

OBSAH

BEZPEČNOST MULTIFUNKČNÍHO HRNCE	6
Důležité bezpečnostní pokyny	7
Elektrotechnické požadavky	8
Likvidace elektrického odpadu	8
POPIS SOUČÁSTÍ A FUNKCÍ	9
Součásti a příslušenství	9
Ovladače	10
Dostupné doplňky	10
NÁVOD K REŽIMŮM VAŘENÍ	11
METODY VAŘENÍ	12
REŽIMY VAŘENÍ KROK ZA KROKEM	13
MANUÁLNÍ VAŘENÍ	17
DOPLŇKOVÉ FUNKCE A NASTAVENÍ	18
Změna mezi stupni Fahrenheit a Celsia	18
Zobrazit jazyk	18
Poslední použité volby	18
Použití časovače jako kuchyňského časovače	19
ZAČÍNÁME	20
Před prvním použitím	20
Nastavení multifunkčního hrnce	20
OBSLUHA MULTIFUNKČNÍHO HRNCE	21
Nastavení režimu vaření	21
Kdy je vaření dokončeno	22
Restování s restovacím roštem	23
Vaření v páře s napařovacím košíkem	23
TIPY PRO SKVĚLÉ VÝSLEDKY	24
Tipy k vaření	24
ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ	26
Čištění multifunkčního hrnce	26
ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ	26
ZÁRUKA A SERVIS	27

Vaše bezpečnost a bezpečnost dalších osob je velmi důležitá.

Tento návod i váš přístroj obsahují mnoho důležitých bezpečnostních upozornění. Všechna upozornění si přečtěte a vždy je dodržujte.



Tento symbol označuje upozornění na bezpečnostní riziko.

Tento symbol upozorňuje na možná nebezpečí úrazu nebo úmrtí.

Všechna bezpečnostní upozornění budou uvozena tímto symbolem a slovem „NEBEZPEČÍ“ nebo „UPOZORNĚNÍ“. Tato slova mají následující význam:

 **NEBEZPEČÍ**

Při nedodržení pokynů hrozí bezprostřední nebezpečí vážného úrazu nebo úmrtí.

 **UPOZORNĚNÍ**

Při nedodržení pokynů hrozí nebezpečí vážného úrazu nebo úmrtí.

Všechna bezpečnostní upozornění vás informují o možném nebezpečí a o způsobu, jak snížit riziko úrazu, a upozorňují na to, co se může stát, pokud se nebudete řídit pokyny.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Při používání elektrických spotřebičů je v zájmu snížení rizika požáru, úrazu elektrickým proudem a poranění osob nutné dodržovat základní bezpečnostní opatření, mimo jiné tato:

1. Přečtěte si všechny pokyny.
2. Nedotýkejte se horkých povrchů. Při manipulaci s varnou nádobou nebo víkem používejte rukavice na horké nádoby nebo chňapky.
3. Nikdy neponořujte kabel, zástrčky ani základnu multifunkčního hrnce do vody ani do jiné tekutiny. Zabráníte tak úrazu elektrickým proudem.
4. Pokud používají elektrický spotřebič děti nebo se používá v jejich blízkosti, je vždy zapotřebí zajistit řádný dohled.
5. Pokud multifunkční hrnec nepoužíváte, vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Před montáží nebo demontáží součástí nechejte spotřebič vychladnout.
6. Spotřebič nepoužívejte, je-li poškozen kabel nebo zástrčka, pokud nefunguje správně, spadl nebo byl nějak poškozen. V těchto případech předejte spotřebič do nejbližšího autorizovaného servisního střediska, kde jej zkontrolují, opraví nebo provedou elektrické či mechanické úpravy.
7. Spotřebiče mohou používat osoby s omezenými tělesnými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi anebo osoby bez příslušných znalostí a zkušeností, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném užívání tohoto přístroje a chápou související nebezpečí.
8. Použití příslušenství, které není doporučeno společností KitchenAid, může způsobit zranění osob.

9. Spotřebič nepoužívejte ve venkovním prostředí.
10. Nenechávejte kabel viset přes hranu stolu nebo pracovní desky a nedovolte, aby se dotýkal horkých povrchů, včetně horní části multifunkčního hrnce.
11. Spotřebič nepokládejte na rozpálený plynový nebo elektrický sporák ani do horké trouby.
12. Když přesouváte přístroj obsahující horký olej nebo jiné horké tekutiny, je třeba postupovat s maximální opatrností.
13. Spotřebič nepoužívejte k jiným účelům, než pro jaké je určen.
14. Tento výrobek je určen jen k domácímu použití.
15. Chcete-li spotřebič odpojit od sítě, nastavte nejdříve všechny ovladače na 0 (vypnuto) a pak vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
16. Vařte pouze ve vyjímatelné nádobě.
17. Neplňte varnou nádobu nad značku Max Fill.
18. Při vaření v multifunkčním hrnci nepoužívejte více než 475 ml oleje.
19. Pokud během nebo po varném cyklu kontrolní panel nesvítí, došlo pravděpodobně k selhání napájení multifunkčního hrnce. Zkontrolujte potraviny a ujistěte se, že jsou uvařeny na vnitřní teplotu minimálně 74 °C.
20. Před výměnou doplňků nebo když se přibližujete k částem, které se při používání pohybují, vypněte přístroj a odpojte ho od napájení.
21. Přístroj je určen k použití v domácnosti nebo na podobných místech jako např. v kuchyňkách pro zaměstnance, v obchodech, kancelářích a na dalších pracovištích, v hlavních budovách na statcích, v hotelech, motelech a dalších ubytovacích zařízeních (určeno k použití hosty), v ubytovacích zařízeních na jednu noc (typu „bed and breakfast“).
22. Pokud je nádoba přeplněná, může z vystříknout vařící voda.
23. Hrnci se používá pouze s dodanou základnou.
24. POZOR : Když hrnci sundáváte ze základny, ujistěte se, že je vypnutý.

TYTO POKYNY SI USCHOVEJTE

Elektrotechnické požadavky

Napětí: 220-240 V (A.C.)

Frekvence: 50/60 Hz

Příkon: 700 W

POZNÁMKA: Tento multifunkční hrnec má uzemněnou zástrčku. Aby bylo riziko úrazu elektrickým proudem co nejnižší, lze zástrčku zasunout do zásuvky jen jedním způsobem. Jestliže zástrčku nelze zasunout do zásuvky, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře. Zástrčku žádným způsobem neupravujte.

Nepoužívejte prodlužovací kabel. Pokud je přívodní kabel příliš krátký, nechte si kvalifikovaným elektrikářem nebo technikem namontovat novou zásuvku v blízkosti přístroje.

Měl by se používat krátký přívodní kabel, aby se omezilo riziko, že se do něj zamotáte nebo o něj zakopnete.

Likvidace elektrického odpadu

Likvidace obalového materiálu

Obalový materiál je 100% recyklovatelný a je označen symbolem recyklace . Různé části tohoto obalu je tedy nutno zlikvidovat odpovědně a plně v souladu s místními zákonnými předpisy o likvidaci odpadů.

