

Návod k použití

(Pečlivě uschovejte!)

Digitalní Slow Cooker
(Hrniec na pomalé vaření)

Model: AML0135-8299



Technické specifikace:

220V, 50Hz, 200W

Objem: 3,5 l

Důležitá upozornění:

Při používání elektrických spotřebičů je třeba vždy dodržovat základních bezpečnostních opatření jako:

1. Vždy si nejprve pečlivě přečtěte návod před použitím výrobku.
2. Nedotýkejte se horkých částí přístroje. Vždy používejte rukojetí a úchytů k tomu určených.
3. V případě že je přístroj používán v blízkosti dětí je nezbytný dohled dospělé osoby.
4. Před čištěním přístroje nebo po dokončení přípravy jídel jej vždy odpojte ze zásuvky. Vždy nechte přístroj nejprve vychladnout předtím než z něj budete snímat části k tomu určené.
5. Nepoužívejte spotřebič s poškozeným kabelem či zástrčkou, nebo pokud se jeví tyto části jako porouchané či poškozené. Vraťte přístroj do nejbližšího autorizovaného servisu k přezkoušení či opravě.
6. Použití příslušenství či doplňků, které nejsou doporučené výrobcem spotřebiče může způsobit zranění.
7. Ujistěte se, že napětí uvedené na štítku spotřebiče odpovídá napětí ve Vaší lokalitě.
8. Z důvodu ochrany před úrazem elektrickým proudem neponožte kabel, zástrčku nebo podstavec do vody nebo jiné kapaliny
9. **UPOZORNĚNÍ:** Tento spotřebič není určen pro použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud jim nebyl poskytnut dohled nebo instrukce týkající se použití výrobku osobou odpovědnou za jejich bezpečnost. Děti by měly být pod dozorem, aby se zajistilo, že si nebudou se spotřebičem hrát.
10. Nikdy se nepokoušejte opravit spotřebič sami. Je-li napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn autorizovaným servisním zástupcem nebo kvalifikovaným technikem, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem. Vraťte přístroj nazpět do nejbližšího autorizovaného servisního střediska pro opravy a údržbu.
11. Nedovolte, aby kabel visel přes hranu stolu nebo pultu, nebo se dotýkal horkých povrchů.
12. Nikdy nepokládejte spotřebič zejména jeho kovovou část na / nebo blízko plynové nebo elektrické trouby či hořáku a také do rozehráté trouby.
13. Extrémní opatrnosti musí být dodrženo v případě, že spotřebič překládáte z místa na místo a to v případě, že obsahuje horký olej nebo jiné horké tekutiny.
14. Vždy připojte konektor do spotřebiče jako první, poté zapojte kabel do zásuvky ve zdi. Chcete-li jej odpojit, stlačte kontrolku do polohy vypnuto a vyjměte zástrčku ze zásuvky.
15. Pro odpojení přístroje stlačte ovládací tlačítko do polohy vypnuto a vyjměte zástrčku ze zásuvky.
16. Upozornění: Aby nedošlo k poškození nebo k úrazu elektrickým proudem nikdy nevařte v kovové nádobě bez kameninové černé vnitřní nádoby.
17. Vyhněte se náhlým změnám teploty, například přidáváním zmrazených jídel k horkým připravovaným pokrmům.

18. Ačkoliv v kameninové nádobě můžete péci i v elektrické či plynové troubě, nikdy do trouby nevkládejte skleněnou poklici
19. Kameninovou nádobu nikdy nevkládejte do předem rozehřáté trouby, tak aby v nádobě nedošlo k pnutí a prasknutí nádoby. Vždy nejprve vložte nádobu do trouby a poté nastavte a zapněte stupeň ohřevu, tak aby došlo k souměrnému zahřívání.
20. Nepoužívejte přístroj k jinému účelu než ke kterému je určen.
21. Spotřebič není určen k tomu, aby byl ovládán multifunkčními dálkovými ovladači.
22. Přístroj byl navržen a vyroben pouze pro domácí užití, nepoužívejte venku !

