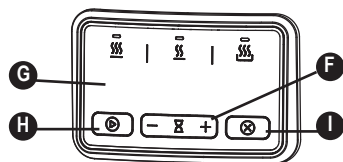
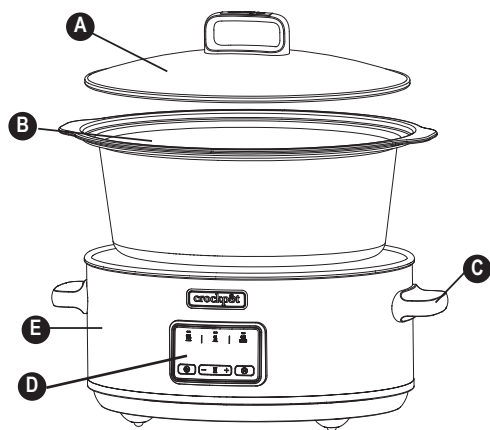


crockpôt®



**Pomalý digitálny hrniec 3,5 l & 6,5 l
CSC11X | CSC112X**

Návod na použitie



- A** Sklenená pokrievka
- B** Hliníková varná misa s indukčne bezpečnou základňou
- C** Rukoväte na prenášanie
- D** Ovládací panel

- E** Topná základňa
- F** Tlačidlo časovača
- G** Nastavenie času displeja
- H** Tlačidlo výberu teploty
- I** Tlačidlo Zrušiť

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

STAROSTLIVO SI PREČÍTAJTE A USCHOVAJTE PRE BUDÚCE POUŽITIE

Tento spotrebič môžu používať deti vo veku od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osoby s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami iba v prípade, že sú pod dohľadom alebo sú poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú súvisiacim rizikám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.

Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a pod dohľadom. Spotrebič a jeho kábel uchovávajú mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

⚠ Časti spotrebiča sa môžu pri používaní zahrievať. Ak je napájací kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným zástupcom alebo podobne kvalifikovanými osobami, aby sa zabránilo nebezpečenstvu. Tento spotrebič nikdy nepoužívajte na nič iné, než je jeho zamýšľané použitie. Tento spotrebič je určený iba pre domáce použitie. Tento spotrebič nepoužívajte vonku. Nikdy neponárajte vykurovaciu základňu, napájací kábel ani zástrčku do vody ani inej kvapaliny. Veko a hliníkovú varnú misu je možné umývať v umývačke riadu alebo horúcou mydlovou vodou (viď časť Čistenie).

- Tento spotrebič generuje počas používania teplo. Musia byť prijaté primerané opatrenia, aby sa zabránilo riziku popálenia, obarenia, vzniku požiaru alebo inému poraneniu osôb či poškodeniu majetku spôsobenému pri používaní alebo počas ochladzovania.
- Pri otváraní alebo odstraňovaní veka používajte rukavice alebo handričku do rúry a dávajte pozor na unikajúcu paru.
- Rukoväte varnej misy môžu byť počas používania horúce, vždy používajte žiaruvzdorné rukavice alebo chňapky alebo varnú misu pri manipulácii nechajte najskôr vychladnúť.
- Pred manipuláciou so zástrčkou alebo pri zapínaní spotrebiča sa vždy uistite, že máte ruky suché.
- Spotrebič používajte vždy na stabilnom, bezpečnom, suchom a rovnom povrchu.
- Vykurovacia základňa spotrebiča nesmie byť umiestnená na potenciálne horúcich povrchoch alebo v ich blízkosti (napríklad na plynovej alebo elektrickej varnej doske).
- Nepoužívajte spotrebič, ak spadol, vykazuje viditeľné známky poškodenia alebo netesní.
- Po použití spotrebiča a pred jeho čistením sa uistite, že bol spotrebič vypnutý a odpojený od napájacej zásuvky.
- Pred čistením alebo skladovaním spotrebič vždy nechajte vychladnúť.
- Nikdy nenechávajte napájací kábel visieť nad hranou pracovnej dosky, dotýkať sa horúcich povrchov alebo ho uzlovať, zachytávať alebo priškrpnúť.
- NIKDY sa nepokúšajte ohrievať potraviny priamo vo vnútri základnej jednotky. Vždy používajte odnímateľnú hliníkovú varnú misu.
- Niektoré povrchy nie sú navrhnuté tak, aby odolávali dlhotrvajúcemu teplu generovanému určitými spotrebičmi. Spotrebič neusadzujte na povrch, ktorý by mohol byť poškodený teplom. Odporúčame umiestniť pod spotrebič izolačnú podložku alebo triviét, aby sa zabránilo možnému poškodeniu povrchu.
- Veko pomalého hrnca je vyrobené z tvrdeného skla. Vždy skontrolujte, či na veku nie sú triesky, praskliny alebo iné poškodenia. Nepoužívajte sklenené veko, ak je poškodené, pretože sa môže počas používania roztrieštiť.

