

SCCPBPP605

crockpôt®



5.7L Digital Slow Cooker

**Instruction manual • Notice d'utilisation • Bedienungsanleitung •
Manual de instrucciones • Manuale di istruzioni • Gebruiksaanwijzing •
Bruksanvisning • Ohjeet • Instruksjonshåndbok • Uživatelská příručka •
Instrukcja obsługi • Használati utasítás**

English	3
Français/French	10
Deutsch/German	18
Español/Spanish	27
Italiano/Italian	32
Dutch/Nederlands	37
Svenska/Swedish	45
Suomi/Finnish	53
Norsk/Norwegian	61
Česky/Czech	69
Polski/Polish	77
Magyar/Hungarian	84

ENGLISH IMPORTANT SAFEGUARDS

READ CAREFULLY AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of the reach of children aged less than 8 years.

⚠ Parts of the appliance are liable to get hot during use.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

This appliance is for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use this appliance outdoors.

- Allow adequate space above and on all sides for air circulation. Do not allow the appliance to touch any flammable material during use (such as curtains or wall coverings). Do not use under a wall cupboard.
- Ensure the appliance is switched off and unplugged from the supply socket after use and before cleaning.
- Always allow the appliance to cool before cleaning or storing.
- Use extreme caution when moving the appliance when it contains hot food or hot liquids.
- Avoid sudden temperature changes such as adding refrigerated foods into a heated pot.
- Do not use the appliance if it has been dropped or if there are any visible signs of damage.
- Never immerse any part of the appliance or power cord and plug in water or any other liquid.
- Never let the power cord hang over the edge of a work top, touch hot surfaces or become knotted, trapped or pinched.
- This appliance must not be placed on or near any potentially hot surfaces (such as a gas or electric hob).
- Do not touch the external surfaces of the appliance during use as they may become very hot. Use oven gloves or a cloth when removing the lid. Beware of escaping steam when removing the lid.
- Never operate the appliance if it is empty or without the lid fitted or if the lid is cracked or damaged.
- Don't place the stoneware cooking pot on any surface affected by heat. Always place the pot onto a trivet or insulated mat.
- Be careful when placing the cooking pot directly onto delicate or polished surfaces because the base of the pot is unglazed and can cause scratches or other marks. We recommend placing protective padding under the pot to protect these types of surface.
- The slow cooker lid is made of tempered glass. Always inspect the lid for chips, cracks or any other damage. Do not use the glass lid if it is damaged, as it may shatter during use.

FITTING A PLUG (U.K. AND IRELAND ONLY)

⚠ This appliance must be earthed.

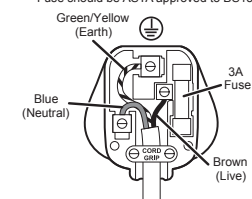
If the plug is not suitable for the socket outlets in your home, it can be removed and replaced by a plug of the correct type.

If the fuse in a moulded plug needs to be changed, the fuse cover must be refitted. The appliance must not be used without the fuse cover fitted.

If the plug is unsuitable, it should be dismantled and removed from the supply cord and an appropriate plug fitted as detailed. If you remove the plug it must not be connected to a 13 amp socket and the plug must be disposed of immediately.

If the terminals in the plug are not marked, or if you are unsure about the installation of the plug, please contact a qualified electrician.

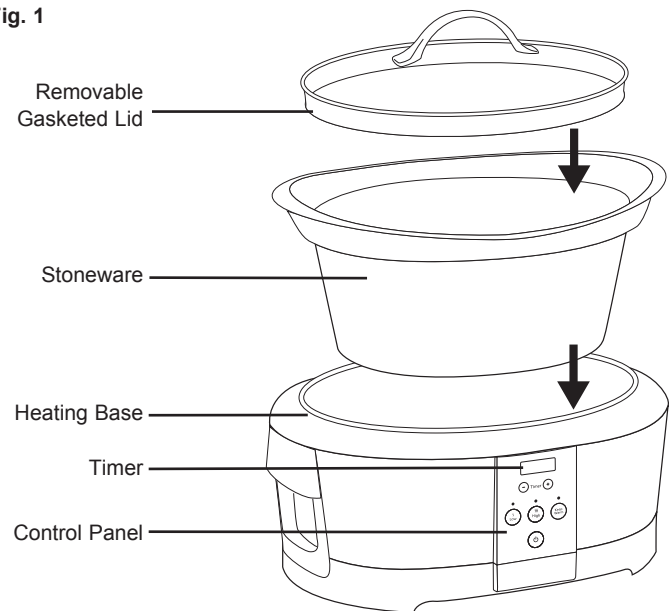
Plug should be ASTA approved to BS1363
Fuse should be ASTA approved to BS1362



Ensure that the outer sheath of the cable is firmly held by the cord grip

PARTS

Fig. 1



PREPARING FOR USE

Before you use your Crockpot® slow cooker, remove all packaging components and wash the lid and stoneware with warm soapy water and dry thoroughly.

IMPORTANT NOTES

- During initial use of this appliance, some slight smoke/odor may be detected. This is normal with many heating appliances and will not recur after a few uses.
- Some countertop and table surfaces are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. Do not set the heated unit on a finished wood table. We recommend placing a hot pad or trivet under your slow cooker to prevent possible damage to the surface.
- Please use caution when placing your stoneware on a ceramic or smooth glass cook top stove, countertop, table, or other surface. Due to the nature of the stoneware, the rough bottom surface may scratch some surfaces if caution is not used. Always place protective padding under stoneware before setting on table or countertop.

ASSEMBLY

1. Place stoneware into the heating base.
2. Lower the lid onto the stoneware (see Figure 1).

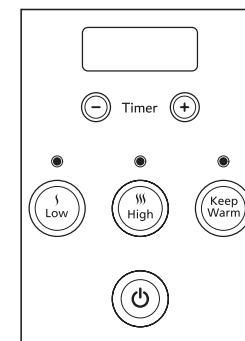
HOW TO USE YOUR SLOW COOKER

1. Place the stoneware into the heating base, add your ingredients to the stoneware and cover with the lid.
2. Plug in your slow cooker. You will have to reduce the cooking time of the recipe if the stoneware is less than three quarters full.
3. Press the desired cook setting button (HIGH or LOW). WARM is also an option that can be selected, although it is only intended to keep food warm and not to cook.

4. Press the timer button to select the desired time setting. Please note the following are the pre-programmed times that automatically appear based on the cook setting selected and are adjustable:

WARM = 6 hours
LOW = 10 hours
HIGH = 6 hours

5. Once all selections are made the corresponding light illuminates, the slow cooker heats, and the internal timer starts counting down time in 1 minute increments.
6. When the cooking time has completed, the slow cooker automatically shifts to the WARM setting and the WARM light illuminates. The timer will display the amount of time the unit has been on WARM, and will shut off after six hours.



USAGE NOTES

- If there is a power outage while cooking, when the power is restored the unit will be off. All slow cooker settings have been cleared and must be reset. However, the food may be unsafe to eat. If you are unaware of how long the power was out, we suggest you discard the food.
- Do not overfill stoneware. To prevent spillover, do not fill stoneware higher than $\frac{3}{4}$ full.
- Always cook, with the lid on, for the recommended time. Do not remove the lid during the first two hours of cooking, to allow the heat to build up efficiently.
- Always wear oven mitts when handling the lid or stoneware.
- Unplug when cooking is done and before cleaning.
- Removable stoneware is ovenproof and microwave safe. Do not use removable stoneware on gas or electric hob or under grill. Refer to chart below.

PART	DISHWASHER SAFE	OVEN SAFE	MICROWAVE SAFE	HOB SAFE
Lid	Yes	No	No	No
Stoneware	Yes	Yes, but not under the grill	Yes*	No

* Refer to your Microwave manual for operation with stoneware.

HINTS AND TIPS

PASTA AND RICE:

- For best rice results, use long grain converted rice or a special rice as the recipe suggests. If the rice is not cooked completely after the suggested time, add an extra 1 to 1½ cups of liquid per cup of cooked rice and continue cooking for 20 to 30 minutes.
- For best pasta results, first partially cook the pasta in a pot of boiling water until just tender. Add the pasta to the slow cooker during the last 30 minutes of cook time.

BEANS:

- Beans must be softened completely before combining with sugar and/or acidic foods. Sugar and acid have a hardening effect on beans and will prevent softening.
- Dried beans, especially red kidney beans, should be boiled before adding to a recipe.
- Fully cooked canned beans may be used as a substitute for dried beans.

VEGETABLES:

- Many vegetables benefit from slow cooking and are able to develop their full flavour. They tend not to overcook in your slow cooker as they might in your oven or on your hob.
- When cooking recipes with vegetables and meat, place vegetables in slow cooker before meat. Vegetables usually cook more slowly than meat in the slow cooker.
- Place vegetables near the sides or bottom of the stoneware to facilitate cooking.

HERBS AND SPICES:

- Fresh herbs add flavour and colour, but should be added at the end of the cooking cycle as the flavour will dissipate over long cook times.
- Ground and/or dried herbs and spices work well in slow cooking and may be added at the beginning.
- The flavour power of all herbs and spices can vary greatly depending on their particular strength and shelf life. Use herbs sparingly, taste at end of cook cycle and adjust seasonings just before serving.

MILK:

- Milk, cream, and sour cream break down during extended cooking. When possible, add during the last 15 to 30 minutes of cooking.
- Condensed soups may be substituted for milk and can cook for extended times.

