

SOGO SS-10790 Multifunkční tlakový hrnec CZ, SK.

Návod k použití, bezpečnostní pokyny a podmínky použití CZ.

Děkujeme, že jste zakoupili výrobek značky SOGO. Před prvním použitím si prosím pečlivě přečtete celý návod k použití a pečlivě jej uschovejte. SOGO ani importér nenesou žádnou odpovědnost při používání výrobku v rozporu s návodem.

Bezpečnostní pokyny:

Při rozbalování ihned znehodnoťte plastové sáčky, v kterých je výrobek zabalen. Výrobky SOGO jsou určeny pouze pro nekomerční použití v domácnosti. Přístroj nikdy nepoužívejte, pokud není v bezvadném stavu a je poškozený. Přístroj používejte pouze k účelům, pro něž je určen. Je-li přístroj určen pro napájení z elektrické rozvodné sítě, používejte pouze napětí pro provoz uvedené na štítku přístroje. Připojte ho pouze k uzemněné zásuvce nebo prodlužovacímu kabelu s uzemněním. Nedoporučujeme používat zásuvky s více vstupy. Přístroje zásadně nepoužívejte, máte-li vlhké nebo mokré ruce nebo jste bosí. Veškeré části přístroje, které zabezpečují jeho provoz, musí být sestaveny a používány v souladu s návodem, tak, aby během provozu nedošlo k jejich rozpojení, jsou-li opatřeny krytem, pak i ním. Přístroj ani jeho součásti nikdy nepokládejte na horký nebo mokrý podklad, neponořujte do vody, pokud není v návodu uvedeno jinak, při odpojování z rozvodné sítě nikdy netahejte za přívodní kabel, nenechávejte viset přes okraje dolů, aby nedošlo k pádu přístroje. Na to dbejte zejména u přístrojů, v nebo na kterých, se připravují horké potraviny. Nikdy se nedotýkejte částí přístroje, u kterých je zřejmé, že jsou během provozu a po použití horké nebo jejich emisemi vznikajícími při provozu přístroje. Přístroj chraňte před teplotními extrémy. Nedovolte dětem, aby si s přístrojem hráli. Žádný přístroj SOGO nepoužívejte, pokud se koupete nebo sprchujete. Nikdy se nedotýkejte rotačních částí přístroje, je-li jimi přístroj vybaven a je-li zapojen na zdroj elektrické energie. Přístroj nesmí používat osoby (děti) jejichž fyzické, smyslové nebo duševní rozpoznávací schopnosti jsou nedostatečné, aby uměli přístroj správně a bezpečně používat nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí bez dohledu osoby zodpovědné za jejich bezpečnost nebo pokud je takováto osoba předem nepoučila, jak se přístroj používá. Nikdy nemanipulujte nebo neotvírejte přístroj v průběhu provozu, pokud k tomu není určen. Přístroj nepoužívejte, je-li poškozena zásuvka nebo přívodní kabel. Do přístroje nikdy neodborně nezasahujte! S veškerými opravami přístroje se vždy obraťte na odborný servis. Technická specifikace přístroje je uvedena v originálním návodu.

Souběžně s tímto návodem prosím sledujete obrázky a tabulky v originálním návodu.



Nedotýkejte se přístroje v místech, kde je tato značka „horký povrch“ nebo vystupuje horká pára.

Popis: str.6.

- | | |
|---|--|
| 1. Vnější plášť přístroje | 5. Odměrka |
| 2. Poklice | 6. Přívodní kabel pro připojení do elektrické sítě |
| 3. Vnitřní nádoba s nepřilnavou úpravou | 7. Plastová lžice |
| 4. Nádoba na vodní kondenzát | |

