

SCCPRC507B



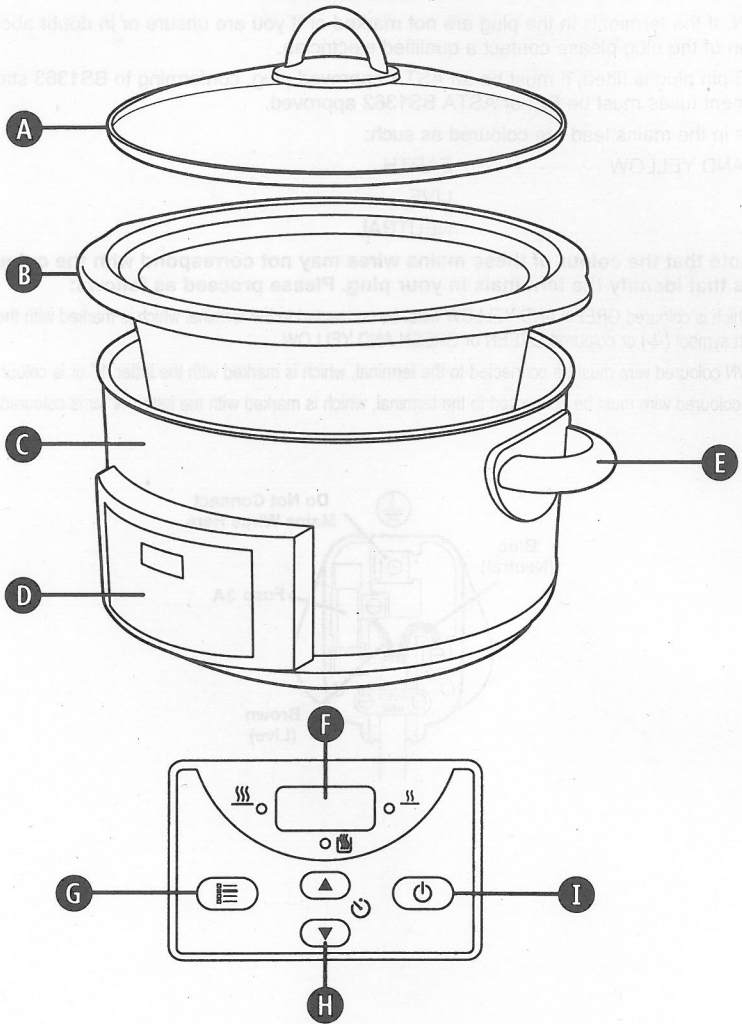
CROCK·POT
• THE ORIGINAL SLOW COOKER •

PROGRAMMABLE COUNTDOWN SLOW COOKER

INSTRUCTION MANUAL
NOTICE D'UTILISATION
BETRIEBSANLEITUNG
MANUAL DE INSTRUCCIONES
MANUAL DE INSTRUÇÕES
GEBRUIKSAANWIJZING
BRUKSANVISNING
KÄYTTÖOHJE
BRUGSANVISNING
BRUKSANVISNING
NÁVOD K OBSLUZE



READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS



DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Před spuštěním spotřebiče pečlivě prostudujte tuto příručku, protože správné použití zajistí jeho nejlepší možný výkon. Tyto pokyny uschovejte jako budoucí referenci.

Děti starší 8 let, osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi a dále nedostatečně zkušené či poučené osoby mohou toto zařízení používat, pokud byly obeznámeny s bezpečným použitím tohoto zařízení a rozumějí rizikům spojeným s jeho použitím, nebo pokud je používají pod dohledem. Děti si s tímto zařízením nesmí hrát. Uživatelskou údržbu a čištění nesmí děti provádět bez dozoru.

Výměnu poškozeného přívodního kabelu musí provádět výrobce, servisní středisko nebo odpovídajícím způsobem kvalifikovaná osoba, aby se předešlo možným rizikům.

