

MANUÁL

Hrnc pro pomalé vaření



Model WSH-SC350

Vážení zákazníci,

děkujeme Vám za Vaši důvěru, kterou jste nám projevili nákupem tohoto výrobku. Tento návod k obsluze je součástí výrobku. Obsahuje důležité pokyny k uvedení výrobku do provozu a k jeho obsluze. Jestliže výrobek předáte jiným osobám, dbejte na to, abyste jim odevzdali i tento návod. Ponechejte si tento návod, abyste si jej mohli znovu kdykoliv přečíst!



OBEČNÉ INFORMACE K VÝROBKU, PRINCIP ČINNOSTI:

Koupili jste si Hrnc pro pomalé vaření. Pomalé vaření patří v současné době k novým trendům zdravého a chutného vaření. Jídla díky němu získají nové, výraznější chutě, a proto je možné při jejich přípravě používat méně dochucovadel soli a tuku. V pomalém hrnci se vaří, peče i dusí. Vaření je jednoduché a úsporné.

Výsledek je vždy vynikající a zvládne jej každý. Vaření v pomalém hrnci ocení i chataři a chalupáři. Pomalý hrnc je elektrický hrnc s vnitřní vyjímatelnou kameninovou nádobou, ve které se pokrm připravuje. Vnější povrch tvoří plášť, který nádobu ohřívá s ovládacím přepínačem a světelnou indikací provozu.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ INSTRUKCE:

1. Neponořujte žádné části přístroje nebo kabel do vody nebo jiné kapaliny.
2. Nenechte přístroj používat dětmi
3. Vždy používejte přístroj na suchém, rovném povrchu.
4. Určeno pouze pro domácí použití - nepoužívejte přístroj venku.
5. Vždy vypojte zástrčku ze zásuvky, když není přístroj používán.

6. Nepoužívejte přístroj, pokud je jakkoliv poškozený. V případě, že přístroj přestane fungovat, nebo dojde k jeho poškození, zašlete jej na opravu do autorizovaného servisu.
7. V zájmu bezpečnosti byste měli pravidelně kontrolovat napájecí kabel, zda není poškozen. Pokud zjistíte jakékoliv známky poničeného kabelu, zašlete jej na opravu (výměnu kabelu) do autorizovaného servisu.
8. Nenechte kabel viset přes hranu stolu a nepokládejte na horké povrchy. Nechte přístroj vždy vychladnout, než kolem něj motáte kabel pro uskladnění.
9. Buďte opatrní, nedotýkejte se horkých částí jeho povrchu. Neuskladňujte a nezakrývejte přístroj, dokud není úplně vychladnutý.
10. Nepokládejte přístroj v blízkost plynového nebo elektrického vařiče, nebo v blízkosti ostatních zdrojů tepla.
11. Na jeho údržbu nepoužívejte hrubé látky, žíravé a abrazivní čističe, nebo čističe pro pečící trouby.
12. Tento přístroj je určený do domácnosti. Není určen pro komerční využití.
13. Tento přístroj nesmí používat osoby (včetně dětí) se sníženými smyslovými, nebo mentálními schopnostmi, s nedostatkem zkušeností a znalostí, leda že jsou pod dohledem kompetentní osoby. Děti měli být pod dohledem, aby si s přístrojem nehrály.
14. Teplota některých částí povrchu může být vysoká, pokud je přístroj v provozu.
15. Dbejte zvýšené pozornosti, pokud varná nádoba obsahuje horké kapaliny.
16. Přístroj není nutné předeřhřívát.
17. Nezakrývejte při provozu větrací otvory.

POKYNY K PROVOZU A PŘED POUŽITÍM:

- zkontrolujte napětí v síti, zda odpovídá parametrům na typovém štítku
- pokud přístroj nepoužíváte, odpojte jej ze sítě
- před použitím vždy vložte dovnitř originální kameninovou varnou nádobu
- před prvním použitím omyjte vnitřek kameninové nádoby vlažnou vodou se saponátem, opláchněte vodou a vysušte
- v průběhu vaření používejte skleněné víko
- prostor, do kterého se vkládá varná kameninová nádoba, udržujte čistý a nenechte do něj zatéct žádné tekutiny

VAŘENÍ – OBSLUHA VÝROBKU:

- do nádoby nadávkujte potraviny dle zvoleného receptu a podlijte optimálním množstvím vody (nádobu by měla být zaplněna od cca 50 do 85 % objemu)
- uzavřete nádobu víkem
- zapojte přístroj do sítě
- spínač přepněte z polohy OFF do polohy LOW (1. stupeň) nebo HIGH (2. stupeň) dle požadované doby vaření.
- rozsvítí se červená kontrolka indikace ohřevu
- pokrm vařte po doporučenou dobu
- po dovaření můžete přepínač přepnout do polohy WARM (udržuje pokrm teplý) nebo zcela vypnout přepnutím do polohy OFF.
- po použití přístroj odpojte ze sítě (netahejte za kabel, ale koncovku)

OBCENÉ POKYNY PRO VAŘENÍ V POMALÉM HRNCI:

Do kameninové nádoby vložte maso a k němu všechny ostatní přísady. Důkladně promíchejte a zakryjte skleněnou poklicí. Hrnec zapněte na 1. nebo 2. stupeň podle toho, kdy chcete, aby

bylo jídlo připravené. Na 1. stupni se pokrm připravuje asi 6-8 hodin, na 2. stupni 3-5 hodin. Maso nebo zeleninu můžeme předtím orestovat, pak vložit do hrnce a postupujeme dále stejným způsobem.

Během vaření nemusíte obsah hrnce nijak kontrolovat jako při běžném vaření.

Jídlo se v hrnci vaří pozvolna, takže se z něj neodpařuje tekutina. Nemůže se připálit, „neuteče“ a nemusí se průběžně míchat. Vaření je úsporné, teplo se akumuluje v silné stěně kameninové nádoby a vaří jídlo uvnitř. Elektrický pomalý hrnec je velmi vhodný na přípravu tzv. „jidel z jednoho hrnce“ a na pečení masa vcelku. Hotový pokrm můžeme i s kameninovou nádobou vložit do trouby pod gril a krátce opéci. Po uvaření udržuje jídlo teplé po přepnutí prepínače do polohy WARM (nepoužívejte déle než 3 hodiny).

- vaří (polévky, guláše a perkelty)
- dusí a peče (všechny druhy masa, společně s brambory, zeleninou)
- zapéká (těstoviny, nákypy apod.)

RADY A TIPY:

- maso do gulášů a perkeltů krájíme na stejné kostky o hraně cca 2-3 cm
- maso na plátky krájíme asi 1 cm silné a lehce naklepeme
- cibuli do gulášů předem orestujeme
- tuk nemusíte používat vůbec, pokud se bez něj neobejdete, stačí 2-3 lžíce oleje
- do masové směsi vlijeme vodu hned při její přípravě a vždy použijeme jen tolik vody, aby bylo maso potopené v omáčce, protože další tekutina se uvolní z masa a prakticky žádná se neodpaří.
- smetanu nebo mléko přidáváme do pokrmu cca ½ hod. před jeho dokončením
- vaříme-li zeleninu s masem dohromady, dáváme zeleninu na dno a po obvodu hrnce a teprve na ni doprostřed maso. Zeleninu krájíme na drobnější kousky nebo plátky.
- pokud pečeme maso vcelku, podlijeme jej cca 0,1 až 0,2 l vody
- hrnec plníme vždy alespoň do poloviny

DŮLEŽITÉ:

Před každým použitím zkontrolujte, zda prostor, kam se vkládá varná nádoba, je čistý.

ÚDRŽBA:

Vnitřní nádoba i víko lze mýt běžnými prostředky. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky. Zbytky jídla odstraňte gumovou špachtlí. Vodní mapy v kameninové nádobě můžete odstranit pomocí octa. Ostatní části po odpojení ze zásuvky pouze otřete vlhkým hadrem (nikdy neponořujte do vody!) a vysušte.

Upozornění:

Zbytky soli a octa mohou způsobit oxidaci povrchu prostoru pro ohřev varné nádoby. S kameninovou nádobou zacházejte opatrně, aby nedošlo k jejímu poškození. Při používání a veškeré manipulaci s kameninovou nádobou je nutno respektovat obecná pravidla použití keramiky/kameniny. Viz např. vyvarovat se náhlé změně teploty (prudké zchlazení, ohřátí), náraz. Nutno zabezpečit při přepravě. Jinak může dojít k poškození nádoby.

SPECIFIKACE

Napájení: 220-240V / 50-60Hz

Příkon: 200W

Objem nádoby: 3,5l

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 odvezďte 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 a nedodržením návodu
- 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. Vyobrazení a popis se mohou lišit od skutečnosti v závislosti na modelu.



VAŘENÍ V HRNCI PRO POMALÉ VAŘENÍ

HRNEC PRO POMALÉ VAŘENÍ SE STANE NEDÍLNOU SOUČÁSTÍ VAŠÍ KUCHYNĚ

Zkuste si v něm jednou uvařit a již nebudete chtít jinak.

