

PHILCO®



Famous for Quality the World Over

MULTI-COOKER
MULTIFUNKČNÍ HRNEC
MULTIFUNKČNÝ HRNIEC
MULTICOOKER
MULTIFUNKCIONÁLIS TŰZHELY



PHSC 5600

User's Manual
Návod k obsluze
Návod na obsluhu
Instrukcja obsługi
Használati utasítás

CONTENTS

1. IMPORTANT SAFEGUARDS FOR YOUR MULTI-COOKER.....	3
2. IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES	4
3. CLEANING & MAINTENANCE	5
4. WHAT'S INCLUDED.....	5
5. THE CONTROL PANEL	6
SOUND OFF	6
6. COOKING STEP BY STEP	6
BEFORE FIRST USE.....	6
OPERATING INSTRUCTIONS.....	6
USING THE SLOW COOK FUNCTION (SLOW COOK)	6
USING THE STEAM FUNCTION (STEAM).....	7
USING THE SAUTÉ FUNCTION.....	7
USING SIMMER FUNCTION (SIMMER).....	7
USING THE FRY FUNCTION (FRY).....	7
USING YOGURT FUNCTION (YOGURT)	8
USING THE SOUS VIDE FUNCTION	8
USING FONDUE FUNCTION.	9
USING THE RICE FUNCTION (RICE).....	9
USING MANUAL FUNCTION.....	9
USING KEEP WARM FUNCTION.....	9
USING DELAY FUNCTION.....	9
7. FOOD SAFETY.....	10
8. TECHNICAL SPECIFICATIONS	10

The Camber multi-cooker makes cooking easy with a full digital control panel featuring 12 preset cooking functions including slow cook low, slow cooker high, steam, saute, simmer, fry, yogurt, sous-vide, fondue, rice, annual and delay functions. This multi-cooker includes a non-stick inner pot for easy clean up. Get started cooking with the great recipes that follow and enjoy!

1. IMPORTANT SAFEGUARDS FOR YOUR MULTI-COOKER

Carefully read all instructions before operating the Multi- Cooker and save for future reference.

- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover that is fitted to the power plug on the appliance.
- Remove any packaging material and promotional stickers before using the Multi-Cooker for the first time.
- Always ensure the Multi-Cooker is properly assembled before use. The removable inner pot must be in place to use this appliance.
- Never plug in or switch on the Multi-Cooker without having the removable cooking bowl placed inside the stainless steel housing.
- Do not place food or liquid directly into the stainless steel housing. Only the removable cooking bowl is designed to contain food or liquid.
- Do not use the removable cooking bowl in a conventional oven.
Do not place the removable cooking bowl onto a heat gas or electric burner.
- Use only the removable cooking bowl supplied. Do not use any other bowl inside the stainless steel housing.
- Do not use a damaged or cracked removable cooking bowl.
- Never operate the Multi-Cooker without food and liquid in removable cooking bowl.
- Ensure that the food or liquid to be cooked fills half or more of the removable cooking bowl before switching on the appliance.
- Do not place the Multi-Cooker on the edge of a bench or table during operation. Ensure the surface is level, clean and free of water and other substances.
- Do not place the Multi-Cooker on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven as it could melt the base of the unit.
- Position the Multi-Cooker well away from walls, curtains and other heat or steam sensitive materials. When using the Multi-Cooker, provide adequate space above and on all sides for air circulation.
- If using plastic utensils, do not leave inside the appliance when hot or on sauté setting.
- The glass lid has been specially treated to make it stronger, more durable and safer than ordinary glass, however it is not unbreakable, please use caution when handling the glass lid.
- Always have the glass lid placed correctly into position on the removable cooking bowl throughout operation of the appliance unless stated in the recipe to have it removed.
- Do not move the appliance during cooking.
- Do not touch hot surfaces. Use handles to move the Multi- Cooker and dry pot holders or oven mitts to remove the removable cooking bowl and lid when hot.
- Do not place the removable cooking bowl when hot on any surface that may be affected by heat.
- Avoid sudden temperature changes.

- Do not place frozen or very cold foods into the removable cooking bowl when it is hot.
- Do not place removable cooking bowl when hot into cold water or freezer.
- Do not place anything, other than the lid, on top of the Multi-Cooker when assembled, when in use and when stored.
- Always switch the Multi-Cooker to the "Off" position, then unplug and allow to cool.
- Before cleaning ALWAYS unplug the unit.
- Keep the stainless steel housing, removable cooking bowl and glass lid clean. Follow the cleaning instructions provided in this book.
- The Multi-Cooker is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

2. IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- Fully unwind the power cord before use.
- Do not let the power cord hang over the edge of a bench or table, touch hot surfaces or become knotted.
- To protect against electric shock do not immerse the power cord, power plug or motor base in water or any other liquid.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not use the appliance if power cord, power plug or appliance becomes damaged in any way.
- Any maintenance other than cleaning should NOT be performed as this will void the warranty.
- This appliance is for household use only.

WARNING! HOT SURFACE

- Do not use MultiCooker near or under surfaces that are heat sensitive or those that may be damaged by steam.
- Caution glass lid is extremely hot, always use handle when removing the lid.
- To avoid scalding from escaping steam while removing the glass lid, carefully lift the lid angled away from yourself.
- Extreme caution must be used the appliance contains hot food, hot oils and liquids.
- Do not pre-heat or heat the multi-cooker when empty.
- The surfaces of the multi-cooker will become HOT during use. DO NOT TOUCH .
- Wear oven gloves when handling the appliance during and immediately after use and use utensils when checking food.
- The removable container can be used in an oven at maximum temperature of 240 °C.
The maximum temperature for the lid is 180 °C.

3. CLEANING & MAINTENANCE

Clean after each use.

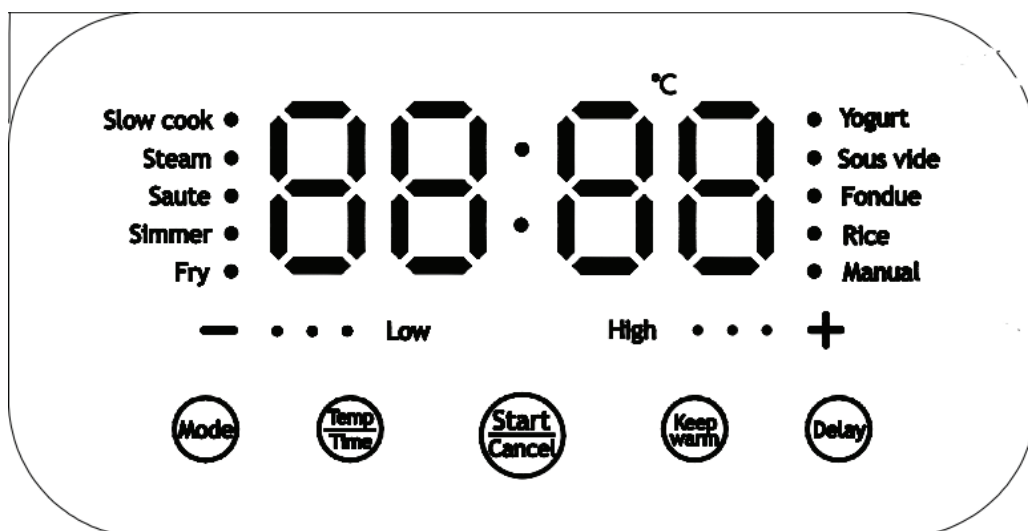
1. Switch off and unplug the Multi-Cooker and allow to cool completely. Unplug unit before cleaning.
2. Wash detachable parts (removable bowl and lid) in hot water with dish liquid. Rinse and dry thoroughly.
3. Wipe the external surface of the Multi-Cooker with a soft damp cloth and dry surfaces with a soft dry cloth. Do not use detergent or abrasives as these may scratch the coating.
4. NEVER immerse the cooker body in water.

4. WHAT'S INCLUDED



1. Glass lid – check the cooking process without losing the heat
2. Inner cooking container – optimal and uniform heat distribution
3. Multi-function cooker – simple and convenient cooking using many different methods
4. Sous Vide holder – the secret of professional chefs
5. Stand for seam cooking – the food does not get submerged in the water
6. Frying basket – helps you fry French fries until they are golden brown

5. THE CONTROL PANEL



The control panel lights up the "Start/Cancel" button when connected to the mains. Press it briefly to light up the rest of the LED display. To select one of the 11 preset cooking functions by pressing the "mode" button. The time and temperature can be adjusted by pressing button "Temp/Time". To adjust the time press button "Temp/Time" to choose time mode, the LED display will show 00:00. (there is a colon on LED). To adjust Temp by press button "Temp/Time" to choose temp mode, the LED will show 0000 (no colon on LED), then to adjust the time or temp by press "+" to increase time or "-" to decrease time. When you reach the desired time and temperature, press the "Start/Cancel" button and the appliance will start cooking. You can stop the function by pressing and holding the "Start/Cancel" button for 3 seconds. By long-pressing the buttons "+" or "-" can be used to quickly set the required value.

SOUND OFF

The device can beep. After inserting the plug into the socket and putting the unit into "stand by" mode, press and hold the "Start/Cancel" button for 4 seconds and "bP Off" appears on the display, indicating that the sound has been turned off. If you press and hold the "Start/Cancel" button again for 4 seconds, the display will show "bP On" and the sound will start again.

6. COOKING STEP BY STEP

BEFORE FIRST USE

- Before first use remove all promotional stickers and packaging material. Hand wash the removable cooking bowl and glass lid in hot soapy water, rinse and dry thoroughly.
- Ensure the interior of the stainless steel housing is clean and clear of any debris.

OPERATING INSTRUCTIONS

Before placing the removable cooking bowl in the stainless steel housing, ensure the exterior is clean and dry. This will ensure proper contact with the inner cooking surface.

WARNING: The temperature sensor remains hot after cooking, which means that further cooking can be influenced by its high temperature. We therefore recommend to let the appliance cool down after further use.

USING THE SLOW COOK FUNCTION (SLOW COOK)

- Place ingredients in the inner pot.
 - Press button "Mode" to choose Slow cook function. Press button "Mode" one time to choose low cook Low, press button "Mode" again to choose slow cooker High.
 - After choose the function, pls press button "Start /Cancel" to start the cooking.
 - This function works best with the lid placed on the multi-cooker.
 - For Slow cook Low/High, you can choose cooking time from 30min to 12H. Only time can be selected for this function.
- Pls note Slow cook High and Slow cook Low functions, after cooking finish, the multi-cooker will turn to keep warm automatically in 6 hours.

Preset Temp	Preset Time	Optional Temp Range	Optional Time Range
non-adjustable	8 hrs	non-adjustable	30 min – 12 hrs

Slow-cooked meals are the favorite of every busy cook. Although many people already have favorite recipes, here are some easy hints and tips follow:

- Slow-cooked foods don't need much liquid, but there should be at least 1 cup in the Removable Cooking Pot to start.
- Foods will cook over a long period of time and create liquid. However, check occasionally during the cooking period to ensure the contents of the Pot do not become dry. Carefully open the Glass Tempered Lid and add a small amount of liquid.
- Fill the Removable Cooking Pot at least halfway with food for best slow-cooking results.
- Cut all ingredients into uniform sizes for best results.
- Cuts of meat such as brisket, pork shoulder, chuck roast, and chops are perfect when slow-cooked.
- Seafood and shellfish should not be added to a slow-cooked dish until the last 30 to 60 minutes of cooking. Refer to your recipe for directions.
- Do not place frozen, unthawed meat or seafood into the Removable Cooking Pot for slow-cooking.

USING THE STEAM FUNCTION (STEAM)

1. Place ingredients in the steam rack.
2. Choose steam function.
3. The temperature is preset on this function and only time can be selected for this function.
4. To change the time, press button "Temp/Time" Until the LED show 00:00 .
5. Then press "+" and "-" to adjust cooking time (range is from 10 minutes to 1.5 hours).
6. After choosing time, Press button "Start/Cancel" to start the cooking.
7. This function works best with the lid placed on the multi-cooker.

Preset Temp	Preset Time	Optional Temp Range	Optional Time Range
non-adjustable	30 min	non-adjustable	10 min – 90 min

Steaming is a very healthy and nutritious cooking method. It helps retain many vitamins and minerals that can be lost through other methods. Steaming and other foods that break down quickly with moist heat. The following hints offers very tender results and, as such, is perfectly suited to seafood, vegetables, and tips will help you create quick and easy steamed success with your Multi-Cooker:

- Always use the Steaming Rack inside the Removable Cooking Pot for steaming. Do not steam without the Removable Cooking Pot as electrical shock can occur if the heating element is exposed to moisture or liquid.
- Place the Rack inside the Removable Cooking Pot, then place food directly on the rack or inside a heat-proof plate or dish on top of the rack. Make sure the Tempered Glass Lid can close completely before using the Steam Mode.
- Place at least 1 cm of water in the Removable Cooking Pot to allow the Cooker to steam efficiently. If steaming for more than 30 minutes, fill the water until it reaches the top of the Rack or bottom of the cooking dish. Check frequently to ensure the Pot has water and add water if needed.

USING THE SAUTÉ FUNCTION

1. Plug in the multi-cooker.
2. Choose Saute function.
3. The default temperature is 150 °C and the default time is 1 hour,
4. 4 temperature setting for this function: 120°C, 150°C, 170°C, 200°C, cooking time range is from 10 minutes to 1:30 hours).
5. After setting, press button "start/cancel" to start cooking . Place ingredients in the inner pot.

Preset Temp	Preset Time	Optional Temp Range	Optional Time Range
150 °C	1 hour	120 - 200°C	5 min – 90 min

The sauté method of cooking is one where foods are cooked quickly with continual stirring. When cooks sauté, they are typically mixing and softening aromatics such as onions, garlic, carrots, and herbs quickly, with high heat.

Although it may be tempting to skip this step and merely toss ingredients together, this part of your meal brings out all the delicious flavors of your food. The following hints and tips will help make your sautés wonderfully flavorful and cooked to perfection:

- Pour 1-2 tablespoons canola oil into the Removable Cooking Pot before adding food. Add uniformly chopped onions, garlic, celery, carrots, herbs, and other ingredients as desired.
- Use a long-handled wooden or heat-proof spoon or spatula to consistently move the food around in the heated Pot. The food can easily burn, so remember to move them.
- Select tender cuts of meat and cut or slice them very thinly and uniformly for best results.
- Add sauces, wine, soy sauce, or small amounts of broth as needed. Do not add large amounts of liquid all at once; pour slowly to avoid splattering.

USING SIMMER FUNCTION (SIMMER)

1. Plug in the multicooker.
2. Choose Simmer function .
3. Simmer function can not choose cooking temperature, but you can choose cooking time from 30 min to 24 hours.
4. Press the button "Temp/Time" to choose temperature, press "+" "-" to set cooking time.
5. After setting, press button "Start/Cancel" to start cooking.

Preset Temp	Preset Time	Optional Temp Range	Optional Time Range
non-adjustable	2 hrs	non-adjustable	30 min - 24 hrs

Stew practically cooks itself inside your Multi-Cooker! Use the Stew Mode to set the time and walk away until it's done. Here are some handy tips for usage:

- Select cuts of meat such as chuck roast and chuck steak that will become tender within the cooking time. Meat should be no more than 2 inches thick and cut into 1-inch cubes.
- Add thawed mixed frozen vegetables for a quick addition to stew. Spread the vegetables around the meat pieces.
- Try easy classic recipes such as Coq au Vin, a superbly simple dish of stewed chicken thighs with mushrooms and a wine sauce. Serve over rice or pasta for an incredible one-pot dinner.

USING THE FRY FUNCTION (FRY)

1. Plug in the multi-cooker.
2. Choose Fry function.
3. The default temperature is 160 °C and the default time is 30 minutes.
4. You can adjust temperature at 5 level: 120 °C, 140 °C, 160 °C, 180 °C, 200 °C , Press "+" and "-" to adjust cooking time (range is from 10 minutes to 1:30 hours).
5. After setting, press button "Start/Cancel" start cooking. Place ingredients in the frying basket and put inside the cooking pot.

USING YOGURT FUNCTION (YOGURT)

1. Plug in the multi-cooker.
2. Choose Yogurt function.
3. Yogurt function can not choose cooking temperature, but you can choose cooking time from 4 hours to 12 hours.
4. After setting, press button "Start/Cancel" to start the cooking.

Preset Temp	Preset Time	Optional Temp Range	Optional Time Range
non-adjustable	4 hrs	non-adjustable	4 hrs – 12 hrs

Homemade yogurt is a tart and tangy treat that is incredibly easy to make in the Multi-Cooker. Use this Cooking Mode for a minimum of 8 hours and up to 12 hours to make thick, creamy, and rich homemade yogurt.

- Place the Removable Cooking Pot into the Base. Fill up to halfway with water, depending on how many jars of yogurt you will be cooking. Place the filled and lidded jars of yogurt into the water bath in the Removable Cooking Pot and select the Yogurt Mode for cooking.
- Follow your recipe directions carefully to ensure complete success. Remove jars when done. Refrigerate until using.

USING THE SOUS VIDE FUNCTION

1. Vacuum seal the food in the suitable size vacuum sealed food saving bags.
2. Fill the inner pot with water.
3. Put the sealed bag into the room temperature water ensure the bag is fully immersed in the water.
4. Use the Sous Vide rack to separate the bags if multiple bags are being cooked.
5. This function can choose cooking time from 30 min to 24 hours. Cooking temperature can choose from 25 °C to 100 °C .
You can choose temperature for every 2 or 3°C.
6. Place the lid on the multi-cooker, and choose sous vide function. This function works best with the lid on the multi-cooker.
7. The default temperature is 55 °C and 30 min, use the button "Temp/Time" to set desired time and temperature.
8. The count down on sous vide time does not begin until the desired temperature is reached. When the temperature is reached the machine will automatically go into the count down function.
9. If want to stop the cooking, turn the knob to off.

Preset Temp	Preset Time	Optional Temp Range	Optional Time Range
55 °C	30 min	25 - 100 °C	30 min – 24 hrs

The art of sous vide cooking is truly an art! It is simple in nature, yet this cooking method is often mostly used by gourmet chefs to prepare complex, rich entrées and vegetables. But now you can bring the five-star quality to your kitchen.

- Be sure to refer to the Cooking Guide in your Recipe Book for full sous vide. The thickness of meat, poultry, and fish will determine the length of cooking information.
- The thickness of meat, poultry, and fish will determine the length of cooking time. Use an instant-read thermometer after removing from the bag to guarantee that a safe internal temperature is indicated.
- Food safety in handling and cooking is always a priority. When unsure of doneness, add 30 minutes to the cook time to pasteurize eggs and/or poultry.
- Searing after cooking gives foods a crispy texture and an appealing appearance. When meat is done, pour oil into a smoking-hot skillet and quickly sear the cooked meat for 30 seconds on each side. This gives the meat a rich color and a satisfying crust.
- Vegetables will cook faster if they are thinly sliced or cut in small pieces. If left whole, they will take more time to become tender. Either way, the natural sweetness and full nutritional value adds to the delight in sous vide vegetables.
- Fruit can be cooked sous vide to make toppings, purees, syrups, and more.
Cook for 2 to 2½ hours at 70°C and let cool in the bag before using.
- To prep meat, poultry, and fish, add seasonings or rubs before bagging.
Vacuum-seal or use the Water Displacement Method to remove the water from the bag before cooking (see following).
- Always use a BPA-free vacuum-sealed bag when cooking foods.
- The vacuum packing machine PHILCO PHVS 3030 can be used for vacuum packing which can be used for cooking using the SOUS VIDE method with great success.

Water Displacement Method

1. Fill a large plastic container with cool water.
2. Prep your food to be cooked and place food in a BPA-free plastic freezer bag. Do not seal.
3. Slowly immerse the food-filled bag into the water. This will force the air out as the bag is immersed.
4. Continue immersing the bag until just before the water reaches the top of the bag.
5. With the bag in the water, close or zip to seal, forcing out all remaining air as much as possible.

USING FONDUE FUNCTION.

1. Plug in the multicooker.
2. Choose Fondue function .
3. Fondue function only can choose cooking temperature from 25 °C to 85 °C. You can choose temperature for every 10 °C. The cooking time can not adjust.
4. After setting, press the button "Start/Cancel" to start cooking.
It is really a good function to make a chocolate and butter fondue.

USING THE RICE FUNCTION (RICE)

1. Put rice and water in the inner pot.
2. Choose the rice function button
3. There is no time displayed during this function since the machine works off a moisture sensor. The LED display will show ON. After cooking, the machine will turn to keep warm automatically.
5. This function works best with the lid placed on the multi-cooker.

Preset Temp	Preset Time	Optional Temp Range	Optional Time Range
non-adjustable	non-adjustable	non-adjustable	non-adjustable

Your Multi-Cooker will prepare rice perfectly. Because there are many types of rice, refer to your package instructions for exact measurements of rice-to-liquid. Try inventive and fun rice dishes like risotto, jambalaya, Cajun shrimp and rice, rice pudding, and other favorites.

- Do not pre-soak rice, but rinse it in water, if desired. Add salt, if desired.
- To make "u'y long grain white rice perfectly, use a 1:1 ratio (3 cups water to 3 cup rice). Add one tablespoon butter to the rice before cooking to help keep rice from sticking and to add a depth of flavor.
- Use the Keep Warm Mode for up to 4 hours, if desired. Rice will hold safely for this length of time at a low temperature.

USING MANUAL FUNCTION

1. This function is for DIY setting. Time setting from 5 min to 12 hours. Temperature setting from 20 °C to 220 °C.
2. The default time is 6H and default temperature is 100 °C.

Preset Temp	Preset Time	Optional Temp Range	Optional Time Range
100 °C	6 hrs	20-220 °C	5 min – 12 hrs

Cooking in the Manual Mode offers a wide range of temperatures and times from which to choose. With both very low and high temperatures and times ranging from 5 minutes to 12 hours, you can select just about any combination for your favorite recipes.

- Because the Multi-Cooker is smaller than typical ovens, be sure to check foods early in the cooking process to ensure they do not overcook.
- Add a small amount of oil or butter if heating and mixing vegetables.
- The Manual Mode is a place where you can explore and create new recipes or reïne classics and family favorites. Save time and energy by using the economical Multi-Cooker!

USING KEEP WARM FUNCTION.

