

# concept

Multifunkční hrnec  
Multifunkčný hrniec

Wielofunkcyjny garnek  
Multifunctional pot



**CK7070**

**CZ**

**SK**

**PL**



## PODĚKOVÁNÍ

Děkujeme Vám, že jste si zakoupili výrobek značky Concept a přejeme Vám, abyste byli s naším výrobkem spokojeni po celou dobu jeho používání.

Před prvním použitím prostudujte pozorně celý návod k obsluze a potom si jej uschovejte. Zajistěte, aby i ostatní osoby, které budou s výrobkem manipulovat, byly seznámeny s tímto návodem.

Technické parametry	
Napětí	220–240 V ~ 50–60 Hz
Příkon	1500 W
Maximální množství oleje	dle vyznačené rysky

## DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ:

- Nepoužívejte spotřebič jinak, než je popsáno v tomto návodu.
- Před prvním použitím odstraňte ze spotřebiče všechny obaly a marketingové materiály.
- Ověřte, zda připojované napětí odpovídá hodnotám na typovém štítku spotřebiče. Používejte pouze zásuvky elektrického napětí s uzemněním.
- Nenechávejte spotřebič bez dozoru, pokud je zapnutý, popřípadě zapojený do zásuvky elektrického napětí.
- Tento spotřebič není určen pro činnost pomocí vnějšího časového spínače nebo odděleného systému dálkového ovládání.
- Spotřebič umístěte pouze na stabilní a tepelně odolný povrch stranou od jiných zdrojů tepla.
- Teplota přístupných povrchů, může být vyšší, pokud je přístroj v provozu.
- Nezakrývejte spotřebič, hrozí nebezpečí přehřátí.
- Dodržujte bezpečnou vzdálenost spotřebiče minimálně 10 cm od hořlavých materiálů jako je nábytek, záclony, závěsy, příkrývky, papír, oblečení apod.
- Během provozu na spotřebič nic nepokládejte.
- Předtím, než naplníte spotřebič olejem nebo tukem a připojíte k elektrické síti, se přesvědčte, zda všechny díly jsou zcela suché a zda v ohřívací nádobě nezůstaly kapky vody. Nikdy nelijte vodu do horkého oleje.
- Nepřepíňujte koš, protože rozpálený olej nebo tuk by mohl přetéct přes okraj ohřívací nádoby.
- Nepřenášejte spotřebič zapnutý nebo s horkým obsahem.
- Nedotýkejte se horkého povrchu. Používejte držadla a úchyty.
- Udržujte spotřebič v čistotě, nedovolte, aby cizí tělesa pronikla do otvorů. Mohla by způsobit zkrat, poškodit spotřebič nebo způsobit požár.
- Odpojte spotřebič ze zásuvky elektrického napětí, není-li používán.
- Při vypořádání spotřebiče ze zásuvky elektrického napětí nikdy netahejte za přírodní kabel, ale uchopte zástrčku a tahem ji vypojte.
- Nedovolte dětem a nespěvným osobám se spotřebičem manipulovat, používejte ho mimo jejich dosahu.
- Osoby se sníženou pohybovou schopností, se sníženým smyslovým vnímáním, s nedostatečnou duševní způsobilostí nebo osoby neseznámené s obsluhou musí používat spotřebič jen pod dozorem zodpovědné, s obsluhou seznámené osoby.
- Dbejte zvýšené opatrnosti, pokud je spotřebič používán v blízkosti dětí.
- Nedovolte, aby byl spotřebič používán jako hračka.
- Zabraňte tomu, aby přírodní kabel volně visel přes hranu pracovní desky, kde by na něho mohly dosáhnout děti.
- Nepoužívejte spotřebič ve venkovním prostředí nebo na mokřím povrchu, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

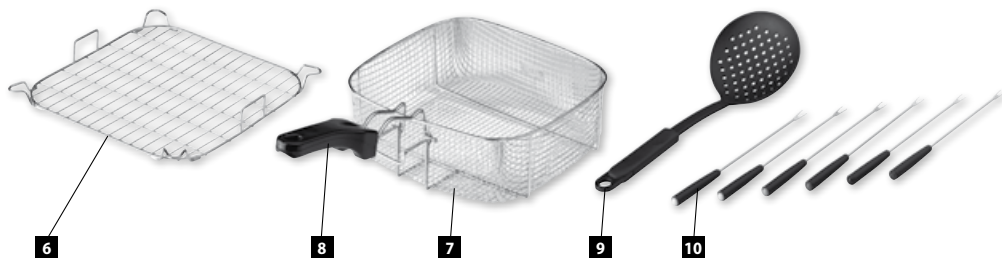
- Nepoužívejte jiné příslušenství, než je doporučeno výrobcem.
- Nepoužívejte spotřebič s poškozeným přívodním kabelem či zástrčkou, nechte závadu neprodleně odstranit autorizovaným servisním střediskem.
- Netahejte a nepřenášejte spotřebič za přívodní kabel.
- Držte spotřebič stranou od zdrojů tepla, jako jsou radiátory, trouby a podobně. Chraňte jej před přímým slunečním zářením, vlhkostí.
- Nesahejte na spotřebič vlhkými nebo mokřkými rukama.
- Při nasazování příslušenství, během čištění nebo v případě poruchy vypněte spotřebič a vytáhněte zástrčku ze zásuvky elektrického napětí.
- Spotřebič je vhodný pouze pro použití v domácnosti, není určen pro komerční použití.
- **Neponořujte přívodní kabel, zástrčku nebo spotřebič do vody ani do jiné kapaliny.**
- Vždy připojujte přívodní kabel nejprve ke spotřebiči a pak až do zásuvky na stěně.
- Pravidelně kontrolujte spotřebič i přívodní kabel z důvodu poškození. Nezapínejte poškozený spotřebič.
- Před čištěním a po použití spotřebič vypněte, vypojte ze zásuvky elektrického napětí a nechte vychladnout.
- Po skončení nastavte regulátor teploty na minimum a odpojte spotřebič ze sítě. Olej vylévejte z ohřívací nádoby až v okamžiku, kdy zcela vychladne.
- Nikdy nelijte studenou vodu do horké ohřívací nádoby.
- Nikdy nepřilévejte vodu do horkého oleje.
- Neopravujte spotřebič sami. Obráťte se na autorizovaný servis.

**Nedodržíte-li pokyny výrobce, nemůže být případná oprava uznána jako záruční.**

## POPIS VÝROBKU

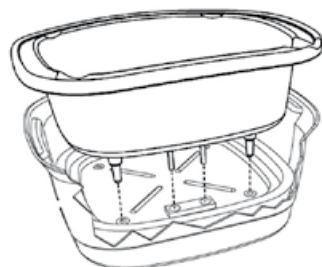
1. Poklice
2. Vyjímatelná ohřívací nádoba
3. Základna
4. Regulátor teploty
5. Kontrolka ohřevu
6. Napařovací mřížka
7. Fritovací koš
8. Držadlo koše
9. Lžice
10. Vidličky na fondue





### UPOZORNĚNÍ PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Před první použitím se přesvědčte, že výrobek není viditelně poškozen. Odstraňte všechny obaly a marketingové materiály.
- Očistěte vnější části spotřebiče vlhkým hadříkem.
- Koš, ohřívací nádobu a poklici omyjte v horké vodě se saponátem, opláchněte je a nechte oschnout.
- Ovládací panel čistěte pouze vlhkou utěrkou.
- Usadte ohřívací nádobu zpět do základny (Obr. 1). Přesvědčte se, že síťové napětí odpovídá hodnotám na typovém štítku.
- Přívodní kabel připojujte vždy nejdříve ke spotřebiči a pak až do zásuvky ve zdi.
- Při smažení se při odklopení poklice uvolní množství horké páry, zachovávejte bezpečný odstup (hrozí opaření).
- Vždy osušte potraviny před smažením. Např. hranolky nebo zmražené potraviny by mohly způsobit nadměrné pění a přetečení oleje.
- Nikdy neplňte nádobu nad vyznačené maximum.



Obr. 1

## NÁVOD K OBSLUZE

### Ovládání teploty

Otočný regulátor teploty má osm pozic: OFF (vypnuto), Fondue, Boil / Steam (vaření/vaření v páře), Braise (dušení), Roast (smažení), Scallop (zapékání), Grill (opékání, grilování), Fry (fritování).

Teplotu můžete nastavit kdekoli mezi nejnižší hodnotou (60°C) a nejvyšší hodnotou (190°C) pro fritování.

Vždy po nastavení funkce se rozsvítí kontrolka, která signalizuje nahřívání. Po dosažení požadované teploty kontrolka zhasne.

### Vaření v hrnci Concept 7x7

- Pomocí regulátoru teploty nastavte požadovanou funkci.
- Během vaření se kontrolka ohřevu zapíná a vypíná. Zůstává zapnutá pouze, když spotřebič ohřívá, aby dosáhl požadované teploty, nebo aby ji udržel.
- Doba přípravy jídla se liší podle množství a druhu použitých potravin.
- **Nikdy nezapomeňte spotřebič po skončení vaření vypnout.**

**Fondue**

- Vložte potraviny, které chcete použít na přípravu fondue omáčky do nádoby.
- Otočte regulátor teploty do pozice **Fondue**.
- K namáčení potravin v omáčce používejte fondue vidličky.
- Vždy, když spotřebič nepoužíváte, otočte regulátor do pozice OFF (vypnuto) a pokud není déle používán, vypojte ho ze zásuvky.



**Připravte svým přátelům překvapení v podobě sýrového, masového nebo čokoládového fondue...**

**Braise – Dušení**

- Vložte potraviny, které budete připravovat, do ohřívací nádoby a přiklopte poklici.
- Otočte regulátor teploty do pozice **Braise**.
- Pro udržení teploty uvnitř ohřívací nádoby nezvedejte poklici.
- Nikdy nádobu nepřepřlňujte.
- Vždy, když spotřebič nepoužíváte, otočte regulátor do pozice OFF (vypnuto) a pokud není déle používán, vypojte ho ze zásuvky.