Likvidace výrobku

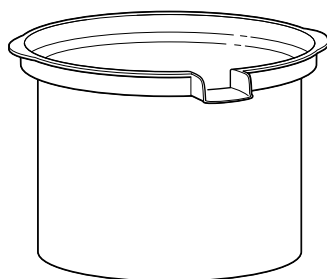
- Tento spotřebič je označen v souladu s Evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ).
- Zajištěním řádné ekologické likvidace přístroje pomůžete zamezit možnému škodlivému dopadu na životní prostředí a lidské zdraví, který by jinak mohl vzniknout při nesprávné likvidaci tohoto výrobku.

- Symbol  na výrobku nebo na doprovodných dokumentech k výrobku znamená, že s tímto přístrojem nelze zacházet jako s domovním odpadem. Namísto toho je nutné spotřebič předat do nejbližšího sběrného střediska k recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

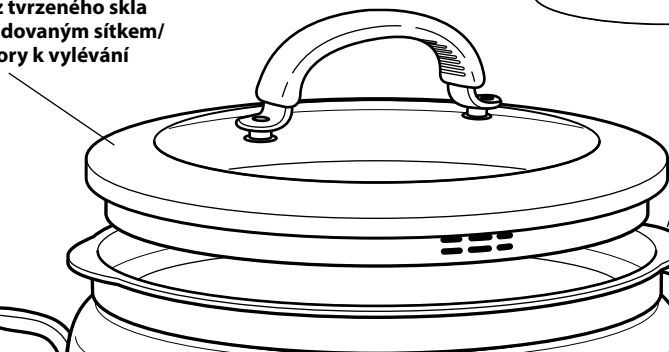
Bližší informace ohledně manipulace, regenerace a recyklace tohoto výrobku si vyžádejte od místních úřadů, služby likvidace domovních odpadů nebo prodejny, kde jste produkt koupili.

Součásti a příslušenství

Nepřilnavý hrnec
CERAMASHIELD s výlevkou



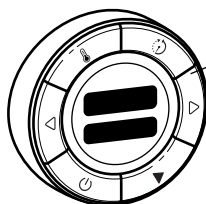
Víko z tvrzeného skla
se zabudovaným sítkem/
otvory k vylévání



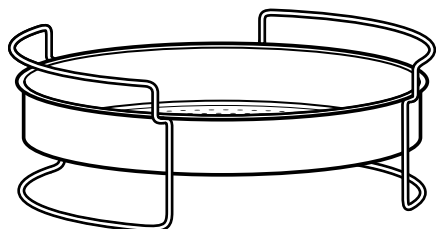
Zabudované
úchyty



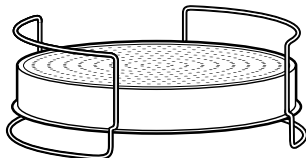
Ovládací panel



KitchenAid



Otočný napařovací košík/restovací rošt 2 v 1



Otočením získáte užitečný
restovací rošt

POPIS SOUČÁSTÍ A FUNKCÍ

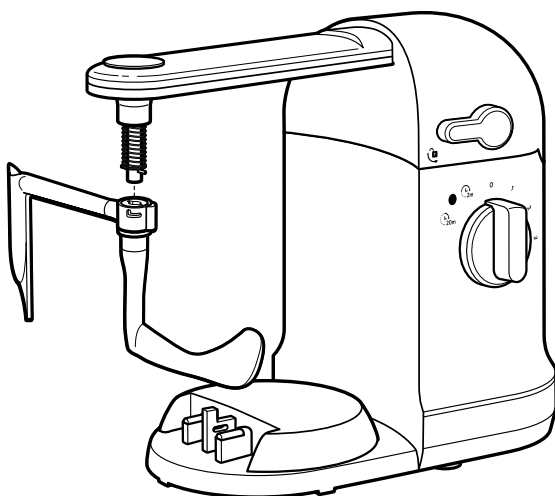
Ovladače



Dostupné doplňky

Míchací stojan 5KST4054 (prodáváno samostatně)

Míchací stojan funguje jako váš osobní kuchtík, který vám pomáhá, aby práce odsýpala bez ohledu na to, co vaříte. Speciálně navržená vyklápěcí tyč a škrabka pomáhají, aby se suroviny promíchávaly, čímž umožňují rovnoměrný ohřev a souvislé míchání, a to vše na pouhý dotek tlačítka.



NÁVOD K REŽIMŮM VAŘENÍ

Tento multifunkční hrnec poskytuje více než 10 metod vaření, včetně manuálního režimu, a 4 režimy vaření krok za krokem, které jsou určeny pro celou řadu postupů vaření.

Možnosti k metodám vaření a režimům vaření krok za krokem naleznete v rychlém průvodci níže nebo v detailních vysvětlivkách a tipech ke každému režimu vaření na následující straně.



Keep Warm Slow Cook High Slow Cook Low Simmer Boil/Steam Bake Sauté Sear Manual Soup Risotto Pilaf Porridge Yogurt Rice

METODY VAŘENÍ

Metoda vaření	Nastavit teplotu* ve °C	Nastavení min. teploty ve °C	Nastavení max. teploty ve °C	Keep Warm (Udržování teploty)	Max. čas vaření (hod.)
Sear (Osmahnutí)	230 °C	220 °C	230 °C	Manual (Manuální)	2
Sauté (Restování)	175 °C	160 °C	190 °C	Manual (Manuální)	2
Bake (Pečení)	175 °C	165 °C	190 °C	Manual (Manuální)	2
Boil/Steam (Var/Vaření v páře)	100 °C	90 °C	110 °C	Manual (Manuální)	5
Simmer (Dušení)	95 °C	85 °C	100 °C	Manual (Manuální)	5
Slow Cook High (Pomalé vaření při vysoké teplotě)	HI	—	—	Auto	12
Slow Cook Low (Pomalé vaření při nízké teplotě)	LO	—	—	Auto	12
Keep Warm (Udržování teploty)	75 °C	—	—	—	24

REŽIMY VAŘENÍ KROK ZA KROKEM

Režim vaření	Metoda Krok 1	Metoda Krok 2	Metoda Krok 3	Keep Warm (Udržování teploty)
Rice (Rýže)	—	—	—	Auto
Soup (Polévka)	Sauté (Restování)	Boil (Var)	Simmer (Dušení)	Manual (Manuální)
Risotto (Rizoto)	Sauté (Restování)	Simmer (Dušení)	—	Manual (Manuální)
Pilaf	Sauté (Restování)	Simmer (Dušení)	Boil (Var)	Manual (Manuální)
Porridge (Kaše)	Boil (Var)	Simmer (Dušení)	—	Manual (Manuální)
Yogurt (Jogurt)	Simmer (Dušení)	Culture (Kultivace)	—	—

* Pre-heating (Předehřívání) se zobrazí na displeji, dokud nebude dosaženo zvolené teploty.