1. You can choose keep warm time is from 30 min to 12 hours. The default time is 6 hours.

Preset Temp	Preset Time	Optional Temp Range	Optional Time Range
non-adjustable	6 hrs	non-adjustable	30 min – 12 hrs

The Keep Warm Mode is a great way to "heat and hold" foods until everyone is ready to eat. The Multi-Cooker oïers this convenience for up to 12 hours. Warm feature. It is unhealthful and potentially dangerous to allow cooked foods to stand at low temperatures for long periods of time.

USING DELAY FUNCTION

You can set your delay time from 5 min to 24 hours. Delay function only can use on Slow cook, Steam, Simmer, yogurt, Sous vide, rice.

If you want slow cook High function (in 4 hours) with 8 hours delay time. The setting must follow:

Press "Mode" button to choose slow cook High, choose cooking time in 4 hours, then press "Delay" button and press + or - to choose 8 hours, after setting, press START button to start cooking.

7. FOOD SAFETY

1. Thoroughly defrost frozen meat, poultry, fish and seafood in the refrigerator before cooking. Keep raw meat and poultry separate from cooked foods.
2. Always wash hands after handling raw meat and poultry, before handling any ready to eat foods.
3. Wipe and disinfect surfaces that have been in contact with raw meat and poultry.
4. Use separate utensils for handling raw meat/poultry and cooked food or wash them thoroughly between use.
5. Always check whether meat, particularly poultry is cooked to the safe serving temperature.

8. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model:	PHSC 5600
Power supply:	220 - 240 V, 50 Hz
Power consumption:	max. 1500 W
Weight:	5 kg
Dimensions:	460 x 260 x 271 mm

These specifications may change without notice.

INSTRUCTIONS AND INFORMATION REGARDING THE DISPOSAL OF USED PACKAGING MATERIALS

Dispose of packaging material at a public waste disposal site.

DISPOSAL OF USED ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



The meaning of the symbol on the product, its accessory or packaging indicates that this product shall not be treated as household waste. Please, dispose of this product at your applicable collection point for the recycling of electrical & electronic equipment waste. Alternatively in some states of the European Union or other European states you may return your products to your local retailer when buying an equivalent new product. The correct disposal of this product will help save valuable natural resources and help in preventing the potential negative impact on the environment and human health, which could be caused as a result of improper liquidation of waste. Please ask your local authorities or the nearest waste collection centre for further details. The improper disposal of this type of waste may fall subject to national regulations for fines.

For business entities in the European Union

If you wish to dispose of an electrical or electronic device, request the necessary information from your seller or supplier.

Disposal in other countries outside the European Union

If you wish to dispose of this product, request the necessary information about the correct disposal method from local government departments or from your seller.



This product meets all the basic EU regulation requirements that relate to it.

Changes to the text, design and technical specifications may occur without prior notice and we reserve the right to make these changes.

OBSAH

1. DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PRO MULTIFUNKČNÍ HRNEC	3
2. DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PRO VŠECHNY ELEKTRICKÉ SPOTŘEBIČE.....	4
3. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	5
4. OBSAH BALENÍ	5
5. OVLÁDACÍ PANEL.....	6
VYPNUTÍ ZVUKU	6
6. VAŘENÍ KROK ZA KROKEM.....	6
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM	6
PROVOZNÍ POKYNY	6
POUŽITÍ FUNKCE POMALÉHO VAŘENÍ (SLOW COOK)	6
POUŽITÍ FUNKCE PÁRY (STEAM)	7
POUŽITÍ FUNKCE RESTOVÁNÍ (SAUTÉ)	7
POUŽITÍ FUNKCE DUŠENÍ (SIMMER).....	7
POUŽITÍ FUNKCE SMAŽENÍ (FRY)	7
POUŽITÍ FUNKCE VÝROBY JOGURTU (YOGURT).....	8
POUŽITÍ FUNKCE „SOUS VIDE“	8
POUŽITÍ FUNKCE „FONDUE“	9
POUŽITÍ FUNKCE VAŘENÍ RÝŽE (RICE)	9
POUŽITÍ FUNKCE MANUÁLNÍHO VAŘENÍ	9
FUNKCE UDRŽOVÁNÍ TEPLoty	9
POUŽITÍ FUNKCE ODLOŽENÉHO SPUŠTĚNÍ	9
7. BEZPEČNOST POTRAVIN	10
8. TECHNICKÉ ÚDAJE	10

Multifunkční hrnec usnadňuje vaření s plnohodnotným digitálním ovládacím panelem vybaveným 12 přednastavenými funkcemi vaření včetně pomalého vaření, pomalého vaření s vysokou teplotou, vařením v páře, restování, dušení, smažení, funkce výroby jogurtu, vaření sous-vide, fondue, vaření rýže, vlastní vaření a funkce odloženého spuštění. Tento multifunkční hrnec má vnitřní povrch s nepřilnavým povrchem pro snadné čištění. Začněte vařit s jedinečnými recepty, které přinesou spoustu radosti!

1. DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PRO MULTIFUNKČNÍ HRNEC

Před použitím multifunkčního hrnce si pozorně přečtěte všechny pokyny a odložte si je pro budoucí použití.

- Abyste předešli nebezpečí úrazu elektrickým proudem malých dětí, odstraňte a bezpečně zlikvidujte ochranný kryt, který je připevněn k síťové zástrčce na spotřebiči.
- Před prvním použitím multifunkčního hrnce odstraňte veškerý obalový materiál a reklamní samolepky.
- Nikdy nepřipojujte ani nezapínejte multifunkční hrnec, aniž by byla odnímatelná varná nádoba umístěna uvnitř pouzdra spotřebiče z nerezavějící oceli.
- Neumísťujte potraviny nebo tekutiny přímo do pouzdra spotřebiče z nerezavějící oceli. Jen odnímatelná varná nádoba je určena k tomu, abyste do ní mohli vložit potraviny nebo tekutiny.
- Nepoužívejte odnímatelnou varnou nádobu v horkovzdušné troubě.
Neumísťujte odnímatelnou varnou nádobu na horký plynový nebo elektrický vaříč.
- Používejte jen dodávanou odnímatelnou varnou nádobu. Nepoužívejte žádnou jinou varnou nádobu v pouzdře spotřebiče z nerezavějící oceli.
- Nepoužívejte poškozenou nebo prasklou odnímatelnou varnou nádobu.
- Nikdy nepoužívejte multifunkční hrnec bez potravin nebo tekutin v odnímatelné varné nádobě.
- Před zapnutím spotřebiče se ujistěte, zda jsou potraviny nebo tekutiny, které mají být připraveny, naplněné do poloviny nebo větší části odnímatelné varné nádoby.
- V průběhu používání neumísťujte multifunkční hrnec na okraj lavice nebo stolu. Ujistěte se, zda je povrch rovný, čistý a zda na něm není voda a jiné látky.
- Neumísťujte multifunkční hrnec na nebo do blízkosti horkého plynové nebo elektrického vaříče, nebo na místo, kde by se mohl dotýkat zahřáté trouby, protože by tak mohlo dojít k roztavení základny spotřebiče.
- Umísťete multifunkční hrnec vždy co nejdále od stěn, záclon a jiných materiálů citlivých na teplo nebo páru. Při používání multifunkčního hrnce zajistěte dostatečný prostor nad a na všech stranách spotřebiče, pro zajištění cirkulace vzduchu.
- Pokud používáte plastové nádobí, nenechávejte ho uvnitř vyhřátého spotřebiče, nebo během užívání funkce restování.
- Skleněná poklice byla speciálně upravena tak, aby byla pevnější, mnohem odolnější a bezpečnější než běžné sklo, avšak není nerozbitná, a proto při manipulaci se skleněnou poklicí buďte opatrní.
- Během provozu spotřebiče mějte skleněnou poklici vždy umístěnou správně na odnímatelné varné nádobě, pokud není v receptu uvedeno, abyste ji sundali.
- Nepřemísťujte spotřebič v průběhu vaření.
- Nedotýkejte se horkých povrchů. Na přenášení multifunkčního hrnce používejte rukojeti a při vyjímání horké odnímatelné varné nádoby nebo pokličky používejte kuchyňské rukavice.
- Neumísťujte horkou odnímatelnou varnou nádobu na žádný povrch, který by mohl být ovlivněn teplem.
- Vyhněte se náhlým změnám teplot.

- Neumísťujte zmrazené nebo velmi studené potraviny do horké odnímatelné varné nádoby.
- Nevkládejte horkou odnímatelnou varnou nádobu do studené vody nebo do mrazáku.
- Neumísťujte na multifunkční hrnec v průběhu používání, nebo při jeho uskladnění nic jiného než pokličku.
- Vždy přepněte multifunkční hrnec do polohy „Vyp.“, pak ho odpojte od elektrické sítě a nechte vychladnout.
- Před čištěním spotřebič VŽDY odpojte od elektrické sítě.
- Udržujte pouzdro z nerezavějící oceli, odnímatelnou varnou nádobu a skleněnou poklici čistou. Dodržujte pokyny týkající se čištění uvedené v tomto návodu.
- Multifunkční hrnec není určen k ovládání externím časovačem nebo systémem samostatného dálkového ovladače.

2. DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PRO VŠECHNY ELEKTRICKÉ SPOTŘEBIČE

- Před použitím zcela odviňte napájecí kabel.
- Nenechte napájecí kabel viset přes okraj pracovní plochy nebo stolu, zabraňte jeho kontaktu s horkými povrchy nebo zabraňte jeho zauzlení.
- Pro zabránění úrazu elektrickým proudem neponořujte napájecí kabel, zástrčku napájecího kabelu nebo motorovou základnu do vody nebo jakékoli jiné tekutiny.
- Děti by měly být pod dozorem na zajištění toho, aby si nehrály se spotřebičem.
- Nepoužívejte spotřebič tehdy, pokud je napájecí kabel, zástrčka napájecího kabelu nebo spotřebič jakýmkoliv způsobem poškozen.
- Nesmí být provedena žádná jiná údržba jako čištění, protože byste mohli ztratit záruční práva.
- Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti.

VAROVÁNÍ! HORKÝ POVRCH

- Nepoužívejte multifunkční hrnec v blízkosti nebo pod povrchy, které jsou citlivé na teplo, nebo takovými které by mohly být poškozeny párou.
- Pozor: skleněná poklice je mimořádně horká, při manipulaci s ní vždy používejte rukojeť.
- Abyste předešli popálení unikající párou při odkládání skleněné poklice, opatrně zvedněte pokličku šikmo od sebe.
- Mimořádně opatrní musíte být tehdy, pokud používaný spotřebič obsahuje horký pokrm, horký olej a tekutiny.
- Nepřehřívejte ani neohřívejte multifunkční hrnec, pokud je prázdný.
- Povrchy multifunkčního hrnce jsou v průběhu používání HORKÉ. NEDOTÝKEJTE SE JICH.
- Při manipulaci se spotřebičem během nebo ihned po používání mějte kuchyňské rukavice a při kontrole pokrmu používejte kuchyňské nářadí.
- Vyjímatelnou nádobu je možné použít v troubě o maximální teplotě 240°C. Víko pak maximálně do 180°C.

3. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Po každém použití spotřebič vyčistěte.

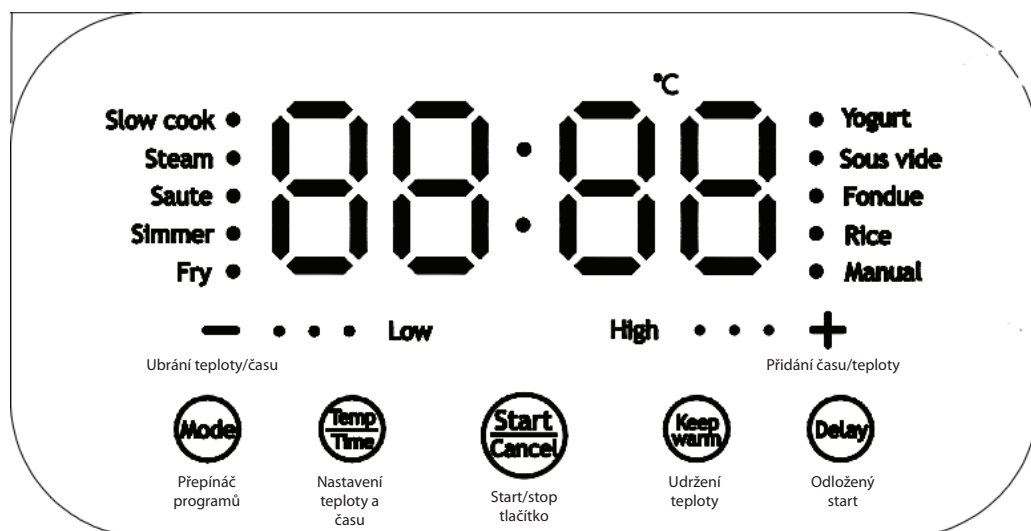
1. Vypněte a odpojte multifunkční hrnec od elektrické sítě a nechte jej zcela vychladnout. Před čištěním spotřebiče, jej odpojte od elektrické sítě.
2. Odnímatelné části (odnímatelná varná nádoba a poklice) umyjte v horké vodě s kuchyňským čistícím prostředkem. Důkladně je opláchněte a vysušte.
3. Vnější povrch multifunkčního hrnce otřete jemnou vlhkou tkaninou a potom povrch vysušte měkkou suchou tkaninou. Nepoužívejte čistící prostředek nebo drsné čističe, protože by mohly způsobit poškrábání povrchové úpravy spotřebiče.
4. NIKDY neponořujte tělo spotřebiče do vody.

4. OBSAH BALENÍ



1. Skleněné víko – kontrolujte proces vaření bez nutnosti úniku tepla
2. Vnitřní varná nádoba – skvěle a rovnoměrně rozmístí teplo
3. Multifunkční vařič – vaří jednoduše, pohodlně a na mnoho způsobů
4. Držák na Sous Vide – tajemství profesionálních kuchařů
5. Stojan na vaření v páře – nenechá plavat potraviny ve vodě
6. Košík na smažení – pomůže osmažit hranolky do zlatova

5. OVLÁDACÍ PANEL



Ovládací panel rozsvítí tlačítko „Start/Cancel“ při připojení k elektrické síti. Jeho krátkým stisknutím se rozsvítí zbytek LED displeje. Chcete-li zvolit jednu z 11 předvolených funkcí vaření, stiskněte tlačítko „Mode“. Čas a teplotu lze nastavit stisknutím tlačítka „Temp/Time“. Chcete-li nastavit čas, stisknutím tlačítka „Temp/Time“ zvolte režim času, na LED displeji se zobrazí 00:00. (na LED displeji je dvojtečka). Chcete-li nastavit teplotu, stisknutím tlačítka „Temp/Time“ zvolte režim teploty a na LED displeji se zobrazí 0000 (na LED displeji není žádná dvojtečka), následně nastavte čas nebo teplotu stisknutím tlačítka „+“, čímž zvýšíte čas, nebo stisknutím tlačítka „-“, čímž snížíte čas. Když dosáhnete požadovaného času a teploty, stiskněte tlačítko „Start/Cancel“ a spotřebič spustí vaření. Funkci můžete zastavit stisknutím a držením tlačítka „Start/Cancel“ po dobu 3 sekund. Dlouhým držením tlačítka „+“ nebo „-“ je možné zrychlit posun k požadované hodnotě.

VYPNUTÍ ZVUKU

Přístroj má možnost vypnutí pípání. Po zasunutí zástrčky do zásuvky a uvedení tím přístroje do „stand by“ režimu je potřeba stisknout a držet tlačítko „Start/Cancel“ po dobu 4 sekund a na displeji se objeví „bP Of“, což znamená že zvuk byl vypnut. Pokud opět stisknete a budete držet tlačítko „Start/Cancel“ po dobu 4 sekund v režimu „stand by“, tedy po zapojení do zásuvky, na displeji se ukáže „bP On“ a zvuk bude opět spuštěn.

6. VAŘENÍ KROK ZA KROKEM

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Před prvním použitím spotřebiče odstraňte z něj všechny reklamní samolepky a obalové materiály. Odnímatelnou varnou nádobu a skleněnou poklici umyjte ručně v horké vodě s čistícím prostředkem, opláchněte je a důkladně vysušte.
- Ujistěte se, zda je vnitřní prostor pouzdra z nerezavějící oceli čistý a bez jakýchkoliv částic.

PROVOZNÍ POKYNY

Před umístěním odnímatelné varné nádoby do pouzdra spotřebiče z nerezavějící oceli zkontrolujte, zda je vnější povrch čistý a suchý. To zajistí správný kontakt s vnitřním varným povrchem.

UPOZORNĚNÍ: Teplotní senzor zůstává po vaření horký a proto může být okamžitě další vaření ovlivněno jeho vysokou teplotou. Proto je doporučeno nechat dostatečně vychladnout přístroj před dalším použitím.

POUŽITÍ FUNKCE POMALÉHO VAŘENÍ (SLOW COOK)

- Vložte ingredience do vnitřní varné nádoby.
- Stisknutím tlačítka „Mode“ zvolte funkci pomalého vaření. Jedním stiskem tlačítka „Mode“ zvolte pomalé vaření s nízkou teplotou, opakovaným stisknutím tlačítka „Mode“ zvolte pomalé vaření s vysokou teplotou.
- Po volbě požadované funkce stiskněte tlačítko „Start/Cancel“ na spuštění vaření.
- Tato funkce bude nejlépe fungovat s poklicí umístěnou na multifunkčním hrnci.
- Pro pomalé vaření s nízkou/vysokou teplotou, můžete zvolit čas vaření od 30 minut do 12 hodin. Pro tuto funkci lze zvolit jen čas. Po dokončení vaření pomocí funkce pomalého vaření při vysoké teplotě a pomalého vaření při nízké teplotě, se multifunkční hrnec automaticky přepne do režimu udržování teploty v trvání 6 hodin.

Přednastavená teplota	Přednastavený čas	Volitelný rozsah teplot	Volitelný rozsah času
nelze nastavit	8 hodin	nelze nastavit	30 min. – 12 hod.

Pomalé vaření pokrmy jsou oblíbené každým zaneprázdněným kuchařem. Ačkoliv mnozí lidé už mají své oblíbené recepty, v této části najdete několik jednoduchých tipů a rad:

- Pomalé vaření pokrmy nepotřebují mnoho tekutiny, ale v odnímatelné varné nádobě by měl na začátku vaření být minimálně 1 šálek tekutiny.
- Potravinu budou vařit delší dobu a vytvoří tekutinu. Nicméně v průběhu vaření občas zkontrolujte, zda obsah varné nádoby nevysychá. Opatrně otevřete pokličku z temperovaného skla a přidejte malé množství tekutiny.
- Pro zajištění nejlepších výsledků při pomalém vaření, naplňte odnímatelnou varnou nádobu minimálně do poloviny potravinami.
- Pro zajištění nejlepších výsledků nakrájejte všechny ingredience na jednotné velikosti.
- Pomalé vaření je ideální pro kusy masa jako je například hruď, vepřová plec, pečeně a kotlety.
- Mořské plody a měkkýši by se neměli přidávat do pomalého vaření, pokud nezbyvá posledních 30 až 60 minut vaření. Pokyny naleznete v receptu.
- Nevkládejte mražené, nerozmražené maso nebo mořské plody do odnímatelné varné nádoby za účelem pomalého vaření.

POUŽITÍ FUNKCE PÁRY (STEAM)

- 1. Vložte ingredience do parního stojanu.
- 2. Zvolte funkci páry.
- 3. V této funkci je teplota přednastavená a pro tuto funkci je možné zvolit jen čas.
- 4. Pokud chcete změnit čas, stiskněte tlačítko „Temp/Time“ tolikrát, dokud se na LED displeji nezobrazí 00:00.
- 5. Následně stisknutím tlačítka „+“ a „-“ upravte čas vaření (rozsah je od 10 minut do 1,5 hodiny).
- 6. Po volbě času, stiskněte tlačítko „Start/Cancel“ na spuštění vaření.
- 7. Tato funkce bude nejlépe fungovat s poklicí umístěnou na multifunkčním hrnci.

Přednastavená teplota	Přednastavený čas	Volitelný rozsah teplot	Volitelný rozsah času
nelze nastavit	30 min.	nelze nastavit	10 min. – 90 min.

Vaření v páře je velmi zdravá a na výživné látky hodnotná metoda vaření. Pomáhá zachovávat mnoho vitamínů a minerálů, které by se při jiných metodách vaření mohly ztratit. V páře vařte všechny potraviny, které by se při vlhkém teple rychle rozpadly. Následující rady poskytují velmi dobré výsledky a jako takové se dokonale hodí k přípravě mořských plodů, zeleniny a tyto typy vám pomohou rychle a jednoduše dosáhnout úspěchu při používání vašeho multifunkčního hrnce:

- Při vaření v páře vždy používejte parní stojan uvnitř odnímatelné varné nádoby. Nevařte v páře bez odnímatelné varné nádoby, protože pokud je topný prvek vystaven vlhkosti nebo tekutině, může dojít k úrazu elektrickým proudem.
- Umístěte stojan do vnitřku odnímatelné varné nádoby, pak položte potraviny přímo na stojan nebo na tepelně odolný talíř nebo misku v horní části stojanu. Před použitím režimu páry se ujistěte, zda je možné pokličku z temperovaného skla zcela zavřít.
- Nalijte nejméně 1 cm vody do odnímatelné varné nádoby, na zajištění účinného fungování funkce páry tohoto vařiče. V případě vaření v páře déle než 30 minut, dolijte vodu, pokud její hladina nedosáhne horní části stojanu nebo dna varné nádoby. Pravidelně kontrolujte, zda je ve varné nádobě voda a v případě potřeby ji doplňte.

POUŽITÍ FUNKCE RESTOVÁNÍ (SAUTÉ)

- 1. Připojte multifunkční hrnec k elektrické síti.
- 2. Zvolte funkci restování.
- 3. Počáteční nastavená teplota je 150 °C a počáteční nastavený čas je 1 hodina,
- 4. Nastavit je možné 4 teploty pro tuto funkci: 120°C, 150°C, 170°C, 200°C, (rozsah doby vaření je od 10 minut do 1:30 hodiny).
- 5. Po nastavení stiskněte tlačítko „Start/Cancel“ spustíte vaření. Vložte ingredience do vnitřní varné nádoby.

Přednastavená teplota	Přednastavený čas	Volitelný rozsah teplot	Volitelný rozsah času
150 °C	1 hodina	120 - 200°C	5 min. – 90 min.

