

SC7500-050

CROCK·POT.
• THE ORIGINAL SLOW COOKER •



SAUTÉ SLOW COOKER

INSTRUCTION MANUAL
NOTICE D'UTILISATION
BETRIEBSANLEITUNG
MANUAL DE INSTRUÇÕES
MANUALE D'USO
INSTRUCTIEHANDLEIDING
NÁVOD K OBSLUZE
BRUKSANVISNING

READ AND KEEP THESE INSTRUCTIONS

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Před spuštěním spotřebiče si pečlivě prostudujte tuto příručku, neboť jeho správným použitím zajistíte co nejlepší možný výkon. Tyto pokyny uschovejte pro budoucí potřebu.

Připojení do elektrické sítě

1. Před použitím spotřebiče si pečlivě prostudujte tyto pokyny včetně obrázků a jejich popisků.
2. Před zapojením spotřebiče do elektrické sítě zkontrolujte, zda napětí uvedené na štítku (je umístěn na spodní části přístroje) odpovídá napětí zásuvky ve vaší domácnosti.
3. Výměnu poškozené napájecí šňůry musí provést výrobce nebo jeho servisní středisko..

Bezpečné umístění

1. **NEDOTÝKEJTE SE HORKÝCH POVRCHŮ. VYUŽÍVEJTE DRŽADLA NA PODSTAVCI. PŘI MANIPULACI DOPORUČUJEME POUŽÍVAT CHŇAPKY.**
2. Prázdný kameninový hrnc NIKDY nevystavujte vysokým teplotám. Vždy ponechte v hrnci tekutiny či jídlo, abyste zabránili jeho případnému prasknutí.
3. Pokud jste hrnc nechali delší dobu PRÁZDNÝ na horké varné desce nebo v horké troubě, NIKDY JEJ NEDÁVEJTE do vody ani pod tekoucí vodu, aby neprasknul. Nechte jej vychladnout.
4. **NENECHÁVEJTE** spotřebič v dosahu dětí – zejména velmi malých.
5. **NEUMISŤUJTE** spotřebič přímo pod elektrickou zásuvku.
6. **NEPOUŽÍVEJTE** spotřebič venku.
7. **NEPONOŘUJTE** ohřívací jednotku, šňůru ani zástrčku do vody či jiné tekutiny.
8. Při přemisťování spotřebiče obsahujícího horké tekutiny si počínejte velmi opatrně.
9. **NEDOVOLTE**, aby napájecí šňůra visela přes hranu pultu či stolu.
10. Při čištění tohoto spotřebiče **NEPOUŽÍVEJTE** abrazivní prostředky, žíravé čisticí prostředky či přípravky na trouby.
11. Dbejte na to, aby nedošlo k náhlé změně teploty způsobené např. vložením mražených potravin do horkého hrnce.
12. Spotřebič vypnete přepnutím spínače do polohy VYPNUTO a vytažením šňůry ze zásuvky. Spotřebič vypněte vždy, když ho nepoužíváte nebo před čištěním.
13. Před čištěním a uskladněním nechte spotřebič vychladnout.
14. Při použití nechte nad spotřebičem a po jeho stranách dostatek místa pro cirkulaci vzduchu. Zajistěte, aby se spotřebič při použití nedotýkal záclon, tapet, obložení stěn, oblečení, utěrek na nádobí a jiných hořlavých materiálů. V případě povrchů, které může teplo poškodit, je nutná OPATRŇNOST. Doporučuje se použití tepelné izolační podložky.
15. **TENTO SPOTŘEBIČ LZE POUŽÍVAT POUZE V DOMÁCNOSTI. SPOTŘEBIČ NIKDY NEPOUŽÍVEJTE K JINÉMU NEŽ URČENÉMU ÚČELU.**
16. Abyste předešli případnému prasknutí kameninové nádoby EXTREME TEMPERATURE COOKWARE (ETC), NIKDY v ní nenechte zmrznout vodu ani jídla obsahující vodu.
17. Během vaření na ELEKTRICKÉM VAŘIČI VŽDY používejte přiloženou PODLOŽKU PRO ROZLOŽENÍ TEPLA. Jinak se spotřebič může rozbít.
18. Tento přístroj není určen pro použití osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo bez řádných zkušeností a znalostí, pokud jim nebyl zajištěn dohled nebo školení týkající se použití přístroje osobou zodpovědnou za jejich bezpečnost. Na děti by se mělo dohlížet a zajistit, aby si s tímto přístrojem nehrály.

