

MULTIFUNCTIONAL COOKER 8in1

HRNEC MULTIFUNKČNÍ 8v1



NÁVOD K POUŽITÍ

HRNEC MULTIFUNKČNÍ 8v1



Návod k použití

model : MF-02C

Vážený zákazník, děkujeme Vám za důvěru, kterou jste nám projevil nákupem tohoto výrobku. Věříme, že s ním budete plně spokojen. Tento návod slouží pro správné používání výrobku. Uchovejte jej pro jeho případné další použití. Kuchařku pro multifunkční hrnec 8v1 najdete na našem webu www.tvproducts.cz

BEZPEČNOSTNÍ INSTRUKCE

1) Důležité instrukce:

- nepoužívejte přístroj venku
- tento přístroj je vyroben pouze pro osobní užití, není vhodný pro komerční používání
- přístroj smí používat pouze dospělá osoba
- nikdy nenechávejte přístroj bez dozoru
- používejte originální varnou nádobu, nekombinujte s jiným neoriginálním příslušenstvím
- přístroj obsluhujte vždy suchýma rukama
- držte mimo dosah tepelných zdrojů
- hrnec stavte pouze na vodotěsný a teplu odolný povrch
- přístroj nepoužívejte v blízkosti záclon, skříní a jiných hořlavých látek

2) Odpojení zdroje:

- vypněte přístroj a vyndejte zástrčku ze zásuvky tahem za zástrčku (ne kabel)
- nenechte napájecí kabel dotýkat se horkých povrchů, před umytím počkejte až přístroj a jeho vybavení vychladne před umytím a uskladněním

3) Správné použití:

- nenechávejte na místech, kde na přístroj dosáhnou děti, nedovolte, aby se děti k přístroji přiblížily zvláště v případě jeho používání
- některé části výrobku mohou být při používání velmi horké, hrozí nebezpečí popálení

4) Bezpečnostní pokyny:

- nepoužívejte poškozený výrobek. Nepoužívejte bez doporučeného příslušenství výrobcem, jelikož to může způsobit požár nebo úraz elektrickým proudem
- nepoužívejte k jiným účelům než je určeno
- pokud je hrnec vypnutý, vyndejte zástrčku ze zásuvky
- víko i varná nádoba mohou být opláchnuty vodou až po ochlazení
- pokud je hrnec nebo víko rozbité, nepoužívejte jej
- pravidelně kontrolujte přístroj a kabel, kvůli poškození
- pokud je poškozen přístroj nebo přírodní kabel, nepoužívejte jej
- nepokoušejte se přístroj opravit sami. Vždy kontaktujte autorizovaný servis
- nedotýkejte se víka nebo vařiče během používání
- použijte rukavice k vyjmutí horké varné nádoby
- jakoukoli manipulaci s přístrojem provádějte po dostatečném vychladnutí varné nádoby

5) Elektrické požadavky:

- zkontrolujte si typový štítek, aby korespondoval s el. jističem a napětím v místě použití
- chybné sestavení výrobku může vést k úrazu elektrickým proudem

Upozornění:

Pozor: Při prvním použití můžete ucítit slabý zápach, toto je zcela normální a během používání vymizí.

ÚDRŽBA:

- před užitím si přečtěte veškeré instrukce
- varnou nádobu, příslušenství a víko můžete před prvním použitím umýt ve vlažné vodě s jarem. Po uschnutí vraťte nádobu na své místo. Varnou nádobu nasazujte do těla výrobku tak, aby do sebe správně zapadly kontakty varné spirály.
- k omytí hrnce, nepoužívejte žádné abrazivní čisticí látky, hrozí nevratné poškození nepřilnavé povrchové úpravy. Poté opatrně otřete i vnější stranu topné nádoby
- stejnou údržbu provádějte i po použití (vždy nechte dostatečně vychladnout)

Důležité upozornění:

- pro míchání a obracení potravin v hrnci používejte pouze plastové nebo dřevěné nástroje! Nepoužívejte žádné kovové nástroje, mohlo by dojít k poškození nepřilnavé vrstvy varné nádoby

POUŽITÍ:

Varnou nádobu umístěte do těla multifunkčního hrnce tak, aby do sebe dobře zapadly kontakty varné spirály. Do nádoby vložte vhodné příslušenství, pokud je to třeba. Přístroj připojte do sítě a tím je připraven k použití. Pozn.: pokud je to třeba používejte při provozu krycí skleněnou poklici.

Pro míchání a obracení pokrmu používejte pouze nástroje určené pro nádoby s nepřilnavým povrchem, aby nedošlo k poškození nepřilnavé vrstvy. V žádném případě nepoužívejte nože a jiné kovové nástroje.

POPIS:

Funkce

- vaření, rychlé opékání, hot pot, pomalé vaření, smažení, grilování, napařování (vaření v páře), fritování
- vyjímatelná varná nádoba s nepřilnavým povrchem, průhledné skleněné víko, snadné k umytí
- lze nastavit čas a teplotu

Základní technické parametry produktu

- popis: hrnec multi 8v1 - číslo modelu: MF-02C
- kapacita nádoby: 5L (ryška MAX při plnění olejem)
- napájení: 220-240V / 50Hz
- příkon: 1500W

Popis částí produktu:

1. Skleněné víko
2. Vyjímatelná varná nádoba
3. Prostor pro vložení varné nádoby
4. Základna
5. Regulace teploty
6. Časovač



Funkce:

1. Vaření (Boil)
2. Rychlé opékání (Stir-Fry)
3. Hot pot / fondue (Hot Pot)
4. Pomalé vaření (Slow Cook)
5. Smažení (Fry)
6. Grilování (Grill)
7. Napařování / vaření v páře (Steam)
8. Fritování (Deep Fry)

Příslušenství:

- fritovací košík s rukojetí
- napařovací mřížka
- mřížka na grilování
- fondue vidlička (6 ks)

OVLÁDACÍ A KONTROLNÍ PRVKY

Červená kontrolka nalevo značí zapnutí, zelená kontrolka napravo značí aktivaci topné spirály (nádobu se nahřívá). Horní ovladač je pro nastavení teploty. Teplotu lze nastavit v rozmezí od 80 do 240°C (+/- 15°C) Spodní ovladač je časovač s volitelnými funkcemi. Pokud jej nastavíte na pozici ON, produkt bude pracovat bez časového omezení. Pokud nastavíte pozici mezi OFF až 120, tak bude výrobek pracovat až do naplnění Vámi nastaveného časového limitu a pak se sám vypne. Možnost nastavení je 0 až 120 minut.

Upozornění:

Teploty stupnice odpovídají teplotám pod poklicí. Při vaření bez poklice, se musí počítat s tím, že se pokrm ochlazuje okolní teplotou a je proto nutné zvýšit teplotu termostatu.

Při vyšším množství uvolňování páry, může docházet k odkapávání vody výpustí nádoby. Snižte teplotu na termostatu nebo nadzvedněte poklici.

Pozor: Níže uvedené teploty jsou pouze doporučené. Zákazník si může nastavit různou teplotu na vaření dle svých požadavků, zvyklostí a potřeb.

1) Vaření

- nalijte vodu do hrnce, zavřete víko a nastavte teplotu na 220-240°C, hladina vody nesmí být výše než je ryska MAX.
- po dokončení práce nastavte ovladač na pozici OFF a vypojte hrnec ze zásuvky.

2) Rychlé opékání

- nalijte do nádoby olej a rozehejte nádobu na teplotu 180-220°C.
- vložte jídlo a smažte
- po dokončení práce nastavte ovladač na pozici OFF a vypojte hrnec ze zásuvky.

3) Hot pot / fondue

- nalijte správné množství vody do hrnce a nastavte teplotu na 120-140°C
- vložte jídlo a zavřete víko. Nechte pořádně provařit před podáváním
- vždy po dokončení práce nastavte ovladač na pozici OFF a vypojte hrnec ze zásuvky.

4) Pomalé vaření (tzv. pomalý hrnec)

- vložte ingredience (dle vašeho receptu) do hrnce a zavřete víko
- nastavte teplotu na 120-140°C, indikátor se rozsvítí zeleně
- k udržení teploty a vlhkosti během vaření neotevírejte víko
- pokud je to nutné, doplňte v průběhu vaření potřebné množství vody
- vždy po dokončení práce nastavte ovladač na pozici OFF a vypojte hrnec ze zásuvky.

5) Smažení

- nalijte olej a rozehejte nádobu na 180-220°C
- po nahřátí oleje můžete smažit
- vždy po dokončení práce nastavte ovladač na pozici OFF a vypojte hrnec ze zásuvky.

6) Grilování

- na dno hrnce umístěte sítko
- na něj položte ingredience, které chcete grilovat
- nastavte teplotu na 200-240°C, indikátor se rozsvítí zeleně
- nriolované jídlo občas otočte
- po dokončení grilování se ujistěte, že je jídlo hotové i zevnitř
- vždy po dokončení práce nastavte ovladač na pozici OFF a vypojte hrnec ze zásuvky.

7) Napařování, vaření v páře

- použijte sítko na vaření v páře a umístěte je na horní lem hrnce
- přidejte dva hrnky vody (udržujte hladinu vody pod sítkem)
- umístěte jídlo na sítko a zavřete víko
- nastavte teplotu na 200-240°C, indikátor se rozsvítí zeleně
- k udržení teploty a vlhkosti během vaření neotevírejte víko
- po dokončení vaření v páře vyndejte opatrně sítko z hrnce
- vždy po dokončení práce nastavte ovladač na pozici OFF a vypojte hrnec ze zásuvky.

8) Fritování

- naplňte hrnec olejem až po rysku MAX. Aby bylo zajištěno, že po přidání jídla do oleje se olej nevylije. Nikdy nepřesahujte tuto rysku
- nastavte teplotu na 180-220°C, indikátor se rozsvítí zeleně
- umístěte ingredience do košíku na fritování a po nahláti jej ponořte do oleje.
- pro manipulaci s košíkem použijte k tomu určený úchyt
- položte usmažené jídlo na papírové utěrky k vysátí přebytečného oleje
- vždy po dokončení práce nastavte ovladač na pozici OFF a vypojte hrnec ze zásuvky.

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ



Informace k likvidaci elektrických a elektronických zařízení

Po uplynutí doby životnosti produktu nebo v okamžiku, kdy by oprava byla neekonomická, produkt nevhazujte do domovního odpadu. Za účelem správné likvidace výrobku jej odevzdejte na určených sběrných místech, kde budou přijata zdarma.

Správnou likvidací pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

SERVIS

V případě, že po zakoupení výrobku zjistíte jakoukoli závadu, kontaktujte servisní oddělení. Při použití výrobku se řiďte pokyny uvedenými v příloženém návodu k použití. Na reklamaci nebude brán zřetel, pokud jste výrobek pozměnili či jste se neřídili pokyny uvedenými v návodu k použití.