Způsob vaření „sauté“ je takový, při kterém jsou potraviny vařené rychle s neustálým mícháním. V případě této přípravy pokrmu, jsou obvykle rychle míchané a zjemněné aromatické látky jako je cibule, česnek, mrkev a bylinky, s využitím vysokého tepla. I když může být velmi lákavé přeskočit tento krok a prostě jen hodit ingredience dohromady, tato metoda přípravy poskytuje všechny jedinečné chutě vašeho pokrmu. Následující rady a tipy pomohou dokonale ochutit a připravit váš pokrm prostřednictvím funkce restování:

- Před přidáním potravin nalijte do odnímatelné varné nádoby 1–2 polévkové lžíce řepkového oleje. Přidejte rovnoměrně nakrájenou cibuli, česnek, celer, mrkev, bylinky a ostatní ingredience dle potřeby.
- Použijte dlouhou dřevěnou nebo tepelně odolnou lžici nebo vařečku na neustále míchání potravin ve varné nádobě. Potraviny by se mohly snadno připálit, takže je nezapomeňte míchat.
- Zvolte jemné kusy masa a nařízněte je nebo nakrájejte na velmi tenké a rovnoměrné kousky, abyste dosáhli co nejlepších výsledků.
- Podle potřeby přidejte omáčky, víno, sójovou omáčku nebo malé množství vývaru. Nepřidávejte najednou velké množství tekutiny; tekutinu nalijte pomalu, aby nedošlo k jejímu rozstříkávání.

POUŽITÍ FUNKCE DUŠENÍ (SIMMER)

- 1. Připojte multifunkční vařič k elektrické síti.
- 2. Zvolte funkci dušení.
- 3. Při funkci dušení není možné zvolit teplotu vaření, ale můžete zvolit čas vaření od 30 minut do 24 hodin.
- 4. Stisknutím tlačítka „Temp/Time“ zvolte teplotu a stisknutím tlačítek „+“ a „-“ nastavte čas vaření.
- 5. Po provedení nastavení stiskněte tlačítko „Start/Cancel“ na spuštění vaření.

Přednastavená teplota	Přednastavený čas	Volitelný rozsah teplot	Volitelný rozsah času
nelze nastavit	2 hod.	nelze nastavit	30 min. - 24 hod.

Při dušení se pokrm prakticky vaří sám ve vašem multifunkčním hrnci! Nastavte čas režimu dušení a můžete odejít, dokud nebude pokrm hotový. Zde jsou některé užitečné tipy pro používání:

- Zvolte kousky masa, jako je například pečeně a steak, které v průběhu vaření změknou. Maso by nemělo být tlusté více než 5 cm a mělo by být nakrájené na 2,5 cm kostky.
- Přidejte rozmrazenou zeleninovou směs pro rychlé přidání k dušenému masu. Rozdělte zeleninu kolem kousků masa.
- Vyzkoušejte jednoduché klasické recepty jako je „Kohout na víně“, skvělé jednoduché jídlo z dušených kuřecích stehen s houbami a vinnou omáčkou. Podávejte s rýží nebo těstovinami pro jedinečnou večeři z jednoho hrnce.

POUŽITÍ FUNKCE SMAŽENÍ (FRY)

- 1. Připojte multifunkční hrnec k elektrické síti.
- 2. Zvolte funkci smažení.
- 3. Počáteční nastavená teplota je 160 °C a počáteční nastavený čas je 30 minut.
- 4. Můžete nastavit 5 úrovní teploty: 120 °C, 140 °C, 160 °C, 180 °C, 200 °C, opakovaným stisknutím tlačítka „+“ a „-“ upravte čas vaření (rozsah je od 10 minut do 1:30 hodiny).
- 5. Po provedení nastavení stiskněte tlačítko „Start/Cancel“ ke spuštění vaření. Vložte ingredience do fritovacího koše a vložte jej do varné nádoby.

POUŽITÍ FUNKCE VÝROBY JOGURTU (YOGURT)

1. Připojte multifunkční hrnec k elektrické síti.
2. Zvolte funkci výroby jogurtu.
3. Při této funkci není možné zvolit teplotu, ale je možné zvolit čas přípravy od 4 hodin do 12 hodin.
4. Po provedení nastavení stiskněte tlačítko „Start/Cancel“ na spuštění přípravy.

Přednastavená teplota	Přednastavený čas	Volitelný rozsah teplot	Volitelný rozsah času
nelze nastavit	4 hodiny	nelze nastavit	4 hod. – 12 hod.

Domácí jogurt je až neuvěřitelně jednoduché připravit v tomto multifunkčním hrnci. Použijte tento režim minimálně 8 hodin a až na 12 hodin pro výrobu hustého, krémového a bohatého domácího jogurtu.

- Vložte odnímatelnou varnou nádobu do základny spotřebiče. Naplňte ji do poloviny vodou, v závislosti na tom, kolik sklenic jogurtu budete připravovat. Umístěte naplněné sklenice jogurtu do vodní lázně v odnímatelné varné nádobě a zvolte režim výroby jogurtu.
- Postupujte pozorně podle pokynů v receptu, abyste dosáhli úspěchu. Po dokončení vyberte sklenice. Vychlaďte je, aby je bylo možné konzumovat.

POUŽITÍ FUNKCE „SOUS VIDE“

1. Vakuově utěsněte potraviny do sáčků vhodné velikosti na vakuové balení potravin.
2. Naplňte vnitřní nádobu vodou.
3. Vložte utěsněný sáček do vody s pokojovou teplotou a ujistěte se, zda jsou sáčky zcela ponořeny do vody.
4. V případě vaření více sáčků použijte stojan „Sous Vide“ na oddělení jednotlivých sáčků.
5. Při této funkci je možné zvolit čas vaření od 30 minut do 24 hodin. Teplotu vaření lze zvolit od 25 °C do 100 °C. Můžete zvolit teplotu v každých 2 nebo 3°C.
6. Umístěte pokličku na multifunkční hrnec a zvolte funkci „Sous Vide“. Tato funkce je nejúčinnější s poklicí na multifunkčním hrnci.
7. Počáteční teplota je 55 °C a 30 min, přičemž pomocí tlačítka „Temp/time“ nastavte požadovaný čas a teplotu.
8. Odpočítávání doby vaření „Sous Vide“ nezačne, dokud není dosaženo požadované teploty. Když je dosažena teplota, spotřebič se automaticky přepne do funkce odpočítávání.
9. Pokud budete chtít zastavit vaření, otočením ovladače vypnete spotřebič.

Přednastavená teplota	Přednastavený čas	Volitelný rozsah teplot	Volitelný rozsah času
55 °C	30 min.	25 - 100 °C	30 min. – 24 hod.

Vaření metodou „Sous Vide“ je skutečným uměním! Ve své podstatě je to jednoduchá metoda, ale tato metoda vaření je často používána zejména gurmánskými kuchaři na přípravu komplexních, bohatých jídel a zeleniny. Ale nyní můžete přinést prvotřídní kvalitu do své kuchyně.

- Viz recepty ve své kuchařce pro vaření „Sous Vide“, kde najdete úplné informace o tloušťce masa, drůbeže a ryb a informace o stanovení délky vaření.
- Tloušťka masa, drůbeže a ryb určí délku času vaření. Po vyjmutí jídla ze sáčku použijte teploměr s okamžitým zobrazením teploty, abyste zaručili bezpečnou vnitřní teplotu.
- Prioritou je vždy bezpečnost potravin při manipulaci a vaření. Pokud si nejste jisti, přidejte 30 minut k času vaření na pasterizaci vajec a/nebo drůbeže.
- Orestování po vaření dodá potravinám křupavou texturu a přitažlivý vzhled. Když je maso hotové, nalijte olej na pánev a vařené maso rychle orestujte 30 sekund na každé straně. To dodá masu bohatou barvu a dostatečně křupavou kůrku.
- Zelenina se uvaří rychleji tehdy, pokud je nakrájená na tenké plátky nebo malé kousky. Pokud ji necháte celou, bude trvat mnohem déle, než změkne. Ať už je to jakkoli, přirozená sladkost a plné nutriční hodnoty přispívají k potěšení ze zeleniny vařené metodou „Sous Vide“.
- Pokud ovoce je možné vařit metodou „Sous Vide“ na přípravu polevy, pyré, sirupů a jiných. Ovoce vařte 2 až 2½ hodiny při teplotě 70 °C a před použitím nechte vychladnout v sáčku.
- Při přípravě masa, drůbeže a ryb, ještě před jejich zabalením přidejte koření a pochutiny. Před vařením potraviny vakuově zabalte, nebo použijte metodu vytlačení vody, abyste odstranili vodu ze sáčku (viz následující část).
- Při vaření potravin vždy používejte sáčky na vakuové balení bez BPA.
- K vakuování je možné použít vakuovou svářečku PHILCO PHVS 3030, která vám skvěle poslouží k vaření metodou SOUS VIDE.

Metoda vytlačení vody

1. Naplňte velkou plastovou nádobu studenou vodou.
2. Připravte potraviny, které chcete vařit a vložte je do plastového mrazicího sáčku bez obsahu BPA. Neutěsňujte.
3. Pomalu ponořte sáček naplněný potravinami do vody. Jak se sáček noří do vody, vytlačí se vzduch ven.
4. Pokračujte v ponořování sáčku, dokud hladina vody nedosáhne horní části sáčku.
5. Se sáčkem ponořeným ve vodě, uzavřete nebo zapněte těsnění, přičemž podle možností vytlačte všechen zbývající vzduch.

POUŽITÍ FUNKCE „FONDUE“

- 1. Připojte multifunkční hrnec k elektrické síti.
- 2. Zvolte funkci „Fondue“.
- 3. Při této funkci je možné zvolit pouze teplotu vaření od 25 °C do 85 °C. Můžete zvolit teplotu pro každých 10 °C. Čas vaření není možné upravit.
- 4. Po provedení nastavení stiskněte tlačítko „Start/Cancel“ ke spuštění vaření. Jde o skutečně dobrou funkci pro přípravu čokoládového a máslového fondue.

POUŽITÍ FUNKCE VAŘENÍ RÝŽE (RICE)

- 1. Dejte do varné nádoby rýži a vodu.
- 2. Zvolte funkci vaření rýže.
- 3. Během této funkce není zobrazen žádný čas, protože spotřebič vypne senzor vlhkosti. Na LED displeji se zobrazí ON. Po uvaření se spotřebič automaticky přepne do funkce udržování teploty.
- 4. Tato funkce bude nejlépe fungovat s poklicí umístěnou na multifunkčním hrnci.

Přednastavená teplota	Přednastavený čas	Volitelný rozsah teplot	Volitelný rozsah času
nelze nastavit	nelze nastavit	nelze nastavit	nelze nastavit

Váš multifunkční hrnec připraví rýži dokonale. Vzhledem k tomu, že existuje mnoho typů rýže, viz pokyny uvedené na obalu ohledně přesného změření poměru rýže ke kapalině. Vyzkoušejte vynalézavé a zábavné rýžové pokrmy jako je rizoto, jambalaya, krevety Cajun s rýží, rýžový pudink a jiné oblíbené pokrmy.

- Rýži nenamáčejte, ale v případě potřeby ji opláchněte ve vodě. Pokud je to nutné, přidejte sůl.
- Pokud chcete perfektně připravit dlouhozrnnou rýži, použijte poměr 1:1 (3 šálky vody na 3 šálky rýže). Před vařením přidejte k rýži jednu polévkovou lžici másla, abyste tak zabránili lepení rýže a přidali její chuť.
- Pokud je to nutné, použijte režim udržování tepla v trvání 4 hodin. Rýže bude v průběhu tohoto času bezpečně udržována při nízké teplotě.

POUŽITÍ FUNKCE MANUÁLNÍHO VAŘENÍ

- 1. Tato funkce je určena pro nastavení DIY. Nastavení času je možné od 5 minut do 12 hodin. Nastavení teploty je možné od 20 °C do 220 °C.
- 2. Počáteční nastavení času je 6 hodin a počáteční nastavení teploty je 100 °C.

Přednastavená teplota	Přednastavený čas	Volitelný rozsah teplot	Volitelný rozsah času
100 °C	6 hod.	20 - 220 °C	5 min. – 12 hod.

Vaření v režimu manuálního vaření poskytuje širokou škálu teplot a časů, ze kterých si můžete vybrat. Při velmi nízkých i velmi vysokých teplotách a časech v rozsahu od 5 minut do 12 hodin, si můžete vybrat téměř libovolnou kombinaci pro své oblíbené recepty.

- Vzhledem k tomu, že multifunkční hrnec je menší než typické trouby, zkontrolujte potraviny v raných fázích vaření, pro kontrolu toho, zda nejsou převařené.
- Při přípravě a míchání zeleniny přidejte malé množství oleje nebo másla.
- Režim manuálního vaření je praktický tehdy, pokud chcete objevovat a vytvářet nové recepty nebo vytvářet klasické a rodinou oblíbené pokrmy. Použitím úsporného multifunkčního vařiče ušetříte čas a energii!

FUNKCE UDRŽOVÁNÍ TEPLOTY

- 1. Můžete zvolit čas udržování teploty od 30 minut do 12 hodin. Počáteční nastavení času je 6 hodin.

Přednastavená teplota	Přednastavený čas	Volitelný rozsah teplot	Volitelný rozsah času
nelze nastavit	6 hod.	nelze nastavit	30 min. – 12 hod.

Režim udržování teploty je jedinečným způsobem na „ohřátí a zachování“ pokrmů, dokud nebudete připraveni na jejich konzumaci. Multifunkční hrnec poskytuje toto pohodlí až na 12 hodin. Je nebezpečné a potenciálně nebezpečné ponechávat vařené potraviny dlouhodobě stát při nízkých teplotách.

POUŽITÍ FUNKCE ODLOŽENÉHO SPUŠTĚNÍ

Můžete nastavit svůj čas odloženého spuštění od 5 minut do 24 hodin. Tato funkce může být použita pouze na pomalé vaření, vaření v páře, dušení, výrobu jogurtu, vaření metodou „Sous Vide“ a na vaření rýže. Pokud budete chtít nastavit pomalé vaření s vysokou teplotou (během 4 hodin) s 8 hodinami odloženého času. Nastavení musíte provést následujícím způsobem: Stisknutím tlačítka „Mode“ zvolte pomalé vaření s vysokou teplotou, zvolte čas vaření na 4 hodiny, poté stiskněte tlačítko „Delay“ a stisknutím tlačítka + nebo - zvolte 8 hodin a po dokončení nastavení stiskněte tlačítko START na spuštění vaření.

7. BEZPEČNOST POTRAVIN

1. Před vařením důkladně rozmrazte mražené maso, drůbež, ryby a mořské plody. Syrové maso a drůbež uchovávejte odděleně od vařených potravin.
2. Po manipulaci se syrovým masem a drůbeží, před manipulací s jakýmkoliv potravinami připravenými na konzumaci si vždy umyjte ruce.
3. Utřete a dezinfikujte povrchy, které byly v kontaktu se syrovým masem a drůbeží.
4. Na manipulaci se syrovým masem/drůbeží a vařenými potravinami používejte samostatné nádoby nebo je mezi používáním důkladně omyjte.
5. Vždy zkontrolujte, zda je maso, především drůbež vařená při teplotě bezpečné pro servírování.

8. TECHNICKÉ ÚDAJE

Model:	PHSC 5600
Jmenovitý rozsah napětí:	220–240 V, 50 Hz
Jmenovitý příkon:	max. 1500 W
Hmotnost:	5 kg
Rozměry:	460 x 260 x 271 mm

Tyto technické údaje mohou být předmětem změny bez předchozího upozornění.

POKYNY A INFORMACE TÝKAJÍCÍ SE LIKVIDACE POUŽITÝCH OBALOVÝCH MATERIÁLŮ

Obalové materiály zlikvidujte na veřejném místě pro likvidaci odpadu.

LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH SPOTŘEBIČŮ



Význam symbolu na výrobku, jeho příslušenství nebo obalu znamená, že s tímto výrobkem nesmí být zacházeno jako s domovním odpadem. Tento výrobek zlikvidujte na příslušném sběrném místě pro recyklaci odpadu z elektrických a elektronických zařízení. Popřípadě je možné v některých státech Evropské unie nebo jiných evropských státech vrátit své výrobky místnímu prodejci, v případě koupě obdobného nového výrobku. Správná likvidace tohoto výrobku pomůže ušetřit cenné přírodní zdroje a pomoci při prevenci případného negativního vlivu na životní prostředí a lidské zdraví, ke kterému by mohlo dojít v důsledku nesprávné likvidace odpadu. Podrobnější informace získáte od místního úřadu nebo v nejbližším středisku pro sběr odpadu. Nesprávná likvidace tohoto typu odpadu může podléhat vnitrostátním předpisům o pokutách.

Pro podnikatelské subjekty v Evropské unii

Chcete-li zlikvidovat elektrické nebo elektronické zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Likvidace v jiných zemích mimo Evropskou unii

Chcete-li zlikvidovat tento výrobek, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo svého prodejce.



Tento výrobek splňuje všechny základní požadavky nařízení EU, které se na něj vztahují.

Změny v textu, designu a technických údajích se mohou vyskytnout bez předchozího upozornění a vyhrazujeme si právo provést tyto změny.

OBSAH

1. DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY PRE MULTIFUNKČNÝ HRNEC	3
2. DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY PRE VŠETKY ELEKTRICKÉ SPOTREBIČE	4
3. ČISTENIE A ÚDRŽBA	5
4. OBSAH BALENIA	5
5. OVLÁDACÍ PANEL.....	6
VYPNUTIE ZVUKU.....	6
6. VARENIE KROK ZA KROKOM	6
PRED PRVÝM POUŽITÍM	6
PREVÁDZKOVÉ POKYNY	6
POUŽITIE FUNKCIE POMALÉHO VARENIA (SLOW COOK)	6
POUŽITIE FUNKCIE PARY (STEAM).....	7
POUŽITIE FUNKCIE RESTOVANIA (SAUTÉ)	7
POUŽITIE FUNKCIE DUSENIA (SIMMER).....	7
POUŽITIE FUNKCIE VYPRÁŽANIA (FRY).....	7
POUŽITIE FUNKCIE VÝROBY JOGURTU (YOGURT)	8
POUŽITIE FUNKCIE „SOUS VIDE“	8
POUŽITIE FUNKCIE „FONDUE“	9
POUŽITIE FUNKCIE VARENIA RYŽE (RICE).....	9
POUŽITIE FUNKCIE MANUÁLNEHO VARENIA	9
FUNKCIA UDRŽIAVANIA TEPLoty	9
POUŽITIE FUNKCIE ODLOŽENÉHO SPUSTENIA	9
7. BEZPEČNOSŤ POTRAVIN	10
8. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	10

Multifunkčný hrniec uľahčuje varenie s plnohodnotným digitálnym ovládacím panelom vybaveným 12 prednastavenými funkciami varenia, vrátane pomalého varenia, pomalého varenia s vysokou teplotou, varením v pare, restovania, dusenia, vyprážania, funkcie výroby jogurtu, varenia sous-vide, fondue, varenia ryže, vlastné varenie a funkcie odloženého spustenia. Tento multifunkčný hrniec má vnútorný povrch s nepríľnavým povrchom pre jednoduché čistenie. Začnite variť s jedinečnými receptmi, ktoré prinesú veľa radosti!

1. DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY PRE MULTIFUNKČNÝ HRNIEC

Pred použitím multifunkčného hrnca si pozorne prečítajte všetky pokyny a odložte si ich pre použitie v budúcnosti.

- Aby ste predišli nebezpečenstvu úrazu elektrickým prúdom malých detí, odstráňte a bezpečne zlikvidujte ochranný kryt, ktorý je pripevnený k sieťovej zástrčke na spotrebiči.
- Pred prvým použitím multifunkčného hrnca odstráňte všetok obalový materiál a reklamné samolepky.
- Pred použitím vždy skontrolujte, či je multifunkčný hrniec správne zostavený. Odnímateľný vnútorný hrniec musí byť pre používanie spotrebiča na svojom mieste.
- Nikdy nepripájajte ani nezapínajte multifunkčný hrniec bez toho, aby bola odnímateľná varná nádoba umiestnená vo vnútri puzdra spotrebiča z nehrdzavejúcej ocele.
- Neumiestňujte potraviny alebo tekutiny priamo do puzdra spotrebiča z nehrdzavejúcej ocele. Len odnímateľná varná nádoba je určená na to, aby ste do nej mohli vložiť potraviny alebo tekutiny.
- Nepoužívajte odnímateľnú varnú nádobu v teplovzdušnej rúre. Neumiestňujte odnímateľnú varnú nádobu na horúci plynový alebo elektrický varič.
- Používajte len dodávanú odnímateľnú varnú nádobu. Nepoužívajte žiadnu inú varnú nádobu v puzdre spotrebiča z nehrdzavejúcej ocele.
- Nepoužívajte poškodenú alebo prasknutú odnímateľnú varnú nádobu.
- Nikdy nepoužívajte multifunkčný hrniec bez potravín alebo tekutín v odnímateľnej varnej nádobe.
- Pred zapnutím spotrebiča sa uistite, či sú potraviny alebo tekutiny, ktoré majú byť pripravené, naplnené do polovice alebo väčšej časti odnímateľnej varnej nádoby.
- V priebehu používania neumiestňujte multifunkčný hrniec na okraj lavice alebo stola. Uistite sa, či je povrch rovný, čistý a či na ňom nie je voda a iné látky.
- Neumiestňujte multifunkčný hrniec na alebo do blízkosti horúceho plynového alebo elektrického variča, alebo na miesto, kde by sa mohol dotýkať zohriatej rúry, pretože by tak mohlo dôjsť k roztaveniu základne spotrebiča.
- Umiestnite multifunkčný hrniec čo najďalej od stien, záclon a iných materiálov citlivých na teplo alebo paru. Pri používaní multifunkčného hrnca zaistite dostatočný priestor nad a na všetkých stranách spotrebiča, pre zaistenie cirkulácie vzduchu.
- Ak používate platové náradie, nenechávajte do vo vnútri vyhriateho spotrebiča, alebo počas používania funkcie restovania.
- Sklenená pokrievka bola špeciálne upravená tak, aby bola pevnejšia, oveľa odolnejšia a bezpečnejšia ako bežné sklo, avšak nie je nerozbitná a preto pri manipulácii so sklenenou pokrievkou buďte opatrní.
- V priebehu prevádzky spotrebiča majte sklenenú pokrievku vždy umiestnenú správne na odnímateľnej varnej nádobe, pokiaľ nie je v recepte uvedené, aby ste ju zložili.
- Nepremiestňujte spotrebič v priebehu varenia.
- Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Na prenášanie multifunkčného hrnca používajte rukoväti a pri vyberaní horúcej odnímateľnej varnej nádoby alebo pokrievky používajte kuchynské rukavice.
- Neumiestňujte horúcu odnímateľnú varnú nádobu na žiaden povrch, ktorý by mohol byť ovplyvnený teplom.
- Vyhnite sa náhlym zmenám teplôt.