BLAHOPŘEJEME VÁM KE KOUPI NEJNOVĚJŠÍ INOVATIVNÍ TECHNOLOGIE V PŘÍPRAVĚ POKRMŮ, POMALÉHO KAMENINOVÉHO HRNCE ETC.

ETC je speciální kameninový materiál odolný vůči extrémním změnám teploty. Proto byl použit k výrobě jednoho z nejuniverzálnějších a nejpraktičtějších hrnců na vaření. Kameninové nádoby ETC lze bezpečně používat na varných deskách*, v klasických a mikrovlnných** troubách a rovněž v chladničce a mrazáku. (Přečtěte si pokyny PÉČE O KAMENINU ETC a dbejte na správné použití hrnce.) Na rozdíl od většiny keramických a skleněných kameninových výrobků lze kameninu ETC přendat z kamen rovnou do chladničky či mrazáku a naopak. Díky této univerzálnosti můžete připravit jídlo, pomalu ho uvařit, uložit zbytky a znovu je ohřát – to vše s jedním kameninovým hrncem, takže šetříte čas na mytí nádobí. Elegantní design umožňuje servírovat jídlo přímo z pomalého hrnce. Pomalý hrnec vám bude dobře sloužit při přechodech z vysokých teplot do nízkých i opačně.

***Při vaření na elektrické varné desce musí být použita podložka pro rozložení tepla.**
****Nahlédněte do návodu k obsluze vaší mikrovlnné trouby ohledně používání kameniny.**

PÉČE O KAMENINU ETC

VAROVÁNÍ: AABYSTE PŘEDEŠLI POŠKOZENÍ KAMENINOVÉHO NÁDOBÍ ETC, MUSÍTE POSTUPOVAT PODLE NÍŽE UVEDENÝCH POKYNŮ.

1. **Během vaření na ELEKTRICKÉM VAŘIČI VŽDY používejte přiloženou PODLOŽKU PRO ROZLOŽENÍ TEPLA. Jinak se spotřebič může rozbít.**
2. Na varných deskách **NEPOUŽÍVEJTE VYSOKOU TEPLOTU.**
3. **NEOHŘÍVEJTE** prázdné kameninové hrnce na plotýnkách varných desek. Vždy dbejte na to, aby kameninový hrnec obsahoval tekutiny či jídlo.
4. **VŽDY** začněte vařit při nízké teplotě a postupně ji zvyšujte na střední či středně nízkou teplotu.
5. Pokud připravujete soté či chcete přísady osmahnout do hněda, zalijte **VŽDY** dno kameninové nádoby alespoň dvěma polévkovými lžícemi oleje.
6. Při vaření na sporáku pokrmy **VŽDY** často míchejte.
7. V kameninovém hrnci **NIKDY** nenechte zmrznout vodu ani jídla obsahující vodu. Mohlo by dojít k prasknutí kameniny.
8. Chcete-li zabránit poškrábání kameninové nádoby, **NEPOUŽÍVEJTE** kovové kuchyňské náčiní.

POZNÁMKA: Na keramické či hladké varné povrchy sporáku, kuchyňského pultu či stolu pokládejte kameninové hrnce velmi opatrně. Kvůli charakteristické vlastnosti kameniny – drsné spodní části – by jinak mohlo dojít k poškrábání těchto povrchů.