PRÍPRAVA NA POUŽITIE






Pred použitím pomalého hrnca Crockpot® odstráňte všetky obaly a umyte veko a hliníkovú varnú misu teplou mydlovou vodou a dôkladne osušte.

DÔLEŽITÉ POZNÁMKY: Niektoré povrchy pracovných dosiek a stolov nie sú navrhnuté tak, aby odolávali dlhotrvajúcemu teplu generovanému určitými spotrebičmi. Vyhrievanú jednotku nestavajte na povrch citlivý na teplo. Odporúčame umiestniť pod pomalý hrniec izolačnú podložku alebo triviet, aby sa zabránilo možnému poškodeniu povrchu.


Pri pokladaní hliníkovej misy na sklokeramickú alebo hladkú varnú dosku, pracovnú dosku, stôl alebo iný povrch buďte opatrní. Vzhľadom na povahu hliníkovej varnej misy môže drsný spodný povrch poškríbať niektoré povrchy, pokiaľ nebudete dostatočne opatrní. Pred položením na stôl alebo pracovnú dosku vždy umiestnite pod hliníkovú varnú misu ochrannúpodložku alebo trojnožku.

Pri prvom použití tohto spotrebiča môže byť zistený mierny dym alebo zápach. To je normálne pri mnohých vykurovacích spotrebičoch a po niekoľkých použitíach sa nebude opakovať.

AKO POUŽÍVAŤ POMALÝ HRNIEC

1. Vložte hliníkovú varnú misu do vykurovacej základne, pridajte prísady do hliníkovej varnej misy a zakryte vekom. Môžete varnú misu umiestniť na varnú dosku, aby ste pred pomalým varením mäso a prísady opiekli.
2. Zapojte pomalý hrniec a zvolte vysokú () alebo nízku () teplotu varenia. **POZNÁMKA:** Nastavenie „Warm“ (Ohrev)  slúži LEN na udržanie jedla, ktoré už bolo uvarené, v teplom stave. NEVARTE na nastavenie „Warm“. Neodporúčame používať nastavenie „Warm“ dlhšie ako 4 hodiny.
3. Dobu varenia nastavíte pomocou tlačidiel +/- . Čas je možné nastaviť v krokoch po 30 minútach až na 20 hodín.
4. Spustíte varenie stlačením tlačidla Štart ().
5. Po uplynutí doby varenia sa pomalý hrniec automaticky prepne na nastavenie „KeepWarm“ (Udržiavať v teple).
6. Pre zastavenie varenia stlačte tlačidlo „Cancel“ (Zrušiť) (). Ak chcete pomalý hrniec vypnúť, odpojíte ho zo zásuvky.

POZNÁMKY NA POUŽITIE

- V prípade potreby môžete ručne prepnúť na nastavenie „Warm“ (Ohrev) , keď je váš pokrm hotový.
- Aby ste sa vyhlí nadmernému alebo nedostatočnému uvareniu, vždy naplňte hliníkovú varnú misu z ½ až ¾ plnú a dodržujte odporúčané doby varenia.
- Hliníkovú varnú misu neprepĺňajte. Neplňte hliníkovú varnú misu vyššie ako z ¾ plnú, aby sa zabránilo pretekaniu.
- Vždy varte s nasadeným vekom po odporúčanú dobu. Neodstraňujte veko počas prvých dvoch hodín varenia, aby sa teplo efektívne akumulovalo.
- Na servírovanie pokrmov z varnej misy odporúčame použiť nekovovú naberačku. Nepoužívajte kovový riad, pretože by to mohlo poškodiť keramický povlak misy.
- Pri manipulácii s vekom vždy používajte žiaruvzdorné rukavice. Pri otváraní veka dávajte pozor na unikajúcu paru.
- Po skončení varenia a pred čistením odpojte spotrebič od siete.
- Odnímateľná hliníková varná misa je odolná voči pečeni. Misa na varenie je vhodná na použitie na plynových, elektrických a indukčných varných doskách. Misu je možné použiť na opečenie prísad na varnej doske pomocou stredného tepla, pretože sa misa rýchlo zahrieva. Opraženie bude rýchlejšie ako pri použití bežnej panvice. Pozri tabuľka nižšie.