Záruka se nevztahuje

- na přirozené opotřebení funkčních částí výrobku v důsledku jeho používání
- na servisní zásahy související se standardní údržbou výrobku (např. čištění, výměna dílů podléhajících běžnému opotřebení...)
- na závady způsobené vnějšími vlivy (např. klimatickými podmínkami, prašností, nevhodným použitím apod.)
- na mechanická poškození v důsledku pádu výrobku, nárazu, úderu do něj apod.
- na škody vzniklé neodborným zacházením, přetížením, použitím nesprávných dílů, nevhodného příslušenství či nevhodných nástrojů apod.

U reklamovaných výrobků, které nebyly řádně zabezpečeny proti mechanickému poškození při přepravě nese riziko případné škody výhradně majitel.

Dodavatel si vyhrazuje právo na případné změny v návodu k použití a neručí za možné tiskové chyby. Vybrazení a popis se mohou lišit od skutečnosti v závislosti na modelu.

HRNIEC MULTIFUNKČNÝ 8v1

SK

Návod na používanie

model : MF-02C

Vážení zákazníci, ďakujeme Vám za dôveru, ktorú ste nám prejavili kúpou tohto výrobku. Veríme, že s ním budete plne spokojný. Tento návod slúži pre správne používanie výrobku. Uchovajte ho pre jeho prípadné ďalšie použitie. Kuchárku pre multifunkčný hrniec 8v1 nájdete na našom webe www.tvproducts.sk

Bezpečnostné inštrukcie

1) Dôležité inštrukcie:

- Nepoužívajte prístroj vonku
- Tento prístroj je vyrobený len pre osobné použitie, nie je vhodný pre komerčné používanie
- Prístroj môžu používať iba dospelé osoby
- Nikdy nenechávajte prístroj bez dozoru
- Používajte originálnu varnú nádobu, nekombinujte s iným neoriginálnym príslušenstvom
- Prístroj obsluhujte vždy suchými rukami
- Držte mimo dosahu tepelných zdrojov
- Uistite sa, že základňa pre hrniec je plochá a teplu odolná
- Prístroj nepoužívajte v blízkosti záclon, skriň a iných horľavých látok

2) Odpojenie zdroja:

- Vypnite prístroj a vyberte zástrčku zo zásuvky ťahom za hlavicu (nie kábel)
- Nenechajte napájací kábel dotýkať sa horúcich povrchov, počkajte až prístroj a jeho vybavenie vychladne pred odpojením a uskladnením

3) Správne použitie:

- Nepoužívajte na miestach, kde na prístroj dosiahnu deti, nedovoľte, aby sa deti k prístroju priblížili, zvlášť počas jeho používania.
- Niektoré časti výrobku môžu byť pri používaní veľmi horúce, hrozí nebezpečenstvo popálenia.

4) Bezpečnostné pokyny:

- Nepoužívajte poškodený výrobok. Nepoužívajte bez odporúčaného príslušenstva výrobcom, pretože to môže spôsobiť požiar alebo úraz elektrickým prúdom
- Nepoužívajte na iné účely ako je určené
- Ak je varič vypnutý, vyberte zástrčku zo zásuvky
- Veko aj varná nádoba môžu byť opláchnuté vodou až po ochladení
- Ak je hrniec alebo veko rozbité, nepoužívajte ho
- Pravidelne kontrolujte prístroj a kábel, kvôli poškodeniu
- Ak je poškodený prístroj alebo prívodný kábel, nepoužívajte ho
- Nepokúšajte sa prístroj opraviť sami. Vždy kontaktujte autorizovaného technika
- Pri akomkoľvek probléme musí byť varič opravený kvalifikovanými osobami
- Nedotýkajte sa veka alebo variča počas operácie
- Použite rukavice na vybratie horúcej varnej nádoby
- Akúkoľvek manipuláciu vykonávajte po dostatočnom vychladnutí varnej nádoby

5) Elektrické požiadavky:

- Skontrolujte si typový štítok, kvôli napätiu, aby korešpondovalo s napätím u vás doma
- Chybné zostavenie výrobku môže viesť k úrazu elektrickým prúdom
- Pri prenášaní buďte opatrní kvôli prskaniu
- Nedotýkajte sa veka alebo variča počas operácie
- Použite rukavice alebo látku k vybratie horúcej varnej nádoby

Upozornenie:

Pozor: Pri prvom použití môžete ucítiť slabý zápach, toto je úplne normálne a počas používania vymizne.

Údržba:

- Pred použitím si prečítajte všetky inštrukcie
- Varnú nádobu a veko môžete pred prvým použitím umyť vo vlažnej vode s jarou. Po uschnutí vráťte nádobu na svoje miesto. Varnú nádobu nasadzujte do tela výrobku tak, aby do seba správne zapadli kontakty varnej špirály (príslušenstvo môže byť tiež umyté)
- Na umytie hrnca použite len jemnú látku, nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace látky, hrozí nezvratné poškodenie nepríľnavej povrchovej úpravy. Potom opatrne utrite aj vonkajšiu stranu vykurovacej nádoby
- Rovnakú údržbu vykonávajte aj po použití (vždy nechajte dostatočne vychladnúť)

Dôležité upozornenie:

- Pre miešanie a obracanie potravín v hrnci používajte len plastové alebo drevené nástroje! Nepoužívajte žiadne kovové nástroje, mohlo by dôjsť k poškodeniu nepríľnavej vrstvy varnej nádoby

Používanie:

Varnú nádobu usadte do tela multifunkčného hrnca tak, aby do seba dobre zapadli kontakty varnej špirály. Do nádoby vložte vhodné príslušenstvo, ak je to potrebné. Prístroj pripojte do siete a tým je pripravený na použitie.

Pozn.: ak je to potrebné, používajte pri prevádzke kryciu sklenenú pokrievku.

Pre miešanie a obracanie pokrmu používajte iba nástroje určené pre riad s teflónovým povrchom, aby nedošlo k poškodeniu nepríľnavej vrstvy. V žiadnom prípade nepoužívajte nože a iné kovové nástroje.

Popis:

Funkcie

- Varenie, rýchle opekanie, hot pot, pomalé varenie, smaženie, grilovanie, naparovanie (varenie v pare), fritovanie
- Vyberateľná varná nádoba s nepríľnavým povrchom, priehľadné sklenené veko, jednoduché na umytie
- Možnosť nastaviť čas a teplotu

Základné technické parametre produktu

- Popis: 8v1 multi-varič
- Číslo modelu: MF-02
- Kapacita nádoby: 5L (3 L po značku MAX pri plnení olejom)
- Napájanie: 220-240V / 50Hz
- Príkon: 1500W

Popis častí produktu:

1. Sklenené veko
2. Vyberateľná varná nádoba
3. Priestor pre vloženie varnej nádoby
4. Základňa
5. Regulácia teploty
6. Časovač

Funkcie:

1. Fondue
2. Dusenie / pomalé varenie
3. Varenie
4. Naparovanie
5. Pečenie
6. Grilovanie / smaženie
7. Zapekanie
8. Fritovanie

Príslušenstvo:

- Fritovací košík s rukoväťou
- Naparovacia mriežka
- Mriežka na grilovanie
- Fondue vidlička (6 ks)

Ovládacie a kontrolné prvky

- Červená kontrolka naľavo značí zapnutie, zelená kontrolka napravo značí aktiváciu vykurovacej špirály (nádobu sa nahrieva).
- Horný ovládač je pre nastavenie teploty. Teplotu je možné nastaviť v rozmedzí od 80 do 240 °C (+/- 15 °C). Spodný ovládač je časovač s dvoma možnosťami funkcie. Ak ho nastavíte na pozíciu ON, produkt bude pracovať bez časového obmedzenia. Ak nastavíte pozíciu medzi OFF až 120, tak bude výrobok pracovať až do naplnenia Vami nastaveného časového limitu a potom sa sám vypne. Možnosť nastavenia je 0 až 120 minút.

Pozor: Nižšie uvedené teploty sú iba odporúčané. Zákazník si môže nastaviť rôznu teplotu na varenie podľa svojich požiadaviek, zvyklostí a potrieb.

1) Varenie

Nalejte vodu do hrnca, zatvorte veko a nastavte teplotu na 220-240 °C, hladina vody nesmie byť vyššia, než je ryska MAX. Po dokončení práce nastavte ovládač na pozíciu OFF a vypojte hrniec zo zásuvky.

2) Rýchle opekanie

- Nahrejte hrniec na vhodnú teplotu
- Nastavte teplotu v rozmedzí 180-220 °C, nalejte do hrnca trochu oleja, vložte jedlo a zmažte
- Po dokončení práce nastavte varič na pozíciu OFF a vypojte hrniec zo zásuvky

3) Hot pot / fondue

- Nalejte správne množstvo vody do hrnca a nastavte teplotu na 120-140 °C
- Vložte jedlo a zatvorte veko. Nechajte poriadne prevariť pred podávaním

- Vždy po dokončení práce nastavte varič na pozíciu OFF a vypojte hrniec zo zásuvky

4) Pomalé varenie (tzv. Pomalý hrniec)

- Vložte ingrediencie (podľa vášho receptu) do hrnca a zatvorte veko
- Nastavte teplotu na 120-140 ° C, indikátor sa rozsvieti na zeleno
- Na udržanie teploty a vlhkosti počas varenia neotvárajte veko
- Ak je to nutné, doplňte v priebehu varenia potrebné množstvo vody
- Vždy po dokončení práce nastavte varič na pozíciu OFF a vypojte hrniec zo zásuvky

5) Vyprážanie

- Nastavte teplotu na 180-220 ° C, indikátor sa rozsvieti na zeleno
- Nechajte hrniec rozohriať a nalejte do neho malé množstvo oleja a môžete smažiť
- Vždy po dokončení práce nastavte varič na pozíciu OFF a vypojte hrniec zo zásuvky

6) Grilovanie

- Na dno hrnca umiestnite sitko
- Na neho položte ingrediencie, ktoré chcete grilovať
- Nastavte teplotu na 200-240 ° C, indikátor sa rozsvieti na zeleno
- Grilované jedlo občas otočte
- Po dokončení grilovania sa uistite, že je jedlo hotové aj zvnútra
- Vždy po dokončení práce nastavte varič na pozíciu OFF a vypojte hrniec zo zásuvky

7) Naparovanie, varenie v pare

- Použite sitko na varenie v pare a umiestnite ho na horný lem hrnca
- Pridajte dva hrnčeky vody (udržujte hladinu vody pod držiaky)
- Umiestnite jedlo na sitko a zatvorte veko
- Nastavte teplotu na 200-240 ° C, indikátor sa rozsvieti na zeleno
- Na udržanie teploty a vlhkosti počas varenia neotvárajte veko
- Po dokončení varenia v pare vyťahnite opatrne držiak z hrnca
- Vždy po dokončení práce nastavte varič na pozíciu OFF a vypojte hrniec zo zásuvky

8) Fritovanie

- Naplňte hrniec olejom až po značku MAX. Aby bolo zaistené, že po pridaní jedla do oleja sa olej nevyleje, nikdy nepresahujte túto rysku
- Nastavte teplotu na 180-220 ° C, indikátor sa rozsvieti na zeleno
- Umiestnite ingrediencie do košíka na fritovanie a ponorte ho do oleja.
- Pre vybratie košíka používajte určené úchyt
- Položte usmažené jedlo na papierové utierky k vysatiu prebytočného oleja
- Vždy po dokončení práce nastavte varič na pozíciu OFF a vypojte hrniec zo zásuvky

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA



Informácie k likvidácii elektrických a elektronických zariadení

Po uplynutí doby životnosti prístroja alebo v okamihu, kedy by oprava bola neekonomická, prístroj nevyhadzujte do domového odpadu. Za účelom správnej likvidácie výrobku ho odovzdajte na určených zberných miestach, kde budú prijaté zdarma.

