

**morphyrichards**<sup>®</sup>

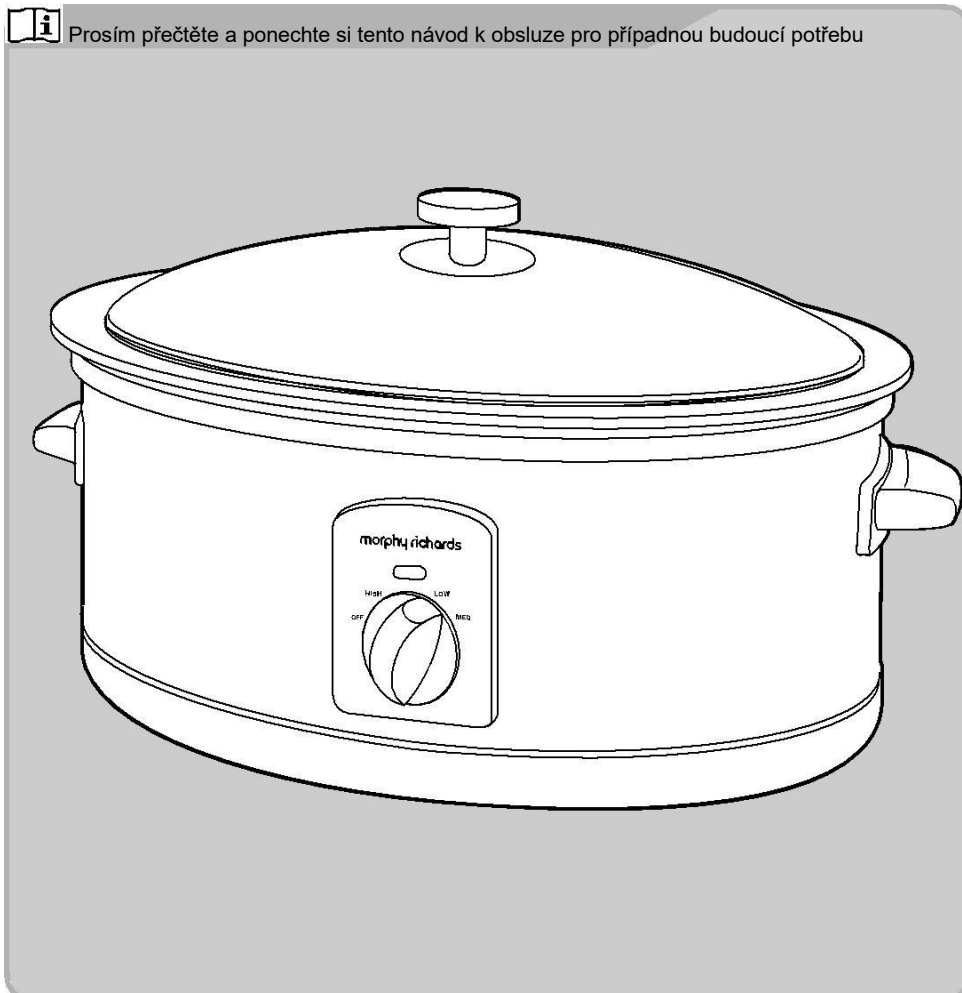
smart ideas for your home



## Hrnec pro pomalé pečení a dušení



Prosím přečtěte a ponechte si tento návod k obsluze pro případnou budoucí potřebu



[www.morphyrichards.com](http://www.morphyrichards.com)

Používání každého elektrického spotřebiče vyžaduje dodržování obecně známých bezpečnostních pravidel. Před používáním tohoto výrobku si prosím pozorně přečtete tento návod k obsluze.

- Tento spotřebič může být používán dětmi ve věku od 8 let, pokud tak činí pod dohledem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a chápou související nebezpečí. Děti nesmí provádět čištění a uživatelskou údržbu, pokud nejsou starší než 8 let a nejsou pod dohledem starších osob. Spotřebič a jeho elektrický kabel uchovávejte vždy mimo dosah dětí mladších 8 let věku. Děti si se spotřebičem nesmí hrát.
- Spotřebiče smí používat osoby se sníženými fyzickými, vjemovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud tak činí pod dohledem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a chápou související nebezpečí.
- Tento spotřebič je určen k použití v domácnostech a podobné způsoby použití, jako např.: na farmách, použití hosty v hotelech, motelech a dále v penzionech a jiných ubytovacích zařízeních.
- Pokud dojde k poškození napájecího kabelu, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanými osobami, aby nedošlo k ohrožení bezpečnosti osob.
- Spotřebič není určen k používání společně s externím časovačem nebo zvláštním systémem dálkového ovládání


### Umístění

- Svůj spotřebič uchovávejte vždy dostatečně daleko od okraje kuchyňské pracovní desky.
- Spotřebič vždy používejte na pevném, plochém a tepelně odolném povrchu.

### Napájecí kabel

- Napájecí kabel by měl sahat od zásuvky ke spotřebiči, aniž by byly kabelové přípojky namáhány.
- Napájecí kabel nenechávejte volně viset přes okraj kuchyňské pracovní desky nebo ve volném prostoru, kde by na něj mohly dosáhnout děti.
- Nenechávejte kabel volně vést přes vařič nebo horký povrch, který by mohl způsobit poškození kabelu.

### Osobní bezpečnost

- **VAROVÁNÍ:** Nedotýkejte se horního okraje spotřebiče nebo jiné horké části během používání či po něm, používejte madla nebo úchyty. 
- Abyste předešli nebezpečí úrazu elektrickým proudem, nepokládejte základnu do vody ani do jiné kapaliny.
- Nedotýkejte se horkých povrchů. Při snímání víka nebo manipulaci s horkými nádobami používejte rukavice na pečení nebo kus látky.
- Při přemísťování spotřebiče s horkým jídlem, vodou nebo jinými horkými kapalinami dbejte zvláštní opatrnosti.