POUŽITÍ POMALÉHO HRNCE

1. Hrnec disponuje třemi nastaveními teploty. **NÍZKÁ (I)** je doporučena pro pomalé „celodenní“ vaření. 1 hodina při hodnotě **VYSOKÁ (II)** odpovídá přibližně 2 až 2 a půl hodinám při hodnotě **NÍZKÁ (I)**. **TEPLÁ (III)** hodnota slouží k udržování ideální teploty podávání uvařeného jídla, dokud nejste připraveni začít jíst. Na této hodnotě **NIKDY** nevařte.
2. Před každým použitím (na ohřivacím podstavci, na sporáku, v klasické či mikrovlnné troubě), potřete vnitřek kameninového hrnce olejem nebo máslem, aby šel lépe umýt.
3. Po umístění pomalého kameninového hrnce do jednotky ohřivacího podstavce vařte vždy s nasazenou poklicí.
4. Dodržujte doporučenou dobu vaření.
5. Při použití na elektrických vařičích je nutné používat podložku pro rozložení tepla (součástí vybavení). Je třeba zajistit, aby její příčné nosné dráty byly nahoře.
6. Po dokončení vaření odpojte spotřebič ze zásuvky.
7. Jídla znovu neohřívajte v jednotce ohřivacího podstavce pomalého hrnce.
8. Při pokládání horkého hrnce z kameniny na stoly či kuchyňské pulty **VŽDY** používejte trojnohý podstavec nebo tepelnou podložku.
9. Vyjímatelný kameninový hrnec a pokličku lze bezpečně používat na sporáku*, v klasických mikrovlnných troubách a také v chladničce či mrazáku.
10. Držadla kameninového hrnce zůstanou chladná na dotyk při použití v ohřivacím podstavci. Při použití klasické či mikrovlnné trouby nebo na sporáku však používejte chňapky.
11. Při přemísťování ohřivacího podstavce vždy používejte chňapky. Držadla se při použití zahřejí.



POZNÁMKA: Z důvodu jedinečného výrobního procesu kameniny ETC se vytváří vzhledové variace na glazovaném povrchu. Jde o normální jev, který neovlivňuje použití výrobku.

***Při vaření na elektrické varné desce musí být použita podložka pro rozložení tepla.**

MYTÍ POMALÉHO HRNCE

Před přemístěním či mytím pomalého hrnce:

- **VŽDY** jej vypněte a odpojte z elektrické zásuvky.
- **VŽDY** nechte spotřebič vychladnout.

NIKDY NEPONOŘUJTE OHŘIVACÍ JEDNOTKU DO VODY ANI JINÉ KAPALINY.

OHŘIVACÍ JEDNOTKA

NEPONOŘUJTE ji do vody ani jiné kapaliny. Mytí provádějte měkkým hadříkem namočeným v teplé mýdlové vodě a dobře vyždímaným. Osušte suchou čistou textilií. **NIKDY** nepoužívejte abrazivní čisticí přípravky.

Péče o vyjímatelný pomalý kameninový hrnec

Vyjímatelný pomalý kameninový hrnec i poklici lze bezpečně mýt v myčce na nádobí nebo je lze umýt v horké mýdlové vodě. Nepoužívejte brusné čisticí prostředky – nečistoty lze obvykle odstranit hadříkem, houbou či plastovou stěrkou. Chcete-li odstranit vodní mapy a jiné skvrny, použijte nebrusný čisticí přípravek nebo ocet.

Stejně jako kterákoli jiná jemná keramika není pomalý kameninový hrnec odolný proti náhlým změnám teploty.

- Pokud byl pomalý kameninový hrnec přehřátý nebo je horký na dotek, **NIKDY** do něj nevkládejte mražené jídlo. Nevyžaduje-li to recept, pomalý hrnec **NIKDY** nepřehřívajte. Před vložením horkého jídla by měl mít pomalý kameninový hrnec pokojovou teplotu.

