

CSC028X/CSC030X



CROCK·POT
• THE ORIGINAL SLOW COOKER •

3.5 LITRE SLOW COOKER

INSTRUCTION MANUAL
NOTICE D'UTILISATION
BEDIENUNGSANLEITUNG
MANUAL DE INSTRUCCIONES
MANUAL DE INSTRUÇÕES
MANUALE DI ISTRUZIONI
GEBRUIKSAANWIJZING
INSTRUKTIONSANVISNING
OHJEET

BETJENINGSVEJLEDNING
INSTRUKSJONSHÅNDBOK
INSTRUKCJA OBSŁUGI
UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA

NÁVOD NA POUŽITIE
HASZNÁLATI UTASÍTÁS
MANUAL DE UTILIZARE

РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА
PRIRUČNIK ZA UPOTREBU
ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЕКСПЛУАТАЦИИ

دليل التعليمات

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

ČESKY

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Toto zařízení mohou používat děti od 8 let, osoby s tělesným, senzoryckým a mentálním hendikepem a nezkušení uživatelé za předpokladu, že budou pod dohledem nebo poučení o bezpečném použití zařízení a rizicích souvisejících s jeho používáním, a tomuto poučení porozumí. Děti si nesmí se zařízením hrát. Čištění a údržbu zařízení smí provádět pouze děti starší 8 let, a to pouze pod dohledem. Zařízení i napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.

 Části zařízení mohou být během používání horké.

Je-li napájecí kabel poškozen, je nutné, aby jeho výměnu provedl výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby nedošlo k ohrožení.

Nikdy nepoužívejte toto zařízení k jinému účelu, než k jakému je určeno. Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Nepoužívejte toto zařízení venku.

- Toto zařízení se při provozu zahřívá. Dbejte na to, abyste se při provozu nebo během chladnutí výrobku nedotýkali jeho pláště. Předjedete tak riziku popálení, opaření, vzniku požáru nebo jinému zranění osob či vzniku škody na majetku.
- Před manipulací se zástrčkou nebo před zapnutím zařízení se ujistěte, že máte suché ruce.
- Zařízení vždy používejte na stabilním, bezpečném, suchém a rovném povrchu.
- Toto zařízení nesmí být umístěno v blízkosti potenciálně horkých povrchů (jako jsou například plynové či elektrické plotny).
- Pokud v důsledku pádu zpozorujete únik vody ze zařízení nebo poškození zařízení, přestaňte zařízení používat.
- Po použití a před čištěním zařízení se ujistěte, že je zařízení vypnuté a není zapojeno do zásuvky.
- Před čištěním či uschováním vždy nechte zařízení vychladnout.
- Nikdy neponořujte jakoukoli část zařízení, napájecí kabel nebo zástrčku do vody či jiné tekutiny.
- Nikdy nenechávejte napájecí kabel viset z kuchyňské linky, dotýkat se horkých povrchů ani ho nenechávejte zamotaný, přiskřípnutý nebo stlačený.
- Během provozu se nedotýkejte vnějších ploch zařízení, mohou být velmi horké. Při sundávání poklice používejte kuchyňské rukavice nebo utěrku. Při sundávání poklice dávejte pozor na unikající páru.
- NIKDY se nepokoušejte ohřívat potraviny přímo v základní jednotce. Vždy použijte odnímatelnou varnou nádobu.
- Některé povrchy nejsou uzpůsobeny tomu, aby vydržely delší vystavení vysokým teplotám vznikajícím při použití zařízení. Nepokládejte zařízení na povrchy, které by se mohly vlivem vysokých teplot poškodit. Doporučujeme, abyste pod zařízení umístili izolační podložku nebo stojánek a předešli tak případnému poškození povrchu.
- Poklice pomalého hrnce je vyrobena z tvrzeného skla. Vždy zkontrolujte, zda poklice není prasklá nebo jinak poškozená. Jestliže je skleněná poklice poškozená, nepoužívejte ji. Při použití by se mohla roztřístít.

SOUČÁSTI

- A** Poklice
- B** Kameninový hrnec
- C** Ohřívací základna
- D** Regulátor teploty

PŘÍPRAVA K POUŽITÍ

Před použitím pomalého hrnce odstraňte všechny části obalu a umyjte poklici i kameninový hrnce v teplé mýdlové vodě a důkladně je osušte. POZOR: Ohřívací základnu, napájecí kabel ani zástrčku nikdy neponořujte do vody nebo jiné kapaliny.