### Další bezpečnostní opatření

- Nezapínejte pomalý hrnec, pokud je nádoba na vaření prázdná.
- Před ponořením do vody nechte skleněné víko a nádobu na vaření ochladit.
- Nikdy nevařte přímo v základní jednotce. Používejte nádobu na vaření.
- Nepoužívejte nádobu na vaření nebo skleněné víko, pokud je prasklé nebo našťipnuté.
- Skleněné víko a nádoba na vaření jsou křehké. Zaházejte s nimi s opatrností.
- Použití příslušenství nebo náčiní, které společnost Morphy Richards nedoporučuje, může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění.
- Neumisťujte na plynový hořák nebo elektrickou plotnu nebo do jejich blízkosti, ani do vyhřívané trouby.
- Když spotřebič nepoužíváte, a dále před připnutím nebo odepnutím příslušenství a před čištěním spotřebiče odpojte od elektrické zásuvky.

### Požadavky na elektrické napájení

Zkontrolujte, zda napětí uvedené na štítku vašeho spotřebiče odpovídá napětí ve vaší domácí elektrické síti, které musí být A.C. (střídavý proud).

Pokud je zapotřebí vyměnit pojistku v napájení spotřebiče, musí být použita pojistka BS1362 o proudu 3A.

- **VAROVÁNÍ:** Tento spotřebič musí být uzemněn.

## Úvod

Děkujeme vám za zakoupení nového pomalého hrnce Morphy Richards.

S pomalým hrncem dokážete vytvářet bohatou škálu jídel a navíc můžete současně ve stejné pánvi opékat maso. Opékání masa na pánvi na vaření má tu výhodu, že šťávy z masa společně s dalšími ingrediencemi vytvoří bohatší chuť ve vašich pokrmech.

## Obsah

Ochrana zdraví a bezpečnost .....	2
Před prvním použitím .....	3
Funkce a součásti .....	4
Používání pomalého hrnce .....	5
Zacházení s nádobou na vaření .....	6
Zacházení se skleněnými víkem .....	6
Potraviný pro pomalé vaření .....	6
Tipy pro pomalé vaření .....	6
Péče o přístroj a jeho čištění .....	7
Péče o víko a nádobu na vaření .....	7
Řešení problémů .....	7
Poznámky .....	8
Recepty / Průvodce vařením .....	9
Recepty - Polévka .....	10
Recepty - Drůbež .....	10
Recepty - Maso .....	11
Recepty - Zákusek .....	15
Kontaktujte nás .....	15
Záruka .....	16

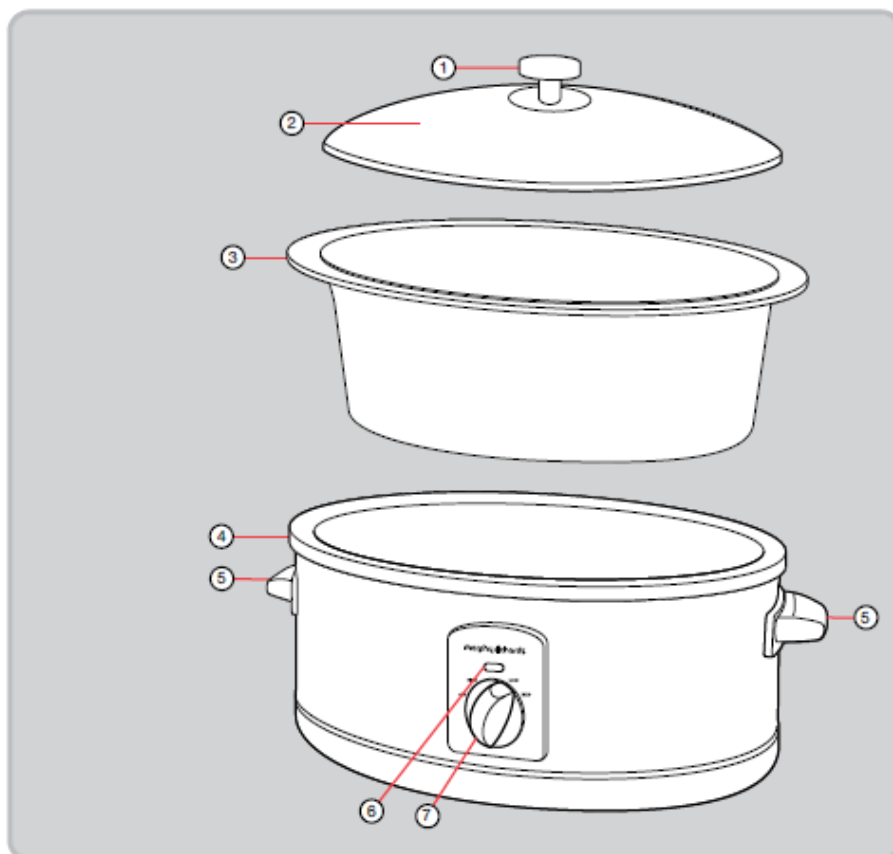
## Před prvním použitím

Umyjte víko (2) a nádobu na vaření (3) v horké mýdlové vodě. Opláchněte a osušte.

## Poznámka

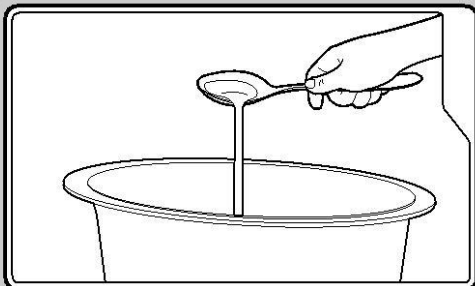
Nádoba na vaření není vhodná pro použití na indukční varné desce.

