

SCCPRC507B

Specialists in On-the-spot Cooking

- Since 1970 -

CROCK·POT®

◆ THE ORIGINAL SLOW COOKER ◆



4.7L Digital Slow Cooker

Használati utasítás

MAGYAR

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

FIGYELMESEN OLVASSA EL ÉS ŐRIZZE MEG KÉSŐBBI FELHASZNÁLÁS CÉLJÁBÓL A készüléket 8 évesnél idősebb gyerekek, korlátozott fizikai, érzékszervi és mentális képességekkel rendelkező személyek, valamint a készülék használatában gyakorlattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek is használhatják felügyelet mellett, vagy abban az esetben, ha tájékoztatást kaptak a készülék biztonságos használatáról, és megértették a használatból járó veszélyeket. Gyermek a készülékkel nem játszhatnak. A készülék tisztítását és felhasználói karbantartását nem végezheti gyermek, kivéve, ha legalább 8 éves és a tevékenységet felügyelet mellett végzi. Tartsa a készüléket és annak tápvezetékét 8 évnél fiatalabb gyermekek által el nem érhető helyen.

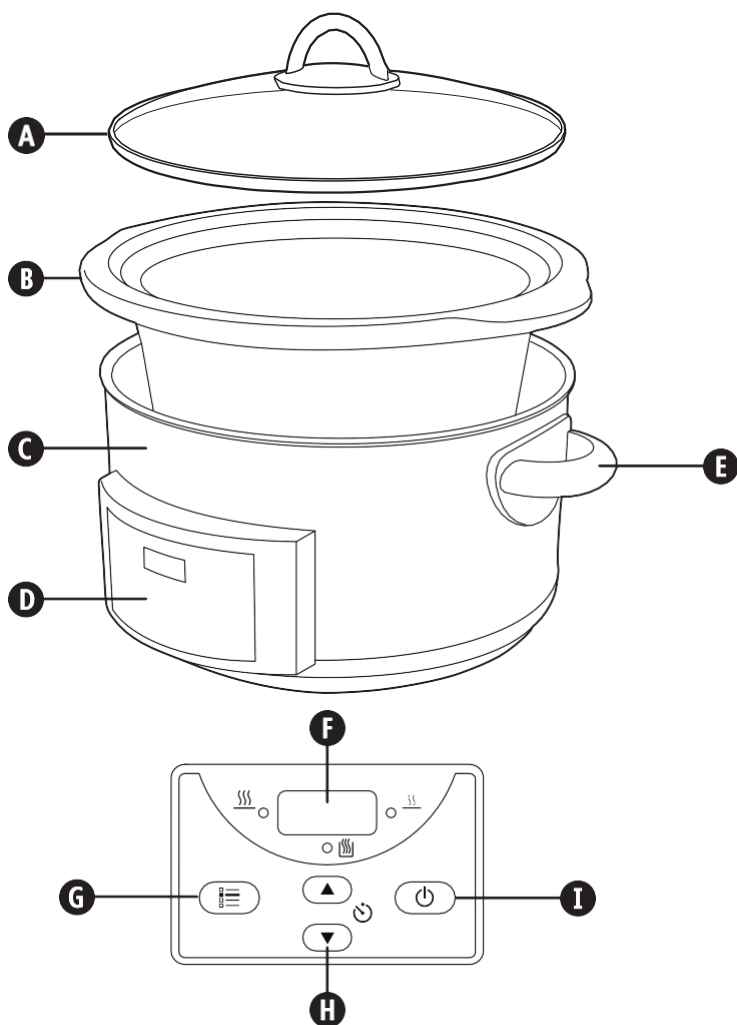


A készülék részei használat közben hajlamosak felforrósodni.

Ha a vezeték sérült, annak cseréjét a veszély elkerülése érdekében a gyártó, szakszerviz vagy képzett szakember végezze el.

A készüléket soha ne használja a rendeltetésétől eltérő célra. A készülék kizárólag háztartási célra használható. A szabadban ne használja a készüléket.