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ: Některé povrchy kuchyňských linek a stůlů nejsou uzpůsobeny tomu, aby vydržely delší vystavení vysokým teplotám vznikajícím při použití zařízení. Neodkládejte zahřáté zařízení na povrch citlivý vůči vysokým teplotám. Doporučujeme, abyste pomalý hrnce umístili na izolační podložku nebo stojánek a předešli tak případnému poškození povrchu.

Při pokládání kameninového hrnce na keramickou varnou desku, varnou desku z leštěného skla, kuchyňskou linku, stůl nebo jiný povrch buďte opatrní. Mohlo by dojít k poškrábání některých materiálů hrubým povrchem dna kameninového hrnce. Při pokládání kameninového hrnce na stůl nebo na kuchyňskou linku pod něj vždy nejprve umístěte ochrannou podložku.

JAK POUŽÍVAT POMALÝ HRNCE

1. Vložte kameninový hrnce do ohřívací základny, přidejte do hrnce suroviny a nasadte poklici.
2. Pomocí regulátoru teploty zvolte teplotu vaření HIGH (vysoká) nebo LOW (nízká).

POZNÁMKA: Nastavení WARM (ohřev) slouží POUZE k udržování teploty již uvařeného jídla. NEVARTE pomocí nastavení WARM (ohřev). Nedoporučujeme používat nastavení WARM (ohřev) po dobu více než 4 hodin.

3. Po dokončení vaření odpojte pomalý hrnce ze zásuvky a před čištěním jej nechejte zchladnout.

POZNÁMKY K POUŽITÍ

V případě potřeby můžete po dokončení přípravy pokrmu ručně přepnout regulátor na nastavení WARM (ohřev).

Pokud se chcete vyhnout nedovaření nebo naopak rozvaření, vždy naplňte hrnce do $\frac{1}{2}$ až $\frac{3}{4}$ a dodržujte doporučenou dobu vaření.

Hrnce nepřepřlžujte. Neplňte hrnce více než do $\frac{3}{4}$, aby nedošlo k přelítí.

Vždy vařte s nasazenou poklicí a po doporučenou dobu. Neoddělávejte poklici během prvních dvou hodin vaření, aby se mohlo účinně kumulovat teplo.

Při manipulaci s poklicí nebo hrncem vždy používejte kuchyňské chňapky.

Po dokončení vaření a před čištěním odpojte hrnce ze zásuvky.

Odnímatelná kameninová nádoba a poklice jsou žáruvzdorné. Nepoužívejte vyjímatelný hrnce na plynovém hořáku, elektrické plotýnce nebo pod grilem.

TIPY A RADY K VAŘENÍ

- Odřezte tučné části a dobře otřete maso, abyste odstranili nežádoucí částičky. (Pokud maso obsahuje tuk, opečte ho dohněda a přebytečný tuk odsajte). Dochutěte maso solí a pepřem. Pokud připravujete maso spolu se zeleninou, pokládejte maso nahoru.
- Při přípravě dušeného masa a roštěné přelijte maso tekutinou. Nepoužívejte více tekutiny, než je uvedeno v receptu. Během pomalého vaření si maso a zelenina zachovávají více šťávy než v případě tradičního vaření.
- Většinu zeleniny byste měli nakrájet natenko nebo ji vložit ke stěnám či dnu kameninového hrnce. V pomalém hrnci se za pravidla maso uvaří rychleji než většina zeleniny.
- Nejplnější chuti při pomalém vaření dosáhnete přidáním nedrcených bylinek a koření.
- Jelikož na dno nepůsobí žádný přímý žár, vždy naplňte kameninový hrnce nejméně do poloviny, abyste se mohli řídit doporučenými časy. Připravit lze i malá množství, ale v takovém případě může být nezbytné upravit dobu vaření.
- Konkrétní tekutinu uvedenou v receptu lze změnit, pokud u náhrady dodržíte stejné množství. Například plechovku omáčky lze nahradit plechovkou rajčat a stejně tak lze nahradit 1 hrnce hovězího či kuřecího vývaru 1 hrncem vína.
- Fazole musí úplně změkknout, než je bude možné kombinovat se sladkými nebo kyselými jidly. (POZNÁMKA: Cukr a kyselé látky způsobí tvrdnutí fazolí a zabrání jejich změkknutí.)