## Přehledné zobrazení výrobku

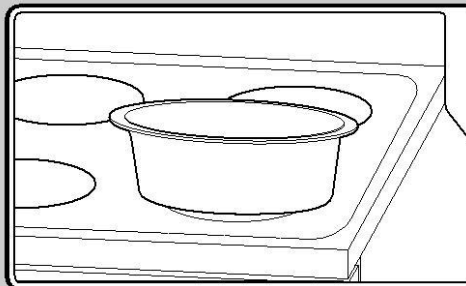


- (1) Rukojeť víka
- (2) Skleněné víko
- (3) Nádoba na vaření
- (4) Základní jednotka
- (5) Madla základní jednotky
- (6) Kontrolka
- (7) Ovládací regulátor

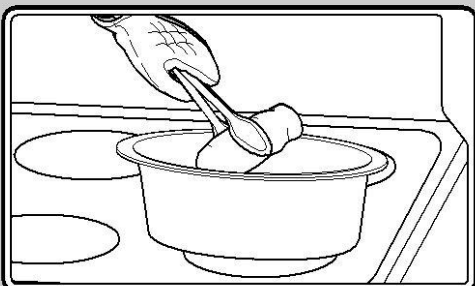
## Používání pomalého hrnce



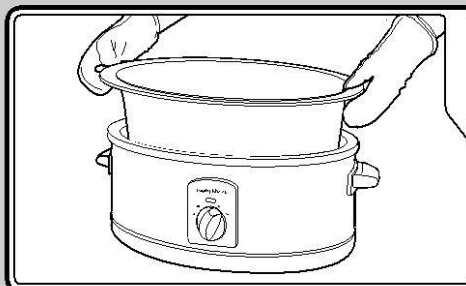
Nalijte olej do nádoby na vaření (3). Informace o správném množství oleje při vaření naleznete v receptu



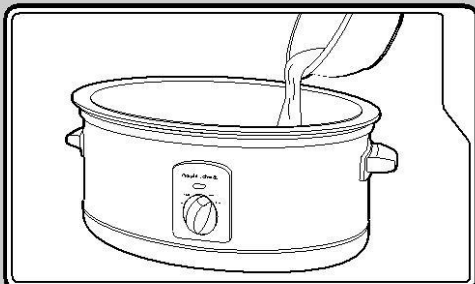
Zahřejte olej v nádobě na vaření na varné desce při střední až vysoké intenzitě tepla. Nádoba na vaření je kompatibilní s většinou varných desek kromě indukčních



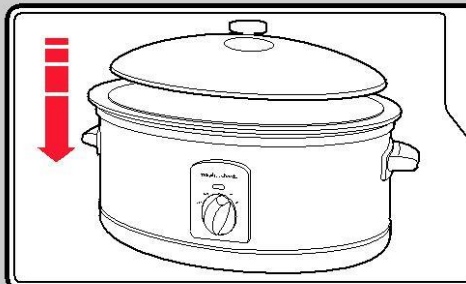
Když je olej horký, přidejte maso do nádoby na vaření. **VAROVÁNÍ:** Nádoba na vaření bude horká. Při manipulaci používejte rukavice na pečení.



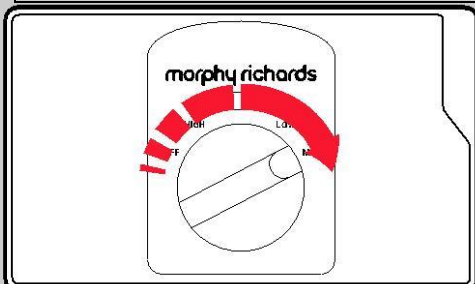
Po opečení masa nádobu na vaření vložte do základní jednotky (4). **VAROVÁNÍ:** Nádoba na vaření bude horká. Při manipulaci používejte rukavice na pečení.



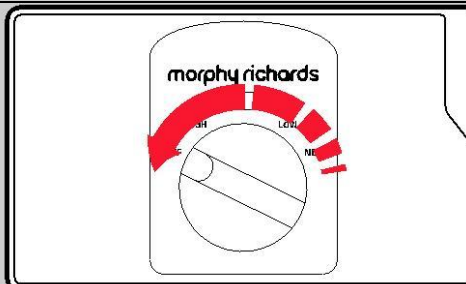
Pak přidejte do nádoby na vaření ostatní ingredience.



Zakryjte nádobu na vaření skleněným víkem (2).



Pro zahájení pomalého vaření zvolte nízký, střední nebo vysoký výkon pomocí ovladače (7). Rozsvítí se kontrolka (6).



Po dokončení vaření (viz Průvodce vařením na straně 7). Otočte ovladač do polohy Vypnuto (Off). Kontrolka zhasne.

## Zacházení s nádobou na vaření

- **VAROVÁNÍ:** Nádoba na vaření (3) se při používání silně zahřívá.
- Aby nádoba na vaření nesklouzla, když ji používáte k opékání, pražení nebo smažení na varné desce, přidržujte ji při míchání jídla pomocí rukavice na pečení.
- Při používání nádoby na vaření na plynové desce zvolte takovou velikost hořáku, která odpovídá velikosti dna nádoby. **NEPOUŽÍVEJTE** ji na wok vařiči ani na příliš velkém plynovém hořáku.
- Nepoužívejte kovové náčiní k míchání jídla v nádobě na vaření, protože mohou způsobit poškrábání a odloupení nepřílnavé vrstvy. Používejte dřevěné nebo silikonové náčiní.
- **VAROVÁNÍ:** Rukojeť víka (1), základní jednotka (4) a nádoba na vaření (3), jakož i vnější část základní jednotky se během vaření zahřívají. Při manipulaci s KTEROUKOLI částí pomalého hrnce během vaření vždy používejte rukavice na pečení.

## Zacházení se skleněnými víkem

- Při snímání skleněné víko (2) naklopte tak, aby vzniklá mezera směřovala od vás a nepopálili jste se.