POUŽITÍ: Sledujte obrázky v originálním návodu: Přístroj vybalte, zbavte všech plastových obalů a nálepek, které neslouží k orientaci při ovládní přístroje. Přístroj postavte na rovný a stabilní povrch, při provozu nezakryvejte. Vnitřní nádobu a poklici lze umýt běžným způsobem vodou se saponátem, poté opláchněte vodou a dokonale vysušte, tak jsou připraveny k použití. Do přístroje nikdy nevkládějte hořlavé předměty, které se mohou snadno vznítit. Vnitřní nádobu vždy vložte korektně do přístroje. Musí dosednout tak, aby okraj vnitřní nádoby korespondoval s okrajem vnějšího pláště. Vložte poklici. Přístroj pomocí kabelu připojte ke zdroji elektrického napájení. Ne obr. 1 a 2 je znázorněno otvírání hrnce. Obr. 3 ukazuje maximální naplnění. Myslete na to zejména u potravin, které zpracováním nabývají na objemu. Kdy při tomto nabytí musí dosahovat max. 4/5 celkového objemu. Obr.4 ukazuje optimální naplnění. Obr. 5 ukazuje minimální naplnění a minimální hladinu vody. Obr.6. dosednutí poklice, silikonového těsnění i vnitřní nádoby musí být vždy korektní, aby došlo k dokonalému uzavření hrnce. Obr. 7 ukazuje uzamčení hrnce. Obr. 8 poloha madla musí být v ose s kondenzační nádobkou. Na první fotografii je ochranný klobouček pro výstup páry regulačním (parním) ventilem. Druhá ukazuje silikonové těsnění. Třetí na kovou cívku ve víku poklice. Čtvrtá ukazuje kompletní tlakovou poklici ze spodu. Pátá za bodem 8.správné usazení nádobky na vodní kondenzát. Za bodem 9. je fotografie, která zobrazuje víko při odemčení i zamčení. Hrnce. Za bodem 10. jsou fotografie, na kterých je parní ventil v otevřené pozici pro vypouštění páry (při otvírání použijte chňapku nebo jiný předmět, který vás ochrání před horkou párou, otvírejte ho vždy pod zapnutým odsavačem par). A druhá pozice parního ventilu pracovní, která uvolňuje pouze malé množství páry pro udržení stálého tlaku uvnitř hrnce.

12. Při volbě funkcí, mějte na paměti, že nastavené funkce se do 10sec resetují, pokud nezapnete START/CANCEL.

13. Před použitím tlakového vaření zkontrolujte funkčnost a čistotu parního ventilu, pojistného ventilu, plovoucího ventilu a pozici uzávěru hrnce, bez toho se hrnec nezapne.

POPIS displeje:

Meat – Maso	Lock – Zámek	Soup - Polévka
Bean – Luštěniny	Preset – Nastavení	Slow cook – Pomalé vaření
Rice – Rýže	- ubírání hodnot + přidávání hodnot	Pasta - Těstoviny
Steam – Vaření v páře	Měkký – Standardní – Tvrdý	Multigrain - Vícezrné
Poultry – Drůbež	Taste Choice – Výběr (Chuti)	Porridge – Ovesná kaše
Heatup – Zvýšení teploty	Wina – Víno (rýžové)	Cake- Koláč (dort)
	Ferment – Fermentace	Deep fry – Fritování
	Yogurt – Jogurt	Chicken – Kuře
	Health cooking – zdravé vaření	Personalized cooking – Vlastní nastavení

Obrázek vedle displeje:

Perilla de ventialcion – Parní ventil

Valvua flotante – plovoucí ventil

Tirador – Uzávěr

POUŽITÍ TLAČÍTEK:

Tlačítko „LOCK“ použijte k uzamčení při zahájení vaření, aby nebyl program změněn nebo přístroj nemohlo zapnout dítě. "Taste" lze použít k výběru doby provozu a v závislosti na něm konzistenci připravované potraviny. Funkce "Preset Timer Function". Tuto funkci lze použít k odložení začátku vaření. Opakováním stlačení tohoto tlačítka můžete odložit po 1/2 hodinách zapnutí až na 24 hodin. Příklad: chcete-li naprogramovat, aby se tlakový hrnec automaticky zapnul za 3 hodiny, stiskněte opakovaně "Preset Timer Function", dokud se na LED displeji nezobrazí 03:00. Odložení jsou přednastaveny ve fázích po 1/2 hodině. Poté vyberte požadovanou polévku nebo maso (nebo jinou funkci). Jakmile jsou zvoleny, rozsvítí se, "Preset Timer Function" a začne se odpočítávat doba do zahájení vaření.

UPOZORNĚNÍ:Potraviny podléhající rychlé zkáze, jako je maso, drůbež, ryby, sýry a mléčné výrobky, by neměly být ponechány při pokojové teplotě na více než 2 hodiny

"Taste choice". Tímto tlačítkem lze zvolit dobu vaření. Každá funkce má tři výchozí časy. Doba vaření se obvykle nastaví na MILD.

Pokud potřebujete více času, stiskněte tlačítko, když bliká indikátor "NORMAL", pokud potřebujete ještě více času, stisknutí opakujte, když bliká kontrolka RICH. Poté počkejte 3 sekundy do následného zapnutí.