Výhody přípravy jídla v tomto spotřebiči:

- Úspora času při vaření:
maso, zeleninu a všechny ostatní přísady dáte do hrnce najednou, zamícháte, nastavíte stupeň vaření
- Vaření bez tuků:
vaření dietních jídel, např. pro dietu žlučnickovou či redukční
- Úspora peněz:
nízká spotřeba elektrického proudu (příkon pouze 200 W, úspora peněz za použití tuků)
- Zachování výživné hodnoty pokrmů:
zůstávají zachovány vitamíny a minerální látky
- Pokrmy se při vaření nepřipálí ani nevysuší:
jídlo se vaří pomalým varem, při kterém se neodpaří téměř žádná tekutina
- Vaří se pomalu a stejnoměrně:
nemůže se stát, že jídlo "uteče" jako u běžného vaření
- V hrnci můžete vařit:
přesnídávkové polévky, guláše, perkelty, závitky i s omáčkami nebo šťávami ze všech druhů masa, dusit čerstvou i mraženou zeleninu, připravovat zeleninová jídla, a jídla s mletým masem
- v keramické nádobě vydrží jídlo dlouho teplé
- v keramické nádobě můžete jídlo přímo servírovat
- keramická nádoba i poklice se dobře myjí, lze je mýt v myčce nádobí
- hrnec je ideální pro vaření i na chatě, chalupě nebo na dovolené

Před prvním použitím:

Před použitím tohoto spotřebiče poprvé, odstraňte všechny etikety z produktu.

Důkladně umyjte kameninovou nádobu a skleněné víko horkou vodou se saponátem a to houbou nebo hadříkem. Poté vytřete do sucha.

Důležité: NIKDY NEPONORUJTE DIGITÁLNÍ kovovou nádobu do vody či jiných kapalin !!!

Poznámka: Při prvním použití můžete zaznamenat mírný zápach v důsledku spalování výrobních látek .Nemusíte se znepokojoovat, toto je zcela běžný jev, který brzy vymizí.

Jak používat:

- Před použitím tohoto přístroje jej neprve postavte na rovný a stabilní povrch.
- Vložte kameninovou nádobu do kovové základny přístroje. Přikryjte skleněným víkem. Pokud potřebujete potraviny předvařit nebo předem osmahnout, toto musí být provedeno mimo tento přístroj, na samostatné pánvi a na klasickém sporáku.
- Pro zahájení vaření, zapojte napájecí kabel do zásuvky a jednou stiskněte tlačítko ZAPNUTO / VYPNUTO.
- Chcete-li nastavit čas vaření, stiskněte tlačítko ČAS VAŘENÍ, poté stiskněte tlačítko “šipka nahoru nebo dolů” k dosažení požadovaného času. Po každém stisknutí šipky se změní čas o 30 minut. Po dokončení časové rezervace, stiskněte tlačítko VYSOKÁ TEPLOTA, NÍZKÁ TEPLOTA nebo OHŘÍVÁNÍ a zvolte režim vaření dle Vašeho požadavku. Například pokud chcete vařit ve vysokém teplotním režimu, stačí stisknout tlačítko jednou. Kontrolka pro režim VYSOKÁ TEPLOTA bude blikat a po 5 vteřinách automaticky potvrdí režim vaření. Poté produkt začne pracovat a čas vaření na ovládacím panelu se začne odpočítávat.
- Tlačítko ODLOŽENÝ START lze využít v případě, že chcete aby se přístroj automaticky sepnul v daný čas. Pokud chcete tuto funkci využít, nastavte vaření stejně jako je uvedeno výše. Poté co na závěr nastavíte režim vaření (VYSOKÁ TEPLOTA, NÍZKÁ TEPLOTA nebo OHŘÍVÁNÍ), stiskněte do 5 vteřin tlačítko ODLOŽENÝ START. Na displeji se objeví blikající časovač. Nastavte šipkami nahoru či dolů dobu, za kterou má započít vaření. Maximální doba na kterou můžete nastavit časovač je 16 hodin. Minimální doba je 30 minut. Tato funkce vám umožní připravit vynikající jídlo i den předem. Stačí jen připravit suroviny, nastavit dobu, kdy se má hrnec zapnout, jak dlouho bude vařit a poté již jen přijít k hotovému obědu či večeři.
- Po vypršení časovače, se režim vaření automaticky přepne do režimu OHŘÍVÁNÍ, kdy bude přístroj udržovat teplotu.
- Po vypršení režimu OHŘÍVÁNÍ se spotřebič automaticky přepne do režimu ----. Panel bude blikat, dokud nebude přístroj odpojen. Poté vyjměte kameninovou nádobu pomocí chňapky.

