

CSC038X

Specialists in One-pot Cooking
- SINCE 1970 -

CROCK·POT®

◆ THE ORIGINAL SLOW COOKER ◆



4.5L Sauté Hinged Lid Slow Cooker with DuraCeramic™ Coating

Instruction manual • Notice d'utilisation • Bedienungsanleitung •
Manual de instrucciones • Manual de instruções • Manuale di istruzioni
• Gebruiksaanwijzing • Bruksanvisning • Ohjeet • Betjeningsvejledning •
Instruksjonshåndbok • Instrukcja obsługi • Uživatelská příručka •
Návod na použitie • Használati utasítás • Manual de utilizare •
Ръководство за употреба • Priručnik za upotrebu • Εγχειρίδιο χρήσης

ČESKY

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

ČTĚTE POZORNĚ A USCHOVEJTE PRO POZDĚJŠÍ POUŽITÍ

Toto zařízení mohou používat děti od 8 let, osoby s tělesným, senzorickým 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. Předejdete tak riziku popálení, opaření, vzniku požáru nebo jinému zranění osob či vzniku škody na majetku.
- Při otevírání nebo sundávání poklice používejte kuchyňské rukavice nebo utěrku a dávejte pozor na unikající páru.
- Před manipulací se zástrčkou nebo před zapnutím zařízení se ujistěte, že máte suché ruce.
- Zařízení vždy používejte na stabilním, bezpečném, suchém a rovném povrchu.
- Ohřívací základnu neumísťujte poblíž zdrojů tepla (např. plynové či elektrické plotýnky).
- 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.
- Ohřívací základnu, napájecí kabel ani zástrčku nikdy neponořujte do vody nebo jiné kapaliny.
- Nikdy nenechávejte napájecí kabel viset z kuchyňské linky, dotýkat se horkých povrchů ani ho nenechávejte zamotaný, přiskřípnutý nebo stlačený.
- 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 vyrobená z tvrdého skla. Vždy zkontrolujte, zda poklice není prasklá nebo jinak poškozená. Jestliže je skleněná poklice poškozená, nepoužívejte ji. Při použití by se mohla roztržít.

SOUČÁSTI

- A** Odnímatelná poklice
- B** Pantový mechanismus
- C** Odnímatelná varná nádoba s povrchovou vrstvou DuraCeramic™
- D** Ohřívací základna
- E** Indikátor teploty
- F** Regulátor teploty

PŘÍPRAVA K POUŽITÍ

Před použitím pomalého sauté hrnce Crock-Pot® odstraňte všechny části obalu a umyjte poklici i odnímatelnou varnou nádobu v teplé mýdlové vodě a důkladně je osušte. Odnímatelnou varnou nádobu doporučujeme mýt pouze ručně pomocí neabrazivních čistících přípravků a hadříku, abyste nepoškodili speciální povrchovou vrstvu DuraCeramic™. Ohřívací základnu, napájecí kabel ani zástrčku nikdy neponořujte do vody nebo jiné kapaliny.

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

Během prvního použití zařízení se může objevit mírný kouř a zápach. Jedná se o běžný stav u všech zahřívajících se zařízení, který po několika použitích vymizí.

MONTÁŽ:




1. Vložte odnímatelnou varnou nádobu do ohřívací základny.
2. Zasunutím pantového mechanismu do otvoru pro pant v zadní části ohřívací základny nasadte poklici.

ODNÍMATELNÁ VARNÁ NÁDOBA

Hliníková varná nádobka je opatřena exkluzivní povrchovou vrstvou DuraCeramic™. Tato speciální povrchová vrstva z přírodní keramiky je navržena tak, aby rychleji a efektivněji přenášela teplo než standardní nepřilnavé vrstvy. Díky tomu své delikátní domácí pokrmy připravíte rychleji. Povrchová vrstva DuraCeramic™ je navíc odolná proti poškrábání. Tento produkt zkrátka vydrží. Exkluzivní povrchová vrstva DuraCeramic™ neobsahuje škodlivé látky PTFE ani PFOA. Navíc je vysoce odolná a snadno se čistí.


Povrchová vrstva DuraCeramic™ – poradí si se vším.

JAK POUŽÍVAT POMALÝ SAUTÉ HRNEC

1. Varnou nádobu vložte na ohřívací základnu a ujistěte se, že jsou rukojeti nádoby zarovnané s rukojetěmi ohřívací základny. Nasadte poklici. Vložte suroviny do varné nádoby a přiklopte poklici.
2. Pomocí regulátoru teploty zvolte teplotu vaření vysoká  nebo nízká .
POZNÁMKA: Nastavení ohřev  slouží POUZE k udržování teploty již uvařeného jídla. NEVARTE pomocí nastavení ohřev. Nedoporučujeme používat nastavení ohřev po dobu více než 4 hodin.
3. Po dokončení vaření odpojte pomalý hrnec ze zásuvky a před čištěním jej nechejte zchladnout.

