



HR ■ Sporo kuhalo

PAŽLJIVO PROČITAJTE I SPREMITI ZA BUDUĆU UPOTREBU.**Opća upozorenja**

- Ovaj uređaj ne smiju koristiti djeca od 0 do 8 godina starosti. Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina ili starija ako su pod odgovarajućim nadzorom.
- Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca ne smiju obavljati čišćenje i korisničko održavanje osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
- Ovaj uređaj smiju koristiti osobe s fizičkim ili mentalnim nedostacima ili osobe bez iskustva, ako su pod odgovarajućim nadzorom ili ako su obaviještene o tome kako koristiti proizvod na siguran način te razumiju potencijalne opasnosti.

Električna sigurnost

- Držite ovaj uređaj i električni kabel izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.
- Prije ukapčanja uređaja u električnu utičnicu provjerite odgovara li napon na naljepnici s podacima naponu električne utičnice.
- Ukopčajte uređaj samo u pravilno uzemljenu utičnicu. Nemojte koristiti produžni kabel.
- Nemojte ukapčati uređaj u električnu utičnicu ako nije pravilno sastavljen.
- Potpuno odmotajte kabel napajanja prije upotrebe.
- Nemojte ukapčati niti iskapčati kabel napajanja iz električne utičnice ako imate mokre ruke.
- Pazite da kontakti električnog utikača ne dođu u dodir s vodom ili vlagom.
- Nemojte iskapčati uređaj iz električne utičnice povlačenjem za električni kabel. To može oštetiti električni kabel ili električnu utičnicu. Iskopčajte kabel iz utičnice laganim povlačenjem utikača električnog kabela.
- Nemojte stavljati teške predmete na električni kabel. Pazite da električni kabel ne visi preko ruba stola ili da ne dodiruje vruću površinu ili oštre predmete.
- Ako se električni kabel ošteti, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov servisni tehničar ili druga osoba sličnih kvalifikacija jer će se time spriječiti opasne situacije.
- Da biste izbjegli opasnost od ozljede električnim udarom, nemojte samo popravljati uređaj niti obavljati bilo kakva podešavanja na njemu. Prepustite sve popravke ili podešavanja na uređaju ovlaštenom servisnom centru. Neovlašteno otvaranje uređaja tijekom jamstvenog roka može poništiti jamstvo.
- Da biste spriječili opasnost od ozljede strujnim udarom, nikada nemojte uranjati sporo kuhalo, kabel napajanja ili utikač u vodu ili bilo koju drugu tekućinu.
- Pazite da nikakva voda ili druga tekućina ne prska po utikaču ili električnoj utičnici te da vruća para koja izlazi iz uređaja također bude usmjerena u drugom smjeru.

Ako se to ipak dogodi, isključite prekidač za električnu utičnicu i zatim pažljivo osušite električnu utičnicu i utikač napajanja prije daljnje upotrebe.

- Uvijek isključite uređaj i iskopčajte ga iz utičnice nakon završetka upotrebe.

Sigurnost tijekom upotrebe

- Ovo sporo kuhalo je namijenjeno za sporo kuhanje hrane, parno kuhanje i pripremu jogurta. Nemojte ga koristiti za namjene za koje nije dizajnirano.
- Ovo sporo kuhalo je dizajnirano za upotrebu u kućanstvu i sličnim mjestima kao što su:
 - kuhinje u trgovinama, uredima i drugim radnim mjestima;
 - u agrikulturi;
 - za goste u hotelima, motelima i drugim sličnim lokacijama;
 - prenoćišta s doručkom.
- Ovo sporo kuhalo je dizajnirano za upotrebu samo u zatvorenom prostoru. Nikada ga nemojte koristiti na otvorenom ili u industrijskom okruženju.
- Ovo sporo kuhalo se mora koristiti samo u skladu s uputama u ovom korisničkom priručniku.
- Koristite sporo kuhalo samo na vodoravnoj, suhoj, čistoj, stabilnoj i toplinski otpornoj površini. Nemojte koristiti sporo kuhalo na dijelu kuhinjskog sudopera za okapavanje.
- Nemojte stavljati sporo kuhalo na rub stola, na nestabilne, nagnute ili neravne površine, na električna ili plinska kuhala i druge izvore topline ili blizu njih.
- Nemojte koristiti sporo kuhalo na površinama osjetljivim na toplinu jer se takve površine mogu oštetiti.
- Kada kuhate, nemojte stavljati sporo kuhalo izravno na pultove osjetljive na toplinu, npr. na kameni pult. Takva vrsta pulta je osjetljiva na nejednoliku toplinu pa može puknuti ako se zagrije samo u jednoj točki. Ako želite koristiti ovo sporo kuhalo na pultu osjetljivom na toplinu, ispod njega stavite ploču za rezanje ili slični toplinski otporni materijal.
- Sporo kuhalo mora biti postavljeno na stabilnom položaju s ručkama postavljenim tako da se spriječi prolijevanje vruće tekućine.
- Koristite samo odvojivu posudu za kuhanje isporučenu s ovim sporim kahalom. Nemojte koristiti nijednu drugu posudu.
- Nemojte koristiti napuknutu, udubljenu ili na drugi način oštećenu posudu za kuhanje. Oštećena posuda za kuhanje se mora zamijeniti novom originalnom posudom.
- Nemojte koristiti sporo kuhalo ako ne radi ispravno ili ako je palo na pod, bilo uronjeno u vodu ili je na drugi način oštećeno. Predajte ga ovlaštenom servisnom centru na pregled ili popravak.
- Prije umetanja odvojive posude za kuhanje u sporo kuhalo, provjerite jesu li vanjska površina posude i unutarnja površina sporog kuhala potpuno čiste i suhe.

Da biste spriječili oštećenje sporog kuhala, ne smije biti zasušenih ostataka hrane i sl. na vanjskoj površini odvojive posude za kuhanje i površini grijaćeg elementa.

- Prije ukapčanja sporog kuhala u električnu utičnicu, pazite da posuda za kuhanje pravilno sjedi u sporom kuhu, da posuda za kuhanje bude napunjena vodom i namirnicama te da poklopac bude pravilno postavljen na posudi za kuhanje. Nemojte prepuniti odvojivu posudu za kuhanje.
- Nemojte ukapčati sporo kuhalo u električnu utičnicu niti ga uključivati ako posuda za kuhanje nije umetnuta u sporo kuhalo.
- Nemojte koristiti sporo kuhalo s praznom posudom za kuhanje.



