



SLOW COOKER

- NÁVOD

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Předtím, než začnete výrobek používat, přečtěte si prosím všechny rady na jeho bezpečnou obsluhu. Respektujte je i při používání v budoucnosti.

- Horkého povrchu vařiče se nedotýkejte. Používejte k tomu rukavice a knoflíky umístěné na povrchu vařiče. Vařič je třeba nechat vychladnout, až potom se ho můžete dotknout a zdvihnout či přemístit některé jeho části
- Neponožujte elektrickou šňůru, zástrčku ani spodní část vařiče do vody, jinak se vystavujete nebezpečí, že budete zasáhnuti elektrickým proudem
- Když vařič nepoužíváte, nebo předtím než ho začnete čistit, vytáhněte zástrčku elektrické šňůry vařiče z elektrické sítě
- Dávejte pozor, aby si děti s vařičem nehráli. Nenechávejte děti s vařičem osamotě.
- Neumísťujte vařič v blízkosti plynového nebo elektrického sporáku ani v blízkosti zapnutého sporáku. Neumísťujte vařič v blízkosti stěn.
- Dbejte na to, aby se elektrická šňůra nedotýkala horkých povrchů a aby se nezauzčila
- Postup při vypínání vařiče: natočte ciferník regulátoru teploty na pozici „OFF“ („VYPNUTÉ“) a vytáhněte šňůru ze zásuvky elektrické sítě
- Tento výrobek je určený pouze pro používání v domácnosti. Nepoužívejte ho na žádné jiné účely než na jaké je určený. Výrobek není určený pro používání venku.
- Mimořádnou opatrnost dodržujte tehdy, když budete manipulovat s vařičem ve kterém se nachází horký olej nebo jiná horká tekutina
- Buďte opatrní při zdvihání skleněného víka – je pod ním nashromážděná pára
- Syrové ingredience uchovávejte v ledničce až do doby použití
- Zmrazené maso vždy hodinu před vařením rozmrazte
- Snažte se zamezit tomu, aby docházelo k rychlým změnám teploty potravin, které připravujete. Není vhodné uskladňovat hrnec s potravinou v ledničce
- **!!!DO SPODNÍ ČÁSTI VAŘIČE JÍDLO ANI TEKUTINY NEVKLÁDEJTE!!!**
- **NA VAŘENÍ JE URČENÝ JEN VYJÍMATELNÝ HRNec**

JAK POSTUPOVAT PŘI PRÁCI S POMALÝM VAŘIČEM

Před prvním použitím

Pomalý hrnec umístěte na ploché, suché místo. Odstraňte z jeho povrchu reklamní nálepky. Vyjměte hrnec a skleněné víko. Umyjte je v horké vodě s použitím středně silného čistícího prostředku. Opláchněte a důkladně osušte. Nepoužívejte silné chemické čistící prostředky.

Krok č. 1

Položte vyjímatelný hrnec do spodní části (do základny) pomalého vaříče. Vložte připravené potraviny do vyjímatelného hrnce. Přikryjte vyjímatelný hrnec skleněným víkem.

Krok č. 2

Natočte ciferník regulátoru teploty na pozici „OFF“. Zapojte zástrčku šňůry do zásuvky elektrické sítě s napětím 240 V. Zapněte vaříč.

Krok č. 3

Nastavte ciferník regulátoru teploty na teplotu uvedenou v receptu.

Krok č. 4

Když je vaření dokončené, natočte ciferník regulátoru teploty na pozici „OFF“. Vytáhněte zástrčku ze sítě. Opatrně vyndejte vyjímatelný hrnec ze spodní části vaříče.

UPOZORNĚNÍ! Při vyndávání vyjímatelného hrnce, ve kterém je horká tekutina, používejte vždy kuchyňské rukavice. Horký hrnec nikdy nepokládejte na lehký vznětlivý povrch.

Krok č. 5

Vaříč nechejte dostatečně dlouho vystydnout. Až potom ho umyjte.

O JEDNOTLIVÝCH TEPELNÝCH NASTAVENÍCH

Pomalý hrnec se vyznačuje technologickým prvkem, podstatou kterého je vbudovaný obal stěn. Díky tomu je možné udržet v hrnci dlouhodobě nízkou a vyrovnanou teplotu, která je pro daný typ vaření podmínkou. Další výhodou vbudovaného obalu stěn je, že jídlo se ve vaříči nepřipálí, i když se vaří dlouho, míchání jídla není téměř vůbec potřebné. Tím, že se jídlo vaří za teploty, která je mírně pod bodem varu, při vaření uniká jen velmi málo páry – téměř vůbec nedochází ke ztrátě

tekutin vypařením – výsledkem těchto okolností je jemné, šťavnaté a mimořádně chutné jídlo. Hrnci je možno nastavit na tři teplotní stupně. Většina jídel se dá připravit na kterémkoliv z nich (pokud není v receptu uvedeno jinak).