SOUPS:

- Some recipes call for large amounts of water. Add the soup ingredients to the slow cooker first then add water only to cover. If a thinner soup is desired, add more liquid when serving.

MEATS:

- Trim fat, rinse well, and pat meat dry with paper towels.
- Browning meat in a separate skillet or grill pan allows fat to be drained off before slow cooking and also adds greater depth of flavour.
- Meat should be positioned so that it rests in the stoneware without touching the lid.
- For smaller or larger cuts of meat, alter the amount of vegetables or potatoes so that the stoneware is always $\frac{1}{2}$ to $\frac{3}{4}$ full.
- The size of the meat and the recommended cook times are just estimates and can vary depending upon the specific cut, type, and bone structure. Lean meats such as chicken or pork tenderloin tend to cook faster than meats with more connective tissue and fat such as beef chuck or pork shoulder. Cooking meat on the bone versus boneless will increase required cook times.
- Cut meat into smaller pieces when cooking with precooked foods such as beans or fruit, or light vegetables such as mushrooms, diced onion, eggplant, or finely minced vegetables. This enables all food to cook at the same rate.
- When cooking frozen meats, at least 1 cup of warm liquid must first be added. The liquid will act as a "cushion" to prevent sudden temperature changes. An additional 4 hours on LOW or 2 hours on HIGH is typically required. For larger cuts of frozen meat, it may take much longer to defrost and tenderise.

FISH:

- Fish cooks quickly and should be added at the end of the cooking cycle during the last fifteen minutes to hour of cooking.

LIQUID:

- For best results and to prevent food from drying or burning, always ensure an adequate amount of liquid is used in the recipe.
- Ensure the stoneware is always filled a minimum of $\frac{1}{2}$ full and a maximum of $\frac{3}{4}$ full, and adhere to recommended cook times.

RECIPES

BABY BACK RIBS Serves 6–10

2–4 racks of baby back ribs, cut into 3–4 pieces each
475–950 ml barbecue sauce
2–3 onions, chopped

1. Place ribs in Crockpot® slow cooker. Top with onion and barbecue sauce.
2. Cover and cook on Low for 8 hours or on High for 4 hours, or until meat is tender.
3. To serve, cut ribs between bones and coat with extra sauce as desired.

BBQ PULLED PORK Serves 6–8

1.1–2.3 kg pork loin, trimmed of fat
475–950 ml barbecue sauce
2–3 onions, chopped
6–8 hamburger buns or hard rolls

1. Place pork loin in Crockpot® slow cooker. Top with onion and barbecue sauce.
2. Cover and cook on Low for 8 hours or on High for 4 hours, or until meat is tender.
3. Remove pork from Crockpot® slow cooker and shred with a fork. Add pork back into Crockpot® slow cooker and coat with sauce.
4. Serve BBQ pulled pork on hamburger buns or hard rolls.

SAUSAGE AND MEATBALLS Serves 8–10

1.4–2.3 kg sausage and meatballs, uncooked
6 cloves garlic, peeled and chopped
2 x 400g can crushed tomatoes
1–2 800g cans plum tomatoes in juice, chopped coarsely
1 bunch fresh basil
Cooked pasta
Grated cheese

1. Brown sausage and meatballs in a frying pan on hob (optional).
2. Add all ingredients to Crockpot® slow cooker except pasta and grated cheese.
3. Cover and cook on Low for 8 hours or on High for 4 hours.
4. Serve with cooked pasta and grated cheese.

RECIPES

BEEF BOURGUIGNON Serves 6-8

3 tablespoons flour
Sea salt and pepper
1.4 kg (3 lbs) beef chuck, cut into 2.5 cm (1 in) cubes
3 large carrots, peeled and sliced
1 medium onion, sliced
6 strips cooked bacon, cut into 2.5–5 cm (1–2 in) pieces
1 x 284 ml can beef broth
475 ml red or Burgundy wine
1 tablespoon tomato paste
2 cloves garlic, minced
3 sprigs fresh thyme, stemmed
1 bay leaf
450 g fresh mushrooms, sliced
2 large potatoes, cut into 2.5 cm (1 in) pieces

1. Coat beef in flour seasoned with salt and pepper. Sear beef in a pan on the hob (optional).
2. Place meat in Crockpot® slow cooker and add remaining ingredients.
3. Cover and cook on Low for 8–10 hours or on High for 6 hours, or until meat is tender.

LEMON HERB ROASTED CHICKEN Serves 4-6

1.8–2.7 kg roasting chicken
120 ml onion, chopped
1–2 tablespoons butter
Juice of one lemon
½ teaspoon Sea salt
2 tablespoons fresh parsley
½ teaspoon dried thyme
½ teaspoon paprika

1. Place the onion in the cavity of the chicken and rub the skin with butter. Place chicken in Crockpot® slow cooker.
2. Squeeze lemon juice over chicken and sprinkle with remaining seasonings. Cover and cook on Low 8–10 hours or on High 4 hours.

CHILI Serves 6–8

2 large onions, chopped
5–6 cloves garlic, minced
2 green peppers, chopped
0.9–1.4 kg minced beef, cooked and drained
2 x 400 g cans red, black or white beans, rinsed and drained
1 x 400 g can chopped tomatoes
2 jalapeños, seeded and minced
1 tablespoon cumin
1 teaspoon cayenne pepper
125 g beef stock

1. Add all ingredients to Crockpot® slow cooker.
2. Cover and cook on Low for 8–9 hours or on High for 4 hours.

RECIPES

CHICKEN CACCIATORE Serves 4-8

2–3 onions, thinly sliced
0.9–1.8 kg chicken (breasts or thighs), skinned
794 g can plum tomatoes, chopped
5 cloves garlic, minced
120 ml dry white wine or stock
2 tablespoons capers
20 pitted Kalamata olives, chopped coarsely
1 bunch fresh parsley or basil, stemmed and coarsely chopped
Sea salt and pepper
Cooked pasta

1. Place sliced onion in Crockpot® slow cooker and cover with chicken.
2. In a bowl, stir tomatoes, salt, pepper, garlic and white wine together. Pour over chicken.
3. Cover and cook on Low for 6 hours or on High for 4 hours or, or until chicken is tender.
4. Stir in capers, olives and herbs just before serving.
5. Serve over cooked pasta.

Note: Cooking chicken on the bone rather than boneless will increase cooking time by about 30 minutes to 1 hour.

CLEANING

- ALWAYS turn your slow cooker off, unplug it from the electrical outlet, and allow it to cool before cleaning.
- The lid and stoneware can be washed in the dishwasher or with hot, soapy water. Do not use abrasive cleaning compounds or scouring pads. A cloth, sponge, or rubber spatula will usually remove residue. To remove water spots and other stains, use a non-abrasive cleaner or vinegar.
- As with any fine ceramic, the stoneware and lid will not withstand sudden temperature changes. Do not wash the stoneware or lid with cold water when they are hot.
- The outside of the heating base may be cleaned with a soft cloth and warm, soapy water. Wipe dry. Do not use abrasive cleaners.
CAUTION: Never immerse any part of the appliance or power cord and plug in water or any other liquid.
- No other servicing should be performed.

NOTE: After cleaning by hand allow pot to air dry before storing.

AFTER SALES SERVICE & REPLACEMENT PARTS

In the case the appliance does not operate but is under warranty, return the product to the place it was purchased for a replacement. Please be aware that a valid form of proof of purchase will be required. For additional support, please contact our Consumer Service Department at: United Kingdom: 0800 028 7154 | Spain: 0900 81 65 10 | France: 0805 542 055. For all other countries, please call +44 800 028 7154. International rates may apply. Alternatively, e-mail: crockpotEurope@newellco.com.

WASTE DISPOSAL

Waste electrical products should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. E-mail us at crockpotEurope@newellco.com for further recycling and WEEE information.



FRANÇAIS

IMPORTANT : CONSIGNES DE SECURITE

LISEZ AVEC ATTENTION ET CONSERVEZ POUR RÉFÉRENCE

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, ainsi que par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites, ou encore des personnes n'ayant aucune connaissance ou expérience du produit, à condition d'avoir été formés à son utilisation correcte et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants, à moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et soient surveillés par un adulte. Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

⚠ Certaines parties de cet appareil risquent de devenir très chaudes en cours d'utilisation.

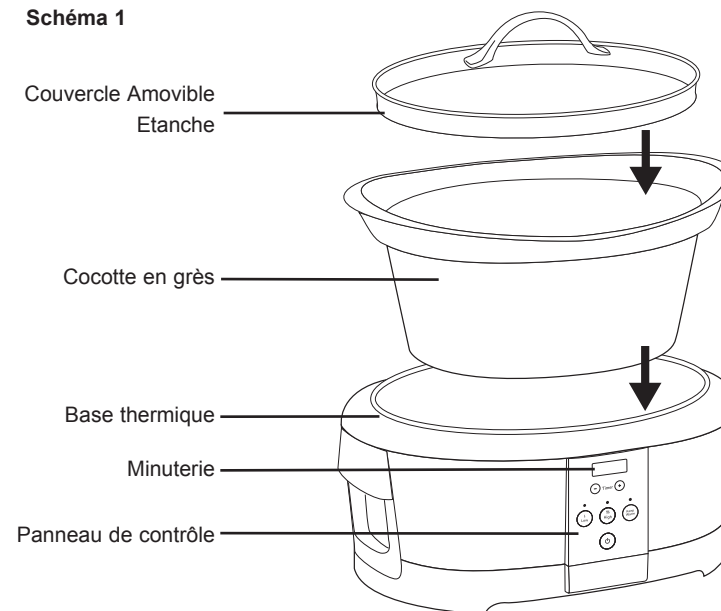
En cas de détérioration du fil électrique ou de la prise d'alimentation, ils doivent être remplacés par le fabricant, son agent de service après-vente ou une personne qualifiée pour éviter tout danger.