V HRNCI PRO POMALÉ VAŘENÍ MŮŽETE VAŘIT, DUSIT I PÉCT

Vaření je jednoduché a úsporné.

Výsledek očekávejte vždy výborný.

Vařit v něm zvládne úplně každý.

Dá se použít všude, kde je elektrická zásuvka, takže na chatách i chalupách.

Elektrický hrnec s vnitřní vyjímatelnou kameninovou nádobou. Jídlo se připravuje ve vnitřní kameninové nádobě. Vnější kovový hrnec tvoří plášť s držadly a ovládáním.

Vyjímatelná kameninová nádoba je vyrobena ze speciálního materiálu a lze použít i samostatně jako zapékačí mísa do trouby.

ŠETŘÍ VÁŠ ČAS, VAŠE PENÍZE A HLAVNĚ VAŠE ZDRAVÍ

VÝHODY:

- úspora času při vaření
- vaření bez tuku
- úspora peněz
- zachování potřebných vitamínů a minerálů
- vaří pomalu a stejnoměrně
- hotový pokrm v hrnci lze následně dopéci v troubě
- udržování jídla teplé
- vaření kdekoli, kde je el. zásuvka



RECEPTY

Hovězí polévka *Porce pro 8-10 lidí*

V Hrnici pro pomalé vaření se nám konečně povede ten pravý poctivý hovězí vývar.

1 kg hovězího masa (žebro nebo bez kosti)	sůl
1 větší cibule	2-3 větvičky čerstvého libečku
1 velká petržel	nebo 1/2 lžice sušeného
2 větší mrkve	petrželka
1 menší celer	domácí nudle nebo jiná zavářka

Maso omyjeme, naporcujeme a vložíme do hrnce. Přidáme očištěnou na čtvrtky nakrájenou zeleninu a libeček. Přikryjeme pokličkou a vaříme na LOW 6-7 hod nebo na HIGH 5-6 hod. Maso a zeleninu vyndáme, pokrájíme a vložíme zpět do hrnce. Přidáme zavářku nebo dom. těstoviny a vaříme na HIGH ještě 20 min. Na závěr přidáme nasekanou petrželku.

Plněné kapsy *Porce pro 5-8 lidí*

6-8 prsních řízků	grilovací koření
30 g tvrdého sýra	2 lžice másla
8 plátků šunky	párátka
žampiony	

Omyté maso nakrojíme ze strany, aby se vytvořila kapsa. Připravíme si směs, kterou budeme maso plnit. Nastrouháme si sýr, šunku a žampiony nakrájíme na jemno a smícháme. Naplníme směsí maso, které pak svážeme párátkem. Kapsy následně potřeme gril. kořením a orestujeme. Dáme do hrnce, podlijeme vodou, přiklopíme pokličkou a pečeme na LOW 6-7 hod nebo na HIGH 3-4 hod. Podáváme s brambory, bramborovou kaší nebo rýží.

Pečené kuře

1 celé kuře	2 lžice másla
grilovací koření	

Maso omyjeme, osušíme, potřeme gril. kořením, vložíme do hrnce, přidáme máslo, podlijeme vodou, přiklopíme pokličkou a pečeme na LOW 6-7 hod nebo na HIGH 4-5 hod. Po uplynutí doby vyjmeme kameninovou nádobu spolu s kuřetem z hrnce a vložíme do předehřáté trouby na dopečení kůrky (cca na 10 min). Podáváme s vařeným bramborem.

Žemlovka *Porce pro 4-6 lidí*

1-1,5 veku podle velikosti	150 g cukru
1 kg jablek	1 tvaroh (250 g)
rozinky	3 vejce
0,4 l mléka	skořice
2 lžice másla	

Veku nakrájíme na plátky (1 cm silné) a namočíme do mléka. Okrájíme jablka a nastrouháme je na plátky. Kameninovou nádobu vymažeme máslem. Veku opatrně vymačkáme a poklademe v jedné vrstvě na dno. Na veku přidáme 1 vrstvu tvarohu s jablky a posypeme cukrem se skořicí. Poté položíme druhou vrstvu veku, tvarohu, jablek, ocukrujeme a končíme třetí vrstvou. Zakryjeme pokličkou a pečeme na HIGH 2 hod. Mezi tím si připravíme tuhý sníh, který natřeme na hotovou žemlovku. Celé to pak dáme ještě na 10 min zapéct do trouby na 200 °C.