- Neumiestňujte mrazené alebo veľmi studené potraviny do horúcej odnímateľnej varnej nádoby.
- Nevkladajte horúcu odnímateľnú varnú nádobu do studenej vody alebo do mrazničky.
- Neumiestňujte na multifunkčný hrniec v priebehu používania, alebo pri jeho uskladnení nič iné ako pokrievku.
- Vždy prepnete multifunkčný varič do polohy „Vyp.“, potom ho odpojte od elektrickej siete a nechajte vychladnúť.
- Pred čistením spotrebič VŽDY odpojte od elektrickej siete.
- Udržiavajte puzdro z nehrdzavejúcej ocele, odnímateľnú varnú nádobu a sklenenú pokrievku čistú. Dodržiavajte pokyny týkajúce sa čistenia uvedené v tomto návode.
- Multifunkčný hrniec nie je určený na ovládanie externým časovačom alebo systémom samostatného diaľkového ovládača.

2. DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY PRE VŠETKY ELEKTRICKÉ SPOTREBIČE

- Pred použitím úplne odviňte napájací kábel.
- Nenechajte napájací kábel visieť cez okraj pracovnej plochy alebo stola, zabráňte jeho kontaktu s horúcimi povrchmi alebo zabráňte jeho zauzleniu.
- Na zabránenie úrazu elektrickým prúdom neponárajte napájací kábel, zástrčku napájacieho kábla alebo motorovú základňu do vody alebo akejkoľvek inej tekutiny.
- Deti by mali byť pod dozorom na zaistenie toho, aby sa nehrali so spotrebičom.
- Nepoužívajte spotrebič vtedy, ak je napájací kábel, zástrčka napájacieho kábla alebo spotrebič akýmkoľvek spôsobom poškodený.
- Nesmie byť vykonaná žiadna iná údržba ako čistenie, pretože by ste mohli stratiť záručné práva.
- Tento spotrebič je určený len na použitie v domácnosti.

VAROVANIE! HORÚCI POVRCH

- Nepoužívajte multifunkčný hrniec v blízkosti alebo pod povrchmi, ktoré sú citlivé na teplo, alebo takými ktoré by mohli byť poškodené parou.
- Pozor: sklenená pokrievka je mimoriadne horúca, pri manipulácii s ňou vždy používajte rukoväť.
- Aby ste predišli popáleniu unikajúcou parou pri odkladaní sklenenej pokrievky, opatrne nadvihnite pokrievku šikmo od seba.
- Mimoriadne opatrní musíte byť vtedy, ak používaný spotrebič obsahuje horúci pokrm, horúci olej a tekutiny.
- Nepredhrievajte ani nezohrievajte multifunkčný hrniec, ak je prázdny.
- Povrchy multifunkčného hrnca sú v priebehu používania HORÚCE. NEDOTÝKAJTE SA ICH.
- Pri manipulácii so spotrebičom v priebehu alebo ihneď po používaní majte kuchynské rukavice a pri kontrole pokrmu používajte kuchynské náradie.
- Odnímateľnú nádobu je možné použiť v rúre na pečenie pri maximálnej teplote 240°C. Veko potom maximálne do 180°C.

3. ČISTENIE A ÚDRŽBA

Po každom použití spotrebič vyčistite.

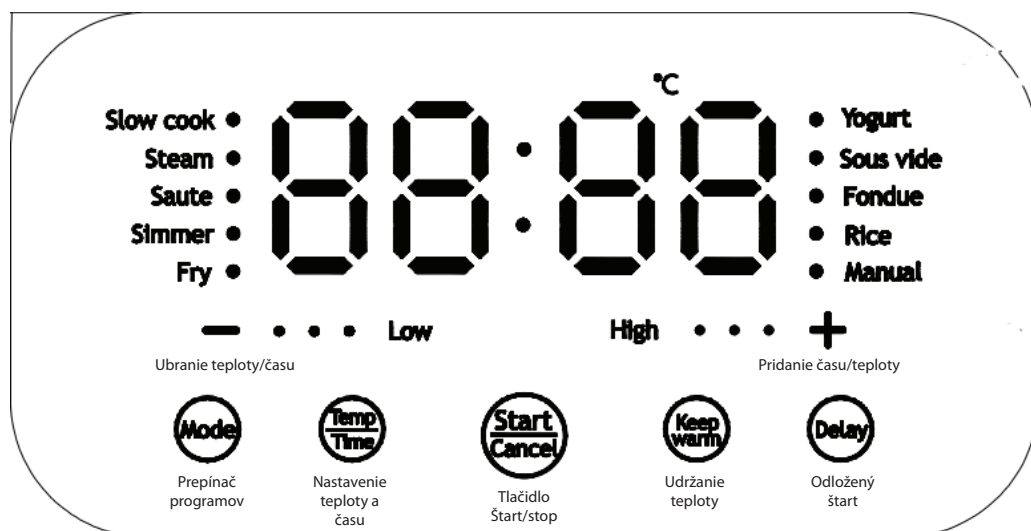
1. Vypnite a odpojte multifunkčný hrniec od elektrickej siete a nechajte ho úplne vychladnúť. Pred čistením spotrebiča, ho odpojte od elektrickej siete.
2. Odnímateľné časti (odnímateľná varná nádoba a pokrievka) umyte v horúcej vode s kuchynským čistiacim prostriedkom. Dôkladne ich opláchnite a vysušte.
3. Vonkajší povrch multifunkčného hrnca utrite jemnou vlhkou tkaninou a potom povrch vysušte mäkkou suchou tkaninou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok alebo drsné čističe, pretože by mohli spôsobiť poškriabanie povrchovej úpravy spotrebiča.
4. NIKDY neponárajte telo variča do vody.

4. OBSAH BALENIA



1. Sklenená pokrievka – kontrolujte proces varenia bez potreby úniku tepla
2. Vnútrovná varná nádoba – skvelo a rovnomerne rozmiestni teplo
3. Multifunkčný varič – varí jednoducho, pohodlne a na veľa spôsobov
4. Držiak na Sous Vide – tajemstvo profesionálnych kucharov
5. Stojan na varenie v pare – nenechá plávať potraviny vo vode
6. Košík na vyprážanie – pomôže vyprážať hranolčky do zlatista

5. OVLÁDACÍ PANEL



Ovládací panel rozsvieti tlačidlo „Start/Cancel“ pri pripojení k elektrickej sieti. Jeho krátkym stisknutím se rozsvítí zbytek LED displeje. Ak chcete zvoliť jednu z 11 predvolených funkcií varenia, stlačte tlačidlo „Mode“. Čas a teplotu je možné nastaviť stláčaním tlačidla „Temp/Time“. Ak chcete nastaviť čas, stlačením tlačidla „Temp/Time“ zvolíte režim času, na LED displeji sa zobrazí 00:00. (na LED displeji je dvojbodka). Ak chcete nastaviť teplotu, stlačením tlačidla „Temp/Time“ zvolíte režim teploty a na LED displeji sa zobrazí 0000 (na LED displeji nie je žiadna dvojbodka), následne nastavte čas alebo teplotu stlačením tlačidla „+“, čím zvýšite čas, alebo stlačením tlačidla „-“, čím znížite čas. Keď dosiahnete požadovaný čas a teplotu, stlačte tlačidlo „Start/Cancel“ a spotrebič spustí varenie. Funkciu môžete zastaviť stlačením a držaním tlačidla „Start/Cancel“ počas 3 sekúnd. Dlhým držaním tlačidla „+“ alebo „-“ je možné zrýchliť posun k požadovanej hodnote.

VYPNUTIE ZVUKU

Spotrebič má možnosť vypnutia pípania. Po zasunutí zástrčky do zásuvky a uvedenia tým spotrebiča do „stand by“ režimu je potrebné stlačiť a držať tlačidlo „Start/Cancel“ počas 4 sekúnd a na displeji sa objaví „bP Off“, čo znamená že zvuk bol vypnutý. Pokiaľ opäť stlačíte a budete držať tlačidlo „Start/Cancel“ počas 4 sekúnd v režime „stand by“, teda po zapojení do zásuvky, na displeji sa ukáže „bP On“ a zvuk bude opäť spustený.

6. VARENIE KROK ZA KROKOM

PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Pred prvým použitím spotrebiča odstráňte z neho všetky reklamné samolepky a obalové materiály. Odnímateľnú varnú nádobu a sklenenú pokrievku umyte ručne v horúcej vode s čistiacim prostriedkom, opláchnite ich a dôkladne vysušte.
2. Uistite sa, či je vnútorný priestor puzdra z nehrdzavejúcej ocele čistý a bez akýchkoľvek častíc.

PREVÁDZKOVÉ POKYNY

Pred umiestnením odnímateľnej varnej nádoby do puzdra spotrebiča z nehrdzavejúcej ocele skontrolujte, či je vonkajší povrch čistý a suchý.

To zaisťujú správny kontakt s vnútorným varným povrchom

UPOZORNENIE: Teplotný senzor zostáva po varení horúci a preto môže byť ďalšie nasledujúce varenie ovplyvnené jeho vysokou teplotou. Preto odporúčame nechať dostatočne vychladnúť spotrebič pred ďalším použitím.

POUŽITIE FUNKCIE POMALÉHO VARENIA (SLOW COOK)

1. Vložte ingrediencie do vnútornej varnej nádoby.
2. Stlačením tlačidla „Mode“ zvolíte funkciu pomalého varenia. Jedným stlačením tlačidla „Mode“ zvolíte pomalé varenie s nízkou teplotou, opakovaným stlačením tlačidla „Mode“ zvolíte pomalé varenie s vysokou teplotou.
3. Po voľbe požadovanej funkcie stlačte tlačidlo „Start/Cancel“ na spustenie varenia.
4. Táto funkcia bude najlepšie fungovať s pokrievkou umiestnenou na multifunkčnom hrnci.
5. Pre pomalé varenie s nízkou/vysokou teplotou, môžete zvoliť čas varenia od 30 minút do 12 hodín. Pre túto funkciu je možné zvoliť len čas. Po dokončení varenia pomocou funkcie pomalého varenia pri nízkej teplote, sa multifunkčný hrniec automaticky prepne do režimu udržiavania teploty v trvaní 6 hodín.

Prednastavená teplota	Prednastavený čas	Voliteľný rozsah teplôt	Voliteľný rozsah času
nie je možné nastaviť	8 hodín	nie je možné nastaviť	30 min. – 12 hod.

Pomaly varené pokrmy sú obľúbené každým zaneprázdneným kuchárom. Hoci mnohí ľudia už majú svoje obľúbené recepty, v tejto časti nájdete niekoľko jednoduchých tipov a rád:

- Pomaly varené pokrmy nepotrebnú veľa tekutiny, ale v odnímateľnej varnej nádobe by mala na začiatku varenia byť minimálne 1 šálka tekutiny.
- Potraviny sa budú variť dlhší čas a vytvoria tekutinu. Avšak v priebehu varenia občas skontrolujte, či je obsah varnej nádoby nevysychá. Opatrne otvorte pokrievku s temperovaného skla a pridajte malé množstvo tekutiny.
- Na zaistenie najlepších výsledkov pri pomalom varení, naplňte odnímateľnú varnú nádobu minimálne do polovice potravinami.
- Pre zaistenie najlepších výsledkov nakrájajte všetky ingrediencie na jednotné veľkosti.
- Pomalé varenie je ideálne pre kusy mäsa ako je napríklad hrud', bravčové plecko, pečienka a kotlety.
- Morské plody a mäkkýše by sa nemali pridávať do pomaly varených pokrmov, pokiaľ nezostáva posledných 30 až 60 minút varenia. Pokyny nájdete v recepte.
- Nevkladajte mrazené, nerozmrazené mäso alebo morské plody do odnímateľnej varnej nádoby za účelom pomalého varenia.

POUŽITIE FUNKCIE PARY (STEAM)

- 1. Vložte ingrediencie do parného stojana.
- 2. Zvoľte funkciu pary.
- 3. V tejto funkcii je teplota prednastavená a pre túto funkciu je možné zvoliť len čas.
- 4. Ak chcete zmeniť čas, stlačajte tlačidlo „Temp/Time“ dovtedy, pokiaľ sa na LED displeji nezobrazí 00:00 .
- 5. Následne stláčaním tlačidla „+“ a „-“ upravte čas varenia (rozsah je od 10 minút do 1,5 hodiny).
- 6. Po voľbe času, stlačte tlačidlo „Start/Cancel“ na spustenie varenia.
- 7. Táto funkcia bude najlepšie fungovať s pokrievkou umiestnenou na multifunkčnom hrnci.

Prednastavená teplota	Prednastavený čas	Voliteľný rozsah teplôt	Voliteľný rozsah času
nie je možné nastaviť	30 min.	nie je možné nastaviť	10 min. – 90 min.

Varenie v pare je veľmi zdravá a na výživné látky hodnotná metóda varenia. Pomáha zachovávať mnoho vitamínov a minerálov, ktoré by sa pri iných metódach varenia mohli stratiť. V pare varte všetky potraviny, ktoré by sa pri vlhkom teple rýchlo rozpadli. Nasledujúce rady poskytujú veľmi dobré výsledky a ako také sa dokonale hodia na prípravu morských plodov, zeleniny a tieto tipy vám pomôžu rýchlo a jednoducho dosiahnuť úspech pri používaní vášho multifunkčného hrnca:

- Pri varení v pare vždy používajte parný stojan vo vnútri odnímateľnej varnej nádoby. Nevarte v pare bez odnímateľnej varnej nádoby, pretože ak je ohrevný prvok vystavený vlhkosti alebo tekutine, môže dôjsť k úrazu elektrickým prúdom.
- Umiestnite stojan do vnútra odnímateľnej varnej nádoby, potom položte potraviny priamo na stojan alebo na tepelne odolný tanier alebo misku v hornej časti stojana. Pred použitím režimu pary sa uistite, či je možné pokrievku z temperovaného skla úplne zatvoriť.
- Nalejte najmenej 1 cm vody do odnímateľnej varnej nádoby, na zaistenie účinného fungovania funkcie pary tohto variča. V prípade varenia v pare dlhšie ako 30 minút, dolejte vodu, pokiaľ jej hladina nedosiahne hornú časť stojana, alebo dno varnej nádoby. Pravidelne kontrolujte, či je vo varnej nádobe voda a v prípade potreby ju doplňte.

POUŽITIE FUNKCIE RESTOVANIA (SAUTÉ)

- 1. Pripojte multifunkčný hrniec k elektrickej sieti.
- 2. Zvoľte funkciu restovania.
- 3. Počiatočne nastavená teplota je 150 °C a počiatočne nastavený čas je 1 hodina,
- 4. Nastaviť je možné 4 teploty pre túto funkciu: 120°C, 150°C, 170°C, 200°C, (rozsah času varenia je od 10 minút do 1:30 hodiny).
- 5. Po nastavení stlačte tlačidlo „Start/Cancel“ spustíte varenie. Vložte ingrediencie do vnútornej varnej nádoby.

Prednastavená teplota	Prednastavený čas	Voliteľný rozsah teplôt	Voliteľný rozsah času
150 °C	1 hodina	120 - 200°C	5 min. – 90 min.

Spôsob varenia „sauté“ je taký, pri ktorom sú potraviny varené rýchlo s neustálym miešaním. V prípade tejto prípravy pokrmu, sú zvyčajne rýchlo miešané a zjemnené aromatické látky ako je cibuľa, cesnak, mrkva a bylinky, s využitím vysokého tepla. Aj keď môže byť veľmi lákavé preskočiť tento krok a jednoducho len hodiť ingrediencie dohromady, táto metóda prípravy poskytuje všetky jedinečné chute vášho pokrmu. Nasledujúce rady a tipy pomôžu dokonale ochutiť a pripraviť váš pokrm prostredníctvom funkcie restovania:

- Pred pridaním potravín nalejte do odnímateľnej varnej nádoby 1-2 polievkové lyžice repkového oleja. Pridajte rovnomerne nakrájanú cibuľu, cesnak, zeler, mrkvu, bylinky a ostatné ingrediencie podľa potreby.
- Použite dlhú drevenú alebo tepelne odolnú lyžicu alebo varešku na neustále miešanie potravín vo varnej nádobe. Potraviny by sa mohli ľahko pripáliť, takže ich nezabudnite miešať.
- Zvoľte jemné kúsky mäsa a narežte ich alebo nakrájajte na veľmi tenké a rovnomerné kúsky, aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky.
- Podľa potreby pridajte omáčky, víno, sójovú omáčku alebo malé množstvo vývaru. Nepridávajte naraz veľké množstvo tekutiny; tekutinu nalejte pomaly, aby nedošlo k jej rozstrekovaniu.

POUŽITIE FUNKCIE DUSENIA (SIMMER)

- 1. Pripojte multifunkčný hrniec k elektrickej sieti.
- 2. Zvoľte funkciu dusenia.
- 3. Pri funkcii dusenia nie je možné zvoliť teplotu varenia, ale môžete zvoliť čas varenia od 30 minút do 24 hodín.
- 4. Stlačením tlačidla „Temp/Time“ zvolte teplotu a stláčaním tlačidiel „+“ a „-“ nastavte čas varenia.
- 5. Po vykonaní nastavení stlačte tlačidlo „Start/Cancel“ na spustenie varenia.

Prednastavená teplota	Prednastavený čas	Voliteľný rozsah teplôt	Voliteľný rozsah času
nie je možné nastaviť	2 hod.	nie je možné nastaviť	30 min. - 24 hod.

Pri dusení sa pokrm prakticky varí sám vo vašom multifunkčnom hrnci! Nastavte čas režimu dusenia a môžete odísť, pokiaľ nebude pokrm hotový. Tu sú niektoré užitočné tipy pre používanie:

- Zvoľte kúsky mäsa, ako je napríklad pečeňka a steak, ktoré v priebehu varenia zmäknú. Mäso by nemalo byť hrubé viac ako 5 cm a malo by byť nakrájané na 2,5 cm kocky.
- Pridajte rozmrazenú zeleninovú zmes pre rýchle prídanie k dusenému mäsu. Rozdeľte zeleninu okolo kúskov mäsa.
- Vyskúšajte jednoduché klasické recepty ako je „Kohút na víne“, skvelé jednoduché jedlo z desených kuracích stehien s hubami a vínnou omáčkou. Podávajte s ryžou alebo cestovínami pre jedinečnú večeru z jedného hrnca.

POUŽITIE FUNKCIE VYPRAŽANIA (FRY)

- 1. Pripojte multifunkčný hrniec k elektrickej sieti.
- 2. Zvoľte funkciu vyprážania.
- 3. Počiatočne nastavená teplota je 160 °C a počiatočne nastavený čas je 30 minút.
- 4. Môžete nastaviť 5 úrovní teploty: 120 °C, 140 °C, 160 °C, 180 °C, 200 °C , Stláčaním tlačidla „+“ a „-“ upravte čas varenia (rozsah je od 10 minút do 1:30 hodiny).
- 5. Po vykonaní nastavenia stlačte tlačidlo „Start/Cancel“ na spustenie varenia. Vložte ingrediencie do fritovacieho koša a vložte ho do varnej nádoby.

POUŽITIE FUNKCIE VÝROBY JOGURTU (YOGURT)

1. Pripojte multifunkčný hrniec k elektrickej sieti.
2. Zvoľte funkciu výroby jogurtu.
3. Pri tejto funkcii nie je možné zvoliť teplotu, ale je možné zvoliť čas prípravy od 4 hodín do 12 hodín.
4. Po vykonaní nastavenia stlačte tlačidlo „Start/Cancel“ na spustenie prípravy.

Prednastavená teplota	Prednastavený čas	Voliteľný rozsah teplôt	Voliteľný rozsah času
nie je možné nastaviť	4 hodiny	nie je možné nastaviť	4 hod. – 12 hod.

Domáci jogurt je až neuveriteľne jednoduché pripraviť v tomto multifunkčnom hrnci. Použite tento režim minimálne 8 hodín a až na 12 hodín pre výrobu hustého, krémového a bohatého domáceho jogurtu.

- Vložte odnímateľnú varnú nádobu do základne spotrebiča. Naplňte ju do polovice vodou, v závislosti od toho, koľkom pohárov jogurtu budete pripravovať. Umiestnite naplnené poháre jogurtu do vodného kúpeľa v odnímateľnej varnej nádobe a zvoľte režim výroby jogurtu.
- Postupujte pozorne podľa pokynov v recepte, aby ste dosiahli úspech. Po dokončení vyberte poháre. Vychladte ich pokiaľ ich nebude možné konzumovať.

POUŽITIE FUNKCIE „SOUS VIDE“

1. Vákuovo utesnite potraviny do vreciek vhodnej veľkosti na vákuové balenie potravín.
2. Naplňte vnútornú nádobu vodou.
3. Vložte utesnené vrecko do vody s izbovou teplotou a uistite sa, či sú vrecká úplne ponorené do vody.
4. V prípade varenia viacerých vreciek použite stojan „Sous Vide“ na oddelenie jednotlivých vreciek.
5. Pri tejto funkcii je možné zvoliť čas varenia od 30 minút do 24 hodín. Teplotu varenia je možné zvoliť od 25 °C do 100 °C. Môžete zvoliť teplotu v každých 2 alebo 3 °C.
6. Umiestnite pokrievku na multifunkčný hrniec a zvoľte funkciu „Sous Vide“. Táto funkcia je najúčinnnejšia s pokrievkou na multifunkčnom hrnci.
7. Počiatočná teplota je 55 °C a 30 min, pričom pomocou tlačidla „Temp/time“ nastavte požadovaný čas a teplotu.
8. Odpočítavanie času varenia „Sous Vide“ sa nezačne dovtedy, pokiaľ nie je dosiahnutá požadovaná teplota. Keď je dosiahnutá teplota, spotrebič sa automaticky prepne do funkcie odpočítavania.
9. Ak budete chcieť zastaviť varenie, otočením ovládača vypnite spotrebič.

