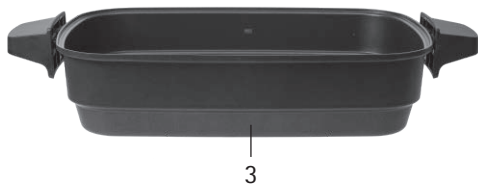


Cuisinart®



Obr. 1



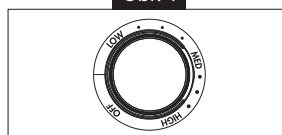
Obr. 2



Obr. 3



Obr. 4



COOKING

GRMC3E

Q177a

Cuisinart®

Uživatelská příručka

Multi-funkční hrnec / gril Cuisinart® GRMC3E

1. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

PŘED POUŽITÍM SPOTŘEBIČE SI POZORNĚ PŘEČTĚTE
NÁSLEDUJÍCÍ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ!

• **POZOR:** NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ



• **VAROVÁNÍ:** Velmi horké povrchy.

• **NEDOTÝKEJTE SE** horkých povrchů, mohlo by dojít ke zranění. Vždy používejte rukojeť.

• **TENTO SPOTŘEBIČ VYŽADUJE DOZOR.** Spotřebič nenechávejte během používání bez dozoru, po každém použití jej odpojte. Bez dozoru jej nenechávejte zapnutý nebo zapojený.

• **DŮLEŽITÉ:** Při manipulaci s horkými tekutinami dbejte zvýšené opatrnosti, hrozí zranění způsobené přetečením, opařením párou či vystříknutím kapaliny.

• **VAROVÁNÍ:** Při sejmutí víka během varu vody buďte opatrní.

• **POZOR:** Víko umístěte tak, aby pára směřovala od rukojeti.

• Jakákoliv sousedící plocha nebo nábytek musí odolat minimálnímu nárůstu teploty o 85 °C nad okolní teplotu v místnosti, ve které se během používání nachází. Kolem spotřebiče ponechte 100 mm volného prostoru kolem přední, zadní a boční části a min. 700 mm mezi topnou plochou a spodní stranou jakéhokoli vodorovného povrchu. Některé typy vinylového či laminátového kuchyňského nábytku jsou velmi náchylné na poškození teplem nebo na změnu barvy i při nižších, než zde uvedených teplotách. Za škody způsobené instalací spotřebiče, které jsou v rozporu s těmito pokyny, nese odpovědnost majitel. Spotřebič nepoužívejte pro ukládání předmětů, ani jako pracovní plochu.

• Spotřebič nepoužívejte v blízkosti nebo pod hořlavými materiály, jako jsou záclony, závěsy nebo nábytek.

• Spotřebič není určen dětem mladším 8 let. Během a po použití udržujte spotřebič a jeho napájecí kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.

- Čištění a údržbu nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem.
- Tento spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či duševními schopnostmi nebo osoby, které mají nedostatečné zkušenosti, a znalosti za předpokladu, že jsou pod dozorem nebo pokud obdržely nezbytné pokyny pro bezpečné používání spotřebiče, a pokud plně chápou nebezpečí související s používáním spotřebiče.
- Děti musí být vždy pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si s tímto spotřebičem nebudou hrát.
- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití ve vnitřních prostorech. Není určen pro použití v prostředí, jako jsou kuchyňky pro zaměstnance a další pracovní či komerční prostředí; nebo pro zákazníky v hotelech a motelech nebo v dalších prostředích typu ubytovacích služeb.
- Pokud je poškozený napájecí kabel, spotřebič přestaňte ihned používat. Poškozený napájecí kabel musí být vyměněn v autorizovaném servisu, pověřeném poprodejním servisu nebo odborníkem, jinak hrozí nebezpečí úrazu.
- Napájecí kabel nenechávejte viset přes okraj pracovní plochy nebo kuchyňského stolu.
- Zabraňte kontaktu napájecího kabelu se zdrojem tepla.
- Protože se vnější povrchy spotřebiče mohou během jeho používání zahřívat, dávejte pozor, aby se povrchy spotřebiče nedostaly do kontaktu s jinými povrchy citlivými na teplo.
- Nepoužívejte kovové náčiní, pomůcky, apod., mohlo by dojít k poškození varných povrchů.
- Před čištěním spotřebič vždy odpojte ze zásuvky a nechte jej zcela vychladnout.