Diel	Možno umývať v umývačke	Možno používať v rúre	Možno používať v mikrovlnnej rúre	Možno používať na plynovom/elektrickom sporáku	Možno používať na indukčnej varnej doske
Veko	Áno	Nie	Nie	Nie	Nie
Hliníková varná nádoba	Áno	Áno	Nie	Áno	Áno

PRÍRUČKA NA PRISPÔSOBENIE RECEPTÚR

Táto príručka je navrhnutá tak, aby vám pomohla prispôbiť vlastné a ďalšie recepty pre váš pomalý hrniec. Mnohé z bežných prípravných krokov sú pri používaní pomalého hrnca zbytočné. Vo väčšine prípadov môžete všetky ingrediencie do vášho pomalého hrnca vložiť naraz a variť celý deň.

Všeobecne:

- Nechajte si na varenie dostatok času.
- Vždy varte s nasadeným vekom.
- Na dosiahnutie najlepších výsledkov a zabránenie vysušeniu alebo spáleniu potravín sa vždy uistite, že je v recepte použité dostatočné množstvo tekutiny.

ČAS RECEPTU	VARTE PRI NÍZKEJ TEPLOTE ()	VARTE PRI VYSOKEJ TEPLOTE ()
15–30 minút	4–6 hodín	1,5–2 hodiny
30–45 minút	6–10 hodín	3–4 hodín
50 minút–3 hodiny	8–10 hodín	4–6 hodín

CESTOVINY A RYŽA:

- Na dosiahnutie najlepších výsledkov používajte dlhozrnnú ryžu, pokiaľ recept neuvádza inak. V prípade, že ryža nie je úplne uvarená po navrhnutej dobe, pridajte ďalšiu 1 až 1,5 šálky tekutiny na šálku varenej ryže a pokračujte vo varení po dobu 20 až 30 minút.
- Na dosiahnutie najlepších výsledkov pridajte cestoviny do pomalého hrnca počas posledných 30 až 60 minút varenia.

FAZOLA:

- Sušené fazule, najmä červené fazule, by mali byť pred pridaním do hrnca uvarené.
- Plne varené konzervované fazule môžu byť použité ako náhrada sušených fazule.

ZELENINA:

- Mnohá zelenina ťaží z pomalého varenia a je tak schopná ponúknuť plnú chuť. Nemá tendenciu sa vo vašom pomalom hrnci rozvariť, ako by to mohlo byť v rúre alebo na varnej doske.
- Pri varení receptov so zeleninou a mäsom vložte do hliníkovej varnej nádoby zeleninu pred mäsom. Zelenina sa obvykle v pomalom hrnci varí pomalšie ako mäso a ťaží z toho, že je čiastočne ponorená do varenej tekutiny.
- Vložte zeleninu do blízkosti bokov alebo dna hliníkovej varnej nádoby, aby ste uľahčili varenie.

MLIEKO:

- Mlieko, smotana a kyslá smotana sa pri dlhšom varení rozkladajú. Pokiaľ je to možné, pridajte počas posledných 15–30 minút varenie.
- Kondenzované polievky môžu byť nahradené mliekom a môžu sa variť po dlhšiu dobu.

POLIEVKY:

- Niektoré recepty vyžadujú veľké množstvo vody/vývaru. Najprv pridajte ingrediencie na polievku do hliníkovej nádoby na varenie a potom pridajte vodu/vývar iba na zakrytie. Pokiaľ je požadovaná redšia polievka, pridajte pri podávaní ďalšiu tekutinu.