Upozorenje:

Nemojte ulijevati vodu niti stavljati hranu u sporo kuhalo. Namirnice i voda se stavljaju samo u posudu za kuhanje.

- Koristite sporo kuhalo samo s originalnim dodacima s kojima je isporučeno.



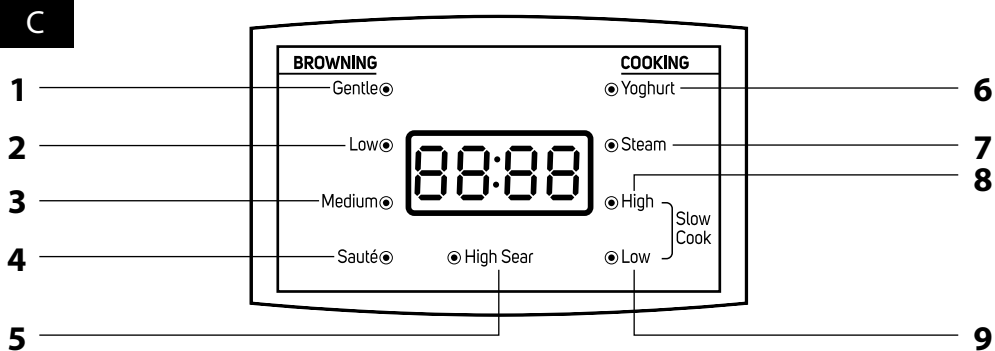
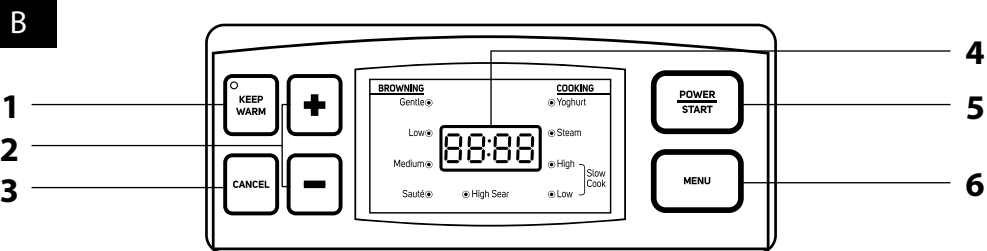
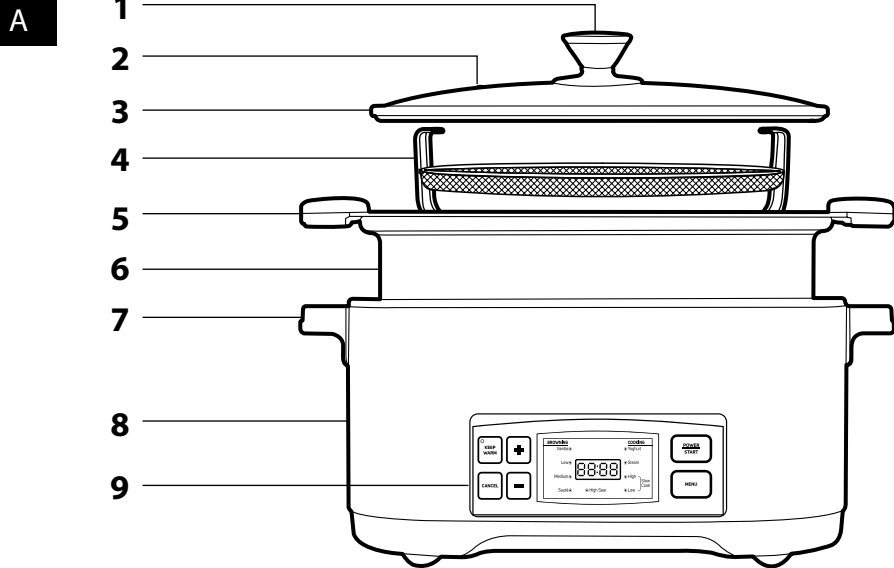
Pažnja:

upotreba neoriginalnog pribora može rezultirati opasnom situacijom.

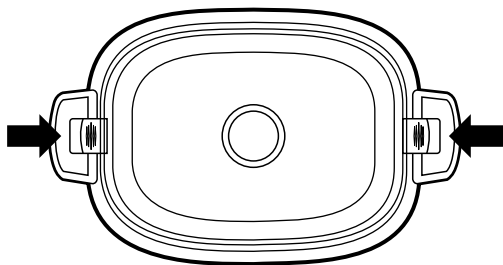
- Dok radite sa sporim kuhlom, poklopac mora biti zaklopljen i pravilno učvršćen. Nemojte stavljati nikakve predmete na poklopac.
- Tijekom rada potreban je dovoljan prostor za strujanje zraka iznad sporog kuhala i oko njega. Nemojte prekrivati sporo kuhalo ili blokirati njegove otvore za ventilaciju.
- Pazite da otvor za izlaz pare ne bude usmjeren prema materijalima osjetljivim na toplinu niti prema vama ili drugim osobama. Vruća para može uzrokovati teške opekline.
- Nemojte ostavljati žlicu za miješanje riže i serviranje ili bilo kakav kuhinjski pribor unutar odvojive posude za kuhanje dok koristite funkciju "KEEP WARM" (ODRŽAVANJE TOPLINE).
- Temperatura dostupnih površina na sporom kuhu je visoka dok sporo kuhalo radi i neko vrijeme nakon gašenja.
- Površina grijaćeg elementa zadržava preostalu toplinu nakon upotrebe.
- Kada rukujete sporim kuhlom nakon dovršetka kuhanja, budite vrlo oprezni da ne dodirnete jedinicu kuhala za rižu ili druge dijelove sporog kuhala jer mogu i dalje biti vrući zbog preostale topline.
- Nemojte dodirivati vruću površinu sporog kuhala. Nakon isključivanja i iskapčanja sporog kuhala iz električne utičnice, upotrijebite ručke za podizanje i nošenje sporog kuhala. Radi bolje sigurnosti preporučujemo da koristite kuhinjske rukavice.
- Upotrijebite dršku poklopca za dizanje i nošenje poklopca. Da spriječite opekline kada otklapate poklopac, treba paziti da para koja izlazi iz posude za kuhanje ne

bude usmjerena prema vama. Radi bolje sigurnosti preporučujemo da koristite kuhinjske rukavice.