N'utilisez ce produit qu'aux fins pour lesquelles il est prévu. Cet appareil est conçu exclusivement pour une utilisation domestique. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.

- Laissez suffisamment d'espace autour de l'appareil et au-dessus de ce dernier pour permettre à l'air de circuler. Veillez à ce que l'appareil ne rentre pas en contact avec tout matériau inflammable (rideau ou revêtement mural, par exemple) en cours d'utilisation. Ne l'utilisez pas sous un placard mural.
- Assurez-vous que l'appareil est arrêté et débranchez-le avant de le nettoyer.
- Attendez toujours que l'appareil se refroidisse avant de le nettoyer ou le ranger.
- Soyez très vigilant lorsque vous déplacez l'appareil s'il contient des aliments ou du liquide chauds.
- Évitez les écarts de température soudains (ne placez par exemple pas des aliments sortant du réfrigérateur dans une cocotte chaude).
- N'utilisez pas l'appareil s'il a subi un choc, ou en cas de signes visibles de dommages ou en cas de fuite.
- Ne plongez pas, même partiellement, l'appareil ou son cordon dans du liquide.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre dans le vide, toucher des surfaces chaudes ou s'emmêler, se bloquer ou se pincer.
- Cet appareil ne doit pas être placé sur ou près de surfaces potentiellement chaudes (telles que des plaques de cuisson au gaz ou à l'électricité).
- Ne touchez pas la surface extérieure de l'appareil en cours d'utilisation, car elle risque d'être brûlante. Utilisez un torchon ou des gants de cuisine pour soulever le couvercle. Faites attention à la vapeur qui se dégage lorsque vous soulevez le couvercle.
- Ne mettez pas en marche l'appareil lorsqu'il est vide, si le couvercle n'est pas fermé ou s'il est fissuré ou endommagé.
- Ne placez pas la cocotte en céramique sur une surface qui ne supporte pas la chaleur. Veillez à poser la cocotte sur un dessous-de-plat ou un support résistant à la chaleur.
- Faites attention lorsque vous posez la cocotte sur une surface fragile ou cirée, car sa base n'est pas vitrifiée et risque de provoquer des rayures ou autres marques. Il est recommandé de placer un tissu matelassé sous la cocotte pour protéger les surfaces de ce type.
- Le couvercle de la mijoteuse est en verre trempé. Avant chaque utilisation, assurez-vous qu'il n'est ni ébréché, ni fissuré et qu'il est exempt de tout autre défaut. N'utilisez pas le couvercle en verre s'il est endommagé, car il risque de se briser en cours de cuisson.

DIFFERENTS ELEMENTS DE LA MIJOTEUSE CROCKPOT®

Schéma 1



PREPARATION A L'UTILISATION

Avant d'utiliser votre mijoteuse Crockpot®, retirez tous ce qui appartient à l'emballage et nettoyez le couvercle et la cocotte à l'eau chaude savonneuse et bien sécher.

REMARQUES IMPORTANTES :

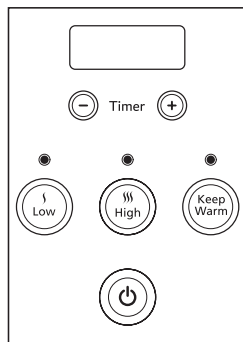
- Lors de la première utilisation de la mijoteuse, une légère odeur ou un peu de fumée risque de se dégager de l'appareil. Ce phénomène se produit sur la plupart des appareils chauffants et disparaîtra après quelques utilisations.
- Certaines surfaces de travail et de table ne sont pas conçues pour supporter une exposition prolongée à la chaleur générée par certains appareils. Ne placez pas l'appareil chaud sur une surface susceptible d'être endommagée par la chaleur. Il est recommandé de placer un support résistant à la chaleur ou un dessous-de-plat de taille adaptée sous la mijoteuse pour éviter d'endommager la surface.
- Faites attention lorsque vous placez la cocotte sur une plaque de cuisson, un plan de travail, une table ou toute autre surface en céramique ou en verre. Parce que le dessous de la cocotte n'est pas lisse, il risque de rayer certaines surfaces si vous ne prenez pas les précautions nécessaires. Veillez à placer un tissu matelassé sous la cocotte avant de la poser sur une table ou un plan de travail.

ASSEMBLAGE:

1. Poser la cocotte sur la base thermique.
2. Abaisser le couvercle sur la cocotte (voir schéma No1).

MODE D'EMPLOI DE VOTRE MIJOTEUSE

- Poser la cocotte sur la base thermique, ajouter vos ingrédients et fermer le couvercle.
- Brancher votre mijoteuse. Il vous faudra réduire le temps de cuisson de la recette si la cocotte n'est pas remplie aux trois-quarts.
- Appuyer sur le réglage de cuisson désiré (FORT-HIGH ou BAS-LOW). Vous pouvez aussi choisir MOYEN (WARM), cependant cette option vise à maintenir les aliments au chaud et non pas à cuisiner.
- Appuyer sur la minuterie pour choisir la durée désirée. Veuillez tenir compte des durées préprogrammées suivantes, lesquelles s'afficheront automatiquement une fois le réglage de cuisson choisi mais que vous pouvez ajuster:
MOYEN = 6 heures
BAS= 10 heures
FORT= 6 heures
- Une fois que toutes les options ont été choisies, les voyants correspondants s'allument, la mijoteuse commence à chauffer, et la minuterie interne commence le compte à rebours par incrément d'1 minute.
- Une fois la cuisson terminée, la mijoteuse passe automatiquement au mode MAINTIEN AU CHAUD (WARM) et le voyant de MAINTIEN AU CHAUD s'allume. La minuterie affichera le temps écoulé depuis le début du mode MAINTIEN AU CHAUD, et s'éteindra au bout de six heures.



CONSEILS D'UTILISATION

- S'il y a eu une coupure de courant pendant la cuisson, quand le courant est restauré l'appareil sera éteint. Toutes les sélections auront été effacées et devront être choisies à nouveau. Mais il est possible qu'il soit maintenant dangereux de consommer ces aliments. Si vous ne savez pas quelle a été la durée de la coupure de courant, nous vous suggérons de jeter la nourriture.
- Ne pas remplir la cocotte à ras bord. Pour éviter de faire déborder, ne remplir la cocotte qu'au ¾.
- Toujours cuisiner avec le couvercle mis et pour la durée recommandée. Ne pas retirer le couvercle pendant les deux premières heures de la cuisson, pour que la chaleur s'accumule efficacement.
- Toujours utiliser des gants de cuisine lorsque vous touchez au couvercle ou à la cocotte.
- Débrancher quand la cuisson est terminée et avant de nettoyer.
- La cocotte amovible va au four traditionnel et au four à micro-ondes. Ne pas utiliser la cocotte amovible sur un brûleur à gaz ou électrique ou sous la grille à rôtisserie. Vous reporter au tableau ci-dessous.

PIÈCE	RÉSISTE AU LAVE-VAISSELLE	RÉSISTE AU FOUR	RÉSISTE AU FOUR À MICRO ONDES	RÉSISTE A LA PLAQUE DE CUISSON
Couvercle	Oui	Non	Non	Non
Cocotte en grès	Oui	Oui mais pas sous le gril	Oui*	Non

* Vous reporter au mode d'emploi de votre four à micro-ondes pour toute utilisation avec des pièces en grès.

NETTOYAGE DE LA MIJOTEUSE

- TOUJOURS arrêter la mijoteuse, la débrancher de la prise électrique et la laisser refroidir avant de la nettoyer.
- Le couvercle et la cocotte en grès vont au lave-vaisselle ; ils peuvent aussi être lavés avec de l'eau chaude savonneuse. Ne pas utiliser des produits nettoyants ou des tampons à récurer abrasifs. Nettoyer les résidus avec un chiffon, une éponge ou une spatule en plastique.
- Pour retirer les taches d'eau ou autres, utiliser un nettoyant non abrasif ou du vinaigre.

- Comme pour tout plat en céramique, la cocotte et le couvercle ne résistent pas aux changements brusques de température. Ne pas laver la cocotte ou le couvercle à l'eau froide lorsqu'ils sont chauds.
- L'extérieur de la base thermique peut être lavé à l'aide d'un chiffon doux et d'eau tiède savonneuse. Essuyez-le pour le sécher. Ne pas utiliser des produits nettoyants abrasifs.

ATTENTION: Ne plongez pas, même partiellement, l'appareil ou son cordon dans du liquide.

- Aucun autre entretien ne devrait être nécessaire.

REMARQUE: Après avoir nettoyé la cocotte à la main, la laisser sécher avant de la ranger.