METODY VAŘENÍ

Tipy k vaření a přípravě jídla jsou uvedeny v kapitole „Tipy pro skvělé výsledky“. Zde naleznete návod, jak maximálně každou metodu vaření využít.

Sear (Osmahnutí) (221–232 °C)

Sear (Osmahnutí) umožňuje přípravu masa pro dušené pokrmy, polévky a jiná jídla. Využívá vysoké teploty, aby se vnější povrch rychle tepelně upravit a uchovaly se tak chutě a šťávy.

Sauté (Restování) (166–188 °C)

Sauté (Restování) je ideální k tomu, aby dodalo masům a zelenině čerstvou křupavou chuť a konzistenci. Sauté (Restování) lze použít k přípravě orientálních pokrmů, restovaných směsí a snídanových pokrmů jako jsou párky a míchaná vejčička.

Boil/Steam (Var/Vaření v páře) (89–111 °C)

Boil/Steam (Var/Vaření v páře) používejte k přípravě různých druhů potravin, např. horkých obilných kaší, krevet na páře, nebo k ohřátí delikátních surovin, jako jsou ryby pomocí nepřímého ohřevu.

Bake (Pečení) (165–190 °C)

K pečení koláčů, nákypů a jiných pokrmů zvolte funkci Bake (Pečení).

Simmer (Dušení) (85–99 °C)

Simmer (Dušení) je skvělé na polévky a dušené pokrmy, kde dušení pomáhá rozvinutí bohatých a vydatných chutí.

Slow Cook (Pomalé vaření) (Při nízké nebo vysoké teplotě)

Slow Cook (Pomalé vaření) umožňuje využití multifunkčního hrnce jakožto přístroje na pomalé vaření, což je ideální například pro pomalé vaření marinovaného masa, chilli směsí a masových kuliček.

Keep Warm (Udržování teploty) (74 °C)

Keep Warm (Udržování teploty) je určeno k tomu, aby se pokrmy po uvaření udržovaly při servírovací teplotě, a to až po dobu 24 hodin. Určité metody a režimy vaření mají funkci automatického režimu Keep Warm (Udržování teploty). U jiných metod a režimů vaření lze Keep Warm (Udržování teploty) zvolit manuálně.

DŮLEŽITÉ: Keep Warm (Udržování teploty) používejte pouze pro zcela uvažené potraviny. Keep Warm (Udržování teploty) je určeno k udržení zcela uvažených potravin při servírovací teplotě.

REŽIMY VAŘENÍ KROK ZA KROKEM

Režimy vaření krok za krokem využívají mnoha metod vaření k úpravě různých druhů potravin. K postupování od jednoho kroku k dalšímu použijte tlačítko ▷. Pokud je nutné některý krok zopakovat, stiskněte tlačítko ◀.

Rýže (bílá/hnědá)

Rice (Rýže) vám umožňuje vařit různé typy rýže, od bílé rýže, hnědé rýže, divoké rýže až po rýži na sushi. Režim Rice (Rýže) nabízí programy na bílou a hnědou rýži, aby bylo dosaženo optimálních výsledků (viz tabulka).

1. Do varné nádoby vložte odměřenou rýži a vodu.
POZNÁMKA: Abyste snížili riziko přetečení, suchou rýži před vložením do nádoby propláchněte.
2. Stisknutím ▷ přejdete do režimu **Rice** (Rýže). Zvolte stisknutím ►.
3. Multifunkční hrnec zobrazí text **For white, press <** (Pro bílou rýži stiskněte <) a **For brown, press >** (Pro hnědou rýži stiskněte >). Požadovaný typ rýže zvolte pomocí ◀ nebo ▷, pak stiskněte ►.

4. Po dokončení vaření je režim **Rice mode done, keeping warm** (Rýže u konce, zobrazí se udržování teploty) a multifunkční hrnec se přepne do režimu Keep Warm (Udržování teploty). Při režimu Keep Warm (Udržování teploty) bez nastavení časovače se multifunkční hrnec automaticky vypne po 24 hodinách.

POZNÁMKA: Přednastavený čas vaření je určen pro 190 g rýže v suchém stavu. Čas můžete nastavit podle množství rýže.

Typ rýže	Rýže v suchém stavu (g)	Voda (ml)	Čas (min.)
Bílá (dlouhozrnná)	190	415–475	35*
Bílá (střednězrnná)	190	415–475	35*
Hnědá	190	415–475	55*
Sushi/Bílá (krátkozrnná)	190	415–475	35*

* Přednastavený čas

REŽIMY VAŘENÍ KROK ZA KROKEM

Soup (Polévka)

Sauté (Restování) > Boil (Var) > Simmer (Dušení) > Keep Warm (Udržování teploty)

Režim Soup (Polévka) používá mnoho předem naprogramovaných kroků pro přípravu polévek a dušených pokrmů od naprosté začátku až do konce a bez přemýšlení.

1. Stisknutím ▷ přejdete do režimu **Soup (Polévka)**. Zvolte stisknutím ►.
2. Multifunkční hrnec se předehřeje do stavu Sauté (Restování). Pokud nastavujete čas vaření, nastavte časovač, pak stiskněte ► a spustí se odpočítávání časovače.
3. Přidejte úvodní ingredience.
4. Po dokončení restování stiskněte ▷ a pokračujte na Boil (Var).
5. Multifunkční hrnec se ochladí do režimu Boil (Var). Pokud nastavujete čas varu, nastavte časovač, pak stiskněte ► a spustí se odpočítávání časovače.

6. Přidejte zbývající suroviny.
7. Po dokončení varu stiskněte ▷ a pokračujte na Simmer (Dušení).
8. Pokud nastavujete čas mírného vaření, nastavte časovač, pak stiskněte ► a spustí se odpočítávání časovače.
9. Po dokončení dušení stiskněte tlačítko ▷ a spustí se režim Keep Warm (Udržování teploty). Při režimu Keep Warm (Udržování teploty) bez nastavení časovače se multifunkční hrnec automaticky vypne po 24 hodinách.

Risotto (Rizoto)

Sauté (Restování) > Simmer (Dušení) > Keep Warm (Udržování teploty)

Režim Risotto (Rizoto) využívá mnoho předem naprogramovaných kroků, aby byla příprava rizota jako lusknutím prstu, od restování masa nebo zeleniny, po dokonalé dušení rýže.

1. Stisknutím ▷ přejdete do režimu **Risotto (Rizoto)**. Zvolte stisknutím ►.
2. Multifunkční hrnec se předehřeje do stavu Sauté (Restování). Pokud nastavujete čas vaření, nastavte časovač, pak stiskněte ► a spustí se odpočítávání časovače.
3. Přidejte úvodní ingredience.
4. Po dokončení restování stiskněte ▷ a pokračujte na Simmer (Dušení).