Správnou likvidáciou pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta. Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s národnými predpismi udelené pokuty.

SERVIS

V prípade, že po zakúpení výrobku zistíte akúkoľvek chybu, kontaktujte servisné oddelenie. Pri používaní výrobku sa riadte pokynmi uvedenými v priloženom návode na použitie. Na reklamáciu nebude bránaný ohľad, pokiaľ ste výrobok pozmenili alebo ste sa neriadili pokynmi uvedenými v návode na použitie.

Záruka sa nevzťahuje

- na prirodzené opotrebovanie funkčných častí výrobku v dôsledku jeho používania
- na servisné zásahy súvisiace so štandardnou údržbou výrobku (napr. čistenie, výmena dielov podliehajúcich bežnému opotrebovaniu ...)
- na závady spôsobené vonkajšími vplyvmi (napr. klimatickými podmienkami, prašnosťou, nevhodným používaním a pod.)
- na mechanické poškodenie v dôsledku pádu prístroja, nárazu, úderu do neho a pod.
- na škody vzniknuté neodbornými zaobchádzaním, preťažením, použitím nesprávnych dielov, nevhodného príslušenstva alebo nástrojov a pod.

U reklamovaných výrobkov, ktoré neboli správne zabezpečené proti mechanickému poškodeniu pri preprave nesie riziko prípadnej škody výhradne majiteľ.

Dodávateľ si vyhradzuje právo na prípadné zmeny v návode na použitie a neručí za možné tlačové chyby. Vyobrazenie a popis sa môžu líšiť od skutočnosti v závislosti od modelu.

MULTIFUNKCIÓS FŐZŐEDÉNY 8in1



Használati útmutató

modell: MF-02C

Köszönjük, hogy megvásárolta termékünket. A használati útmutató fontos információkat tartalmaz a termék rendeltetészerű használatával kapcsolatban. Használatba vétele előtt olvassa el a használati útmutatót és őrizze meg későbbi áttekintésre is.

Bitszági útmutatások

1) Fontos tudnivalók:

- Ne használja a főzőedényt kültéren.
- A termék kizárólag háztartásokban használható, nem alkalmas nagyüzemi felhasználásra.
- A készüléket kizárólag felnőtt személyek üzemeltethetik.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a használatban lévő készüléket.
- Kizárólag a készlet részét képező eredeti főzőtálat használja, ne használjon egyéb tartozékokat.
- A készülékhez mindig száraz kézzel nyúljon.
- Tartsa távol a készüléket mindennemű hőforrástól.
- A készülék alá kizárólag egyenes felületű, hőálló alátétet helyezzen.
- Ne használja a készüléket függönyök, szekrények és egyéb gyúlékony anyagok közelében.

2) A készülék áramtalanítása:

- Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a kábeldugót a fali aljzatból (ne a kábelt rángassa).
- A kábel nem érintkezhet forró felületekkel, tárolás előtt várja meg, hogy a készülék teljesen lehűljön.

3) Rendeltetészerű használat:

- Ne használja tovább a készüléket olyan helyen, ahol gyermekek elérhetik, ne engedje a gyermekeket a készülék közelébe és ne engedje meg nekik, hogy a készülékhez nyúljanak.
- A készülék egyes részei használat során rendkívül felforrósodnak. Óvakodjon az égési sérülésektől.

4) Biztonsági óvintézkedések:

- Ne használja tovább a sérült vagy meghibásodott készüléket. Ne használjon a készülékhez a készlethez nem tartozó egyéb kiegészítőket, amelyek baleset-, tűz- és áramütésveszélyessé tehetik a készülék használatát.
- Ne használja a készüléket a rendeltetésének nem megfelelő célra.
- A készülék kikapcsolása után húzza ki a kábeldugót a fali aljzatból.
- A főzőtálat és a fedőt csak azután mossa tisztára, miután teljesen lehűttek.
- Ne használja tovább a főzőtálat és fedőt, ha repedést, sérülést észlel rajtuk.
- Ellenőrizze rendszeresen a készülék műszaki állapotát. Ne használja a készüléket, ha meghibásodott vagy a kábel megsérült.
- Ne végezzen sajátkezü javításokat a készüléken. A szükséges javításokat mindig szakszervizzel végeztesse.
- Meghibásodás esetén a szükséges javításokat mindig szakszervizben végeztesse.
- Főzés közben ne nyúljon a főzőedényhez és a fedőhöz.
- A forró főzőtál kiemeléséhez mindig használjon hőálló kesztyűt.
- Bármilyen műveletet csak azután végezzen az edénnyel, ha az elegendő mértékben lehűlt.

5) Elektromos követelmények:

- Ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a címken feltüntetett követelményeknek.
- A főzőedény rossz összeszerelése áramütést okozhat.
- Áthelyezés közben legyen óvatos a sistergő edénnyel.
- Ne érintse meg a fedőt és az edényt főzés közben.
- A forró főzőtál kiemeléséhez mindig használjon hőálló kesztyűt.

Üzemeltetési információ:

Figyelem: Az első használat során kellemetlen szagot áraszthat az edény, ez teljesen szokványos jelenség, amely idővel megszűnik, nem jelent meghibásodást.

Karbantartás:

- Használatba vétel előtt olvassa el fi gyelmesen a teljes használati útmutatót.
- Az első használat előtt a főzőtálat és a fedőt mossa tisztára meleg mosogatószeres vízben. Száradás után helyezze vissza a főzőterbe a főzőtálat. A főzőtálat helyezze a főzőegységbe úgy, hogy a főzőspirálok megfelelően érintkezzenek. (A rácsok szintén megtisztíthatóak meleg mosogatószeres vízben).
- Az edény belső felületét törölje tisztára puha törölkendővel, ne tisztítsa oldószerekkel, maró hatású vegyszerekkel, amelyek végérvényesen károsíthatják a terméket. A főzőteret szintén törölje tisztára puha kendővel.
- Ugyanezen módon tisztítsa meg az edényt minden használat után (várja meg, hogy előtte teljesen lehűljön)

Fontos figyelmeztetések:

- az ételek keveréséhez, megfordításához műanyag vagy fa eszközöket használjon. Ne használjon fém eszközöket, megsérülhet a tapadásmentes felület.

Használatba vétel:

A főzőtálat helyezze a főzőegységbe úgy, hogy a főzőspirálok megfelelően érintkezzenek. Ha szükséges, helyezze a tábla a megfelelő tartozékokat. Csatlakoztassa a kábeldugót a fali aljzathoz, ezzel az edény használatra kész.

Megj.: ha a főzés fajtájához szükséges, használja az üveg fedőt.

Az étel megfordításához és keveréséhez kizárólag tefl on felületű edényekhez alkalmas eszközöket használjon, nehogy megsérüljön a tapadásmentes felület. Semmi esetre se érintsen késeket és egyéb fém eszközöket az edény felületéhez.

Termékmertetés:

Termékfunkciók

- Főzés, piritás, hot pot, lassú főzés, sütés, grillezés, párolás (gőzben főzés), olajban sütés, 8 funkció egy főzőedénnyel.
- Kivehető, tapadásmentes felületű főzőtál, áttetsző üveg fedő, egyszerűen tisztítható.
- A főzési idő és hőfok igény szerint beállítható.

Műszaki jellemzők:

- Termékleírás: 8in1 multifunkciós főzőedény
- Modellszám: MF-02
- Edény mérete: 5L (3 L a MAX jelzésig olajsütés esetén)
- Áramforrás: 220-240V / 50Hz
- Teljesítményfelvétel: 1500W

A termék részei:

1. Áttetsző, üveg fedő
2. Kivehető főzőtál
3. Főzőegység a főzőtál behelyezésére
4. Talpazat
5. Szabályozható hőfok
6. Időzítő

Funkciók:

1. Fondü
2. Párolás / lassú főzés
3. Főzés
4. Párolás
5. Sütés
6. Grillezés / piritás
7. Piritás
8. Olajban sütés

Tartozékok:

Fritőz kosár fogantyúval
pároló rács
grillező rács
Fondue villa (6 db)

Övladáci a kontrolni prvky

- A bal oldali piros kontrolléög jelzi a bekapcsolást, a jobb oldali zöld kontrolléög jelzi a fütőspirálok működését (az edény melegít)
- A felső kezelő egység a hőfok beállítására szolgál. A főzési hőfok 80 - 240°C tartományban állítható be (+/- 15°C). Az alsó kezelőgomb az időzítő kétféle funkcióval. Ha ON pozícióra állítja be, a főzőedény időzítés nélkül folyamatosan dolgozik. Ha OFF - 120 tartományban állítja be, az edény a beállított időtartamig dolgozik, majd ennek leteltével kikapcsol. Az időtartam 0 - 120 perc közötti értékre állítható.

Figyelem: A lentebb közölt hőfokok csupán tájékoztató jellegűek. A felhasználó igény szerint beállíthatja a főzési folyamathoz szükséges és kívánt hőfokot.

1) Főzés

Töltsz e ételt a főzőtálba, zárja le a fedőt és a állítsa a hőfokot 220-240°C-ra, a víz szintje soha ne lépje túl a MAX jelzést. A művelet végén állítsa a kapcsolót OFF fokozatra és húzza ki a kábeldugót a fali aljzathól.

2) Piritás

- Melegítse fel az edényt a szükséges hőfokra.
- Állítsa a hőfokot 180-220°C-ra, töltsön a tábla kevés olajat, helyezze rá az ételt és piritás meg.
- A művelet végén állítsa a kapcsolót OFF fokozatra és húzza ki a kábeldugót a fali aljzathól.