POKYNY K PŘÍZPŮBOVÁNÍ RECEPTŮ

Tyto pokyny vám pomohou s přizpůsobením vašich vlastních receptů i dalších receptů určených pro pomalý hrnce Crock-Pot®. Řada běžných kroků přípravy není při použití pomalého hrnce Crock-Pot® potřeba. Ve většině případů lze dát všechny suroviny přímo do pomalého hrnce a vařit je třeba celý den.

Obecně:

- Umožněte dostatečně dlouhou dobu vaření.
- Vařte s nasazenou poklicí.
- K dosažení nejlepších výsledků a k zabránění vysušení či spálení pokrmů použijte patřičné množství tekutiny dle receptu.
- Mohlo by se zdát, že naše recepty obsahují málo tekutiny. Pomalý hrnc funguje jiným způsobem než ostatní způsoby vaření a objem tekutiny se během vaření téměř zdvojnásobí. Pokud chcete v pomalém hrnci připravit klasický recept, snižte před vařením množství tekutiny.

DOBA VAŘENÍ	VAŘENÍ PŘI TEPLOTĚ LOW (nízká)	VAŘENÍ PŘI TEPLOTĚ HIGH (vysoká)
15 až 30 minut	4 až 6 hodin	1½ až 2 hodin
30 až 45 minut	6 až 10 hodin	3 až 4 hodin
50 minut až 3 hodiny	8 až 10 hodin	4 až 6 hodin

TĚSTOVINY A RÝŽE:

- Pokud recept obsahuje nudle, špagety apod., předvařte je na klasickém sporáku do poloměkka a na posledních 30 minut vaření je vložte do pomalého hrnce. Pokud používáte rýži, smíchejte ji spolu s dalšími ingrediencemi a přidejte navíc ¼ hrnku vody na každého ¼ hrnku rýže. Vhodnější je dlouhozrná rýže.

FAZOLE:

- Fazole je třeba před přidáním cukru anebo kyselých potravin nechat úplně změkhnout. Působením cukru a kyseliny fazole tvrdnou a neuvaří se.
- Sušené fazole, zejména ty červené, by se měly před přidáním k dalším přísadám receptu uvařit.
- Sušené fazole lze nahradit zcela uvařenými konzervovanými fazolemi.

ZELENINA:

- Pro mnohé druhy zeleniny je pomalé vaření přínosné, neboť se v nich rozvine intenzivní chuť. V pomalém hrnci nedochází k rozvaření zeleniny, jak by tomu mohlo být v troubě či na vařiči.
- Při vaření pokrmů obsahujících zeleninu i maso vložte do pomalého hrnce nejprve zeleninu a potom přidejte maso. Zelenina se v pomalém hrnci obvykle vaří pomaleji než maso.
- Zeleninu vkládejte co nejlíže ke dnu varné nádoby, abyste zkrátili vaření.

BYLINKY A KOŘENÍ:

- Čerstvé bylinky dodávají chuť a barvu, ale měly by se do jídla přidávat až na konci vaření, neboť při dlouhém vaření svou chuť ztrácejí.
- Mleté či sušené bylinky a koření jsou pro pomalé vaření ideální a lze je přidat už na samém začátku.
- Chuťová intenzita všech bylinek a koření se může velmi různit v závislosti na konkrétní síle a trvanlivosti. Bylinky použijte střídme. Ochutnejte pokrm na konci doby vaření a před servírováním jidlo dochutte.

MLÉKO:

- Mléko, sladká a kyselá smetana se mohou při dlouhém vaření rozkládat. Pokud možno je do pokrmů přidávejte až během posledních 15 až 30 minut vaření.
- Mléko lze nahradit kondenzovanými polévkami, které se mohou vařit dlouhou dobu.

MASO:

- Z masa okrájete tlusté, dobře maso opláchněte a osušte papírovými ubrousky.
- Pokud maso před pomalým vařením osmahnete, zbavíte se tak přebytečného tuku a docílíte lepší chuti a aroma.
- Maso do varné nádoby vložte tak, aby se nedotýkalo poklice.
- Podle velikosti kousků masa upravte množství zeleniny či brambor, aby nádoba byla vždy naplněna do ½ až ¾.
- Velikost masa a doporučená doba vaření jsou pouze přibližné a mohou se lišit v závislosti na konkrétním kousku, druhu masa a velikosti kosti. Libové maso jako například kuřecí či vepřová panenka se vaří rychleji než vláknité a tučné maso jako hovězí plecko nebo vepřové ramínko. Vaření masa s kostí prodlouží dobu vaření oproti masu bez kosti.