- △ Nad zařízením a po stranách nechejte dostatek prostoru pro cirkulaci vzduchu. Při používání zamezte kontaktu zařízení s jakýmkoli hořlavými materiály (např. záclonami nebo závěsy). Nepoužívejte pod nástěnnými skříňkami.
 - △ 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.
 - △ Pokud zařízení obsahuje horké potraviny nebo horkou tekutinu, manipulujte s ním velmi opatrně.
 - △ Vyvarujte se prudkých změn teplot. Nikdy například nedávejte zmražené potraviny do rozehrátého hrnce.
 - △ Pokud v důsledku pádu zpozorujete únik vody ze zařízení nebo poškození zařízení, přestaňte zařízení používat.
 - △ Nikdy nepoužívejte toto zařízení k jinému účelu, než k jakému je určeno. Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Nepoužívejte toto zařízení venku.
 - △ Nikdy neponožujte jakoukoli část zařízení, napájecí kabel nebo zástrčku do vody či jiné tekutiny.
 - △ Never let the power cord hang over the edge of a work top, touch hot surfaces or become knotted, trapped or pinched.
 - △ Toto zařízení nesmí být umístěno v blízkosti potenciálně horkých povrchů (jako jsou například plynové či elektrické plotny).
 - △ Během používání se nedotýkejte vnějších ploch zařízení, mohou být velmi horké. Když sundáváte poklici, použijte chňapku nebo utěrku. Dávejte pozor na unikající páru.
 - △ Zařízení nikdy nepoužívejte bez poklice, pokud je prázdné, nebo pokud je poklice prasklá či poškozená.
 - △ Kameninový hrnec nikdy nepokládejte na povrchy, které by se mohly horkem poškodit. Hrnec pokládejte vždy na trojnožku nebo izolační podložku.
 - △ Hrnec pokládejte velmi opatrně na choulostivé nebo leštěné povrchy. Spodní strana hrnce není glazovaná a mohla by povrch poškrábat či jinak poškodit. Abyste tyto povrchy ochránili, doporučujeme používat ochrannou podložku.
- NIKDY NEPOUŽÍVEJTE TOTO ZAŘÍZENÍ K JINÉMU ÚČELU, NEŽ K JAKÉMU JE URČENO. TOTO ZAŘÍZENÍ JE URČENO POUZE PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ.**

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Před použitím pomalého hrnce odstraňte veškeré balicí materiály. Umyjte poklici a kameninový hrnec v teplé mýdlové vodě a řádně je osušte.

POZNÁMKA: Kameninový hrnec nikdy nepokládejte na povrchy, které by se mohly horkem poškodit. Hrnec pokládejte vždy na trojnožku nebo izolační podložku.

Hrnec pokládejte velmi opatrně na choulostivé nebo leštěné povrchy. Spodní strana hrnce není glazovaná a mohla by povrch poškrábat či jinak poškodit. Abyste tyto povrchy ochránili, doporučujeme používat ochrannou podložku.

DÍLY POMALÉHO HRNCE CROCK-POT®

- | | | | |
|----------|---------------------|----------|---------------------------------------|
| A | Skleněná poklice | F | Displej pro nastavení času |
| B | Kameninový hrnec | G | Tlačítko pro nastavení teploty |
| C | Zahřívací základna | H | Tlačítka časovače +/- |
| D | Ovládací panel | I | Tlačítko Zapnout / Pohotovostní režim |
| E | Madlo pro přenášení | J | Napájecí kabel (není vyobrazen) |

JAK POUŽÍVAT KAMENINOVÝ HRNEC

1. Usadte kameninový hrnec do varné základny, vložte do něj patřičné přísady a přikryjte ho poklicí.
2. Zapojte pomalý hrnec Crock-Pot® do zásuvky a pomocí tlačítka pro nastavení teploty (**G**) zvolte teplotu. Rozsvítí se indikátor vysoké teploty ($\overline{\text{U}}$) nebo indikátor nízké teploty ($\underline{\text{U}}$).

POZNÁMKA: Nastavení KEEP WARM (**U**) slouží POUZE k udržení teploty již uvařených potravin. Toto nastavení NEPOUŽÍVEJTE k vaření. Toto nastavení nedoporučujeme používat déle než 4 hodiny.

3. Stisknutím tlačítka časovače (**H**) nastavte požadovaný čas vaření. Čas můžete upravovat v krocích po 30 minutách až na dobu 20 hodin. Čas nastavte podle doby vaření uvedené v receptu. Čas se začne po minutách odpočítávat.
4. Jakmile bude vaření dokončeno, pomalý hrnec se automaticky přepne do režimu KEEP WARM a rozsvítí se indikátor pro udržení teploty (**U**).
5. Chcete-li pomalý hrnec vypnout, odpojte jej ze zásuvky.