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ - ELEKTRICKÉ ČÁSTI

- Ujistěte se, že použité napájecí napětí odpovídá napětí, uvedenému na štítku (na spodní straně krytu spotřebiče).

- Spotřebič není určen k ovládnání pomocí externího časovače, ani jiného samostatného ovládacího systému.
- Po použití, před sestavováním a čištěním spotřebič vždy nejprve odpojte ze zásuvky.
- Pro odpojení spotřebiče tahejte za zástrčku, nikdy ne za kabel.
- Než se dotknete napájecího kabelu nebo vytáhnete zástrčku ze zásuvky, vždy se ujistěte, že máte suché ruce.

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ - OBECNÉ

- Před prvním použitím ze spotřebiče odstraňte všechny obalové materiály, veškeré propagační štítky nebo nálepky, apod.
- Před použitím zkontrolujte spotřebič, zda nevykazuje známky poškození. Pokud spotřebič spadl nebo se jeví jako poškozený, nepoužívejte jej. Spotřebič může opravit pouze výrobce/pověřený servis. Jako spotřebitel se o jeho opravu nepokoušejte.
- Před zapnutím spotřebiče se ujistěte, že jsou veškeré části správně nasazené a zajištěny na svých místech.
- Nepoužívejte spotřebič k jinému účelu, než ke kterému je určen, a jinak, než je zde popsáno.
- Nedotýkejte se horkých povrchů; pokud je spotřebič zapnutý a během doby jeho chladnutí.
- Spotřebič umístěte na čistý, stabilní, suchý, a tepelně odolný povrch v blízkosti elektrické zásuvky.
- Nepokoušejte se spotřebič posouvat nebo zvedat za rukojeť, při zvedání spotřebiče se ujistěte, že máte zespodu plnou oporu.
- Na zapnutý spotřebič, nebo dokud je horký, nic nepokládejte.
- Během vaření nezabalujte potraviny do plastové fólie, polyetylénových sáčků nebo do kovové fólie. Mohlo by dojít k poškození varných ploch nebo jiných částí spotřebiče a ke vzniku nebezpečí vzniku požáru.

- Se spotřebičem nepoužívejte jiné příslušenství nebo nástavce, než jaké doporučuje Cuisinart.
- Neumísťujte spotřebič na horký plynový nebo elektrický hořák nebo do jeho blízkosti, ani jej nevkládejte do vyhřáté trouby.
- Nenechávejte spotřebič zapnutý nebo zapojený do zásuvky bez dozoru.
- Před použitím pravidelně kontrolujte všechny součásti. Pokud je některá část poškozena, SPOTŘEBIČ NEPOUŽÍVEJTE.
- Aby nedošlo ke zranění nebo ke vzniku požáru, během používání spotřebič nezakrývejte.
- Aby nedošlo ke vzniku požáru, úrazu elektrickým proudem nebo ke zranění, neponořujte základnu, kabel nebo zástrčku do vody a jiných kapalin, a nedávejte je do myčky nádobí.
- Pro odpojení spotřebiče od napájení otočte ovladač do nulové (0) pozice, a pak vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Po použití spotřebič vypněte a odpojte ze zásuvky.
- Topné plochy doporučujeme mýt opatrně ručně. V případě, že součásti, které lze ponořit do vody, chcete mýt v myčce nádobí, umístěte je pouze na horní rošt myčky.



VAROVÁNÍ: Polyetylenové sáčky nebo jiné obalové materiály mohou být nebezpečné. Abyste předešli riziku udušení, uchovávejte je mimo dosah kojenců a dětí. Obalové materiály nejsou určeny na hraní.

Produkt je ve shodě se všemi příslušnými právními předpisy EU a UK, a normami určenými pro tento typ a třídu spotřebiče. Cuisinart je držitel certifikace ISO9001:2015, který trvale vyhodnocuje výkonnost systému řízení kvality. Pokud máte jakékoli dotazy týkající se bezpečnosti produktu a souladu s předpisy, kontaktujte oddělení zákaznických služeb (viz část „Mezinárodní záruka“).



Likvidace vysloužilých elektrických a elektronických zařízení

Symbol na produktu nebo na jeho obalu znamená, že tento produkt nelze likvidovat s běžným domovním odpadem.

V zájmu všech a pro aktivní podílení se na společném úsilí o ochranu životního prostředí využijte zavedený systém sběrných míst a likvidace vysloužilých zařízení, dostupný ve vaší zemi. Tím lze některé materiály recyklovat nebo regenerovat. Další podrobnosti o recyklaci a bezpečné likvidaci elektrických a elektronických zařízení vám sdělí místní úřady.