3) Hot pot / fondü

- Töltsön megfelelő mennyiségű vizet a tábla és állítsa a hőfokot 120-140°C-ra.
- Helyezze be a hozzávalókat és zárja le a fedőt. Hagyja alaposan megfőni az ételt.

HU 2

Az útmutató elektronikus változatban letölthető a www.tvproducts.hu oldalról

- A művelet végén állítsa a kapcsolót OFF fokozatra és húzza ki a kábeldugót a fali aljzatból.

4) Lassú főzés (ún. lassúfőző edényben főzés)

- Helyezze a hozzávalókat (a receptnek megfelelően) a tálba és zárja le a fedőt.
- Állítsa a hőfokot 120-140°C-ra, az indikátor zölden kezd világítani.
- A hőfok és páratartalom megőrzése végett ne vegye le menet közben a fedőt.
- Ha szükséges, főzés során töltsön az edénybe szükséges mennyiségű vizet.
- A művelet végén állítsa a kapcsolót OFF fokozatra és húzza ki a kábeldugót a fali aljzatból.

5) Sütés

- Állítsa a hőfokot 180-220°C-ra, az indikátor zölden kezd világítani.
- Melegítse fel az edényt, töltsön bele megfelelő mennyiségű olajat és süsse meg az ételt.
- A művelet végén állítsa a kapcsolót OFF fokozatra és húzza ki a kábeldugót a fali aljzatból.

6) Grillezés

- A főzőtál aljába helyezze be a grillező rácsot.
- Helyezze rá a grillezni kívánt étel alapanyagokat.
- Állítsa a hőfokot 200-240°C-ra, az indikátor zölden kezd világítani.
- Az ételt néhányszor fordítsa meg sütés közben.
- A grillezés végén ellenőrizze, hogy az étel belseje is megfelelően átsült-e.
- A művelet végén állítsa a kapcsolót OFF fokozatra és húzza ki a kábeldugót a fali aljzatból.

7) Párolás, gőzben főzés

- A főzőtál felső peremére helyezze rá a pároló szitát.
- Töltsön az edénybe két bögre vizet (a víz szintje a tartóperem alatt legyen)
- Helyezze az ételt a pároló szitára és zárja le a fedőt.
- Állítsa a hőfokot 200-240°C-ra, az indikátor zölden kezd világítani.
- A hőfok és páratartalom megőrzése végett ne vegye le menet közben a fedőt.
- A párolás végén óvatosan vegye ki a pároló rácsot az edényből.
- A művelet végén állítsa a kapcsolót OFF fokozatra és húzza ki a kábeldugót a fali aljzatból.

8) Olajban sütés

- Tölts fel a tálat olajjal a MAX jelzésig. Hogy az olaj az étel behelyezése után se csorduljon ki a tálból, soha ne töltsön ettől a jelzéstől több olajat az edénybe.
- Állítsa a hőfokot 180-220°C-ra, az indikátor zölden kezd világítani.
- Helyezze az ételt a fritőz kosárba, majd merítse az olajba.
- A kosár kiemeléséhez használja az erre szolgáló fogantyút.
- Az elkészült ételt szedje ki papírkendőre, hogy felszívja a felesleges olajat.
- A művelet végén állítsa a kapcsolót OFF fokozatra és húzza ki a kábeldugót a fali aljzatból.

KÖRNYEZETVÉDELLEM



Információk az elektromos és elektronikus berendezések megsemmisítéséről

A termék élettartamának lejártá vagy a teljes megrongálódás után, amikor a javítása már nem gazdaságos, ne dobja a háztartási szemégyűjtőbe, hanem szedje szét alapanyagai szerint és a környezetvédelmi előírásoknak megfelelően adja le az egyes anyagokat a kijelölt gyűjtőhelyeken. A helyes megsemmisítéssel hozzájárul a természeti értékek és az emberi egészség megőrzéséhez, melyeket a helytelen személerakás súlyosan károsíthat. További információkról érdeklődjön a legközelebbi szemégyűjtő helyen vagy az illetékes helyi hivatalban. A helytelen megsemmisítés és szemetelés a nemzetközi előírások alapján súlyos büntetéseket vonhat maga után.

SZERVIZ

Ha a vásárlás után a termék állapotában bármilyen hibát észlel, hívja ügyfélszolgálatunkat. Használat közben mindig tartsa be a használati útmutatóban leírtakat. A használati útmutatóval eltérő, helytelen használat és mindennemű sajtátekü javitás esetén a garancia érvényét veszti.

A garancia nem vonatkozik

- a rendszeres használat során bekövetkező természetes alkatrészkopásra, elhasználódásra
- a nem megfelelő karbantartás következtében fellépő meghibásodásokra (pl. tisztítás, tárolás stb.)
- külső körülmények okozta hibákra (pl. klimatikus hatások, poros környezet, nem rendeltetés szerinti használat stb.)
- a termék leese, ütközése, egyéb baleset következtében keletkezett mechanikus sérülésekre.
- a nem szakszerű használat, túlterhelés, nem megfelelő kiegészítő szerszámok és alkatrészek használata során fellépő meghibásodásokra.

A reklamációra visszaküldött termékek esetében a nem megfelelően bebiztosított szállítási körülmények során fellépő meghibásodásokért a termék tulajdonosa felelős.

A gyártó fenntartja a jogot az útmutató megváltoztatására a termék továbbfejlesztése céljából, és nem felel az esetleges nyomdai hibáért. Az ábrákon szereplő modell különbözhet a valódi terméktől.

GARNEK WIELOFUNKCYJNY

– INSTRUKCJA OBSŁUGI

Model: MF-02C

Szanowny kliencie, dziękujemy za okazanie zaufania i wybór tego produktu. Wierzymy, że będą Państwo w pełni zadowoleni z użytkowania tego urządzenia. Instrukcja obsługi zawiera informacje pomocne w trakcie użytkowania produktu. Instrukcję należy zachować, aby móc z niej skorzystać w dowolnym momencie. Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

1) Przygotowując potrawy w garnku, należy przestrzegać następujących zasad:

- Urządzenie nie nadaje się do użytkowania na wolnym powietrzu.
- Garnek jest przeznaczony do użytku domowego, nie nadaje się do celów komercyjnych.
- Urządzenie powinno być obsługiwane wyłącznie przez osoby dorosłe.
- Nie wolno pozostawiać załączonego garnka bez nadzoru.
- Należy korzystać z oryginalnego naczynia do gotowania, nie wolno używać nieoryginalnych akcesoriów.
- Urządzenie można obsługiwać tylko suchymi dłońmi.
- Urządzenie powinno znajdować się w bezpiecznej odległości od innych źródeł gorąca.
- Należy upewnić się, że podłoże, na którym ustawiono garnek jest odporne na wysoką temperaturę.
- Nie wolno stawiać urządzenia w pobliżu firan, szaf i innych łatwopalnych przedmiotów.

2) Odłączanie od źródła zasilania:

- Należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od źródła zasilania, pociągając za wtyczkę a nie za przewód zasilający.
- Należy uważać na to, żeby przewód zasilający nie miał kontaktu z gorącymi elementami garnka, przed odłączeniem od źródła zasilania i odłożeniem na miejsce przechowywania należy odczekać, aż garnek i jego dodatkowe wyposażenie wystygną.

3) Prawidłowe użytkowanie:

- Podczas gotowania garnek powinien zawsze znajdować się w miejscu niedostępnym dla dzieci, powinny one znajdować się wtedy w bezpiecznej odległości.
- Niektóre elementy w trakcie gotowania mogą być bardzo gorące, istnieje niebezpieczeństwo poparzenia się.

4) Zasady bezpieczeństwa:

- Nie wolno użytkować urządzenia wykazującego jakiegokolwiek oznaki uszkodzenia. Nie wolno użytkować urządzenia bez elementów pomocniczych dostarczanych przez producenta, aby nie doprowadzić do powstania pożaru lub porażenia prądem elektrycznym.
- Nie wolno używać garnka do innych celów, niż te, do których jest on przeznaczony.
- Kończąc gotowanie, należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- Pokrywkę oraz naczynie do gotowania można optukać wodą dopiero po ich wystygnięciu.
- Uszkodzona pokrywka lub naczynie nie nadają się już do wykorzystania.
- Należy regularnie kontrolować stan techniczny garnka oraz przewodu zasilającego. Nie wolno gotować w uszkodzonym garnku, z uszkodzonym przewodem zasilającym.

5) Zasady dotyczące zasilania:

- Należy upewnić się, że napięcie zasilania odpowiada napięciu znamionowemu urządzenia.
- Źle zmontowane urządzenie może stanowić zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym.
- Podczas przenoszenia garnka należy uważać, żeby nie oblać się gorącą zawartością.
- Nie wolno dotykać pokrywki ani garnka podczas gotowania.
- Należy używać rękawic kuchennych lub innych materiałów przeznaczonych do przenoszenia gorących naczyń.

Uwaga:

Podczas pierwszego użycia może być wyczuwalny lekki zapach, jest to normalny objaw, który z czasem zaniknie.

Zaczynamy / eksploatacja:

- Przed pierwszym użyciem należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi.

- Naczynie do gotowania wraz z pokrywką można przed pierwszym użyciem umyć w letniej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Po wyschnięciu można umieścić naczynie na swoim miejscu. Naczynie do gotowania należy założyć na korpus produktu tak, aby dobrze połączyły się ze sobą styki grzałki. Jeżeli zaistnieje taka potrzeba, to w naczyniu można umieścić dodatkowe akcesoria. Następnie urządzenie należy podłączyć do sieci elektrycznej i w ten sposób będzie ono przygotowane do rozpoczęcia gotowania.

Uwaga: Jeżeli zaistnieje taka potrzeba, to można skorzystać ze szklanej pokrywki. Do mieszania należy używać przyrządów przeznaczonych dla naczyń z powierzchnią teflonową, aby nie doprowadzić do uszkodzenia warstwy nieprzywierającej. W żadnym wypadku nie wolno korzystać z metalowych przyrządów kuchennych.

Opis

Funkcje produktu

- Gotowanie, szybkie opiekanie, hot pot, powolne gotowanie, smażenie, grillowanie, gotowanie na parze, frytkownica, tzn. osiem funkcji w jednym.
- Zdemontowane naczynie do gotowania z nieprzywierającą powierzchnią oraz przezroczysta pokrywka, a wszystko to łatwe do umycia.
- Czas i temperaturę gotowania łatwo się ustawia według własnych potrzeb i wymagań dotyczących danej potrawy.
- Garnek do gotowania 8 w 1.
- Oznaczenie modelu: GMC1500.
- Pojemność naczynia: 5l (3l do wysokości oznaczonej MAX, przy napełnianiu olejem).
- Źródło zasilania: 220-240V /50 Hz.
- Moc: 1500W.

