrý	1000 g	3–5 minut
Treska	1000 g	7–8 minut
Okouník zlatavý	1000 g	3–6 minut
Losos (filet)	1000 g	6–8 minut

11.6 Maso (Beef/Meat)

Tento program pro přípravu masa **Beef/Meat 48** je určen k dušení masa (kromě drůbeže).

Zvláštnosti u tohoto programu

- Pokud je to potřeba, použijte nejdříve program pro opékání **Sear/Sauté 41**, aby se maso zatáhlo. Po podlití použijte program pro přípravu masa **Beef/ Meat 48**.
- Přidejte minimálně 250 ml tekutiny (např. vody, vývaru nebo rybího fondu).

Příklady pro doby vaření:

Potravina	Váha	Doba vaření
Karbanátky	500 g	5–6 minut
Vepřová pečeně	500 g	30–35 minut
Guláš, telecí pečeně, španělský ptáček	500 g	20–25 minut
Hovězí pečeně na kyselo, vařené hovězí	500 g	30–40 minut
Hovězí pečeně	500 g	30 minuty
Jelení pečeně	500 g	25–30 minut
Jehněčí pečeně	500 g	20–25 minut
Jehněčí ragú	500 g	10–15 minut

11.7 Drůbež (Poultry)

Tento program pro přípravu drůbeže **Poultry 30** je určen k vaření drůbeže.

Zvláštnosti u tohoto programu

- Pokud je to potřeba, použijte nejdříve program pro opékání **Sear/Sauté 41**, aby se maso zatáhlo. Po podlití použijte program pro přípravu drůbeže **Poultry 30**.
- Přidejte minimálně 250 ml tekutiny (např. vody, vývaru nebo rybího fondu).

Příklady pro doby vaření:

Potravina	Váha	Doba vaření
Kuřecí prsa	500 g	8 minut
Kuřecí stehna	500 g	10 minut
Krůta (prsa/kýty)	500 g	18–20 minut

11.8 Zelenina (Steam/Veggies)

Zeleninu může vařit v páře s program pro přípravu v páře **Steam/Veggies 32** nebo dusit s trochou tekutiny (např. voda, vývar).

Zvláštnosti u tohoto programu

- Přednastavení stupňů tlaku: *Low* **56**.
- Stupeň tlaku *High* **54** doporučujeme pro brambory ve slupce a zelné pokrmy.
- Přidejte minimálně 250 ml tekutiny (např. vody nebo vývaru).
- Pro vaření v páře potřebujete nástavec na vaření v páře **13**.
- Pro dušení přidejte tekutinu se zeleninou do hrnce **7**.
- Program není určen k tomu, aby byla zelenina zcela pokryta vodou.

Příklady pro doby vaření:

Potravina	Váha	Doba vaření	Stupeň tlaku
Květák (růžičky)	500 g	2–4 minuty	*Low* **56**
Květák (celý)	500 g	9–11 minut	*Low* **56**
Zelené fazole	500 g	Cca 5 minut	*Low* **56**
Brokolice	500 g	2–4 minuty	*Low* **56**
Fenykl (rozpůlený)	500 g	6–8 minut	*Low* **56**
Zelený hrášek (mladý)	500 g	cca 3 minuty	*Low* **56**
Karotka/mrkev (plátky)	500 g	4–6 minut	*Low* **56**
Kedlubna (kousky o 1 cm)	500 g	2–3 minuty	*Low* **56**
Brambory (oloupané, na čtvrtky)	500 g	8–9 minut	*Low* **56**
Brambory ve slupce (celé)	500 g	15 minut	*High* **54**
Růžičková kapusta	500 g	2–3 minuty	*Low* **56**
Bílé zelí (tenké proužky)	500 g	3–5 minut	*High* **54**
Červené zelí (tenké proužky)	500 g	4–6 minut	*High* **54**
Kyselé zelí	500 g	8–12 minut	*High* **54**

11.9 Fazole/chilli (Beans/Chili)

S programem pro přípravu fazolí **Beans/Chili 34** můžete vařit suché luštěniny, aniž byste je předtím namočili. I při přípravě chilli con carne ušetříte čas.