- Koristite kuhinjske rukavice kada vadite posudu za kuhanje nakon što završite s kuhanjem.
- Voda s poklopca smije kapati samo u posudu za kuhanje, a ne smije kapati u jedinicu sporog kuhala.
- Kada je poklopac vruć, nemojte ga stavljati na površine osjetljive na toplinu.
- Sporo kuhalo se ne smije ostavljati bez nadzora dok radi.
- Uvijek isključite i iskopčajte sporo kuhalo iz električne utičnice ako ga ne namjeravate koristiti, ako ga ostavljate bez nadzora, prije vađenja posude za kuhanje ili umetka za kuhanje na pari te prije čišćenja održavanja ili premještanja. Nikada nemojte premještati sporo kuhalo dok radi.
- Potreban je dodatan oprez ako premještate sporo kuhalo dok je napunjen vrućom hranom ili tekućinom.
- Uvijek pustite da se sporo kuhalo potpuno ohladi prije vađenja posude za kuhanje ili umetka za kuhanje na pari te prije čišćenja.
- Redovito očistite sporo kuhalo nakon svake upotrebe prema uputama u poglavlju "Održavanje i čišćenje". Nemojte obavljati nikakvo održavanje na sporom kuhalu osim postupka održavanja opisanog u poglavlju "Održavanje i čišćenje".
- Da biste spriječili grebanje neljepljive površine u posudi za kuhanje kada ju čistite, uvijek koristite drveni, silikonski ili plastični pribor.
- Osim odvojive posude za kuhanje, nijedan drugi dio ovog sporog kuhala nije namijenjen za pranje u perilici suđa.



D



- Prije korištenja ovog uređaja temeljito pročitajte korisnički priručnik, čak i u slučajevima kada ste se prethodno upoznali s radom sličnih vrsta uređaja. Koristite ovaj uređaj samo onako kako je opisano u ovom korisničkom priručniku. Držite ovaj korisnički priručnik na sigurnom mjestu gdje ga ubuduće možete lako naći. U slučaju da predajete uređaj drugoj osobi, pazite da priložite i ovaj korisnički priručnik.
- Pažljivo otpakirajte oralni tuš i pazite da ne odbacite nijedan dio pakiranja prije nego što nadete sve dijelove. Preporučujemo da zadržite originalnu kartonsku kutiju, materijal ambalaže, račun, izjavu proizvođača ili jamstvo barem u trajanju pravne odgovornosti za nezadovoljavajući rad ili kvalitetu. U slučaju transporta, preporučujemo da zapakirate uređaj u originalnu kutiju od proizvođača.

OPIS SPOROG KUHALA

- A1** Drška poklopca
A2 Izlaz za paru
A3 Poklopac od kaljenog stakla
A4 Umetak za kuhanje na pari od nehrđajućeg čelika
 Prikladan za kuhanje na pari ili pečenje velikih porcija.
A5 Drške posude za kuhanje s bravicama za poklopac
 Služi za pričvršćivanje poklopca za posudu za kuhanje tijekom kuhanja i pohrane sporog kuhalo.
A6 Odvojiva aluminijska posuda za kuhanje od 6 litara
 S njepljivim unutarnjim slojem i hladnim drškama.
A7 Drške sporog kuhalo
A8 Jedinica sporog kuhalo
 Sadržji grijači element.
A9 Upravljačka ploča
- B1** Gumb za održavanje topline s indikatorom
- B2** Gumbi plus (+) i minus (-)
 Služe za povećavanje ili smanjivanje vremena kuhanja.
B3 Gumb za otkazivanje
B4 LED zaslon
B5 Gumb za uključivanje/isključivanje/pokretanje s indikatorom
B2 Gumb MENU
 Služi za odabir načina kuhanja.
- C1** Način prženja – lagana toplina
C2 Način prženja – niska toplina
C3 Način prženja – srednja toplina
C4 Način prženja – sotiranje
C5 Način prženja – visoko prženje
C6 Način kuhanja – jogurt
C7 Način kuhanja – parno kuhanje
C8 Način kuhanja – sporo kuhanje na visokoj temperaturi
C9 Način kuhanja – sporo kuhanje na niskoj temperaturi

NAMJENA UREĐAJA

- Sporo kuhalo je namijenjeno za sporo kuhanje hrane, parno kuhanje i pripremu jogurta.
- Sporo kuhanje trenutno spada u novije trendove zdravog i ukusnog kuhanja. Zahvaljujući ovoj metodi, hrana dobiva nove i intenzivnije okuse, što omogućuje upotrebu manjih količina pojačivača okusa kao što su sol i masnoća. Sporo kuhalo služi za kuhanje, pečenje i pripremu variva. Kuhanje je jednostavno i ekonomično. Rezultat je uvijek izvanredan i svatko ga može postići.



Pažnja:

Ovaj uređaj nije namijenjen za upravljanje pomoću vanjskog vremenskog prekidača ili sustava daljinskog upravljača.

UPOTREBA SPOROG KUHALA

PRIPREMA ZA UPOTREBU

- Prije prve upotrebe, operite posudu za kuhanje **A6**, stakleni poklopac **A3** i umetak za kuhanje na pari pomoću tople otopine deterdženta i temeljito ih osušite.
- Prije nego umetnete posudu za kuhanje **A6** u jedinicu sporog kuhalo **A8**, provjerite jesu li jedinica sporog kuhalo i vanjska strana odvojive posude za kuhanje **A6** čiste i bez ostataka hrane. Stavite stakleni poklopac **A3** na posudu za kuhanje **A6** tako da bude vodoravno i sjedi jednoliko na rubu posude. Pritisnite bravicu na obje drške **A5** na posudi za kuhanje i gurnite ih prema drški poklopca **A1** dok ne uđu na mjesto, vidi sliku **D**.
- Poklopac **A3** je zaključan na posudu za kuhanje **A6**, ali se posuda za kuhanje može lako izvaditi iz jedinice sporog kuhalo **A8** pomoću drške posude za kuhanje **A5**.
- Odvojiva posuda za kuhanje **A6** je izrađena od aluminijsa s njepljivom površinom, nije prikladna za upotrebu na plamencima ili plinskim, električnim ili keramičkim grijačim pločama i ne smije se koristiti u pećnicama. Svi postupci kuhanja se moraju obaviti tako da posuda za kuhanje **A6** bude sigurno smještena unutar sporog kuhalo **A8**.

Upozorenje:

Nemojte podizati odvojivu posudu za kuhanje **A6** pomoću drške poklopca **A1**. Koristite samo drške posude za kuhanje **A5** na obje strane.