## Potraviny pro pomalé vaření

- Většina potravin je vhodná pro pomalé vaření, avšak je potřeba dodržovat některé pokyny.
- Před vařením zajistěte důkladné rozmrazení všech ingrediencí.
- Nakrájejte kořenovou zeleninu na malé, rovnoměrně velké kusy, protože jejich vaření trvá déle než u masa. Před pomalým vařením je můžete jemně opražit cca po dobu 2-3 minut. Zajistěte, aby kořenová zelenina byla vždy umístěna na dně nádoby na vaření (3) a všechny přísady byly ponořeny do varné tekutiny.
- Před vařením z masa odstraňte veškerý přebytečný tuk, protože při pomalém vaření se tuk nemůže odpařovat.
- Pokud chcete v upravené podobě použít stávající recept určený pro běžné vaření, možná budete muset snížit množství použité tekutiny. Tekutina se z pomalého hrnce neodpařuje ve stejném množství jako při běžném vaření.
- Nikdy nenechávejte ve svém pomalém hrnci neuvařené potraviny při pokojové teplotě.

- Tepelně neošetřené vlašské fazole je před zpracováním v pomalém hrnci třeba přes noc nechat namočené a pak pro zničení obsažených toxinů vařit alespoň po dobu 10 minut.
- Pomocí teploměru na maso zapichovaného do kýty, pečené nebo celého kuřete kontrolujte, zda se vaří při požadované teplotě.
- Nepoužívejte pomalý hrnec pro opětovné ohřívání jídla.

## Tipy pro pomalé vaření

- Pro dosažení nejlepších výsledků musí být pomalý hrnec alespoň z poloviny plný.
- Pomalé vaření uchovává vlhkost. Pokud chcete snížit obsah tekutiny odstraňte po vaření víko a nastavte ovladač na vysoký výkon. Obsah vlhkosti pak snížíte mírným povařením po dobu 30 až 45 minut.
- Při přípravě polévek ponechte 5 cm mezeru mezi okrajem nádoby na vaření (3) a povrchem pokrmu, aby mohl obsah nádoby mírně vřít.
- Sejmutím skleněného víka (2) umožníte únik tepla, snížíte účinnost pomalého hrnce a prodloužíte dobu vaření. Každé sejmutí skleněného víka za účelem míchání nebo doplnění ingrediencí prodlouží dobu vaření o cca 10-15 minut.
- Rychlost vaření dle vašeho receptu může ovlivnit mnoho faktorů, např. obsah vody a tuku nebo počáteční teplota a velikost jídla. Před podáváním zkontrolujte, zda je jídlo řádně uvařeno.
- U mnoha receptů trvá vaření několik hodin. Nemáte-li čas připravit jídlo ráno, připravte jej již předchozí večer a uložte jídlo do uzavřené nádoby v ledničce. Přeneste pak jídlo do nádoby na vaření a přidejte tekutinu/základ pro vaření. Ve většina receptů v této příručce se masové složky nejdříve opékají dohněda pro lepší vzhled a chuť.
- Pokud nemáte dost času na přípravu a raději byste vynechali fázi opečení, jednoduše vložte maso a další přísady do pomalého hrnce a zcela je zalijte tekutinou/základem pro vaření. Budete muset prodloužit dobu vaření následujícím způsobem: Vysoký výkon +1 hod., střední výkon +1-2 hod., nízký výkon +2-3 hod.
- Většina receptů na maso a zeleninu vyžaduje vaření 8-10 hodin při nízkém výkonu, 5-7 hodin při středním výkonu a 4-6 hodin při vysokém výkonu.
- Některé ingredience se pro pomalé vaření nehodí. Těstoviny, mořské plody, mléko a smetanu je vhodné přidávat až ke konci doby vaření.

- Všechny potraviny by měly být ponořeny pod hladinou tekutiny, vývaru nebo šťávy z masa. V samostatné pánvi nebo džbánu připravte tekutinu, šťávu z masa nebo omáčku a zcela do ní ponořte jídlo v nádobě na vaření (3).
- Při vaření kýt masa, šunky, drůbeže apod. hraje velikost a tvar těchto částí důležitou roli. Snažte se kýtu držet ve spodních 2/3 nádoby na vaření. V případě potřeby ji rozřízněte na dva kusy. Hmotnost kýty by neměla překročit 2 kg.
- Při přípravě šunky a bůčku hrncem naplňte horkou vodou tak, aby hladina právě zakryla kýtu. Hovězí, vepřové nebo drůbeží ponořte do 1/3 hloubky.

### Péče o přístroj a jeho čištění

- Vypněte a odpojte pomalý hrncem od elektrické sítě. Před čištěním nechte zcela vychladnout.
- Při čištění nepoužívejte kovové náčiní ani abrazivní čističe.
- Sejměte skleněné víko (2) a nádobu na vaření (3) a omyjte je v horké mýdlové vodě.
- Očistěte strany hlavní jednotky vlhkým hadříkem.
- Skleněné víko a nádobu na vaření lze mýt v myčce na nádobí.

### Péče o skleněné víko a nádobu na vaření

- Zacházejte prosím se skleněným víkem (2) a nádobou na vaření (3) opatrně, abyste zajistili jejich dlouhou životnost.
- Zabraňte náhlým, extrémním změnám teploty skleněného víka. Například horké víko neponořujte do studené vody ani jej neodkládejte na vlhké povrchy.
- Zabraňte nárazům skleněného víka do jakýchkoli tvrdých povrchů.
- Nepoužívejte skleněné víko, pokud je naštípnuté, prasklé nebo silně poškrábané.
- Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani čisticí drátěnky.
- Nádobu na vaření nikdy nezahřívejte v prázdném stavu; při opékání nebo pražení ihned po zahřátí oleje vložte maso.
- Skleněné víko nebo nádobu na vaření nikdy nepokládejte na gril, do pece, do mikrovlnné trouby nebo pečicí trouby.
- Nikdy nepokládejte víko přímo na hořák nebo varnou desku.
- Při opékání nikdy nepoužívejte kovové náčiní k míchání jídla v nádobě na vaření, protože mohou způsobit poškrábání a odloupení nepřilnavé vrstvy. Používejte dřevěné nebo silikonové náčiní.