NASTAVENÍ HRNCE NA NÍZKÝ TEPLOTNÍ STUPEŇ (LOW)

Při nastavení nízké teploty jídlo ve vařiči jemně a dlouho probublává a to bez toho aby došlo k rozvaření nebo připálení jídla. Při tomto teplotním stupni není potřeba jídlo promíchávat. Daný teplotní stupeň je ideální na přípravu zeleninových jídel a na opětovné ohřívání jídel.

UPOZORNĚNÍ! *Když vaříte při nízké teplotě jídlo z masa, je potřebné – ještě před vařením v pomalém hrnci maso osmažit do běla*

NASTAVENÍ HRNCE NA VYSOKÝ TEPLOTNÍ STUPEŇ (HIGH)

Hrnci je vhodné nastavit na vysoký stupeň při vaření zprudka. Jídlo se uvaří za polovinu času potřebného při nastavení na nízkém stupni. Při nastavení hrnce na vysoký stupeň jídlo vře, proto je nutné dolívat do hrnce vodu. Jejich množství je dáno receptem a také dobou vaření. Jídlo při tomto teplotním stupni vyžaduje občasné míchání, které napomáhá lepšímu prostoupení chuti v jídle. Na jídlo je v tomto případě nutno dohlížet, tak jako kdybychom vařili pod pokličkou.

NASTAVENÍ HRNCE NA UDRŽOVACÍ TEPLOTU (KEEP WARM)

Tato teplota se nastavuje, když chceme uvařené jídlo udržet teplé. Nepoužívejte toto nastavení za účelem opětovného ohřátí jídla. Správný postup pro ohřívání jídla je použití nízkého teplotního stupně, nebo vysokého teplotního stupně a následného přepnutí na udržovací stupeň.

PRŮVODCE POMALÝM VAŘENÍM

Jídla se v minulosti vařila ve velkých hrncích, kde dlouhou dobu bublala, čímž získala mimořádně lahodnou chuť, byla jemná a šťavnatá. Pomalý vařič byl vyroben za účelem dosažení právě takovýchto výsledků, přičemž Vám umožňuje věnovat se jiným věcem, čímž se stává perfektním vynálezem pro aktivní životní styl dnešních lidí. Doba přípravy většiny jídel trvá 6–9 hodin. S přípravou jídla je možno začít den předem, a to tak, že potraviny necháme přes noc rozmrazit v pomalém

hrnci. Ráno položíme vyjímatelný hrnec do základny, ciferník tepelného regulátoru nastavíme na pozici „ON“ (ZAPNUTÉ) a necháme jídlo vařit.

VŠECHNO SPOČÍVÁ VE SPRÁVNÉM NAČASOVÁNÍ

Dopřejte jídlu dostatek času na vaření. Je téměř nemožné, aby se jídlo v pomalém hrnci rozvařilo a to hlavně při nízkém nebo udržovacím stupni. Na přípravu jídel podle většiny receptů lze použít kterýkoliv teplotní stupeň.

ÚPRAVA DOBY POTŘEBNÉ NA VAŘENÍ

Vaše tradiční recepty oblíbených jídel upravíte na pomalé vaření velmi snadno. Stačí snížit množství potřebné vody (tekutiny) na polovinu a podstatně prodloužit dobu vaření. Následující tabulka Vám pomůže zorientovat se při úpravě doby přípravy vašich oblíbených receptů.

UPOZORNĚNÍ! *Uvedené doby pro přípravu jídel jsou pouze orientační. Časy potřebné na přípravu jídel závisí na typu použitých ingrediencí a množství.*

MNOŽSTVÍ POŽADOVANÉ VODY

Při pomalém vaření uniká z jídla jen velmi málo vody. Z tohoto důvodu je vhodné redukovat množství vody, které je uvedené v tradičních receptech na polovinu. Když zjistíte, že po uplynutí doby vaření, obsahuje jídlo nadměrné množství vody, sundejte z hrnce skleněné víko a nechte hrnec zapnutý na stupeň HIGH (vysoká teplota) po dobu 30 – 45 minut, nebo dokud nedosáhne množství vody požadovaný stupeň.

MÍCHÁNÍ JÍDLA PO DOBU VAŘENÍ

Při vaření na stupni LOW (nízká teplota) nebo KEEP WARM (udržovací teplota) není téměř vůbec nutné jídlo míchat. Při stupni HIGH (vysoká teplota) mícháním jídla dosáhnete rovnoměrnějšího rozložení lahodné chuti jídla.

TECHNICKÉ PARAMETRY HRNCE NA POMALÉ VAŘENÍ AML:

Typ: SCO-35; 230V, 50Hz; 225W

Dovozce pro EU: HOME Expert, s.r.o., Horňátecká 484/5, 182 00 Praha 8, Czech Republic



www.aml-czech.cz
info@aml-czech.cz
tel.: 284 097 061



HOME Expert s. r. o.
Horňátecká 481/5
182 00 Praha 8
Czech Republic

AML Slovakia s.r.o.
Košícká 3
080 01 Prešov