2. ÚVOD

Gratuluje Vám k zakoupení multi-funkčního hrnce / grilu Cuisinart®!

Již více než 30 let je cílem Cuisinart vyrábět to nejvyšší kvality vybavení do kuchyně. Veškeré produkty Cuisinart jsou navrženy pro výjimečně dlouhou životnost a pro snadné používání tak, aby poskytovaly každý den vynikající výkonnost.

Pokud se chcete dozvědět o našich produktech a nápadech více, navštivte naše webové stránky www.cuisinart.eu

3. FUNKCE (viz obálka tohoto návodu)

1. Víko s rukojetí
2. Vyjímatelný nerezový rošt pro parní vaření - slouží k umístění potravin při vaření v páře
3. Vyjímatelná nepřilnavá grilovací pánev – slouží pro grilování
4. Vyjímatelná nepřilnavá varná pánev – slouží pro vaření, opékání / restování, vaření v páře a grilování
5. Základní jednotka
6. Ovladač teploty
7. Indikátory
8. Napájecí kabel (není zobrazen)



4. POUŽÍVÁNÍ

Multi-funkční hrnce Cooking je opravdu všestranné kuchyňské vybavení. Lze jej použít mnoha různými způsoby, v závislosti na pokrmu, který připravujete. Můžete jej používat k vaření, opékání / restování, vaření v páře nebo grilování.

Grilování

Spotřebič můžete použít k opékání masa a grilování hamburgerů, ryb a zeleniny. Pokud chcete tento spotřebič použít jako gril, použijte odnímatelnou nepřilnavou grilovací desku. Spotřebič můžete použít se skleněným víkem, aby se minimalizovalo rozstříkávání tuku.

Vaření

Spotřebič můžete použít na dušená jídla nebo k vaření masa, ryb, zeleniny nebo k vaření casserole, nebo rýže a těstovin k omáčkám. Můžete jej také použít k osmahnutí / orestování základních surovin před přidáním tekutin / omáček.

Pokud chcete spotřebič použít tímto způsobem, použijte pánve na vaření a skleněné víko.

Vaření v páře

V páře můžete uvařit cokoliv od artyčoků, přes brokolici, až po kuřecí prsa. Pokud chcete spotřebič použít tímto způsobem, použijte nerezový napařovací rošt uvnitř pánve – přidejte vodu podle označení na pánvi. Použijte skleněné víko, které umožňuje jemné uvolňování páry.

Před prvním použitím

Před prvním použitím se ujistěte, že jsou ze spotřebiče odstraněny všechny obalové materiály, veškeré propagační štítky nebo nálepky, apod.

5. SESTAVENÍ A UMÍSTĚNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Spotřebič umístěte na čistý, rovný a stabilní povrch. Příslušenství můžete umístit třemi způsoby:

• Umístění grilovací pánve: (obr. 1)

Grilovací pánve umístěte na topnou plochu.

• Umístění varné pánve: (obr. 2)

Pánve na vaření umístěte na topnou plochu. Používejte se skleněným víkem.

• Umístění roštu pro vaření v páře: (obr. 3)

Pánve na vaření umístěte na topnou plochu a do pánve vložte rošt pro vaření v páře. Používejte se skleněným víkem.

6. PŘEDEHŘÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE

Jakmile je do základny vloženo správné příslušenství pro váš recept, jste připraveni. Pro dosažení optimálních výsledků spotřebič před použitím vždy zcela předehejte.

- Zapojte spotřebič do zásuvky.
- Přestože mají pánve nepřilnavý povrch, doporučujeme je potřít olejem (nanášejte papírovou utěrkou nebo cukrářským štětcem) nebo použít olej na vaření ve spreji.
- Pomocí ovladače teploty zvolte požadovanou teplotu: **Low** (Nízká), **Medium** (Střední) nebo **High** (Vysoká) (obr. 4).

Poznámka: Teplotu nastavte podle druhu připravovaných potravin. Například, když spotřebič používáte jako gril, používejte teplotu High (Vysoká) pro opékání masa, ale nízkou teplotu Low pro choulostivé potraviny, jako jsou krevety nebo zelenina.