5. Multifunkční hrnec se ochladí do režimu Simmer (Dušení). Pokud nastavujete čas dušení, nastavte časovač, pak stiskněte ► a spustí se odpočítávání časovače.
6. Přidejte zbývající suroviny.
7. Po dokončení dušení stiskněte tlačítko ▷ a spustí se režim Keep Warm (Udržování teploty). Při režimu Keep Warm (Udržování teploty) bez nastavení časovače se multifunkční hrnec automaticky vypne po 24 hodinách.

Pilaf

Sauté (Restování) > Boil (Var) > Simmer (Dušení) > Keep Warm (Udržování teploty)

Režim Pilaf používá mnoho předem naprogramovaných kroků k přípravě štavnatých pilafů, aniž byste si udělali nepořádek jako při klasickém způsobu vaření. Od úvodní přípravy masa a zeleniny po konečné kroky vaření, s multifunkčním hrncem to jde snadno.

1. Stisknutím ▷ přejdete do režimu **Pilaf**. Zvolte stisknutím ►.
2. Multifunkční hrnec se přehřeje do stavu Sauté (Restování). Pokud nastavujete čas vaření, nastavte časovač, pak stiskněte ► a spustí se odpočítávání časovače.
3. Přidejte úvodní ingredience.
4. Po dokončení restování stiskněte ▷ a pokračujte na Boil (Var).

5. Multifunkční hrnec se ochladí do režimu Boil (Var). Pokud nastavujete čas varu, nastavte časovač, pak stiskněte ► a spustí se odpočítávání časovače.
6. Přidejte zbývající suroviny.
7. Po dokončení varu stiskněte ▷ a pokračujte na Simmer (Dušení).
8. Pokud nastavujete čas dušení, nastavte časovač, pak stiskněte ► a spustí se odpočítávání časovače.
9. Po dokončení dušení stiskněte tlačítko ▷ a spustí se režim Keep Warm (Udržování teploty). Při režimu Keep Warm (Udržování teploty) bez nastavení časovače se multifunkční hrnec automaticky vypne po 24 hodinách.

Porridge (Kaše)

Boil (Var) > Simmer (Dušení) > Keep Warm (Udržování teploty)

Tento režim použijte k rychlé a snadné přípravě lahodných kaší, a to v kteroukoliv denní dobu.

1. Stisknutím ▷ přejdete do režimu **Porridge (Kaše)**. Zvolte stisknutím ►.
2. Multifunkční hrnec se přehřeje do stavu Boil (Var). Pokud nastavujete čas vaření, nastavte časovač, pak stiskněte ► a spustí se odpočítávání časovače.
3. Přidejte úvodní ingredience.
4. Po dokončení varu stiskněte ▷ a pokračujte na Simmer (Dušení).

5. Multifunkční hrnec se ochladí do režimu Simmer (Dušení). Pokud nastavujete čas dušení, nastavte časovač, pak stiskněte ► a spustí se odpočítávání časovače.
6. Přidejte zbývající suroviny.
7. Po dokončení dušení stiskněte tlačítko ▷ a spustí se režim Keep Warm (Udržování teploty). Při režimu Keep Warm (Udržování teploty) bez nastavení časovače se multifunkční hrnec automaticky vypne po 24 hodinách.

Yogurt (Jogurt)

Simmer
(Dušení)

>

Culture
(Kultivace)

UPOZORNĚNÍ

Riziko otravy jídlem

V režimu jogurt nepřipravujte žádné jiné potraviny než jogurt.

Může to vést k otravě jídlem nebo k nevolnosti.

Režim Yogurt (Jogurt) pracuje při nižších teplotách než jiné režimy vaření a je určen pouze pro výrobu jogurtu. Nepoužívejte pro přípravu jiných typů potravin; může dojít k otravě jídlem nebo nevolnosti.

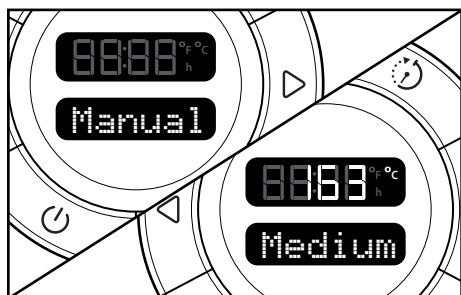
Režim Yogurt (Jogurt) použijte k přípravě svých vlastních výtečných domácích jogurtů.

1. Přidejte ingredience.
2. Stisknutím ▷ přejdete do režimu **Yogurt (Jogurt)**. Zvolte stisknutím ►.

3. Multifunkční hrnec se předeheje do stavu Simmer (Dušení). Pokud nastavujete čas vaření, nastavte časovač, pak stiskněte ► a spustí se odpočítávání časovače.
4. Po dokončení dušení stiskněte ▷ a pokračujte na Culture (Kultivace).
5. Multifunkční hrnec se ochladí do režimu Culture (Kultivace). Pokud nastavujete čas dušení, nastavte časovač, pak stiskněte ► a spustí se odpočítávání časovače.

POZNÁMKA: Přednastavená teplota kultivace v režimu Yogurt (Jogurt) (krok 1) je určena pro 960 ml mléka. Nechejte hrnec asi 10 až 12 minut ohřívat a pak pro vytvoření jogurtu přidejte jogurt nebo komerční směs na výrobu jogurtů. Při větších nebo menších množstvích nastavte odpovídající čas a použijte kuchyňský teploměr, abyste zajistili ohřev mléka na 85 °C předtím, než přejdete ke Culture (Kultivace) (krok 2).

Režimy manuálního vaření



Režim Manuální vaření má 6 přednastavených rozsahů, které umožňují vaření jako na klasickém sporáku: Warm (Teplá), Low (Nízká), Med-Lo (Středně nízká), Medium (Střední), Med-Hi (Středně vysoká) a High (Vysoká). Každý rozsah je nastavitelný podle tabulky níže.

Ke zvolení a nastavení manuálního režimu:

1. Stisknutím $\triangleright$ přejdete do režimu **Manual** (Manuální). Zvolte stisknutím $\blacktriangleright$.
2. **Medium** (Střední) se objeví na displeji, s teplotou 165 °C.
3. Stiskněte $\triangleleft$ nebo $\triangleright$ k nastavení teploty v přírůstcích po 5 °C, nebo stiskněte a podržte $\triangleleft$ nebo $\triangleright$ k přeskočení mezi Manuálními režimy vaření.

Režimy manuálního vaření

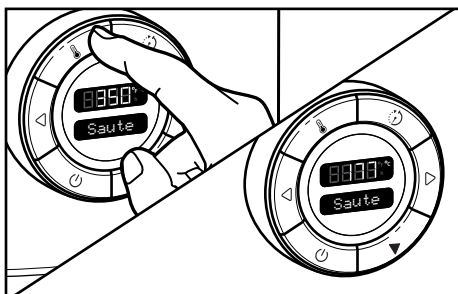


Režim Manuální vaření	Nastavit teplotu* ve °C	Max. teplota v °C
High (Vysoká)	213°C	230°C
Medium High (Středně vysoká)	191°C	210°C
Medium (Střední)	163°C	190°C
Medium Low (Středně nízká)	121°C	160°C
Low (Nízká)	93°C	120°C
Warm (Teplá)	74°C	90°C

* Pre-heating (Předehřívání) se zobrazí na displeji, dokud nebude dosaženo zvolené teploty.