TRUCS ET ASTUCES

LES PATES ET LE RIZ:

- Pour de meilleurs résultats avec le riz, utiliser un riz à grain long, précuit ou spécial comme le suggère la recette. Si le riz n'est pas complètement cuit après le temps de cuisson suggéré, ajouter 1 à 1 tasse et 1½ de liquide pour chaque tasse de riz cuit et continuer à faire cuire pendant 20 à 30 minutes.
- Pour de meilleurs résultats avec les pâtes, les faire cuire d'abord dans une casserole avec de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles soient à peine tendres. Ajouter les pâtes à la mijoteuse Crockpot® pendant les 30 dernières minutes de la cuisson.

LES HARICOTS:

- Les haricots doivent être totalement attendris avant de les mélanger avec des aliments sucrés ou acides. Le sucre et l'acide ont un effet durcissant sur les haricots et les empêcheront de se ramollir.
- Les haricots secs, en particulier les haricots rouges, devraient être passés à l'eau bouillante avant de les ajouter au reste des ingrédients de la recette.
- Il est possible de remplacer les haricots secs avec des haricots cuits en boîte.

LES LEGUMES:

- Beaucoup de légumes bénéficient d'une cuisson lente car ils révèlent alors toute leur saveur. Il est plus difficile de cuire excessivement des légumes dans une mijoteuse qu'il ne l'est dans un four ou sur une plaque de cuisson.
- Lorsque vous préparez un plat avec des légumes et de la viande, mettez les légumes dans la mijoteuse avant la viande. De manière générale, dans la mijoteuse, les légumes cuisent plus lentement que la viande.
- Pour faciliter la cuisson, mettre les légumes sur les côtés ou au fond de la cocotte.

LES HERBES FRAICHES ET LES ÉPICES:

- Les herbes fraîches apportent arôme et couleur mais devraient être ajoutées à la fin de la cuisson car la saveur se dissipe pendant une longue cuisson.
- Des herbes en poudre et/ou séchées sont parfaites pour une mijoteuse et peuvent être ajoutées dès le début de la cuisson.
- Le pouvoir aromatique des herbes et des épices varient en fonction de leur force et de leur fraîcheur. Utiliser les herbes modérément, goûter à la fin du cycle de cuisson et ajuster l'assaisonnement juste avant de servir.

LE LAIT:

- Le lait, la crème et la crème fraîche se désintègrent si la cuisson est longue. Si possible, ajouter ces ingrédients 15 à 30 minutes avant la fin de la cuisson.
- Vous pouvez remplacer le lait avec de la soupe condensée car elle résiste à une longue cuisson.

LES SOUPES:

- Certaines recettes de soupe requièrent de larges quantités d'eau. Mettre d'abord tous les ingrédients de la soupe dans la cocotte puis ajouter l'eau jusqu'à recouvrement. Si vous désirez une soupe plus liquide, ajoutez plus de liquide au moment de servir.

LES VIANDES:

- Enlever le gras, rincer et sécher la viande avec une serviette en papier.
- Faire griller la viande dans une poêle à part vous permet de dégraisser la viande avant de la mettre dans la mijoteuse, et permet aussi d'ajouter plus de profondeur au goût.

- La viande doit être positionnée dans la cocotte de telle façon qu'elle ne touche pas le couvercle.
- Pour des morceaux plus petits ou plus grands, ajuster la quantité de légumes ou de pommes de terre pour que la cocotte ne soit jamais remplie au delà de la ½ ou des ¾.
- La taille des morceaux de viande et les temps de cuisson recommandés ne sont que des estimations et peuvent varier en fonction du morceau, du type de viande et de la structure de l'os. Les viandes maigres comme par exemple le poulet ou le rôti de porc ont tendance à cuire plus vite que les viandes avec plus de tissus adipeux et de gras comme par exemple l'épaule de bœuf ou de porc. Faire cuire la viande sur l'os au lieu d'enlever l'os augmentera le temps de cuisson.
- Couper la viande en petits morceaux lorsque vous cuisez avec des aliments précuits comme par exemple des haricots ou des fruits, ou des légumes légers tels que champignons, oignons coupés en rondelles, aubergine ou des légumes en julienne. Ceci permet à tous les ingrédients d'être cuits en même temps.
- Lorsque vous faites cuire de la viande congelée, ajouter au moins 1 tasse de liquide chaud. Le liquide permettra d'amortir les effets du froid et évitera le changement brusque de température. En général, il faut ajouter 4 heures sur BAS (LOW) ou 2 heures sur FORT. Pour de grands morceaux de viande congelée, il est possible qu'il faille plus longtemps pour décongeler et attendrir.

LE POISSON:

- Le poisson cuit rapidement et il convient de l'ajouter entre quinze minutes et une heure avant la fin de la cuisson.

LE LIQUIDE:

- Pour de meilleurs résultats et pour éviter aux aliments de sécher ou brûler, vous assurer que la recette utilise suffisamment de liquide.
- Assurez-vous que la cocotte est toujours remplie au minimum jusqu'à la ½ et au maximum jusqu'au ¾, et suivre les temps de cuisson recommandés.

RECETTES

COTES LEVEES DE DOS Pour 6 à 10 personnes

2 à 4 carrés de côtes levées de dos coupées en 3 à 4 morceaux chacun

475 à 950 ml de sauce barbecue

2 à 3 oignons, hachés

1. Mettre les côtes dans la mijoteuse Crockpot®. Recouvrir avec les oignons et la sauce barbecue.
2. Fermer le couvercle et faire cuire sur Bas (Low) pendant 8 heures ou sur Fort (High) pendant 4 heures, ou jusqu'à ce que la viande soit tendre.
3. Pour servir, couper les côtes entre chaque os et couvrir d'un peu plus de sauce si vous le désirez.

TIRE DE PORC BBQ Pour 6 à 8 personnes

1.1–2,3 kg de longe de porc, dégraissé ou pas

475–950 ml de sauce barbecue

2–3 oignons, hachés

6–8 pains à hamburger ou petits pains

1. Mettre la longe de porc dans la mijoteuse Crockpot®. Recouvrir avec les oignons et la sauce barbecue.
2. Fermer le couvercle et faire cuire sur Bas (Low) pendant 8 heures ou sur Fort (High) pendant 4 heures, ou jusqu'à ce que la viande soit tendre.
3. Retirer le porc de la mijoteuse Crockpot® et effiler avec une fourchette. Remettre le porc dans la mijoteuse Crockpot® et recouvrir de sauce.
4. Servir le tiré de porc BBQ avec du pain à hamburger ou des petits pains.

RECETTES

BOEUF BOURGUIGNON Pour 6 à 8 personnes

3 cuillères à soupe de farine

Sel de mer et poivre

1,4 kg (3 l) d'épaule de bœuf, coupée en cubes de 2,5 centimètre (1 pouce)

3 grosses carottes, épluchées et coupées en rondelles

1 oignon de taille moyenne, coupé en rondelles

6 lanières de lard cuit, coupées en morceaux de 2,5 à 5 cm (1 à 2 pouces)

1 x 284 ml de bouillon de bœuf

475 ml de vin rouge ou Bordeaux

1 cuillère à soupe de concentré de tomate

2 gousses d'ail, émincées

3 branches de thym frais, équeutées

1 feuille de laurier

450 gr de champignons frais, coupés en morceaux

2 grosses pommes de terre, coupées en morceaux de 2,5 cm

1. Recouvrir le bœuf de farine, sel et poivre. Faire griller le bœuf dans la poêle sur une plaque de cuisson (optionnel).
2. Mettre la viande dans la mijoteuse Crockpot® et ajouter le reste des ingrédients.
3. Couvrir et faire cuire sur Bas (Low) pendant 8 à 10 heures ou sur Fort pendant 6 heures, ou jusqu'à ce que la viande soit tendre.

POULET GRILLE AUX HERBES ET AU CITRON Pour 4 à 6 personnes

1.8-2,7 kg de poulet rôti

120 gr d'oignon, hachés

1 à 2 cuillères à soupe de beurre

Le jus d'un citron

½ cuillère à café de sel de mer

2 cuillères à soupe de persil frais

½ cuillère à café de thym séché

¼ cuillère à café de paprika

1. Mettre l'oignon à l'intérieur de la cavité du poulet et frotter la peau avec du beurre. Mettre le poulet dans la mijoteuse Crockpot®.
2. Verser le jus de citron pressé sur le poulet et saupoudrer avec le reste des ingrédients. Couvrir et faire cuire sur Bas (Low) pendant 8 à 10 heures ou sur Fort (High) pendant 4 heures.

CHILLI Pour 6 à 8 personnes

2 gros oignons, hachés

5 à 6 gousses d'ail, émincées

2 poivrons verts, hachés

0.9-1,4 kilogrammes de bœuf découpé, cuit et égoutté

2 x 400 gr d'haricots rouges, noirs ou blancs en boîte, rincés et égouttés

1 x 400 gr de tomates coupés en dés

2 piments jalapeno, enlever les grains et couper en lamelles

1 cuillère à soupe de cumin

1 cuillère à café de poivre de Cayenne

125 ml de bouillon de bœuf

1. Mettre tous les ingrédients dans la mijoteuse Crockpot®.
2. Couvrir et laisser cuire sur Bas (Low) pendant 8 à 9 heures ou sur Fort (High) pendant 4 heures.