Potraviny vhodné pro přípravu v hrnci na pomalé vaření:

Většina potravin jsou vhodná pro metodu pomalého vaření, nicméně existuje několik pokynů, které je třeba dodržovat:

- Nakrájejte kořenovou zeleninu na malé kousky, protože jejich příprava může být někdy delší než třeba maso. Doporučujeme zeleninu umístit vždy do spodní části nádoby a tak, aby byla ponořena při vaření do tekutiny.
- Pokud možno, ořízněte veškerý přebytečný tuk z masa před vařením, protože pomalý způsob vaření neumožňuje, aby se tuk odpařil.
- **Poznámka:** Tekutiny se z keramické nádoby hrnce na pomalé vaření neodpaří ve stejném rozsahu jako u běžného vaření.
- Nikdy nenechávejte tepelně neupravené potraviny při pokojové teplotě v pomalém hrnci.

- Nevařené červené fazole a jiné luštěniny musí být nejprv namočený a vaří se po dobu nejméně 10 minut.
- Před dokončením přípravy masa, pečeně, šunky, či celých kuřat, vždy raději vložte dovnitř masa kuchyňský teploměr, tak aby se zajistilo, že jsou potraviny vařené na požadovanou teplotu a řádně propečeny a připraveny.
- Nevkládejte kameninovou nádobu nebo skleněné víko do trouby, mrazničky a mikrovlnné trouby nebo na plynový / elektrický sporák.
- Nevystavujte kameninovou nádobu náhlým změnám teploty. Přidáním studené vody na velmi horkou nádobu by mohlo dojít k jejímu prasknutí.
- Nezapínejte přístroj, když je kameninová nádoba prázdná nebo kovová nádoba bez kameninové vnitřní nádoby.

!!! Keramickou nádobu lze použít v troubě, avšak maximálně do teploty 150°C. Je tedy vhodná spíše pro krátkodobý ohřev jídla v troubě.

V každém případě, se nedoporučuje nádobu skladovat v lednici a poté ihned použít k přihřátí jídla v troubě.

Razantní střídání teplot by mohlo mít za důsledek, že by nádoba mohla prasknout !!!

Tipy na přípravu potravin / na pomalé vaření:

- Pro dosažení nejlepších výsledků musí být hrnec na pomalé vaření alespoň z poloviny plný.
- Neoddělávejte víko/poklici z hrnce při vaření příliš často, protože tím zbytečně uniká teplo. Pokaždé když víko/poklici odstraníte, může se doba vaření prodloužit až o 10 minut.
- Některá jídla vyžadují delší přípravu a to až po dobu 8-10 hodin při nízké teplotě nebo 4-6 hodin při vysoké teplotě. Na druhou stranu některé potraviny nejsou vhodné pro tzv.pomalé vaření a to zejména těstoviny, mořské plody a mléko. Tyto by měly být přidány až ke konci doby vaření. Mnoho věcí může ovlivnit, jak rychle se bude potravina vařit. Na délku vaření má vliv obsah vody a tuku v dané potravíně, její počáteční teplota a také velikost.
- V případě, že nakrájíte potraviny na malé kousky tak se budou vařit rychleji.
- V nádobě by mělo být dostatek tekutin při přípravě jídla, tak aby se nepřipalovalo.
- Potraviny/jídla vhodné pro přípravu v Digitálním Slow Cookeru (Hrnci na pomalém vaření): fazole, čočka, hovězí maso, guláše, povidla, marmelády, přesnídávkové polévky, perkelty, závitky i s omáčkami nebo štávy ze všech druhů masa, dusit čerstvou i mraženou zeleninu, připravovat zeleninová jídla, a jídla s mletým masem atd.

Několik rad a zkušeností, než se pustíte do vaření:

- maso, které použijete na guláše a perkelty krájejte na stejně velké kousky, nejlépe kostky o hraně asi 2 nebo 3 cm kvůli rovnoměrnému vaření
- maso na plátky krájejte asi 1 cm silné a lehce naklepeme
- tuk (olej, máslo, sádlo) nemusíte vůbec používat, zvláště chcete-li, aby bylo jídlo dietní
- pokud se bez tuku neobejdete, pak stačí 1 lžíce oleje