MÄSO:

- Mäso osušte papierovými utierkami.
- Opečenie mäsa pred pomalým varením umožňuje odsasť tuk a tiež dodáva väčšiu hĺbkovú chuť. To je možné vykonať pomocou varnej nádoby priamo na ľubovoľnom type varnej dosky.
- Mäso by malo byť umiestnené tak, aby spočívalo v hliníkovej varnej nádobe bez toho, aby sa dotýkalo veka.
- Pri menších alebo väčších kusoch mäsa zmeňte množstvo zeleniny alebo zemiakov tak, aby hliníková varná nádoba vždy z 1/2 až 3/4 plná.
- Veľkosť mäsa a odporúčané doby varenia sú len odhady a môžu sa líšiť v závislosti od konkrétneho rezu, typu a štruktúry kostí. Chudé mäso, akým je kuracie alebo bravčová panenka, majú tendenciu sa uvariť rýchlejšie ako mäso s väčším množstvom spojivového tkaniva a tuku napríklad hovädzie alebo bravčové ramienko. Varenie mäsa na kosti oproti vykostenému predĺži požadovanú dobu varenia.
- Pri varení s predvarenými potravinami, ako sú fazuľa alebo ľahkou zeleninou - pr.: hríby, nakrájaná cibuľa, baklažán alebo jemne mletá zelenina, mäso nakrájajte na menšie kúsky. To umožňuje, aby sa všetky potraviny varili rovnakým tempom.

RYBY:

- Ryby sa varia rýchlo a mali by byť pridané na konci cyklu varenia počas posledných pätnástich minút až jednej hodiny varenia.

TEKUTINY:

- Mohlo by sa zdať, že recepty pre pomalý hrniec využívajú len malé množstvo tekutiny, ale pomalý proces varenia sa líši od iných metód varenia v tom, že pridaná tekutina v recepte sa počas doby varenia takmer zdvojnásobi. Pokiaľ prispôbujete recept na pomalý hrniec z bežného receptu, pred varením znížte množstvo tekutiny.

ČISTENIE

PRED ČISTENÍM VŽDY odpojte pomalý hrniec od elektrickej zásuvky a nechajte ho vychladnúť.

UPOZORNENIE: Nikdy neponárajte vykurovaciu základňu, napájací kábel ani zástrčku do vody ani inej kvapaliny.

- Pokrievku a hliníkovú varnú nádobu je možné umývať v umývačke riadu alebo teplou mydlovou vodou. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani čistiace utierky. Handrička, huba alebo gumová špachtľa obvykle odstráni zvyšky. Ak chcete odstrániť vodné škvrny a iné nečistoty, použite neabrazívny čistiaci prostriedok alebo ocot.
- Pokiaľ sa nádoba používa na varnej doske alebo v umývačke riadu, môže sa farba mierne zmeniť. To nebude mať vplyv na celkovú funkčnosť nádoby. Otrútie mäkkou handrou môže pomôcť obnoviť vzhľad.
- Hliníková varná nádoba a pokrievka nevydržia náhle zmeny teploty. Hliníkovú varnú nádobu alebo pokrievku neumývajte studenou vodou, pokiaľ sú horúce.
- Vonkajšiu stranu vykurovacej základne je možné čistiť mäkkou handrou a teplou mydlovou vodou. Utrite do sucha. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky.
- Žiadne ďalšie servisné úkony by nemali byť vykonávané.
- **POZNÁMKA:** Po vyčistení nechajte hliníkovú varnú nádobu uschnúť na vzduchu.

POPREDAJNÝ SERVIS A NÁHRADNÉ DIELY

V prípade, že spotrebič nefunguje, ale je v záruke, vráťte výrobok na miesto, kde bol zakúpený a vyžiadajte si výmenu. Vezmite na vedomie, že bude vyžadovaná platná forma dokladu o kúpe.

Pre ďalšiu podporu kontaktujte naše oddelenie zákazníckych služieb na adrese:

Spojené kráľovstvo: 0800 028 7154 | Španielsko: 0900 81 65 10 | Francúzsko: 0805 542 055.

ZÁRUKA

Uschovajte si účtenku, pretože bude vyžadovaná pre prípadné reklamácie v rámci tejto záruky. Na tento spotrebič sa vzťahuje záruka 2 roky od zakúpenia ako je uvedené v tomto dokumente.

Pokiaľ sa počas tejto záručnej doby stane, že spotrebič prestane fungovať z dôvodu konštrukčnej alebo výrobnnej vady, odnesite ho späť do miesta nákupu s pokladničným dokladom a kópiou tejto záruky.