UKLJUČIVANJE

- Ukopčajte utikač kabela napajanja sporog kuhalo u električnu utičnicu. Sporo kuhalo daje zvučni signal i prelazi u stanje pripravnosti.

STANJE PRIPRAVNOSTI

- Stanje pripravnosti znači da je sporo kuhalo spremno za upotrebu. Na zaslonu **B4** su prikazane četiri linije.
- Stavite sporo kuhalo u stanje pripravnosti tako da ga ukopčate u napajanje ili pritiskanjem gumba **B3** u bilo kojem trenutku kada postavljate ili mijenjate postavke kuhanja ili tijekom samog kuhanja.

STANJE MIROVANJA

- Sporo kuhalo se stavlja u stanje mirovanja:
 - automatski, kada se ništa ne pritisne u stanju pripravnosti tijekom 1 minute;
 - držeći gumb **B5** pritisnut na 3 sekunde.
- Probudite sporo kuhalo iz stanja mirovanja pritiskanjem bilo kojeg gumba **B1** do **B6**.

ISKLJUČIVANJE

- Da biste potpuno isključili sporo kuhalo, iskopčajte kabel napajanja iz električne utičnice.

ODABIR NAČINA KUHANJA

- Opetovano pritišćite gumb **B6** da biste aktivirali pojedinačne načine rada od **C1** do **C9**. Način rada **C1** se uvijek aktivira prvi, a ostali načini rada slijede u nizu u smjeru kazaljki sata. Aktivacija pojedinačnih načina rada je popraćena zvučnim signalom, treptanjem odgovarajućeg indikatora načina rada i zadanog vremena kuhanja na zaslonu **B4** te treptanjem indikatora na gumbu **B5**.

PODEŠAVANJE VREMENA KUHANJA

- Svaki način kuhanja ima tvornički zadano vrijeme, koje se prikazuje na zaslonu **B4**. Ta vrijednost se može povećati ili smanjiti pomoću gumba **B2**, uvijek u određenim intervalima i unutar dostupnog raspona, vidi tablicu u nastavku.

Tvorničke vrijednosti vremena kuhanja i podesivi raspon:

NAČIN RADA	TVORNIČKA VRIJEDNOST	RASPON VREMENA	ODRŽAVANJE TOPLINE
PRŽENJE			
Lagana toplina	15 minuta	5 do 60 minuta (u koracima od 5 minuta)	ručno
Niska toplina	15 minuta	5 do 60 minuta (u koracima od 5 minuta)	ručno
Srednja toplina	15 minuta	5 do 60 minuta (u koracima od 5 minuta)	ručno
Sotiranje	15 minuta	5 do 60 minuta (u koracima od 5 minuta)	ručno
Visoko prženje	15 minuta	5 do 60 minuta (u koracima od 5 minuta)	ručno
KUHANJE			
Sporo kuhanje na niskoj temperaturi (Slow Cook Low)	8 sati	6 do 14 sati (u koracima od 10 minuta)	automatski / ručno
Sporo kuhanje na visokoj temperaturi (Slow Cook High)	6 sati	2 do 8 sati (u koracima od 10 minuta)	automatski / ručno
Kuhanje na pari (Steam)	20 minuta	10 do 120 minuta (u koracima od 1 minuta)	ručno
Jogurt	8 sati	6 do 12 sati (u koracima od 10 minuta)	ručno



Napomena:

Svi načini prženja imaju automatsko predzagrijavanje. Postavljeno vrijeme će se početi odbrojivati tek nakon dovršetka faze predzagrijavanja.

U slučaju nesanaka struje tijekom rada u načinu prženja (BROWNING) ili kuhanja (COOKING), sporo kuhalo će zapamtiti trenutni način rada i postavljeno vrijeme kuhanja ako nestanak struje ne potraje više od 15 minuta. Nakon što se struja vrati, sporo kuhalo će nastaviti raditi u odabranom načinu. Ako nestanak struje potraje dulje od 15 minuta, potrebno je ponovo odabrati način kuhanja i postaviti vrijeme kuhanja.

- Ručno zadano vrijeme se može poništiti u bilo kojem trenutku pritiskom gumba **B3**.

POKRETANJE KUHANJA

- Pritisnite gumb **B5** da biste potvrdili odabir načina rada, postavku vremena i pokrenuli kuhanje.



Napomena:

Vremensko ograničenje za potvrđivanje odabranog načina rada, vremena kuhanja i pokretanje kuhanja iznosi 60 sekundi. Nakon tog vremena, sporo kuhalo će početi davati zvučne signale, što znači da je uključeno, ali još ne kuha. Ako ne izvršite nikakav postupak unutar 5 minuta, sporo kuhalo će se automatski vratiti u stanje pripravnosti i poništiti sve postavke.

NAČIN PRŽENJA

- Ovo sporo kuhalo ima 5 načina rada za prženje od **C1** do **C5** za sve zadatke sotiranja, prženja i visokog prženja. Ti načini rada su idealni za sotiranje mesa i predkuhanje povrća prije naknadnog sporog kuhanja, što će omogućiti sotiranje u začinima i mesnim sokovima, čineći sporo kuhana jela još sočnijima.

Funkcija BROWNING (PRŽENJE)	Temperatura (približno)
Lagana toplina	100 °C
Niska toplina	120 °C
Srednja toplina (Medium)	150 °C
Sotiranje	170 °C
Visoko prženje	180 °C

- Upotrijebite gumb **B6** za odabir željenog načina rada. Po potrebi podesite vrijeme pomoću gumba **B2** i potvrdite odabir pomoću gumba **B5**. Na zaslonu **B4** će se prikazati treptajući pravokutnik, a sporo kuhalo će početi fazu predzagrijavanja. Kada sporo kuhalo da zvučni signal i mjerač vremena počne odbrojivati vrijeme, faza predzagrijavanja je dovršena i sporo kuhalo će početi fazu kuhanja. Kada mjerač vremena dođe do nule, kuhanje će se završiti. Sporo kuhalo daje zvučni signal i prelazi u stanje pripravnosti.



Napomena:

Možete u bilo kojem trenutku zaustaviti postupak kuhanja pritiskanjem gumba **B3**.