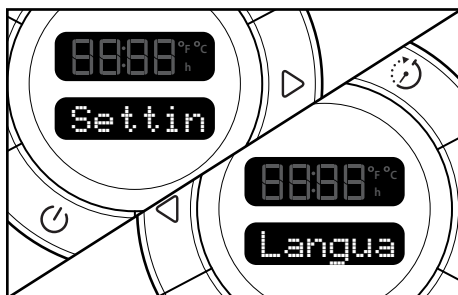
DOPLŇKOVÉ FUNKCE A NASTAVENÍ

Změna mezi stupni Fahrenheita a Celsia



Ke změně mezi stupni Fahrenheita a stupni Celsia stiskněte a podržte na 3 sekundy tlačítko .

Zobrazit jazyk



K nastavení zobrazovaného jazyka:

1. Najedte na Nastavení a stiskněte ►.
2. Displej ukazuje **Language Selection** (Volba jazyka). Stiskněte ►.
3. Stiskněte ◀ nebo ▶ k přepnutí mezi jazyky:
Angličtina (Výchozí)
Ruština
Francouzština
Němčina
Italština
Holandština
4. Ke zvolení a uložení nastavení stiskněte ►.



Angličtina



Ruština



Francouzština



Němčina



Italština

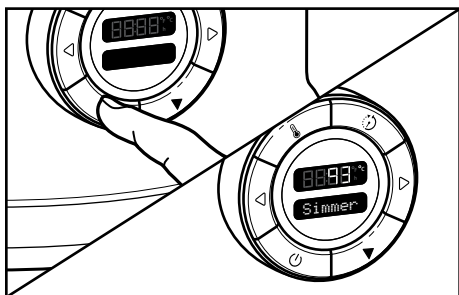


Španělština



Holandština

Poslední použité volby

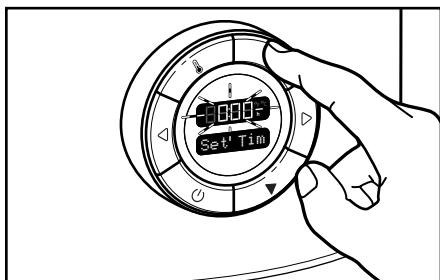


Pokud zůstane multifunkční hrnec zapojen v síti, zapamatuje si při dalším zapnutí poslední způsob nebo režim vaření a použité nastavení teploty.

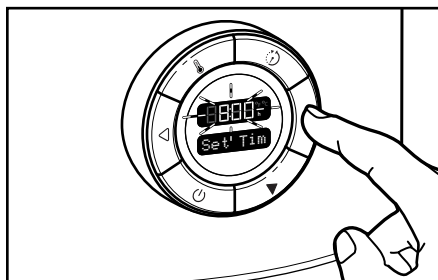
Česky

Použití časovače jako kuchyňského časovače

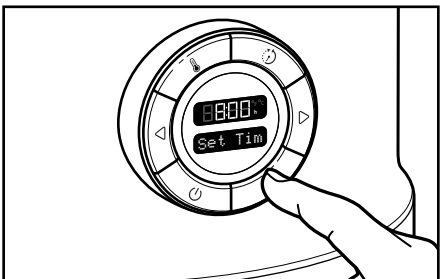
Časovač multifunkčního hrnce lze použít jako kuchyňský časovač, pokud není v režimu vaření.



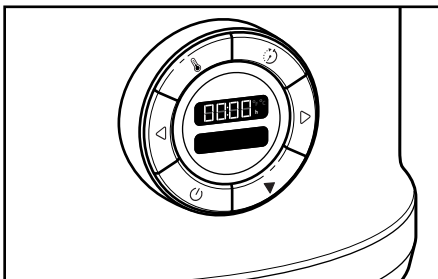
1 Stiskněte a podržte .



2 Stiskněte  nebo  k nastavení delšího nebo kratšího času. Stisknutím a podržením  nebo  se změní čas rychleji.



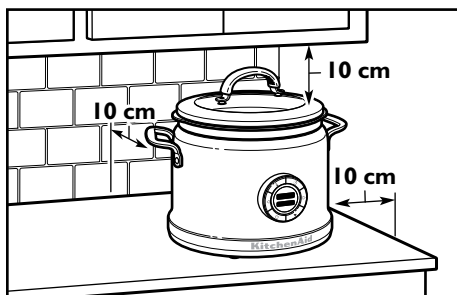
3 Ke spuštění odpočítávání časovače stiskněte . Když čas dosáhne 1 minuty, ozve se signál a poté se bude čas dále odpočítávat po sekundách.



4 Když časovač dosáhne 00:00, ozvou se tři signály.

Před prvním použitím

1. Umístěte multifunkční hrnec na suchý, rovný a vodorovný povrch, např. pracovní desku nebo stůl.
2. Ujistěte se, že boční strany a zadní část multifunkčního hrnce jsou minimálně 10 cm od jakýchkoliv zdí, skříněk nebo předmětů na pracovní desce nebo na stole. Zajistěte nad multifunkčním hrncem dost prostoru na to, abyste mohli sundat víko a zabránili hromadění kondenzované páry na skříňkách.
3. Odstraňte veškeré obalové materiály, pokud jsou přítomny.
4. Umyjte víko a varnou nádobu v horké vodě s čisticím prostředkem. Dobře osušte.



Nastavení multifunkčního hrnce



1 Vložte varnou nádobu do multifunkčního hrnce.

⚠ UPOZORNĚNÍ



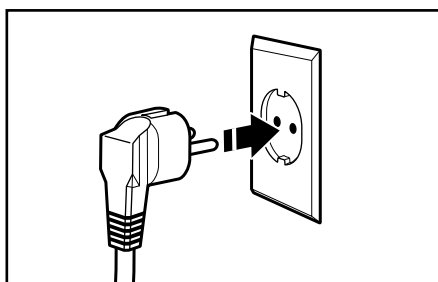
Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

Zapojte do uzemněné zásuvky.

Nepoužívejte s adaptérem ani s rozbočkou.

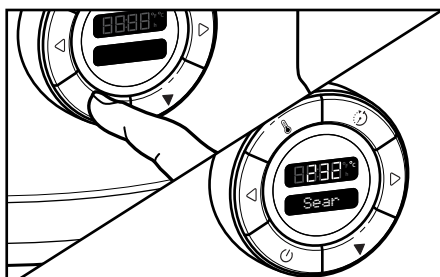
Nepoužívejte prodlužovací kabel.

Při nedodržení těchto pokynů hrozí nebezpečí úmrtí, požáru nebo zasažení elektrickým proudem.