- Pomalý kameninový hrnec ihned po vaření umyjte v horké vodě. Je-li hrnec horký, NIKDY k mytí nepoužívejte studenou vodu. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani drátěnky či prášek. Drsné brusné čisticí prostředky či drátěnky nelze používat, protože by při opakovaném použití došlo k poškrábání leštěného povrchu a následné čištění by bylo komplikovanější.

RADY A TIPY PRO VAŘENÍ

- Ořežte tuk a maso řádně otřete. (Obsahuje-li maso tuky, osmahněte jej v hrnci a tuk vylejte.) Dochutěte solí a pepřem. Vložte maso do pomalého hrnce na vrstvu zeleniny.
- Pečené či dušené maso zalijte tekutinou. Nepoužívejte více tekutiny, než je uvedeno v receptu. V mase a zelenině se při pomalém vaření uchovává více šťávy než při klasickém vaření.
- Většinu zeleniny je třeba jemně nakrájet a umístit po stranách nebo na dno pomalého kameninového hrnce. V pomalém hrnci se maso vaří zpravidla rychleji než většina zeleniny.
- Pro nejlepší a nejvýraznější chuť při pomalém vaření používejte bylinky a koření v nemletém stavu, s celými listy. Používáte-li mleté bylinky a koření, měly by se zamíchat do jídla během poslední hodiny vaření.
- Protože není použit přímý ohřev ze dna, pomalý kameninový hrnec naplňte vždy alespoň do poloviny, aby platila doporučená doba vaření. V hrnci lze připravit i menší porce jídla, ale doba vaření může být jiná.
- Vyžaduje-li recept určitou tekutinu, lze ji zaměnit v případě, že bude použit stejný objem. Příklad: záměna polévkové konzervy za rajčatovou konzervu nebo 1 hrnku hovězího či kuřecího vývaru za 1 hrnek vína.
- Fazole musejí být před zamícháním s cukrem nebo kyselými jidly zcela měkké. (**POZNÁMKA:** Fazole působením cukru a kyselých látek tvrdnou.)
- Sušené fazole – zejména červené vlašské – je třeba před přidáním do jídla uvařit. Zalijte fazole (1 objemový díl) neslanou vodou (3 objemové díly) a uveďte do varu. Povařte 10 minut, snižte teplotu, zakryjte poklicí a nechte zvolna vařit 1 a půl hodiny nebo než fazole změkknou. Chcete-li fazole namočit ve vodě, učiňte tak před vařením. Po máčení či vaření slijte všechnu vodu.

NÁVOD K ÚPRAVĚ RECEPTŮ

Tento návod je určen k usnadnění úpravy receptů pro pomalý hrnec – oblíbených či osvědčených receptů, které sbíráte od přátel, potravinářských společností nebo z novin a časopisů. Naším cílem je ušetřit dobu přípravy díky kratšímu postupu, používat méně nádobí a zjednodušit vaření. Ve většině případů lze všechny přísady vložit do pomalého hrnce na začátku a vařit celý den. Při použití pomalého hrnce není nutná celá řada přípravných kroků známých z běžného vaření.

Několik rad:

- Nechte jídlo vařit dostatečně dlouho.
- Vařte s poklicí na hrnci.
- Nepoužívejte tolik vody, kolik uvádějí některé recepty pro běžné hrnce.
- Mějte na paměti, že tekutiny se „nevyvaří“ jako při běžném vaření. Po uvaření jídla bude v hrnci spíše více tekutin než méně.
- Pomalé vaření je „jednokrokové“. V receptech lze přeskočit celou řadu kroků. Do pomalého kameninového hrnce vložte všechny přísady najednou, tekutiny přidejte jako poslední a vařte 8 až 10 hodin.
- Zelenina se nepřevařuje jako při vaření na varné desce nebo v troubě. Proto lze do pomalého hrnce vložit všechno najednou. **VÝJIMKA:** Mléko, sladkou a kyselou smetanu je třeba přidat během poslední hodiny vaření.