NAČIN KUHANJA

- Ovo sporo kuhalo ima 2 načina sporog kuhanja **C8** i **C9**. Nakon sigurnog umetanja posude za kuhanje **A6** u sporo kuhalo **A8**, stavite sve sastojke u posudu za kuhanje, pazite da budu jednoliko raspoređeni na dnu posude. Stavite poklopac **A3** na posudu za kuhanje **A6** i učvrstite poklopac pomoću bravica na drškama **A5** posude za kuhanje, vidi sl. **D**.
- Upotrijebite gumb **B5** za odabir željene funkcije **C8** ili **C9**. Ako je potrebno, podesite vrijeme kuhanja pomoću gumba **B2**. Pritisnite gumb **B5** da biste potvrdili odabir i pokrenuli postupak kuhanja. Upaljit će se indikator odabrane funkcije, a na zaslonu **B4** će se prikazati odbrojavanje vremena.
 - Kada se odabere način rada **C9**, jelo se lagano zagrijava kroz duže vrijeme, bez prekuhanja ili zagorijevanja. Nije potrebno miješati jelo.
 - Kada se odabere način rada **C8**, jelo se kuha u približno pola vremena u usporedbi s načinom rada **C9**. U načinu rada **C8**, neka jela mogu zavrijeti pa je potrebno dodati vode. To će ovisiti o receptu i vremenu kuhanja. Povremeno miješanje će pomoći da se okusi rasporede jednolično.
- Kada odbrojavanje vremena dođe do nule, sporo kuhalo će dati pet zvučnih signala i prijeri na način rada KEEP WARM (ODRŽAVANJE TOPLINE), a indikator na gumbu **B1** će svijetliti. Sporo kuhalo će ostati u tom načinu rada 4 sata i zatim će prijeri u stanje pripravnosti.



Upozorenje:

Ako niste doma tijekom procesa sporog kuhanja, a dođe do nestanka struje, bacite hranu u otpad čak i ako izgleda kao da je skuhana.

- Za više informacija pogledajte poglavlje "Vodič za sporo kuhanje".

NAČIN KUHANJA NA PARI

- Prije kuhanja na pari, provjerite je li posuda za kuhanje **A6** čista. Stavite umetak za kuhanje na pari **A4** na dno posude za kuhanje. Ulijte 1 do 1,3 litre vode u posudu za kuhanje **A6** tako da razina vode bude neposredno ispod razine umetka za kuhanje na pari **A4**.
- Ovisno o vrsti jela i željenoj metodi kuhanja, možete staviti hranu na umetak za kuhanje na pari **A4** prije odabira funkcije kuhanja ili tek nakon što voda provrije. 1 do 1,3 vode će zakuhati za približno 10 minuta.
- Stavite hranu na umetak za kuhanje na pari **A4**, stavite poklopac **A3** na posudu za kuhanje **A6** i zaključajte ga. Nemojte dizati poklopac **A3** dok kuhate na pari. Otklapanje poklopca će uzrokovati ispuštanje pare, što će produžiti vrijeme kuhanja.
- Pomoću gumba **B5** odaberite način rada **C7**. Ako je potrebno, podesite vrijeme kuhanja pomoću gumba **B2**. Provjerite je li podešeno vrijeme dovoljno da voda zavrije. Tijekom kuhanja na pari pratite razinu vode u posudi za kuhanje **A6**. Ako bude potrebno dodati vodu, otključajte i skinite poklopac **A3** pomoću suhog para kuhinjskih rukavica, ulijte vruću vodu, vratite poklopac **A3** i zaključajte ga.
- Nakon što završite kuhanje na pari i otklopite poklopac, možete ukloniti umetak za kuhanje na pari **A4** s posude za kuhanje **A6**. Ili možete izvaditi skuhano jelo iz umetka za kuhanje na pari **A4** pomoću hvalaljke i ostaviti umetak za kuhanje na pari **A4** da se do kraja ohladi prije nego ga izvadite iz posude za kuhanje **A6**.
- Za više informacija pogledajte poglavlje "Vodič za kuhanje na pari".

NAČIN RADA ZA JOGURT

- Svu opremu i kuhinjski pribor koji se koristi za pravljenje jogurta treba sterilizirati prije upotrebe. Zamijesajte sve sastojke u zasebnoj posudi prije nego što ih stavite u posudu za kuhanje **A6**.
- Stavite poklopac **A3** na posudu za kuhanje **A6** i zaključajte ga.
- Pomoću gumba **B5** odaberite način rada **C6**. Ako je potrebno, podesite vrijeme kuhanja pomoću gumba **B2**.



Pažnja:

Iz sigurnosnih razloga nemojte koristiti ovu funkciju za druge namjene. Ova funkcija je namijenjena samo za pravljenje jogurta.

- Za više informacija pogledajte poglavlje "Vodič pravljenje jogurta".

NAČIN ODRŽAVANJA TOPLINE

- Ovo sporo kuhalo ima automatski i ručno podesivi način rada za održavanje topline:
 - Način rada za održavanje topline se aktivira kada mjerač vremena za način rada **C8** ili **C9** dostigne nulu.
 - Način rada za održavanje topline se može ručno postaviti kada sporo kuhalo završi način rada za prženje, način rada za kuhanje ili automatsko održavanje topline.
- Kada se odabere ručni način za održavanje topline, pali se indikator **B1**, a zaslon počinje brojati vrijeme. Kada se postavi ručni ili automatski način održavanja topline, sporo kuhalo ostaje u tom načinu rada 4 sata i zatim prelazi u stanje pripravnosti. Funkcija održavanja topline se može poništiti u bilo kojem trenutku pritiskom gumba **B3**.

VODIČ ZA SPORO KUHANJE

- Ovo sporo kuhalo je dizajnirano za jednoliko raspoređivanje sastojaka, što će vam omogućiti da pojačate i produbite okus mesa koristeći istu tavu za prženje, visoko prženje i sporo kuhanje. Ovisno o temperaturi i sastojcima, sporo kuhanje može trajati od 3 do 12 sati.
- Preporučuje se da uključite prženje prije procesa sporog kuhanja, ali to nije neophodno. Visoko prženje i prženje zadržavaju vlagu unutar mesa, pojačavaju njegov okus i daju slasne rezultate.

PRIPREMA MESA

- Kada kupujete meso za sporo kuhanje, odaberite tanje odreske i uklonite svu vidljivu masnoću s mesa. U receptima koji zahtijevaju tavu za pripremu mesa, narežite meso na kockice veličine oko 2,5 do 3 cm. Sporo kuhanje omogućuje upotrebu tanjih odrezaka mesa. Ako je potrebno, mogu se ostaviti kosti u mesu, što pomaže da meso ostane mekano tijekom kuhanja, ali će to produžiti potrebno vrijeme kuhanja.