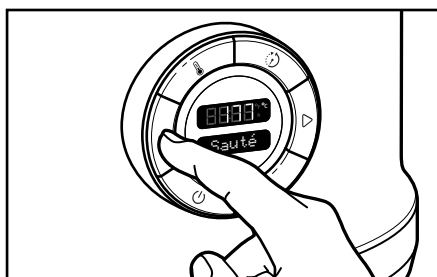


2 Zapojte do uzemněné zásuvky. Poté bude multifunkční hrnec připraveno k použití.

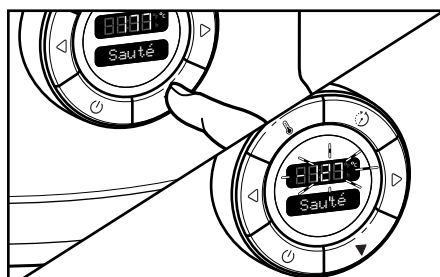
Nastavení režimu vaření



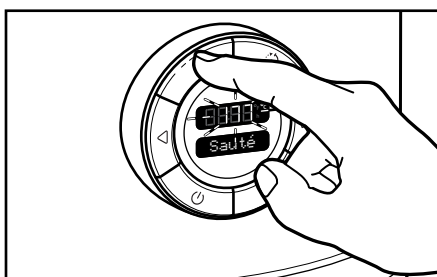
1 Stiskněte .



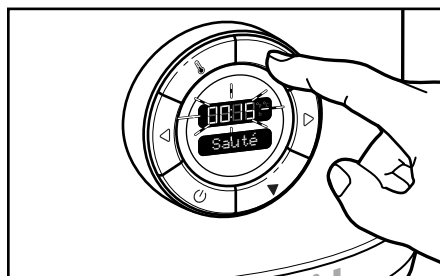
2 Pomocí  nebo  najedte na požadovaný režim nebo metodu vaření. Zobrazí se výchozí teplota vaření.



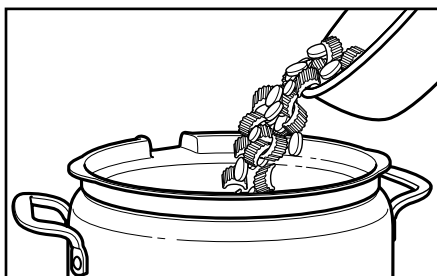
3 Stiskněte  a zvolte metodu nebo režim vaření. Zobrazená teplota se po zahřátí multifunkčního hrnce změní.



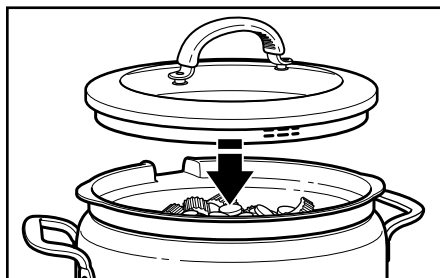
4 K případnému nastavení teploty stiskněte tlačítko , pak stiskněte  nebo  ke snížení nebo zvýšení teploty. Pro potvrzení stiskněte . Možnosti lze nalézt v tabulce „Režimy vaření“.



5 K případnému nastavení časovače vaření stiskněte  a pak použijte  nebo  ke zvýšení nebo snížení času vaření. Ke spuštění odpočítávání časovače stiskněte .



6 Vložte ingredience do varné nádoby.



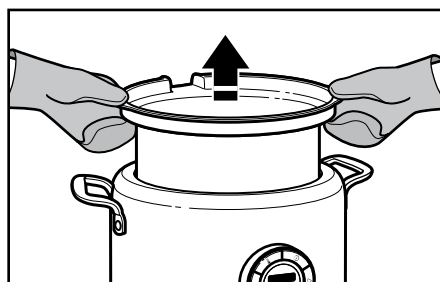
- 7** Zakryjte víkem. Otočte víkem tak, aby bylo vylévací sítko na víku zakryté a díky tomu se potraviny udržely vlhké.



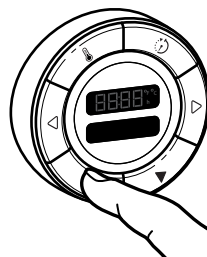
- 8** Pokud používáte režim Vaření v krocích, ozve se signál, jakmile časovač dosáhne hodnoty 00.00 (je-li nastaven). Stiskněte ► a časovač začne odpočítávání pro další Krok.

Multifunkční hrnec se automaticky vypne po nastaveném čase. U režimů Slow Cook High (Pomalé vaření při vysoké teplotě), Slow Cook Low (Pomalé vaření při nízké teplotě) a Rice (Rýže), pokud je Automatické udržování teploty nastaveno do pozice ZAPNUTO, se multifunkční hrnec automaticky přepne do režimu Keep Warm (Udržování teploty) až na dobu 24 hodin.

Kdy je vaření dokončeno



- 1** Při vytahování varné nádoby ze základny a při rozlívání obsahu použijte rukavice na horké nádoby nebo chňapky.



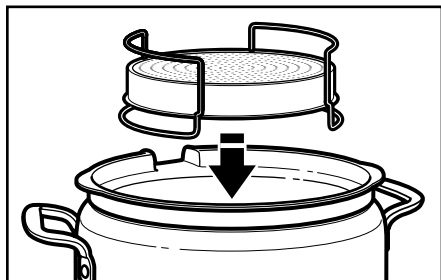
- 2** K vypnutí multifunkčního hrnce stiskněte a podržte tlačítko (power button) po dobu tří sekund.

OBSLUHA MULTIFUNKČNÍHO HRNCE

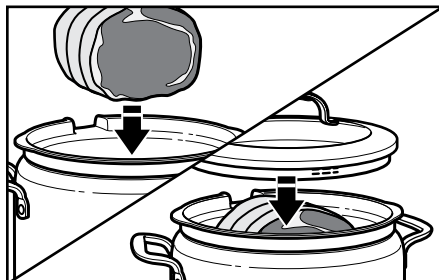
Multifunkční hrnec obsahuje napařovací košík a restovací rošt v jednom pro multifunkční vaření.

POZNÁMKA: Napařovací košík a restovací rošt nelze použít s dodatečným příslušenstvím Míchací stojan.

Restování s restovacím roštem

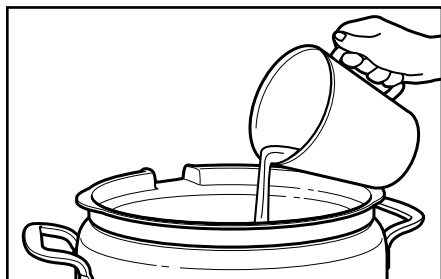


- 1** Pokud vaříte s restovacím roštem, přidávejte všechny ingredience pro běžné vaření do varné nádoby.

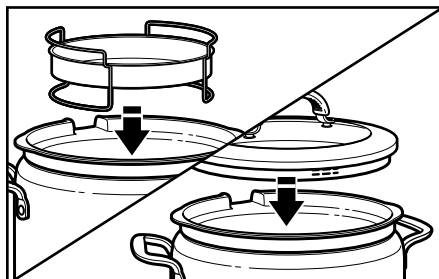


- 2** Uložte restovací rošt do varné nádoby dle obrázku a na rošt položte ingredience, které chcete restovat. Zakryjte víkem.