**Funkci Braise využijete k přípravě dušených zeleninových i masitých jídel, nebo také ovocných pyré.**

**Boil – Vaření**

- Vložte potraviny, které budete vařit, do ohřívací nádoby, zalijte vodou a přiklopte poklici.
- Otočte regulátor teploty do pozice **Boil / Steam**.
- Pro udržení teploty uvnitř ohřívací nádoby nezvedejte poklici.
- Nikdy nádobu nepřepřlňujte.
- Vždy, když spotřebič nepoužíváte, otočte regulátor do pozice OFF (vypnuto) a pokud není déle používán, vypojte ho ze zásuvky.



**Funkci Boil můžete použít na vaření těstovin, brambor, rýže, zeleniny, polévek a omáček, knedlíků, apod.**

**Steam – Pára**

- Do ohřívací nádoby nalijte vodu (hladina vody nesmí dosahovat na mřížku).
- Na ohřívací nádobu umístěte napařovací mřížku (Obr. 2).
- Vložte potraviny na mřížku a přiklopte poklici.
- Otočte regulátor teploty do pozice **Boil / Steam**.
- Pro udržení teploty uvnitř ohřívací nádoby nezvedejte poklici.
- Vždy se ujistěte, že je v ohřívací nádobě je dostatečné množství vody.
- Vždy, když spotřebič nepoužíváte, otočte regulátor do pozice OFF (vypnuto) a pokud není déle používán vypojte ho ze zásuvky.
- Při manipulaci s horkou mřížkou dbejte zvýšené opatrnosti.



Obr. 2



**Funkce Steam slouží k přípravě pokrmů ze zeleniny a ovoce v páře, nebo také k ohřívání potravin – například ovocných nebo houskových knedlíků.**

**Roast – Smažení**

- Otočte regulátor teploty do pozice **Roast**.
- Vložte potraviny do ohřívací nádoby a přiklopte poklici.

- Při smažení použijte malé množství tuku.
- Vždy, když spotřebič nepoužíváte, otočte regulátor do pozice OFF (vypnuto) a pokud není déle používán, vypojte ho ze zásuvky.

➔ **Smažit můžete řízky, houby, sýr, nebo také karbanátky, květák, brokolici, apod.**

### Scallop – Zapékání

- Vložte potraviny do ohřívací nádoby a přiklopte pokličkou.
- Otočte regulátor teploty do pozice **Scallop**.
- Vždy, když spotřebič nepoužíváte, otočte regulátor do pozice OFF (vypnuto) a pokud není déle používán vypojte ho ze zásuvky.



Obr. 3

➔ **Pokud máte rádi zapékané pokrmy z těstovin, masa, zeleniny nebo brambor, jistě oceníte i funkci Scallop.**

### Grill – Opékání

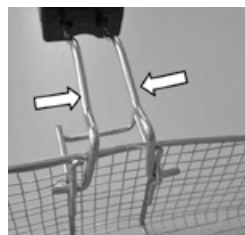
- Otočte regulátor teploty do pozice Grill.
- Vložte potraviny do ohřívací nádoby.
- Při opékání použijte žádné nebo minimální množství tuku.
- Vždy, když spotřebič nepoužíváte, otočte regulátor do pozice OFF (vypnuto) a pokud není déle používán, vypojte ho ze zásuvky.

### Fry – Fritování

- Nalijte olej do ohřívací nádoby. Nepřekračujte úroveň vyznačenou ryskou na nádobě.
- Otočte regulátor teploty do pozice **Fry**.
- Přiklopte nádobu poklicí a vyčkejte, než se olej ohřeje na dostatečnou teplotu, kontrolka ohřevu zhasne. Poté vložte potraviny do koše a ponořte do oleje.
- Neplňte koš více než po maximální úroveň uvedenou na jeho boku.
- Pro manipulaci s fritovacím košem používejte držadlo koše. Stiskněte pružná ramena držadla směrem k sobě a jejich konce vsuňte do otvorů dle obr. 5.
- Horký olej můžete po ukončení fritování nechat odkapat uchycením koše za hranu nádoby (viz. Obr. 4)
- **Při manipulaci s horkým košem dbejte zvýšené opatrnosti.**
- Vždy, když spotřebič nepoužíváte, otočte regulátor do pozice OFF (vypnuto) a pokud není déle používán vypojte ho ze zásuvky.
- **Nikdy nelijte vodu do horkého oleje.**  
Při fritování většího množství potravin může dojít k rychlému ochlazení oleje a opětovné nahřátí může chvíli trvat.



Obr. 4



Obr. 5

➔ **Pomocí Funkce Fry připravíte výborné přílohy jako hranolky, krokety nebo rovnoměrně osmažíte květák, houby, apod.**

Konstrukce hrnce byla regulačně a výkonově uzpůsobena široké škále funkcí pro přípravu velkého množství odlišných pokrmů. V případě použití většího množství oleje při přípravě jídel (např. při fritování) dochází k delšímu nahřívání, a proto při přípravě mražených potravin, (např. bramborové hranolky), připravujte raději více menších dávek.

## ČIŠTĚNÍ

Čistěte spotřebič po každém použití, abyste zabránili hromadění mastnoty, napečených zbytků potravin a vzniku nepříjemného pachu.

**Neponořujte přívodní kabel, zástrčku a základnu spotřebiče do vody ani do jiné kapaliny. Základnu ani víko nikdy nemýjte v myčce.**

Před zahájením čištění se přesvědčte, zda spotřebič vychladl a zda je odpojen ze sítě elektrického napětí. **Nikdy nelijte studenou vodu do horké nádoby.**

Ohřívací nádobu, víko, koš, mřížku, vidličky a lžiči myjte v teplé vodě se saponátovým přípravkem.

Základnu spotřebiče čistěte pouze vlhkým hadříkem. Nepoužívejte k čištění drátěnku, abrazivní prostředky nebo rozpouštědla.

**Před sesazením spotřebiče nechte všechny části řádně oschnout.**

## ÚDRŽBA

- Nikdy nelijte studenou vodu na horkou ohřívací nádobu.
- Nepoužívejte k čištění drátěnku, abrazivní prostředky nebo rozpouštědla.
- Požívejte pouze dřevěné nebo horku odolné kuchyňské náčiní.
- Nikdy neponořujte základnu do vody nebo jiné kapaliny.  
Otřete ji čistým vlhkým hadříkem.
- **Nikdy nelijte vodu do horkého oleje.**

**Na závady vzniklé nevhodnou či nedostatečnou údržbou se záruční podmínky nevztahují.**

## ŘEŠENÍ POTÍŽÍ

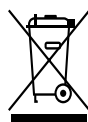
PROBLÉM	ŘEŠENÍ
Teplota je příliš nízká nebo příliš vysoká	Nastavte teplotu podle potřeby pomocí regulátoru teploty. Směrem doprava pro vyšší teplotu a směrem doleva pro teplotu nižší.

## SERVIS

Údržbu rozsáhlejšího charakteru nebo opravu, která vyžaduje zásah do vnitřních částí výrobku, musí provést odborný servis.

## OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

- Preferujte recyklaci obalových materiálů a starých spotřebičů.
- Krabice od spotřebiče může být dána do sběru tříděného odpadu.
- Plastové sáčky z polyetylénu (PE) odevzdejte do sběru materiálu k recyklaci.



### Recyklace spotřebiče na konci jeho životnosti:

Symbol na výrobku nebo jeho balení udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvézt ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.



## POĎAKOVANIE

Ďakujeme Vám, že ste si zakúpili výrobok značky Concept a prajeme Vám, aby ste boli s naším výrobkom spokojní po celú dobu jeho používania.

Pred prvým použitím si preštudujte pozorne celý návod na obsluhu a potom si ho uschovajte. Zabezpečte, aby aj ostatné osoby, ktoré budú s výrobkom manipulovať, boli oboznámené s týmto návodom.

Technické parametre	
Napätie	220–240 V ~ 50–60 Hz
Príkon	1 500 W
Maximálne množstvo oleja	podľa vyznačenej rysky

## DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA:

- Nepoužívajte spotrebič inak, ako je opísané v tomto návode.
- Pred prvým použitím odstráňte zo spotrebiča všetky obaly a marketingové materiály.
- Overte, či pripájané napätie zodpovedá hodnotám uvedeným na typovom štítku spotrebiča. Používajte len zásuvky elektrického napätia s uzemnením.
- Nenechávajte spotrebič bez dozoru, ak je zapnutý, prípadne zapojený do zásuvky elektrického napätia.
- Tento spotrebič nie je určený na činnosť pomocou vonkajšieho časového spínača alebo oddeleného systému diaľkového ovládania.
- Spotrebič umiestnite iba na stabilný a tepelne odolný povrch, bokom od iných zdrojov tepla.
- Teplota prístupných povrchov môže byť vyššia, ak je prístroj v prevádzke.
- Spotrebič nezakrývajte, hrozí nebezpečenstvo prehriatia.
- Dodržiavajte bezpečnú vzdialenosť spotrebiča minimálne 10 cm od horľavých materiálov ako sú nábytok, záclony, závesy, prikrývky, papier, oblečenie a pod.
- Počas prevádzky na spotrebič nič nekladte.
- Skôr ako spotrebič naplníte olejom alebo tukom a pripojíte ho k elektrickej sieti, presvedčte sa, či sú všetky diely úplne suché a či v ohrievacej nádobe nezostali kvapky vody. Nikdy nelejte vodu do horúceho oleja.
- Neprepĺňajte kôš, pretože rozpálený olej alebo tuk by mohol pretiecť cez okraj nádoby.
- Neprenášajte spotrebič zapnutý alebo s horúcim obsahom.
- Nedotýkajte sa horúceho povrchu. Používajte držadlá a úchytky.
- Udržujte spotrebič v čistote, nedovoľte, aby do otvorov prenikli cudzie telesá. Mohli by spôsobiť skrat, poškodenie spotrebiča alebo požiar.
- Odpojte spotrebič zo zásuvky elektrického napätia, ak ho nepoužívate.
- Pri odpájaní spotrebiča zo zásuvky elektrického napätia nikdy neťahajte za prívodný kábel, ale uchopte zástrčku a ťahom ju odpojte.
- Nedovoľte deťom a nesvojprávnym osobám manipulovať so spotrebičom, používajte ho mimo ich dosahu.
- Osoby so zníženou pohybovou schopnosťou, zníženým zmyslovým vnímaním, s nedostatočnou duševnou spôsobilosťou alebo osoby neoboznámené s obsluhou musia používať spotrebič iba pod dozorom zodpovednej osoby oboznámenej s obsluhou.
- Dbajte na zvýšenú opatrnosť, pokiaľ sa spotrebič používa v blízkosti detí.
- Nedovoľte, aby sa spotrebič používal ako hračka.
- Zabráňte tomu, aby prívodný kábel voľne visel cez hranu pracovnej dosky, kde by naň mohli dosiahnuť deti.
- Nepoužívajte spotrebič vo vonkajšom prostredí alebo na mokrom povrchu, hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