Odresci prikladni za sporo kuhanje:

Govedina	Vrat, odrezak prsa, odrezak s gornje strane, butina, koljenica bez kosti, kost u koljenici (osso bucco)
Janjetina	Noge, koljenica, kotleti vratine, prednja četvrtina bez kosti ili rame
Teletina	Kockice butine, kockice ramena / kotleti, prednji odresci, odresci vratine, koljenica
Svinjetina	Odresci svinjske noge, rezana prsta, rezano rame, odresci bez kosti
Piletina	Batak, zabatak, Maryland zabatak, zabatak bez kože i krilca

PRIPREMA POVRĆA

- Da bi se osiguralo jednoliko kuhanje, narežite svu povrće na komade jednake veličine (oko 2-3 cm). Smrznuoto povrće se mora odmrznuti prije stavljanja u sporo kuhalo s ostalim sastojcima.

PRIPREMA SUHOH GRAHA I LEGUMA

- Preporučuje se da se suhi grah i legumi namoče preko noći. Zatim ih ocijedite, isperite vodom i stavite u posudu za kuhanje **A6** zajedno s dovoljnom količinom vode da bi se veličina graha i leguma udvostručila. Kuhajte u načinu rada **C8** na 2-4 sata.

PEČENJE MESA

- Pečenjem mesa u sporom kuhanju dobivaju se ukusna i sočna jela. Dugi proces sporog kuhanja pod poklopcem omogućava vezivna i mišićna tkiva, što puno olakšava rezanje. Pomoću ove metode mogu se iskoristiti jeftiniji komadi mesa.
- Meso ne posmehi tijekom procesa sporog kuhanja, za tu svrhu upotrijebite način rada **C5** prije početka sporog kuhanja.
- Pri pečenju mesa nije potrebno dodati vodu. Prije pečenja stavite meso na umetak za kuhanje na pari **A4**. Time se omogućuje da površina mesa ostane suha i bez masnoća dok se peče.

Komadi prikladni za pečenje:

Govedina	Rame, donja butina, rebra, odrezak, donja slabina, gornja butina
Janjetina	Janjeći but, leđa, odresci, rebra, noge, rame, mini pečenka
Teletina	Odrezak butine, teleća slabina, pečenka, rame / prednji dio
Svinjetina	Slabina, vratina, but, pečenka (bez kože i masnoće)

PEČENJE MESA

Sotiranje mesa u ovom sporom kuhu lu zahtijeva dodavanje vode. Dodajte odgovarajuću količinu vode u posudu za kuhanje **A6** tako da trećina mesa bude uronjena. Meso ne posmeđi tijekom procesa sotiranja, za tu svrhu upotrijebite način rada **C5** prije početka sotiranja.

Komadi prikladni za pečenje:

Govedina	Gornja butina, rame, donja butina, pečenka, prsa
Janjetina	Prednji dio, noge, rame
Teletina	Rame, prednji dio
Svinjetina	Slabina, vratina, odresci

POSTAVKE VREMENA KUHANJA

Općenito vrijeme sporog kuhanja:

Način rada **C9**: 6-14 sati

Način rada **C8**: 2-8 sati

Tradicionarno vrijeme kuhanja	Sporo vrijeme kuhanja (bez pečenja)	
	Način rada C9	Način rada C8
35-60 minuta	6-10 sati	3-5 sati
1-3 sata	8-10 sati	4-6 sati

Tradicionarno vrijeme kuhanja	Sporo vrijeme kuhanja (s pečenjem)	
	Način rada C9	Način rada C8
35-60 minuta	4-5 sati	2-3 sata
1-3 sata	5-6 sati	3-4 sata



Napomena:

Uzmite gore navedena vremena kuhanja samo kao okvirna. Postavka vremena kuhanja ovisit će o sastojcima koji se koriste, temperaturi i veličini obroka.

SAVJETI

- Uklonite svu vidljivu masnoću s mesa i peradi.
- Meso i perad zahtijeva vrijeme kuhanja od najmanje 6-7 sati u načinu rada **C9** ili 3-4 sata u načinu rada **C8**.
- Pazite da sastojci i tekućine ispunje posudu za kuhanje **A6** samo do ¾ kapaciteta.
- Ako ima previše vode nakon završetka kuhanja, uklonite poklopac i uključite način kuhanja **C8** na 30-45 minuta ili dok se tekućina ne počne smanjivati. Također možete smanjiti količinu tekućine dodavanjem smjese kukuruznog škroba i vode u vruću tekućinu.
- Uvijek odmrznite smrznuto meso i perad prije kuhanja.
- Kada podižete poklopac **A3** ili uklanjate posudu za kuhanje **A6**, upotrijebite suhe kuhinjske rukavice.
- Kada poslužujete jelo, stavite posudu za kuhanje **A6** na toplinski otporan materijal.
- Nemojte uključivati sporo kuhlalo ako posuda za kuhanje **A6** nije postavljena u jedinicu sporog kuhlala **A8**.
- Nemojte kuhati smrznuto meso ili perad.
- Nemojte bez potrebe uklanjati poklopac **A3** sa zdjele za kuhanje **A6** jer se time stvara znatan gubitak topline.
- Nemojte koristiti način rada **C8** kada planirate izbiti iz kuće dulje od 3 sata.

VODIČ ZA KUHANJE NA PARI

- Jela kuhana na pari zadržavaju većinu svojih hranjivih vrijednosti. Kada kuhate na pari, možete staviti jelo na priloženi umetak za kuhanje na pari **A4** koji se stavlja u zdjelu za kuhanje **A6**. Pazite da se jelo nalazi iznad razine vode ili temeljca.
- Kada kuhate na pari, važno je da poklopac **A3** bude zaklopljen i učvršćen u zatvorenom položaju jer će otvaranje poklopca ispustiti paru, što će produljiti vrijeme kuhanja. Ovisno o vrsti jela i željenoj metodi kuhanja, možete staviti hranu na umetak za kuhanje na pari **A4** prije odabira funkcije kuhanja ili tek nakon što voda provrije. Tablice u nastavku se temelje na upotrebi 1,2 litre vode i uključuju vrijeme predzagrijavanja.