- Nakrájejte maso na malé kousky, když ho vaříte společně s předvařenými potravinami, jako jsou fazole, ovoce či lehká zelenina, např. houby, na kostičky nakrájená cibule, lilek nebo nadrobno nakrájená zelenina. Umožní se tak, aby se všechny přísady vařily stejně dlouho.

RYBY:

- Ryby se vaří rychle, a proto je vhodné je přidat ke konci vaření v posledních patnácti minutách až hodině vaření.

ČIŠTĚNÍ

Před čištěním VŽDY odpojte pomalý hrnec ze zásuvky a nechte jej zchladnout.

POZOR: Ohřívací základnu, napájecí kabel ani zástrčku nikdy neponožujte do vody nebo jiné kapaliny.

Poklici a kameninový hrnec můžete mýt v myčce nebo v horké mýdlové vodě. K čištění nepoužívejte abrazivní čisticí přípravky ani drátěnku. Zbytky zpravidla odstraníte hadříkem, houbičkou nebo gumovou stěrkou. Vodní mapy a jiné skvrny odstraníte pomocí neabrazivního čisticího přípravku nebo octa.

Hrnc a poklice jsou vyrobeny z jemné keramiky, proto nevydrží náhlé změny teploty. Neumývejte hrnec ani poklici pod studenou vodou, pokud jsou ještě horké.

Vnější část ohřívací základny lze očistit měkkým hadříkem v teplé mýdlové vodě. Všechny části důkladně osušte.

Nepoužívejte abrazivní čisticí přípravky.

Všecký servis přenechejte odborníkům.

POZNÁMKA: Po ručním čištění nechte hrnec na vzduchu oschnout a teprve poté jej uskladněte.

RECEPTY

Polévka z kořenové zeleniny 4 porce

150 g mrkve, oloupané a nakrájené na asi 5cm kousky
 150 g celeru, oloupaného a nakrájeného na asi 5cm kousky
 150 g pórků, seříznutého, umytého a nakrájeného na asi 5cm kousky
 300 g tuřínu, oloupaného a nakrájeného na asi 5cm kousky
 1 malá cibule nakrájená najemno
 800 ml kvalitního zeleninového vývaru
 1 bobkový list
 koření

1. Vložte všechny suroviny do kameninové nádoby a přiklopte poklici.
2. Vařte 6–7 hodin na nízký výkon nebo 4–5 hodin na vysoký výkon.
3. Před tím, než vyjmete bobkový list a přendáte suroviny do nádoby mixéru, nechte je mírně zchladnout. Rozmixujte polévku na požadovanou konzistenci. Případně můžete polévku přelít do nádoby vhodné k použití ručního mixéru.
4. Podávejte ozdobené zakysanou smetanou a nakrájenou pažitkou.

Rychlá hovězí pečeně 4 až 5 porcí

750 g hovězího hruď
 15 ml rostlinného oleje
 1 červená cibule, oloupaná a nakrájená
 1 mrkev, oloupaná a nakrájená
 1 celer, umytý a nakrájený
 1/2 menší máslové dýně, oloupané, zbavené semínek a nahrubo nakrájené
 200 ml kvalitního horkého hovězího vývaru
 2 bobkové listy
 5 g čerstvého tymiánu

1. Rozehřejte vhodnou pánev na smažení. Přidejte olej a maso nechte zatáhnout, až zhnědne.
2. Vložte připravenou zeleninu do kameninové nádoby. Zelenina by měla být nakrájená přibližně na stejné kousky (aby se rovnoměrně provařila).

3. Položte opečené maso na zeleninu.
 4. Přilijte hovězí vývar a přidejte dva bobkové listy a tymián. Nasadte poklici.
 5. Vařte 7–8 hodin na nízký výkon nebo 5–6 hodin na vysoký výkon.
 6. Vyjměte maso z nádoby a podávejte nakrájené na silné plátky se šťouchanými bramborami a pomalu uvařenou zeleninou.
-

Středomoří dušené jehněčí špalíčky 4 porce

15 ml rostlinného oleje
4 menší jehněčí špalíčky
1 velká červená cibule, nahrubo nakrájená
1 střední mrkev, oloupaná a nakrájená
2 stroužky česneku, nakrájené
400 g loupaných rajčat z plechovky
15 g nahrubo nakrájeného čerstvého oregana nebo 10 g sušeného oregana
250 ml červeného vína
30 g rajčatového pyré