Prednastavená teplota	Prednastavený čas	Voliteľný rozsah teplôt	Voliteľný rozsah času
55 °C	30 min.	25 - 100 °C	30 min. – 24 hod.

Varenie metódou „Sous Vide“ je skutočným umením! Vo svojej podstate je to jednoduchá metóda, ale táto metóda varenia je často používaná najmä gurmánskymi kuchármi na prípravu komplexným, bohatých jedál a zeleniny. Ale teraz môžete priniesť prvotriednu kvalitu do svojej kuchyne.

- Pozrite si recepty vo svojej kuchárskej knihe pre varenie „Sous Vide“, kde nájdete úplné informácie o hrúbke mäsa, hydiny a rýb a informácie o stanovení dĺžky varenia.
- Hrúbka mäsa, hydiny a rýb určí dĺžku času varenia. Po vybratí jedla z vrecka použite teplomer s okamžitým zobrazením teploty, aby ste zaručili bezpečnú vnútornú teplotu.
- Prioritou je vždy bezpečnosť potravín pri manipulácii a varení. Ak si nie ste istí, pridajte 30 minút k času varenia na pasterizáciu vajec a/alebo hydiny.
- Orestovanie po varení dodá potravinám chrumkavú textúru a príťažlivý vzhľad. Keď je mäso hotové, nalejte olej na panvicu a varené mäso rýchlo orestujte 30 sekúnd na každej strane. To dodá mäsu bohatú farbu a dostatočné chrumkavú kôrku.
- Zelenina sa uvarí rýchlejšie vtedy, ak je nakrájaná na tenké plátky alebo malé kúsky. Ak ju necháte celú, bude trvať oveľa dlhšie kým zmäkne. Nech už je to akokoľvek, prirodzená sladkosť a plné nutričné hodnoty prispievajú k potešeniu zo zeleniny varenej metódou „Sous Vide“.
- Ak ovocie je možné variť metódou „Sous Vide“ na prípravu polevy, pyré, sirupov a iných.
- Ovocie varte 2 až 2½ hodiny pri teplote 70 °C a pred použitím nechajte vychladnúť vo vrecku.
- Pri príprave mäsa, hydiny a rýb, ešte pred ich zabalením pridajte korenie a pochutiny. Pred varením potraviny vákuovo zabaľte, alebo použite metódu vytlačenia vody, aby ste odstránili vodu z vrecka (pozrite si nasledujúcu časť).
- Pri varení potravín vždy používajte vrecká na vákuové balenie bez BPA.
- Na vákuové balenie je možné použiť vákuovú zväračku PHILCO PHVS 3030, ktorá vám skvelo posluží na varenie metódou SOUS VIDE.

Metóda vytlačenia vody

1. Naplňte veľkú plastovú nádobu studenou vodou.
2. Pripravte potraviny, ktoré chcete variť a vložte ich do plastového mraziaceho vrecka bez obsahu BPA. Neutesňujte.
3. Pomaly ponorte vrecko naplnené potravinami do vody. Ako sa vrecko ponára do vody, vytlačí sa vzduch von.
4. Pokračujte v ponáraní vrecka dovtedy, až kým hladina vody nedosiahne hornú časť vrecka.
5. S vreckom ponoreným vo vode, uzatvorte alebo zapnite tesnenie, pričom podľa možností vytlačte všetok zostávajúci vzduch.

POUŽITIE FUNKCIE „FONDUE“

- 1. Pripojte multifunkčný hrniec k elektrickej sieti.
- 2. Zvoľte funkciu „Fondue“.
- 3. Pri tejto funkcii je možné zvoliť len teplotu varenia od 25 °C do 85 °C. Môžete zvoliť teplotu pre každých 10 °C. Čas varenie nie je možné upraviť.
- 4. Po vykonaní nastavenia stlačte tlačidlo „Start/Cancel“ na spustenie varenia. Ide o skutočne dobrú funkciu na prípravu čokoládového a maslového fondue.

POUŽITIE FUNKCIE VARENIA RYŽE (RICE)

- 1. Dajte do varnej nádoby ryžu a vodu.
- 2. Zvoľte funkciu varenia ryže.
- 3. V priebehu tejto funkcie nie je zobrazený žiaden čas, pretože spotrebič vypne senzor vlhkosti. Na LED displeji sa zobrazí ON. Po uvarení sa spotrebič automaticky prepne do funkcie udržiavania teploty.
- 4. Táto funkcia bude najlepšie fungovať s pokrievkou umiestnenou na multifunkčnom hrnci.

Prednastavená teplota	Prednastavený čas	Voliteľný rozsah teplôt	Voliteľný rozsah času
nie je možné nastaviť	nie je možné nastaviť	nie je možné nastaviť	nie je možné nastaviť

Váš multifunkčný hrniec pripraví ryžu dokonale. Vzhľadom na to, že existuje mnoho typov ryže, pozrite si pokyny uvedené na obale ohľadom presného odmerania pomeru ryže ku kvapaline. Vyskúšajte vynaliezavé a zábavné ryžové pokrmy ako je rizoto, jambalaya, krevety Cajun s ryžou, ryžový puding a iné obľúbené pokrmy.

- Ryžu nenamáčajte, ale v prípade potreby ju opláchnite vo vode. Ak je to potrebné, pridajte soľ.
- Ak chcete perfektné pripraviť dlhozrnnú ryžu, použite pomer 1:1 (3 šálky vody na 3 šálky ryže). Pred varením pridajte k ryži jednu polievkovú lyžicu masla, aby ste tak zabránili lepeniu ryže a pridali jej chuť.
- Ak je to potrebné, použite režim udržiavania tepla v trvaní 4 hodín. Ryža bude v priebehu tohto času bezpečne udržiavaná pri nízkej teplote.

POUŽITIE FUNKCIE MANUÁLNEHO VARENIA

- 1. Táto funkcia je určená pre nastavenie DIY. Nastavenie času je možné od 5 minút do 12 hodín. Nastavenie teploty je možné od 20 °C do 220 °C.
- 2. Počiatočné nastavenie času je 6 hodín a počiatočné nastavenie teploty je 100 °C.

Prednastavená teplota	Prednastavený čas	Voliteľný rozsah teplôt	Voliteľný rozsah času
100 °C	6 hod.	20 - 220 °C	5 min. – 12 hod.

Varenie v režime manuálneho varenia poskytuje širokú škálu teplôt a časov, z ktorých si môžete vybrať. Pri veľmi nízkych ako aj veľmi vysokých teplotách a časoch v rozsahu od 5 minút do 12 hodín, si môžete vybrať takmer ľubovoľnú kombináciu pre svoje obľúbené recepty.

- Vzhľadom na to, že multifunkčný hrniec je menší ako typické rúry, skontrolujte potraviny v ranných fázach varenia, na kontrolu toho či nie sú prevarené.
- Pri príprave a miešaní zeleniny pridajte malé množstvo oleja alebo masla.
- Režim manuálneho varenia je praktický vtedy, ak chcete objavovať a vytvárať nové recepty alebo vytvárať klasické a rodinou obľúbené pokrmy. Použitím úsporného multifunkčného variča ušetríte čas a energiu!

FUNKCIA UDRŽIAVANIA TEPLOTY

- 1. Môžete zvoliť čas udržiavania teploty od 30 minút do 12 hodín. Počiatočné nastavenie času je 6 hodín.

Prednastavená teplota	Prednastavený čas	Voliteľný rozsah teplôt	Voliteľný rozsah času
nie je možné nastaviť	6 hod.	nie je možné nastaviť	30 min. – 12 hod.

Režim udržiavania teploty je jedinečným spôsobom na „zohriatie a zachovanie“ pokrmov dovtedy, pokiaľ nebudete pripravení na ich konzumáciu. Multifunkčný hrniec poskytuje toto pohodlie až na 12 hodín. Je nezdravé a potenciálne nebezpečné ponechávať varené potraviny dlhodobo stáť pri nízkych teplotách.

POUŽITIE FUNKCIE ODLOŽENÉHO SPUSTENIA

Môžete nastaviť svoj čas odloženého spustenia od 5 minút do 24 hodín. Táto funkcia môže byť použitá len na pomalé varenie, varenie v pare, dusenie, výrobu jogurtu, varenie metódou „Sous Vide“ a na varenie ryže. Ak budete chcieť nastaviť pomalé varenie s vysokou teplotou (v priebehu 4 hodín) s 8 hodinami odloženého času. Nastavenie musíte vykonať nasledujúcim spôsobom: Stlačením tlačidla „Mode“ zvoľte pomalé varenie s vysokou teplotou, zvoľte čas varenia na 4 hodiny, potom stlačte tlačidlo „Delay“ a stláčaním tlačidla + alebo - zvoľte 8 hodín a po dokončení nastavenia stlačte tlačidlo START na spustenie varenia.

7. BEZPEČNOSŤ POTRAVÍN

1. Pred varením dôkladne rozmrazte mrazené mäso, hydinu, ryby a morské plody. Surové mäso a hydinu uchovávajte oddelene od varených potravín.
2. Po manipulácii so surovým mäsom a hydinou, pred manipuláciou s akýmkoľvek potravinami pripravenými na konzumáciu si vždy umyte ruky.
3. Utrite a dezinfikujte povrchy, ktoré boli v kontakte so surovým mäsom a hydinou.
4. Na manipuláciu so surovým mäsom/hydinou a varenými potravinami používajte samostatné nádoby, alebo ich medzi používaniami dôkladne umyte.
5. Vždy skontrolujte, či je mäso, predovšetkým hydina varená pri teplote bezpečnej pre servírovanie.

8. TECHNICKÉ ÚDAJE

Model:	PHSC 5600
Menovitý rozsah napätia:	220 - 240 V, 50 Hz
Menovitý príkon:	max. 1500 W
Hmotnosť:	5 kg
Rozmery:	460 x 260 x 271 mm

Tieto technické údaje môže byť predmetom zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

POKYNY A INFORMÁCIE TÝKAJÚCE SA LIKVIDÁCIE POUŽITÝCH OBALOVÝCH MATERIÁLOV

Obalové materiály zlikvidujte na verejnom mieste pre likvidáciu odpadu.

LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH SPOTREBIČOV



Význam symbolu na výrobku, jeho príslušenstve alebo obale znamená, že s týmto výrobkom nesmie byť zaobchádzané ako s komunálnym odpadom. Tento výrobok zlikvidujte na príslušnom zbernom mieste pre recykláciu odpadu z elektrických a elektronických zariadení. Popríklad je možné v niektorých štátoch Európskej únie alebo iných európskych štátoch vrátiť svoje výrobky miestnemu predajcovi, v prípade kúpy podobného nového výrobku. Správna likvidácia tohto výrobku pomôže ušetriť cenné prírodné zdroje a pomôcť pri prevencii prípadného negatívneho vplyvu na životné prostredie a ľudské zdravie, ku ktorému by mohlo dôjsť v dôsledku nesprávnej likvidácie odpadu. Podrobnejšie informácie získate od miestneho úradu alebo v najbližšom stredisku pre zber odpadu. Nesprávna likvidácia tohto typu odpadu môže podliehať vnútroštátnym predpisom o pokutách.

Pre podnikateľské subjekty v Európskej únii

Ak chcete zlikvidovať elektrické alebo elektronické zariadenie, vyžiadajte si potrebné informácie od svojho predajcu alebo dodávateľa.

Likvidácia v iných štátoch mimo Európskej únie

Ak chcete zlikvidovať tento výrobok, vyžiadajte si nevyhnutné informácie o správnom spôsobe likvidácie od miestnych úradov alebo svojho predajcu.



Tento výrobok spĺňa všetky základné požiadavky nariadenia EÚ, ktoré sa naň vzťahujú.

Zmeny v texte, dizajne a technických údajoch sa môžu vyskytnúť bez predchádzajúceho upozornenia a vyhradujeme si právo vykonať tieto zmeny.

SPIS TREŚCI

1. WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA STOSOWANIA MULTICOOKERA	3
2. WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA STOSOWANIA WSZYSTKICH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH	4
3. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	5
4. ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA	5
5. PANEL STEROWANIA	6
WYŁĄCZENIE DŹWIĘKU	6
6. GOTOWANIE KROK PO KROKU	6
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM	6
INSTRUKCJE PRACY	6
KORZYSTANIE Z FUNKCJI POWOLNEGO GOTOWANIA (SLOW COOK)	6
KORZYSTANIE Z FUNKCJI PARY (STEAM)	7
KORZYSTANIE Z FUNKCJI SMAŻENIA PŁYTKIEGO (SAUTÉ)	7
KORZYSTANIE Z FUNKCJI DUSZENIA (SIMMER)	7
WYKORZYSTANIE FUNKCJI SMAŻENIA (FRY)	7
WYKORZYSTANIE FUNKCJI PRZYGOTOWANIA JOGURTU (YOGURT)	8
KORZYSTANIE Z FUNKCJI „SOUS VIDE”	8
WYKORZYSTANIE FUNKCJI „FONDUE”	9
KORZYSTANIE Z FUNKCJI GOTOWANIA RYŻU (RICE)	9
KORZYSTANIE Z FUNKCJI GOTOWANIA MANUALNEGO	9
FUNKCJA UTRZYMYWANIA TEMPERATURY	9
KORZYSTANIE Z FUNKCJI OPÓŹNIONEGO STARTU	9
7. BEZPIECZEŃSTWO POTRAW	10
8. DANE TECHNICZNE	10

Multicooker ułatwia gotowanie z pełnowartościowym cyfrowym panelem sterowania wyposażonym w 12 zaprogramowanych funkcji gotowania, w tym powolnego gotowania, powolnego gotowania z wysoką temperaturą, gotowania na parze, smażenia, duszenia, smażenia płytkiego, funkcję produkcji jogurtu, gotowania sous-vide, fondue, gotowania ryżu, i funkcję opóźnionego startu. Ten multicooker ma wewnętrzną powierzchnię z nieprzylepającą powłoką dla łatwego czyszczenia. Zaczniј gotować z wyjątkowymi przepisami, które przyniosą ci wiele radości!

1. WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA STOSOWANIA MULTICOOKERA

Przed użyciem multicookera uważnie przeczytaj wszystkie wskazówki i zachowaj je do ewentualnego użytku w przyszłości.

- Aby zapobiec niebezpieczeństwu porażenia prądem elektrycznym małych dzieci, usuń i bezpiecznie zlikwiduj pokrywę ochronną, która jest przymocowana do wtyczki sieciowej na urządzeniu.
- Przed pierwszym użyciem multicookera usuń wszystkie materiały opakowania i naklejki reklamowe.
- Przed użyciem zawsze sprawdź, czy multicooker jest odpowiednio zmontowany. Wyjmowany wewnętrzny garnek musi być na swoim miejscu.
- Nigdy nie podłączaj ani nie uruchamiaj multicookera bez wyjmowanego pojemnika do gotowania umieszczonego wewnątrz korpusu multicookera wykonanego ze stali nierdzewnej.
- Nie umieszczaj potraw lub cieczy bezpośrednio w obudowie urządzenia ze stali nierdzewnej. Tylko wyjmowane naczynie do gotowania jest przeznaczone do tego, by można było do niego wkładać jedzenie lub ciecz.
- Nie używaj wyjmowanego naczynia do gotowania w piekarniku.
- Nie umieszczaj wyjmowanego naczynia na gorącej płycie gazowej lub elektrycznej.
- Używaj tylko załączonego wyjmowanego naczynia do gotowania. Nie używaj żadnych innych naczyń do gotowania w obudowie urządzenia ze stali nierdzewnej.
- Nie używaj uszkodzonego lub pękniętego wyjmowanego naczynia do gotowania.
- Nigdy nie używaj multicookera bez jedzenia lub cieczy w wyjmowanym naczyniu do gotowania.
- Przed uruchomieniem urządzenia upewnij się, czy jedzenie lub ciecz, które mają być przygotowane, wypełniają do połowy lub większej części wyjmowane naczynie do gotowania.
- W trakcie używania nie umieszczaj multicookera na krawędzi blatu lub stołu. Upewnij się, czy powierzchnia jest równa, czysta i czy nie ma na niej wody i innych substancji.
- Nie umieszczaj multicookera na lub w pobliżu gorącej płyty gazowej lub elektrycznej lub w miejscu, gdzie mógłby dotykać gorącego piekarnika, ponieważ mogłoby w ten sposób dojść do stopienia podstawy urządzenia.
- Umieść multicooker jak najdalej od ścian, zasłon i innych materiałów wrażliwych na ciepło lub parę. Podczas używania multicookera zapewnij dostateczną przestrzeń nad urządzeniem i po bokach, aby zapewnić przepływ powietrza.
- Jeśli stosujesz plastikowe narzędzia, nie zostawiaj ich wewnątrz rozgrzanego urządzenia lub podczas używania funkcji smażenia.
- Szklana pokrywka jest mocna, o wiele bardziej odporna i bezpieczniejsza niż zwykłe szkło, nie jest jednak nietłukąca, dlatego podczas manipulacji z pokrywką bądź ostrożny.
- W trakcie pracy urządzenia szklana pokrywka zawsze powinna się znajdować odpowiednio umieszczona na wyjmowanym naczyniu do gotowania, jeśli w przepisie nie podano, aby ją zdjąć.
- Nie przemieszczaj urządzenia w trakcie gotowania.
- Nie dotykaj gorących powierzchni. Do przenoszenia multicookera używaj uchwytów a podczas wyjmowania gorącego wyjmowanego naczynia do gotowania lub pokrywki używaj rękawic kuchennych.
- Nie umieszczaj gorącego wyjmowanego naczynia na żadnej powierzchni, na którą może mieć wpływ temperatura.
- Unikaj nagłych zmian temperatury.

- Nie umieszczaj mrożonych lub bardzo zimnych potraw w gorącym wyjmowanym naczyniu do gotowania.
- Nie wkładaj gorącego wyjmowanego naczynia do gotowania do zimnej wody lub zamrażarki.
- Nie umieszczaj podczas używania multicookera lub przechowując go na multicookerze nic oprócz pokrywki.
- Zawsze przełączaj multicooker do pozycji „Wył.”, następnie odłącz go od sieci elektrycznej i zostaw do wystudzenia.
- Przed czyszczeniem urządzenie ZAWSZE odłączaj od sieci elektrycznej.
- Utrzymuj obudowę ze stali nierdzewnej, wyjmowane naczynie do gotowania i szklaną pokrywę w czystości. Dotrzymuj wskazówek dotyczących czyszczenia zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.
- Multicooker nie jest przeznaczony do sterowania zewnętrznym minutnikiem lub samodzielnym systemem zdalnego sterowania.

2. WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA STOSOWANIA WSZYSTKICH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH

- Przed użyciem całkowicie rozwiń przewód zasilający.
- Nie zostawiaj kabla zasilającego wiszącego przez krawędź blatu lub stołu, nie pozwól na jego kontakt z gorącymi powierzchniami ani na jego zaplątanie.
- Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym nie zanurzaj przewodu zasilającego, wtyczki przewodu zasilającego lub podstawy z silnikiem w wodzie ani żadnej innej cieczy.
- Dzieci muszą znajdować się pod opieką, aby zapewnić, że nie będą bawiły się urządzeniem.
- Nie używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający, wtyczka przewodu zasilającego lub urządzenie są w jakikolwiek sposób uszkodzone.
- Nie można przeprowadzać żadnej konserwacji oprócz czyszczenia, ponieważ możesz stracić prawa gwarancyjne.
- Urządzenie jest przeznaczone jedynie do użytku domowego.

OSTRZEŻENIE! GORĄCA POWIERZCHNIA

- Nie używaj multicookera w pobliżu lub pod powierzchniami, które są wrażliwe na temperaturę lub takimi, które mogłyby zostać uszkodzone przez parę.
- Uwaga: szklana pokrywka jest bardzo gorąca, podczas manipulacji z nią zawsze używaj uchwytu.
- Aby nie poparzyć się parą podczas zdejmowania szklanej pokrywki, ostrożnie podnieś pokrywę po przekątnej od siebie.
- Należy zachować szczególną ostrożność, gdy używane urządzenie zawiera gorący pokarm, gorący olej i ciecie.
- Nie ogrzewaj multicookera, gdy jest pusty.
- Powierzchnie multicookera są podczas używania GORĄCE. NIE DOTYKAJ ICH.
- Podczas obsługi urządzenia w trakcie lub zaraz po używaniu nakładaj rękawice kuchenne a podczas kontrolowania jedzenia używaj narzędzi kuchennych.
- Wyjmowane naczynie można użyć w piekarniku do pieczenia przy maksymalnej temperaturze 240°C. Pokrywę maksymalnie do 180°C.

3. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Po każdym użyciu wyczyść urządzenie.

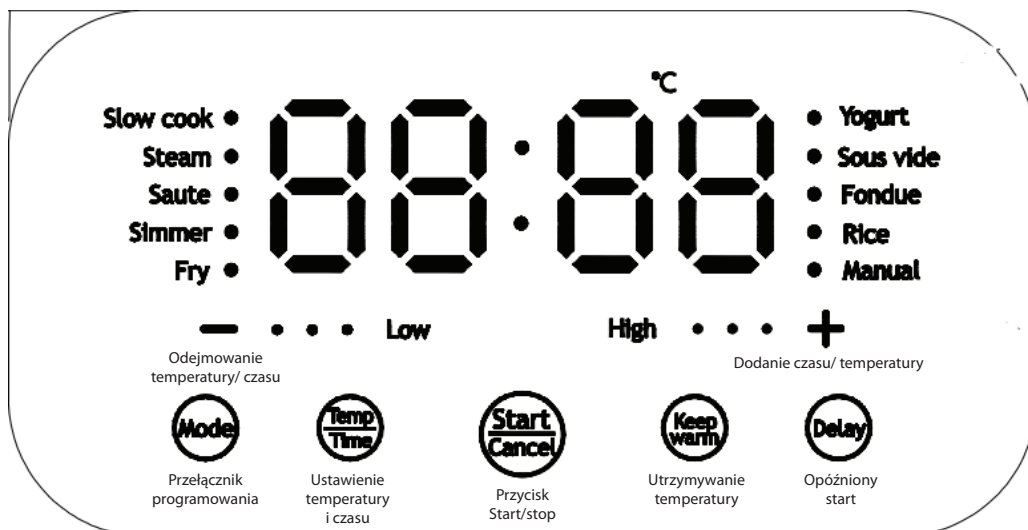
1. Wyłącz i odłącz multicooker z sieci elektrycznej i zostaw do całkowitego wystudzenia. Przed czyszczeniem urządzenia, odłącz je od sieci elektrycznej.
2. Wyjmowane części (wyjmowane naczynie do gotowania i pokrywka) umyj w gorącej wodzie z płynem do mycia naczyń. Dokładnie je opłucz i wysusz.
3. Zewnętrzną powierzchnię multicookera wytrzyj delikatną wilgotną ścierką a następnie powierzchnię wysusz miękką suchą ścierką. Nie używaj środków czyszczących ani szorstkich gąbek, Ponieważ mogłyby one spowodować podrapanie powierzchni urządzenia.
4. NIGDY nie zanurzaj korpusu urządzenia w wodzie.

4. ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA



1. Szklana pokrywka – kontroluj proces gotowania bez straty ciepła
2. Wewnętrzne naczynie do gotowania – równomierne rozmieszczenie temperatury
3. Multicooker – gotuj łatwo, wygodnie i na wiele sposobów
4. Uchwyt na Sous Vide – sekret profesjonalnych kucharzy
5. Uchwyt do gotowania na parze – pokarm nie pływa w wodzie
6. Koszyk do smażenia – pomoże usmażyć frytki na złoto

5. PANEL STEROWANIA



Panel sterowania wyświetli przycisk „Start/Cancel” przy podłączeniu do sieci elektrycznej. Gdy krótko go przyciśniesz zaświeci się reszta wyświetlacza LED. Jeśli chcesz wybrać jedną z 11 funkcji gotowania, wybierz przycisk „Mode”. Czas i temperaturę możesz ustawić naciskając przycisk „Temp/Time”. Jeśli chcesz ustawić czas, naciskając przycisk „Temp/Time” wybierz tryb czasu, na wyświetlaczu LED wyświetli się 00:00. (na wyświetlaczu LED jest dwukropek). Jeśli chcesz ustawić temperaturę, naciskając przycisk „Temp/Time” wybierz tryb temperatury a na wyświetlaczu LED wyświetli się 0000 (na wyświetlaczu LED dwie kropki). Następnie ustaw czas lub temperaturę naciskając przycisk „+”, czym wydłużysz czas, lub naciskając przycisk „-”, czym skrócisz czas. Gdy wybierzesz pożądaną czas i temperaturę, naciśnij przycisk „Start/Cancel” a urządzenie uruchomi gotowanie. Funkcję możesz zatrzymać naciskając i przytrzymując przycisk „Start/Cancel” przez 3 sekundy. Długo przytrzymując przycisk „+” lub „-” można przyspieszyć przesuwanie do pożądaną wartości.

WYŁĄCZENIE DŹWIĘKU

Urządzenie ma możliwość wyłączenia sygnalizacji dźwiękowej. Po włożeniu wtyczki do gniazdka i uruchomieniu urządzenia do trybu „stand by” należy nacisnąć i przytrzymać przycisk „Start/Cancel” przez 4 sekundy a na wyświetlaczu wyświetli się „bP Of”, co oznacza wyłączenie dźwięku. Jeśli w trybie gotowości naciśniesz i przytrzymasz przycisk „Start/Cancel” przez 4 sekundy, na wyświetlaczu pojawi się „bP On” i dźwięk zostanie wznowiony.

6. GOTOWANIE KROK PO KROKU

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Przed pierwszym użyciem urządzenia usuń z niego wszystkie naklejki reklamowe i materiały opakowania. Wyjmowane naczynie do gotowania i szklaną pokrywkę umyj ręcznie w gorącej wodzie ze środkiem czyszczącym, opłucz i dokładnie wysusz.
2. Upewnij się, czy wewnętrzna przestrzeń korpusu z nierdzewnej stali jest czysta i bez żadnych części.

INSTRUKCJE PRACY

Przed umieszczeniem wyjmowanego naczynia do gotowania w korpusie urządzenia ze stali nierdzewnej sprawdź, czy powierzchnia wewnętrzna jest czysta i sucha. To zapewni odpowiedni kontakt z wewnętrzną powierzchnią gotującą.

OSTRZEŻENIE: Czujnik ciepła zostaje po gotowaniu gorący i dlatego na kolejne gotowanie może mieć wpływ jego wysoka temperatura. Dlatego polecamy zostawić urządzenie do odpowiedniego ostygnięcia przed dalszym używaniem.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI POWOLNEGO GOTOWANIA (SLOW COOK)

1. Włóż składniki do wewnętrznego naczynia do gotowania.
2. Naciskając przycisk „Mode” wybierz funkcję powolnego gotowania. Jednym naciśnięciem przycisku „Mode” wybierz powolne gotowanie z niską temperaturą, ponownie naciskając przycisk „Mode” wybierz powolne gotowanie z wysoką temperaturą.
3. Po wybraniu funkcji naciśnij przycisk „Start/Cancel”, aby uruchomić gotowanie.
4. Funkcja ta najlepiej będzie działać z pokrywką umieszczoną na multicookerze.
5. Dla powolnego gotowania z niską/wysoką temperaturą możesz wybrać czas gotowania od 30 minut do 12 godzin. Dla tej funkcji możesz wybrać tylko czas. Po zakończeniu gotowania za pomocą funkcji powolnego gotowania przy wysokiej temperaturze i powolnego gotowania przy niskiej temperaturze, multicooker automatycznie przełączy się do trybu utrzymywania temperatury przez 6 godzin.

Temperatura domyślna	Domyślny czas	Zakres temperatury	Zakres czasu
nie można ustawić	8 godzin	nie można ustawić	30 min. – 12 godz.

Dania gotowane powoli są ulubionymi daniami każdego zapracowanego kucharza. Chociaż wielu ludzi ma już swoje ulubione przepisy, w tej części znajdziesz kilka łatwych wskazówek i porad:

- Dania gotowane powoli nie potrzebują dużo płynów, ale w wyjmowanym naczyniu do gotowania na początku gotowania powinna być przynajmniej 1 szklanka płynu.
- Produkty będą się gotowały przez dłuższy czas i wytworzą ciecz. Jednak podczas gotowania kontroluj czasem, czy zawartość naczynia do gotowania nie wysycha. Ostrożnie otwórz pokrywkę z hartowanego szkła i dodaj małą ilość wody.
- Aby zapewnić najlepsze efekty podczas wolego gotowania, napełnij wyjmowane naczynie do gotowania przynajmniej do połowy jedzeniem.
- Aby zapewnić najlepsze efekty, pokrój wszystkie składniki na kawałki o tej samej wielkości.
- Powolne gotowanie jest idealne do kawałków mięsa takich jak na przykład pierś, łopatką wieprzową, wątróbką i kotlety.
- Owoce morza i mięczaki nie powinny być dodawane do wolno gotowanych pokarmów, jeśli nie zostało ostatnich 30 do 60 minut gotowania. Instrukcje znajdziesz w przepisie.
- Nie wkładaj nie rozmrożonych mięsa lub owoców morza do wyjmowanego naczynia do gotowania w celu powolnego gotowania.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI PARY (STEAM)

1. Włóż składniki do uchwytu do gotowania na parze.
2. Wybierz funkcję pary.
3. W tej funkcji ustawiona jest temperatura domyślna, można wybrać tylko czas.
4. Jeśli chcesz zmienić czas, naciśnij przycisk „Temp/Time” dopóki na wyświetlaczu LED nie pojawi się 00:00.
5. Następnie naciśnij przycisk „+” i „-” zmień czas gotowania (zakres od 10 minut do 1,5 godziny).
6. Po wybraniu czasu, naciśnij przycisk „Start/Cancel”, aby uruchomić gotowanie.
7. Funkcja ta będzie najlepiej działać z pokrywką umieszczoną na multicookerze.

Temperatura domyślna	Czas domyślny	Zakres temperatury	Zakres czasu
nie można ustawić	30 min.	nie można ustawić	10 min. – 90 min.

Gotowanie na parze to bardzo zdrowa i wartościowa w składniki odżywcze metoda gotowania. Pomaga zachowywać wiele witamin i minerałów, które mogłyby zostać utracone w innych metodach gotowania. Na parze gotuj wszystkie produkty, które w dużej temperaturze by się rozpadły. Poniższe rady oferują bardzo dobre efekty i pasują doskonale do przygotowania owoców morza, warzyw. Poniższe wskazówki pomogą ci szybko i łatwo osiągnąć sukces podczas używania multicookera:

- Gotując na parze zawsze używaj uchwytu do gotowania na parze wewnątrz wyjmowanego naczynia do gotowania. Nie gotuj na parze bez wyjmowanego naczynia do gotowania, gdy element grzewczy jest wystawiony na wilgoć lub ciecz, może dojść do porażenia prądem elektrycznym.
- Umieść uchwyt wewnątrz wyjmowanego naczynia do gotowania, następnie włóż potrawy bezpośrednio do uchwytu lub na talerz odporny na temperaturę lub miskę w górnej części uchwytu. Przed użyciem trybu pary upewnij się, czy da się całkowicie zamknąć pokrywkę ze szkła hartowanego.
- Nalej co najmniej 1 cm wody do wyjmowanego naczynia do gotowania, aby zapewnić skuteczne działanie pary tego urządzenia. W przypadku gotowania na parze dłużej niż 30 minut, dolej tyle wody, by jej głębokość nie sięgała górnej części uchwytu lub dna naczynia do gotowania. Regularnie kontroluj, czy w pojemniku do gotowania jest woda a w razie potrzeby uzupełnij ją.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI SMAŻENIA PŁYTKIEGO (SAUTÉ)

1. Podłącz multicooker do sieci elektrycznej.
2. Wybierz funkcję smażenia płytkiego.
3. Temperatura domyślna to 150 °C a domyślny czas to 1 godzina,
4. Można ustawić 4 temperatury dla tej funkcji: 120°C, 150°C, 170°C, 200°C, (zakres czasu gotowania to od 10 minut do 1:30 godziny).
5. Po ustawieniu naciśnij przycisk „Start/Cancel” i uruchom gotowanie. Włóż składniki do wewnętrznego naczynia do gotowania.

Temperatura domyślna	Czas domyślny	Zakres temperatury	Zakres czasu
150 °C	1 godzina	120 - 200°C	5 min. – 90 min.

Sposób gotowania „sauté” polega na tym, że potrawy gotuje się szybko stale je mieszając. W przypadku takiego przygotowania pokarmu, są zazwyczaj szybko mieszane i zlagodzone aromatyczne składniki takie jak cebula, czosnek, marchewka, zioła, z wykorzystaniem wysokiej temperatury.

Nawet jeśli to bardzo kuszące, aby pominąć ten krok i po prostu wrzucić składniki razem, ta metoda przygotowania oferuje wszystkie wyjątkowe smaki twojego posiłku. Poniższe porady i wskazówki pomogą doskonale przyprawić i przygotować twój posiłek za pomocą smażenia płytkiego:

- Przed dodaniem produktów nalej do wyjmowanego naczynia do gotowania 1-2 łyżki oleju rzepakowego. Dodaj równo pokrojoną cebulę, czosnek, seler, marchew, zioła i inne składniki według potrzeby.
- Użyj długiej drewnianej lub odpornej na temperaturę łyżki do stałego mieszania dania w naczyniu do gotowania. Dania mogłyby się łatwo przypalić, nie zapomnij więc, aby je mieszać.
- Wybierz delikatne kawałki mięsa i pokrój je lub natnij na bardzo cienkie i równomierne kawałki, aby osiągnąć jak najlepszy efekt.
- W razie potrzeby dodaj sos, wino, sos sojowy lub małą ilość wywaru. Nie dodawaj naraz dużej ilości płynu; ciecz dodawaj powoli, aby nie doszło do jej rozpryskania.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI DUSZENIA (SIMMER)

1. Podłącz multicooker do sieci elektrycznej.
2. Wybierz funkcję duszenia.
3. Przy funkcji duszenia nie ma możliwości wyboru temperatury gotowania, ale możesz wybrać czas gotowania od 30 minut do 24 godzin.
4. Naciśnij przycisk „Temp/Time” wybierz temperaturę a naciśnij przyciski „+” i „-” ustaw czas gotowania.
5. Po wykonaniu ustawień naciśnij przycisk „Start/Cancel”, aby uruchomić gotowanie.

Temperatura domyślna	Czas domyślny	Zakres temperatury	Zakres czasu
nie można ustawić	2 godz.	nie można ustawić	30 min. – 24 godz.

Podczas duszenia produkty gotują się praktycznie same w multicookerze! Ustaw czas trybu duszenia i możesz odejść, dopóki potrawa nie będzie gotowa. Oto niektóre przydatne porady:

- Wybierz kawałki mięsa, takie jak na przykład wątróbka i steak, które w trakcie gotowania zmiękną. Mięso nie powinno być grubsze niż 5 cm i powinno być pokrojone w 2,5 cm kostki.
- Dodaj rozmrożoną mieszankę warzywną, aby szybko dodać ją do duszonego mięsa. Rozłóż warzywa obok kawałków mięsa.
- Wypróbuj łatwe klasyczne przepisy takie jak „Kogut na winie”, wspaniałe proste danie z duszonych udek kurczaka z grzybami i sosem winnym. Podawaj z ryżem lub makaronem - wyjątkowa kolacja jednogarnkowa.

WYKORZYSTANIE FUNKCJI SMAŻENIA (FRY)

1. Podłącz multicooker do sieci elektrycznej.
2. Wybierz funkcję smażenia.
3. Temperatura domyślna to 160 °C a czas domyślny to 30 minut.
4. Możesz ustawić 5 poziomów temperatury: 120 °C, 140 °C, 160 °C, 180 °C, 200 °C, Naciśnij przyciski „+” i „-” zmień czas gotowania (zakres to od 10 minut do 1,5 godziny).
5. Po wykonaniu ustawień naciśnij przycisk „Start/Cancel”, aby uruchomić gotowanie. Włóż składniki do koszyka do smażenia i włóż go do naczynia do gotowania.

WYKORZYSTANIE FUNKCJI PRZYGOTOWANIA JOGURTU (YOGURT)

1. Podłącz multicooker do sieci elektrycznej.
2. Wybierz funkcję przygotowania jogurtu.
3. Przy tej funkcji nie można wybrać temperatury, ale można wybrać czas przygotowania od 4 godzin do 12 godzin.
4. Po wykonaniu ustawień naciśnij przycisk „Start/Cancel” aby uruchomić przygotowanie.

Temperatura domyślna	Czas domyślny	Zakres temperatury	Zakres czasu
nie można ustawić	4 godziny	nie można ustawić	4 godz. – 12 godz.

Bardzo łatwo jest przygotować domowy jogurt w tym multicookerze. Użyj tego trybu minimum 8 do 12 godzin, aby przygotować gęsty, kremowy domowy jogurt.

- Włóż wymiowane naczynie do gotowania do podstawy urządzenia. Napełnij ją do połowy wodą, w zależności od tego, ile słoików jogurtu będziesz przygotowywać. Umieść napełnione słoiki jogurtu w kąpiel wodnej w wymiowanym naczyniu do gotowania i wybierz tryb produkcji jogurtu.
- Postępuj uważnie według wskazówek zawartych w przepisie, aby osiągnąć odpowiedni efekt. Po zakończeniu wyjmij słoiki. Ostudź je i dopiero wtedy konsumuj.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI „SOUS VIDE”

1. Zapakuj próżniowo potrawę do woreczków odpowiedniej wielkości.
2. Napełnij naczynie wewnętrzne wodą.
3. Włóż uszczelniony woreczek dowody o temperaturze pokojowej i upewnij się, czy woreczki są całkowicie zanurzone pod wodą.
4. W przypadku gotowania większej ilości woreczków użyj uchwytu „Sous Vide”, aby oddzielić poszczególne woreczki.
5. Przy tej funkcji można wybrać czas gotowania od 30 minut do 24 godzin. Temperaturę gotowania możesz określić w zakresie od 25 °C do 100 °C. Możesz wybrać temperaturę co 2 lub 3 °C.
6. Umieść pokrywę na multicookerze i wybierz funkcję „Sous Vide”. Funkcja ta jest najskuteczniejsza z pokrywką na multicookerze.
7. Temperatura domyślna to 55 °C i 30 min, za pomocą przycisku „Temp/time” ustaw pożądany czas i temperaturę.
8. Odliczanie czasu gotowania „Sous Vide” nie zaczyna się dopóki nie zostanie osiągnięta ustawiona temperatura. Gdy zostanie osiągnięta temperatura, urządzenie przełączy się automatycznie do funkcji odliczania.
9. Jeśli chcesz zatrzymać gotowanie, obracając regulator wyłącz urządzenie.

Temperatura domyślna	Czas domyślny	Zakres temperatury	Zakres czasu
55 °C	30 min.	25 - 100 °C	30 min. – 24 godz.

Gotowanie metodą „Sous Vide” to prawdziwa sztuka! Zasadniczo jest to prosta metoda, jednak jest ona często używana przez najlepszych kucharzy do przygotowania kompleksowych, bogatych dań i warzyw. Możesz wprowadzić najwyższą jakość do swojej kuchni.

- Zobacz w swojej książce kucharskiej przepisy do gotowania „Sous Vide”, gdzie znajdziesz kompletne informacje o grubości mięsa, drobiu i ryb oraz informacje o długości gotowania.
- Grubość mięsa, drobiu i ryb określi długość czasu gotowania. Po wyjęciu jedzenia z woreczka z użyciem termometru z natychmiastowym wyświetlaniem temperatury, aby zagwarantować bezpieczną temperaturę wewnętrzną.
- Priorytetem jest zawsze bezpieczeństwo potraw podczas obsługi i gotowania. Jeśli nie jesteś pewien, dodaj 30 minut do czasu gotowania na pasteryzację jaj i/ lub drobiu.
- Smażenie po gotowaniu doda potrawom chrupiącej tekstury i atrakcyjnego wyglądu. Gdy mięso jest gotowe, wlej olej na patelnię i ugotowane mięso szybko obsmaż 30 sekund na każdej stronie. Doda to mięsu bogatego koloru i wystarczająco chrupiącej skórki.
- Warzywa ugotują się szybciej, gdy pokroisz je w cienkie plastry lub małe kawałki. Gdy zostawisz je w całości, o wiele dłużej będą miękkie. Naturalna słodkość i wartości odżywcze przyczyniają się do przyjemności czerpanej z warzyw gotowanych metodą „Sous Vide”.
- Owoce można gotować metodą „Sous Vide” do przygotowania polewy, pure, syropów itp. Owoce gotuj 2 do 2½ godziny w temperaturze 70 °C i przed użyciem zostaw do ostygnięcia w woreczku.
- Przy przygotowaniu mięsa, drobiu i ryb, jeszcze przed ich spakowaniem dodaj przyprawy. Przed gotowaniem produkty zapakuj próżniowo lub użyj metody wyciskania wody, aby usunąć wodę z woreczka (zobacz następną część).
- Gotując zawsze używaj woreczków do pakowania próżniowego bez BPA.
- Do pakowania próżniowego można użyć urządzenia do pakowania próżniowego PHILCO PHVS 3030, która posłuży ci do pakowania próżniowego metodą SOUS VIDE.

Metoda wyciskania wody

1. Napełnij duży plastikowy pojemnik zimną wodą.
2. Przygotuj produkty, które chcesz gotować i włóż je do plastikowego woreczka do mrożenia bez BPA. Nie uszczelniaj.
3. Powoli zanurz napełniony jedzeniem woreczek w wodzie. Gdy woreczek zanurza się w wodzie, powietrze zostanie wyciśnięte.
4. Kontynuuj zanurzanie woreczka dopóki głębokość wody nie osiągnie górnej części woreczka.
5. Z woreczkiem zanurzonym w wodzie, zamknij lub zapnij uszczelnienie, przy czym zgodnie z możliwościami wyciśnij całe pozostałe powietrze.

WYKORZYSTANIE FUNKCJI „FONDUE”

- 1. Podłącz multicooker do sieci elektrycznej.
- 2. Wybierz funkcję „Fondue”.
- 3. Przy tej funkcji można wybrać jedynie temperaturę gotowania od 25 °C do 85 °C. Możesz wybrać temperaturę co 10 °C. Czasu gotowania nie można zmieniać.
- 4. Po wykonaniu ustawień naciśnij przycisk „Start/Cancel”, aby uruchomić gotowanie. Jest to najlepsza metoda przygotowania czekoladowego i maślanego fondue.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI GOTOWANIA RYŻU (RICE)

- 1. Umieść w naczyniu do gotowania ryż i wodę.
- 2. Wybierz funkcję gotowania ryżu.
- 3. W trakcie tej funkcji nie wyświetla się żaden czas, ponieważ urządzenie wyłączy czujnik wilgoci. Na wyświetlaczu LED wyświetli się ON. Po ugotowaniu urządzenie automatycznie przełączy się do funkcji utrzymywania temperatury.
- 4. Funkcja ta będzie najlepiej działać z pokrywką umieszczoną na multicookerze.

Temperatura domyślna	Czas domyślny	Zakres temperatury	Zakres czasu
nie można ustawić	nie można ustawić	nie można ustawić	nie można ustawić

Twój multicooker przygotuje ryż doskonale. Ze względu na to, że istnieje wiele rodzajów ryżu, sprawdź wskazówki podane na opakowaniu względem dokładnego odmierzenia stosunku ryżu do wody. Wypróbuj pomysłowe potrawy ryżowe takie jak risotto, jambalaya, krewetki Cajun z ryżem, ryżowy pudding i inne ulubione potrawy.

- Nie namaczaj ryżu, ale w razie potrzeby opłucz go wodą. Jeśli to potrzebne dodaj sól.
- Jeśli chcesz perfekcyjnie przygotować ryż długoziarnisty, użyj stosunku 1:1 (3 szklanki wody na 3 szklanki ryżu). Przed gotowaniem dodaj do ryżu jedną łyżkę masła, aby zapobiec sklejeniu ryżu i dodać mu smaku.
- Jeśli to potrzebne, użyj trybu utrzymywania temperatury przez 4 godziny. Ryż będzie w tym czasie utrzymywany bezpiecznie w niskiej temperaturze.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI GOTOWANIA MANUALNEGO

- 1. Funkcja przeznaczona do ustawienia DIY. Ustawić czas można od 5 minut do 12 godzin. Temperaturę można ustawić od 20 °C do 220 °C.
- 2. Czas domyślny to 6 godzin a domyślna temperatura to 100 °C.