POVRĆE

- Da biste osigurali jednoliko kuhanje, komadi povrća moraju biti jednake veličine.
- Manji komadi povrća skuhat će se brže.
- Na pari je moguće je kuhati i svježe i smrznuto povrće, ali će smrznuto povrće zahtijevati dulje vrijeme kuhanja. Međutim, nije potrebno odmrzavati smrznuto povrće prije kuhanja.
- Veličina i oblik povrća i osobne preference mogu zahtijevati specifične postavke vremena kuhanja. Ako želite dobiti mekše povrće, produljite vrijeme kuhanja.
- Pazite da razina vode ili temelja ne dosegne razinu umetka za kuhanje na pari **A4**.

Primjer kuhanja povrća:

Šparoge	podrezane stabljike	12-16 minuta
Grah	s odrezanim krajevima, cijeli	12-16 minuta

Brokula	narezana na cvjetove	250 g	12-15 minuta
Prokulice	izrezane na četvrtine	200 g	17-20 minuta
Mrkva	narezane na trakice	3 komada srednje veličine (300 g)	20-25 minuta
Cvjetača	narezana na cvjetove	300 g	22-25 minuta
Kukuruz	čitavi klipovi	2 mala klipa kukuruza	20-25 minuta
Glatki grašak	s odrezanim krajevima	250 g	12-15 minuta
Grašak	svježi, oguljeni	250 g	15-18 minuta
Grašak	smrznuti	250 g	12-15 minuta
Krumpir	mladi krumpir, cijeli	8 komada (svaki po 80 g)	40-50 minuta
Batat	narezan na komade od 3 cm	400 g	25-30 minuta
Bundeva	narezana na komade od 3 cm	400 g	24-29 minuta
Špinat	očišćeni listovi i stabljike	1 svežanj	8-10 minuta
Tikva	s odrezanim krajevima	350 g	20-25 minuta
Švedska repa	oguljena i narezana na komade od 3 cm	150 g	20-25 minuta
Tikvice	narezana na komade od 3 cm	330 g	17-20 minuta

RIBA I PLODOVI MORA

- Prije kuhanja začinite ribu svježim biljem, češnjakom, limunom
- Pazite da fileti ribe budu u jednom sloju na umetku za kuhanje na pari **A4** i da se ne preklapaju.
- Riba se kuha dok ne postane lako rezati viljuškom i dok ne izgubi prozornost.

VRSTA	SAVJETI I PREPORUKE		VRIJEME KUHANJA (pribl.)
Riba	- fileti	Kuhajte na pari dok ne postane lako rezati viljuškom i dok ne izgubi prozornost. Fileti su gotovi kada postane lako odvojiti kralježnicu.	20-24 minuta
	- cijela		25-30 minuta
	- fileti		22-25 minuta
Školjke - cijele	Očistite i uklonite "brkove", kuhajte na pari dok se ne otvore		15-18 minuta
Školjke "Pipi"	Očistite, kuhajte na pari dok se ne otvore		15-20 minuta
Škamp i - cijeli	Kuhajte na pari dok ne dobiju ružičastu boju		15-20 minuta
Jakbove kapice	Kuhati na pari dok ne izgube prozornost		15-20 minuta

PERAD

- Odaberite komade peradi približno iste veličine da biste omogućili da se skuham jednoliko.
- Da biste postigli jednolike rezultate kuhanja, posložite komade peradi na umetak za kuhanje na pari **A4** u jedan sloj.
- Uklonite svu vidljivu masnoću i kožu.
- Ako želite da perad posmeđi, prije kuhanja na pari možete zapeciti perad u načinu rada **C5**.
- Probodite najdeblji dio mesa da biste provjerili je li meso gotovo. Iz mesa mora isticati proziran sok.

VRSTA	SAVJETI I PREPORUKE	VRIJEME KUHANJA (pribl.)
Fileti prsa	Stavite najdeblji dio fileta (250 g) prema rubu umetka za kuhanje na pari A4 .	25-30 minuta
Batci	Stavite najdeblji dio (250 g) prema rubu umetka za kuhanje na pari A4 .	30-35 minuta
Fileti zabatka	Stavite najdeblji dio (250 g) prema rubu umetka za kuhanje na pari A4 .	25-30 minuta

OKRUGLICE

- Na pari se mogu kuhati i svježe i smrznute okruglice i rolice.
- Da se okruglice ne bi lijepile, prvo stavite papir za pečenje ili listove kupusa ili salate na umetak za kuhanje na pari **A4** ili ga namastite uljem.

VRSTA	SAVJETI I PREPORUKE	VRIJEME KUHANJA (pribl.)
Svinjetina za roštilj ili rolice punjene piletinom	Kuhati smrznuto.	15-19 minuta
Okruglice - smrznute	Razdvojite ih prije kuhanja na pari.	17-20 minuta
Okruglice - svježe		20-25 minuta

VODIČ ZA PRAVLJENJE JOGURTA

- Jogurt se pravi dodavanjem jogurtne kulture u pasteurizirano mlijeko, a smjesa se zatim ostavi da dozrije na pravoj temperaturi na nekoliko sati. Jogurtna kultura pretvara većinu laktoze u mlijeku u mliječnu kiselinu, a tijekom tog procesa nastaje kremasta skuta i karakteristični okus jogurta.
- Jogurtna kultura može biti komercijalni jogurt bez dodanih okusa, gotovi jogurt, jogurt u prahu dostupan u supermarketima ili jogurtna kultura iz trgovine zdravom hranom.

SAVJETI

- Pazite da prije upotrebe sav pribor bude čist, ispran vrućom vodom i osušen. Time se uklanjaju bakterije.
- Pazite da svi sastojci budu svježiji i prikladni za pravljenje jogurta.
- Nemojte pomicati sporo kuhalo tijekom kuhanja. Na taj način bi jogurt mogao koagulirati.
- Nemojte pustiti da jogurt zrije dulje od preporučenog vremena.
- Nemojte ostavljati sporo kuhalo blizu izvora topline, na izravnom suncu ili na otvorenom.
- Pustite da se zgotovljeni jogurt ohladi na nekoliko sati prije upotrebe. Struktura i okus jogurta se poboljšavaju tijekom hlađenja.
- Ako preferirate jogurte gušće konzistencije, filtrirajte jogurt kroz čistu krpu da uklonite sirutku dok ne dobijete željenu konzistenciju.

RECEPTI

BIJELI JOGURT OD PUNOMASNOG MLIJEKA

3 litre punomasnog mlijeka,
250 ml prirodnog bijelog jogurta,
150 g punomasnog mlijeka u prahu.

BIJELI JOGURT OD PULUMASNOG MLIJEKA

3 litre pulumasnog mlijeka,
250 ml prirodnog bijelog jogurta od pulumasnog mlijeka,
150 g pulumasnog mlijeka u prahu.