"KEEP WARM/CANCEL: Připravované jídlo lze udržovat v tlakovém hrnci teplé pomocí funkce "KEEP WARM", nejdéle však 24h. Na displeji bude svítit "bb" LED displej ukáže, jak dlouhý bude udržovací čas programu. Doporučuje se nastavit parní ventil na otevřeno. Funkci "Keep Warm" zrušíte opakovaným stisknutím tohoto tlačítka, ale tentokrát to bude funkce "CANCEL". Po stisknutí tlačítka Cancel zrušíte všechny funkce.

MEAT: Když bliká kontrolka MEAT, stiskněte tlačítko MENU. Na displeji se zobrazí P30. Stisknutím tlačítka „+“ nebo „TASTE“ dosáhnete požadovaného času vaření. Poté počkejte 3 sekundy do následného zapnutí.

BEANS,

Stiskněte BEANS. Na displeji se zobrazí P45. Stisknutím tlačítka „+“ nebo „TASTE“ dosáhnete požadovaného času vaření. Poté počkejte 3 sekundy do následného zapnutí.

RICE,

Stiskněte RICE. Na displeji se zobrazí P12. Stisknutím tlačítka „+“ nebo „TASTE“ dosáhnete požadovaného času vaření. Poté počkejte 3 sekundy do následného zapnutí.

STEAM

Stiskněte STEAM. Na displeji se zobrazí P30. Stisknutím tlačítka „+“ nebo „TASTE“ dosáhnete požadovaného času vaření. Poté počkejte 3 sekundy do následného zapnutí.

POULTRY

Stiskněte POULTRY. Na displeji se zobrazí P13. Stisknutím tlačítka „+“ nebo „TASTE“ dosáhnete požadovaného času vaření. Poté počkejte 3 sekundy do následného zapnutí.

HEATUP

Stiskněte HEATUP. Na displeji se zobrazí 0000. Stisknutím tlačítka „+“ dosáhnete požadovaného času vaření. Poté počkejte 3 sekundy do následného zapnutí.

SOUP

Stiskněte SOUP. Na displeji se zobrazí P25. Stisknutím tlačítka „+“ nebo „TASTE“ dosáhnete požadovaného času vaření. Poté počkejte 3 sekundy do následného zapnutí.

SLOW COOK

Stiskněte tlačítko SLOW COOK. Na displeji se zobrazí 04:00. Čas můžete prodloužit po 0,5 hodinách opakovaným stisknutím tlačítka „+“ nebo „chut“. Poté počkejte 3 sekundy do následného zapnutí.

PASTA

Stiskněte tlačítko PASTA. Na displeji se zobrazí P5. Stisknutím tlačítka „+“ nebo „TASTE“ dosáhnete požadovaného času vaření. Poté počkejte 3 sekundy do následného zapnutí.

MULTLGRAIN

Stiskněte tlačítko MULTLGRAIN. Na displeji se zobrazí P50. Stisknutím tlačítka „+“ nebo „TASTE“ dosáhnete požadovaného času vaření. Poté počkejte 3 sekundy do následného zapnutí.

PORIDGE

Stiskněte tlačítko PORIDGE. Na displeji se zobrazí P25. Stisknutím tlačítka „+“ nebo „TASTE“ dosáhnete požadovaného času vaření. Poté počkejte 3 sekundy do následného zapnutí.

WINE (rýžové víno)

Do vnitřní nádoby vložte rýži, následně hrnec korektně zkompletujte. Parní ventil nastavte do uzavřené pozice. Stiskněte WINO a při jeho blikání následně HEALTH. Na displeji se zobrazí P48. Stisknutím tlačítka „+“ můžete prodloužit dobu přípravy od 36 do 72 hodin. Poté počkejte 3 sekundy do následného zapnutí. Displej bude blikat až do dosažení správného tlaku. Na displeji začne odpočet. Potřebný čas bude záviset na množství rýže.

YOGURT

Do vnitřní nádoby vložte rýži, následně hrnec korektně zkompletujte. Stiskněte HEALTH COOKING a následně při jeho blikání YOGURT. Na displeji se zobrazí 10:00. Stisknutím tlačítka „+“ můžete prodloužit dobu přípravy od 6 do 12 hodin. Poté počkejte 3 sekundy do následného zapnutí. Displej bude blikat až do dosažení správného tlaku. Na displeji začne odpočet. Potřebný čas bude záviset na množství rýže.