Temperatura domyślna	Czas domyślny	Zakres temperatury	Zakres czasu
100 °C	6 godz.	20 - 220 °C	5 min. – 12 godz.

Gotowanie w trybie manualnym oferuje szeroką skalę temperatur i czasów, z których możesz wybrać. Przy bardzo niskich jak też bardzo wysokich temperaturach i czasach w zakresie od 5 minut do 12 godzin, możesz wybrać dowolną kombinację do swoich ulubionych przepisów.

- Ze względu na to, że multicooker jest mniejszy niż typowy piekarnik, kontroluj potrawy we wczesnych fazach gotowania, aby sprawdzić czy nie są rozgotowane.
- Przygotowując i mieszając warzywa dodaj małą ilość oleju lub masła.
- Tryb gotowania manualnego jest praktyczny wtedy, gdy chcesz odkrywać i tworzyć nowe przepisy lub tworzyć klasyczne ulubione przez rodzinę dania. Używając oszczędnego multicookera oszczędzisz czas i energię!

FUNKCJA UTRZYMYWANIA TEMPERATURY

- 1. Możesz wybrać czas utrzymywania temperatury od 30 minut do 12 godzin. Domyślne ustawienie czasu to 6 godzin.

Temperatura domyślna	Czas domyślny	Zakres temperatury	Zakres czasu
nie można ustawić	6 godz.	nie można ustawić	30 min. – 12 godz.

Tryb utrzymywania temperatury to wyjątkowy sposób na „podgrzanie i zachowanie” pokarmów dopóki nie będziesz gotowy, aby je skosztować. Multicooker oferuje ten komfort do 12 godzin. Jest niezdrowe i potencjalnie niebezpieczne zostawiać ugotowane potrawy długotrwale w niskich temperaturach.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI OPÓŹNIONEGO STARTU

Możesz ustawić swój czas opóźnionego uruchomienia od 5 minut do 24 godzin. ta funkcja może być użyta tylko do powolnego gotowania, gotowania na parze, duszenia, przygotowania jogurtu, gotowania metodą „Sous Vide” i do gotowania ryżu. Jeśli chcesz ustawić powolne gotowanie z wysoką temperaturą (w trakcie 4 godzin) z 8 godzinami odłożonego czasu, ustawienie musisz wykonać w następujący sposób:
Naciskając przycisk „Mode” wybierz powolne gotowanie z wysoką temperaturą, wybierz czas gotowania na 4 godziny, potem naciśnij przycisk „Delay” i naciskając przycisk + lub - wybierz 8 godzin a po zakończeniu ustawienia naciśnij przycisk START, aby uruchomić gotowanie.

7. BEZPIECZEŃSTWO POTRAW

1. Przed gotowaniem dokładnie rozmrażaj mrożone mięso, drób, ryby i owoce morza. Surowe mięso i drób przechowuj oddzielnie od gotowanych produktów.
2. Po manipulacji surowym mięsem i drobiem, przed manipulacją z jakimikolwiek potrawami przygotowanymi do skonsumowania zawsze myj ręce.
3. Wytrzyj i zdezynfekuj powierzchnie, które miały kontakt z surowym mięsem i drobiem.
4. Do manipulacji z surowym mięsem/drobiem i gotowanymi produktami używaj oddzielnych naczyń lub między ich używaniem dokładnie je umyj.
5. Zawsze kontroluj, czy mięso, zwłaszcza drób, jest gotowane w temperaturze bezpiecznej do serwowania.

8. DANE TECHNICZNE

Model:	PHSC 5600
Zakres napięcia znamionowego:	220 - 240 V, 50 Hz
Moc znamionowa:	max. 1500 W
Waga:	5 kg
Rozmiary:	460 x 260 x 271 mm

Powyższe dane techniczne mogą ulec zmianie bez uprzedniego ostrzeżenia.

WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE LIKWIDACJI ZUŻYTYCH MATERIAŁÓW OPAKOWANIA

Materiały opakowania zlikwiduj w punkcie likwidacji odpadów.

LIKWIDACJA ZUŻYTYCH SPRZĘTÓW ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Znaczenie symbolu na produkcie, jego akcesoriach lub opakowaniu oznacza, że z tym produktem nie wolno obchodzić się jak ze zwykłym odpadem komunalnym. Zlikwiduj ten produkt w odpowiednim punkcie zbiórki w celu recyklingu odpadów z urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Ewentualnie w niektórych państwach Unii Europejskiej lub w innych państwach europejskich można zwrócić swoje sprzęty lokalnemu sprzedawcy w przypadku zakupu podobnego nowego produktu. Odpowiednia likwidacja tego produktu pomoże oszczędzić cenne źródła naturalne i pomóc w prewencji ewentualnego negatywnego wpływu na środowisko żywe i zdrowie ludzkie, do którego mogłoby dojść w wyniku nieodpowiedniej likwidacji odpadu. Szczegółowe informacje uzyskasz w lokalnym urzędzie lub w najbliższym punkcie zbiórki odpadów. Niewłaściwa likwidacja tego typu odpadów może podlegać wewnątrzpaństwowym przepisom o karach i mandatach.

Obiekty przedsiębiorcze w Unii Europejskiej

Jeśli chcesz zlikwidować urządzenie elektryczne lub elektroniczne, poproś o niezbędne informacje swojego sprzedawcę lub dostawcę.

Likwidacja w innych państwach poza Unią Europejską

Jeśli chcesz zlikwidować ten produkt, poproś o niezbędne informacje o odpowiednim sposobie likwidacji od lokalnych urzędów lub swojego sprzedawcy.



Ten produkt spełnia wszystkie podstawowe wymagania rozporządzenia UE, które się do niego stosuje.

Zmiany w tekście, dizajnie i danych technicznych mogą się pojawić bez uprzedniego ostrzeżenia i zastrzegamy sobie prawo do wprowadzenia tych zmian.

TARTALOM

1. FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK A FŐZŐEDÉNY HASZNÁLATÁHOZ	3
2. ELEKTROMOS KÉSZÜLÉKEK HASZNÁLATÁRA VONATKOZÓ FONTOS BIZTONSÁGI	4
SZABÁLYOK	4
3. TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS.....	5
4. A CSOMAG TARTALMA	5
5. VEZÉRLŐPANEL	6
A HANGJELZÉSEK KIKAPCSOLÁSA.....	6
6. FŐZÉS LÉPÉSRŐL LÉPÉSRE	6
ÜZEMBE HELYEZÉS	6
ÜZEMELTETÉSI SZABÁLYOK	6
LASSÚ FŐZÉS (SLOW COOK) HASZNÁLATA	6
GŐZÖLÉS (STEAM) FUNKCIÓ HASZNÁLATA.....	7
HIRTELEN SÜTÉS (SAUTÉ) FUNKCIÓ HASZNÁLATA	7
PÁROLÁS (SIMMER) FUNKCIÓ HASZNÁLATA	7
SÜTÉS (FRY) FUNKCIÓ HASZNÁLATA	7
JOGHURTKÉSZÍTÉS (YOGURT) FUNKCIÓ HASZNÁLATA	8
„SOUS VIDE” FUNKCIÓ HASZNÁLATA	8
„FONDUE” FUNKCIÓ HASZNÁLATA.....	9
RIZSFŐZÉS (RICE) FUNKCIÓ HASZNÁLATA	9
MANUÁLIS FŐZÉS FUNKCIÓ HASZNÁLATA	9
HŐMÉRSÉKLET-FENNTARTÓ FUNKCIÓ.....	9
A KÉSLELTETETT INDÍTÁS FUNKCIÓ HASZNÁLATA	9
7. BIZTONSÁGOS ÉLELMISZEREK.....	10
8. MŰSZAKI ADATOK	10

A kiváló digitális vezérlőpanellel ellátott többfunkciós főzőedénnyel ezentúl sokkal egyszerűbb lesz a főzés. 12 előbeállított főzőfunkcióval rendelkezik, mint a lassú főzés, lassú főzés nagy hőmérsékleten, gőzölés, párolás, hirtelen sütés, sütés, joghurtkészítő program, sous-vide, fondue, rizs főzése, hagyományos főzés és időzített bekapcsolás. A többfunkciós főzőedény tapadásmentes belső felülete megkönnyíti a tisztítást. Használja a főzőedényt nagyszerű ételek elkészítéséhez, és szerezzen ezekkel sok örömet mindenkinek!

1. FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK A FŐZŐEDÉNY HASZNÁLATÁHOZ

A többfunkciós főzőedény üzembe helyezése előtt olvassa el figyelmesen az útmutatót, és őrizze meg későbbi használatra.

- Áramütés veszélyének elkerülése végett, elsősorban kisebb gyermekek esetében, távolítsa el és selejtezze gondosan a készülék csatlakozódugójához rögzített védőcsomagolást.
- A többfunkciós főzőedény első használata előtt távolítsa el az összes csomagolóanyagot és a promóciós matricákat.
- Használat előtt mindig ellenőrizze a többfunkciós főzőedény helyes összeszerelését. A kiemelhető belső edénynek a helyén kell lennie használat folyamán.
- A többfunkciós főzőedényt nem szabad csatlakoztatni és használni a kiemelhető belső főzőedény nélkül, ezt mindig be kell helyezni a rozsdamentes acél tartályba.
- Ne helyezzen közvetlenül a rozsdamentes acél tartályba élelmiszert vagy folyadékot. Kizárólag a kiemelhető főzőedénybe szabad tenni az élelmiszert és a folyadékot.
- Ne használja légkeveréses sütőben a kiemelhető főzőedényt.
Ne helyezze a kiemelhető főzőedényt forró gáz – vagy villanytűzhelyre.
- Csak a mellékelt kiemelhető főzőedényt szabad használni. Ne használjon a rozsdamentes tartályban más főzőedényeket!
- Ne használja a főzőedényt, ha az megsérült vagy elrepedt.
- Soha ne kapcsolja be a többfunkciós főzőedényt anélkül, hogy élelmiszert vagy folyadékot töltené a kiemelhető főzőedénybe.
- Bekapcsolás előtt ellenőrizze, hogy a hőkezelésre szánt élelmiszer vagy folyadék legalább félig megtölti a kiemelhető főzőedényt.
- Ne helyezze főzés közben egy pad vagy asztal szélére a többfunkciós főzőedényt. Ügyeljen, hogy a felület sima és tiszta legyen, víztől vagy szennyeződésektől mentes.
- Ne helyezze a többfunkciós főzőedényt gáz- vagy villanytűzhelyekre vagy ezek közelébe, vagy olyan helyre, ahol forró sütővel érintkezhet. Ilyen esetekben megsérülhet a készülék elektromos alaprésze.
- Helyezze a többfunkciós főzőedényt a lehető legtávolabb falaktól, függönyöktől és más, megre vagy gőzre érzékeny felületektől. A többfunkciós főzőedény használatánál minden oldalról elegendő teret kell biztosítani a levegő jó áramlásához.
- Ne hagyjon műanyag eszközöket a forró készülékben vagy pirítás közben.
- Az üvegfedél edzett üvegből készült, így sokkal ellenállóbb és biztonságosabb a hagyományos üvegnél, de nem törésbiztos, ezért óvatosan kell bánni vele.
- Működés közben az üvegfedelelet mindig helyesen a kiemelhető főzőedényre kell helyezni, amennyiben a recept nem ír elő fedél nélküli főzést.
- Ne helyezze át főzés közben a készüléket.
- Ne érintse meg a forró felületeket. A többfunkciós főzőedény áthelyezéséhez használja a fogantyúkat, és a forró kiemelhető belső tartály vagy fedél kezelésénél használjon konyhai védőkesztyűt.
- Ne helyezze a forró kiemelhető belső tartályt nem hőálló felületre.
- Kerülni kell a hirtelen hőmérséklet-kilengéseket.

- Ne helyezzen fagyos vagy nagyon hideg élelmiszert a forró kiemelhető főzőedénybe.
- Ne helyezze hideg vízbe vagy mélyhűtőbe a forró kiemelhető főzőedényt.
- Főzés vagy tárolás folyamán ne helyezzen semmit a többfunkciós főzőedényre az üvegfedélen kívül.
- Kapcsolja a többfunkciós főzőedényt OFF pozícióra majd válassza le az elektromos hálózatról és hagyja kihűlni.
- Tisztítás előtt MINDIG le kell választani a készüléket az elektromos hálózatról.
- Tartsa tisztán a rozsdamentes acél tartályt, kiemelhető főzőedényt és üvegfedelelet. Tartsa be az útmutató tisztításra vonatkozó utasításait.
- A többfunkciós főzőedény nem használható külső időzítővel vagy önálló távirányítós rendszerrel.

2. ELEKTROMOS KÉSZÜLÉKEK HASZNÁLATÁRA VONATKOZÓ FONTOS BIZTONSÁGI SZABÁLYOK

- Használat előtt húzza ki teljesen a tápkábelt.
- Ne hagyja a tápkábelt szabadon lógni a munkafelület vagy asztal szélén, ügyeljen, hogy ne érintkezzen forró felületekkel és ne képződjenek rajta csomók.
- Elektromos áramütés veszélye miatt tilos vízbe vagy bármilyen más folyadékba meríteni a tápkábelt, csatlakozódugót vagy az elektromos alaprészt.
- Ügyelni kell, hogy gyermekek ne játszanak a készülékkel.
- Ne használja a készüléket, ha valamilyen módon megsérült a tápkábel, csatlakozódugó vagy maga a készülék.
- A tisztításon kívül tilos bármilyen beavatkozások kivitelezése. Minden módosítás a garancia elvesztéséhez vezet.
- Ez a készülék háztartási használatra készült.

VIGYÁZAT! FORRÓ FELÜLET

- Ne használja a többfunkciós főzőedényt hőérzékeny felületek közelében vagy ezek alatt, illetve gőzre érzékeny helyeken.
- Figyelem: az üvegfedél nagyon forró lehet, mindig csak a fogantyúnál fogva szabad megérinteni.
- A forró gőz sérüléseket okozhat, ezért a fedelet óvatosan, ferdén, önmagával ellentétes irányban kell megemelni.
- Fokozott óvatosságra van szükség, ha a főzőedényben forró étel, forró olaj vagy folyadék van.
- Nem szabad üresen felmelegíteni vagy előmelegíteni a többfunkciós főzőedényt.
- A többfunkciós főzőedény felülete főzés közben FORRÓ. NE ÉRINTSE MEG.
- Működés közben vagy közvetlenül főzés után használjon konyhai edényfogó kesztyűt, az étel keveréséhez pedig konyhai eszközöket.
- A kiemelhető belső edényt sütőben is lehet használni maximum 240°C-ig, az üvegfedelelet maximum 180°C-ig.

3. TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS

A készüléket minden használat után meg kell tisztítani.

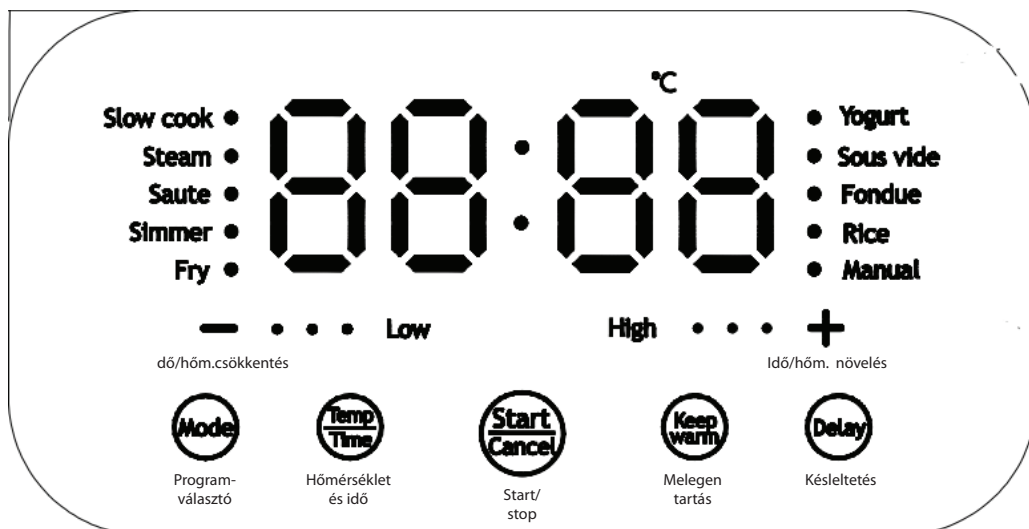
1. Kapcsolja ki a többfunkciós főzőedényt, válassza le a tápellátásról és hagyja kihűlni. Minden tisztítás előtt le kell választani a készüléket az elektromos hálózatról.
2. A kiemelhető részeket (kiemelhető főzőedény és üvegfedél) mossa el mosogatószeres meleg vízben. Gondosan öblítse le és szárítsa meg.
3. A többfunkciós főzőedény külső felületét törölje le egy finom, nedves törlőkendővel, majd törölje szárazra egy puha, száraz szövettel. Ne használjon tisztítószert vagy durvább kellékeket a tisztításhoz, mert az ilyenek megkarcolhatják a készülék felületét.
4. SOHA nem szabad vízbe meríteni a készülék testét.

4. A CSOMAG TARTALMA



1. Üvegfedél – ellenőrizze a főzés folyamatát felesleges energiapazarlás nélkül
2. Belső főzőedény – gondoskodik a kiváló és egyenletes hőelosztásról
3. Többfunkciós főzőedény – egyszerű, kényelmes és változatos főzés lehetősége
4. Sous Vide tartó – a hivatásos szakácsok titka
5. Gőzölő tartó – nem engedi vízben úszni az ételt
6. Sütőkosár – aranybarna hasáburgonya készítéséhez

5. VEZÉRLŐPANEL



A készülék csatlakoztatása után a vezérlőpanelen felvilágít a „Start/Cancel”. A gomb rövid megnyomása után felvilágít a többi LED ikon is. A 11 előbeállított funkció valamelyikének aktiválásához nyomja meg a „Mode” gombot. Az idő és a hőmérséklet beállítására a „Temp/Time” gomb szolgál. Az óra beállításához nyomja meg a „Temp/Time” gombot, és válassza az idő módot. A LED kijelzőn megjelenik a 00:00 (a LED kijelzőn kettőspont is van). A hőmérséklet beállításához nyomja meg a „Temp/Time” gombot, és válassza a hőmérséklet gombot. A LED kijelzőn megjelenik a 0000 (a LED kijelzőn nincs kettőspont), ezután állítsa be az időt vagy hőmérsékletet a „+”, tehát az idő növelése, vagy a „-”, tehát az idő csökkentése gombbal. A beállítás után nyomja meg a „Start/Cancel” gombot, és a készülék főzni kezd. A funkció leállításához nyomja le 3 másodpercre a „Start/Cancel” gombot. A „+” vagy „-” gomb hosszabb lenyomásával gyorsabban be lehet állítani a kívánt értékeket.

A HANGJELZÉSEK KIKAPCSOLÁSA

A készüléken ki lehet kapcsolni a figyelmeztető hangjelet. Csatlakoztassa a készüléket a tápellátáshoz, most készenléti, „stand by” módban lesz. Nyomja meg és tartsa 4 másodpercig lenyomva a „Start/Cancel” gombot, a kijelzőn megjelenik a „bP Of”, ami azt jelenti, hogy ki van kapcsolva a hang. Ha készenléti állapotban 4 másodpercig lenyomva tartja a „Start/Cancel” gombot, a kijelzőn a „bP On” felirat jelenik meg, és a hang folytatódik.

6. FŐZÉS LÉPÉSRŐL LÉPÉSRE

ÜZEMBE HELYEZÉS

1. A készülék üzembe helyezése előtt el kell róla távolítani az összes matricát és csomagolóanyagot. Mossa el a kiemelhető főzőedényt és az üvegfedeleket mosogatószeres meleg vízben, majd öblítse le és törölje szárazra ezeket a részeket.
2. Ellenőrizze, hogy a rozsdamentes acél belső tartály tiszta és idegen tárgyaktól mentes.

ÜZEMELTETÉSI SZABÁLYOK

A kiemelhető főzőedény behelyezése előtt a rozsdamentes acél tartályba győződjön meg arról, hogy az edény külső felülete tiszta és száraz. Így biztosítva lesz a jó érintkezés a belső főzőfelülettel.

FIGYELMEZTETÉS: a hőmérséklet-szenzor főzés után forró marad, így a további főzést befolyásolhatja a szenzor magas hőmérséklete. Ezért az újabb használat előtt ajánlatos hűlni hagyni a készüléket.

LASSÚ FŐZÉS (SLOW COOK) HASZNÁLATA

1. Helyezze a hozzávalókat a kiemelhető főzőedénybe.
2. A „Mode” megnyomásával válassza ki a lassú főzés funkciót. A „Mode” egyszeres megnyomásával a lassú főzés alacsony hőmérsékleten, a „Mode” gomb ismételt megnyomásával pedig a lassú főzés magas hőmérsékleten funkciót lehet beállítani.
3. A funkció beállítása után nyomja meg a „Start/Cancel” gombot a főzés megkezdéséhez.
4. A hatékony főzés biztosításához helyezze fel az üvegfedeleket a többfunkciós főzőedényre.
5. A lassú főzés alacsony/magas hőmérsékleten funkcionál a főzési idő beállítása 30 perc és 12 óra között lehet. Ennél a funkcionál csak az időt lehet beállítani. A lassú főzés alacsony/magas hőmérsékleten funkció befejezése után a készülék automatikusan átkapcsol a hőmérséklet-fenntartó programra, amely 6 órán át tart.

Előbeállított hőmérséklet	Előbeállított idő	Beállítható hőmérséklet-tartomány	Beállítható idő-tartomány
Nem lehet beállítani	8 óra	Nem lehet beállítani	30 perc – 12 óra

A lassú főzés az elfoglalt szakácsok kedvenc módszere. Bár mindenkinek megvan a maga kedvenc receptje, néhány egyszerű tippel és tanáccsal itt is szolgálunk tudunk:

- A lassan főzött ételeknél nincs szükség sok folyadékra, de a kiemelhető főzőedényben a főzés elején legalább egy csésze folyadéknak kell lennie.
- A hosszú főzés folyamán az étel levét ereszt. Főzés közben néha ellenőrizze, van-e elég folyadék a főzőedényben. Óvatosan emelje le az edzett üvegből készült fedelet és töltsön be egy kevés folyadékot.
- A lassan főzött étel akkor lesz igazán finom, ha a kiemelhető főzőedény legalább félig van töltve élelmiszerrel.
- A legjobb eredmény érdekében valamennyi hozzávalót egyforma méretű darabokra kell vágni.
- A lassú főzés ideális nagyobb húsdarabok, mint mellrész, sertéslapocka, pecsenye vagy kotlett készítésénél.
- Kagylók és tenger gyümölcsei hozzáadása ennél a funkcionál csak az utolsó 30-60 percben ajánlatos. Részletek a receptekben találhatók.
- Ne helyezzen fagyasztott, fagyos húst vagy kagylókat a kiemelhető főzőedénybe a lassú főzés funkcionál.