Wykaz elementów:

1. Szklana, przezroczysta pokrywka.
2. Wyjmowane naczynie do gotowania.
3. Miejsce na naczynie.
4. Korpus.
5. Pokrętko temperatury.
6. Minutnik.

Funkcje

1. Gotowanie
2. Szybkie opiekanie
3. Hot pot / fondue
4. Powolne gotowanie
5. Smażenie
6. Grillowanie
7. Gotowanie na parze
8. Frytkownica

Akcesoria

Koszyk frytkownicy z uchwytem
Siatka do gotowania na parze
Grill
Widelec fondue (6 szt.)

Sposób użycia:

- Czerwona lampka kontrolna z lewej strony sygnalizuje załączenie, zielona z prawej, sygnalizuje uruchomienie się grzałki (naczynie nagrzewa się).
- Górne pokrętko służy do ustawiania temperatury w zakresie od 80 do 240°C (+/- 15°C). Dolne pokrętko to minutnik spełniający 2 funkcje. Po ustawieniu minutnik w pozycji ON, urządzenie będzie pracować bez przerwy do momentu wyłączenia go przez użytkownika. Gdy zostanie ustawiony w pozycji pomiędzy OFF a 120, będzie odmierzał czas, po upływie którego garnek się wyłączy. Zakres czasowy to 0 do 120 minut.

Uwaga:

Poniższe zakresy temperatur są wyłącznie wartościami zalecanymi. Użytkownik może ustawiać dowolną

temperaturę w zależności od potrzeb, przyzwyczajień lub swoich upodobań.

1) Gotowanie

Wlej wodę do naczynia przykryj je pokrywką i ustaw temperaturę 220-240°C, poziom wody nie może przekraczać poziomu oznaczonego jako MAX. Po zakończeniu pracy ustaw pokrętło w pozycję OFF i odłącz urządzenie od zasilania.

2) Szybkie opiekanie

- Rozgrzej naczynie do odpowiedniej temperatury.
- Ustaw temperaturę w granicach 180-220°C, wlej olej i włóż potrawę do opiekania.
- Po zakończeniu pracy ustaw pokrętło w pozycję OFF i odłącz urządzenie od zasilania.

3) Hot pot / fondue

- Wlej do garnka odpowiednią ilość wody i ustaw temperaturę w przedziale 120-140°C.
- Włóż potrawę do naczynia i przykryj pokrywką. Pozwól, żeby dobrze podgotowało się przed podaniem.
- Po zakończeniu pracy ustaw pokrętło w pozycję OFF i odłącz urządzenie od zasilania.

4) Powolne gotowanie (powolny garnek)

- Włóż składniki (według własnego przepisu) do naczynia i przykryj pokrywką.
- Ustaw temperaturę na 120-140°C, zapali się zielona lampka.
- Nie podnoś pokrywki w trakcie gotowania, aby utrzymywać stałą temperaturę i wilgotność.
- Jeżeli zajdzie taka potrzeba można uzupełnić wymaganą ilość wody w trakcie gotowania.
- Po zakończeniu pracy ustaw pokrętło w pozycję OFF i odłącz urządzenie od zasilania.

5) Smażenie

- Ustaw temperaturę w granicach 180-220°C, zapali się zielona lampka.
- Pozwól, żeby naczynie dobrze się nagrzało, a następnie wlej do niego niewielką ilość oleju i możesz rozpocząć smażenie.
- Po zakończeniu pracy ustaw pokrętło w pozycję OFF i odłącz urządzenie od zasilania.

6) Grillowanie

- Umieść grill na dnie naczynia.
- Ułóż na nim potrawy do grillowania.
- Ustaw temperaturę w granicach 200-240°C, zapali się zielona lampka.
- Grillowane potrawy należy od czasu do czasu przewracać.
- Przed zakończeniem upewnij się, że potrawa przepiekła się również wewnątrz.
- Po zakończeniu pracy ustaw pokrętło w pozycję OFF i odłącz urządzenie od zasilania.

7) Gotowanie na parze

- Umieść sitko do gotowania na parze na górnej krawędzi naczynia.
- Wlej do naczynia wodę, utrzymuj jej poziom pod uchwytami.
- Połóż potrawy na sitki i przykryj wszystko pokrywką.
- Ustaw temperaturę w granicach 200-240°C, zapali się zielona lampka.
- Nie podnoś pokrywki w trakcie gotowania, aby utrzymywać stałą temperaturę.
- Po zakończeniu gotowania ostrożnie zdejmij uchwyt z garnka.
- Po zakończeniu pracy ustaw pokrętło w pozycję OFF i odłącz urządzenie od zasilania.

8) Frytkownica

- Napełnij naczynie olejem do poziomu oznaczonego jako MAX. Aby nie doprowadzić do wylewania się oleju po zanurzeniu w nim potrawy nie wolno przekraczać tego poziomu.
- Ustaw temperaturę w granicach 180-220°C, zapali się zielona lampka.
- Włóż składniki do koszyka i zanurz je w oleju.
- Do wyjmowania koszyka używaj przeznaczonego do tego celu uchwytu.
- Usmażoną w ten sposób potrawę ułóż na chwilę na papierowym ręczniku, aby odsączyć z niej nadmiar oleju.
- Po zakończeniu pracy ustaw pokrętło w pozycję OFF i odłącz urządzenie od zasilania.

Ochrona środowiska naturalnego

Informacje dotyczące utylizacji urządzeń elektrycznych i elektronicznych Po upłygnięciu czasu

żywności produktu lub w momencie, kiedy naprawa jest nieekonomiczna, nie wolno wyrzucać produktu do odpadów domowych. Aby dokonać właściwej utylizacji produktu, należy oddać go do wyznaczonego miejsca zbiórki, gdzie zostanie przyjęty nieodpłatnie. Dokonując prawidłowej utylizacji pomagasz zachować cenne zasoby przyrodnicze i wspomagasz prewencję przeciw potencjalnemu negatywnemu wpływowi na środowisko naturalne i ludzkie zdrowie, na co mogłaby mieć wpływ nieprawidłowa utylizacja odpadów. Dalszych szczegółów wymagaj od lokalnego urzędu lub w najbliższym miejscu zbiórki odpadów. W przypadku nieprawidłowej likwidacji tego rodzaju odpadów może zostać nałożona kara zgodnie z przepisami krajowymi.

Serwis

Jeżeli po zakupieniu produktu stwierdzisz, że jest on uszkodzony, skontaktuj się ze sprzedawcą. Używając produktu należy przestrzegać zasad zawartych w załączonej instrukcji obsługi. Reklamacja nie będzie uznana, jeżeli wprowadzono zmiany w produkcie lub nie stosowano się do wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.

Gwarancja nie obejmuje:

- naturalnego zużycia elementów pracujących produktu w trakcie jego normalnego użytkowania,
- czynności serwisowych związanych ze standardową konserwacją produktu (np. czyszczenie, wymiana elementów zużywających się podczas normalnego użytkowania),
- usterek spowodowanych wpływem warunków zewnętrznych (np. warunki atmosferyczne, zapylenie, nieodpowiednie użytkowanie itp.),
- uszkodzeń mechanicznych powstałych w związku z upadkiem produktu, uderzenia nim itp.,
- uszkodzeń powstałych w wyniku niewłaściwego posługiwania się produktem, używania produktu w sposób nie zgodny z instrukcją obsługi, przeciążania go, używania nieodpowiednich lub nieoryginalnych części zamiennych, wykorzystywania nieoryginalnych akcesoriów bądź narzędzi itp.,
- uszkodzeń spowodowanych używaniem nieoryginalnych zasilaczy lub używaniem oryginalnego zasilacza w połączeniu z innym produktem. Należy zawsze zachowywać zgodność w ramach jednego produktu.

Za uszkodzenia mechaniczne reklamowanego produktu powstałe w wyniku nieprawidłowo zabezpieczenia transportowanego przedmiotu odpowiada jego właściciel. Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania ewentualnych zmian w instrukcji obsługi i nie odpowiada za błędy powstałe w druku. Ilustracje i opisy mogą odbiegać od rzeczywistości w zależności od modelu produktu.



MULTIFUNKČNÍ HRNEC 8v1

KNIHA RECEPTŮ

DeGusto
Art of Cooking

PROGRAM ČÍSLO	FUNKCE	DOPORUČENÁ TEPLOTA °C
1	fondue	80 - 100
2	dušení / pomalé vaření	90 - 120
3	vaření	140 - 150
4	napařování*	160 - 170
5	pečení	190 - 200
6	grilování / smažení	200 - 210
7	zapékání	210 - 220
8	fritování**	230 - 240

Pozn: jedná se pouze o doporučené teploty, které můžete přizpůsobit Vaši potřebám a použitým surovinám.

**Funkce napařování se používá pro ohřev potravin na páře např. zeleniny, knedlíků...*

***Funkce fritování se používá především na fritování bramborových hranolek, kroket atd.*

De Gusto
 Art of Cooking

SÝROVÉ FONDUE

Ingredience:

stroužek česneku, 250 ml suché bílé víno, 300g ementál, 300g gruyer, půlka citronu, 60ml třešňového likéru, kukuřičný škrob, pepř, muškátový oříšek.

Postup:

Rozetřený stroužek česneku ohřejte v 250 ml suchého bílého vína. Přidejte nastrouhaný sýr ementál 300 g a gruyer 300 g (možno i jiné druhy sýrů dle chuti). Zakápněte šťávou z poloviny citronu. Vše neustále promíchávejte, až se vytvoří hustá sýrová omáčka. V 60 ml třešňového likéru rozmíchejte lžící kukuřičného škrobu, přidejte trochu pepře a muškátového oříšku, dejte do omáčky a promíchejte. Servírování: Kousky bílého pečiva na fondue vidličky namáčíme v omáčce.

ČOKOLÁDOVÉ FONDUE

Ingredience:

2 tabulky mléčné čokolády, 6 lžic kondenzovaného mléka, 2 lžice pomarančové šťávy, 1 lžice višňového likéru, 1 lžice sekaných oříšků.

Příprava:

Rozlámanou čokoládu rozpustíme v kondenzovaném mléku (na mírné teplotě). Vmícháme pomerančovou šťávu, likér a sekané ořechy. K namáčení jsou vhodné vafle, sušenky nebo ovoce.

DUŠENÁ MRKEV

Ingredience:

mrkev, 500 g másla, 4 lžice cukru, 1 lžice hladké mouky, 1 lžice citronové šťávy

Příprava:

Mrkve omyjeme, očistíme, nakrájíme na kolečka nebo na nudličky. Podlijeme trochou vody, přisolíme, přidáme kousek másla a dusíme doměkka. Měkkou mrkev zaprášíme moukou, osmahneme, přisladíme, podlijeme a prohřejeme. Do hotového pokrmu ještě přidáme máslo a citronovou šťávu.