Zvláštnosti u tohoto programu

- Když používáte suché luštěniny, dbejte na maximální výšku plnění ke značce *1/2* pro všechny přísady.
- Přidejte k suchým luštěninám dostatek vody. Musí být minimálně pokryté. Při bobtnání nasají hodně vody.
- Když jste připravili suché luštěniny, nechejte je pomalu vychladnout, předtím než otevřete víko. Při rychlém vypuštění páry může vystupující pěna znečistit ventily.

Příklady pro doby vaření:

Potravina	Váha	Doba vaření
Bílé fazole (Bez namočení)	500 g	20–25 minut
Fazole červená ledvina (Bez namočení)	500 g	65 minut
Hrách (suchý)	500 g	45 minuty
Čočka	500 g	10–15 minut

11.10 Pokrmy z jednoho hrnce / polévky (Stew/Soup)

S programem pro přípravu polévek **Soup 47** uvaříte polévky, s programem pro přípravu pokrmů z jednoho hrnce **Stew 45** pokrmy z jednoho hrnce.

Zvláštnosti u těchto programů

- Přednastavení stupňů tlaku: *High* **54**.
- Doba vaření je ve srovnání s běžným receptem poloviční.
- Pro bobtnající nebo silně pěnicí pokrmy (např. vyvaření kostí pro masový vývar) naplňte hrnec **7** nejvýše po značku *1/2*. Nechejte po uplynutí programu pomalu vychladnout.
- Pro všechny další polévky a pokrmy z jednoho hrnce můžete naplnit hrnec **7** po maximální výšku plnění *max. 2/3* a použít rychlé vypuštění páry.

11.11 Vejce (Egg)

Program pro vaření vajec **Egg 36** je určen k vaření vajec.

Zvláštnosti u těchto programů

- Přednastavení stupňů tlaku: *High* **54**.
- Dejte do hrnce **7** maximálně tolik vajec, aby bylo pokryté dno.
- Naplňte minimálně 250 ml vody do hrnce **7**.
- Použijte u vajec vždy rychlé vypuštění páry, ihned je vytáhněte a odložte je do studené vody, aby se nevařili déle, než jste měli v plánu.
- Doby vaření vajec obměňujte podle velikosti a čerstvosti. Velká a velmi čerstvá vejce potřebují delší dobu. Obecně platí, že pro velikost M používejte:
  - přednastavení *Normal* pro vejce na měkko,
  - *Less* pro vejce na hniličku,
  - *More* pro vejce na tvrdo.

11.12 Rýže (Rice)

Program pro přípravu rýže **Rice 50** je optimální pro vaření bílé (loupané) rýže.

Zvláštnosti u těchto programů

- Přednastavení stupňů tlaku: *High* **54**.
- Kolik množství tekutiny přidat, záleží na druhu rýže. Dodržujte údaje na obalu.
- Dobu vaření zkraťte podle údaje na obalu na polovinu.
- Dodržujte pro rýži s tekutinou maximální výšku plnění *1/2*.

UPOZORNĚNÍ: Pro vaření divoké rýže a přírodní rýže použijte program pro přípravu vícezrnných směsí **Multigrain 49**.

Příklady pro množství tekutiny a doby vaření:

Druh rýže	Množství pro 2 porce		Doba vaření
	Rýže	Tekutina	
Rýže basmati	120 g	300 ml	*Less*
Dlouhozrnná rýže	120 g	300 ml	*Normal*
Mléčná rýže	100 g	500 ml mléka	*More* + 10 min. doba ohřívání

11.13 Multigrain (Multigrain)

Program pro přípravu vícezrnných směsí **Multigrain 49** je určen k vaření přírodní rýže, divoké rýže a různých druhů obilovin.

Zvláštnosti u těchto programů

- Přednastavení stupňů tlaku: *High* **54**.
- Kolik množství tekutiny přidat, záleží na druhu obiloviny. Dodržujte údaje na obalu.
- Dobu vaření zkraťte podle údaje na obalu na polovinu.
- Dodržujte pro obiloviny s tekutinou maximální výšku plnění *1/2*.

UPOZORNĚNÍ: Pro vaření divoké rýže a přírodní rýže použijte program pro přípravu vícezrnných směsí **Multigrain 49**.