CAKE

Do vnitřní nádoby vložte rýži, následně hrnec korektně zkompletujte. Stiskněte PERSONALIZED COOKING a následně při jeho blikání CAKE. Na displeji se zobrazí P48. Stisknutím tlačítka „+“ můžete prodloužit dobu přípravy od 1 do 59 min. Poté počkejte 3 sekundy do následného zapnutí. Displej bude blikat až do dosažení správného tlaku. Na displeji začne odpočet. Potřebný čas bude záviset na množství rýže.

DEEP FRY

Hrnec korektně zkompletujte. Parní ventil nastavte do uzavřené pozice. Stiskněte PERSONALIZED COOKING a následně při jeho blikání DEEP FRY. Na displeji se zobrazí P30. Stisknutím tlačítka „+“ můžete prodloužit dobu přípravy od 1 do 59 min. Poté počkejte 3 sekundy do následného zapnutí. Displej bude blikat až do dosažení správného tlaku. Na displeji začne odpočet.

CHICKEN

Parní ventil nastavte do uzavřené pozice. Stiskněte PERSONALIZED COOKING a následně při jeho blikání CHICKEN. Na displeji se zobrazí P13. Stisknutím tlačítka „+“ můžete prodloužit dobu přípravy od 1 do 59 min. Poté počkejte 3 sekundy do následného zapnutí. Displej bude blikat až do dosažení správného tlaku. Na displeji začne odpočet.

Možnou dobu nastavení časů a konzistenci potravin najdete v tabulce v originálním návodu přiřazené k jednotlivým programům.

Dokončení vaření bude tlakový hrnec signalizovat pípáním a pokud ho neodtlakujete a neotevřete přepne se do funkce KEEP WARM. Časovač začne odpočítávat. Během automatického ochlazování tlakového hrnce můžete nechat samovolně uvolnit tlak, nebo po 7 minutách otočit parním ventilem do polohy otevření. Dělejte tak po krátkých dávkách pro rychlé uvolnění. NEDRŽETE ventil trvale otevřený. POZNÁMKA: při rychlém uvolnění, uvolníte extrémně horkou páru a kapaliny, která vám mohou způsobit popáleniny. K ochraně rukou a paží použijte chňapky nebo jiné předměty. Chraňte obličej před zásahem vystupující párou. Víko se uvolní až po úplném uvolnění vnitřního tlaku hrnce. Jakmile se pára uvolní, opatrně otočením víka ve směru hodinových ručiček jej odemkněte a vyjměte vnitřní hrnec. Použijte k tomu chňapky, protože tlakový hrnec a hrnec budou horké. NEVKLÁDEJTE VÍKO zpět. Pro přenášení přístroje ho vždy uchopte za držadla, která jsou k němu pevně přidělena.

RECEPTY uvedené v originálním návodu nejsou součástí tohoto návodu z důvodu nedostupnosti některých potravin v našem regionu.

Údržba a čištění. Přístroj vypněte a přívodní kabel vyjměte ze zásuvky. Vyčkejte jeho vychladnutí. Nikdy nepoužívejte k čištění přístroje chemická rozpouštědla, která by mohla přístroj nevratně poškodit nebo abrazivní a drsné prostředky, které by měly na přístroj stejný vliv. Vnitřní nádobu, těsnění a poklici lze umýt běžným způsobem vodou se saponátem, poté opláchněte vodou a dokonale vysušte. Z poklice můžete sundat ze spodní části ochranný klobouček pro výstup páry regulačním (parním) ventilem a zkontrolovat průchodnost tohoto

ventilu. Doporučujeme kontrolovať pred každým vařením! Vnější plášť môžete otíť vlhkým hadříkem, je-li to nutné. Pro ukládání přístroje vyčkejte na jeho úplné vychladnutí.



— Pokud přístroj přestanete používat, postarejte se o jeho ekologickou likvidaci. Zajistěte tak recyklaci a zdravé životní prostředí.

Návod na použitie, bezpečnostné pokyny a podmienky použitia SK.

Dakujeme, že ste zakúpili výrobok značky Sogo. Pred prvým použitím si pozorne prečítajte celý návod na použitie a starostlivo ho uschovajte. Sogo ani importér nenesie žiadnu zodpovednosť pri používaní výrobku v rozpore s návodom.