DUŠENÉ ZELÍ BABIČKY

Ingredience:

500 g kysaného zelí, kmín, 4 lžice rostlinného oleje, 2ks cibule, 1/2 ks brambory, hladká mouka, sůl, 1 lžice cukru, ocet

Příprava:

Zelí slijeme, necháme okapat a rozkrájíme. Zalijeme vodou přidáme kmín a dusíme do poloměkka. Na rozpáleném oleji orestujeme na kostičky nakrájenou cibuli do hněda. Přidáme k zelí. Bramboru oloupeme a nastrouháme na jemném struhadle, přidáme mouku a promícháme. Touto směsí zahustíme zelí a ještě chvíli dusíme. Nakonec přidáme ocet, cukr a sůl podle chuti.

ŽAMPIONOVO-BRAMBOROVÁ POLÉVKA

Ingredience:

8 menších žampionů, 2 pol. lž. másla, 2 pol. lž. hladké mouky, 1 kostka masoxu, 2 větší brambory, 1 tavený sýr Apetito, špetka kopru, majoránky, kmínu, soli a pepře.

Příprava:

Očištěné a omyté žampiony nakrájíme na plátky a osmažíme v hrnci na rozeřtém másle, zaprášíme hladkou moukou, orestujeme a zalijeme asi 1,5l vody. Rozmícháme dohladka, vložíme čtvereček taveného sýru, brambory nakrájené na kostičky, kostku masoxu, přidáme kmín, sůl a pepř a vaříme do změknutí brambor. Před podáváním dochutíme majoránkou a troškou kopru.

CHLUPATÉ KNEDLÍKY

Ingredience:

350g syrových oloupaných brambor, 150g ve slupce vařených oloupaných brambor, 250g hrubé mouky, vejce, hrst petržele kudrnky, sůl.

Příprava:

Vařené i syrové brambory nastrouháme na jemném struhadle a smícháme je s moukou, vejcem a sekanou petrželekou kudrnkou, osolíme a důkladně zamícháme v kompaktní těsto. Část těsta si vezmeme do dlaně a lžící tvarujeme knedlíky, které házíme rovnou do vařící osolené vody. Podebereme, aby se nepřichytily ke dnu. Dle velikosti vaříme asi 5-7 minut. Po vyjmutí z vody lehce zakápneme olejem.

VEPŘOVÁ PEČENĚ S KNEDLÍKEM A SE ZELÍM

Ingredience:

1 kg vepřové pečeně, 2 cibule, 1 kyselejší jablko, sůl, mletý pepř, česnek, drcený kmín, vývar, celý kmín, sádlo, podle potřeby voda.

Příloha: kysané zelí, 1 cibule, celý kmín, sádlo, sůl, cukr, 1 lžíce polohrubé mouky

Příprava:

Vepřovou pečení osolíme, potřeme lehce mletým pepřem, mletým nebo drceným kmínem, rozetřeným česnekem a dáme do nádoby s víkem a necháme uležet do druhého dne v lednici. Na rozeřtém sádle celou pečení zprudka opečeme a vyjmeme. Oloupanou cibuli nakrájíme na půlkolečka, jablka na plátky a dáme do ohřívací nádoby, kam jsme podle potřeby přidali sádlo a nechali zpěnit celý kmín. Přidáme vepřovou pečení, přikryjeme a zapneme funkci Roast. Pečeme cca 1 hodinu přikryté, pečením podle potřeby otáčíme. Před posledním otočením přidáme do výpeku vývar - množství záleží na tom, kolik chceme mít šťávy z pečeně.

Kysané zelí povaříme v ohřívací nádobě s trochou kmínu a soli. Když je zelí hotové, osladíme je podle chuti a zahustíme cibulovou jíškou. Jíšku připravíme tak, že na rozeřtém sádle osmažíme nejmenou nakrájenou cibuli, jakmile začne růžovět, přidáme polohrubou mouku a necháme chvíli zpěnit. Potom zamícháme do vařeného zelí. Podle chuti můžeme přisladit. Vepřovou pečení podáváme se zelím a bramborovým nebo chlupatým knedlíkem.

PEČENÝ LOSOS S PARMAZÁNOVOU KŮRČIČKOU (4 PORCE)

Ingredience:

4 čerstvé filety z lososa (vykostěné), 2 krajíce chleba (nejlépe 1 až 2 dny starého), 2 stroužky česneku, 50g parmazánu, 1 kávová lžička čerstvé bazalky, 1 kávová lžička čerstvé petrželky, sůl a čerstvě namletý pepř.

Příprava:

Do mísy kuchyňského robota nebo sekáčku vložte chléb, česnek, parmazán a bylinky. Vše zpracujte do konzistence jemné strouhanky. Filety z lososa položte na rošt kůží směrem dolů a lehce potřete olivovým olejem. Filety grilujte podle tloušťky 5-7 minut. Otevřete víko a pokryjte vrch každého filetu připravenou strouhankovou směsí a okořeňte podle chuti. Pečte dalších 5 minut, dokud není ryba upečená, s horní stranou dozlatova.

O GRILOVANÝ PSTRUH S BYLINKAMI VE SLANINĚ

Ingredience:

4 pstruhy (po 300-400g), 12 dlouhých plátků anglické slaniny, citrónová šťáva, hrnek jemně nasekaných čerstvých bylinek (zelená petržel, pažitka, máta, tymián a majoránka), hrubě drcený pepř a sůl.

Příprava:

Upravené pstruhy omyjeme, osušíme, uvnitř i na povrchu osolíme a posypeme pepřem. Vnitřek ryb naplníme nasekanými bylinkami. Z obou stran každé ryby uděláme do kůže několik šikmých zářezů. Naplněné pstruhy omotáme plátky slaniny, kterou upevníme párátkem. Připravené ryby rozložíme na dno ohřívací nádoby a grilujeme cca 7-9 minut z každé strany. Horké ryby můžeme pokapat citrónovou šťávou a ihned podáváme.

BRAMBORY NA CAJUNSKÝ ZPŮSOB (4 PORCE)

Ingredience:

800 g malých brambor ve slupce, dobře omytých, 3 odměrky olivového oleje, jeden stroužek česneku (rozdrcený) 1 kávová lžička cajunského koření, 2 kávové lžičky mouky, sůl a čerstvě namletý černý pepř.

Příprava:

Brambory nakrájejte na hrubé hranolky široké 15-20 mm. Dvakrát je propláchněte, aby se vyplavil škrob. Poté brambory zcela zalijte vodou. Když jste připraveni k dalšímu zpracování, brambory slijte a osušte. Polijte dvěma lžičkami olivového oleje a drceného česneku. Smíchejte mouku s cajunským kořením, brambory v této směsi dobře obalte. Vložte brambory do nádoby multifunkčního hrnce a přelijte olivovým olejem. Zapékejte 35 až 40 minut, dokud nejsou brambory křupavé a osmažené dozlatova.

GRATINOVANÉ BRAMBORY DAUPHINOISE (4 PORCE)

Ingredience:

500 g salátových brambor, 1 stroužek česneku (rozdrcený), 150 ml plnotučného mléka, smíchaného se 130 ml tučné smetany, špetka čerstvě nastrouhaného muškátového oříšku, 25 g másla, sůl a čerstvě namletý černý pepř, 50 g čerstvě nastrouhaného parmazánu.

Příprava:

Brambory oloupejte a nakrájejte na velmi tenké plátky. Položte je na několik minut do nádoby s vodou, aby se zbavily části škrobu. Polovinu brambor pokladte na dno nádoby tak, aby se každý plátek částečně překrýval s následujícím. Na brambory nalijte polovinu směsi mléka se smetanou. Okořeňte tuto vrstvu solí a pepřem a posypte česnekem. Zbývající brambory pokladte na předchozí vrstvu a na brambory nalijte zbytek mléka se smetanou. Okořeňte solí a pepřem, posypte zbývajícím česnekem a parmazánem. Máslo nakrájejte na kostičky, položte na brambory a poprašte muškátovým oříškem. Zapékejte cca 50 minut, dokud není vrh dozlatova a brambory nezměknou.

O ZAPEČENÉ KOTLETY S JABLKY

Ingredience:

Vepřové kotlety, sůl, pepř, grilovací koření, olej, jablka, plátkovaný tvrdý sýr a koření - paprika.

Příprava:

Naklepeme kotlety, osolíme, opepříme a posypeme grilovacím kořením. Zprudka opečeme po obou stranách na rozpáleném oleji. Na každou porci položíme plátek jablka, zakryjeme plátkem tvrdého sýra. Poprášíme paprikou, grilovacím kořením, trochu podlijeme a zapečeme, až se sýr roztaví.



GARNEK WIELOFUNKCYJNY 8 w 1

KSIĄŻKA KUCHARSKA

DeGusto
Art of Cooking

NUMER PROGRAMU	FUNKCJA	ZALECANA TEMPERATURA °C
1	fondue	80 - 100
2	duszenie / wolne gotowanie	90 - 120
3	gotowanie	140 - 150
4	gotowanie na parze*	160 - 170
5	pieczenie	190 - 200
6	grillowanie / smażenie	200 - 210
7	zapiekanie	210 - 220
8	frytkownica**	230 - 240

Uwaga: w tabeli zamieszczono zalecane temperatury przygotowania potraw, można je dobierać w zależności od potrzeb oraz wykorzystywanych składników.

**Funkcja gotowania na parze może być wykorzystywana do podgrzewania potraw na parze, np. warzyw, knedli itp.*

***Funkcja frytkownicy przeznaczona jest przede wszystkim do smażenia frytek, krokietów itp. w głębokim oleju.*

De Gusto
 Art of Cooking

FONDUE SEROWE

Składniki:

ząbek czosnku, 250 ml białego wytrawnego wina, 300 g ementalera, 300 g sera gruyere, połówka cytryny, 60 ml likieru wiśniowego, skrobia kukurydziana, pieprz, gałka muszkatołowa

Sposób przygotowania:

Starty ząbek czosnku podgrzewamy w 250 ml białego, wytrawnego wina. Dosypujemy po 300 g startego sera ementaler oraz gruyere (można również użyć serów innego rodzaju, w zależności od upodobania). Dodajemy soku wyciśniętego z połowy cytryny. Wszystkie składniki mieszamy do momentu, aż wytworzy się gęsty sos serowy. Rozprowadzamy łyżkę skrobi kukurydzianej w 60 ml likieru wiśniowego, dodajemy troszkę pieprzu i gałki muszkatołowej, wszystko to wlewamy do sosu i mieszamy. Podawanie : Kawałki białego pieczywa nabite na widelec fondue zamaczamy w sosie.