Příklady pro množství tekutiny a doby vaření:

Druh obiloviny	Množství pro 2 porce		Doba vaření
	Obilovina	Tekutina	
Přírodní rýže	120 g	300 ml	cca 15 minut + 10 minut doba ohřívání
Divoká rýže	125 g	500 ml	cca 25 minut, odlít vodu + 10 minut doba ohřívání
Špalda	125 g	500 ml	cca 20 minut

12. Čištění a skladování

Před prvním použitím přístroj vyčistěte !

NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem v důsledku vlhkosti!

⊙ Základní zařízení **17**, napájecí vedení a síťová zástrčka **16** nesmějí být ponořeny do vody nebo jiných kapalin.

NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

⊙ Vytáhněte síťovou zástrčku **16** ze zásuvky předtím, než budete přístroj čistit.

NEBEZPEČÍ poranění popálením!

⊙ Čištění provádějte, až když přístroj vychladne.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

⊙ Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.

- Přístroj po každém použití umyjte a odstraňte přitom všechny zbytky jídla.

12.1 Demontáž přístroje

1. Vytáhněte síťovou zástrčku **16** ze zásuvky a nechejte přístroj vychladnout.
2. Vytáhněte síťový kabel **16** ze zdířky **18** na základním zařízení **17**.
3. Sejměte víko **5** z přístroje.
4. **Obrázek A:** Stáhněte silou těsnicí kroužek **25** ze spodní strany víka **5**.
5. Vytáhněte hrnec **7** ze základního zařízení **17**.
6. Vytáhněte nádobu na kondenzát **11** z držáku **22**.

12.2 Mytí dílů příslušenství v myčce nádobí

Následující díly příslušenství můžete mýt v myčce:
- hrnec **7**
- těsnicí kroužek **25**
- nádoba na kondenzát **11**
- nástavec pro vaření v páře **13**
- odměrka **14**
- lžíce na rýži **12**
- polévková lžíce **15**

12.3 Čištění krytu a síťového kabelu

Základní zařízení **17**, víko **5** a síťový kabel **16** čistěte takto:
1. Otřete tyto díly vlhkým hadříkem (případně s trochou čisticího prostředku).
2. Všechny díly vysušte, předtím než přístroj opět použijete.
3. Dbejte přitom zvláště na prohlubně na vnějším okraji základního zařízení **17** a ve vnitřku víka **5**.

12.4 Kontrola a čištění ventilů

Ve víku se nachází dva ventily, které musí být vždy čisté a volně pohyblivé. Musí být volně průchodné. **Zkontrolujte ventily při každém čištění!**

***Indikátor tlaku* 23**
- Zkontrolujte spodní stranu indikátoru tlaku **27** na spodní straně víka **5**. Musí být volně pohyblivý a nesmí být znečištěn (např. potravinami).

UPOZORNĚNÍ: Pokud se indikátor tlaku **27** silně znečistí, vyčistěte ho pod tekoucí vodou malým kartáčkem.

***Tlakový ventil* 1**
1. **Obrázek F:** Na horní straně víka **5**: Vytáhněte tlakový ventil **1** nahoru.
2. **Obrázek G:** Na spodní straně víka **5**: Stáhněte ochranný filtr **26**.
3. Umyjte oba díly v ruce jemným čisticím prostředkem a nechejte je uschnout. V případě potřeby použijte malý kartáček pro malé meziprostory.

UPOZORNĚNÍ: Pokud je znečištěn vnitřek tlakového ventilu **1**, vyčistěte ho vlhkým hadříkem. V případě odolných nečistot vyčistěte vnitřek tlakového ventilu **1** pod tekoucí vodou malým kartáčkem.

12.5 Sestavení příslušenství

1. Všechny díly nechejte úplně vyschnout předtím, než je opět namontujete.
2. Tlakový ventil **1** a ochranný filtr **26** opět nasaďte.
3. Nasaďte těsnicí kroužek **25** opět na spodní stranu víka **5**. Zkontrolujte:
   - že jsou všechny díly čisté,
   - že silikonová zátka uprostřed těsnicího kroužku **25** sedí přesně na držáku **28**,
   - že těsnění okolo zcela přiléhá.
4. Nasaďte nádobu na kondenzát **11** opět do držáku **22**.