## NEPONOŘUJTE HLAVNÍ JEDNOTKU DO VODY

### Řešení problémů

Závada	Důvod	Řešení
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jídlo není dostatečně provařené.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Výpadek napájení.</li> <li>• Potraviny byly připraveny při nesprávném nastavení výkonu pro danou dobu vaření</li> <li>• Skleněné víko nebylo správně upevněno na nádobě na vaření</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Otestujte síťovou zásuvku lampou, o které víte, že funguje.</li> <li>• Zkontrolujte polohu regulátoru a informace uvedené v receptu.</li> <li>• Zkontrolujte, zda je skleněné víko správně usazeno a nic mu neprekáží</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jídlo je přeavařeno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nádobu na vaření byla zaplněna méně než z poloviny.</li> <li>• Potraviny se vařily příliš dlouho</li> <li>• Nádobu na vaření jste vložili do základní jednotky, když byla ještě příliš horká</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Váš pomalý hrncem byl navržen pro důkladné vaření v naplněné nádobě na vaření. Pokud je nádobu na vaření zaplněna jen z poloviny, vařte jídlo po dobu o 1-2 hodiny kratší, než uvádí recept.</li> <li>• Zkontrolujte polohu regulátoru a informace uvedené v receptu.</li> <li>• Dobu vaření lze zkrátit. Vařte jídlo po dobu o 30 minut až 1 hodinu kratší, než uvádí recept</li> </ul>





## Recepty



Připravili jsme 12 receptů k použití vašeho hrnce pro pomalé pečení a dušení. Naše recepty sahají od polévek přes hlavní jídla na kari až po hrušky v červeném víně jako dezert. Na své si zkrátka přijde každý.

Doby vaření uvedené v následujících receptech platí pro střední nastavení výkonu. Pokud chcete prodloužit nebo zkrátit dobu vaření, postupujte prosím podle níže uvedeného průvodce vařením. Upozorňujeme, že uvedené doby vaření jsou pouze orientační a mohou se lišit podle typu jídla a osobních preferencí.

Pokud například recept předepisuje vaření po dobu 4-6 hodin při středním výkonu a vy chcete vaření zkrátit, vařte pokrm při vysokém výkonu, čímž dobu vaření zkrátíte na 3-4 hodiny. Pro prodloužení doby vaření zvolte nízký výkon, čímž prodloužíte vaření na 8-10 hodin.

Recepty vycházejí z maximálního pracovního objemu pomalého hrnce (5 litrů). Díky tomu máte k dispozici 2cm místa mezi horním okrajem nádoby a samotným pokrmem

## Průvodce vařením

### Vaření při nízkém výkonu

- 8-10 hodin

### Vaření při středním výkonu

- 4-6 hodin

### Vaření při vysokém výkonu

- 3-4 hodiny

## Recepty - Polévka

### Zeleninová polévka

<p><b>Ingredience:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 60 g másla</li><li>• 1,8 kg smíšené zeleniny, např. brambory, cibule, mrkev, pastinák, celer, pór, rajčata</li><li>• 2 litry zeleninového základu</li><li>• směs bylin pro ochucení</li><li>• sůl a pepř</li><li>• 60 g hladké mouky</li></ul>	<p><b>Způsob přípravy:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1 Oloupejte, omyjte a nakrájejte všechnu zeleninu na kostky nebo plátky.</li><li>2 Rozpusťte máslo v nádobě na vaření a jemně 2-3 minuty smažte zeleninu na varné desce.</li><li>3 Přidejte horký základ. Dobře promíchejte a přiveďte k varu. Dochutěte kořením a přidejte bylinnou směs.</li><li>4 Postavte nádobu na vaření do základní jednotky.</li><li>5 Zakryjte jej skleněným víkem a vařte cca 4-6 hodin při středním výkonu.</li><li>6 Polévku ochlaďte a rozmixujte.</li><li>7 Znovu polévku zahřejte na varné desce a zahustěte moukou</li></ol>
---	---

## Recepty - Drůbež

### Kuřecí maso v omáčce z bílého vína

<p><b>Ingredience:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 10 kuřecích prsou</li><li>• 40 g másla</li><li>• 2 velké cibule, jemně nasekané</li><li>• 400 g hub, nakrájených na plátky</li><li>• 5 pol. lžic suchého bílého vína</li><li>• 750 ml kuřecího základu</li><li>• 2 pol. lžice bylinné směsi</li><li>• 3 pol. lžice kukuřičné mouky</li><li>• 3 žloutky</li><li>• 150 ml tučné smetany</li><li>• sůl a pepř</li></ul>	<p><b>Způsob přípravy:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1 Vložte kuřecí prsa a máslo do nádoby na vaření a jemně osmažte na varné desce, dokud se maso ze všech stran povrchově neuzavře</li><li>2 Přidejte cibuli a osmažte ji do změknutí, ale nikoli dohněda. Přidejte houby a vařte je minutu při nízkém výkonu.</li><li>3 Smíchejte kukuřičnou mouku s trochou vína. Nalijte zbývající víno do nádoby se smíchanou kukuřičnou moukou, směsí bylin a koření. Přiveďte k varu za stálého míchání a pokračujte do zahuštění.</li><li>4 Postavte nádobu na vaření do základní jednotky a zakryjte ji skleněným víkem.</li><li>5 Zakryjte ji skleněným víkem a vařte cca 4-6 hodin při středním výkonu.</li><li>6 Těsně před podáváním ušlehejte žloutky spolu se smetanou. Zašlehejte do smetany také několik polévkových lžic vařené tekutiny a dobře smíchejte. Nalijte směs do nádoby na vaření a míchejte až do zahuštění omáčky.</li></ol>
---	---