FONDUE CZEKOLADOWE

Składniki:

2 tabliczki czekolady mlecznej, 6 łyżek mleka skondensowanego, 2 łyżki soku pomarańczowego, 1 łyżka likieru wiśniowego, 1 łyżka posiekanych orzeszków

Sposób przygotowania:

Połamaną czekoladę rozpuszczamy w mleku kondensowanym (ustawiamy średnią temperaturę). Zmieszaj ze sobą sok pomarańczowy, likier i posiekane orzechy i dodaj do czekolady. Do zamaczania najlepiej nadają się wafle, herbatniki lub owoce.

DUSZONA MARCHEWKA

Składniki:

marchewka, 500 g masła, 4 łyżka cukru, 1 łyżka mąki, 1 łyżka soku z cytryny

Sposób przygotowania:

Marchewkę myjemy, obieramy ze skórki i kroimy na plasterki lub w słupki. Podlewamy odrobiną wody, solimy, dodajemy kawałek masła i dusimy na miękko. Miękką marchewkę obsypujemy mąką, dosładzamy, podlewamy wodą i podgrzewamy. Do gotowej potrawy dodajemy resztę masła i sok z cytryny.

DUSZONA KAPUSTA BABUNI

Składniki:

500 g kiszonej kapusty, kminek, 4 łyżki oleju roślinnego, 2 cebule, ½ ziemniaka, mąka, sól, 1 łyżka cukru, ocet

Sposób przygotowania:

Kapustę odsączamy, pozostawiamy, żeby okapała i kroimy na mniejsze kawałki. Zalewamy wodą, dodajemy kminku i dusimy na półmiękko. Przyrumieniamy na kolor brązowy pokrojoną w kostki cebulę na rozgrzanym oleju. Dodajemy do kapusty. Obieramy ziemniaka i przecieramy go na tarce o małych otworach, dodajemy mąkę i mieszamy. Tak przygotowaną mieszaniną zagęszczamy kapustę i wszystko dusimy jeszcze przez chwilę. Na koniec dodajemy ocet, cukier i sól do smaku.

ZUPA PIECZARKOWO-ZIEMNIACZANA

Składniki:

8 mniejszych pieczarek, 2 łyżki masła, 2 łyżki mąki, 1 kostka rosółowa, 2 większe ziemniaki, 1 serek topiony, szczypta koperku, majeranku, kminku, soli i pieprzu

Sposób przygotowania:

Wyczyszczone i umyte pieczarki kroimy na plasterki i smażymy w garnku na rozgrzanym maśle, oprymujemy je mąką, podsmażamy i zalewamy ok. 1,5 l wody. Mieszamy do osiągnięcia jednolitej konsystencji, dodajemy ćwiartkę sera topionego, ziemniaki pokrojone w kostkę, kostkę rosółową, kminek, sól i pieprz, gotujemy tak długo, aż zmiękną ziemniaki. Przed podaniem doprawiamy majerankiem i odrobiną koperku.

KOPYTKA

Składniki:

350 g ziemniaków serowych, 150 g gotowanych ziemniaków pokrojonych w słupki, 250 g mąki, jajo, garść posiekanej natki pietruszki, sól

Sposób przygotowania:

Gotowane oraz serowe ziemniaki przecieramy na tarce z małymi oczkami a następnie mieszamy z mąką i posiekaną natką pietruszki, solimy i dokładnie mieszamy do uzyskania jednolitego ciasta. Z tak powstałego ciasta przy pomocy łyżki formujemy kopytki i wrzucamy je do gotującej się, osolonej wody. Zwracamy uwagę na to, żeby nie przywierały do dna garnka. W zależności od wielkości gotujemy przez 5-7 minut. Po wyjęciu z wody lekko skrapiamy olejem.

PIECZEŃ WIEPRZOWA Z KNEDLAMI I KAPUSTĄ

Składniki:

1 kg mięsa wieprzowego na pieczeń, 2 cebule, 1 kwaśne jabłko, sól, mielony pieprz, czosnek, pokruszony kminek, wywar, kminek w całości, smalec, woda w razie potrzeby
Dodatki: kapusta kiszona, 1 cebula, kminek, smalec, sól, cukier, 1 łyżka mąki

Sposób przygotowania:

Mięso wieprzowe solimy, wcieramy w nie mielony pieprz, mielony lub kruszony kminek, rozgnieciony czosnek, a następnie wkładamy do pojemnika z pokrywką i wkładamy na dno lodówki i pozostawiamy tam do następnego dnia. Podpiekamy pieczeń przez krótki czas na rozgrzanym smalcu i wyjmujemy. Obraną cebulę kroimy w piórka, jabłko na plasterki i wkładamy je do garnka wielofunkcyjnego, w którym na smalcu spieniony został kminek. Wkładamy pieczeń, przykrywamy garnek pokrywką i wybieramy funkcję „Roast”. Pieczemy pod przykryciem przez ok. 1 godzinę, ewentualnie przewracamy, jeżeli zajdzie taka potrzeba. Przed ostatnim przewróceniem lub krótko przed planowanym zakończeniem pieczenia do garnka dodajemy wywar – ilość jest zależna od tego, ile będziemy potrzebować sosu do pieczenia.

Kapustę kiszoną gotujemy z odrobiną kminku i soli. Gdy kapusta jest gotowa, dosładzamy ją do smaku i zagęszczamy zasmażką cebulową. Zasmażkę przygotowujemy tak, że na rozgrzanym smalcu przyrumieniamy cebulę pokrojoną na małe kawałeczki, na koniec dodajemy mąkę i pozostawiamy spieniać się przez chwilę. Następnie dodajemy zasmażkę do ugotowanej kapusty i wszystko mieszamy. Można dosłodzić do smaku. Pieczeń podajemy z kapustą i knedlem ziemniaczanym lub z kopytkami.

SMAŻONY ŁOSOŚ ZAPIEKANY W PARMEZANIE (PORCJA DLA 4 OSÓB)

Składniki:

4 świeże filety z łososia, 2 kromki chleba (najlepiej jedno lub dwudniowego), 2 ząbki czosnku, 50 g parmezanu, 1 łyżeczka świeżej bazylii, 1 łyżeczka posiekanej natki pietruszki, sól i świeżo zmielony pieprz.

Sposób przygotowania:

Do pojemnika robota kuchennego lub maszynki do mielenia włóż chleb, czosnek, parmezan i przyprawę. Zmiel wszystko do uzyskania konsystencji drobnej panierki. Filety z łososia rozłóż na ruszcie skórą do dołu i polej je oliwą z oliwek. Filety w zależności od rozmiarów grillujemy przez 5-7 minut. Zdejmujemy pokrywkę i pokrywamy wierzch filetów przygotowaną wcześniej panierką i doprawiamy do smaku. Pieczemy przez kolejne 5 minut, do momentu, aż górna strona ryby się upiecze na złoto.

GRILLOWANY PSTRĄG Z BOCZKIEM I ZIOŁAMI

Składniki:

4 pstrągi (po 300-400 g), 12 podłużnych płatów boczku angielskiego, sok z cytryny, garnek drobno posiekanych ziół (natka pietruszki, szczypiorek, mięta, tymianek i majeranek), grubo mielony pieprz i sól

Sposób przygotowania:

Wypatroszone pstrągi myjemy, suszymy, solimy i posypujemy pieprzem wewnątrz i od zewnątrz. Wnętrze ryby wypełniamy posiekanymi ziołami. Nacinamy kilkakrotnie każdą z ryb po obu stronach. Nafaszerowane pstrągi owijamy w słoninę, którą spinamy wykałaczką. Tak przygotowane ryby kładziemy na dno garnka i grillujemy przez około 7-9 minut z każdej strony. Gorące ryby można skropić sokiem z cytryny i od razu podawać.

ZIEMNIANKI PO CAJUNSKU (PORCJA DLA 4 OSÓB)

Składniki:

800 g dobrze umytych ziemniaków pokrojonych w słupki, 3 miarki oliwy z oliwek, 1 ząbek czosnku (rozgnieciony), 1 łyżeczka przyprawy cajunskiej, 2 łyżeczki mąki, sól, świeżo mielony pieprz

Sposób przygotowania:

Ziemniaki kroimy w grube słupki (frytki) o szerokości 15-20 mm. Płuczemy je dwukrotnie, aby usunąć z nich jak najwięcej skrobi. Następnie całkowicie zalewamy ziemniaki wodą. Gdy jesteśmy przygotowani do kolejnych kroków w przygotowaniu potrawy, zlewamy z nich wodę i osuszamy. Następnie podlewamy ziemniaki dwoma łyżeczkami oliwy z oliwek i dodajemy rozgnieciony czosnek. Mieszamy mąkę z przyprawą cajunską i panierujemy ziemniaki w tak przygotowanej mieszance. Wkładamy ziemniaki do pojemnika garnka wielofunkcyjnego i zalewamy oliwą z oliwek. Zapiekamy przez 35 do 40 minut do momentu, kiedy ich skórka staje się chrupiąca w kolorze złotym.

ZAPIEKANE ZIEMNIAKI DAUPHINOISE (PORCJA DLA 4 OSÓB)

Składniki:

500 g ziemniaków sałatkowych, 1 ząbek czosnku (rozgnieciony), 150 ml mleka pełnotłustego zmieszanego z 130 ml śmietany tłustej, szczypta świeżo startej gałki muszkatołowej, 25 g masła, sól, świeżo mielony pieprz, 50 g świeżo startego parmezanu.

Sposób przygotowania:

Ocieramy ziemniaki i kroimy na bardzo cienkie plasterki. Plasterki zalewamy wodą, aby usunąć z niej skrobię. Połowę ziemniaków kładziemy na dno pojemnika tak, aby płatki częściowo się pokrywały. Wlewamy na ziemniaki połowę mieszaniny mleka ze śmietaną. Dodajemy soli, pieprzu i czosnku. Resztę ziemniaków wykładamy na poprzednią warstwę mleka, wszystko zalewamy pozostałym mlekiem ze śmietaną. Podajemy przyprawy oraz parmezan. Masło kroimy w kostkę, kładziemy na ziemniakach i posypujemy gałką muszkatołową. Zapiekamy przez około 50 minut do momentu, aż ziemniaki zmiękną, a powierzchnia przyrumieni się na złoto.

KOTLETY ZAPIEKANE Z JABŁKAMI

Składniki:

Kotlety wieprzowe, sól, pieprz, przyprawa do grillowania, olej, jabłka, twarde ser w plasterkach, mielona papryka

Sposób przygotowania:

Rozklepujemy kotlety, solimy, posypujemy pieprzem i przyprawą do grillowania. Podpiekamy po obu stronach przez krótki okres na rozgrzanym oleju. Na każdej porcji kładziemy plasterkę jabłka i przykrywamy platem twardego sera. Posypujemy mieloną papryką, przyprawą do grillowania, podlewamy wodą i zapiekamy do momentu, aż ser roztopi się.



