

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 nechejte 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 nepřepřlňujte. 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 vyjimatelný 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 víčka 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.

Obsah je uzamčen

**Dokončete, prosím, proces objednávky.
Následně budete mít přístup k celému dokumentu.**



Proč je dokument uzamčen? Nahněvat Vás rozhodně nechceme. Jsou k tomu dva hlavní důvody:

1) Vytvořit a udržovat obsáhlou databázi návodů stojí nejen spoustu úsilí a času, ale i finanční prostředky. Dělali byste to Vy zadarmo? Ne*. Zakoupením této služby obdržíte úplný návod a podpoříte provoz a rozvoj našich stránek. Třeba se Vám to bude ještě někdy hodit.

**) Možná zpočátku ano. Ale vězte, že dotovat to dlouhodobě nelze. A rozhodně na tom nezbohatneme.*

2) Pak jsou tady „roboti“, kteří se přiživují na naší práci a „vysávají“ výsledky našeho úsilí pro svůj prospěch. Tímto krokem se jim to snažíme překazit.

A pokud nemáte zájem, respektujeme to. Urgujte svého prodejce. A když neuspějete, rádi Vás uvidíme!