DOBY VAŘENÍ

Většinu kombinací nevařeného masa a zeleniny je nutné vařit alespoň 8 hodin při NÍZKÉ teplotě.

DOBA VAŘENÍ V RECEPTU	DOBA VAŘENÍ PŘI NÍZKÉ TEPLOTĚ	NEBO DOBA VAŘENÍ PŘI VYSOKÉ TEPLOTĚ
15 až 30 minut	4 až 6 hodin	1,5 až 2 hodiny
31 až 45 minut	6 až 10 hodin	3 až 4 hodiny
50 minut až 3 hodiny	8 až 10 hodin	4 až 6 hodiny

TĚSTOVINY A RÝŽE

Vyžaduje-li recept vaření nudlí, makaronů či jiných těstovin, povařte je v běžném hrnci na varné desce, než je přidáte do pomalého hrnce. Nepřevařte je – stačí, když začnou měknout. Je-li zapotřebí rýže, zamíchejte ji do ostatních přísad. Přidejte dalších 60 ml (4 lžíce) tekutiny na 60 ml (4 lžíce) nevařené rýže. Nejlepších výsledků lze docílit s dlouhozrnnou rýží.

TEKUTINY

Na pomalé vaření stačí méně tekutin – obvykle polovina doporučeného množství. 250 ml (1 hrnek) tekutin zpravidla stačí, pokud jídlo neobsahuje rýži či těstoviny.

OSMAHNUTÍ ZELENINY

Zpravidla není nutné. Nasekanou či nakrájenou zeleninu zamíchejte s dalšími přísadami. Jedinou výjimku tvoří lilek, který je třeba předvařit nebo opéct, protože je chuťově velmi výrazný. Jelikož se v zelenině díky pomalému vaření rozvine aromatický potenciál, můžete se těšit na lahodný výsledek i při menším množství. Protože zelenina se vaří delší dobu než maso, pokud možno ji nakrájejte nebo nasekejte.

BYLINKY A KOŘENÍ

Čerstvé bylinky dodávají chuť a barvu, jsou-li přidávány ke konci vaření. Jídla s kratší dobou vaření však snesou i výrazně aromatické čerstvé bylinky, jako jsou rozmarýn a tymián. U mnoha čerstvých bylinek přidaných na začátku vaření dojde po delší době vaření ke ztrátě aroma. Mleté či sušené bylinky a koření se dobře hodí pro pomalé vaření a lze je přidat na začátku. Používejte je však spíše méně a podle chuti na konci vaření pokrm případně dochuťte, včetně pepře a soli. Aromaticnost všech bylinek a koření se může výrazně lišit v závislosti na jejich konkrétní síle i životnosti, a proto se vždy doporučuje pokrm ochutnat a případně dokořenit těsně před jeho podáním.

MLÉKO

Mléko, sladká a kyselá smetana se během dlouhého vaření rozkládají. Proto je, pokud možno, přidávejte během poslední hodiny vaření. Lze je nahradit kondenzovanými polévkami, které lze vařit dlouhou dobu.

POLÉVKY

Některé recepty na polévky požadují 2 až 3 litry vody. Do pomalého hrnce vložte ostatní přísady a potom je zalijte vodou pouze tak, aby zůstaly zakryté. Chcete-li řidší polévku, před podáváním přidejte více tekutin. Pokud recepty na bázi mléka neobsahují jinou tekutinu na začátku vaření, přidejte 1 až 2 hrnky vody. Během poslední hodiny pak přidejte mléko či smetanu podle potřeby.

DOTAZY A ODPOVĚDI

DOTAZ „Co když není jídlo hotové po 8 hodinách a recept přitom uvádí 8 až 10 hodin?“

ODPOVĚĎ K tomu může dojít kvůli změnám napětí, nadmořské výšce či dokonce velmi vysoké vlhkosti vzduchu. U většiny spotřebičů obvykle nejsou malé fluktuace napětí znatelné. Nicméně u pomalého hrnce mohou změnit dobu vaření. Jídlo nechte dostatečně dlouho vařit a mějte na paměti, že je prakticky nemožné ho převařit. Na základě zkušeností zjistíte, zda se má doba vaření prodloužit či zkrátit.

