

MULTIFUNCTIONAL COOKER 8in1

HRNEC MULTIFUNKČNÍ 8v1



manual

návod k obsluze

HRNEC MULTIFUNKČNÍ 8v1



Návod k použití

model : MF-02

Vážený zákazník, děkujeme Vám za důvěru, kterou jste nám projevili 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 dospělé osoby
- nikdy nenechávejte přístroj bez dozoru
- používejte originální varnou nádobu, nekombinujte s jiným neoriginálním příslušenstvím
- přístroj obsluhujte vždy suchýma rukama
- držte mimo dosah tepelných zdrojů
- ujistěte se, že základna pro hrnec je plochá a teplu odolná
- přístroj nepoužívejte v blízkosti záclon, skříní a jiných hořlavých látek

2) Odpojení zdroje:

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

3) Správné použití:

- nenechávejte na místech, kde na přístroj dosáhnou děti, nedopusťte, 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 vařič 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 přívodní kabel, nepoužívejte jej
- nepokoušejte se přístroj opravit sami. Vždy kontaktujte autorizovaného technika
- při jakémkoliv problému musí být vařič opraven kvalifikovanými osobami
- nedotýkejte se víka nebo vařiče během operace
- použijte rukavice k vyjmutí horké varné nádoby
- jakoukoli manipulaci provádějte po dostatečném vychladnutí varné nádoby

5) Elektrické požadavky:

- zkontrolujte si typový štítek, kvůli napětí, aby korespondovalo s napětím u vás doma
- chybné sestavení výrobku může vést k úrazu elektrickým proudem
- při přenášení buďte opatrní kvůli prskání
- nedotýkejte se víka nebo vařiče během operace
- použijte rukavice nebo látku k vyjmutí horké varné nádoby

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 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. (Příslušenství může být také omyto)
- k omytí hrnce použijte pouze jemnou látku, nepoužívejte žádné abrasivní 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

CZ 2

Aktuální verzi návodu v elektronické podobě najdete na www.tvproducts.cz

Použití:

Varnou nádobu usadte 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 pokličku.

Pro míchání a obrácení pokrmu používejte pouze nástroje určené pro nádoby s teflonovým 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: 8v1 multi-vařič
- číslo modelu: MF-02
- kapacita nádoby: 5L (3 L po rysku 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
2. Rychlé opékání
3. Hot pot/fondue
4. Pomalé vaření (pomalý hrnec)
5. Smažení
6. Grilování
7. Napařování, vaření v páře
8. Fritování

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 dvěma možnostmi funkce. 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.

Pozor: Niže 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 vypjte hrnec ze zásuvky.

2) Rychlé opékání

- pozehřejte hrnec na vhodnou teplotu
- pastavte teplotu v rozmezí 180-220°C, nalijte do hrnce trochu oleje, vložte jídlo a smažte
- po dokončení práce nastavte vařič na pozici OFF a vypjte 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

CZ 3

Aktuální verzi návodu v elektronické podobě najdete na www.tvproducts.cz

- vždy po dokončení práce nastavte vařič 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 vařič na pozici OFF a vypojte hrnec ze zásuvky

5) Smažení

- nastavte teplotu na 180-220°C, indikátor se rozsvítí zeleně
- nechte hrnec rozehrát a nalijte do něj malé množství oleje a můžete smažit
- vždy po dokončení práce nastavte vařič 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
- nriované jídlo občas otočte
- po dokončení grilování se ujistěte, že je jídlo hotové i zevnitř
- vždy po dokončení práce nastavte vařič 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 držáky)
- 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 držák z hrnce
- vždy po dokončení práce nastavte vařič 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 nevylijí, nikdy nepřesahujte tuto rysku
- nastavte teplotu na 180-220°C, indikátor se rozsvítí zeleně
- umístěte ingredience do košíku na fritování a ponořte ho do oleje.
- pro vyjmutí košíku použijte k tomu určený úchyt
- položte usmažené jídlo na papírové utěrky k vysátí přebytečného oleje
- vždy po dokončení práce nastavte vařič 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.



MULTIFUNKČNÍ HRNEC 8v1

KNIHA RECEPTŮ

DeGusto
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:

Rozeťřený 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 promíchejte, až se vytvoří hustá sýrová omáčka. V 60 ml třešňového likéru rozmíchejte lžici kukuřičného škrobu, přidejte trochu pepře a muškátového oříšku, dejte do omáčky a promíchejte. Servírování: Kousky bílého pečiva na fondue vidličce 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 kopr, majoránky, kmínu, soli a pepře.

Příprava:

Očištěné a omyté žampiony nakrájíme na plátky a osmažíme v hrnci na rozehrátém 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 kopr.

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 petrželkou 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 pečeň 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 rozehrátém sádle celou pečeň 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 pečeň, přikryjeme a zapneme funkci Roast. Pečeme cca 1 hodinu přikryté, pečeň 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 rozehrátém sádle osmažíme najemno nakrájenou cibuli, jakmile začne růžovět, přidáme polohrubou mouku a necháme chvíli zpěnit. Potom zamícháme do vařeného zelí. Podle chuti můžeme přisladit. Vepřovou pečeň podáváme se zelím a bramborovým nebo chlupatým knedlíkem.

PEČENÝ LOSOS S PARMAZÁNOVOU KŮRČÍČKOU (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.