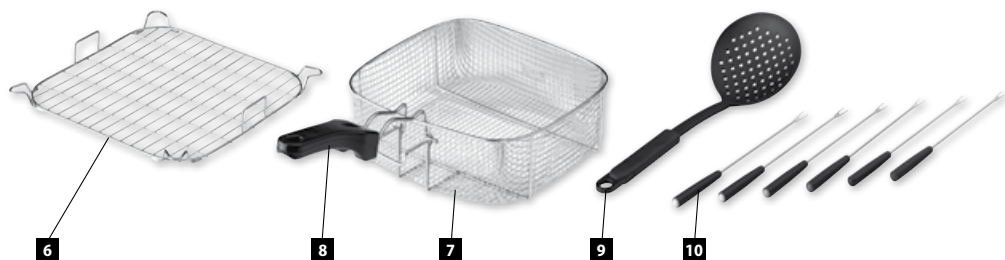
- Nepoužívajte iné príslušenstvo, ako odporúča výrobca.  
Nepoužívajte spotrebič s poškodeným prívodným káblom alebo zástrčkou, chybu dajte ihneď odstrániť v autorizovanom servisnom stredisku.
- Spotrebič netahajte a neprenášajte držiak ho za prívodný kábel.
- Spotrebič držte bokom od zdrojov tepla, ako sú radiátory, rúry a podobne. Chráňte ho pred priamym slnečným žiarením a vlhkom.
- Nedotýkajte sa spotrebiča vlhkými alebo mokrymi rukami.
- Pri nasadzovaní príslušenstva, počas čistenia alebo v prípade poruchy spotrebič vypnite a vytiahnite zástrčku zo zásuvky elektrického napätia.
- Spotrebič je vhodný iba na použitie v domácnosti, nie je určený na komerčné použitie.
- **Neponárajte prívodný kábel, zástrčku ani spotrebič do vody alebo inej kvapaliny.**
- Prívodný kábel pripájajte vždy najskôr k spotrebiču a až potom do zásuvky na stene.
- Pravidelne kontrolujte, či nie je poškodený spotrebič alebo prívodný kábel. Nezapínajte poškodený spotrebič.
- Pred čistením a po použití spotrebič vypnite, vypojte zo zásuvky elektrického napätia a nechajte vychladnúť.
- Po skončení nastavte regulátor teploty na minimum a odpojte spotrebič zo siete. Olej vylievajte z ohrievacej nádoby až vtedy, keď úplne vychladne.
- Nikdy nelejte studenú vodu do horúcej ohrievacej nádoby.
- Nikdy neprilievajte vodu do horúceho oleja.
- Neopravujte spotrebič sami. Obráťte sa na autorizovaný servis.

**Nedodržaním pokynov výrobcu nemôže byť prípadná oprava uznaná ako záručná.**

## POPIS VÝROBKU

1. Pokrievka
2. Vyberateľná ohrievacia nádoba
3. Základňa
4. Regulátor teploty
5. Kontrolka ohrevu
6. Naparovacia mriežka
7. Fritovací kôš
8. Držadlo koša
9. Lyžica
10. Vidličky na fondue





### UPOZORNENIE PRE PRVÝM POUŽITÍM

- Pred prvým použitím sa presvedčte, že výrobok nie je viditeľne poškodený. Odstráňte všetky obaly a marketingové materiály.
- Očistite vonkajšie časti spotrebiča vlhkou handričkou.
- Kôš, ohrievaciu nádobu a pokrievku omyte v horúcej vode so saponátom, opláchnite ich a nechajte uschnúť.
- Ovládací panel čistite len vlhkou utierkou.
- Osadte ohrievaciu nádobu naspäť do základne (Obr. 1).
- Presvedčte sa, že sieťové napätie zodpovedá hodnotám na typovom štítku.
- Vždy pripájajte prívodný kábel najskôr ku spotrebiču a až potom do zásuvky na stene.
- Pri vyprážaní sa pri otváraní pokrievky uvoľní množstvo horúcej pary, zachovávajte bezpečný odstup (hrozí oparenie).
- Potraviny pred vyprážením vždy osušte. Napr. hranolčeky alebo zmrazené potraviny by mohli spôsobiť nadmerné penenie a pretečenie oleja.
- Nikdy neplňte nádobu nad vyznačené maximum.



Obr. 1

## NÁVOD NA POUŽITIE

### Ovládanie teploty

Otočný regulátor teploty má osem pozícií: OFF (vypnuté), Fondue, Boil/Steam (varenie/varenie v pare), Braise (dusenie), Roast (smaženie), Scallop (zapekanie), Grill (opekanie, grilovanie), Fry (fritovanie).

Teplotu môžete nastaviť kdekolvek medzi najnižšou (60 °C) a najvyššou hodnotou (190 °C) na fritovanie.

Po nastavení funkcie sa vždy rozsvieti kontrolka, ktorá signalizuje nahrievanie. Po dosiahnutí požadovanej teploty kontrolka zhasne.

### Varenie v hrnci Concept 7×7

- Pomocou regulátora teploty nastavte požadovanú funkciu.
- Počas varenia sa kontrolka ohrevu zapína a vypína. Zostáva zapnutá iba vtedy, keď spotrebič ohrieva, aby dosiahol požadovanú teplotu alebo ju udržal.
- Čas prípravy jedla sa líši podľa množstva a druhu použitých potravín.
- **Spotrebič nikdy nezabudnite po skončení varenia vypnúť.**

**Fondue**

- Vložte potraviny, ktoré chcete použiť na prípravu fondue, do nádoby.
- Regulátor teploty otočte do pozície **Fondue**.
- Na namáčanie potravín v omáčke používajte fondue vidličky.
- Vždy, keď spotrebič nepoužívate, otočte regulátor do pozície OFF (vypnuté), ak ho dlhšie nepoužívate, vypojte ho zo zásuvky.

➤ **Pripravte svým přátelům překvapení v podobě sýrového, masového nebo čokoládového fondue...**

**Braise – Dusenie**

- Vložte potraviny, ktoré budete pripravovať, do ohrievacej nádoby a prikryte pokrievkou.
- Regulátor teploty otočte do pozície **Braise**.
- Kvôli udržaniu teploty vnútri ohrievacej nádoby nezdvíhajte pokrievku.
- Nikdy nádobu nepreplňajte.
- Vždy, keď spotrebič nepoužívate, otočte regulátor do pozície OFF (vypnuté) a ak ho nepoužívate dlhší čas, vypojte ho zo zásuvky.

➤ **Funkciu Braise využijete na prípravu dusených zeleninových i mäsových jedál alebo ovocných pyré.**

**Boil – Varenie**

- Vložte potraviny, ktoré budete variť, do ohrievacej nádoby, zalejte vodou a priklopte pokrievku.
- Regulátor teploty otočte do pozície **Boil/Steam**.
- Kvôli udržaniu teploty vnútri ohrievacej nádoby nezdvíhajte pokrievku.
- Nikdy nádobu nepreplňajte.
- Vždy, keď spotrebič nepoužívate, otočte regulátor do pozície OFF (vypnuté) a ak ho nepoužívate dlhší čas, vypojte ho zo zásuvky.

➤ **Funkciu Boil môžete použiť na varenie cestovín, zemiakov, ryže, zeleniny, polievok a omáčok, knedličiek a pod.**

**Steam – Para**

- Do ohrievacej nádoby nalejte vodu (hladina vody nesmie dosahovať na mriežku).
- Na ohrievaciu nádobu umiestnite napařovací mriežku (Obr. 2).
- Vložte potraviny na mriežku a prikryte pokrievkou.
- Regulátor teploty otočte do pozície **Boil/Steam**.
- Kvôli udržaniu teploty vnútri ohrievacej nádoby nezdvíhajte pokrievku.
- Vždy sa ubezpečte, že je v ohrievacej nádobe dostatočné množstvo vody.
- Vždy, keď spotrebič nepoužívate, otočte regulátor do pozície OFF (vypnuté) a ak ho nepoužívate dlhší čas, vypojte ho zo zásuvky.
- Pri manipulácii s horúcou mriežkou dbajte na zvýšenú opatrnosť.



Obr. 2

➤ **Funkcia Steam slúži na prípravu pokrmov zo zeleniny a ovocia v pare alebo aj na ohrievanie potravín – napríklad ovocných alebo žemľových knedličiek.**

**Roast – Smaženie**

- Regulátor teploty otočte do pozície **Roast**.
- Vložte potraviny do ohrievacej nádoby a prikryte pokrievkou.

- Pri vyprázaní použite malé množstvo tuku.
- Vždy, keď spotrebič nepoužívate, otočte regulátor do pozície OFF (vypnuté) a ak ho nepoužívate dlhší čas, vypojte ho zo zásuvky.

➔ **Vyprážať môžete rezne, huby, syr alebo aj fašírky, karfiol, brokolicu .**

### Scallop – Zapekanie

- Vložte potraviny do ohrievacej nádoby a prikryte pokrievkou.
- Otočte regulátor teploty do pozície **Scallop**.
- Vždy, keď spotrebič nepoužívate, otočte regulátor do pozície OFF (vypnuté) a ak ho nepoužívate dlhší čas, vypojte ho zo zásuvky.