12.6 Uskladnění přístroje

⚠ **NEBEZPEČÍ pro děti!**
⊙ Přístroj uchovávejte mimo dosah dětí.

- Všechny díly nechejte úplně vyschnout předtím, než přístroj uskladníte.
- Přístroj neuzavírejte, když ho skladujete.
- Přístroj uschovejte na suchém místě bez prachu a mrazu.

13. Likvidace



Tento výrobek podléhá evropské směrnici 2012/19/EU. Symbol přeškrtnuté popelnice na kolečkách znamená, že výrobek musí být v Evropské unii zavezen na místo sběru a třídění odpadu. To platí pro výrobek a všechny části příslušenství označené tímto symbolem. Označené výrobky nesmí být likvidovány společně s normálním domácím odpadem, ale musí být zavezeny na místa zabývající se recyklací elektrických a elektronických zařízení.



Tento symbol recyklace označuje např. předmět nebo kovové díly, které mohou být vráceny jako hodnotný materiál pro recyklaci. Recyklace pomáhá snižovat spotřebu surovin a odlehčuje životnímu prostředí.

Obal

Chcete-li obal zlikvidovat, řiďte se příslušnými předpisy k ochraně životního prostředí ve vaší zemi.

14. Objednání dílů příslušenství

Díly příslušenství pro tlakový hrnec SSM 1000 A1 můžete doobjednat.

Objednávka online

shop.hoyerhandel.com



1. Naskenujte QR kód vaším smartphonem/tabletem.
2. S QR kódem se dostanete na webové stránky, kde si můžete doobjednat.

15. Řešení problémů

Pokud by váš přístroj nefungoval podle požadavků, projděte si, prosím, nejdříve tento kontrolní seznam. Možná se jedná o nepatrný problém, který můžete sami odstranit.

NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

⊙ V žádném případě se nepokoušejte přístroj sami opravovat.

Chyba	Možné příčiny / opatření
Bez funkce	• Je zajištěno napájení elektrickým proudem? • Zkontrolujte připojení.
Pára vystupuje u tlakového ventilu **1**.	• Je tlakový ventil **1** otevřený (dole zapadnutý)? • Je tlakový ventil **1** špatně nasazen?
Pára vystupuje u indikátoru tlaku **23**.	• To je ve fázi rozehřívání normální. • Pokud pára vystupuje ještě po začátku programu: Vypněte přístroj, nechejte vychladnout, zkontrolujte indikátor tlaku **23**.
Pára vystupuje ze stran od víka **5**.	• Víko **5** není správně zavřené? • Vypněte přístroj, nechejte vychladnout, zkontrolujte, zda je těsnicí kroužek **25** bez nečistot a je správně nasazen.
Tlakový indikátor **23** nestoupá nahoru.	• Vypněte přístroj, nechejte vychladnout, zkontrolujte, zda je indikátor tlaku **23** bez nečistot a volně pohyblivý.
Indikátor tlaku **23** nepadá dolů.	• Vypněte přístroj, nechejte vychladnout, zkontrolujte, zda je indikátor tlaku **23** bez nečistot a volně pohyblivý.
Víko **5** se nedá otevřít.	• Je přístroj stále pod tlakem? Potom nelze víko **5** otevřít (bezpečnostní mechanizmus). • Je indikátor tlaku **23** zaseknutý?
Program se nespustí.	• Není víko **5** správně zavřené? Vystupuje pára?
Na displeji **29** se zobrazí *Lid*.	Není víko **5** zavřené příp. u programu pro opékání (**Sear/Sauté 41**) není otevřené?
Na displeji **29** se zobrazí chybové hlášení (*E* a jedno číslo).	Obraťte se na servisní středisko.