Bezpečnostné pokyny:

Pri rozbaľovaní ihneď znehodnoťte plastové vrečka v ktorých je výrobok zabalený. Výrobky Sogo sú určené len pre nekomerčné použitie v domácnosti. Prístroj nikdy nepoužívajte pokiaľ nie je v bezchybné m stave a je poškodený. Prístroj používajte iba na účely pre ktoré je určený. Keď je prístroj určený na napájanie z elektrickej rozvodnej siete používajte iba napätia pre prevádzku uvedené na štítku prístroja. Pripájajte ho iba k uzemnenej zásuvke alebo predlžovaciemu káblu s uzemnením. Neodporúčame používať zásuvky s viacerými vstupmi. Prístroje zásadne nepoužívajte ak máte vlhké alebo mokré ruky alebo ste bosí. Všetky časti prístroja, ktoré zabezpečujú jeho prevádzku musí byť zostavené a používané v súlade s návodom, tak, aby počas prevádzky nedošlo k ich rozpojeniu ak sú opatrené krytom, potom i nim. Prístroj ani jeho súčasti nikdy nekladte na horúci alebo mokrý podklad, neponárajte do vody pokiaľ nie je v návode uvedené inak, pri odpájaní z rozvodnej siete nikdy neťahajte za prírodný kábel, nenechávajte visieť prírodný kábel cez okraje dole, aby nedošlo k pádu prístroja. Na to dbajte najmä pri prístrojoch, v alebo na ktorých, sa pripravujú horúce potraviny. Nikdy sa nedotýkajte častí prístroja pri ktorých je zrejmé, že sú počas prevádzky a po použití horúce alebo ich emisiami vznikajúcimi pri prevádzke prístroja. Prístroj chráňte pred teplotnými extrémami. Nedovoľte deťom, aby sa s prístrojom hrali. Žiadny prístroj Sogo nepožívajte ak sa kúpete alebo sprchujete. Nikdy sa nedotýkajte rotačných častí prístroja, ak je nimi prístroj vybavený a ak je zapojený na zdroj elektrickej energie. Prístroj nesmú používať osoby (deti) ktorých fyzické, zmyslové alebo duševné rozpoznávacie schopnosti sú nedostatočné, aby vedeli prístroj správne a bezpečne používať alebo osoby bez patričných skúseností a znalostí bez dozoru osoby zodpovednej za ich bezpečnosť alebo ak je takáto osoba vopred nepoučila ako sa prístroj používa. Nikdy nemanipulujte alebo neotvárajte prístroj v priebehu prevádzky ak na to nie je určený. Prístroj nepoužívajte ak je poškodená zásuvka alebo prírodný kábel. Do prístroja nikdy neodborne nezasahujte! So všetkými opravami prístroja sa vždy obracajte na odborný servis. Technická špecifikácia prístroja je uvedená v originálnom návode.



Nedotýkajte sa prístroja v miestach, kde je táto značka značka "horúci povrch" alebo vystupuje horúca para.

Popis: str.6.

- | | |
|--|---|
| 1. Vonkajší plášť prístroja | 5. Odmerka |
| 2. Pokrievka | 6. Prívodný kábel pre pripojenie do elektrickej siete |
| 3. Vnútorňá nádoba s neprilnavou úpravou | 7. Plastová lyžica |
| 4. Nádobka na vodnej kondenzát | |

POUŽITIE: Sledujte obrázky v originálnom návode: Prístroj vybaľte, zbavte všetkých plastových obalom a nálepiek, ktoré neslúžia na orientáciu pri ovládaní prístroja. Prístroj postavte na rovný a stabilný povrch, pri prevádzke nezakrývajte. Vnútorňú nádobu a pokrievku možno umyť bežným spôsobom vodou so saponátom, potom opláchnite vodou a dokonale vysušte, tak sú pripravené na použitie. Do prístroja nikdy nekladajte horľavé predmety, ktoré sa môžu ľahko vznietiť. Vnútorňú nádobu vždy vložte korektné do prístroja. Musí dosadnúť tak, aby okraj vnútornej nádoby korešpondoval s okrajom vonkajšieho plášťa. Vložte pokrievku. Prístroj pomocou kábla pripojte k zdroju elektrického napájania. Nie obr. 1 a 2 je znázornené otváranie hrnca. Obr. 3 ukazuje maximálnu naplnenia. Myslite na to najmä u potravín, ktoré spracovaním nadobúdajú na objeme. Kedy pri tomto nadobudnutí musí dosahovať max. 4/5 celkového objemu. Obr.4 ukazuje optimálne naplnenie. Obr. 5 ukazuje minimálne naplnenie a minimálnu hladinu vody. Obr.6. dosadnutie pokrievka, silikónového tesnenia i vnútornej nádoby musia byť vždy korektné, aby došlo k dokonalému uzavretiu hrnca. Obr. 7 ukazuje uzamknutie hrnca. Obr. 8 poloha madla musí byť v osi s kondenzačnej nádobkou. Na prvej fotografii je ochranný klobúčik pre výstup pary regulačným (parným) ventilom. Druhá ukazuje silikónové tesnenie. Tretí na kovú cievku vo veku pokrievky. Štvrtá ukazuje kompletný tlakovú pokrievku zo spodu. Piata za bodom 8.správne usadenie nádobky na vodnej kondenzát. Za bodom 9. je fotografie, ktorá zobrazuje veko pri odomknutí aj zamknutí. Hrnca. Za bodom 10. sú fotografie, na ktorých je parný ventil v otvorenej pozícii pre vypúšťanie pary (pri otváraní použite chňapku alebo iný predmet, ktorý vás ochráni pred horúcou parou, otvárajte ho vždy pod zapnutým odsávačom pár). A druhá pozícia parného ventilu pracovné, ktorá uvoľňuje len malé množstvo pary pre udržanie stáleho tlaku vnútri hrnca.