RECETTES

POULET CACCIATORE Pour 4 à 8 personnes

2 à 3 oignons, émincés
0.9–1,8 kg de poulet (poitrine ou cuisse), avec la peau
794 gr de tomates en boîtes, coupées en morceaux
5 gousses d'ail, émincées
120 ml de vin blanc sec ou de bouillon
2 cuillères à soupe de câpres
20 olives Kalamata dénoyautées, coupées en gros morceaux
1 bouquet de persil frais ou de basilique, équeuté et haché en gros morceaux
Sel de mer et poivre
Pâtes cuites

1. Mettre l'oignon coupé en rondelles dans la mijoteuse Crockpot® et recouvrir avec le poulet.
2. Dans un bol, mélanger les tomates avec le sel, le poivre, l'ail et le vin blanc. Verser sur le poulet.
3. Couvrir et faire cuire sur Bas (Low) pendant 6 heures ou sur Fort (High) pendant 4 heures ou jusqu'à ce que le poulet soit tendre.
4. Ajouter les câpres, les olives et les herbes juste avant de servir et mélanger.
5. Servir sur un lit de pâtes déjà cuites.

Remarque: Cuire du poulet avec les os au lieu de le désosser augmentera le temps de cuisson d'environ 30 minutes à 1 heure.

BOEUF BRAISE Pour 6 à 10 personnes

0.9–1,8 kg de rôti de bœuf
3 oignons, coupés en rondelle
120 gr de farine
2 tiges de céleri, coupées en rondelles
Sel de mer et poivre
240 gr de champignons, coupés en rondelles
3 carottes, coupées en rondelles
240 ml de bouillon de bœuf ou de vin
3 pommes de terre, coupées en quatre

1. Enrober le bœuf de farine (½ tasse), sel et poivre. Faire griller le rôti dans une poêle sur plaque de cuisson (optionnel).
2. Mettre tous les légumes dans la mijoteuse Crockpot®, à l'exception des champignons. Ajouter le rôti et étaler les champignons sur le dessus. Verser le liquide.
3. Couvrir et laisser cuire sur Bas (Low) pendant 10 heures ou sur Fort (High) pendant 6 heures, ou jusqu'à ce que la viande soit tendre.

SAUCISSE ET BOULETTES DE VIANDE Pour 6 à 8 personnes

1.4–2,3 kg de saucisse et boulettes de viande, crues
6 gousses d'ail, épluchées et hachées
800 gr de tomates en boîte, écrasées
1–2 800 gr de tomates italiennes en boîte avec leur jus, coupées en gros morceaux
1 bouquet de basilic frais
Pâtes cuites
Fromage râpé

1. Faire dorer la saucisse et les boulettes de viande dans une poêle à part sur une plaque de cuisson (optionnel).
2. Mettre tous les ingrédients dans la mijoteuse Crockpot® à l'exception des pâtes et du fromage râpé.
3. Couvrir et faire cuire sur Bas (Low) pendant 8 heures ou sur Fort (High) pendant 4 heures.
4. Servir avec les pâtes cuites et le fromage râpé.

RECETTES

RAGOUT DE BOEUF Pour 6 à 8 personnes

0.9–1,8 kg d'épaule de bœuf pour ragout, coupée en cube d'environ 1pouce
120 gr de farine
Sel de mer et poivre
710 ml de bouillon de bœuf
1 cuillère à soupe de sauce Worcestershire
3 gousses d'ail, émincées
2 feuilles de laurier
6 petites pommes de terre, coupées en quart
2–3 oignons, hachés
3 tiges de céleri, coupées en rondelles

1. Saupoudrer la viande de farine, sel et poivre. Mettre la viande dans la mijoteuse Crockpot®.
2. Ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger.
3. Couvrir et faire cuire sur Bas (Low) pendant 8–10 heures ou sur Fort (High) pendant 6 heures, ou jusqu'à ce que la viande soit tendre. Bien mélanger avant de servir.

FILLET DE POISSON, FACILE A FAIRE ET BON POUR LA SANTE Pour 4 à 6 personnes

Sel de mer et poivre
0.9–1,4 kg de poisson blanc (morue, bar, tilapia ou poisson-chat),
Des herbes fraîches équeutées (persil plat, basilic, estragon, herbes aromatiques ou un mélange)
2–3 citrons, coupés en tranches fines
Sauce tout préparée ou de la tapenade d'olives pour garnir

1. Saupoudrer le poisson de sel et de poivre des deux côtés et le mettre dans la mijoteuse Crockpot®. Recouvrir le poisson avec les herbes et les tranches de citron, en mettre aussi sous le poisson.
2. Couvrir et faire cuire sur Fort (High) pendant environ 30–40 minutes, ou jusqu'à ce que le poisson ne soit plus transparent. Le temps de cuisson varie en fonction de l'épaisseur du poisson.
3. Retirer les tranches de citron et recouvrir de sauce ou de tapenade.

SERVICE APRÈS-VENTE ET PIÈCES DE RECHANGE

Si l'appareil ne fonctionne plus, mais est encore sous garantie, rappez le produit où vous l'avez acheté pour procéder à un échange. Veuillez remarquer qu'une preuve d'achat valide vous sera exigée. Pour obtenir de l'aide supplémentaire, veuillez prendre contact avec notre service après-vente au : Royaume-Uni : 0800 028 7154 | Espagne : 0900 81 65 10 | France : 0805 542 055. Pour tous les autres pays, appelez le +44 800 028 7154. Un tarif international s'applique. Vous pouvez également envoyer un e-mail à : crockpotEurope@newellco.com.

MISE AU REBUT

Les équipements électriques usagés ne doivent pas être mis au rebut avec les ordures ménagères. Recyclez ces déchets lorsque cela est possible. Écrivez-nous un e-mail à l'adresse crockpotEurope@newellco.com pour plus d'informations sur le recyclage et la directive WEEE.



DEUTSCH WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE DIESE HINWEISE SORGFÄLTIG DURCH UND VERWAHREN SIE SIE GUT

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie entsprechend in die sichere Anwendung eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen das Gerät nicht als Spielzeug verwenden. Die Reinigung und Wartung des Geräts darf von Kindern ab 8 Jahren nur unter Aufsicht durchgeführt werden. Achten Sie darauf, dass sich das Gerät und das dazugehörige Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren befinden.

⚠ Teile des Geräts können während des Betriebs heiß werden.

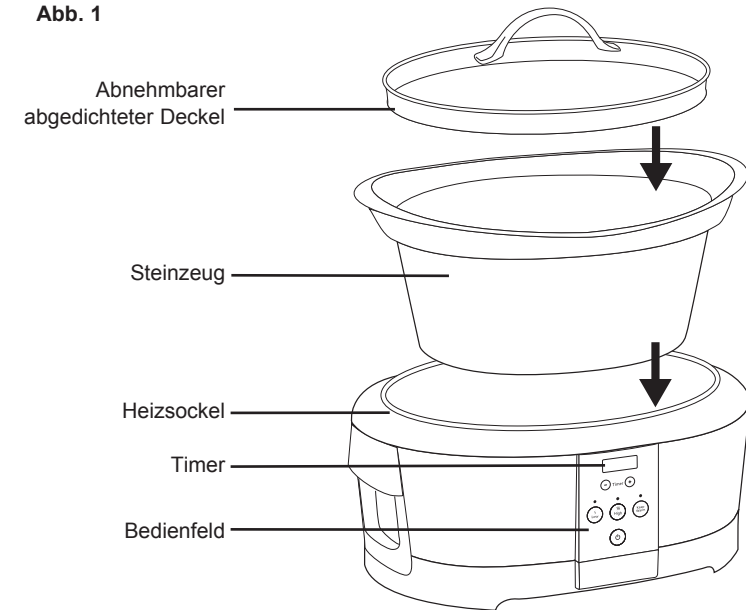
Beschädigte Stromkabel müssen durch den Hersteller, den Kundendienst oder andere qualifizierte Personen ersetzt werden, um Gefahren auszuschließen.

Setzen Sie das Gerät nie für Zwecke ein, für die es nicht bestimmt ist. Das Gerät wurde für die Verwendung in Privathaushalten entwickelt. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.

- Lassen Sie oben und an den Seiten ausreichend Platz, damit die Luft zirkulieren kann. Bringen Sie das Gerät während des Betriebs nicht mit entflammaren Materialien (wie Vorhängen oder Wandverkleidungen) in Berührung. Nehmen Sie das Gerät nicht unter einem Hängeschrank in Betrieb.
- Stellen Sie vor dem Reinigen sicher, dass das Gerät ausgestellt ist und trennen Sie es von der Stromzufuhr.
- Das Gerät kann so vor der Reinigung oder Lagerung abkühlen.
- Bewegen Sie das Gerät nur sehr vorsichtig, wenn es heiße Speisen oder Flüssigkeiten enthält.
- Vermeiden Sie plötzliche Temperaturveränderungen, z. B. durch das Beifügen gekühlter Lebensmittel in einen heißen Topf.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es heruntergefallen ist, Beschädigungen sichtbar sind oder das Gerät leckt.
- Tauchen Sie Teile des Geräts oder Stromkabels nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Achten Sie darauf, dass das Stromkabel nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängt, heiße Oberflächen berührt, verknotet, eingeklemmt wird oder sich verfängt.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von oder auf Oberflächen, die heiß werden können (z. B. einen Herd oder Kochfelder).
- Berühren Sie die Außenwände des Geräts während des Gebrauchs nicht, da diese sehr heiß werden. Verwenden Sie beim Öffnen des Deckels einen Topflappen oder -handschuh. Achten Sie beim Öffnen des Deckels auf entweichenden heißen Dampf.
- Betreiben Sie das Gerät nie, wenn es leer ist oder ohne Deckel oder mit einem rissigen oder anderweitig beschädigtem Deckel.
- Setzen Sie den Steinguttopf nicht auf hitzeempfindlichen Oberflächen ab. Setzen Sie den Topf immer auf einen Untersetzer oder eine isolierte Unterlage ab.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Topf direkt auf polierte oder empfindliche Oberflächen absetzen. Die Unterseite des Topfes ist nicht glasiert und kann Kratzer oder andere Schäden verursachen. Wir empfehlen, solche Oberflächen durch Unterlegen einer schützenden Unterlage zu schonen.
- Der Deckel des Schongarers ist aus Hartglas gefertigt. Untersuchen Sie den Deckel immer auf Absplitterungen, Risse und andere Schäden. Benutzen Sie den Glasdeckel nicht, wenn er beschädigt ist, da er sonst während der Verwendung zerspringen kann.