DOTAZ „Musí se pomalý hrnec používat zakrytý poklicí? Je třeba pokrmy míchat?“

ODPOVĚĎ Vždy vařte s nasazenou poklicí. Když se poklice nepoužívá, pomalý hrnec nebude rychle kompenzovat ztrátu tepla při nastavení na NÍZKÝ stupeň. Bez poklice uniká značné množství tepla. Následkem toho se prodlužuje doba vaření. Vyvarujte se častého sundávání poklice za účelem kontroly postupu vaření nebo míchání. Při pečení chleba nebo dortů nikdy poklicí nesnímejte během prvních dvou hodin. Pokrmy není třeba míchat při vaření na NÍZKÉM stupni. Při krátkém vaření na VYSOKÉM stupni pak občasné zamíchání zlepšuje rozložení chutí.

DOTAZ „Jak lze zahustit šťávu nebo udělat omáčku?“

ODPOVĚĎ Chcete-li vytvořit hustou omáčku, přidejte trochu instantního tapiokového škrobu. Tapiokový škrob přidejte na začátku – v průběhu vaření zhoustne. Další možnost je vyndat pevné složky pokrmu a nechat v hrnci šťávu. Potom připravte hladkou pastu z přibližně 100 g (půl hrnku) běžné či kukuřičné mouky a 90 ml (6 lžic) vody nebo 4 lžic rozpuštěného másla. Tuto směs nalejte do šťávy v pomalém kameninovém hrnci a řádně zamíchejte. Otočte knoflík na hodnotu VYSOKÁ a po uvedení do varu (asi 15 minut) bude omáčka hotová.

DOTAZ „Je možné připravit pečení bez přidání vody?“

ODPOVĚĎ Ano, pokud je připravena při hodnotě NÍZKÁ. Doporučujeme však přidat malé množství vody, protože tyto šťávy jsou obzvláště chutné. Čím více je maso tučné či „prorostlé“, tím méně tekutin potřebujete. Tekutina je potřeba k řádnému změknutí a uvaření zeleniny.

RECEPTY

VEPŘOVÁ PEČENĚ NA VÍNĚ S ČERVENOU CIBULÍ

Jemná chuť vepřového vynikne díky bohaté a chutné omáčce.

2 velké červené cibule, nakrájené na tenké plátky
175 g stříbrných cibulek (malých), blanšírovaných a oloupaných
40 g másla
sůl a čerstvě umletý černý pepř
1,2 kg vepřové panenky bez kosti, ovázané provázkem
45 ml (3 lžíce) vína na vaření
hrstka nasekané petržele s plochými listy
25 ml kukuřičné mouky
15 ml (1 lžíce) vody

Ve středně velké pánvi osmahněte červenou cibuli i stříbrné cibulky na másle, aby změkly. Osolte a opepřete. Potřete vepřovou panenku solí a pepřem a vložte ji do pomalého hrnce. Přidejte osmahnutou cibuli, víno a petržel. Přikryjte poklicí a vařte při hodnotě NÍZKÁ 8 až 10 hodin (nebo při hodnotě VYSOKÁ 5 až 6 hodin). Vyjměte vepřovou panenku z pomalého kameninového hrnce a před rozkrájením ji nechte 15 minut uležet. Otočte knoflíkem pomalého hrnce na hodnotu VYSOKÁ. Smíchejte kukuřičnou mouku s vodou a za stálého míchání ji přidejte do šťávy v pomalém kameninovém hrnci. Tím dojde k zahuštění omáčky. Vepřovou panenku podávejte s cibulí a vinnou omáčkou.

Počet porcí: 4.