12. Pri voľbe funkcií, majte na pamäti, že nastavené funkcie sa do 10sec resetujú, pokiaľ nezapnete START / CANCEL.

13. Pred použitím tlakového varenia skontrolujte funkčnosť a čistotu parného ventilu, poistného ventilu, plávajúceho ventilu a pozíciu uzáveru hrnca, bez toho sa hniec nezapne.

POPIS displeja:

Meat - Mäso	Lock - Zámok	Soup - Polievka
Bean - Strukoviny	Preset - Nastavenie	Slow cook - Pomalé varenie
Rice - Ryža	- uberanie hodnôt + pridávanie hodnôt	Pasta - Cestoviny
Steam -	Varenie v pare Mäkký - Štandardné - Tvrdý	Multigrain - viaczrné
Poultry - Hydina	Taste Choice - Výber (Chuti)	Porridge - Ovsená kaša
Heatup - Zvýšená teplota	Wina - Víno (ryžové) Cake- Koláč (torta)	Keep warm - Udržanie teploty
	Ferment - Fermentácia	Deep fry - Fritovanie
	Yogurt - Jogurt	Chicken - Kurča
	Health cooking - zdravé varenie	Personalized cooking - Vlastné nastavenia

Obrázok vedľa displeja:

Perilla de ventialcion - Parné ventil

Valvua flotante - plávajúce ventil

Tirador – Uzáver

POUŽITIE TLAČIDIEL:

Tlačidlo "LOCK" použité na uzamknutie pri začatí varení, aby nebol program zmenený alebo prístroj nemohlo zapnúť dieťa. "Taste" možno použiť na výber doby prevádzky a v závislosti na ňom konzistenciu pripravovanej potraviny. Funkcia "Preset Timer Function". Túto funkciu môžete použiť na odloženie začiatku varenia. Opakovaným stlačením tohto tlačidla môžete odložiť po 1/2 hodinách zapnutí až na 24 hodín. Príklad: ak chcete naprogramovať, aby sa tlakový hniec automaticky zapol za 3 hodiny, stlačte opakovane "Preset Timer Function", kým sa na LED displeji nezobrazí 03:00. Odloženie sú prednastavené vo fázach po 1/2 hodine. Potom vyberte požadovanú

Obsah je uzamčen

**Dokončete, prosím, proces objednávky.
Následně budete mít přístup k celému dokumentu.**



Proč je dokument uzamčen? Nahněvat Vás rozhodně nechceme. Jsou k tomu dva hlavní důvody:

1) Vytvořit a udržovat obsáhlou databázi návodů stojí nejen spoustu úsilí a času, ale i finanční prostředky. Dělali byste to Vy zadarmo? Ne*. Zakoupením této služby obdržíte úplný návod a podpoříte provoz a rozvoj našich stránek. Třeba se Vám to bude ještě někdy hodit.

**) Možná zpočátku ano. Ale vězte, že dotovat to dlouhodobě nelze. A rozhodně na tom nezbohatneme.*

2) Pak jsou tady „roboti“, kteří se přiživují na naší práci a „vysávají“ výsledky našeho úsilí pro svůj prospěch. Tímto krokem se jim to snažíme překazit.

A pokud nemáte zájem, respektujeme to. Urgujte svého prodejce. A když neuspějete, rádi Vás uvidíme!