- A készülék használata során hő keletkezik. Használat vagy hűlés közben ne érintse meg a készülék külsejét, mert annak égési sérülés, forrázás, tüzeset vagy más jellegű személyi vagy vagyoni károsodás lehet a következménye. Az ilyen jellegű balesetek kockázatának elkerülése érdekében megfelelő óvintézkedéseket kell tenni.
- A konnektorral való érintkezés, illetve a készülék bekapcsolása során a keze mindig legyen száraz.
- A készüléket mindig stabil, biztonságos, száraz és egyenes felületen használja.
- A készüléket ne helyezze potenciálisan forró felületekre vagy azok közelébe (pl. gázzal vagy villannyal működő főzőlap).
- Ne használja a készüléket, ha azt leejtették, ha az láthatóan megsérült, vagy ha szivároog.
- Győződjön meg arról, hogy használat után és tisztítás előtt a berendezés ki van kapcsolva és ki van húzva a konnektorból.
- Tisztítás vagy tárolás előtt mindig hagyja kihűlni a készüléket.
- A készüléket, annak alkatrészeit vagy vezetékét soha ne merítse vízbe vagy bármilyen más folyadékba.
- A vezeték soha ne lógjon munkafelület széle fölé, ne érintkezzen forró felületekkel, illetve ne hagyja azt összebogozódni, beakadni vagy beszorulni.
- A fedő levételekor használjon edényfogó kesztyűt vagy konyharuhát. Vigyázat! A fedő levételekor a készülékből gőz szabadulhat ki.



ALKATRÉSZEK

- A** Üvegfedő
- B** Kerámia főzőedény
- C** Melegítő alapzat
- D** Kezelőfelület
- E** Hordozófogantyúk

- F** Időzítés állítási kijelző
- G** Melegítést állítógomb
- H** Időzítést szabályozó gomb +/-
- I** Készenléti nyomógomb
- J** Tápvezeték (az ábrán nincs megjelenítve)

ELSŐ HASZNÁLATBA VÉTELÉTEK MEGELŐZŐ TEENDŐK

A lassúfőző edény első használata előtt távolítsa el az összes csomagolóanyagot. A fedőt és a kerámia edényt meleg, mosószeres vízben mossa meg, majd alaposan szárítsa.

MEGJEGYZÉS: Egyes konyhapultok és asztalok nem alkalmasak arra, hogy kibírják az edény által tartósan generált hőt, tehát szigorúan tilos a hőérzékeny felületekre helyezni. Javasoljuk, hogy a lassúfőző alá tegyen hőszigetelő lapot vagy háromlábú edényalátétet, hogy elkerülje a felület esetleges károsodását.

Az érzékeny vagy a csiszolt felületekre az edényt mindig fokozott elővigyázatossággal helyezze rá. Az ilyesféle felületek akár sérülését is okozhatja, mivel az aljrészi felülete nincs zománcolva. Javasoljuk, hogy az érzékeny felületek épségének megóvása érdekében használjon edényalátétet.

A főzőedény első használatakor enyhe füst és szag is megjelenhet. Ez a jelenség valamennyi melegítő edénynél szokásos jelenség, és néhány alkalmazását követően megszűnik.

KERÁMIA LASSÚFŐZŐ EDÉNY HASZNÁLATA

1. A kerámia edényt helyezze rá a melegítő alapszámra, és tegye bele a hozzávalókat, majd fedje le az üvegfedővel. A Crock-Pot® lassúfőző vezetéket dugja a táphálózati aljzatba.
2. A szabályozó gomb (G) segítségével a kellő melegítési hőmérsékletet állítsa be. Ekkor magas (III) hőmérsékletet vagy az alacsony hőmérsékletet mutató hőindikátor (II) fog kivilágítani.
MEGJEGYZÉS: A KEEP WARM (H) állítás KIZÁRÓLAG csak a már megfőzött ételek melegen tartását szolgálja. Ezt az állítást főzéshez TILOS HASZNÁLNI. Az állítás használata 4 óránál hosszabb ideig nem javasolt.
3. Az időzítést szabályozó gombok (H) lenyomásával állítsa be a megfelelő főzési időt. Az időzítés szabályozó 30 perces időközöket enged beállítani akár 20 órán belül is. Az időtartamot az adott ételrecepten feltüntetett főzési időnek megfelelően állítsa be. Az idő múlása percenként lesz kijelezve.
4. A főzés befejezése követően a lassúfőző automatikusan a KEEP WARM melegen tartási módra (H) kapcsol át.
5. A melegítési folyamat félbeszakításához nyomja le a készenléti nyomógombot (I). A főzési folyamatot a fenti 2. és 3. pontok lépéseivel ismét folytathatja. Ha lassú főzőedényt kapcsolja, úgy ezt a tápvezeték konnektorból való kihúzása útján egyúttal áramtalanítsa is.