Obr. 3

➔ **Ak máte radi zapekané jedlá z cestovín, mäsa, zeleniny alebo zemiakov, určite oceníte aj funkciu Scallop.**

### Grill – Opekanie

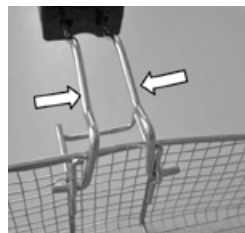
- Regulátor teploty otočte do pozície **Grill**.
- Vložte potraviny do ohrievacej nádoby.
- Pri opekaní nepoužívajte žiadny tuk alebo použite len minimálne množstvo tuku.
- Vždy, keď spotrebič nepoužívate, otočte regulátor do pozície OFF (vypnuté) a ak ho nepoužívate dlhší čas, vypojte ho zo zásuvky.

### Fry – Fritovanie

- Nalejte olej do ohrievacej nádoby. Neprekračujte úroveň vyznačenú na nádobe ryskou.
  - Regulátor teploty otočte do pozície Fry.
  - Prikryte nádobu pokrievkou a počkajte, kým sa olej ohreje na dostatočnú teplotu, kontrolka ohrevu zhasne. Potom vložte potraviny do koša a ponorte do oleja.
  - Neplňte koš viac ako po maximálnu úroveň uvedenú na jeho boku.
  - Na manipuláciu s fritovacím košom používajte jeho držadlo. Stlačte pružné ramená držadla smerom k sebe a ich konce vsuňte do otvorov podľa obr. 5.
  - Horúci olej môžete po skončení fritovania nechať odkvapkať uchytením koša na hrane nádoby (pozri Obr. 4).
  - Pri manipulácii s horúcim košom dbajte na zvýšenú opatnosť.
  - Vždy, keď spotrebič nepoužívate, otočte regulátor do pozície OFF (vypnuté) a ak ho nepoužívate dlhší čas, vypojte ho zo zásuvky.
  - Nikdy nelejte vodu do horúceho oleja.
- Pri fritovaní väčšieho množstva potravín môže dôjsť k rýchlemu ochladeniu oleja a opätovné zahriatie môže chvíľku trvať.



Obr. 4



Obr. 5

➔ **Pomocou funkcie Fry pripravíte výborné prílohy, ako sú hranolčeky, krokety, alebo rovnomerne vyprážate karfiol, huby a pod.**

Konštrukcia hrnca bola regulačne a výkonovo prispôbena širokej škále funkcií na prípravu veľkého množstva odlišných pokrmov. V prípade použitia väčšieho množstva oleja pri príprave jedál (napr. fritovaní) dochádza k dlhšiemu nahrievaniu, a preto pri príprave mrazených potravín (napr. zemiakových hranolčekov) radšej pripravujte viac menších dávok.

## ČISTENIE

Spotrebič čistite po každom použití, aby ste zabránili hromadeniu mastnoty, pripečených zvyškov potravín a vzniku nepríjemného pachu.

**Neponárajte prírodný kábel, zástrčku ani základňu spotrebiča do vody alebo inej kvapaliny. Základňu ani pokrievku nikdy neumývajte v umývačke riadu.**

Pred začatím čistenia sa presvedčte, či spotrebič vychladol a či je odpojený zo siete elektrického napätia. **Nikdy nelejte studenú vodu do horúcej nádoby.**

Ohrievaciu nádobu, pokrievku, kôš, mriežku, vidličky a lyžicu umývajte v teplej vode so saponátom.

Základňu spotrebiča čistite len vlhkou handričkou. Na čistenie nepoužívajte drôtenku, abrazívne prostriedky ani rozpúšťadlá.

**Pred zostavením spotrebiča nechajte všetky časti poriadne uschnúť.**

## ÚDRŽBA

- Nikdy nelejte studenú vodu do horúcej ohrievacej nádoby.
- Na čistenie nepoužívajte drôtenku, abrazívne prostriedky ani rozpúšťadlá.
- Používajte len drevené alebo teplovzdorné kuchynské náčinie.
- Základňu nikdy neponárajte do vody alebo inej kvapaliny.  
Utrite ju čistou vlhkou handričkou.
- **Nikdy nelejte vodu do horúceho oleja.**

**Na poruchy, ktoré vzniknú nevhodnou či nedostatočnou údržbou, sa záručné podmienky nevzťahujú.**

## RIEŠENIE ŤAŽKOSTÍ

PROBLÉM	RIEŠENIE
Teplota je príliš nízka alebo príliš vysoká.	Nastavte teplotu podľa potreby pomocou regulátora teploty. Smerom doprava na vyššiu teplotu a smerom doľava na teplotu nižšiu.

## SERVIS

Údržbu rozsiahlejšieho charakteru alebo opravu, ktorá vyžaduje zásah do vnútorných častí výrobku, musí vykonať odborný servis.

## OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

- Preferujte recykláciu obalových materiálov a starých spotrebičov.
- Škatuľa od spotrebiča môže byť daná do zberu triedeného odpadu.
- Plastové vrecká z polyetylénu (PE) odovzdajte do zberu materiálu na recykláciu.



### Recyklácia spotrebiča na konci jeho životnosti:

Symbol na výrobku alebo jeho balení udáva, že tento výrobok nepatrí do domáceho odpadu. Je nutné odnieť ho do zberného miesta pre recykláciu elektrického a elektronického zariadenia. Zaistením správnej likvidácie tohto výrobku pomôžete zabrániť negatívnym dôsledkom pre životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré by inak boli spôsobené nevhodnou likvidáciou tohto výrobku. Podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku zistíte na príslušnom miestnom úrade, služby pre likvidáciu domáceho odpadu alebo v obchode, kde ste výrobok zakúpili.

## PODZIĘKOWANIE

Dziękujemy za zakup produktu marki Concept i życzymy Państwu pełnej satysfakcji podczas jego użytkowania.

Przed pierwszym użyciem należy uważnie przeczytać całą instrukcję obsługi, zachowując ją na przyszłość. Prosimy zapewnić się, aby także pozostałe osoby, które będą posługiwały się produktem, zapoznały się z niniejszą instrukcją.

Parametry techniczne	
Napięcie	220–240 V ~ 50–60 Hz
Pobór mocy	1500 W
Maksymalna ilość oleju	według znacznika

## WAŻNE UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA:

- Nie należy używać urządzenia w sposób inny niż podano w niniejszej instrukcji.
- Przed rozpoczęciem użytkowania należy usunąć z urządzenia wszystkie elementy opakowania i wyjąć materiały marketingowe.
- Należy sprawdzić, czy napięcie w sieci odpowiada wartościom podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Należy korzystać wyłącznie z uziemionego gniazda elektrycznego.
- Jeżeli urządzenie jest włączone lub podłączone do gniazda elektrycznego, nie należy pozostawiać go bez nadzoru.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do eksploatacji przy użyciu zewnętrznego timera lub samodzielnego systemu sterowania.
- Urządzenie powinno być umieszczane wyłącznie na stabilnych powierzchniach, odpornych na działanie wysokich temperatur, z dala od innych źródeł ciepła.
- Temperatura powierzchni stycznych może być wyższa w czasie eksploatacji urządzenia.
- Nie wolno zakrywać urządzenia, ponieważ grozi to jego przegrzaniem.
- Urządzenie powinno być umieszczone w bezpiecznej odległości – co najmniej 10 cm – od materiałów łatwopalnych, takich jak meble, firanki, zasłony, koce, papier, ubrania i podobne.
- W trakcie pracy urządzenia nie należy umieszczać na nim żadnych przedmiotów.
- Przed napełnieniem frytkownicy olejem lub tłuszczem i jej podłączeniem do sieci elektrycznej należy przekonać się, czy wszystkie jej części są całkowicie suche i czy w naczyniu grzewczym nie pozostały krople wody. Nie wolno wlewać wody do gorącego oleju!
- Nie należy przepelniać kosza, ponieważ rozpalony olej lub tłuszcz mógłby wykipieć z naczynia grzewczego.
- Nie należy przenosić urządzenia, kiedy jest włączone lub kiedy znajduje się w nim gorąca zawartość.
- Nie wolno dotykać gorącej powierzchni. Należy korzystać z rączek i uchwytów.
- Urządzenie należy utrzymywać w czystości, nie należy pozwolić, aby ciała obce przedostały się poprzez otwory do środka. Mogą one spowodować zwarcie, uszkodzić urządzenie lub spowodować pożar.
- W czasie, kiedy urządzenie elektryczne nie jest używane, należy je odłączyć od sieci.
- Wyłączając urządzenie z gniazdko, nie wolno szarpać za przewód zasilający, należy chwycić wtyczkę i pociągnąć za nią.
- Urządzenia należy używać w miejscu niedostępnym dla dzieci i osób nieodpowiedzialnych. Nie należy pozwolić im na posługiwanie się urządzeniem.
- Osoby niepełnosprawne ruchowo lub umysłowo, osoby nieodpowiedzialne lub osoby, które nie zapoznały się z niniejszą instrukcją, mogą używać urządzenia tylko pod nadzorem osoby odpowiedzialnej, zaznajomionej z obsługą.
- Jeżeli w trakcie pracy urządzenia w pobliżu znajdują się dzieci, należy zachować szczególną ostrożność.
- Nie należy pozwolić na to, aby urządzenie służyło dzieciom do zabawy.
- Należy uważać, aby przewód zasilający nie zwisał przez krawędź stołu lub płyty kuchennej – grozi to ściągnięciem urządzenia przez dzieci.
- Urządzenia należy używać tylko wewnątrz pomieszczenia, nie wolno stawiać go na mokrych powierzchniach, grozi to porażeniem prądem elektrycznym.
- Nie należy używać akcesoriów innych niż zalecane przez producenta.