### Dušené hovězí

<p><b>Ingredience:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 kg hovězího masa, nakrájeného na kostky</li> <li>• 700 g brambor, nakrájených na kostky</li> <li>• 700 g mrkví, nakrájených na plátky</li> <li>• 3 velké póry, nakrájené na plátky</li> <li>• 2 velké cibule, jemně nasekané</li> <li>• 2 stroužky česneku, drceného</li> <li>• 1,5 l hovězího základu</li> <li>• 3 pol. lžičky kukuřičné mouky</li> <li>• 3 pol. lžičky bylinné směsi</li> <li>• sůl a pepř</li> </ul>	<p><b>Způsob přípravy:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 V nádobě na vaření osmažte cibulku a česnek na varné desce až do změknutí, pak přidejte maso a pokračujte ve smažení až do opečení masa.</li> <li>2 Přidejte brambory, mrkev a pór.</li> <li>3 Smíchejte základ se směsí bylin. Vlijte do nádoby na vaření a ochuťte kořením.</li> <li>4 Postavte nádobu na vaření do základní jednotky.</li> <li>5 Zakryjte ji skleněným víkem a vařte cca 4-6 hodin při středním výkonu.</li> <li>6 Před podáváním omáčku zahustěte kukuřičnou moukou. Smíchejte kukuřičnou mouku s trochou studené vody, až vznikne jemná pasta. Tuto pak vmíchejte do hrnku s horkou tekutinou odebranou z nádoby na vaření, po úplném promíchání tekutinu vlijte zpátky do zbytku ingrediencí a dobře promíchejte až do rovnoměrného rozmíchání kukuřičné mouky. Toto smíchání můžete provést do 30 minut od konce doby vaření.</li> </ol>
---	---

### Novoanglické hovězí

<p><b>Ingredience:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1,5 kg hovězího z vrchního šálu</li> <li>• 1 bouquet garni</li> <li>• 2 pol. lžičky tymiánu</li> <li>• 2 pol. lžičky černého pepře</li> <li>• 10 šalotek</li> <li>• 550 g mrkví, nakrájených na plátky</li> <li>• 300 g tuřínu, nakrájeného na kostky</li> <li>• Voda (dostatek pro úplné zalití kýty)</li> </ul>	<p><b>Způsob přípravy:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Vložte hovězí maso do nádoby na vaření a opečte jej na varné desce ze všech stran.</li> <li>2 Přidejte všechny zbývající složky. Hovězí maso zcela zalijte studenou vodou (1,2 l by mělo stačit pro plné ponoření kýty). Položte skleněné víko a na varné desce přiveďte k mírnému varu.</li> <li>3 Okořeňte a pak postavte nádobu na vaření do základní jednotky a zakryjte ji skleněným víkem.</li> <li>4 Vařte přibližně 4-6 hodin při středním výkonu.</li> <li>5 Vyjměte hovězí maso z nádoby na vaření pomocí šterbinové lžičky a nechte vychladnout cca 10 minut. Tekutinu z vaření můžete použít jako základ pro výrobu masové šťávy.</li> <li>6 Hovězí maso nakrájejte na plátky a lehce zalijte tekutinou z vaření. Podávejte se zeleninou a ozdobte čerstvou petrželkou. <b>DŮLEŽITÁ INFORMACE:</b> Při nákupu kýty, dbejte na to, aby se vešla do nádoby na vaření tak, aby po zalití tekutinou zůstalo nad hladinou ještě 2,5cm volného místa pod horním okrajem nádoby. Kýta nesmí vyčnívat nad okraj a maso by mělo být dostatečně ponořeno pod hladinou vody. Tvar masa je stejně důležitý jako jeho hmotnost.</li> </ol>
---	---

### Thajské hovězí na kari

<p><b>Ingredience:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 60 g másla</li><li>• 1 kg hovězího vhodného k dušení, nakrájeného na kostky</li><li>• 2 cibule, jemně nasekané</li><li>• 4 stroužky česneku, drceného</li><li>• 6 pol. lžic arašídového másla</li><li>• 800 g kokosového mléka</li><li>• 700 g brambor, nakrájených na kostky</li><li>• 4 pol. lžice kari prášku</li><li>• 4 pol. lžice thajské rybí omáčky</li><li>• 4 pol. lžice jemného hnědého cukru</li><li>• 1 l hovězího základu</li></ul>	<p><b>Způsob přípravy:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1 Ve nádobě na vaření rozpustíte máslo a jemně dohněda osmažte hovězí maso na varné desce.</li><li>2 Přidejte cibule a česnek a osmažte je do změknutí.</li><li>3 Přidejte zbývající ingredience a dobře promíchejte.</li><li>4 Postavte nádobu na vaření do základní jednotky a zakryjte ji skleněným víkem.</li><li>5 Vařte přibližně 4-6 hodin při středním výkonu.</li></ol> <p>Poznámka: na povrchu se může objevit mírný „škraloup“ z hnědého masa. Po vmíchání do omáčky ale rychle zmizí.</p>
--	--

### Hovězí na kari

<p><b>Ingredience:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 5 pol. lžic rostlinného oleje</li><li>• 3 středně velká jablka na vaření, oloupaná, s vykrojenými jádřinci a nakrájená na plátky</li><li>• 3 velké cibule, nasekané</li><li>• 1,5 kg steak vhodný k dušení, nakrájený na kostky</li><li>• 5 pol. lžic kari prášku</li><li>• 1 l hovězího základu</li><li>• 5 pol. lžic mangového chutney</li><li>• 150 g sultánek</li><li>• 600 g konzervovaných rajčat, nasekaných</li><li>• 3 pol. lžice citronové šťávy</li><li>• 5 pol. lžic kukuřičné mouky</li><li>• sůl a pepř</li></ul>	<p><b>Způsob přípravy:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1 Přidejte olej, jablko a cibuli do nádoby na vaření a smažte na varné desce, dokud nezměknou.</li><li>2 Do pánve vložte steak a smažte jej do lehkého opečení.</li><li>3 Vmíchejte základ a přiveďte jej do mírného varu.</li><li>4 Přidejte další ingredience a znovu přiveďte do mírného varu.</li><li>5 Postavte nádobu na vaření do základní jednotky a zakryte ji skleněným víkem.</li><li>6 Vařte přibližně 4-6 hodin při středním výkonu.</li><li>7 Na konci vaření zahustěte kukuřičnou moukou. Smíchejte kukuřičnou mouku s trochou studené vody, až vznikne jemná pasta. Vmíchejte ji do hrnku s horkou tekutinou odebranou z nádoby na vaření a po úplném smíchání obsah hrnku znovu vlijte ke zbývajícím ingrediencím a dobře promíchejte, dokud se kukuřičná mouka rovnoměrně nerozmíchá. Toto smíchání můžete provést do 30 minut od konce doby vaření.</li></ol>
--	---