MEGJEGYZÉS:

- Ha főzés közben áramszünet következik be, úgy az áramellátás helyreállításakor a készülék a kikapcsolt állapotában marad. Az áramellátás megújulásakor a lassú főző edény valamennyi beállítása kitörlik, és az edényt ekkor újraindítani kell. Lehetséges, hogy ilyen esetben a nem eléggé megfőzött étel nem lesz fogyasztható. Ha az áramzavar oka nem lenne felderíthető, úgy javasoljuk a nem kész ételt kidobni a hulladékba.
- Az edényt a KEEP WARM üzemmódba kéziként is átkapcsolni lehet.
- Annak érdekében, hogy az étel elégségesen megfőzve, illetve túlfőzve ne legyen, úgy a kerámia edényt mindig töltsen fel a 1/2 vagy 3/4 űrtartalmára, és a javasolt főzési időt tartsa be.
- Tilos kerámia edényt túltölteni. Annak érdekében, hogy a tartalma ne folyjon ki, az edény betöltésekor a háromnegyednyi űrtartalmát ne haladja meg.
- Mindig a felhelyezett üvegfedővel és a javasolt időtartam betartásával főzzön. Az első két órá főzési idő alatt a fedőt ne emelje le, hogy a hőmérséklet emelkedése folyamatos legyen.
- A fedő vagy kerámia edény kezelésekor viseljen mindig konyhai kesztyűt.
- A főzés befejezésekor vagy a tisztítás megelőzően a készüléket áramtalanítsa.
- A készlet kivehető kerámia edényét a mikrohullámú sütőben is használhatja. A kivehető kerámia edényt tilos a gáz-, villanytűzhelyen, illetve grillező alatt használni!

TIPPEK, JAVASLATOK

TÉSZTA ÉS RIZS:

- Ha olyan recepttel dolgozik, ami száraz tésztaféléket ír elő (makaróni, stb), főzze elő a tűzhelyen, amíg kissé megpuhul, mielőtt a lassúfőzőbe helyezi. Tegye a tésztát a Crock-Pot edényébe a főzés utolsó 30 percében.
- Ha olyan recepttel dolgozik, ami rizst ír elő, keverje a nyers rizst a többi hozzávalóhoz, adjon 60ml plusz folyadékot minden 60ml nyers rizshez. Használjon hosszúszemű rizst a legjobb eredmény érdekében, ha hosszú (8-10 órás) főzési idővel főz. Ha a rizs nem fő meg teljesen a főzési idő végére, adjon a rizshez csészénként még 1 – 1,5 csésze folyadékot, és folytassa a főzést még 20-30 percen keresztül.

SZÁRAZBAB:

- A babot teljesen puhára kell főzni, mielőtt cukros és/vagy savas hozzávalókhoz adná. A cukor és a savas anyagok megkeményítik a babot, és megakadályozzák a puhulást.
- A szárazbabot, különösen a vörös vesebabot, meg kell főzni, mielőtt a lassúfőzőbe tenné. Tegye fel főni a babot a tűzhelyen háromszoros mennyiségű nem sózott vízben és forralja fel. Forralja 10 percig, vegye vissza a hőt, fedje le, és hagyja 1 1/2 órát főni, vagy addig, amíg meg nem puhul. Főzés előtt tanácsos a babot vízben áztatni. A bab áztató- vagy főzővizét öntse ki.
- A teljesen főtt konzervbab tökéletes helyettesítője a szárazbabnak.

ZÖLDSÉGEK:

- Sok zöldségféle lesz finomabb, ha alacsonyabb hőfokon, hosszabb ideig fő: így érik el teljes zamatukat. A lassúfőzőben a zöldségek nem főnek szét, ahogy az a hagyományos sütőben, vagy tűzhelyen készült zöldséges ételekben jellemző.
- Amikor zöldségeket készít együtt hússal, először a zöldségeket helyezze a lassúfőző cserépedényébe, a hús előtt. A zöldségek általában lassabban főnek át, mint a húsok.
- A zöldségeket úgy rendezze el, hogy azok az edény falához legyenek közel, hogy ez is elősegítse puhulásukat. A zöldségeket feldarabolva, vagy felszeletelve tegye a lassúfőzőbe.
- Mivel a padlizsán íze erőteljes, a lassúfőzőbe helyezése előtt főzze, vagy süsse elő.

FÜSZERNÖVÉNYEK:

- A friss fűszernövények a főzés végén hozzáadva adják a legintenzívebb ízt és színt az ételnek, de rövidebb főzési idejű ételeknél a friss rozsmaring és kakukkfű jól megtartja aromáját. Ha a főzés elején adjuk a friss fűszereket az ételhez, aromájuk a hosszú főzés alatt elvész. A szárított fűszerek jobban elviselik a hosszan főzést, és adhatjuk az ételekhez már a főzés elején, de óvatosan bányunk velük, a főzés végén pedig kóstolás alapján még tehetünk az ételbe, ha szükséges, ideértve természetesen a sót és borsot is. A fűszerek izhatása, intenzitása nagyban eltérő lehet attól függően, hogy eleve mennyire erőteljesek, illetve attól, hogy milyen régóta vannak a polcon: fontos, hogy tárolás előtt, kóstolás alapján, ha szükséges, adhatunk még fűszert az ételhez.