- Nie należy używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym lub wtyczką, naprawę usterki należy bezzwłocznie zlecić autoryzowanemu serwisowi.
- Nie wolno przemieszczać urządzenia, ciągnąc je lub przenosząc za przewód zasilający.
- Urządzenie powinno być trzymane z dala od źródeł ciepła, takich jak kaloryfery, piekarniki i tym podobne. Należy chronić je przed bezpośrednim oddziaływaniem promieniowania słonecznego i wilgocią.
- Nie wolno dotykać urządzenia wilgotnymi lub mokrymi rękami.
- Podczas montażu wyposażenia, czyszczenia lub w przypadku awarii należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego, nie nadaje się do wykorzystania komercyjnego.
- **Nie wolno zanurzać przewodu zasilającego, wtyczki ani samego urządzenia w wodzie ani innych cieczach.**
- Przewód zasilający należy zawsze podłączyć najpierw do urządzenia, a następnie do gniazdka elektrycznego.
- Należy regularnie kontrolować urządzenie i przewód zasilający pod kątem ewentualnych uszkodzeń. Nie należy włączać uszkodzonego urządzenia.
- Przed czyszczeniem i po użyciu urządzenie należy wyłączyć, odłączyć z gniazdka elektrycznego i pozostawić do wystudzenia.
- Po zakończeniu pracy z urządzeniem, należy ustawić regulator temperatury na minimum i odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej. Olej należy wylać z naczynia grzewczego dopiero po kompletnym wystudzeniu.
- Nie wolno wlewać zimnej wody do gorącego naczynia grzewczego.
- Nie wolno wlewać wody do gorącego oleju.
- Nie należy podejmować prób samodzielnej naprawy urządzenia. W tym celu należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.

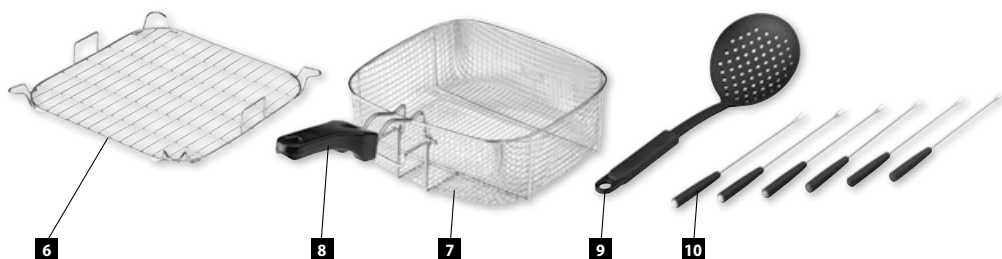
**W przypadku nieprzestrzegania wskazówek producenta, ewentualne naprawy, nie będą uznawane jako gwarancyjne.**

## OPIS PRODUKTU

1. Pokrywa
2. Wymowane naczynie grzewcze
3. Baza
4. Regulator temperatury
5. Kontrolka grzania
6. Kratka do gotowania na parze
7. Kosz do frytek
8. Uchwyt kosza
9. Łyżka
10. Widelce do fondue

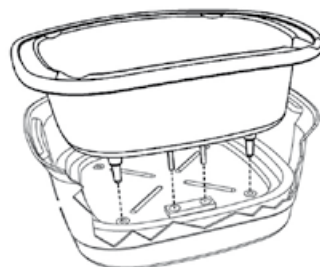






### OSTRZEŻENIA PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Przed pierwszym użyciem należy upewnić się, że produkt nie jest w widoczny sposób uszkodzony. Usunąć z urządzenia wszystkie elementy opakowania i wyjąć materiały marketingowe.
- Oczyszczyć zewnętrzne części urządzenia wilgotną ściereczką.
- Kosz, naczynie grzewcze i pokrywę umyć gorącą wodą ze środkiem czyszczącym, opłukać i pozostawić do wyschnięcia.
- Pulpit sterowniczy należy czyścić tylko wilgotną ściereczką.
- Wsadzić naczynie grzewcze z powrotem do bazy (Rys.1). Należy upewnić się, że napięcie w sieci odpowiada wartościom podanym na tabliczce znamionowej.
- Przewód zasilający należy zawsze podłączyć najpierw do urządzenia, a następnie do gniazdka elektrycznego.
- Przy otwieraniu pokrywy podczas smażenia uchodzi duża ilość gorącej pary, dlatego należy zachowywać bezpieczną odległość od urządzenia (ryzyko poparzenia).
- Przed smażeniem należy zawsze osuszyć żywność wkładaną do urządzenia. Np. frytki lub zamrożone potrawy mogłyby spowodować nadmierne pienienie i wyciek oleju.
- Nie wolno napełniać naczynia ponad wyznaczony poziom maksymalny.



Rys.1

## INSTRUKCJA OBSŁUGI

### Kontrola temperatury

Obrotowy regulator temperatury można ustawić w jednej z ośmiu pozycji: OFF (wyłączone), Fondue, Boil / Steam (gotowanie/gotowanie na parze), Braise (duszenie), Roast (smażenie), Scallop (zapiekanie), Grill (opiekanie, grillowanie), Fry (smażenie frytek).

Temperaturę można nastawić na dowolną wartość pomiędzy wartością minimalną (60°C) i maksymalną (190°C) do smażenia frytek.

Po ustawieniu funkcji zawsze zapali się kontrolka wskazująca nagrzewanie urządzenia. Po osiągnięciu odpowiedniej temperatury kontrolka zgaśnie.

**Gotowanie w garnku Concept 7×7**

- Za pomocą regulatora temperatury wybrać odpowiednią funkcję.
- W trakcie gotowania kontrolka nagrzewania będzie się włączać i wyłączać. Pozostanie włączona tylko w sytuacji, kiedy urządzenie nagrzewa się do ustawionej temperatury lub stara się ją utrzymać.
- Czas przygotowania potrawy różni się w zależności od ilości i rodzaju gotowanych potraw.
- Po zakończeniu gotowania należy zawsze wyłączyć urządzenie.

**Fondue**

- Włożyć do naczynia produkty, z których będzie przygotowane fondue.
- Ustawić regulator temperatury w pozycji **Fondue**.
- Do moczenia jedzenia w sosie należy używać widelce do fondue.
- Zawsze, kiedy urządzenie nie jest używane, należy ustawić regulator w pozycji OFF (wyłączone), a jeśli nie będzie już używane, należy odłączyć je od zasilania.

➔ **Przygotuj swoim bliskim niespodziankę w postaci fondue z sera, mięsa lub czekolady...**

**Braise – Duszenie**

- Włożyć żywność do naczynia grzewczego i zamknąć pokrywę.
- Ustawić regulator temperatury w pozycji **Braise**.
- Aby utrzymać temperaturę wewnątrz naczynia, nie należy podnosić pokrywy.
- Nie wolno napełniać naczynia ponad poziom maksymalny.
- Zawsze, kiedy urządzenie nie jest używane, należy ustawić regulator w pozycji OFF (wyłączone), a jeśli nie będzie już używane, należy odłączyć je od zasilania.

➔ **Wykorzystaj funkcję Braise do przygotowania duszonych potraw z warzyw i mięsa, a także do robienia przecierów owocowych.**

**Boil – Gotowanie**

- Włożyć żywność do naczynia grzewczego, wlej wodę i zamknąć pokrywę.
- Ustawić regulator temperatury w pozycji **Boil / Steam**.
- Aby utrzymać temperaturę wewnątrz naczynia, nie należy podnosić pokrywy.
- Nie wolno napełniać naczynia ponad poziom maksymalny.
- Zawsze, kiedy urządzenie nie jest używane, należy ustawić regulator w pozycji OFF (wyłączone), a jeśli nie będzie już używane, należy odłączyć je od zasilania.

➔ **Funkcję Boil można wykorzystać do gotowania makaronu, ziemniaków, ryżu, warzyw, zup i sosów, klusek itp.**

**Steam – Para**

- Do naczynia grzewczego wlać wodę (poziom wody nie może sięgać do kratki).
- Na naczyniu grzewczym umieścić kratkę do gotowania na parze (Rys. 2).
- Ułożyć na kratce żywność i zamknąć pokrywę.
- Ustawić regulator temperatury w pozycji **Boil / Steam**.
- Aby utrzymać temperaturę wewnątrz naczynia, nie należy podnosić pokrywy.
- Należy zawsze sprawdzić, czy w naczyniu grzewczym znajduje się dostateczna ilość wody.
- Zawsze, kiedy urządzenie nie jest używane, należy ustawić regulator w pozycji



Rys. 2

OFF (wyłączone), a jeśli nie będzie już używane, należy odłączyć je od zasilania.

- Należy zachować zwiększoną ostrożność podczas manipulacji z gorącą kratką.



**Funkcja Steam służy do przygotowania potraw na parze z warzyw i owoców, a także do podgrzewania potraw – na przykład knedli z owocami lub bez.**

### Roast – Smażenie

- Ustawić regulator temperatury w pozycji Roast.
- Włożyć żywność do naczynia grzewczego i zamknąć pokrywę.
- Do smażenia użyć niewielką ilość tłuszczu.
- Zawsze, kiedy urządzenie nie jest używane, należy ustawić regulator w pozycji OFF (wyłączone), a jeśli nie będzie już używane, należy odłączyć je od zasilania.



**Smażyć można kotlety, grzyby, ser, a także klopsiki, kalafior, brokuły itp.**

### Scallop – Zapiekanie

- Włożyć żywność do naczynia grzewczego i zamknąć pokrywę.
- Ustawić regulator temperatury w pozycji Scallop.
- Zawsze, kiedy urządzenie nie jest używane, należy ustawić regulator w pozycji OFF (wyłączone), a jeśli nie będzie już używane, należy odłączyć je od zasilania.



**Jeśli lubisz zapiekane potrawy z makaronu, mięsa, warzyw lub ziemniaków, z pewnością docenisz również funkcję Scallop.**



Rys. 3

### Grill – Opiekanie

- Ustawić regulator temperatury w pozycji Grill.
- Włożyć żywność do naczynia grzewczego.
- Do opiekania użyć niewielką ilość tłuszczu lub opiekać bez tłuszczu.
- Zawsze, kiedy urządzenie nie jest używane, należy ustawić regulator w pozycji OFF (wyłączone), a jeśli nie będzie już używane, należy odłączyć je od zasilania.