- Po nastavení teploty se na přední straně spotřebiče se rozsvítí červený indikátor, což signalizuje, že je zapnuté napájení, a že se spotřebič zahřívá.
- Jakmile spotřebič dosáhne optimální teploty, rozsvítí se zelený indikátor, což signalizuje, že je spotřebič připraven k vaření.

Poznámka: Dosažení zvolené teploty může trvat až 10 minut, v závislosti na nastavené úrovni teploty. Při předehřívání používejte skleněné víko, protože to pomůže urychlit dobu ohřevu.

Viz také doporučení v tabulce pro funkci vaření a vaření v páře na konci této příručky.

7. RADY A TIPY

- Doba předehřívání se liší, v závislosti na řadě faktorů: Zvolená teplota, aktuální teplota topné desky nebo pánve, obsah pánve, atd.
- Vždy používejte nepřilnavé náčiní, pomůcky, apod. Kovové náčiní může poškodit nepřilnavou vrstvu.


Tipy na vaření

- Na opékání a orestování použijte varnou pánev. Opékejte / restujte jako na běžné pánvi na sporáku – to je první krok při mnoha dušených nebo pomalu vařených pokrmech.
- Pro rovnoměrné zhnědnutí je důležité pánev nepřeplnit. Potraviny by se měly připravovat v rovnoměrné vrstvě na dně pánve, proto je dobré vařit, v případě potřeby, v dávkách.
- Mnoho receptů vyžaduje ingredience před dalším vařením osmažit nebo orestovat. Některé produkty ale vyprodukují v hotovém pokrmu více tuku, než je žádoucí. Chcete-li přebytečný tuk odstranit, pomocí kuchyňských chňapek velmi opatrně sejměte pánev ze základny a tento přebytečný tuk vylijte z rohu pánve. Vraťte pánev na základnu a podle potřeby dokončete přípravu pokrmu.
- Pánev na vaření můžete použít k vaření ingrediencí do omáček, ideální je pro těstoviny, pro casserole, a mnoho dalších pokrmů. Při vaření surovin vždy používejte skleněnou poklici.
- Při vaření omáček a jiných tekutin nepřekračujte maximální hladinu, která je na pánvi zřetelně označena 'MAX'. Pokud je pánev přeplněná, hrozí nebezpečí, že tekutina z pánve vyteče a poškodí základní jednotku.
- Při opékání masa lze všechny opečené kousky, které zbyly na dně pánve, použít k dochucení pokrmu. Jednoduše do pánve přidejte malé množství tekutiny (jako je víno nebo vývar) a opečené kousky seškrábněte dřevěnou lžící.

Tipy na grilování

- Grilovací pánev nepřeplnějte. Vše, co se griluje, by mělo mít rovný povrch.
- Aby bylo zajištěno rovnoměrné propečení, potraviny před grilováním nakrájejte na stejně velké kousky.
- Ploché potraviny (placky) lze na grilovací pánvi také ohřívát, ale nejprve je potřeba malým množstvím oleje.
- I když při grilování nedoporučujeme používat skleněné víko, protože to může způsobit nadměrnou kondenzaci, můžete jej použít, aby se zabránilo rozstříknutí mastnoty, nebo aby se pokrm po uvaření udržel teplý.
- Před grilováním potravin nechte gril zahřát na požadovanou teplotu.
- K obracení potravin používejte dřevěné nebo tepelně odolné plastové náčiní, aby nedošlo k poškrábání nepřilnavého povrchu.

Tipy pro vaření v páře

- Vaření v páře je jedním z nejdzdravějších způsobů vaření, protože během tohoto způsobu vaření se ztrácí nejmenší množství živin.
- Pro vaření v páře naplňte pánev vodou po vyznačenou úroveň . Na rošt položte požadované ingredience. Pánev přikryjte víkem a poté zvolte požadovanou teplotu. Doporučení naleznete v tabulce pro funkci vaření a vaření v páře, viz níže.
- Když na rošt pokládáte těžší potraviny, jako např. kukuřičné klasy, umístěte je doprostřed roštu a postupně je přidávejte směrem k okrajům.
- Při vaření ryb nebo mořských plodů v páře použijte menší množství vody (zhruba 700 ml).
- Při sejmutí víka buďte vždy opatrní. Nejlepší je sejmut víko směrem od sebe, protože pára unikající z pánve je extrémně horká.