POZNÁMKA:

- Dojde-li během vaření k výpadku proudu, jednotka bude po jeho opětovném nahození vypnutá. Veškerá nastavení pomalého hrnce se vynulují a musí se resetovat. Je však možné, že pokrm nebude vhodný k jídlu. Pokud nevíte, jak dlouho k výpadku proudu došlo, doporučujeme pokrm vyhodit.
- Hrnec můžete do režimu KEEP WARM přepnout i ručně.
- Aby jídlo nebylo nedovařené, nebo naopak rozvařené, vždy kameninový hrnec naplňte do $\frac{1}{2}$ až $\frac{3}{4}$ a dodržujte doporučené časy vaření.
- Nepřepíňujte kameninový hrnec. Přetékání obsahu zabráníte naplněním hrnce pouze ze tří čtvrtin.
- Vždy vařte s nasazenou poklicí a po doporučenou dobu. Během prvních dvou hodin vaření neodstraňujte poklici, abyste umožnili řádný nárůst tepla.
- Při manipulaci s poklicí či kameninovým hrncem si vždy nasadte chňapky.
- Po ukončení vaření či před čištěním spotřebič vypněte ze zásuvky.
- Vyjímatelnou nádobu kameninového hrnce lze používat v tradiční i mikrovlnné troubě. Vyjímatelný kameninový hrnec nepoužívejte na plynovém nebo elektrickém vařiči nebo pod grilovací částí trouby.

MYTÍ POMALÉHO HRNCE

- Před čištěním VŽDY pomalý hrnec odpojte ze zásuvky a nechte jej vychladnout.
- Poklici a pomalý hrnec z kameniny lze mýt v myčce na nádobí nebo v horké mýdlové vodě.
- Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani drátěnky. Nečistoty lze obvykle vyčistit hadříkem, houbou či gumovou špachtlí.
- Chcete-li odstranit vodní mapy a jiné skvrny, použijte neabrazivní čistič nebo ocet.
- Podobně jako v případě veškeré jemné kameniny kameninový hrnec ani poklice neodolají náhlým teplotním změnám. Nemýjte kameninový hrnec či poklici ve studené vodě, když jsou horké.
- Vnější část ohřívacího podstavce lze umýt pomocí měkkého hadříku a teplé mýdlové vody.
- Nádobí osušte. Nepoužívejte abrazivní čistič.
- POZOR: Ohřívací podstavec nikdy neponořujte do vody ani jiné kapaliny.
- Neměl by být prováděn žádný další servis.

POZNÁMKA: Po ručním umytí nechte hrnec oschnout, než ho uložíte.

RADY A TIPY

TĚSTOVINY A RÝŽE:

- Pokud recept obsahuje nudle, špagety apod., předvařte je na klasicém 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 změkchnout. 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 umístěte po stranách či na dno kameninového hrnce, abyste usnadnili 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 používejte střídavě. Ochutnejte pokrm na konci doby vaření a před servírováním jídlo dochutěte.

MLÉKO:

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

POLÉVKY:

- Některé polévkové recepty požadují velké množství vody. Vložte do pomalého hrnce všechny polévkové přísady, které potom zalijte vodou tak, aby byly pouze zakryté. Chcete-li mít řídkší polévku, přidejte při servírování více tekutiny.

MASO:

- Z masa okrájejte tlusté, dobře maso opláchněte a osušte papírovými ubrousky.
- Dříve než dáte maso do pomalého hrnce, osmahněte ho na pánvi a slijte vyškvařený tuk. Rovněž tím dosáhnete intenzivnější chuti.
- Maso by mělo být do kameninového hrnce uloženo tak, aby se nedotýkalo poklice.
- U menších či větších kusů masa upravte množství zeleniny či brambor tak, aby byl kameninový hrnec vždy z poloviny až tři čtvrtin plný.
- Velikost masa a doporučená doba vaření jsou pouze přibližné a mohou se lišit v závislosti na konkrétním kousku, druhu masa a velikosti kostí. Libové maso jako například kuřečí 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 kostí.
- 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.
- Při vaření zmrazeného masa je nutné nejprve přidat minimálně 1 hrnek teplé tekutiny. Daná tekutina bude fungovat jako jakási izolační vrstva, jež zabrání náhlým změnám teplot. Běžně je zapotřebí vařit další 4 hodiny na hodnotě LOW (NÍZKÁ) nebo 2 hodiny na teplotě HIGH (VYSOKÁ). V případě větších kusů masa může doba rozmražení a změknutí být mnohem delší.