### Fry – Smażenie frytek

- Do naczynia grzewczego wlać olej. Nie przekraczać poziomu wyznaczonego przez kreskę na naczyniu.
- Ustawić regulator temperatury w pozycji Fry.
- Zamknąć pokrywę i poczekać, aż olej się nagrzej do wyznaczonej temperatury i kontrolka nagrzewania zgaśnie. Następnie włożyć żywność do kosza i zanurzyć w oleju.
- Nie wolno napełniać kosza ponad poziom maksymalny zaznaczony z boku kosza.
- Do manipulacji z koszem frytkownicy należy używać uchwyty kosza. W tym celu należy ścisnąć uchwyty do siebie i ich końce wsunąć do otworów, tak jak pokazano na Rys. 5.
- Po zakończeniu pracy smażenia można zawiesić kosz na brzegu naczynia (zob. Rys. 4) i pozwolić, by tłuszcz skapał z powrotem do naczynia grzewczego.
- Należy zachować zwiększoną ostrożność podczas manipulacji z gorącym koszem.



Rys. 4

- Zawsze, kiedy urządzenie nie jest używane, należy ustawić regulator w pozycji OFF (wyłączone), a jeśli nie będzie już używane, należy odłączyć je od zasilania.
- Nie wolno wlewać wody do gorącego oleju!  
Podczas smażenia większej ilości żywności może dojść do szybkiego ochłodzenia oleju i jego powtórne nagrzanie może chwilę potrwać.



Rys. 5



**Za pomocą funkcji Fry przygotowujesz smaczne frytki, krokiety, a także równomiernie usmażysz kalafior, grzyby itp.**

Konstrukcja garnka pod względem regulacji i wydajności została dostosowana do szerokiego zakresu funkcji w celu możliwości przygotowywania wielu różnych potraw. W przypadku użycia większej ilości oleju podczas przygotowywania żywności (np. podczas smażenia frytek) będzie on dodatkowo podgrzewany, dlatego przygotowując smażone potrawy (np. frytki) należy raczej przygotować kilka mniejszych porcji.

## CZYSZCZENIE

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu, aby zapobiec gromadzeniu się tłustych zanieczyszczeń, przypieczonych resztek żywności i powstawaniu nieprzyjemnego zapachu.

**Nie należy zanurzać przewodu zasilającego, wtyczki, ani bazy urządzenia w wodzie lub innych cieczach. Baza i pokrywa urządzenia nie nadają się do mycia w zmywarce.**

Przed rozpoczęciem czyszczenia należy upewnić się, że urządzenie ostygło i kabel jest odłączony od zasilania.

**Nie wolno wlewać zimnej wody do gorącego naczynia grzewczego.**

Naczynie grzewcze, pokrywę, kosz, kratkę, widelce i łyżkę należy myć w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu.

Bazę urządzenia należy czyścić tylko wilgotną ściereczką. Do czyszczenia nie należy używać ostrych przedmiotów, substancji ściernych ani rozpuszczalników.

**Przed złożeniem urządzenia należy poczekać, aż wszystkie części wyschną.**

## UTRZYMANIE

- Nie wolno wlewać zimnej wody do gorącego naczynia grzewczego.
- Do czyszczenia nie należy używać ostrych przedmiotów, substancji ściernych ani rozpuszczalników.
- Należy używać tylko drewnianych przyborów kuchennych lub przyborów odpornych na wysokie temperatury.
- Nie wolno zanurzać bazy w wodzie lub innych cieczach.  
Należy czyścić ją wilgotną ściereczką.
- **Nie wolno wlewać wody do gorącego oleju!**

**Gwarancja nie obejmuje awarii spowodowanych niedostatecznym lub niewłaściwym utrzymaniem urządzenia.**

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

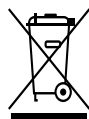
PROBLEM	ROZWIĄZANIE
Temperatura jest zbyt niska lub zbyt wysoka	Ustawić odpowiednią temperaturę za pomocą regulatora temperatury. Obrót regulatora w prawo stronę podwyższy temperaturę, a obrót regulatora w lewą stronę obniży temperaturę.

## SERWIS

Konserwację o większym zakresie lub naprawy wymagające ingerencji w elementy wewnętrzne urządzenia należy zlecić profesjonalnemu serwisowi.

## OCHRONA ŚRODOWISKA

- Należy preferować odzysk materiałów opakowaniowych i starych urządzeń elektrycznych.
- Pudło urządzenia elektrycznego można oddać w punkcie odbioru odpadów segregowanych.
- Torebki foliowe z polietylenu (PE) należy oddać w punkcie odbioru materiałów do odzysku.



### **Recykling urządzenia elektrycznego po upływie jego żywotności:**

Symbol znajdujący się na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, iż urządzenia nie należy likwidować razem ze zwykłym odpadem domowym. Należy przekazać go do punktu odbioru urządzeń elektrycznych i elektronicznych do recyklingu. Zapewniając właściwą likwidację urządzenia, pomagamy zapobiegać negatywnym oddziaływaniom na środowisko i zdrowie ludzkie. Szczegółowe informacje o recyklingu urządzenia uzyskać można w odpowiednim urzędzie gminnym, przedsiębiorstwie zapewniającym usługi likwidacji odpadu domowego lub w sklepie, gdzie zakupiono produkt.

concept 7×7

7 ways for 7 days

## Tipy na vaření

### 🕒 Sýrové fondue

Rozetřený stroužek česneku ohřejte v 250 ml suchého bílého vína. Přidejte nastrouhaný sýr ementál 300 g a gruyer 300 g (možno i jiné druhy sýrů dle chuti). Zakápněte šťávou z poloviny citrónu. Vše neustále promíchávejte, až se vytvoří hustá sýrová omáčka. V 60 ml třešňového likéru rozmíchejte lžici kukuřičného škrobu, přidejte trochu pepře a muškátového oříšku, dejte do omáčky a promíchejte. Servírování: Kousky bílého pečiva na fondue vidličce namáčíme v omáčce.

Podobným způsobem si můžete připravit i čokoládové fondue s ovocem nebo masové fondue.

### 🕒 Italské houbové rizoto

**Suroviny:** 400 g rýže (nejlépe kulatozrné), 1 l vývaru, 1 větší cibule, 2 lžice olivového oleje, 120 g parmezánu, 1 palička česneku, 100 g másla, 350 ml suchého bílého vína, 300 g čerstvých hub, svazek čerstvé petrželky, čerstvé mletý, černý pepř, sůl.

**Postup:** K přípravě pokrmu potřebujeme horký vývar, proto ho nejprve připravíme, nebo ohřejeme. V ohřívací nádobě rozehtáme olivový olej a 3 lžice másla, přidáme jemně nasekanou cibuli a česnek a na mírné teplotě asi 10 minut restujeme – nesmí se zbarvit, pouze změkknout. Potom přidáme syrovou rýži a zvýšíme teplotu.

Rýži smažíme za stálého míchání asi minutu, dokud nebudou všechna zrnka průsvitná. Přilijeme víno a za stálého míchání ho necháme odpařit.

Když rýže vsákne veškeré víno, přidáme sběračku vývaru a pokrájené houby (můžeme je předtím krátce orestovat na olivovém oleji), ztlumíme teplotu a opepříme a osolíme (dost). Stále promícháváme a tekutinu necháme opět vsáknout a vyvařit. Poté přidáme další sběračku a takto postupujeme až do chvíle, dokud nepotřebujeme vývar a dokud není rýže měkká na skus. Kdybychom vývar spotřebovali před změknutím rýže, přilijeme trochu horké vody (proto je dobré ji mít pro každý případ připravenou v rychlovarné konvici).

Do hotového rizota vmícháme zbylé máslo, nasekanou petrželku a polovinu nastrouhaného parmezánu. Důkladně promísíme a necháme asi 2 minuty pod pokličkou dojít. Podle chuti dosolíme, nebo zakapeme citrónovou šťávou.

Podáváme sypané zbylým strouhaným parmezánem.

### 🕒 Žampionovo-bramborová polévka

**Suroviny:** 8 menších žampionů, 2 pol. lž. másla, 2 pol. lž. hladké mouky, 1 kostka masoxu, 2 větší brambory, 1 tavený sýr Apetito, špetka kopru, majoránky, kmínu, soli a pepře

**Postup:** Očištěné a omyté žampiony nakrájíme na plátky a osmažíme je v hrnci na rozehtátém másle, zaprášíme hladkou moukou, zarestujeme a zalijeme asi 1,5 l vody. Rozmícháme dohladka, vložíme čtvereček taveného sýru, brambory nakrájené na kostičky, kostku masoxu, přidáme kmín, sůl a pepř a vaříme do změknutí brambor. Před podáváním dochutíme majoránkou a troškou kopru.

## 🕒 Zapečené kotlety s jablky

**Suroviny:** vepřové kotlety, sůl, pepř, grilovací koření, olej, jablka, plátkovaný tvrdý sýr a koření – paprika

**Postup:** Naklepeme kotlety, osolíme, opepříme a posypeme grilovacím kořením. Zprudka opečeme po obou stranách na rozpáleném oleji. Na každou porci položíme plátek jablka, zakryjeme plátkem tvrdého sýra. Poprášíme paprikou, grilovacím kořením, trochu podlijeme a zapečeme, až se sýr roztaví.

## 🕒 Smažený sýr se šunkou

**Suroviny:** 4 plátky sýra na smažení, 4 silnější plátky šunky, 2 vejce, trochu hladké mouky, strouhanka, olej na smažení

**Postup:** Na každý plátek sýra přitiskneme plátek šunky. Společně obalíme v mouce, vejcích rozšlehaných se dvěma lžicemi vody a ve strouhance. Nakonec okraje obalených sýrů znovu omočíme ve zbylém vajíčku a ještě jednou obalíme ve strouhance (není nutné, ale snižuje to riziko vytékání sýru při smažení). Usmažíme z obou stran dozlatova v rozpáleném oleji. Podáváme s bramborami nebo s hranolky a tatarskou nebo kečupem.