RECEPTY

DUŠENÝ LOSOS S PARMEZÁNEM

Ideální pro studený zimní večer – bohaté a uspokojujivé chutě zaženou veškerý chlad.

450 g dlouhozrnné rýže
1 x 418 g losos v konzervě, odkapaný a rozdrcený
65 g růžiček kvěťáku
50 g parmezánu
250 ml suchého bílého vína
250 ml mléka
250 ml vody
15 ml (1 lžíce) čerstvého, jemně nasekaného estragonu
5 ml (1 lžička) dijonské hořčice
4 ml (¾ lžičky) soli
2,5 ml (½ lžičky) čerstvě mletého černého pepře
4 středně velká rajčata, nakrájená
2 salátové cibule, nakrájené na tenké plátky

Vložte všechny přísady – s výjimkou rajčat a salátových cibulí – do pomalého hrnce. Důkladně promíchejte, přikryjte poklicí a vařte při teplotě VYSOKÁ 1 hodinu, potom při teplotě NÍZKÁ 6 až 8 hodin (nebo při teplotě VYSOKÁ 3 – 4 hodiny). Před podáváním vmíchejte rajčata a salátové cibule.

Počet porcí: 3.

JEHNĚČÍ SE ZELENINOU A BALZÁMOVOU POLEVOU

Dobře okořeněné jehněčí je vyváženo sladkokyselou chutí polevy s balzámovým octem a zeleninou.

2,5 ml (½ lžičky) soli
2,5 ml (½ lžičky) čerstvě mletého černého pepře
2,5 ml (½ lžičky) mletého koriandru
7,5 ml (½ lžíce) sušeného rozmarýnu
2,5 ml (½ lžičky) sušené máty
2,5 ml (½ lžičky) sušeného tymiánu
2,5 ml (½ lžičky) mletého fenyklu
1,2 kg jehněčího masa vhodného k pečení, zbaveného tuku
1 středně velká červená cibule, nakrájená na osminy
2 malé cukety, nakrájené na 1cm plátky
2 malé žluté tykve (letní), nakrájené na kostičky
2 červené brambory, nakrájené na kostičky
40 ml (2 ½ lžíce) balzámového octa

Smíchejte sůl a pepř, koriandr, rozmarýn, mátu, tymián a fenykl v malé misce. Potřete jehněčí touto směsí koření. Vložte cibuli na dno pomalého hrnce a na ni jehněčí. Přidejte zbývající zeleninu. Zeleninu pokapejte balzámovým octem. Zakryjte poklicí a vařte při teplotě VYSOKÁ 1 hodinu, potom při teplotě NÍZKÁ 10 – 12 hodin.

Počet porcí: 4.

RECEPTY

PAELLA Z ČERSTVÉ ZELENINY

Tato příloha je variací na klasické španělské jídlo. Lze ji rovněž podávat jako hlavní jídlo.

140 g mraženého nasekaného špenátu, rozmrazeného a odkapaného

450 g dlouhozrnné rýže

1 l zeleninového bujonu

1 zelená paprika, zbavená semen a nakrájená

1 střední rajče, nakrájené na osminy

1 střední cibule, nakrájená

1 střední mrkev, nakrájená

1-2 stroužky česneku, rozdrčené

15 ml (1 lžička) nasekané petržele s plochými listy

3 ml (½ lžičky) šafránu

2,5 ml (½ lžičky) soli

2,5 ml (½ lžičky) čerstvě mletého černého pepře

1 x 390 g srdíček artyčoků v konzervě, rozčtvrcených, opláchnutých a dobře odkapaných

115 g mraženého hrášku

Vložte špenát, rýži, zeleninový bujon, zelenou papriku, rajče, cibuli, mrkev, česnek, petržel, šafrán, sůl a černý pepř do pomalého hrnce. Důkladně promíchejte. Přikryjte poklicí a vařte při hodnotě NÍZKÁ 4 hodiny (nebo při hodnotě VYSOKÁ 2 hodiny). 15 minut před podáváním přidejte do paelly srdíčka artyčoků a hrášek. Důkladně promíchejte a přikryjte poklicí.