- do gulášů a perkeltů patří paprika, kterou nasypete přímo na maso; jestliže chcete, aby omáčka byla zbarvená více do červena, pak papriku můžete lehce osmahnout na pánvičce na oleji a do masové směsi ji přidat
- maso a všechny přísady smícháte dohromady a směs můžete nechat přes noc proležet, je pak křehčí a dříve hotová
- zahušťování omáčky v guláši či perkeltu se provádí tak, že se hned na začátku do masové směsi přidá hladká mouka, škrob nebo jíška
- do masové směsi se hned při přípravě přilije voda, masový vývar, víno nebo smetana; vždy se používá jen takové množství, aby bylo maso v omáčce, protože další tekutina se uvolní z masa a prakticky žádná se neodpaří, tak jako při běžném vaření či pečení, kdy vodu několikrát doléváte
- masový vývar nemusíte předem připravovat, stačí na maso nalít vodu a přidat jemně rozdrobený hovězí, slepičí nebo zeleninový bujón a zamíchat
- vaříte-li zeleninu s masem dohromady, většinou se zelenina vaří pomaleji, proto ji dávejte v hrnci na dno a po obvodu hrnce a teprve na ni doprostřed maso.

Údržba a čištění:

Vždy se ujistěte se, že je přístroj odpojen z elektrického proudu a v poloze VYPNUTO před jeho uložením nebo čištěním. Ujistěte se, že jsou obě nádoby vychladnuty a to před jejich čištěním.

- Kameninovou nádobu lze mýt v myčce nebo ji stačí vyčistit teplou vodou se saponátem. Aby byly odstraněny všechny potraviny, které byly vařené na spodní či vnitřní straně nádoby, doporučujeme nejprve nádobu namočit a to do teplé vody se saponátem a teprve poté umýt.
- Kovový exteriér lze otřít vlhkým hadříkem a vysušit do sucha.
- K čištění jakékoliv části hrnce nepoužívejte agresivní abrazivní čisticí prostředky nebo drátěnku, protože by mohla poškodit povrch.

Varování:

1. NIKDY nepokládejte CELÝ přístroj do vody nebo jiné tekutiny. Do vody lze ponořit pouze černou kameninovou nádobu.

2. V případě, že byla kameninová nádoba uložena v chladničce, nikdy ji do přístroje nevkládejte okamžitě. Je třeba posečkat až dosáhne optimální pokojové teploty tak, aby nedošlo k tzv. teplotnímu šoku a k prasknutí nádoby.

4. Nikdy nepřipravujte jídlo pouze v kameninové nádobě a to na plynovém či jiném sporáku.

Nádoba může prasknout !



Likvidace zařízení

POZOR: Elektrické součásti čističe mohou obsahovat nebezpečný odpad, proto není možné po ukončení životnosti tohoto výrobku nakládat s ním jako s běžným domovním odpadem!

Až Vám spotřebič přestane sloužit a jeho oprava by byla neekonomická, odevzdejte jej na příslušném sběrném místě, kde bude provedena jeho ekologická likvidace.

V zemích Evropské unie a v ostatních evropských zemích existují sběrná místa pro použitá elektrická a elektronická zařízení.

Tím, že zajistíte správnou likvidaci výrobku, můžete předejít možným negativním vlivům na životní prostředí a lidské zdraví, které se mohou v opačném případě projevit jako důsledek nesprávné manipulace s tímto výrobkem. Recyklace materiálů přispívá k ochraně přírodních zdrojů. Z tohoto důvodu prosím nevyhazujte stará elektrická a elektronická zařízení do domovního odpadu. Pro podrobnější informace o recyklaci výrobku se obraťte na místní úřad, případně organizaci zajišťující likvidaci domácího odpadu nebo obchod, kde jste výrobek zakoupili.

POZOR: S ohledem na ochranu životního prostředí je zakázáno likvidovat části, zhotovené z plastických hmot, spalováním!

Dovozce pro EU: Home Expert s.r.o., Hornátecká 481/5, Praha 8, Česká republika

RECEPTY OBLÍBENÝCH POKRMŮ



Španělské ptáčky z „hrnce na pomalé vaření“

Suroviny:

- 800 g hovězího roštěnce
- 5 lžic plnotučné hořčice
- 2-3 vejce uvařené natvrdo
- 100 g uzeného boku
- 2 cibule
- 3-4 nakládané okurky
- 600 ml hovězího vývaru nebo vody
- 1 lžice sádla
- 30 g hladké mouky
- 30 g másla

Postup přípravy:

Maso nakrájíme na stejnoměrně silné plátky a opatrně rozklepeme co nejvíc dotenka. Naklepáváme maso přes fólii, která brání potrhání masa. Jednodušší varianta je nechat si maso připravit přímo u řezníka. Každý plátek osolíme, opepříme a potřeme hořčicí (1 lžičku necháme do omáčky). Na kraj plátku skládáme kousek vejce, okurky a uzeného boku. Maso začneme rolovat od okraje s náplní, okraje po stranách zahneme dovnitř, pořádně utáhneme a konec zajistíme buď kuchařskou jedlou nebo omotáme provázkem.