## 🕒 Grilovaný pstruh s bylinkami ve slanině

**Suroviny:** 4 pstruzi (po 300-400g), 12 dlouhých plátků anglické slaniny, citrónová šťáva, hrnek jemně nasekaných čerstvých bylinek (zelená petržel, pažitka, máta, tymián a majoránka) hrubě drcený pepř a sůl.

**Postup:** Upravené pstruhy omyjeme, osušíme a uvnitř i na povrchu osolíme a posypeme pepřem. Vnitřek ryb naplníme nasekanými bylinkami. Z obou stran každé ryby uděláme do kůže několik šikmých zářezů. Naplněné pstruhy omotáme plátky slaniny, kterou upevníme párátkem. Připravené ryby rozložíme na dno ohřívací nádoby a grilujeme cca 7-9 minut z každé strany. Horké ryby můžeme pokapat citrónovou šťávou a ihned podáváme.

## 🕒 Smažený plněný kuřecí řízek

**Suroviny:** 4 kuřecí prsíčka po 150 g, zhruba - 30 g uzené slaniny, 80 g šunky nebo šunkového salámu, 120 g taveného sýra, kari koření, sůl. Na trojbal - hladká mouka, vejce s trochou mléka, strouhanka a olej na smažení.

**Postup:** Kuřecí prsíčka rozkrojíme na plátky, opatrně do šířky rozklepeme, osolíme a potíráme sýrovou směsí. Tu si připravíme tak, že slaninu nakrájenou na drobné kostičky rozškvaříme, pokud je třeba přikápneme trochu oleje, přidáme na nudličky nakrájenou šunku, chvíli osmahneme, poprášíme kari kořením, vložíme tavený sýr a za stálého míchání vše spojíme. Řízky přehneme, nemusíme spínat párátky, maso se tak nějak přilepí na nádivku a všechno drží :-)) Trochu osolíme i na povrchu, obalíme v trojbalu a zvolna smažíme ve vyšší vrstvě oleje.

## 🕒 Vepřová pečeně s knedlíkem a se zelím

**Suroviny:** 1 kg vepřové pečeně, 2 cibule, 1 kyselejší jablko, sůl, mletý pepř, česnek, drcený kmín, vývar, celý kmín, sádlo, podle potřeby voda,

*příloha:* kysané zelí, 1 cibule, celý kmín, sádlo, sůl, cukr, 1 lžice polohrubé mouky

**Postup:** Vepřovou pečení osolíme, potíráme lehce mletým pepřem, mletým nebo drceným kmínem, rozetřeným česnekem a dáme do nádoby s víkem a necháme uležet do druhého dne v lednici.

Na rozehrátém sádle celou pečení zprudka opečeme a vyjmeme.

Oloupanou cibuli nakrájíme na půlkolečka, jablka na plátky a dáme do ohřívací nádoby, kam jsme podle potřeby přidali

sádlo a nechali zpěnit celý kmin. Potom přidáme vepřovou pečení, přikryjeme a zapneme funkci Roast. Pečeme cca 1 hodinu přikryté, pečení podle potřeby otáčíme. Před posledním otočením přidáme do vývaru – množství záleží na tom, kolik chceme mít šťávy z pečeně.

Kysané zelí povaříme v ohřívací nádobě s trochou kminu a soli. Když je zelí hotové, osladíme je podle chuti a zahustíme cibulovou jíškou. Jíšku připravíme tak, že na rozehřátém sádle osmažíme najemno nakrájenou cibuli, a až začne růžovět, přidáme polohrubou mouku a necháme chvíli zpěnit. Potom zamícháme do vařeného zelí. Podle chuti můžeme přisladit. Vepřovou pečení podáváme se zelím a bramborovým nebo chlupatým knedlíkem.

## 🌀 Bramborové knedlíky

**Suroviny:** 1 kg brambor, 2 vejce, lžice mléka, cca 400 g hrubé mouky, 3 lžice hrubé dětské krupičky, sůl.

**Postup:** Brambory, den předem vařené ve slupce, oloupeme, nastrouháme na hrubém okurkovém struhadle, v míse je osolíme a smícháme s vejci rozšlehanými ve lžici mléka. Brambory přendáme na vál posypaný moukou a postupně do nich zaděláváme mouku s krupicí, až se těsto nelepí. Z těsta vytvarujeme šišky a vaříme je v osolené vodě asi 20 minut.

## 🌀 Chlupaté knedlíky

**Suroviny:** 350 g syrových oloupaných brambor, 150 g ve slupce vařených oloupaných brambor, 250 g hrubé mouky, 1 vejce, hrst petržele kudrnky, sůl.

**Postup:** Vařené i syrové brambory nastrouháme na jemném struhadle a smícháme je s moukou, vejcem a sekanou petrželkou kudrnkou, osolíme a důkladně zamícháme v kompaktní těsto. Část těsta si vezmeme do dlaně a lžící tvarujeme knedlíky, které házíme rovnou do vařící osolené vody. Podebereme, aby se nepřichytlý ke dnu, a podle velikosti vaříme asi 5–7 minut. Po vyjmutí z vody lehce zakápneme olejem.



concept 7x7

7 ways for 7 days

## Tipy na varenie

### ☛ Čokoládové fondue

**Ingrediencie:** 2 tabuľky mliečnej čokolády, 6 lyžíc kondenzovaného mlieka 2 lyžice pomarančovej šťavy 1 lyžica višňového likéru 1 lyžica sekaných orechov.

**Príprava:** Rozlámanú čokoládu rozpustíme v kondenzovanom mlieku (na miernej teplote). Vmiešame pomarančovú šťavu, likér a sekané orechy. Na namáčanie sa hodia vafle, sušienky alebo ovocie.

### ☛ Dusené zemiaky s brokolicou

**Ingrediencie:** 2 PL olej olivový, 1 ks cibuľa, 1 strúčik cesnaku, 1 kg zemiaky, 1 šálka tekvice, 200 g brokolice, 1/2 šálky kukurica, syr eidam, 1 KL kurkuma, 1 KL korenie karí, soľ, korenie biele mleté, podľa potreby voda, petržlenová vňať.

**Príprava:** Na oleji opražíme nakrájanú cibuľu a pretlačený cesnak. Keď cibuľa zmäkne pridáme kurkumu, karí korenie a očistené nakrájané zemiaky. Chvilu popražíme, potom zemiaky podlejeme vodou, osolíme a prikryté dusíme asi 5 minút. Do poloudusených zemiakov pridáme nakrájanú tekvicu, všetko premiešame a za občasného miešania ďalej dusíme. Ak treba, dolejeme trochu vody.

Keď sú zemiaky už takmer udusené, pridáme brokolicu. Dusíme 2-3 minúty.

Nakoniec pridáme varenú kukuricu. Všetko premiešame a dochutíme soľou a korením. Hotové jedlo na tanieri posypeme nasekanou petržlenovou vňaťou a postrúhaným syrom.

### ☛ Parené buchty

**Ingrediencie:** 400 g múka polohrubá, 20 g droždie, 20 g cukor, 10 g soľ, 1 ks vajce, 250 ml mlieko vlažné, 150 g lekvár slivkový, 100 g maslo na poliatie, olej, 100 g mak, 00 g cukor práškový

**Príprava:** Múku preosejeme do misy. Zo 100 ml mlieka, 1 ČL múky, cukru a droždia pripravíme kvások. Do múky, pridáme soľ, premiešame, pridáme vajce, zvyšné mlieko a nakoniec nakysnutý kvások. Všetko spolu zmiešame tak, aby v mise nezostala suchá múka. Necháme 15 minút stáť, potom varechou vypracujeme a necháme kysnúť ešte pol hodiny. Cesto preložíme na pomúčenú dosku, rozvalkáme, nakrájame na 12 rovnakých kúskov. Naplníme lekvárom/ ovocím a vytvarujeme buchty. Mriežku natrieme olejom, vložíme buchty, tie tiež natrieme, aby sa nelepili. Hrniec zakryjeme a buchty necháme pariť 7 minút. Špáradlom vyskúšame, či nie sú surové. Vyberieme, popicháme vidličkou, aby sa nezrazili. Podávame teplé, posypané makom, poliate maslom. Náplň a posýpku si, samozrejme, môžete zvoliť podľa vlastnej chuti.

### ☛ Letný cestovinový šalát

**Ingrediencie:** 1 balíček cestovín, 2 paradajky, 1 čínska kapusta, 1 červená a zelená paprika, 1 šalátová uhorka, 1 tuniak v konzerve, olivy, balkánsky syr, majonéza alebo koreniaca zmes a olivový olej

**Príprava:** Cestoviny uvaríme, scedíme a necháme vychladnúť. Dáme do misy a pridáme k nim nastrúhanú šalátovú uhorku, papriky a paradajky nakrájané na drobné kúsky. Olivy a čínsku kapustu tiež nakrájame nadrobno a vmiešame. Pridáme tuniaka (napríklad drteného) a potom pridáme nastrúhaný balkánsky syr. Premiešame a nakoniec pridáme majonézu. Kto nemá rád majonézu, môže si pripraviť rýchlu a chutnú zálievku z oleja, vody a koreniacej zmesi (veľmi chutná je talianska koreniaca zmes).

## 🕒 Šťavnaté vyprážané kuracie rezne v kyslej smotane

**Ingrediencie:** 4 kuracie prsia, 1 kyslá smotana, 3 strúčiky cesnaku, 1 vajce, 30-40 dkg postrúhaného syra, olej na vyprážanie, strúhanka na obalenie, soľ, korenie

**Príprava:** Kuracie prsia si pozdĺžne rozrežeme na 2 tenšie kusy, vyklepeme, osolíme a okoreníme. Pripravíme si marinádu z 1 kyslej smotany, 1 celého vajca a 3 roztlčených strúčikov cesnaku. Kuracie prsia vložíme do marinády a necháme odležať 2 hod. Po vybratí z marinády ich obalíme v postrúhanom syre, následne v strúhanke a vyprážime na oleji do zlatista.