Vaření v páře s napařovacím košíkem



- 1** Na dno varné nádoby přidejte vodu. Nejlepších výsledků dosáhnete, pokud nebudete překračovat rysku STEAM (Pára) (cca 0,5 L).



- 2** Uložte napařovací košík do varné nádoby dle obrázku a do košíku vložte ingredience, které chcete napařovat. Zakryjte víkem. Po ukončení vaření suroviny vyjměte lžicí nebo kleštěmi.

Tipy k vaření

K maximálnímu využití různých režimů vaření viz následující tipy.

Osmahnutí a restování:

- Dokonalého zhnědnutí dosáhnete tím, že před osmahnutím nebo restováním dosucha otřete vnější povrch masa papírovými utěrkami.
- Je důležité varnou nádobu nepřepřehřovat, pokud se má maso podle receptu osmahnout. Najednou osmahněte cca 0,25 kg nebo méně, abyste dosáhli nejlepších výsledků a vyhnuli se tomu, že se bude maso v páře dusit.
- Pokud pro restování používáte olej nebo máslo, přidejte ho až po předehřátí multifunkčního hrnce.
- Tuk snadno z varné nádoby po osmahnutí nebo restování masa odstraníte tím, že na varnou nádobu umístíte víko do pozice vylévání, držíte nádobu bezpečně pomocí úchytek na horké nádoby a tuk vylijte do žáruvzdorné nádoby.
- Když restujete zeleninu jako je mrkev, celer, cibule a česnek, vložte nejprve ingredience nakrájené na větší kousky a restujte několik minut, teprve poté přidejte potraviny nakrájené na menší kousky, např. drcený česnek. Díky tomu bude zelenina rovnoměrně uvařená a česnek se nespálí.

Vaření v páře:

- Když vaříte potraviny v páře, není důležité nechat jednotku předehřát, pouze přidejte vodu, vložte potraviny na napařovací rošt a nastavte multifunkční hrnec na režim Steam (Pára). Na konci doby předehřívání stisknete tlačítko Start.
- Potraviny se v páře rychleji uvaří, pokud se připravují pouze v jedné vrstvě. Větší množství potravin se musí uprostřed doby vaření přemístit, aby se dosáhlo rovnoměrných výsledků.
- Potraviny, které se nakrájely nebo nasekaly na kousky přibližně stejné velikosti, se uvaří rovnoměrněji.
- Ujistěte se, že víko přikrývá hrdlo varné nádoby, aby se zachytila pára a dosáhlo se optimálního vaření.
- Během vaření v páře odstraňujte víko opatrně.

Rýže:

- Pro nejlepší výsledek vaření je důležité použít přesné množství rýže a vody.
- Některé druhy rýže se před vařením promývají/proplachují. Jiné druhy naopak ne, protože byly obohaceny o vitamíny a minerály. Proplachování těchto typů rýže odstraňuje přidané živiny. Když před vařením rýži proplachujete, odvažte ji předtím, ne potom, a pokuste se vylít co nejvíce vody předtím, než přidáte množství potřebné k vaření.
- Po přidání rýže a vody do nádoby multifunkčního hrnce rozprostřete rýži do rovnoměrné vrstvy na dno, abyste dosáhli nejlepších výsledků vaření. Během vaření víko neodstraňujte.
- Většina rýže bude na konci varného cyklu Rice (Rýže) mírně nedovařená. Když necháte uvařenou rýži odstát ve varné nádobě s víkem po dobu 5 až 10 minut, umožní to absorbování zbývající vlhkosti.
- Podle potřeby lze přidat olej, máslo, sůl a jiná ochucovadla. Vmíchejte je před zahájením varného cyklu Rice (Rýže). K dodání chuti lze také použít tekutiny jiné než voda. Zkuste ji nahradit rybími, drůbežími, zeleninovými nebo masovými vývary nebo bujóny.
- Do uvařené rýže na konci varného cyklu a předtím než rýži necháte odstát, lze vmíchat posekané čerstvé bylinky.
- Ujistěte se, že víko zakrývá hrdlo varné nádoby, aby se zachytila pára a dosáhlo se optimálního vaření rýže.

Polévky:

- Postupujte podle tipů k vaření pro Sauté/ Sear (Restování/Osmahnutí), když budete používat tuto část varného cyklu Soup (Polévka).
- Kousky surovin, které se přichytí na dno varné nádoby po osmahnutí, jsou velmi chutné. Přidejte trochu tekutiny ze svého receptu a seškrábejte je dřevěnou vařečkou, abyste své polévce dodali intenzivnější chuť.
- Krájení potravin na kousky přibližně stejné velikosti zajistí nejrovnoměrnější výsledky vaření.

- **Není důležité rozmrazovat** zmrazenou zeleninu předtím, než ji přidáte do polévky k vaření, ale bude možná nutné prodloužit čas vaření. Zmrazené maso by se mělo před cyklem Soup (Polévka) rozmrazit, abyste zajistili řádné provaření.
- **Mléčné ingredience** jako je smetana, mléko nebo sýry, je nejlepší přidávat na konec vaření, abyste předešli jejich srážení.

Rizoto:

- Obecně by se měla rýže na rizoto orestovat na nějakém tuku, než se přidá jakákoliv tekutina z receptu. Nechejte multifunkční hrnec předehřát do stádia Sauté (Restování) a pak přidejte máslo nebo olej, jak je popsáno v receptu. Přidejte takové množství rýže, které je uvedeno v receptu, a několik minut občas promíchejte, anebo dokud nejsou vnější strany rýžových zrn napůl průhledné, ale vnitřek je stále bílý. Jiné ingredience, které je třeba restovat, např. cibuli, česnek nebo jinou zeleninu, lze také přidat a vařit během tohoto kroku.
- Pokud váš recept obsahuje i víno, přidejte ho předtím, než přidáte ostatní tekutiny. To umožní, aby se chuť vína absorbovala do rýže.
- Ohřejte tekutiny do rizota na sporáku nebo v mikrovlnné troubě, až budou velmi horké, obecně těsně pod bod varu.
- Přidávejte horké tekutiny do rýže postupně po 240 ml a neustále míchejte, dokud se veškerá tekutina nevstřebá. Poté přidejte více.
- Sýr, bylinky nebo jiné jemné ingredience je nejlepší přidávat během posledních několika minut vaření.
- Abyste zabránili převaření a udrželi konzistenci rizota krémovou, vyjměte varnou nádobu ze základny multifunkčního hrnce ihned poté, co je váš recept hotov, pokud nebudete okamžitě servírovat.

Pomalé vaření:

- Obecným pravidlem pro použití vašich receptů v multifunkčním hrnci je, že byste měli zvýšit množství bylinek a ochucovadel, abyste vyrovnali vliv dlouhého času vaření.