## Boloňská omáčka

<p><b>Ingredience:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1,5 kg mletého hovězího</li><li>• 3 cibule, jemně nasekané</li><li>• 6 tyčinek celeru, nakrájených na tenké plátky</li><li>• 3 stroužky česneku, drceného</li><li>• 7 pol. lžic rajčatového protlaku</li><li>• 3 pol. lžíce mouky</li><li>• 3 x 400g plechovka krájených rajčat</li><li>• 600 ml hovězího základu</li><li>• 300 g hub, nakrájených na plátky</li><li>• 2 pol. lžíce bylinné směsi</li><li>• sůl a pepř</li></ul>	<p><b>Způsob přípravy:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1 V nádobě na vaření jemně dohněda osmažte mleté maso na varné desce bez přidávání tuku nebo oleje.</li><li>2 Až začne maso pouštět tuk, přidejte cibuli, celer a česnek.</li><li>3 Pár minut smažte a pak přidejte rajčatový protlak.</li><li>4 Smíchejte část rajčatové šťávy s moukou do jemného tekutého krému, nalijte jej na maso spolu se zbylými rajčaty a šťávou a přiveďte k varu za stálého míchání a pokračujte do zahuštění.</li><li>5 Přidejte zbývající ingredience a dobře promíchejte.</li><li>6 Postavte nádobu na vaření do základní jednotky a zakryte ji skleněným víkem.</li><li>7 Vařte přibližně 4-6 hodin při středním výkonu.</li></ol> <p>Poznámka: na povrchu se může objevit mírný „škraloup“ z hnědého masa. Tento brzy zmizí po vmíchání do omáčky.</p>
---	---

## Hovězí žebra BBQ

<p><b>Ingredience:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1,5 kg žeber</li><li>• 300 ml grilovací omáčky</li></ul>	<p><b>Způsob přípravy:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1 Marinujte žebra v omáčce několik hodin, nejlépe přes noc.</li><li>2 Vložte do nádoby na vaření a zakryte skleněným víkem.</li><li>3 Vařte přibližně 4-6 hodin při středním výkonu.</li></ol>
---	---

## Recepty - Maso

### Vařená šunka

<b>Ingredience:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1,8 kg (max.) šunkové kýty</li></ul>	<b>Způsob přípravy:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1 Vložte šunku do nádoby na vaření, zcela zalijte studenou vodou (1,5 l by mělo stačit pro ponoření) a přiveďte k varu.</li><li>2 Vylijte vodu a opláchněte kýtu.</li><li>3 Vložte kýtu zpět do nádoby na vaření a naplňte nádobu na vaření vařící vodou tak, aby zhruba zakrývala kýtu.</li><li>4 Postavte nádobu na vaření do základní jednotky a zakryjte ji skleněným víkem.</li><li>5 Vařte přibližně 4-6 hodin při středním výkonu.</li></ol> <p><b>DŮLEŽITÁ INFORMACE:</b> Při nákupu kýty se ujistěte, že se vejde do nádoby na vaření. Kýta nesmí vyčnívat nad okraj. Tvar masa je stejně důležitý jako jeho hmotnost</p>
--	--

### Klobásový hrnec

<b>Ingredience:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 pol. lžíce oleje</li><li>• 1,5 kg klobás</li><li>• 3 velké cibule, jemně nasekané</li><li>• 5 mrkví, na tenké plátky</li><li>• 3 póry, nakrájené na plátky</li><li>• 1,5 l hovězího základu</li><li>• 6 pol. lžic chutney</li><li>• 5 pol. lžic worcesterské omáčky</li><li>• sůl a pepř</li></ul>	<b>Způsob přípravy:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1 V nádobě na vaření na varné desce prudce osmažte klobásy ze všech stran v oleji.</li><li>2 Přidejte cibule, mrkve a póry a jemně je opražte, dokud nezměknou, ale nikoli dohněda.</li><li>3 Vmíchejte mouku a vařte při nízkém výkonu, dokud se olej neabsorbují.</li><li>4 Pomalu přidejte základ a přiveďte k varu za stálého míchání až do zahuštění.</li><li>5 Vmíchejte chutney, worcesterskou omáčku a koření.</li><li>6 Přidejte zbývající ingredience a přiveďte do mírného varu.</li><li>7 Postavte nádobu na vaření do základní jednotky a zakryjte ji skleněným víkem.</li><li>8 Vařte přibližně 4-6 hodin při středním výkonu.</li></ol> <p>Pokud klobásy obsahují mnoho tuku, můžete přebytečný tuk odstranit z povrchu hotového jídla pomocí kuchyňského papíru.</p>
--	--

## Recepty - Zákusek

### Rýžový nákyp

<b>Ingredience:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 60 g másla</li><li>• 250 g lepivé rýže</li><li>• 250 g cukru</li><li>• 2 l mléka</li><li>• 1 pol. lžice muškátového oříšku</li></ul>	<b>Způsob přípravy:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1 Vymažte boční strany nádoby na vaření máslem.</li><li>2 Přidejte všechny ingredience a dobře promíchejte.</li><li>3 Postavte nádobu na vaření do základní jednotky a zakryjte ji skleněným víkem.</li><li>4 Vařte přibližně 8-10 hodin při nízkém výkonu.</li></ol>
--	---