## 🕒 Zapekané kuracie prsia

**Ingrediencie:** 400 g kuracích prs, 100 g šunky, ananášový kompót, vajce, syr Eidam, soľ, mleté čierne korenie, tuk, voda.

**Príprava:** Kuracie prsia naklepeme, osolíme, okoreníme a narýchlo opečieme. Podlejeme trochou vody. Na každý kus mäsa položíme plátok šunky a ananás. Nakoniec rozšľaháme vajce so strúhaným syrom a na každú porciu dáme malý kopček a zapečíeme.

## 🕒 Grilovaný pstruh s bylinkami

**Ingrediencie:** pstruhy, soľ, kôpor, petržlenová vňať, citrón

**Príprava:** Umyté, osušené a plutiev zbavené pstruhy osolíme zvnútra, aj zvonka po oboch stranách. Poriadne ich - hlavne zvnútra - posypeme nasekanou petržlenovou vňaťou a kôprom. Dáme na rošt. Grilujeme z každej strany 6-8 minút. Pstruha pred podávaním pokvapkáme citrónovou šťavou.

## 🕒 Zemiakové krokety s mandľami

**Ingrediencie:** ¾ kg zemiakov, 2 žĺtky, muškátový oriešok, 1 celé vajce, strúhanka, olej, soľ, sekané mandle.

**Príprava:** Zemiaky olúpeme, umyjeme a rozkrájame na polovice. Varíme v osolenej vode domäkka a hneď prelisujeme. Necháme vychladnúť a zamiešame do nich žĺtky. Ochutíme soľou a muškátovým orieškom. Z tohto cesta vytvarujeme krokety, ktoré obalujeme v rozšľahanom vajci a potom v strúhanke zmiešanej s nasekanými mandľami.

# concept 7x7

7 ways for 7 days

## Rady dotyczące gotowania

### 🕒 Serowa uczta – Szwajcarskie fondue

Ścianki garnka nasmarować czosnkiem. Następnie należy utrzc lub pokroić w bardzo drobne kawałeczki 40 dag łagodnego sera żółtego (np. ementalera) i 20 dag sera tyłżyckiego (lub innego). Łyżkę mąki ziemniaczanej wymieszać z odrobiną oliwy. Następnie do Multi Cookera wlewamy oliwę i wkrapiamy odrobinę soku z cytryny. Rozgrzewamy, wrzucamy ser i topimy go cały czas mieszając drewnianą łyżką. Następnie dodajemy mąkę zmieszaną z oliwą, całość doprowadzamy do zawrzenia i wtedy dolewamy szklanek białego wytrawnego wina i mały kieliszek wiśniówki. Mieszając ogrzewamy jeszcze chwilę, przyprawiamy pieprzem i gałką muszkatołową do smaku. Białe pieczywo lub bagietkę pokrojona w kostkę nadziewamy na długi widelec i moczymy w powstałym sosie serowym.

### 🕒 Dzuszone udka z warzywami

**Składniki:** 2 PL olej oliwowy, 1 ks cebula, 1 strúčik cesnaku, 1 kg zemiaki, 1 šalka tekvice, 200 g brokolice, 1/2 šalky kukurica, syr eidam, 1 KL kurkuma, 1 KL korenje karí, soľ, korenje biele mleté, podľa potreby voda, petržlenová vňat.

**Przygotowanie:** Udka natrzeć solą i pieprzem. Warzywa (oprócz pomidorów) pokroić w kostkę. Pomidory sparzyć, obrać i pokroić w plasty. Udka obsmażyć w Multi Cookerze na tłuszczu i dusić 25 minut. Następnie podsmażyć cebulę na oliwie, dodać wszystkie warzywa wraz z czosnkiem i ziołami, dusić ok 10 min. Po tym czasie włożyć do warzyw udka i dusić jeszcze 10 min. Podawać z ryżem lub świeżą, chrupiącą bagietką.

### 🕒 Kwašnica

**Składniki:** 1 kg ziemniaków, 30 dag kiszzonej kapusty, 75 dag mišsa wieprzowego, 2 dag suszonych grzybów, 1 cebula, 2 ząbki czosnku, ziele angielskie, pieprz i sól.

**Przygotowanie:** Grzyby namoczyć potem ugotować. Mišso gotować w Multi Cookerze w 6 szklankach osolonej wody z ziele angielskim. Wyjść z wywaru pokroić na porcje. Do wywaru dodać kiszzoną kapustę, posiekaną cebulę, przecišnięty przez praskę czosnek i przyprawę. Pod koniec gotowania dodać mišso i pokrojone grzyby. Ziemniaki obrać, pokroić w kostkę i ugotować osobno, odlane wymieszać z zupą.

### 🕒 Kotlet de volaille

czyli roladki z piersi kurczaka nadziewane aromatycznym masłem ziołowym, z czosnkiem, natką pietruszki i szczypiorkiem

**Składniki:** 4 piersi z kurczaka, olej, wykałaczki.

**Masło ziołowe:** 60g masła, 2 posiekane ząbki czosnku, 1/2 łyżki posiekanej natki pietruszki, 1/2 łyżki bardzo drobno posiekanego szczypiorku, 1/4 cytryny, drobno starta skórka i wycišnięty sok, sól i pieprz

**Panierka:** mąka, około 30 g, bułka tarta, około 90 g, 1 roztrzepane jajko

**Przygotowanie:** Wymieszać masło z czosnkiem, natką, szczypiorkiem, skórką z cytryny i sokiem. Doprawić solą i pieprzem, podzielić na 4 części i uformować wałeczki. Zawinąć w folię i włożyć do lodówki. Im bardziej schłodzone tym lepiej.

Piersi kurczaka włożyć pomiędzy przezroczystą folię i roztluc tłuczkiem na kotlety. Na każdej piersi ułożyć wałeczek z masłem i zwinąć roladki, dokładnie podwijając końce. Spiąć za pomocą wykałaczek.

Roladki dokładnie obtoczyć w mące, później w jajku, a na koniec w bułce tartej. Przykryć i wstawić do lodówki na godzinę. Rozgrzać w Multi Cookerze głęboko olej do temperatury ok 190 stopni i smażyć do uzyskania złotej panierki. Wyjąć na ręcznik papierowy. Podawać z ziemniakami ze śmietaną i szczypiorkiem.

## 🕒 Zapiekanka ziemniaczana z boczkiem i serem

**Składniki:** 600 g ziemniaków, 400 g cebuli, 100 g boczku, 100 g żółtego sera Gouda, 2 jaja, 1/2 l mleka, 1/8 l śmietany, 1/2 łyżeczki soli, 1/4 łyżeczki pieprzu, 4 łyżki siekanej natki pietruszki, 4 łyżki tartej bułki, 40 g masła pokrojonego w plastry.

**Przygotowanie:** Ziemniaki i cebulę obrać, pokroić w cienkie plasterki. Boczek pokroić na małe kawałki, żółty ser zetrzeć na tarce o grubych otworach. Jaja roztrzepać w mleku. Dodać śmietanę, sól, pieprz i natkę pietruszki. Ziemniaki i cebulę ułożyć w Multi Cookerze warstwami tak, aby ostatnie były ziemniaki. Na to położyć boczek, a na wierzchu zapiekanki rozłożyć żółty ser. Całość zalać jajkami roztrzepanymi z mlekiem. Zapiekankę posypać tartą bułką i obłożyć plasterkami masła. Piec w temp. 180 stopni około godziny.

## 🕒 Grillowane polędwiczki wieprzowe

**Składniki:** 2 wieprzowe polędwiczki, 2 ząbki czosnku, 1 gałązka świeżego rozmarynu, sok z 1/2 cytryny, 1 łyżka oliwy, 1 szklanka wytrawnego czerwonego wina, 2 łyżki przecieru pomidorowego, sól i pieprz do smaku.

**Przygotowanie:** Wszystkie płynne składniki dokładnie mieszamy z przecierem pomidorowym i drobno posiekanym czosnkiem dodając sól i pieprz do smaku.

Polędwiczki oczyszczamy z błon, smarujemy przygotowaną marynatą, dokładamy gałązkę rozmarynu i szczelnie zamknięte marynujemy w lodówce przez około 4 godziny.

Tak przygotowane polędwiczki kładziemy na dnie Multi Cookera i grillujemy przez około 10 minut z każdej strony smarując marynatą.

Możemy podawać z pieczonymi ziemniakami, grillowaną młodą cebulką ze szczypiorem i świeżymi pomidorami.

## 🕒 Grillowany pstrąg

**Składniki:** 2 pstrągi, natka pietruszki, natka selera, czosnek, zioła prowansalskie, sól, pieprz, przyprawa grillowa, sok z cytryny.

**Przygotowanie:** Pstrągi umyć, wypatroszyć. Skropić sokiem z cytryny i obsypać przyprawami, na koniec nasmarować czosnkiem. Do środka ryby włożyć natkę pietruszki i selera. Rybę owinąć w folię aluminiową i włożyć na kilkanaście godzin do lodówki. Następnie grillować w Multi Cookerze przez ok 10 min na każdej ze stron. Podawać z gotowanymi warzywami.



Jindřich Valenta – ELKO Valenta Czech Republic, Vysokomýtská 1800,  
565 01 Choceň, Tel. +420 465 322 895, Fax: +420 465 473 304, [www.my-concept.cz](http://www.my-concept.cz)

ELKO Valenta – Slovakia, s.r.o., Hurbanova 1563/23, 911 01 Trenčín  
Tel.: +421 326 583 465, Fax: +421 326 583 466, [www.my-concept.sk](http://www.my-concept.sk)

Elko Valenta Polska Sp. Z. o. o., Ostrowskiego 30, 53-238 Wrocław  
Tel.: +48 71 339 04 44, Fax: 71 339 04 14, [www.my-concept.pl](http://www.my-concept.pl)