RYBY:

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

TEKUTINY:

- K dosažení nejlepších výsledků a k zabránění vysušení či spálení pokrmů použijte patřičné množství tekutin dle receptu.
- Mohlo by se zdát, že naše recepty obsahují málo tekutiny. Pomalý hrnec však 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.

RECEPTY

BABY BACK RIBS Počet porcí: 3–5

2–3 dlouhá žebírka, každé nakrájené na 3–4 kusy

600ml omáčky barbecue

1–1½ cibule, nakrájené

1. Vložte žebírka do pomalého hrnce Crock-Pot®. Posypte je cibulí a zalijte omáčkou barbecue.
2. Přikryjte poklicí a vařte při nízké teplotě 8 hodin nebo při vysoké teplotě po dobu 4 hodin, či dokud maso nezměkne.
3. Servírujte oddělená jednotlivá žebírka, která dle chuti potřete ještě omáčkou.

TRHANÉ VEPŘOVÉ BBQ Počet porcí: 3–4

1 kg vepřové panenky, ořezaný tuk

600ml omáčky barbecue

1–1½ cibule, nakrájené

3–4 hamburgerových housek či housek s tvrdou kůrkou

1. Vložte vepřovou panenku do pomalého hrnce Crock-Pot®. Posypte je cibulí a zalijte omáčkou barbecue.
2. Přikryjte poklicí a vařte při nízké teplotě 8 hodin nebo při vysoké teplotě po dobu 4 hodin, či dokud maso nezměkne.
3. Vyjměte vepřové z pomalého hrnce Crock-Pot® a rozdělte ho na vlákna vidličkou. Vraťte maso zpět do pomalého hrnce a zalijte ho omáčkou.
4. Trhané vepřové BBQ servírujte na hamburgerových houskách či houskách s tvrdou kůrkou.

HOVĚZÍ PO BURGUNDSKU Počet porcí: 3-4

Mouky

Mořská sůl a pepř

700g hovězího plecka, nakrájeného na 2,5centimetrové kostičky

1½ velké mrkve, ostrouhané a nakrájené na kolečka

½ střední cibule, nakrájená na kolečka

3 plátků uvařené slaniny nakrájené na kusy 2,5 centimetrů dlouhé

150ml hovězího vývaru

240ml červeného nebo burgundského vína

7-8g rajčatového protlaku

1 stroužky namletého česneku

1½ větvičky čerstvého tymiánu, bez stonků

1 bobkový list

225g čerstvých hub, nakrájených

1. Obalte hovězí v osolené a opepřené mouce. Osmahněte maso na pánvi na vařiči (volitelné).
2. Vložte maso do pomalého hrnce Crock-Pot® a přidejte zbývající přísady.
3. Přikryjte poklicí a vařte při nízké teplotě 8–10 hodin nebo při vysoké teplotě po dobu 6 hodin, či dokud maso nezměkne.

PEČENÉ KUŘE S CITRONEM A BYLINKAMI Počet porcí: 4-6

1.5kg kuřete na pečení

1 malá cibule

Másla

šťáva z jednoho citronu

2.5g mořské soli

15g čerstvé petržele

5g sušeného tymiánu

Špetka papriky

100ml vody nebo vývaru

1. Vložte cibuli do dutiny kuřete a potřete kůži máslem. Dejte maso do pomalého hrnce Crock-Pot®.
2. Pokapejte kuře citronovou šťávou a posypte zbývajícím kořením. Přikryte poklicí a vařte při nízké teplotě 8–10 hodin nebo při vysoké teplotě po dobu 4 hodin.

KUŘE CACCIATORE Počet porcí: 2-4

1–1½ cibule, nakrájené na tenké plátky

500g kuřecího (prsa nebo stehna), bez kůže

200g konzerva oválných rajčat, nakrájených

2 stroužků namletého česneku

200ml suchého bílého vína nebo vývaru

15g kapar

10 odpeckovaných oliv kalamata, nahrubo nakrájených

½ trs čerstvé petržele nebo bazalky, bez stonků a nahrubo nakrájených

Mořská sůl a pepř

Uvařené těstoviny

1. Dejte nakrájenou cibuli do pomalého hrnce Crock-Pot® a položte na ni kuře.
2. V míse smíchejte rajčata, sůl, pepř, česnek a bílé víno. Nalijte na kuře.
3. Přikryte poklicí a vařte při nízké teplotě 6 hodin nebo při vysoké teplotě po dobu 4 hodin, či dokud maso nezměkne.
4. Před servírováním pokrmu vmíchejte kapary, olivy a bylinky.
5. Podávejte na uvařených těstovinách.