16. Technické parametry

Model:	SSM 1000 A1
Síťové napětí:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Třída ochrany:	I
Výkon:	1000 W
Pracovní tlak:	70 kPa
Nejvyšší přípustný tlak:	120 kPa
Objem náplně:	cca 0,25 – 5,60 l

Použité symboly

	**T**estovaná **B**ezpečnost. Přístroje musí vyhovovat obecně uznávaným normám techniky a souhlasit se Zákonem o bezpečnosti výrobku (ProdSG).
	Značka CE je prohlášením společnosti HOYER Handel GmbH o splnění požadavků podle směrnic EU.
	Tento symbol upozorňuje na to, aby byl obal ekologicky zlikvidován.
	Symbol recyklace (3 šipky) označuje recyklovatelné materiály. Materiál lze specifikovat recyklačním číslem vprostřed (zde: 21) anebo zkratkou (zde: PAP).
	Symbol označuje díly, které lze mýt v myčce na nádobí.

Technické změny vyhrazeny.

17. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,
na tento přístroj jste získali 3 letou záruku od data nákupu. V případě vad tohoto výrobku vám vůči prodávajícímu náleží zákonná práva. Tato zákonná práva nejsou naší níže popsanou zárukou omezena.

Podmínky záruky

Záruční lhůta začíná datem nákupu. Uschovejte si prosím dobře originál účtenky. Tento podklad bude vyžadován jako důkaz nákupu.
Vyskytne-li se během tří let od data koupě tohoto výrobku chyba materiálu nebo výrobní chyba, výrobek vám podle naší volby zdarma opravíme, vyměníme nebo vám vrátíme částku odpovídající kupní ceně. Předpokladem pro poskytnutí záruky je to, že během tříleté lhůty bude předložen defektní přístroj a doklad o nákupu (účtenka) s krátkým popisem toho, v čem vada spočívá, a kdy k ní došlo.
Pokud naše záruka kryje závadu, obdržíte opravený nebo nový výrobek. Opravou nebo výměnou výrobku nezačíná nová záruční lhůta.

Záruční lhůta a zákonné nároky na odstranění vady

Záruční lhůta se poskytnutím záruky neprodlužuje. To platí také pro náhradní a opravované díly. Případné škody a vady vyskytující se již při nákupu musíte ihned po rozbalení přístroje nahlásit. Po vypršení záruční lhůty jsou případné opravy zpoplatněné.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic pro kvalitu výrobku a před dodáním byl svědomitě testován.
Záruka je poskytována pro chybu materiálu a výrobní chybu.

Ze záruky jsou vyloučeny díly podléhající rychlému opotřebení, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a poškození křehkých dílů, např. vypínačů, baterií, osvětlení nebo skleněných dílů.

Tato záruka propadá, pokud byl výrobek používán poškozený a nevhodně nebo tak byl udržován. Pro vhodné použití výrobku musíte přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k použití. Bezpodmínečně se musíte vyvarovat účelům použití a manipulaci, od kterých jste v návodu k použití zrazováni nebo před kterými jste varováni.
Výrobek je určen pouze k soukromému, nikoliv komerčnímu použití. Při neoprávněném a nevhodném použití, použití síly a při zásazích, které nebyly provedeny autorizovaným servisním střediskem, záruka zaniká.

Průběh v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování vašeho požadavku dbejte prosím následujících pokynů:

- Připravte si prosím pro všechny dotazy číslo výrobku **IAN: 316620** a účtenku jako důkaz nákupu.
- Číslo výrobku naleznete na výrobním štítku, na rytině, na titulní straně vašeho návodu (dole vlevo) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně přístroje.
- Objeví-li se chyby funkčnosti nebo jiné vady, kontaktujte nejdříve níže uvedené servisní středisko **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek považovaný za defektní můžete s přiloženým dokladem o nákupu (účtenky) a uvedením, v čem spočívá závada, a kdy se objevila, zdarma zaslat na vám sdělenou adresu servisu.

Na www.lidl-service.com si můžete stáhnout tento a mnoho dalších manuálů, produktová videa a instalační software.



S tímto QR kódem se dostanete přímo na servisní stránku Lidl (www.lidl-service.com) a můžete zadáním čísla výrobku (IAN) **316620** otevřít váš návod k použití.

Servisní střediska

(CZ) Servis Česko
Tel.: 800143873
E-Mail: hoyer@lidl.cz

IAN: 316620

Dodavatel

Respektujte prosím to, že níže uvedená adresa **není adresou servisu**. Nejdříve kontaktuje výše uvedené servisní středisko.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
NĚMECKO