Počet porcí: 4.

KRÉMOVÁ ŠPENÁTOVÁ OMÁČKA

Tuto teplou verzi klasické špenátové omáčky lze podávat v pomalém hrnci nebo nabrat do misky. Servírujte se syrovou zeleninou, oblíbenými krekry nebo topinkami.

1 x 400 g balení smetanového sýra

125 ml zahuštěné smetany

225 g mraženého nasekaného špenátu

1 sáček cibulové polévky v prášku: hmotnost přibl. 30 – 40 g.

(není-li k dispozici cibulová, použijte zeleninovou)

5 ml (1 lžička) hotové kořeněné omáčky

2 salátové cibule, nakrájené

5 ml (1 lžička) čerstvé citronové šťávy

Smíchejte smetanový sýr a smetanu v pomalém hrnci. Přikryjte poklicí a vařte při teplotě VYSOKÁ, dokud se sýr neroztaví – přibl. 45 minut. Přidejte špenát, polévkovou směs i kořeněnou omáčku a důkladně zamíchejte. Přikryjte poklicí a vařte při teplotě VYSOKÁ 30 minut. Chvilí před podáváním přidejte salátové cibule a citronovou šťávu a opět důkladně zamíchejte.

ZÁRUKA

Doklad o koupi přístroje pečlivě uschovejte. Je potřeba při reklamaci v rámci této záruky.

Tento výrobek podléhá 2leté záruční době od data zakoupení, jak je uvedeno dále v dokumentu.

Pokud během záruční doby dojde k nepravděpodobné situaci, že přístroj přestane fungovat kvůli konstrukční či výrobní závadě, zanešte ho zpět do prodejny, kde jste jej zakoupili, spolu s dokladem o koupi a tímto záručním listem.

Práva a výhody v rámci této záruky doplňují vaše zákonná práva, která nejsou touto zárukou dotčena. Pouze Holmes Products (Europe) Ltd. (dále jen „Holmes“) má právo měnit tyto podmínky.

Holmes se během záruční doby zavazuje k bezplatné opravě či výměně přístroje nebo jakékoli součásti, která řádně nefunguje, za těchto podmínek:

- na daný problém neprodleně upozorníte příslušnou prodejnu nebo společnost Holmes;
- na zařízení nebyly provedeny žádné změny, zařízení nebylo poškozeno ani používáno nesprávným způsobem nebo opraveno osobou, která nemá oprávnění Holmes.

Tato záruka se nevztahuje na závady, k nimž dojde nesprávným užitím, poškozením, zneužitím, zavedením nesprávného napětí, vyšší mocí či událostmi, nad nimiž Holmes nemá kontrolu, opravou či úpravou někoho jiného než osoby, která má oprávnění Holmes, nebo kvůli jiným postupům, než jsou popsány v návodu k obsluze. Tato záruka se navíc nevztahuje na běžné opotřebení, včetně, avšak bez omezení pouze na ně, menších barevných změn a poškrábaní povrchu.

Práva v rámci této záruky se týkají pouze osoby, která zařízení původně zakoupila, a nelze je rozšířit na komerční ani komunální využití.

Pokud se na vaše zařízení vztahuje záruka specifická pro konkrétní stát nebo pokud byl k zařízení přiložen záruční list, najdete další informace v podmínkách dané záruky nebo je získáte od místního autorizovaného prodejce.

Označení výrobku ukazuje, že se výrobek nemá likvidovat v domácím odpadu. Aby se zabránilo možnému poškození životního prostředí či lidského zdraví, použitý výrobek zodpovědně recyklujte navrácením do místního sběrného centra nebo kontaktováním prodejce. Další informace o recyklování a směrnici WEEE naleznete na následující webové stránce: www.jardencs.com nebo zašlete e-mail na adresu: enquiriesEurope@jardencs.com



Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London
SW19 4DT
UK