GŐZÖLÉS (STEAM) FUNKCIÓ HASZNÁLATA

- 1. Helyezze a hozzávalókat a gőzölő állványba.
- 2. Állítsa be a gőzölés funkciót.
- 3. Ennél a funkciónál be van állítva a hőmérséklet, és a felhasználó csak az időt tudja beállítani.
- 4. Az idő beállításához nyomja meg a „Temp/Time” gombot, amíg a kijelzőn megjelenik a 00:00.
- 5. Állítsa be a főzés idejét a „+” és „-” gombok segítségével (10 perc – 1,5 óra tartományban).
- 6. Az idő beállítása után kapcsolja be a főzést a „Start/Cancel” gomb megnyomásával.
- 7. A hatékony főzés biztosításához helyezze fel az üvegfedele a többfunkciós főzőedényre.

Előbeállított hőmérséklet	Előbeállított idő	Beállítható hőm.-tartomány	Beállítható idő-tartomány
Nem lehet beállítani	30 perc	Nem lehet beállítani	10 perc – 90 perc

A gőzölés nagyon egészséges és az étel tápanyagai megőrzésének szempontjából értékes főzési forma. Segít a vitaminok és ásványi anyagok megőrzésében, amelyek más hőkezeléses módszerrel elvesznének. Olyan élelmiszert ajánlatos gőzben főzni, amely nedves, meleg közegben gyorsan széteshet. Az alábbi tanácsok betartásával kiváló eredményeket lehet elérni tenger gyümölcsei és zöldségek főzésénél, és a tanácsok egyben megkönnyítik a többfunkciós főzőedény optimális használatát.

- Gőzölésnél mindig be kell helyezni a gőzölő állványt a kiemelhető főzőedénybe. Ne gőzöljön a kiemelhető főzőedény nélkül, mert ha a melegítő elem nedvesség vagy folyadék hatásának van kitéve, fennáll az áramütés veszélye.
- Helyezze az állványt a kiemelhető főzőedény belsejébe, majd tegye az ételt közvetlenül az állványra, vagy egy hőálló tányérban vagy tálban az állvány felső részére. A gőzölés mód aktiválása előtt győződjön meg arról, hogy az edzett üvegből készült fedelet teljesen le lehet zárni.
- Töltsön legalább 1 cm vizet a kiemelhető főzőedénybe a funkció hatékony használatához. Ha a gőzölés több, mint 30 percig tart, töltsön be annyi vizet, hogy a vízszint elérje az állvány felső szélét, vagy a főzőedény alját. Rendszeresen ellenőrizze a víz szintjét a főzőedényben és szükség esetén pótolja a vizet.

HIRTELEN SÜTÉS (SAUTÉ) FUNKCIÓ HASZNÁLATA

- 1. Csatlakoztassa a tápforráshoz a többfunkciós főzőedényt.
- 2. Állítsa be a Sauté funkciót.
- 3. A kiinduló beállított hőmérséklet 150 °C, a kiinduló beállított idő 1 óra.
- 4. Ennél a funkciónál 4 hőmérsékletet lehet beállítani: 120°C, 150°C, 170°C, 200°C, (főzési idő 10 perc és 1:30 óra között).
- 5. Beállítás után indítsa el a készüléket a „Start/Cancel” megnyomásával. Helyezze a hozzávalókat a belső főzőedénybe.

Előbeállított hőmérséklet	Előbeállított idő	Beállítható hőm.-tartomány	Beállítható idő-tartomány
150 °C	1 óra	120 - 200°C	5 perc – 90 perc

A „sauté” főzésnél az étel gyorsan és állandóan kevergetve készül. Ez a módszer főleg aromatikus ételek, mint vöröshagyma, fokhagyma, sárgarépa, fűszernövények hőkezeléséhez használatos magas hőmérsékleten, erőteljes kevergetés mellett. Habár néha vonzónak tűnhet átugrani ezt a lépést és csak összekeverni a hozzávalókat, ez a módszer egyedülálló ízt kölcsönöz az ételnek. Az alábbi tanácsok és tippek segítséget nyújtanak az étel tökéletes ízesítésében és elkészítésében a sauté funkció felhasználásával.

- Az étel behelyezése előtt töltsön a kiemelhető főzőedénybe 1-2 evőkanál repceolajat. Tegye bele az egyenletes kockákra metélt vöröshagymát, fokhagymát, zellert, répát, fűszereket és más, tetszés szerinti hozzávalókat.
- Az étel állandó keveréséhez a főzőedényben használjon hosszú nyelű fakanalat vagy egy hőálló kanalat. Az étel könnyen leéghet, ezért állandóan kevergetni kell.
- Vágja a finom struktúrájú húst vékony szeletekre, vagy nagyon vékony, egyenletes csíkokra a legjobb eredmény biztosításához.
- Egészítse ki mártással, borral, szójaszósszal vagy kevés levessal ízlés szerint. Ne töltsön be egyszerre sok folyadékot; lassan töltsé, hogy ne fecskendezzen.

PÁROLÁS (SIMMER) FUNKCIÓ HASZNÁLATA

- 1. Csatlakoztassa a tápforráshoz a többfunkciós főzőedényt.
- 2. Állítsa be a párolás funkciót.
- 3. Ennél a funkciónál nem lehet beállítani a hőmérsékletet, csak a főzési idő hosszát 30 perc és 24 óra között.
- 4. Nyomja meg a „Temp/Time” gombot és állítsa be az időt a „+” és „-” gombokkal.
- 5. Beállítás után indítsa el a készüléket a „Start/Cancel” megnyomásával.

Előbeállított hőmérséklet	Előbeállított idő	Beállítható hőm.-tartomány	Beállítható idő-tartomány
Nem lehet beállítani	2 óra	Nem lehet beállítani	30 perc - 24 óra

Párolásnál az étel gyakorlatilag saját levében, beavatkozás nélkül puhul a többfunkciós főzőedényben. Állítsa be a párolás módot és nem kell ügyelnie az ételre, amíg az el nem készül. Hasznos tippek a főzéshez:

- Olyan húsdarabokat válasszon, amelyek megpuhulnak főzés közben, mint a steak vagy pecsenye. A hús ne legyen 5 cm-nél vastagabb és ajánlatos felkockázni 2,5 cm vastagra.
- Olvasson ki zöldséget, amit majd gyorsan a húshoz lehet adni. Ossza el egyenletesen a zöldséget a hús körül.
- Próbáljon ki néhány egyszerű, hagyományos receptet, mint a „Kakas borban”, ezt az egyszerű és finom ételt párolt kakascomból gombával és boros mártással. Kőrítésnek tálaljon fel rizst vagy tésztát, és a finom egytálétel máris tálalásra készen áll.

SÜTÉS (FRY) FUNKCIÓ HASZNÁLATA

- 1. Csatlakoztassa a tápforráshoz a többfunkciós főzőedényt.
- 2. Állítsa be a Sütés funkciót.
- 3. A kiinduló beállított hőmérséklet 160 °C, A kiinduló beállított idő 30 perc.
- 4. 5 hőmérsékletet lehet beállítani: 120 °C, 140 °C, 160 °C, 180 °C, 200 °C. Állítsa be a főzés idejét a „+” és „-” gombok segítségével (10 perc – 1,5 óra).
- 5. Beállítás után indítsa el a készüléket a „Start/Cancel” megnyomásával. Helyezze a hozzávalókat a sütőkosárba és a kosarat a belső főzőedénybe.

JOGHURTKÉSZÍTÉS (YOGURT) FUNKCIÓ HASZNÁLATA

1. Csatlakoztassa a tápforráshoz a többfunkciós főzőedényt.
2. Állítsa be a joghurtkészítés funkciót.
3. Ennél a funkciónál nem lehet beállítani a hőmérsékletet, csak a főzési idő hosszát 4 óra és 12 óra között.
4. Beállítás után indítsa el a készüléket a „Start/Cancel” megnyomásával.

Előbeállított hőmérséklet	Előbeállított idő	Beállítható hőm.-tartomány	Beállítható idő-tartomány
Nem lehet beállítani	4 óra	Nem lehet beállítani	4 óra – 12 óra

A házi joghurt készítése rendkívül egyszerű a többfunkciós főzőedényben. Állítson be legalább 8, maximum 12 óra hosszú időt ennél az üzemmódnál egy sűrű, krémes és ízekben gazdag házi joghurt készítéséhez.

- Helyezze be a készülékbe a kiemelhető főzőedényt. Töltse meg félig vízzel, a joghurtos poharak mennyisége szerint. Helyezze a megtöltött joghurtos poharakat a vízfürdőbe a kiemelhető főzőedényben és állítsa be a joghurtkészítés programot.
- Gondosan kövesse a recept utasításait. Elkészítés után vegye ki a poharakat. Hagyja kihűlni fogyasztás előtt.

„SOUS VIDE” FUNKCIÓ HASZNÁLATA

1. Zárja le légmentesen az élelmiszert megfelelő méretű, légmentes csomagolásra alkalmas tasakokban.
2. Töltse meg vízzel a belső tartályt.
3. Helyezze a légmentesen lezárt tasakokat a szobahőmérsékletű vízbe és ellenőrizze, hogy a víz teljesen ellepi-e a tasakokat.
4. Egyszerre több tasak főzése esetén használja a „Sous Vide” állványt az egyes tasakok elkülönítéséhez egymástól.
5. Ennél a funkciónál a beállítható főzési idő hossza 30 perc és 24 óra között van. A beállítható hőmérséklet-tartomány 25 °C - 100 °C. A hőmérsékletet 2 vagy 3°C lépésekben lehet beállítani.
6. Helyezze fel az üvegfedelelet a többfunkciós főzőedényre és kapcsolja be a „Sous Vide” programot. A hatékony főzés biztosításához helyezze fel az üvegfedelelet a többfunkciós főzőedényre.
7. A kezdő hőmérséklet 55 °C, az idő 30 perc. A „Temp/time” gombbal be lehet állítani a kívánt hőmérsékletet és időt.
8. A „Sous Vide” idő visszaszámlálása nem kezdődik el addig, amíg a készülék nem érte el a célhőmérsékletet. Ezután a készülék automatikusan aktiválja a visszaszámlálás funkciót.
9. A főzés megszakításához kapcsolja ki a készüléket a kapcsológomb elfordításával.

Előbeállított hőmérséklet	Előbeállított idő	Beállítható hőm.-tartomány	Beállítható idő-tartomány
55 °C	30 perc	25 - 100 °C	30 perc – 24 óra

A főzés „Sous Vide” módszerrel igazi művészet! Valójában ez egy egyszerű módszer, amit elsősorban igényes szakácsok használnak komplex, ízekben gazdag ételek, zöldségek készítéséhez. Most már Ön is csúcsmínőségű ételeket készíthet a saját konyhájában.

- Tanulmányozza át a recepteket a „Sous Vide” szakácskönyvben, ahol pontos információkat talál a hús, szárnyasok, hal vastagságáról és a főzési idő hosszának megállapításáról.
- A hús, szárnyas, hal vastagsága határozza meg a főzés hosszát. Az étel kiemelése után használjon olyan hőmérőt, amely azonnal ábrázolja a hőmérsékletet a fogyasztáshoz biztonságos belső hőmérséklet megállapításához.
- Az elsődleges cél mindig az élelmiszer biztonságos főzése és kezelése. Kétségek esetén hosszabbítsa meg a főzési időt 30 perccel tojás és /vagy szárnyasok pasztörizálásánál.
- Az étel megpirítása főzés után gondoskodik a ropogós kéregről és étvágygerjesztő külsőről. A hús megfőzése után melegítsen olajat egy serpenyőben és gyorsan pirítsa meg a főtt húst minden oldalról 30 másodpercig. Így a hús színe étvágygerjesztő, kérge pedig ropogós lesz.
- A zöldség gyorsabban megpuhul, ha vékony szeletekre vagy kis darabokra metéljük. Ha egészben marad, sokkal hosszabb ideig tart, amíg elkészül. Így vagy úgy, a természetesen édeskés íz és a tápanyagok megőrzése mindenképpen értékessé teszi a zöldségek „Sous Vide” hőkezelését.
- Gyümölcsöt is lehet „Sous Vide” módszerrel főzni bevonatok, mártások, szirupok stb. készítéséhez. A gyümölcsöt 2-2,5 órán át kell főzni 70 °C fokon. Használat előtt hagyja kihűlni a tasakban.
- Hús, szárnyas és hal készítésénél fűszerezze és ízesítse meg az ételt még csomagolás előtt. Csomagolja be légmentesen az élelmiszert, vagy alkalmazza a vízkinyomó módszert a víz eltávolításához a tasakból (lásd következő rész).
- Főzéshez mindig BPA-mentes vákuumos tasakba kell csomagolni az élelmiszert.
- A vákuumos csomagoláshoz például PHILCO PHVS 3030 vákuum-csomagoló használatát javasoljuk, amely alkalmas a SOUS VIDE főzéshez.

Vízkinyomó módszer

1. Töltsön meg hideg vízzel egy nagy műanyag edényt.
2. Készítse el a főzésre szánt élelmiszert és helyezze BPA- mentes fagyaszto tasakokba. Ne szigetelje a tasakokat.
3. Merítse lassan vízbe az étellel töltött tasakokat. Ahogy a zacskó víz alá merül, távozik belőle a levegő.
4. Folytassa egészen addig, amíg a vízszint eléri a tasak felső szélét.
5. Zárja le vagy szigetelje a tasakot, amikor az még víz alatt van, és lehetőség szerint próbálja meg kinyomni belőle az összes maradék levegőt.

„FONDUE”FUNKCIÓ HASZNÁLATA

- 1. Csatlakoztassa a tápforráshoz a többfunkciós főzőedényt.
- 2. Állítsa be a „Fondue” funkciót.
- 3. Ennél a funkciónál csak a hőmérsékletet lehet beállítani 25 °C és 85 °C között. A hőmérsékletet 10 °C lépésekben lehet beállítani. A főzés idejét nem lehet szabályozni.
- 4. Beállítás után indítsa el a készüléket a „Start/Cancel” megnyomásával.
A funkció kiválóan alkalmas csokoládé – vagy vajas fondue készítéséhez.

RIZSFŐZÉS (RICE) FUNKCIÓ HASZNÁLATA

- 1. Tegyen rizst és vizet a főzőedénybe.
- 2. Állítsa be a rizsfőző programot.
- 3. Ennél a funkciónál nem jelenik meg az időábrázolás, mert a készülék kikapcsolja a nedvesség-szenzort. A LED kijelzőn megjelenik az ON. Főzés után a készülék automatikusan melegentartó funkcióra kapcsol.
- 4. A hatékony főzés biztosításához helyezze fel az üvegfedeleket a többfunkciós főzőedényre.

Előbeállított hőmérséklet	Előbeállított idő	Beállítható hőm.-tartomány	Beállítható idő-tartomány
Nem lehet beállítani	Nem lehet beállítani	Nem lehet beállítani	Nem lehet beállítani

A többfunkciós főzőedényben tökéletes rizst lehet készíteni. Mivel sokféle rizs létezik, olvassa el a rizs és folyadék javasolt arányát a csomagoláson. Próbáljon ki leleményes és élvezetes ételeket, mint a rizottó, jambalaya, cajun garnélás rizs, rizspuding és más, közkedvelt kombinációkat.

- Ne áztassa be a rizst, csak öblítse le vízzel szükség szerint. Ugyancsak szükség szerint meg lehet sózni a rizst.
- Hosszúszemű rizs tökéletes elkészítéséhez tartsa be az 1:1 arányt (3 csésze rizs és 3 csésze víz). Főzés előtt tegyen a rizshez egy evőkanál vajat, hogy ne ragadjon és finomabb legyen.
- Igény szerint egészen 4 órán át használható a melegentartó funkció is. Ez alatt az idő alatt a készülék melegen tartja az ételt alacsony hőmérsékleten.

MANUÁLIS FŐZÉS FUNKCIÓ HASZNÁLATA

- 1. Ez a funkció a DIY beállításhoz szolgál. Az időt 5 perc és 12 óra között lehet beállítani, a hőmérsékletet pedig 20 °C és 220 °C fok között.
- 2. Az idő kezdeti beállítása 6 óra, a hőmérsékleté pedig 100 °C.

Előbeállított hőmérséklet	Előbeállított idő	Beállítható hőm.-tartomány	Beállítható idő-tartomány
100 °C	6 óra	20 - 220 °C	5 perc – 12 óra

A manuális főzés üzemmód hőfokok és időbeállítások széles skáláját kínálja a felhasználónak. Nagyon alacsony és nagyon magas hőmérsékletek között, 5 perc és 12 óra közötti időtartamokban szinte bármilyen tetszőleges kombináció beállítható kedvenc ételeink elkészítéséhez.

- Mivel a többfunkciós főző kisebb a tipikus sütőnél, ellenőrizni kell az ételt a főzés korai szakaszaiban, mert lehet, hogy korábban elkészül.
- Zöldség készítésénél tegyen egy kevés olajat vagy vajat is az edénybe.
- A manuális főzés üzemmód praktikus, ha új receptet szeretne kipróbálni vagy megalkotni, de klasszikus, közkedvelt családi ételek főzéséhez is kiváló. Az energiatakarékos többfunkciós főzőedény használatával időt és áramot lehet megtakarítani!

HŐMÉRSÉKLET-FENNTARTÓ FUNKCIÓ

- 1. A hőmérséklet-fenntartás idejét 30 perc és 12 óra között lehet beállítani. A kiinduló beállítás 6 óra.

Előbeállított hőmérséklet	Előbeállított idő	Beállítható hőm.-tartomány	Beállítható idő-tartomány
Nem lehet beállítani	6 óra	Nem lehet beállítani	30 perc – 12 óra

A hőmérséklet-fenntartó mód elsőrangú módszer az étel „melegítésére és melegen tartására” egészen a fogyasztás pillanatáig. A többfunkciós főzőedény ezt a kedvező megoldást egészen 12 órán át képes biztosítani.
Az ételek hosszabb időn át tartó tárolása alacsony hőmérsékleten egészségtelen és veszélyes is lehet.

A KÉSLELTETETT INDÍTÁS FUNKCIÓ HASZNÁLATA

A késleltetett indítás időpontját 5 perc és 24 óra között lehet beállítani. Ez a funkció csak lassú főzés, gőzölés, párolás, joghurtkészítés, „Sous Vide” és rizsfőzés esetén alkalmazható.

Lassú főzés magas hőmérsékleten beállítása esetén (4 órás időtartamra) 8 óra késleltetéssel, az alábbi módon kell elvégezni a beállítást:
A „Mode” megnyomásával állítsa be a „lassú főzés magas hőmérsékleten” programot, a főzés idejét állítsa 4 órára, majd a „Delay” és a +vagy - gombbal állítsa be a 8 óra késleltetést, végül pedig a beállítás után kapcsolja be a készüléket a START gomb megnyomásával.

7. BIZTONSÁGOS ÉLELMISZEREK

1. Főzés előtt gondosan olvassa ki a húst, szárnyast, halat és a tenger gyümölcseit. A nyers húst és halat a főtt ételektől elkülönítve kell tárolni.
2. Nyers hússal, szárnyassal való munkálatok után mindig mosson kezet, mielőtt a tálaláshoz készen álló ételkészítéshez nyúlna.
3. Törölje le és fertőtlenítsen a nyers hússal és szárnyasokkal érintkező felületeket.
4. A nyers húshoz, szárnyasokhoz használjon egy önálló edényt, amit gondosan mosson el minden további használat előtt.
5. Mindig ellenőrizze, hogy a hús, elsősorban a szárnyasfélék főzésénél beállított hőmérséklet fogyasztás szempontjából biztonságos-e.

8. MŰSZAKI ADATOK

Modell:	PHSC 5600
Névleges feszültség-tartomány:	220 - 240 V, 50 Hz
Névleges teljesítmény:	max. 1500 W
Tömeg:	5 kg
Méret:	460 x 260 x 271 mm

A műszaki adatok megváltozhatnak előzetes figyelmeztetés nélkül.

A CSOMAGOLÓANYAG SELEJTEZÉSÉRE VONATKOZÓ SZABÁLYOK ÉS TUDNIVALÓK

A csomagolóanyagokat nyilvános hulladék-értékesítő telepekre kell szállítani.

A HASZNÁLT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS KÉSZÜLÉKEK SELEJTEZÉSE



Ez az ikon azt jelenti, hogy a készülék az EU államaiban nem selejtezhető a háztartási hulladékkal együtt. A felelősségteljes hulladékselejtezés és a nyersanyagok újrahasznosítása megelőzi az esetleges negatív kihatásokat a környezetre és az emberi egészségre. Szállítsa el a helyi gyűjtőtelepre a selejtezésre szánt régi készüléket, vagy lépjen kapcsolatba a termék viszonteladójával, aki egy új termék vásárlása esetén ugyancsak átveheti Öntől a készüléket, és gondoskodik majd a termék helyes és biztonságos selejtezéséről. Részletes információkkal a helyi hivatal vagy a hulladékgyűjtő telep is szolgálni tud. A nem megfelelő selejtezés büntetést vonhat maga után az állami előírások és szabványok értelmében.

Jogi személyek az EU területén

Az elektromos vagy elektronikus készülék selejtezése előtt forduljon segítségért az eladóhoz vagy forgalmazóhoz.

Selejtezés nem EU államokban

Az elektromos vagy elektronikus készülék selejtezése előtt forduljon segítségért a helyi hivatalhoz vagy a termék forgalmazójához.



Ez a termék megfelel az EU valamennyi vonatkozó irányelvének.

A gyártó fenntartja a szöveg, dizájn és műszaki adatok előzetes figyelmeztetés nélküli változtatásának jogát.