Poznámka: Vaření nevykostěného kuřete prodlouží dobu vaření oproti vykostěnému kuřeti o 30 až 60 minut.

CHILLI Počet porcí: 3–4

1 velké cibule, nakrájené
2-3 stroužků česneku, umletého
1 zelené papriky, nakrájené
500g mletého masa
400g konzervy červených fazolí, opláchnutých a slitých
200g konzerva rajčat nakrájených na kousky
1 papričky jalapeños, bez jadérek a nejmenno rozsekané
7-8g rajčatového protlaku
2.5g kajenského pepře
100ml hovězího vývaru

1. Vložte všechny přísady do pomalého hrnce Crock-Pot®.
2. Přikryjte poklicí a vařte při nízké teplotě 8–9 hodin nebo při vysoké teplotě po dobu 4 hodin.

DUŠENÉ HOVĚZÍ Počet porcí: 3–5

800g - 1kg hovězího plecka
1½ cibule, nakrájené na kolečka
Mouky
1 stonky řapíkatého celeru, nakrájené
Mořská sůl a pepř
120g hub, nakrájených
1½ mrkve, nakrájené na kolečka
120ml hovězího vývaru nebo vína
1½ brambory, rozčtvrcené

1. Obalte maso v ½ hrnku mouky, osolte a opepřete. Osmahněte maso na pánvi na vařiči (volitelné).
2. Vložte veškerou zeleninu, vyjma hub, do pomalého hrnce Crock-Pot®. Přidejte maso a posypte ho houbami. Zalijte tekutinou.
3. Přikryjte poklicí a vařte při nízké teplotě 10 hodin nebo při vysoké teplotě po dobu 6 hodin, či dokud maso nezměkne.

SNADNÉ A ZDRAVÉ RYBÍ FILÉ Počet porcí: 2-3

Mořská sůl a pepř
500g bílé ryby, bez kůže
Čerstvé bylinky (petržel hladkolistá, bazalka, estragon, saturejka či směs koření)
1-1½ citrony, nakrájené na slabé plátky
Připravená salsa nebo olivová tapenáda na ozdobu

1. Osolte a opepřete obě strany ryby a položte ji do pomalého hrnce Crock-Pot®. Pokryjte její horní část bylinkami a kolečky citronů. Pár jich zastrčte i pod rybu.
2. Přikryjte pokličkou a při vysoké teplotě vařte asi 30–40 minut, nebo dokud ryba už není průsvitná. Doba vaření se bude různit v závislosti na tloušťce ryby.
3. Vyjměte kolečka citronů a servírujte se salsou nebo olivovou tapenádou.

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 poškrábaní 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.

Toto označení znamená, že výrobek nelze likvidovat společně s dalším odpadem z domácnosti a v rámci celé EU je třeba ho zlikvidovat odděleně. Pro zabránění vzniku případných škod na prostředí a zdraví lidí v důsledku nekontrolované likvidace odpadu obsahujícího nebezpečné látky zajistěte jeho odpovědnou recyklaci a přispějte tak k trvale udržitelnému opětovnému využití materiálů a zdrojů. Pro vrácení použitého zařízení využijte prosím vám dostupné systémy vrácení a sběru nebo se obraťte na prodejce, u kterého jste výrobek koupili. Ten může tento výrobek převzít pro jeho bezpečnou recyklaci.



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

CROCK·POT®

◆ THE ORIGINAL SLOW COOKER ◆

© 2014 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited.

All rights reserved. Imported and distributed by Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited is a subsidiary of Jarden Corporation (NYSE: JAH).
The product supplied may differ slightly from the one illustrated due to continuing product development.

Printed In China

© 2014 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited

Tous droits réservés. Distribué par Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited est une filiale de Jarden Corporation (NYSE: JAH).
En raison du développement continu de nos produits, le produit livré risque de varier légèrement de l'illustration.

Imprimé en Chine

www.crockpot.co.uk

email: enquiriesEurope@jardencs.com



SCCPRC507B_050_iss_1 04/14

93719-0 UKPUL
P.N.176797

ROCK·
THE ORIGINAL SLOW

03:30