TEJTERMÉKEK:

- A tej, a tejszín és tejföl hosszas főzés alatt szétesik. Ha megoldható, a főzés utolsó 15 – 30 percében adja hozzá az ételhez, míg épp csak átforrósodik.
- A konzerv (dobozos) levesek jól használhatók a tej helyett, és elviselik a hosszú időn át tartó főzést.

LEVESEK:

- Egyes levesreceptek 1,9 – 2,8 liter vizet írnak elő. Azt javasoljuk, hogy először tegye a leves hozzávalóit a lassúfőző edényébe, majd mindössze annyi vizet öntsön hozzá, hogy épp ellepje az ételt. Ha hígabb levest szeretne, adja hozzá a kívánt plusz mennyiséget a főzés végén.
- Ha egy tej alapú levesrecept nem ír elő más folyadékot a főzés kezdetén, adjon az ételhez 240 vagy 480 ml vizet (az edény töltöttségétől függően). Mivel a tej, a tejszín vagy a tejföl a forráspont elérése után szétesik a főzés során, óvatosan keverje az ételhez a főzési idő vége előtt 15 – 30 perccel.

HÚSFÉLÉK:

- A húsfélék előkészítésekor vágja le a zsíros részeket, törölje, vagy öblítse le alaposan, és papírtörülővel óvatosan szárítsa fel a nedvességet. A hús serpenyőben, vagy rostonsütőn való elősütésekor több zsír ki tud sülni a húsból, így egészségesebb lesz, valamint gazdagabb ízvilágot ad az elkészült ételhez.
- A nagyobb sütnivaló húsok, csirke, vagy sonka tökéletesen át tud sülni a lassúfőzőben. Válasszon inkább csont nélküli sültet vagy sonkát, 1,4-től 2,7kg súlyig.
- A csontot tartalmazó húsok, mint az oldalas, a karaj, pulykacomb- vagy szárny könnyen elhelyezhetők és tökéletesen átsülnek a lassúfőzőben. Itt is 2,7kg súlyig készíthet húst az edényben.
- Ha kisebb húst kíván sütni, tegyen alá zöldséget vagy burgonyát, hogy az edény $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ részig legyen megtöltve.
- Fontos megjegyezni, hogy húsfélék esetében a javasolt főzési idő csak becslített idő. A lassúfőzőben készíthető sült pontos súlyát, így a főzési időt befolyásolja az, hogy miként darabolták, a hús szerkezete és csontossága.
- Vágja a húst kisebb darabokra, amikor előfőzött babbal, gyümölcscsel, vagy könnyebb zöldségekkel (pl. gomba, apróra vágott hagyma, padlizsán), illetve finomra aprított zöldségekkel teszi fel főni. Így minden egyszerre fog átpuhulni.
- A soványabb húsok, mint a csirke, vagy a szűzpecsenye gyorsabban puhul meg, mint az inasabb és zsírosabb húsok, mint a tarja vagy a lapocka.
- A húst úgy kell a cserépedényben elhelyezni, hogy ne érjen a fedőhöz.
- Ha fagyaszott húsból készít ételt (pl. csirke) először is tegyen az edénybe legalább 1 csésze meleg vizet, így megakadályozza a hirtelen hőmérséklet-változást. Ha felkockázott fagyaszott hússal készít ételt, számíton hozzá az eredeti főzési időhöz további 4 órát ALACSONY, vagy 2 órát MAGAS hőfokon. Nagyobb darab fagyaszott hús esetében még tovább tart, mire kiolvad és átpuhul.

HAL:

- A halak könnyen puhulnak át, így a főzés vége előtt 15 perccel vagy 1 órával tegyük a lassúfőzőbe.

FOLYADÉKOK:

- Legtöbb esetben nem szükséges 120 – 240ml-nél több folyadékot adni az ételekhez, mivel a húsokban és zöldségekben levő nedvesség a lassúfőzés során jobban megőrződik, mint a hagyományos sütés vagy főzés alatt.
- Amikor hagyományos receptet alakít át lassúfőzős receptté, használja a megadott folyadék felét, kivéve azokat a recepteket, amik nyers rizst, vagy tésztát írnak elő.
- Győződjön meg arról, hogy a cserépedény mindig legalább a minimum töltési szintig meg legyen töltve a hozzávalókkal, használja a receptben megadott folyadékmennyiséget, és tartsa be a javasolt főzési időket.