MULTIFUNKCIÓS FAZÉK 8in1

RECEPTFÜZET

DeGusto
Art of Cooking

De Gusto
Art of Cooking

SAJT FONDÜ

Hozzávalók:

gerezd fokhagyma, 250 ml száraz fehérbor 300 g ementáli, 300g Gruyère sajt, fél citrom, 60ml cseresznye likőr, kukoricakeményítő, bors, szerecsendió.

Elkészítése:

Az apróra tört fokhagymagerezdet forralja fel 250 ml száraz fehérborban. Adja hozzá a 300 g reszelt ementáli és a 300 g gruyer sajtot (ízlés szerint más sajtfélét is használhat). Csepegtessen bele citromlevet. Állandó keverés mellett főzze sűrű mártássá. A 60 ml cseresznye likörben keverjen el egy kanál kukoricakeményítőt, adjon hozzá kevés borsot és szerecsendiót, öntse a mártáshoz és keverje össze. Tálalás: Fondü villára tűzzön kenyérdarabkákat és mártogassa a mártásba.

CSOKOLÁDÉ FONDÜ

Hozzávalók:

2 tábla tejsokoládé, 6 evőkanál sűrített tej, 2 evőkanál narancslé 1 evőkanál meggy likőr, 1 evőkanál apróra vágott dió.

Elkészítése:

A darabokra tört csokoládét olvassza fel a sűrített tejben (lassú tűzön). Keverje hozzá a narancslét, a likőrt és az apróra vágott diót. A mártogatáshoz használhat gofrit, kekszet vagy gyümölcsöt.

PÁROLT SÁRGARÉPA

Hozzávalók:

sárgarépa, 500 g vaj, 4 evőkanál cukor, 1 evőkanál liszt, 1 evőkanál citromlé

Elkészítése:

Hámozza meg a megmosott sárgarépát, majd vágja fel karikákra vagy hasábokra. Öntsön alá kevés vizet, sózza meg, adjon hozzá egy darab vaját és párolja puhára. A puha répára szórja rá a lisztet, pirítsa meg, édesítse, öntse fel kevés vízzel és forralja át. Az elkészült ételt kevés vajjal és citromlével ízesítjük.

NAGYMAMA PÁROLT KÁPOSZTÁJA

Hozzávalók:

500 g savanyú káposzta, kömény, 4 evőkanál olaj, 2 db vöröshagyma, 1/2 db krumpli, liszt, só, 1 evőkanál cukor, ecet

Elkészítése:

Leöntjük a káposzta levét és kisebb darabokra vágjuk. Felöntjük vízzel, köményt szórunk rá és félig puhára pároljuk. Olajon megpároljuk az apróra vágott vöröshagymát. Hozzáadjuk a káposztához. A burgonyát meghámozzuk, apró lyukú reszelőn lereszeljük, hozzákeverjük a lisztet. Ezzel besűrítjük a káposztát és még egy rövid ideig pároljuk. Végül hozzáadjuk az ecetet, cukrot és sót ízlés szerint.

GOMBÁS KRUMPLILEVES

Hozzávalók:

8 kisebb fej gomba, 2 evőkanál vaj, 2 evőkanál liszt, 1 leveskocka, 2 nagy burgonya, 1 adag ömlesztett sajt, csipet kapor, majoránna, kömény, só, bors.

Elkészítése:

A megmosott, megtisztított gombákat felszeleteljük és az edényben forró vajon megpároljuk, megszórjuk liszttel, megpirítjuk, majd felöntjük 1,5 l vízzel. Belekeverjük a sajtot, a kockára vágott burgonyát, a leveskockát, hozzáadjuk a köményt, sót és borsot, és addig főzzük, amíg a burgonya megpuhul. Tálalás előtt majoránnával és kaporral ízesítjük.

BURGONYAGOMBÓC

Hozzávalók:

350g nyers hámozott burgonya, 150g héjában főtt, meghámozott burgonya, 250g liszt, tojás, zöldpetrezselyem, só.

Elkészítése:

A nyers és főtt burgonyát apró lyukú reszelőn lereszeljük, hozzákeverjük a lisztet, tojást és a petrezselymet, megsózzuk és egységes tésztává gyúrjuk. A tésztából tenyerünkben gombócokat formázunk, majd rögtön a forrásban lévő sós vízbe dobjuk. Megkeverjük, nehogy a fazék aljára ragadjanak. Mérettől függően kb. 5-7 percig főzzük. Leszűrés után kevés olajat csurgatunk rá.

SERTÉSSÜLT KNÉDLIVEL ÉS KÁPOSZTÁVAL

Hozzávalók:

1 kg sertés sült, 2 fej vöröshagyma, 1 savanyú alma, só, bors, fokhagyma, tört kömény, húsleves, egész kömény, disznózsír, szükség szerint víz.

Köret: savanyú káposzta, 1 fej vöröshagyma, egész kömény, disznózsír, só, cukor, 1 evőkanál liszt

Elkészítése:

A sertéshúst megsózzuk, borsozzuk, megszórjuk őrölt vagy egész köménnyel, fokhagymával és egy napra fedővel lezárt tálban a hűtőszekrénybe tesszük. Felforrósított zsírban minden oldalról megpirítjuk a húst, majd kivesszük. A félbevágott vöröshagymát felkarikázzuk, az almát felszeleteljük és a zsírba helyezzük, amelyben előtte köményt pirítunk. Visszahelyezzük a sertéshúst az edénybe, lefedjük és bekapcsoljuk a Roast funkciót. Kb. 1 órán át sütjük lefedve, szükség szerint megfordítjuk a húst. Az utolsó megfordítás előtt felöntjük húslevessel - a mennyiség attól függ, mennyi szószt szeretnénk.

A savanyú káposztát sóval és köménnyel megfőzzük. Ha a káposzta kész, ízlés szerint édesítjük és besűrítjük a hagymás rántással. A rántást úgy készítjük, hogy forró zsírban megpirítjuk az apróra vágott vöröshagymát, majd hozzáadjuk a lisztet és besűrítjük, ezután hozzákeverjük a káposztához. Ízlés szerint ízesítjük. A sertéssültet a káposztával és burgonyagombóccal vagy knédllivel tálaljuk.

SÜLT LAZAC PARMEZÁNOS BUNDÁBAN (4 ADAG)

Hozzávalók:

4 darab lazac filé (kifilézve), 2 szelet kenyér (1 - 2 napos szárazabb), 2 gerezd fokhagyma, 50g parmezán, 1 kávéskanál friss bazsalikom, 1 kávéskanál friss petrezselyem, só és frissen őrölt bors.

Elkészítése:

Konyhai robotgépbe vagy kézi aprítóba behelyezzük a kenyeret, fokhagymát, parmezánt és a fűszernövényeket, majd apróra őröljük. A lazacszeleteket bőrével lefelé a rostélyra helyezük és átkenjük oliva olajjal. A lazacszeleteket vastagságuktól függően kb. 5-7 percig sütjük. Kinyitjuk a fedőt és a halszeletekre ráhelyezzük a fűszeres morzsát és ízlés szerint fűszerezük. Süsse további 5 percig, amíg a hal teljesen átsül és a teteje aranyárga lesz.

ROSTON SÜLT PISZTRÁNG ZÖLDFŰSZEREKKEL BACONBEN

Hozzávalók:

4 pisztráng (egyenként 300-400g), 12 hosszú szelet bacon, citromlé, egy csésze apróra vágott friss fűszernövény (petrezselyem, metélőhagyma, menta, kakukkfű, majoránna), durvára őrölt bors és só.

Elkészítése:

Mossa meg a pisztrángokat, törölje le róla a vizet, sózza, borsozza meg kívül-belül. A belsejét töltsse meg az apróra vágott friss fűszernövényekkel. A pisztrángok mindkét oldalát irdalja be. A pisztrángokat csavarja baconbe, és szükség estén rögzítse fogpiszkálóval. Az előkészített halat helyezze az edény aljára és süsse mindkét oldalát kb. 7-9 percig. Az elkészült halra tálalás előtt csepegtessen kevés citromlevet.

BURGONYA CAJUN MÓDRA (4 ADAG)

Hozzávalók:

800 g jól megmosott burgonya héjában, 3 kanál oliva olaj, egy gerezd fokhagyma (zúzva) 1 kávéskanál cajun fűszerkeverék, 2 kávéskanál liszt, só és frissen őrölt bors.

Elkészítése:

A burgonyát vágja fel 15-20 mm széles hasábokra. Öblítse át kétszer, hogy kioldódjon a keményítő. Felhasználásig öntsön a burgonyára vizet. Elkészítés előtt szűrje le és szárítsa meg a burgonyát. Locsolja meg 2 kanál oliva olajjal és fokhagymával. Keverje össze a lisztet a cajun fűszerkeverékkel, majd a burgonyát forgassa meg alaposan ebben a keverékben. Helyezze a burgonyát a multifunkciós edénybe és locsolja meg oliva olajjal. Süsse 35 - 40 percig, amíg a burgonyák aranyszínűek és ropogósak lesznek.

CSŐBEN SÜLT BURGONYA (4 ADAG)

Hozzávalók:

500 g saláta burgonya, 1 gerezd fokhagyma (zúzott), 150 ml félszíros tej, elkeverve 130 ml zsíros tejföl, egy csipet frissen reszelt szerecsendió, 25 g vaj, só és frissen őrölt fekete bors, 50 g frissen reszelt parmezán sajt.

Elkészítése:

Hámozza meg a burgonyát és vágja fel vékony szeletekre. Helyezze néhány percre vízbe, hogy a keményítő nagy része kioldódjon. A burgonya felét egyenletesen helyezze el az edény alján. Locsolja meg a tejszínes tej felével. Fűsze-

rezze meg sóval, borssal, fokhagymával. A burgonya másik felét rakja az előző rétegre, majd öntözze meg a maradék tejjel. Fűszerezze meg sóval, borssal, fokhagymával és parmezánnal. A vajat vágja kis kockákra, helyezze a burgonya tetejére és szórja meg szerecsendióval. Süsse kb. 50 percig, amíg a burgonya megpuhul és aranybarnára sül.

SÜLT SERTÉSBORDA ALMÁVAL

Hozzávalók:

sertésborda, só, bors, grill fűszerkeverék, olaj, alma, szeletelt kemény sajt és pirospaprika.

Elkészítése:

Klopfolja ki a bordákat, sózza, borsozza és szórja meg a fűszerkeverékkel. Pirítsa meg mindkét oldalát forró olajban. Minden szeletre helyezzen egy szelet almát, fedje le egy szelet sajttal. Szórja meg pirospaprikával, fűszerkeverékkel, öntsön alá kevés vizet és süsse addig, amíg a sajt felolvad.