BIJELI JOGURT OD KOZJEG MLIJEKA

3 litre pasteuriziranog kozjeg mlijeka,
250 ml prirodnog bijelog jogurta od kozjeg mlijeka,
300 kozjeg mlijeka u prahu (ako nije dostupno, povećajte količinu jogurta od kozjeg mlijeka na 375 ml).

PAKIRANA SMJESA ZA JOGURT

4 litre pitke vode na sobnoj temperaturi,
4 paketa (oko 560 g) prirodne nezaslađene smjese za jogurt u prahu.

PREPORUČENI DODANI OKUSI

JOGURT S DODANIM OKUSOM PRIJE ZRENJA I HLAĐENJA POMOĆU:

- raznih mlijeka s dodanim okusom radi postizanja slatkog jogurta,
- jogurta s dodanim okusom kao jogurtnih kultura.

JOGURT S DODANIM OKUSOM NAKON ZRENJA I HLAĐENJA POMOĆU:

- zaslađivanja javorovim sirupom, sirupom melase ili medom,
- umiješavanja uistnjenog voća poput banana, ananasa, malina, kupina, manga,
- dodavanja strukture s malom količinom zobenih pahuljica i fino sjeckanim svježim voćem,
- umiješavanjem 1-2 jušne žlice pasirane jabuke, suhih grožđica i cimeta.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Prije čišćenja sporog kuhala, uvijek ga stavite u stanje mirovanja držanjem gumba **B5** pritisnutom na 3 sekunde i zatim iskopčajte kabel napajanja iz električne utičnice. Prije uklanjanja poklopca **A3** i vađenja posude za kuhanje **A6**, uvijek pustite da se sporo kuhalo potpuno ohladi.



Paznja:

Ako su odvojiva posuda za kuhanje **A6** i stakleni poklopac **A3** vrući, nemojte ih uranjati u hladnu vodu ili stavljati pod hladnu tekuću vodu.

- Operite odvojivu posudu za kuhanje **A6**, stakleni poklopac **A3** i umetak za kuhanje na pari **A4** u vrućoj vodi s deterdžentom, isperite i temeljito osušite. Također možete oprati posudu za kuhanje **A6** u perilici suda.

Ako želite ukloniti zapečene ostatke hrane iz posude za kuhanje **A6**, prvo pustite da se namače 20-30 minuta u vrućoj vodi s deterdžentom. Ostaci hrane se zatim mogu lako ukloniti pomoću meke kuhinjske četke.



Paznja:

Osim posude za kuhanje **A6** nije dozvoljeno prati nijedan drugi dio sporog kuhala u perilici suda. Jedinica sporog kuhala **A8** i njen kabel napajanja nisu namijenjeni za čišćenje pod slavinom. Nemojte prskati jedinicu sporog kuhala ili adapter napajanja vodom ili bilo kojom drugom tekućinom niti ga uranjati u vodu ili bilo koju drugu tekućinu.

- Jedinica sporog kuhala **A8** se može prebrisati finom vlažnom krpom i zatim temeljito osušiti.



Paznja:

Nikada nemojte čistiti vanjsku stranu sporog kuhala **A8** ili posudu za kuhanje **A6** pomoću kemikalija, strugala za posude, čelične vune ili abrazivnih sredstava za čišćenje jer se time može oštetiti sporo kuhalo **A8** ili posuda za kuhanje **A6**.

POHRANA

- Prije pohrane, sporo kuhalo mora biti potpuno ohlađeno, čisto i suho, isključeno i iskopčano iz električne utičnice.
- Stavite posudu za kuhanje **A6** u sporo kuhalo **A8** i upotrijebite poklopac **A3** da ga zaključate za posudu za kuhanje.
- Držite sporo kuhalo na čistom i suhom mjestu izvan dohvata djece.



Paznja:

Držite kutiju sa sporim kahalom dalje od ekstremnih temperatura, izravnog sunčevog svjetla i pretjerane vlažnosti i nemojte ju držati u pretjerano prašnjavom okruženju. Nemojte stavljati ništa na sporo kuhalo.

TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

Nazivni raspon napona 220–240 V AC
Nazivna frekvencija 50-60 Hz
Nazivna ulazna snaga 1135–1350 W
Dimenzije (širina x dubina x visina) 260 x 280 x 440 mm
Težina 5,6 kg

Objašnjenje tehničke terminologije

Sigurnosna klasa zaštite od strujnog udara

IP20 - Uređaj je konstruiran na takav način da nije moguće da bilo koji opasan dio pod naponom dođe u dodir s ljudskim tijelom, a uređaj je istovremeno zaštićen od štetnog učinka prodiranja vode u uređaj. Zadržavamo pravo na izmjene teksta i tehničkih parametara.

UPUTE I INFORMACIJE VEZANE UZ ODLAGANJE RABLJENE AMBALAŽE

Odložite iskorištene materijale za ambalažu na ovlaštenom odlagalištu u vašem mjestu.

ODLAGANJE ISKORIŠTENE ELEKTRIČNE I ELEKTRONIČKE OPREME



Ovaj simbol na proizvodima ili originalnim dokumentima znači da se iskorišteni električni ili elektronički proizvodi ne smiju odlagati u obični kućanski otpad. Radi pravilnog zbrinjavanja, obnavljanja i recikliranja, predajte takve uređaje na za to predviđenim mjestima. Također, u nekim državama Europske unije ili drugim europskim zemljama možete vratiti uređaj lokalnom prodavaču kada kupujete ekvivalentan novi uređaj. Pravilno odlaganje ovog proizvoda pomaže u spašavanju vrijednih prirodnih resursa te sprječava potencijalne negativne učinke za okoliš i ljudsko zdravlje, koji bi nastali nepravilnim odlaganjem otpada. Zatražite više pojedinosti od lokalnih nadležnih tijela. U skladu s državnim propisima, moguće su kazne za nepropisno odlaganje ove vrste otpada.

Za poslovne subjekte u državama Europske unije

Ako želite odložiti električne ili elektroničke uređaje, upitajte maloprodajnika ili dobavljača o potrebnim informacijama.

Odlaganje u drugim zemljama izvan Europske unije

Ovaj simbol je važeći u Europskoj uniji. Ako želite odložiti ovaj proizvod, zatražite potrebne informacije o pravilnom načinu odlaganja od lokalnog vijeća ili prodavača.



Ovaj proizvod zadovoljava sve osnovne zahtjeve EU direktiva vezanih uz njega.