K servírování jídla z varné nádoby doporučujeme používat nekovovou naběračku. Nepoužívejte kovové pomůcky, neboť ty mohou poškodit povrchovou vrstvu DuraCeramic™ na nádobě.

POZNÁMKY K POUŽITÍ

- Pokud se chcete vyhnout nedovaření nebo naopak rozvaření pokrmů, vždy naplňte varnou nádobu do ½ až ¾ a dodržujte doporučenou dobu vaření.
- Varnou nádobu nesmíte přeplnit. Neplňte varnou nádobu více než do ¾, aby nedošlo k přelítí.
- V případě potřeby můžete po dokončení přípravy pokrmu ručně přepnout regulátor na nastavení ohřev .
- Vždy vařte s nasazenou poklicí a po doporučenou dobu. Neoddělávejte poklici během prvních dvou hodin vaření, aby se mohlo účinně akumulovat teplo.
- Při manipulaci s poklicí nebo odnímatelnou varnou nádobou vždy používejte kuchyňské čňapky. Při otevírání nebo sundávání poklice dávejte pozor na unikající páru.
- Chcete-li sejmut varnou nádobu z ohřívací základny, pomalu sundejte poklici zvednutím ze závěsného mechanismu. Opatrně zvedněte varnou nádobu vzhůru z ohřívací základny
- Po dokončení vaření a před čištěním odpojte hrnec ze zásuvky.

- Odnímatelná varná nádoba je žáruvzdorná. Varnou nádobu můžete použít na plynovém hořáku nebo elektrické plotýnce. Prohlédněte si tabulku níže.

ČÁST	VHODNÉ DO MYČKY	VHODNÉ DO KLASICKÉ TROUBY	VHODNÉ DO MIKROVLNNÉ TROUBY	VHODNÉ NA PLOTÝNKU
Poklice	Ano	Ne	Ne	Ano
Varná nádoba	Ne*	Ano	Ne	Ano

*Odnímatelnou varnou nádobu doporučujeme mýt pouze ručně pomocí neabrazivních čistících přípravků a hadříku, abyste nepoškodili speciální povrchovou vrstvu DuraCeramic™.

TIPY A RADY K VAŘENÍ

- Odřežte tučné části a dobře oťřete 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 zachovají 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 zpravidla 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 hrnec nejméně do poloviny, abyste se mohli řídit doporučenými časy. Přípravovat 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 hrnek hovězího či kuřecího vývaru 1 hrnkem 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 ÚPRAVÁM RECEPTŮ

Tyto pokyny vám pomohou přizpůsobit vaše vlastní i další recepty k přípravě v pomalém hrnci. Řada běžných kroků přípravy není při použití pomalého hrnce potřeba. Ve většině případů lze dát všechny suroviny přímo do pomalého hrnce a vařit je třeba celý den. Obecně:

- Umožníte dostatečně dlouhou dobu vaření.
- Vařte s nasazenou poklicí.
- K dosažení nejlepších výsledků a k zabránění vysušení či spálení pokrmů používejte patřičné množství tekutin dle receptu.

DOBA VAŘENÍ	VAŘENÍ PŘI TEPLOTĚ NÍZKÁ <u>SS</u>	VAŘENÍ PŘI TEPLOTĚ VYSOKÁ <u>SSS</u>
15 až 30 minut	4 až 6 hodin	1½ až 2 hodiny
30 až 45 minut	6 až 10 hodin	3 až 4 hodiny
50 minut až 3 hodiny	8 až 10 hodin	4 až 6 hodiny

TĚSTOVINY A RÝŽE:

- Nejvhodnější k přípravě je dlouhozrná rýže, rýže basmati nebo speciální rýže dle konkrétního receptu. Pokud není rýže po doporučené době zcela uvařena, přidejte další 1 hrnek až 1½ hrnku vody na hrnek uvařené rýže a pokračujte ve vaření dalších 20 až 30 minut.
- Těstoviny budou připraveny nejlépe, když je do pomalého hrnce vložíte na posledních 30 až 60 minut předpokládané doby vaření.

FAZOLE:

- 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 varné nádoby, abyste usnadnili vaření.

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.