1. Rozehřejte vhodnou pánev na smažení, přidejte olej a orestujte jehněčí špalíčky dohněda za všech stran.
 2. Vložte jehněčí do kameninové nádoby, přidejte zbylé suroviny a vše důkladně promíchejte.
 3. Vařte 8–9 hodin na nízký výkon nebo 6–7 hodin na vysoký výkon.
 4. V případě potřeby zahustěte omáčku trochou kukuřičného škrobu rozmíchaného ve vodě. Podávejte s restovanou kořenovou zeleninou a kuskusem.
-

Drobenkový koláč s jablky a oříšky 4 porce

150 g hladké mouky
50 g ovesných vloček
100 g hnědého cukru
3 g mleté skořice
2 g muškátového oříšku
150 g másla, nakrájeného na kostky
125 g nasekaných vlašských ořechů
50 g moučkového cukru, nebo dle chuti
20 g kukuřičného škrobu
2,5 g mletého zázvoru
2,5 g mleté skořice
800 g jablek na vaření – oloupaných, zbavených jádřince a nakrájených na plátky
30 ml citronové šťávy

1. Vložte mouku, hnědý cukr, ovesné vločky a koření do velké mísy. Přidejte máslo nakrájené na kostky a prsty směs vypracujte do podoby drobenky. Vmíchejte nasekané vlašské ořechy a nechejte směs odpočinout.
2. Dejte stranou jednu polévkovou lžici cukru a zbylý cukr smíchejte v malé nádobě se skořicí a zázvorem.
3. Připravená jablka pokládejte v několika vrstvách do kameninové nádoby a každou vrstvu posypte cukrem a směsí koření.
4. Smíchejte odložený moučkový cukr, kukuřičný škrob a šťávu z citronu a nalijte směs na horní vrstvu jablek.
5. Poté přidejte drobenkovou směs, nasadte poklici a vařte 4–5 hodin na nízký výkon nebo 2–3 hodiny na vysoký výkon (nebo dokud jablka nezměknou).
6. Po dokončení vaření částečně odkryjte poklici a nechte drobenkovou vrstvu asi 30 minut ztuhnout. Podávejte s vanilkovou zmrzlinou nebo horkým pudinkovým krémem.

ZÁRUKA

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

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

Pokud během záruční doby dojde k nepravděpodobné situaci, že přístroj přestane fungovat kvůli konstrukční či výrobní závadě, dopravte ho do prodejny, kde jste jej zakoupili, včetně dokladu o koupi a tohoto záručního listu.

Práva a výhody v rámci této záruky doplňují vaše zákonná práva, která nejsou touto zárukou dotčena. Pouze Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited (dále jen „JCS (Europe)“) má právo měnit tyto podmínky.

JCS (Europe) se během záruční doby zavazuje k bezúplatné opravě či náhradě přístroje nebo jakékoli součásti, která řádně nefunguje, za těchto podmínek:

- na daný problém neprodleně upozorníte příslušnou prodejnu nebo JCS (Europe), a
- na zařízení nebyly provedeny žádné změny, zařízení nebylo poškozeno ani používáno nesprávným způsobem nebo opraveno osobou, která nemá oprávnění JCS (Europe).

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

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

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

Elektrická zařízení určená k likvidaci nesmí být zlikvidována jako domovní odpad. Jestliže je to možné, recyklujte prosím. Chcete-li získat více informací o recyklaci a směrnících WEEE, napište nám na enquiriesEurope@jardencs.com.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside
Cheadle Royal Business Park
Cheadle
SK8 3GQ
UK



CROCK·POT®

◆ THE ORIGINAL SLOW COOKER ◆

For Customer Service details, please see the website.
Pour le service consommateurs, veuillez consulter le site web.
Para más información de servicio, por favor visite nuestra página web.

www.crockpoteurope.com

email: enquiriesEurope@jardencs.com

© 2016 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited.

All rights reserved. Imported and distributed by Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited,
5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited is a subsidiary of Newell Brands Inc. (NYSE: NWL).
The product supplied may differ slightly from the one illustrated due to continuing product development.

Printed In China

Tous droits réservés. Distribué par Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited,
5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited est une filiale de Newell Brands Inc. (NYSE: NWL).
En raison du développement continu de nos produits, le produit livré risque de varier légèrement de l'illustration.

Imprimé en Chine

Todos los derechos reservados. Distribuido por Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited,
5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, Reino Unido.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited es una filial de Newell Brands Inc. (NYSE: NWL).
El producto suministrado puede diferir ligeramente del mostrado en la imagen debido al desarrollo permanente de los productos.

Impreso en China