CROCKPOT® SLOW COOKER KOMPONENTEN

Abb. 1



VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Zunächst entfernen Sie das Verpackungsmaterial und waschen den Deckel und das Steinzeug mit warmem Seifenwasser und trocknen alles sorgfältig ab.

WICHTIGE HINWEISE:

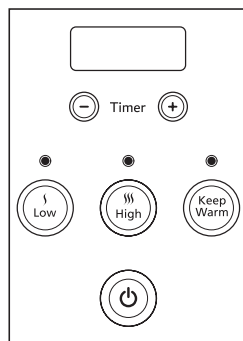
- Beim ersten Gebrauch des Geräts ist möglicherweise eine leichte Rauch- oder Geruchsentwicklung festzustellen. Dies geschieht nur die ersten Male und ist bei Geräten, die erhitzt werden, üblich.
- Manche Arbeits- und Tischflächen können Schaden nehmen, wenn sie längerer Zeit Hitze ausgesetzt sind. Stellen Sie den Heiztopf nicht auf Oberflächen, die durch Hitze beschädigt werden können. Wir empfehlen, eine isolierende Unterlage oder einen Untersetzer unter den Schongarer zu legen, um mögliche Schäden zu vermeiden.
- Bitte setzen Sie den Steinguttopf vorsichtig auf Keramik- oder Glaskochfeldern, Arbeitsflächen, Tischen oder andere Oberflächen ab. Bei unvorsichtigem Umgang kann die raue Unterseite des Steinguttopfes auf bestimmten Oberflächen Kratzer verursachen. Schützen Sie diese Oberflächen, indem Sie eine weiche Unterlage unter den Topf legen.

ZUSAMMENBAU:

1. Steinguttopf in die Heizeinheit stellen.
2. Setzen Sie den Deckel auf das Steinzeug (siehe Abb. 1).

GEBRAUCH IHRES SLOW COOKER

1. Steinguttopf in die Heizeinheit stellen, alle Zutaten dem Steinguttopf hinzufügen und mit dem Deckel zudecken.
2. Crockpot® Slow Cooker einstecken. Falls der Steinguttopf weniger als dreiviertel voll ist, müssen Sie die Kochzeit des Rezepts reduzieren.
3. Drücken Sie die gewünschte Kocheinstellungstaste HIGH oder LOW (HOCH oder NIEDRIG). Eine weitere Option ist WARM, jedoch nur zum Warmhalten des Gerichts und nicht zum Kochen.
4. Drücken Sie die Timer-Taste zur Auswahl der gewünschten Einstellung. Beachten Sie die folgenden vorprogrammierten Zeiten, die automatisch entsprechend der ausgewählten Kocheinstellung erscheinen und einstellbar sind.
 WARM = 6 Stunden
 NIEDRIG = 10 Stunden
 HOCH = 6 Stunden
5. Nachdem die Auswahl getroffen wurde, leuchten die entsprechenden Leuchten auf, der Slow Cooker beginnt mit dem Erhitzen und der eingebaute Timer zählt die Zeit minutenweise abwärts.
6. Wenn die Kochzeit abgelaufen ist, schaltet der Slow Cooker automatisch zur WARM-Einstellung um und die Einstellung WARM ist beleuchtet. Der Timer zeigt an, wie lange das Gerät auf WARM eingestellt war und schaltet nach sechs Stunden ab.



HINWEISE ZUR VERWENDUNG:

- Falls es während der Kochzeit zu einem Stromausfall kommt, ist das Gerät nach Wiederherstellung der Stromversorgung ausgeschaltet. Alle Slow Cooker-Einstellungen wurden gelöscht und müssen neu eingestellt werden. Es ist möglich, dass das Nahrungsmittel nicht mehr genießbar ist. Falls Sie nicht wissen, wie lange der Stromausfall war, empfehlen wir das Nahrungsmittel wegzuworfen.
- Steinguttopf nicht zu voll machen. Um ein Überlaufen zu verhindern, den Steinguttopf nicht mehr als zu Dreiviertel auffüllen.
- Beim Kochen immer den Deckel während der empfohlenen Zeit verwenden. Deckel während der ersten zwei Stunden Kochzeit nicht entfernen, damit sich die Hitze effizient entfalten kann.
- Zum Anfassen des Deckels oder Topfes stets Topflappen oder Topfhandschuhe verwenden.
- Stecken Sie das Gerät nach der Kochzeit aus und auch vor dem Reinigen.
- Herausnehmbarer Steinguttopf ist backofen- und mikrowellenfest. Herausnehmbarer Steinguttopf darf nicht auf einem Gas- oder Elektroherd oder unter einem Grill verwendet werden. Siehe untenstehende Tabelle.

TEIL	SPÜLMASCHINEN	BACKOFENSICHE	MIKROWELLEN	HERDPLATTEN-SICHER
	FEST		GEEIGNET	
Deckel	Ja	Nein	Nein	Nein
Steinzeug	Ja	Ja, aber nicht unter dem Backofengrill	Ja*	Nein

* Beachten Sie hierzu die Bedienungsanleitung Ihres Mikrowellenherds für Steingut.

REINIGUNG IHRES SLOW COOKER

- Schalten Sie Ihren Slow Cooker vor dem Reinigen IMMER aus, ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie den Slow Cooker abkühlen.
- Der Deckel und das Slow Cooker Steinzeug können im Geschirrspüler oder mit warmem Seifenwasser gereinigt werden. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Topfreiniger. Hartnäckige Reste können in der Regel mit einem Tuch, einem Schwamm oder einer Plastikspachtel entfernt werden. Um Wasserflecken oder andere Flecken zu entfernen, einen nicht scheuernden Reiniger oder Essig verwenden.

- Wie bei Feinkeramik können Steinzug und Deckel keine plötzlichen Temperaturveränderungen ertragen. Steinguttopf oder Deckel nicht mit kaltem Wasser waschen, solange sie noch heiß sind.
- Das Äußere des Heizsockels kann mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser gereinigt werden. Trocken abwischen. Keine Scheuermittel verwenden.
VORSICHT: Tauchen Sie Teile des Geräts oder Stromkabels nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Es ist keine zusätzliche Pflege vonnöten.

HINWEIS: Nach dem Reinigen von Hand den Topf vor der Aufbewahrung an der Luft trocknen lassen.

TIPPS UND EMPFEHLUNGEN

TEIGWAREN UND REIS:

- Die besten Ergebnisse werden mit Langkorn-Schnellkochreis oder einem Spezialreis wie in den Rezepten angegeben erzielt. Falls der Reis nach dem empfohlenen Zeitraum noch nicht ganz gar ist, geben Sie noch zusätzlich 1 bis 1 ½ Tasse(n) Flüssigkeit pro Tasse gekochten Reis hinzu und kochen es noch 20 bis 30 Minuten.
- Die besten Ergebnisse mit Teigwaren erzielen Sie, wenn Sie die Teigwaren zuerst in kochendem Wasser etwas weich garen. Die Teigwaren während der letzten 30 Minuten Kochzeit in den Crockpot® Slow Cooker geben.

BOHNEN:

- Bohnen müssen ehe sie mit Zucker und/oder säurehaltigen Nahrungsmitteln vermischt werden, erst völlig weich sein. Zucker und Säure haben auf Bohnen eine verfestigende Wirkung und verhindern das Weichwerden.
- Trockenbohnen, insbesondere Feuerbohnen, sollten ehe Sie sie dem Rezept hinzufügen erst gekocht werden.
- Völlig gekochte Dosenbohnen können anstelle von Trockenbohnen verwendet werden.

GEMÜSE:

- Viele Gemüsearten eignen sich besonders für ein langsames Garen und entwickeln dadurch erst ihren vollen Geschmack. Im Gegensatz zum Ofen oder Herdplatten wird Gemüse in Ihrem Slow Cooker nicht so verkocht.
- Bei einem Rezept von Gemüse und Fleisch geben Sie das Gemüse vor dem Fleisch in den Slow Cooker. Gemüse kocht gewöhnlich langsamer als Fleisch in dem Slow Cooker.
- Verteilen Sie das Gemüse mehr an den Seiten oder auf dem Boden des Steinguttopfes zur Förderung des Garens.