POLÉVKY:

- Řada receptů vyžaduje značné množství vody nebo vývaru. V takovém případě do pomalého hrnce nejprve vložte ostatní suroviny a poté přidejte pouze tolik vody nebo vývaru, aby suroviny byly ponořeny. Chcete-li připravit řidší polévku, přidejte více tekutiny až při podávání.
- Z masa okrájejte tlustě, dobře maso opláchněte a osušte papírovými ubrusy.
- 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 hrnc vředy 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 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 je přidat 15 minut až hodinu před koncem vaření.

TEKUTINY:

- Může se zdát, že v našich receptech používáme malé množství tekutiny. Pomalé vaření se však od ostatních způsobů vaření liší v tom, že množství tekutiny se během vaření až zdvojnásobí. Pokud tedy chcete v pomalém hrnci připravit klasický recept, ještě před vařením množství tekutiny zredukujte.

RECEPTY

Recepty najdete zde www.crockpoteurope.com/

Polévka z kořenové zeleniny – 5 porcí

- 200 g mrkve, oloupané a nakrájené na asi 5cm kousky
 - 200 g celeru, oloupaného a nakrájeného na asi 5cm kousky
 - 200 g póruku, seříznutého, umytého a nakrájeného na asi 5cm kousky
 - 200 g tuřínu, oloupaného a nakrájeného na asi 5cm kousky
 - 1 cibule nakrájená na kostičky
 - 1,5 litru silného zeleninového vývaru
 - 2 bobkové listy
 - koření
1. Vložte všechny suroviny do odnímatelné varné nádoby, nasadte poklici a vařte 6–7 hodin na nízký výkon nebo 4–5 hodin na vysoký výkon.
 2. Před vložením do mixeru nechejte vše vychladnout a poté rozmixujte na požadovanou konzistenci. Případně můžete suroviny vložit do nádoby vhodné k použití ručního mixéru.

Podávejte horké, ozdobené zakysanou smetanou a nakrájenou pažitkou.

Toskánská fazolová polévka – 5 až 7 porcí

- 1 polévková lžíce rostlinného oleje
 - 1 velká cibule, nahrubo nakrájená
 - 2 stonky řapíkatého celeru, nahrubo nakrájené
 - 2 mrkve, nahrubo nakrájené
 - 2 stroužky česneku, najemno nakrájené
 - 3 snítky čerstvého tymiánu, obrané lístky
 - 2 snítky čerstvého rozmarýnu, obrané a nasekané lístky
 - 1 čajová lžička uzené papriky
 - 400 g plechovka krájených rajčat
 - 2 polévkové lžíce rajčatového protlaku
 - 1,5 litry silného zeleninového vývaru
 - 400 g plechovka fazolí cannellini, slité a propláchnuté
 - 400 g plechovka bílých fazolí flageolet, slité a propláchnuté
 - 100 g nakrájené kapusty
1. Do varné nádoby nalijte olej a rozehejte jej na sporáku.
 2. Na střední výkon orestujte cibuli a celer, dokud nezměkknou. Přidejte mrkev, česnek, papriku, tymián a rozmarýn a pokračujte v restování ještě 2 minuty.
 3. Odstavte nádobu ze sporáku a vložte ji do ohřívací základny.
 4. Přidejte nakrájená rajčata, rajčatový protlak, vývar, fazole a kapustu a vše dobře promíchejte.
 5. Nasadte poklici a vařte 6–7 hodin na nízký výkon nebo 4–5 hodin na vysoký výkon.

Po uvaření dle potřeby dochuťte, rozdělte do misek a ozdobte vrchovatou lžící pesta. Podávejte s čerstvým křupavým chlebem.

Boloňská omáčka – 4 až 5 porcí

- 1 polévková lžíce rostlinného oleje
 - 600 g mletého hovězího masa
 - 1 velká cibule, nakrájená najemno
 - 3 stroužky česneku, nakrájené
 - 2 kousky celeru, nakrájeného najemno
 - 2 polévkové lžíce rajčatového protlaku
 - 2 × 400g plechovka krájených rajčat
 - 1 polévková lžíce sušeného oregana
 - 500 ml passaty
1. Položte odnímatelnou varnou nádobu na sporák a rozehejte ji.
 2. Přidejte olej a mleté hovězí maso a orestujte ho dohněda.
 3. Odstavte odnímatelnou varnou nádobu ze sporáku a vložte ji do ohřívací základny. Vmíchejte ostatní suroviny.
 4. Nasadte poklici a vařte 5–6 hodin na nízký výkon nebo 4–5 hodin na vysoký výkon, dokud nezískáte jemnou boloňskou omáčku. Podávejte s čerstvě uvařenými špagetami a strouhaným parmazánem.