Zbylou uzeninu nakrájíme na kostičky. V hrnci rozehtejeme sádlo, přisypeme uzený bok a po chvíli nadrobno nakrájenou cibuli. Mícháme přibližně 5 minut, dokud se cibule nezbarví dozlatova. Přidáme hořčici, podlijeme vývarem. Nyní celou směs přendáme do nádoby pomalého hrnce, vložíme závitky a dáme pomalit cca 2,5-3 hodiny na program „VYSOKÁ TEPLOTA“. Pokud máte nádobu pomalého hrnce s možností použití na sporáku, ulehčíte si čas i práci, protože cibuli můžete orestovat přímo v ní.

Měkké ptáčky vyjmeme z hrnce a uchováme zakryté. Omáčku v hrnci přivedeme za občasného míchání k varu. Mezitím v menším hrnci připravíme jíšku, vsypeme mouku a mícháme, dokud jíška nezezlátne. Za stálého míchání k jíšce přilijeme naběračku omáčky, rozmícháme, přidáme další naběračku. Jakmile je jíškový základ hladký, bez hrudek, vmícháme ho do hrnce s omáčkou. Provaříme na mírnějším ohni asi 10 minut.

Nakonec už jen přecedíme dochutíme případně solí a pepřem, můžeme přidat i 50 ml láku z okurek. Ptáčky vložíme do omáčky a můžeme podávat - nejlépe s rýží.

Dušená hovězí líčka na pivu

Suroviny:

- 50 g hladké mouky
- 1 kg hovězích líček nakrájených na 4 cm kostky
- 3 lžice olivového oleje
- 1 ks cibule nakrájené najemno
- 1 stroužek česneku, najemno nasekaný
- 3 lžice rajčatového protlaku
- 1 ks mrkve nakrájené na 2cm kostky
- 2 ks bobkového listu
- 1 lžička rozmarýnu, najemno nasekaný
- 250 ml černého piva
- 2 lžičky cukru
- 250 ml hovězího vývaru
- sůl a čerstvě namletý pepř

Postup přípravy:

Nasypejte mouku do mísy, osolte a opeřete. Obalte hovězí maso v mouce a oklepejte z něj přebytečnou mouku.

Ve velké pánvi rozehřejte lžící oleje na vysokou teplotu. Postupně opékejte hovězí, vždy 5 minut dozlatova, a poté přemístěte maso do hrnce na pomalé vaření. Snižte teplotu na střední a přilijte do pánve zbytek oleje. Cibuli a česnek smažte 3 minuty lehce dozlatova. Přidejte rajčatový protlak, minutu smažte, potom přidejte mrkev, bobkový list, rozmarýn, pivo a cukr. Osolte a opeřete a nechte 5 minut odpařovat alkohol. Vložte spolu s vývarem do pomalého hrnce. Nechte 7 hodin vařit na nízkém stupni. Poté ještě na chvíli zvyšte na vysoký stupeň.

Vepřové koleno

Suroviny:

- 2 cibule
- 6 stroužků česneku
- kousek tuku
- 250 ml vody
- sůl
- kmín (drcený)
- grilovací koření
- vepřové koleno

Postup přípravy:

Na dno keramické nádoby pomalého hrnce dáme cibule nakrájené na kolečka, přidáme nakrájený česnek, kousek tuku a zalijeme vodou.

Osolíme, vložíme koleno, které posypeme drceným kmínem, grilovacím kořením a vaříme na vyšší stupeň („VYSOKÁ TEPLOTA“) asi 4 - 5 hodin.

Domáci švestková povidla z pomalého hrnce

Suroviny:

- 1,5 kg švestek
- 3 skořice
- 3 badyány
- 6 hřebíčků
- šťáva z citronu
- až 750 g cukru (množství záleží na zralosti švestek – čím zralejší, tím méně cukru)

Postup přípravy:

Omyté a vypeckované švestky dejte do pomalého hrnce. Přidejte ostatní přísady a při stupni „NÍZKÁ TEPLOTA“ vařte 7 až 8 hodin. Nakonec vše rozmixujte tyčovým mixérem a naplňte do sklenic vymytých horkou vodou. Můžete i zakápnout troškou rumu.