KRÄUTER UND GEWÜRZE:

- Frische Kräuter geben dem Gericht einen guten Geschmack und verleihen ihm Farbe, sollten aber erst gegen Ende des Kochzyklus hinzugefügt werden, da der Geschmack bei längeren Kochzeiten verfliegt.
- Gemahlene und/oder getrocknete Kräuter und Gewürze eignen sich besonders für ein langsames Garen und können gleich zu Anfang hinzugefügt werden.
- Die Geschmacksintensität aller Kräuter und Gewürze kann je nach ihrer speziellen Intensität und Haltbarkeit sehr unterschiedlich sein. Verwenden Sie Kräuter nur sparsam, kosten Sie nach Ende des Kochzyklus und würzen Sie vor dem Servieren eventuell nach.

MILCH:

- Milch, Sahne und saure Sahne zersetzen sich bei längeren Kochzeiten. Wenn möglich erst in den letzten 15 bis 30 Minuten der Kochzeit hinzufügen.
- Kondenssuppen können anstelle von Milch verwendet werden und über längere Zeiten gekocht werden.

SUPPEN:

- Manche Suppenrezepte erfordern große Wassermengen. Geben Sie die anderen Suppenzutaten zuerst in den Slow Cooker und danach nur genügend Wasser zum Bedecken. Wenn eine dünnere Suppe gewünscht wird, geben Sie kurz vor dem Servieren mehr Flüssigkeit hinzu.

FLEISCH:

- Fett abschneiden, gut abspülen und das Fleisch mit einem Papiertuch trocken tupfen.
- Wenn das Fleisch zuerst in einer Pfanne oder auf einem Grill vorgebräunt wird, tropft das Fett vor dem langsamen Garen ab und verleiht dem Fleisch obendrein einen besseren Geschmack.
- Das Fleisch sollte so in den Steinguttopf gegeben werden, dass es den Deckel nicht berührt.
- Bei kleineren oder größeren Fleischmengen passen Sie das Gemüse oder die Kartoffeln so an, dass der Topf immer zur Hälfte oder zu Dreiviertel gefüllt ist.
- Die Fleischmenge und die empfohlenen Kochzeiten sind nur Schätzungen und können je nach Zuschnitt, Art und Knochenstruktur unterschiedlich sein. Mageres Fleisch wie Huhn oder Schweinslende kochen normalerweise schneller als Fleisch mit Bindegewebe und fettiges Fleisch wie Rindernacken oder Schweineschulter. Garen von Fleisch mit Knochen dauert im Gegensatz zu knochenlosem Fleisch länger.
- Schneiden Sie das Fleisch in kleinere Stücke, wenn Sie es mit vorgekochten Nahrungsmitteln wie Bohnen oder Früchten kochen oder mit delikaten Sachen wie Pilzen, gehackten Zwiebeln, Aubergine oder fein geschnittenem Gemüse. Auf diese Weise garen alle Nahrungsmittel zur gleichen Zeit.
- Bei gefrorenem Fleisch muss zuerst mindestens eine Tasse warmer Flüssigkeit in den Topf gegeben werden. Die Flüssigkeit wirkt als „Polster“ zur Verhütung plötzlicher Temperaturschwankungen. Normalerweise werden zusätzlich vier Stunden auf LOW (NIEDRIG) oder zwei Stunden auf HIGH (HOCH) benötigt. Bei größeren Stücken gefrorenem Fleisch kann es sogar viel länger dauern bis es auftaut und zart wird.

FISCH:

- Da Fisch schnell gar wird, sollte er gegen Ende der Zubereitungszeit, also in den letzten fünfzehn bis sechzig Minuten, zugegeben werden.

FLÜSSIGKEIT:

- Für das beste Ergebnis und um zu verhindern, dass Nahrungsmittel austrocknen oder anbrennen, vergewissern Sie sich stets, dass eine angemessene Menge Flüssigkeit für das Rezept verwendet wird.
- Stellen Sie sicher, dass der Steinguttopf immer mindestens halb voll und maximal dreiviertel voll ist und halten Sie sich an die angegebenen Kochzeiten.

REZEPTE

BOEUF BOURGUIGNON/RINDERBRATEN BURGUNDER ART 6 - 8 Portionen

3 Esslöffel Mehl
Meersalz und Pfeffer
1,4 kg Rindernacken in ca. 2,5 cm große Würfel schneiden
3 große Karotten, geschält und in Scheiben
1 mittlere Zwiebel, in Scheiben
6 Scheiben Frühstücksspeck, in 2,5 – 5 cm große Stücke schneiden
1 Dose Fleischbrühe, ca. 284 ml
475 ml roter Burgunderwein
1 Esslöffel Tomatenpaste
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
3 Zweiglein frischen Thymian, entstielt
1 Lorbeerblatt
450 g frische Pilze, in Scheibchen geschnitten
2 große Kartoffeln, in ca. 2,5 cm große Stücke geschnitten

1. Das Fleisch mit dem Mehl, Salz und Pfeffer einreiben. Fleisch in einer Pfanne auf dem Herd erst anbraten (optional).
2. Fleisch in den Crockpot® Slow Cooker geben und die übrigen Zutaten.
3. Zudecken und 8 – 10 Stunden lang auf LOW (NIEDRIG) oder 6 Stunden lang auf HIGH (HOCH) kochen oder solange bis das Fleisch zart ist.

BABY BACK RIBS (RIPPCHEN) 6 - 10 Portionen

2–4 Rippenstücke Baby Back Rippchen, in jeweils 3 bis 4 Stücke zerschneiden
475–950 ml Barbecue-Soße
2–3 Zwiebeln, gehackt

1. Rippchen in den Crockpot® Slow Cooker geben. Mit den Zwiebeln und der Barbecue-Soße bedecken.
2. Zudecken und 8 Stunden lang auf LOW (NIEDRIG) oder 4 Stunden lang auf HIGH (HOCH) kochen oder solange bis das Fleisch zart ist.
3. Zum Servieren die Rippchen zwischen den Knochen aufschneiden und falls gewünscht mit extra Soße bestreichen.

REZEPTE

CHILLI 6 - 8 Portionen

2 große Zwiebeln, gehackt
5–6 Knoblauchzehen, zerdrückt
2 grüne Paprikaschoten, gehackt
0,9–1,4 kg Rinderhack, gekocht und abgetropft
2 Dosen zu je 400 g rote, schwarze oder weiße Bohnen, abgespült und abgetropft
1 Dose, ca. 400 g, gewürfelte Tomaten
2 Jalapeños, entkernt und fein gehackt
1 Esslöffel Kreuzkümmel
1 Teelöffel Cayenne-Pfeffer
125 ml Fleischbrühe

1. Alle Zutaten in den Crockpot® Slow Cooker geben.
2. Zudecken und 8 - 9 Stunden lang auf LOW (NIEDRIG) oder 4 Stunden lang auf HIGH (HOCH) kochen.

HÜHNCHEN CACCIATORE/HÜHNCHEN NACH JÄGERART 4 - 8 Portionen

2–3 Zwiebeln, in dünne Scheibchen geschnitten
0,9–1,8 kg Hühnchen (Brust oder Hühnchenschenkel), enthäutet
1 Dose Eiertomaten, ca. 794 g, gehackt
5 Knoblauchzehen, zerdrückt
120 ml trockener Weißwein oder Brühe
2 Esslöffel Kapern
20 entsteinte Kalamata-Oliven, grob gehackt
1 Bund glattblättrige Petersilie oder Basilikum, entstielt und grob gehackt
Meersalz und Pfeffer
Abgekochte Pasta

1. Geschnittene Zwiebeln in den Crockpot® Slow Cooker geben und mit den Hühnchenteilen bedecken.
2. In einer Schüssel die Tomaten, Salz, Pfeffer, Knoblauch und Weißwein verrühren. Über das Hühnchen gießen.
3. Zudecken und 6 Stunden lang auf LOW (NIEDRIG) oder 4 Stunden lang auf HIGH (HOCH) kochen oder solange bis das Fleisch zart ist.
4. Kapern, Oliven und frische Kräuter kurz vor dem Servieren daruntertermischen.
5. Über abgekochter Pasta servieren.

Hinweis: Hühnchen mit Knochen dauern ca. 30 Minuten bis eine Stunde länger bis sie gar sind, im Gegensatz zu entbeintem Hühnchen.

REZEPTE

BBQ PULLED PORK (BARBECUE-SCHWEINELENDE) 6 - 8 Portionen

1,1–2,3 kg Schweinelende - Fettbestandteile entfernen
475–950 ml Barbecue-Soße
2–3 Zwiebeln, gehackt
6–8 Hamburgerbrötchen oder knusprige Brötchen

1. Schweinelende in den Crockpot® Slow Cooker geben. Mit den Zwiebeln und der Barbecue-Soße bedecken.
2. Zudecken und 8 Stunden lang auf LOW (NIEDRIG) oder 4 Stunden lang auf HIGH (HOCH) kochen oder solange bis das Fleisch zart ist.
3. Schweinelende aus dem Crockpot® Slow Cooker nehmen und mit einer Gabel zerteilen. Fleisch wieder in den Crockpot® Slow Cooker geben und mit der Soße übergießen.
4. BBQ Pulled Pork auf Hamburgerbrötchen oder knusprigen Brötchen servieren.