### Piškotový dezert

<b>Ingredience:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 125 g másla</li><li>• 4 pol. lžice zlatého sirupu</li><li>• 100 g krupicového cukru</li><li>• 2 vejce</li><li>• 200 g samokypřící mouky</li><li>• 2 pol. lžice mléka</li><li>• 2 pol. lžice citronové šťávy</li></ul>	<b>Způsob přípravy:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1 Vymažte vnitřek 1,25l nádoby na dezerty máslem a dno nádoby na vaření vystelte pergamenovým papírem</li><li>2 Nalijte sirup na dno nádoby.</li><li>3 V míchací misce promíchejte máslo s cukrem, až získá jemnou a krémovou konzistenci.</li><li>4 Postupně přimíchejte vejce a mouku a vmíchejte mléko a citronovou šťávu.</li><li>5 Lžící směs přeneste na vrstvu sirupu a zakryjte skládaným pečicím papírem. Papír pevně uvažte provázkem a vytvořte na něm úchyt.</li><li>6 Vložte do nádoby na vaření a nalijte vroucí vodu do poloviny po stranách misky.</li><li>7 Zakryjte skleněným víkem. Vařte přibližně 4-6 hodin při středním výkonu.</li></ol>
---	---

## Kontaktujte nás

### Asistenční linka

V případě potíží s některým z našich výrobků volejte naši asistenční linku:

e-mail: [servis@solight.cz](mailto:servis@solight.cz)  
tel.: 491 512 080

Solight Holding, s.r.o.,  
Svatoplukova 47  
796 01 Prostějov

[www.solight.cz](http://www.solight.cz)

### Mluvte s námi

Pokud máte jakékoli otázky, připomínky nebo máte zájem o skvělé rady, jak ze svého spotřebiče dostanete to nejlepší, spojte se s námi online:

CZ  
Blog: [www.morphyrichards.cz](http://www.morphyrichards.cz)  
Facebook:  
[www.facebook.com/morphyrichardscz](https://www.facebook.com/morphyrichardscz)  
Webová stránka: [www.morphyrichards.cz](http://www.morphyrichards.cz)

SK  
Blog: [www.morphy-richards.sk](http://www.morphy-richards.sk)  
Facebook:  
[www.facebook.com/morphyrichardssk](https://www.facebook.com/morphyrichardssk)  
Webová stránka: [www.morphy-richards.sk](http://www.morphy-richards.sk)



## Vaše 2letá záruka

Na tento spotřebič se vztahuje dvouletá záruka opravy nebo výměny. Musíte si uschovat stvrzenku od prodejce jako doklad o nákupu. Stvrzenku připevněte sešívačkou na zadní obal pro budoucí referenční účely.

Pokud se výrobek porouchá, poznamenejte si následující informace. Tato čísla najdete na základně výrobku.

Č. modelu  
Sériové číslo

Všechny výrobky Morphy Richards procházejí před opuštěním továrny individuální kontrolou. V nepravděpodobném případě, že se prokáže závada, se musí výrobek do 28 dnů od data koupě vrátit do místa, kde byl zakoupen, aby se mohl vyměnit.

Pokud dojde k závadě po 28 dnech a do 24 měsíců od data původní koupě, musíte kontaktovat místního prodejce a uvést číslo modelu a sériové číslo výrobku nebo napsat místnímu prodejci na uvedené adresy.

Budete požádáni, abyste vrátili výrobek (v náležitém, bezpečném balení) společně s kopií dokladu o nákupu na níže uvedenou adresu.

S výjimkou níže uvedených případů (1-9) bude vadný výrobek obvykle během sedmi pracovních dnů od data přijetí opraven nebo vyměněn a odeslán zpět.

Pokud bude výrobek z jakéhokoliv důvodu během dvouleté záruční lhůty vyměněn, záruka na nový výrobek se bude počítat od data původní koupě. Proto je velmi důležité, abyste uschovali původní stvrzenku nebo fakturu s vyznačeným datem původní koupě.

Platnost dvouleté záruky na spotřebič je podmíněna používáním podle pokynů výrobce. Například spotřebiče se musí zbavovat vodního kamene a filtry se musí udržovat v čistém stavu podle pokynů.

Společnost Morphy Richards nebo místní prodejce nebudou povinni opravit nebo vyměnit výrobek podle záručních podmínek v následujících případech:

**1** Závada byla způsobena nebo zaviněna nevhodným, chybným nebo nedbalým používáním nebo používáním způsobem, který je v rozporu s doporučeními výrobce, nebo proudovými nárazy v síti či poškozením při přepravě.

**2** Spotřebič byl napájen jiným napětím, než jaké je uvedeno na výrobku.

**3** Došlo k pokusu o opravu jinými osobami než naším servisním personálem (nebo autorizovaným

prodejcem).

**4** Spotřebič se pronajímá nebo používal k jiným účelům než v domácnosti.

**5** Spotřebič je z druhé ruky.

**6** Společnost Morphy Richards ani místní prodejce neodpovídají a žádné opravy prováděné v záruční lhůtě.

**7** Záruka se nevztahuje na spotřební zboží jako sáčky, filtry a skleněné karafy.

**8** Baterie a poškození způsobené jejich vytečením není zárukou pokryto.

**9** Filtry nebyly čištěny a měněny podle pokynů.

Tato záruka nepropůjčuje žádná jiná než výše uvedená práva a nevztahuje se na žádné reklamace týkající se následných ztrát nebo škod. Tato záruka je nabízena jako další výhoda a nemá vliv na vaše zákonná práva spotřebitele.

Pro uznání reklamace je zákazník povinen předložit vyplněný záruční list, který obdržel při koupi produktu. Prosím ujistěte se, že při koupi produktu Vám prodejce Váš záruční list vyplnil. Pokud ne, obraťte se na svého prodejce.

## Vyloučení nároků

Společnost Morphy Richards má zavedenu politiku průběžného zlepšování kvality a konstrukce výrobků. Společnost si proto vyhrazuje právo kdykoli měnit specifikaci svých modelů.



Pro elektrické spotřebiče prodávané na území Evropského společenství. Po skončení životnosti elektrických výrobků spotřebiče vyhazujte do domovního odpadu.

Odevzdejte je prosím v recyklačních zařízeních, pokud jsou dostupná. U svých místních úřadů nebo maloobchodního prodejce se informujte o možnostech recyklace ve vaší zemi.