8. TABULKA VAŘENÍ V PÁŘE

POTRAVINY	MNOŽSTVÍ	PŘÍPRAVA	DOBA VAŘENÍ
Chřest	Cca. 450g	Nakrájené	10 – 12 min
Brokolice	1 velká hlava (Cca. 450g)	Rozdělená na růžičky	10 – 12 min
Baby karotky	Cca. 450g	Celé	18 – 20 min
Květák	1 středně velká hlava (Cca. 500g)	Rozdělený na růžičky	15 min
Klas sladké kukuřice	4 kusy	Oloupané	15 – 18 min
Zelené fazolky	Cca. 450g	Nakrájené	15 – 17 min
Hrách	Cca. 450g	Loupaný	10 – 11 min
Nové brambory	Cca. 450g	Celé	25 – 30 min
Brambory	Cca. 450g	Plátky / 2 cm kousky	20 min
Sladké brambory	Cca. 450g	Plátky / 2 cm kousky	14 – 15 min
Máslová dýně	Cca. 450g	Kostky	20 min
Tykev / cuketa	Cca. 450g	10 cm plátky	12 – 14 min
Kuře	Cca. 450 g (asi 2 velká vykostěná prsa)	Celé	20 – 25 min
Krevety*	Cca. 450g (velké)	Oloupané a oddělené	8 – 10 min
(Losos, mečoun atd.)	Cca. 450g	Nakrájené na porce	Tenký filet: 8 – 10 min Silný filet: 15 – 20 min
Vejce natvrdo	12 vajec	-	15 - 20 min

* Zde by mělo být použito 700 ml vody

POZNÁMKA: Při vaření mořských plodů v páře použijte nastavení teploty na MEDIUM. Pro vše ostatní použijte nastavení teploty na HIGH podle výše uvedené tabulky. Doba vaření zahrnuje dobu předehřívání 6 minut. Před zapnutím umístěte všechny potraviny na rošt.

9. TABULKA VAŘENÍ

FUNKCE	NASTAVENÍ TEPLoty
Grilování	
Steaky, hamburgery, kotlety, kuře, klobásy	HIGH
Slanina	HIGH
Zelenina	MEDIUM / HIGH
Vaření	
Casserole	MEDIUM
Masa, kuře	HIGH
Zelenina	MEDIUM / HIGH
Vejce (smažení)	MEDIUM / HIGH
Rizoto	MEDIUM
Paella	MEDIUM / HIGH
Vaření v páře	
Zelenina, kuře	HIGH
Ryby, měkkýši	MEDIUM
Knedlíky	HIGH

10. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před prvním použitím a po každém použití důkladně očistěte každou část.
- Jakmile dokončíte vaření, nastavte volič teploty do polohy OFF a odpojte napájecí kabel.
- Před čištěním nechte spotřebič zcela vychladnout.
- Základní jednotku neponořujte do vody nebo jiné kapaliny. Pro čištění krytu a ovládacího panelu je stačí otřít čistým, vlhkým hadříkem.
- Pánve lze mýt ručně nebo v horním koši myčky na nádobí. Při čištění nepoužívejte kovové předměty (např. nůž) nebo abrazivní prostředky. Došlo by k poškození nepřilnavé vrstvy.
- Zástrčku nebo kabel neponořujte do vody nebo jiné kapaliny.
- Před uložením se ujistěte, že jsou všechny díly čisté a suché.

Poznámka: Pokud na povrchu pánve ulpívají zbytky potravin, naplňte ji roztokem čisticího prostředku a teplé vody a před čištěním ji nechte odmočit.

Mezinárodní záruka

CUISINART zajišťuje zákaznický servis v každé zemi.

CUISINART

ZI du Val de Calvigny
59141 Iwuy
France

Hot Line: 00 800 5000 6000
cuisinart_international@conair.com

ZÁRUKA CUISINART

Cuisinart poskytuje 3letou záruku, pokud to není v rozporu se zákonnou záruční dobou jednotlivých zemí. Během této doby nabízíme standardní výměnu spotřebiče (stejněho nebo ekvivalentního). Aby bylo možné záruku využít, k tomuto záručnímu listu je třeba připojit originální doklad o koupi (prodejní doklad, faktura, účtenka) spolu s vašimi úplnými kontaktními údaji. Záruka se nevztahuje na škody způsobené nesprávným použitím, pádem, rozebráním nebo opravou neoprávněnými osobami. Tato záruka žádným způsobem neovlivňuje vaše práva vyplývající ze zákona.