- V multifunkčním hrnci nepoužívejte zmrazené, nedovařené maso. Před pomalým vařením vždy nechejte maso rozmrazit. Velikost kousků surovin může ovlivnit jejich chuť a konzistenci. Abyste zajistili rovnoměrné vaření, nakrájejte zeleninu podobné tvrdosti, např. brambory, mrkev a pastinák, na malé kousky. Obecně by měly být tvrdé druhy zeleniny krájeny na mírně menší kousky než měkká zelenina.
- Krájení masa na větší kousky umožňuje delší časy vaření a zabráňuje převaření.
- Některé suroviny nejsou pro delší vaření vhodné. Těstoviny, plody moře, mléko, smetana nebo zakysaná smetana by se měly přidávat 2 hodiny před servírováním.
- Přízdobu, čerstvé bylinky a zeleninu, která se rychle vaří, přidejte ke konci varného cyklu. Můžete například přidat hrášek, kukuřici a čerstvě nakrájenou dýni na posledních 10 až 20 minut.

Jogurt:

- Jogurt lze vyrábět z plnotučného, nízkotučného nebo odtučněného mléka. Z plnotučného nebo 2% mléka se vytvoří jogurt hustší konzistence.
- Nejlepších výsledků dosáhnete, když jogurt před cezením syrovátky přes plátno na výrobu sýra vychladíte v lednici. Dosáhnete tak hustší konzistence.
- Když začnete vyrábět svůj vlastní jogurt, můžete použít trochu jogurtu z předchozí várky k výrobě další. Toto můžete udělat 2 až 3krát, než začnete s čerstvým.

Manuální:

- Když zahříváte velké množství vody pro vaření těstovin nebo jiných potravin, použijte režim Manual (Manuální) na nejvyšší nastavitelnou teplotu 230 °C. Vezměte na vědomí, že displej bude nadále přecházet do „preheating“ (předehřívání), a to i poté, co voda dosáhla plného varu, protože jednotka měří teplotu vody.

Čištění multifunkčního hrnce

Před čištěním vypojte multifunkční hrnec ze zásuvky.

- Před čištěním nechejte multifunkční hrnec a doplňky zcela vychladnout.
- Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani kovové drátěnky. Mohly by poškrábat povrch.
- Očistěte vnější povrch multifunkčního hrnce čistým vlhkým hadříkem a důkladně vysušte. Na odolné skvrny lze použít neabrazivní tekutý čistič.
- Keramická nepřilnavá vrstva v multifunkčním hrnci je odolná proti oděru. Nicméně v důsledku pádu nebo tvrdých nárazů může dojít k odloupenutí nebo prasknutí keramické vrstvy.

- Nádobu multifunkčního hrnce má nepřilnavou vrstvu pro snadné čištění. Opakované mytí v myčce může účinnost této nepřilnavé vrstvy snížit.

POZNÁMKA: Víko a nádoba jsou odolné na mytí v myčce, ale doporučuje se ruční mytí v horké vodě s čisticím prostředkem, aby se maximalizovala životnost nepřilnavé vrstvy.

ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

Pokud multifunkční hrnec nepracuje správně nebo nefunguje:

UPOZORNĚNÍ



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

Zapojte do uzemněné zásuvky.

Nepoužívejte s adaptérem ani s rozbočkou.

Nepoužívejte prodlužovací kabel.

Při nedodržení těchto pokynů hrozí nebezpečí úmrtí, požáru nebo zasažení elektrickým proudem.

- **Je multifunkční hrnec připojeno do uzemněné zásuvky?**
Připojte multifunkční hrnec do uzemněné zásuvky.
- **Je v pořádku pojistka obvodu, ke kterému je multifunkční hrnec připojen?**
Pokud máte pojistkovou skříň, ujistěte se, že je jistič zapnutý. Zkuste vypojit multifunkční hrnec z elektrické sítě a pak jej opět zapojte.
- **Multifunkční hrnec se sám vypíná.**
Multifunkční hrnec má funkci automatického vypínání. V závislosti na metodě vaření se multifunkční hrnec automaticky vypne maximálně po 12 hodinách (nebo po 24 hodinách, pokud je nastaven režim Keep Warm (Udržování teploty)).
- **Pokud problém nelze napravit,**
Viz sekce „Záruka a servis“. Nevracejte multifunkční hrnec prodejci – prodejci servis neposkytují.

Záruka na multifunkční hrnec

Délka záruky:	KitchenAid uhradí:	KitchenAid neuhradí:
Evropa, Střední východ a Afrika: Na modely 5KMC4241 a 5KMC4244: Dva roky plná záruka od data prodeje.	Náhradní díly a náklady na práci při opravě vad materiálu nebo dílenského zpracování. Servis musí provést autorizované servisní středisko KitchenAid.	A. Opravy, pokud byl multifunkční hrnec používán k jinému účelu, než je běžná domácí příprava jídla. B. Poškození vzniklé v důsledku nehody, úprav, nevhodného užití, zneužití nebo instalace či provozu, který je v rozporu s místními elektrotechnickými normami.

KITCHENAID NEPŘEBÍRÁ ŽÁDNOU ODPOVĚDNOST ZA NEPŘÍMÉ ŠKODY.

Zákaznické služby

Pokud máte nějaké otázky anebo potřebujete najít nejbližší autorizované servisní středisko KitchenAid, níže najdete kontaktní údaje.

Veškerý servis by mělo vždy provádět místní autorizované servisní středisko KitchenAid.

LUBOŠ VYMAZAL – MAGNUM

Brněnská 444/37

682 01 Vyškov

tel.: +420 517 346 256

mob.: +420 724 767 114

www.kitchenaid.cz

Více informací naleznete na našich webových stránkách:
www.KitchenAid.eu

Záruka na multifunkční hrnec

Délka záruky:	KitchenAid uhradí:	KitchenAid neuhradí:
Evropa, Střední východ a Afrika: Na model 5KMC4253: Plná záruka jeden rok od data prodeje.	Náhradní díly a náklady na práci při opravě vad materiálu nebo dílenského zpracování. Servis musí provést autorizované servisní středisko KitchenAid.	A. Opravy, pokud byl multifunkční hrnec používán k jinému účelu, než je běžná domácí příprava jídla. B. Poškození vzniklé v důsledku nehody, úprav, nevhodného užití, zneužití nebo instalace či provozu, který je v rozporu s místními elektrotechnickými normami.

KITCHENAID NEPŘEBÍRÁ ŽÁDNOU ODPOVĚDNOST ZA NEPŘÍMÉ ŠKODY.

Zákaznické služby

Pokud máte nějaké otázky nebo potřebujete najít nejbližší autorizované servisní středisko KitchenAid, níže najdete kontaktní údaje.

Veškerý servis by mělo vždy provádět místní autorizované servisní středisko KitchenAid.

LUBOŠ VYMAZAL – MAGNUM

Brněnská 444/37

682 01 Vyškov

tel.: +420 517 346 256

mob.: +420 724 767 114

www.kitchenaid.cz

Více informací naleznete na našich webových stránkách:
www.KitchenAid.eu