Tuto omáčku můžete také použít pro lasagne či zapékané těstoviny.

Jehněčí na kari se sladkými bramborami – 4 až 5 porcí

- 1 polévková lžíce rostlinného oleje
 - 600 g jehněčího masa, nakrájeného na kostky
 - 1 velká červená cibule
 - 2 stroužky česneku, nakrájené najemno
 - 1 čajová lžička kurkumy
 - 2 polévkové lžíce garam masala (ostré indické koření)
 - 1 čajová lžička sušených chilli lupínků (nebo dle chuti)
 - 2 polévkové lžíce rajčatového protlaku
 - 2 × 400g plechovka krájených rajčat
 - 100 ml jehněčího nebo zeleninového vývaru
 - 1 velká sladká brambora, oloupaná a nakrájená na kostky
1. Do odnímatelné varné nádoby nalijte rostlinný olej a rozeďte jej. Poté přidejte jehněčí a orestujte ho dohněda ze všech stran.
 2. Přidejte nakrájenou cibuli, kurkumu, garam masala a sušené chilli lupínky. Za stálého míchání restujte několik minut. Uvolněte tím chuť a vůni koření. Vmíchejte česnek.
 3. Odstavte nádobu ze sporáku a vložte ji do ohřívací základny. Přidejte zbývající suroviny a vše dobře promíchejte.
 4. Vařte 7–8 hodin na nízký výkon nebo 5–6 hodin na vysoký výkon, dokud jehněčí nezměkne. V případě potřeby zahustěte.

Podávejte s dušenou rýží a indiánským chlebem naan.

Středozevní dušené jehněčí špalíčky – 4 porcí

- 1 polévková lžíce rostlinného oleje
 - 4 menších jehněčích špalíčků
 - 1 velká červená cibule, nahrubo nakrájená
 - 2 stroužky česneku, nakrájené
 - 400g plechovka krájených rajčat
 - 1 velký lilek, nahrubo nakrájený
 - 1 čajová lžička sušeného oregana
 - 250 ml jehněčího vývaru
 - 2 polévkové lžíce rajčatového protlaku
1. Do odnímatelné varné nádoby nalijte rostlinný olej a rozeďte jej. Poté přidejte hovězí špalíčky a ze všech stran je orestujte dohněda.
 2. Odstavte nádobu ze sporáku a vložte ji do ohřívací základny. Přidejte zbývající suroviny a vše dobře promíchejte.
 3. Nasadte poklici a vařte 7–8 hodin na nastavení 1 nebo 5–6 hodin na nastavení 2.

Skvěle chutná s okořeněnou restovanou kořenovou zeleninou a máslovým kuskusem.

Krémová mléčná rýže – 4 až 5 porcí

- 150 g rýže arborio nebo podobné
 - 75 g cukru
 - 1 litru plnotučného mléka
 - 30 g másla
 - ½ čajové lžičky muškátového oříšku
1. Vymažte odnímatelnou varnou nádobu trochou másla.
 2. Přidejte všechny suroviny a smíchejte je dohromady.
 3. Nasadte poklici a vařte 4–5 hodin na nízký výkon nebo 3 hodiny na vysoký výkon.

Skvěle chutná s čerstvým ovocem nebo kompotem.

ČIŠTĚNÍ

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

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

- Vnější části ohřívací základny otřete čistým vlhkým hadříkem a osušte. Nepoužívejte abrazivní čisticí přípravky.
- Skleněnou poklici a varnou nádobu umývejte v horké mýdlové vodě. K čištění nepoužívejte abrazivní čisticí přípravky ani drátěnku. Veškeré zbytky potravin zpravidla odstraníte hadříkem, houbičkou nebo gumovou stěrkou.
- Odnímatelnou varnou nádobu doporučujeme mýt pouze ručně pomocí neabrazivních čisticích přípravků a hadříku, abyste nepoškodili speciální povrchovou vrstvu DuraCeramic™.
- V případě potřeby očistěte indukční plotýnku na spodní straně varné nádoby odstraňovačem skvrn a univerzálním čisticím prostředkem určeným na nádobí z nerezové oceli. Před uskladněním okamžitě osušte.
- Veškerý servis přenechejte odborníkům.

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.

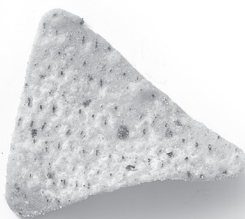
Práva v rámci této záruky se týkají pouze osoby, která zařízení původně zakoupila, a nelze je rozšířit na komerční ani komunální využití.

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
United Kingdom





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

© 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