Práva a výhody vyplývajúce z tejto záruky dopĺňajú vaše zákonné práva, ktoré nie sú touto zárukou dotknuté. Uplatnenie vašich zákonných práv v prípade väd je bezplatné.

Právo meniť tieto podmienky má iba príslušná spoločnosť Newell uvedená nižšie („Newell“). Spoločnosť Newell sa zaväzuje v záručnej dobe bezplatne opraviť alebo vymeniť spotrebič alebo akúkoľvek jeho časť, u ktorej zistí, že nefunguje správne za predpokladu, že:

- bezodkladne informujete o probléme namiesto nákupu alebo spoločnosť Newell; a
- spotrebič nebol nijako upravovaný ani poškodený, nesprávne používaný, zneužívaný, opravovaný alebo upravovaný inou osobou alebo osobou poverenou spoločnosťou Newell.

Záruka sa nevzťahuje na poruchy vzniknuté nesprávnym používaním, poškodením, zneužitím, používaním s nesprávnym napätím, prírodnými vplyvmi, udalosťami mimo kontroly spoločnosti Newell, opravou alebo úpravou vykonanou inou ako spoločnosťou Newell poverenou osobou alebo nedodržaním návodu na použitie. Okrem toho sa táto záruka nevzťahuje na bežné opotrebenie, okrem iného vrátane drobných zmien farby a poškrabania.

Práva vyplývajúce z tejto záruky sa vzťahujú iba na pôvodného kupujúceho a nevzťahujú sa na komerčné alebo komunálne použitie.

Pokiaľ je na váš spotrebič poskytovaná záruka alebo záručný list pre danú krajinu, prečítajte si podmienky týchto dokumentov na mieste tejto záruky, alebo sa obráťte na miestneho autorizovaného predajcu, ktorý vám poskytne ďalšie informácie.

Elektroodpad by nemal byť likvidovaný spoločne s domovým odpadom. Recyklujte tam, kde sú na to k dispozícii zariadenia. Pošlite nám e-mail na adresu CrockpotEurope@newellco.com pre ďalšie informácie o recyklácii a elektrických a elektronických zariadeniach (OEEZ).

V prípade akýchkoľvek otázok týkajúcich sa nárokov z tejto záruky sa obráťte na:

Newell PolandServicesSp. z o.o.

PlacAndersa 7, Poznań 61-894, Poľsko

Česko a Slovensko: +420 485 130 303

Španielsko: 0900 81 65 10

Francúzsko: 0805 542 055

Spojené kráľovstvo: 0800 028 7154

Pre všetky ostatné krajiny volajte +44 800 028 7154

Môžu byť účtované medzinárodné sadzby.

Prípadne zašlite e-mail na adresu CrockpotEurope@newellco.com



crockpot®



www.crockpoteurope.com

email: crockpoteurope@newellco.com

© 2023 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited. All rights reserved.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, Cheshire, SK8 3GQ, United Kingdom.

Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Poland.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited and Newell Poland Services Sp. z o.o. are subsidiaries of Newell Brands Inc. The product you buy may differ slightly from the one shown on this carton due to continuing product development

© 2023 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited. Tous droits réservés.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, Cheshire, SK8 3GQ, Royaume-Uni Newell Poland Services Sp.

z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Pologne Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited et Newell Poland Services Sp. z o.o. sont des filiales de Newell Brands Inc. En raison du développement constant de nos produits, l'appareil contenu dans l'emballage peut légèrement différer de l'illustration présente sur l'emballage.

© 2023 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited. Todos los derechos reservados. Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, Cheshire, SK8 3GQ, Reino Unido. Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Polonia. Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited y Newell Poland Services Sp. z o.o. son filiales de Newell Brands Inc. El producto adquirido puede diferir ligeramente del que se muestra en esta caja debido al desarrollo continuo de los productos.

The product you buy may differ slightly from the one shown on this carton due to continuing product development.

Made in China
Made in China
Fremstillet i Kina

Fabriqué en Chine
Gemaakt in China
Vyrobeno v Číně

Fabricado en China
Fabricat in China
Valmistettu Kiinassa

Fabricado na China
Tillverkad i Kina
Wyprodukowano w Chinach

Made in China
Produzetur i Kina