A LASSÚFŐZŐ TISZTÍTÁSA

- Tisztítás előtt MINDIG kapcsolja ki a lassúfőzőt, húzza ki az áramkábelt a konnektorból, és hagyja lehűlni a készüléket.
- A fedő és a cserépedény mosogatógépben, és forró, mosogatószeres vízzel is tisztítható. NE használjon súroló jellegű tisztítószeret, vagy dörzsszivacsot. Ruha, puha szivacs, vagy gumispatula minden maradéktól és szennyeződéstől megtisztítja a felületet. A vízkőfoltok és más elszíneződések eltávolítására használjon nem súroló tisztítószeret vagy ecetet.
- A fedő nem áll ellen hirtelen hőmérséklet-változásoknak. Ne mosogassa a fedelet hideg vízzel, amíg forró.
- A fűtőegység külsejét puha ruhával és meleg mosogatószeres vízzel tisztíthatja. Törölje szárazra. Ne használjon súrolószert.

FIGYELEM: A készüléket, annak alkatrészeit vagy vezetékeit soha ne merítse vízbe vagy bármilyen más folyadékba.

Miután megtisztította, hagyja a cserépedényt megszáradni, mielőtt a helyére teszi.

GARANCIA

Kérjük, őrizze meg a számlát, mert csak annak felmutatásával érvényesítheti esetleges garanciális igényét.

A készülékre a vásárlástól számított 2 év jótállás vonatkozik a jelen dokumentumban foglaltak szerint.

Abban a valószínűtlen esetben, ha készülék ezen jótállási időszak alatt konstrukciós vagy gyártási hiba miatt működésképtelenné válik, vigye vissza a vásárlás helyére a vásárlást igazoló blokkal és jelen garancialevél másolatával együtt.

A jelen jótállás keretében biztosított jogok és kedvezmények a törvényben meghatározott jogokon felül illetik meg Önt. A törvényben meghatározott jogokat jelen jótállás nem érinti. Kizárólag a Jarden Consumer Solutions (Europe) Ltd. ("JCS (Europe)") jogosult jelen feltételeket megváltoztatni.

A JCS (Europe) vállalja, hogy a garanciális időszakon belül ingyenesen megjavítja vagy kicseréli a készüléket vagy annak bármely nem megfelelően működő alkatrészét, amennyiben:

- Ön haladéktalanul értesítési a vásárlás helyét vagy a JCS (Europe)-ot a problémáról; és
- a készüléket a JCS (Europe) által megbízott személyen kívül senki semmilyen módon nem változtatta meg, nem használta rendellenes vagy nem üzemszerű módon, nem rongálta meg, és nem végzett rajta javítást vagy átalakítást.

Jelen jótállás nem terjed ki a rendellenes használatból, sérülésből, rongálásból, nem megfelelő feszültségen történő használatból, természeti csapásból, a JCS (Europe) irányításán kívül eső eseményekből, nem a JCS (Europe) által megbízott személy általi javításból vagy átalakításból, továbbá a használati utasítás be nem tartásából eredő meghibásodásra. A garancia ugyancsak nem vonatkozik a szokásos elhasználódásra és kopásra, beleértve, de nem kizárólag az enyhe elszíneződést és a karcolásokat.

A jelen jótállás keretében biztosított jogok kizárólag az eredeti vásárlót illetik meg, és nem terjednek ki kereskedelmi vagy kommunális használatra.

Ha a készülékhez országspecifikus garancia- vagy jótállási dokumentum van mellékelve, akkor annak feltételeit tekintse érvényesnek a jelen garancia feltételei helyett, vagy kérjen további tájékoztatást a helyi márkakereskedőtől.

A kiselejtezett elektromos termékeket nem szabad a háztartási hulladékkal együtt kidobni. Ezeket újra kell hasznosítani, ha van rá lehetőség. Ha bővebb információt szeretne az újrahasznosítással és a WEEE direktívával kapcsolatban, írjon nekünk az enquiriesEurope@jardencs.com címre.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside
Cheadle Royal Business Park
Cheadle
SK8 3GQ
United Kingdom
94 95



CROCK·POT®

◆ THE ORIGINAL SLOW COOKER ◆



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

www.crockpoteurope.com

email: enquiriesEurope@jardencs.com

© 2017 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