GEBRATENES HUHN MIT ZITRONENSAFT UND KRÄUTERN 4 - 6 Portionen

1,8–2,7 kg Brathuhn
1 mittlere Zwiebel, gehackt
15–30 g Butter
Saft von einer Zitrone
½ Teelöffel Meersalz
2 Esslöffel frisch gehackte Petersilie
½ Teelöffel getrockneter Thymian
⅓ Teelöffel Paprika

1. Zwiebeln in den Hühnchenbauch geben und die Haut mit der Butter einreiben. Hühnchen in den Crockpot® Slow Cooker geben.
2. Zitronensaft über das Hühnchen träufeln und mit den übrigen Gewürzen bestreuen. Zudecken und 8–10 Stunden lang auf LOW (NIEDRIG) oder 4 Stunden lang auf HIGH (HOCH) kochen.

SCHMORBRATEN 6 - 10 Portionen

0,9–1,8 kg Rinderschmorbraten
3 Zwiebeln, in Scheiben
120 g Mehl
2 Selleriestangen, in Scheibchen; Meersalz und Pfeffer
240 g frische Pilze, in Scheibchen geschnitten
3 Karotten, in Scheiben
240 ml Fleischbrühe oder Wein
3 Kartoffeln, geviertelt

1. Den Braten mit einer halben Tasse Mehl, Salz und Pfeffer einreiben. Braten in einer Pfanne auf dem Herd erst anbraten (optional).
2. Das gesamte Gemüse in den Crockpot® Slow Cooker geben, außer den Pilzen. Braten hinzufügen und die Pilze obendrauf verteilen. Flüssigkeit darüber gießen.
3. Zudecken und 10 Stunden lang auf LOW (NIEDRIG) oder 6 Stunden lang auf HIGH (HOCH) kochen oder solange bis das Fleisch zart ist.

REZEPTE

WURST UND HACKFLEISCHBÄLLCHEN 8 - 10 Portionen

1,4 – 2,3 kg Wurst und Hackfleischbällchen
6 Knoblauchzehen, geschält und gehackt
1 Dose, ca. 800 g, zerkleinerte Tomaten
1 – 2 Dosen zu je 800 g Eiertomaten mit Saft, grob gehackt
1 Bund frisches Basilikum
Abgekochte Pasta
Geriebenen Käse

1. Wurststückchen und Hackfleischbällchen in einer Pfanne auf dem Herd erst anbraten (optional).
2. Alle Zutaten in den Crockpot® Slow Cooker geben, mit Ausnahme der Pasta und dem geriebenen Käse.
3. Zudecken und 8 Stunden lang auf LOW (NIEDRIG) oder 4 Stunden lang auf HIGH (HOCH) kochen.
4. Mit abgekochter Pasta und dem geriebenen Käse servieren.

RINDFLEISCHTOPF/RINDSGULASCH 6 - 8 Portionen

0,9 – 1,8 kg Rindsgulaschfleisch, in ca. 2,5 cm große Würfel schneiden
120 g Mehl
Meersalz und Pfeffer
710 ml Fleischbrühe
1 Esslöffel Worcestershire-Soße
3 Knoblauchzehen, zerdrückt
2 Lorbeerblatt
6 kleine Kartoffeln, geviertelt
2 – 3 Zwiebeln, gehackt
3 Selleriestangen, in Scheibchen

1. Mehl, Salz und Pfeffer vermischen und das Fleisch damit bestäuben. Fleisch in den Crockpot® Slow Cooker geben.
2. Übrige Zutaten hinzufügen und gut umrühren.
3. Zudecken und 8 – 10 Stunden lang auf LOW (NIEDRIG) oder 6 Stunden lang auf HIGH (HOCH) kochen oder solange bis das Fleisch zart ist. Vor dem Servieren gründlich umrühren.

EINFACHES, GESUNDES FISCHFILET 4 - 6 Portionen

Meersalz und Pfeffer
0,9 – 1,4 kg Weißfisch (Kabeljau, Seebarsch, Tilapia oder Wels)
Entstielte frische Kräuter (glattblättrige Petersilie, Basilikum, Estragon, Bohnenkraut oder eine Kombination davon)
2 – 3 Zitronen, in dünne Scheiben geschnitten
Fertige Salsa oder Oliventapenade zum Garnieren

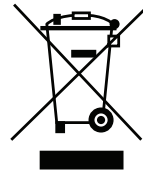
1. Beide Seiten des Fisches salzen und pfeffern und in den Crockpot® Slow Cooker geben. Oben auf den Fisch die Kräuter und Zitronenscheiben geben und einige unter den Fisch legen.
2. Zudecken und ca. 30 - 40 Minuten lang auf HOCH kochen oder solange bis der Fisch nicht mehr transluzent/glasig ist. Die Kochdauer hängt von der Dicke des Fisches ab.
3. Zitronenscheiben entfernen und mit Salsa oder Tapenade verzieren.

KUNDENDIENST UND ERSATZTEILE

Sollte das Gerät während der Garantiezeit nicht ordnungsgemäß funktionieren, senden Sie es an die Verkaufsstelle zurück, um ein Ersatzgerät zu erhalten. Bitte beachten Sie, dass Sie einen Kaufbeleg vorweisen müssen. Weitere Unterstützung durch den Kundendienst erhalten Sie hier: Großbritannien: 0800 028 7154 | Spanien: 0900 81 65 10 | Frankreich: 0805 542 055. Alle anderen Länder: +44 800 028 7154. Möglicherweise werden internationale Fernspreckgebühren erhoben. Oder senden Sie eine E-Mail an: crockpotEurope@newellco.com.

ENTSORGUNG

Ausgediente Elektroprodukte sollten nicht zusammen mit dem Hausaltmüll entsorgt werden. Bitte zu einer Recyclinganlage bringen, falls vorhanden. Senden Sie eine E-Mail an crockpotEurope@newellco.com, falls Sie weitere Recycling- und WEEE-Informationen benötigen.



ESPAÑOL

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LÉALAS DETENIDAMENTE Y CONSÉRVELAS PARA CONSULTARLAS EN EL FUTURO

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años de edad y por personas con disminución de capacidades físicas, sensoriales o mentales o sin experiencia ni conocimientos si reciben supervisión o instrucciones relativas al uso seguro del aparato y comprenden los riesgos que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento de usuario no deben ser realizados por niños a no ser que tengan 8 años o más y lo hagan con supervisión.

Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

⚠ Algunas piezas del aparato se calientan durante su uso.

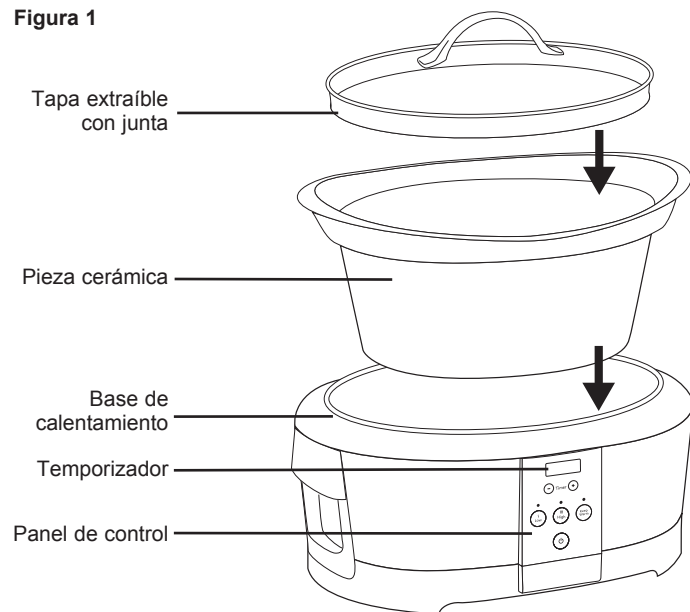
Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio técnico o personas que cuenten con una cualificación equivalente para evitar posibles riesgos.

No utilice nunca el aparato para ningún fin distinto de aquel para el que ha sido diseñado. Este aparato es para uso doméstico exclusivamente. No utilice este aparato al aire libre.

- Deje espacio suficiente por encima y por todos los lados para permitir la circulación de aire. No permita que el aparato toque ningún material inflamable durante su uso (como cortinas o papel pintado de pared) No lo utilice debajo de un armario de pared.
- Asegúrese de que el aparato está apagado y desconectado de la toma eléctrica después de usarlo y antes de limpiarlo.
- Deje siempre que el aparato se enfríe antes de limpiarlo o guardarlo.
- Extreme la precaución al trasladar el aparato si este contiene alimentos y líquidos calientes.
- Evite los cambios bruscos de temperatura, como la adición de alimentos refrigerados a un contenedor caliente.
- No utilice el aparato si este se ha caído al suelo o si presenta signos visibles de daños.
- Nunca sumerja parte alguna del aparato, el cable de alimentación o el conector en agua ni en ningún otro líquido.
- Nunca permita que el cable de alimentación quede colgando del borde de una superficie de trabajo, que entre en contacto con superficies calientes, que presente nudos o que quede atrapado.
- Este aparato no debe colocarse sobre superficies que puedan estar calientes (como una cocina eléctrica o de gas) ni en las proximidades de estas.
- No toque las superficies externas del aparato durante su uso, ya que pueden estar muy calientes. Utilice guantes o un paño al retirar la tapa. Tenga cuidado con el vapor que sale al retirar la tapa.
- No utilice nunca el aparato vacío o sin tapa, o bien si la tapa está agrietada o dañada.
- No coloque la olla cerámica sobre superficies que puedan resultar dañadas por el calor. Coloque siempre la olla sobre un salvamanteles o una superficie aislante.
- Tenga cuidado al colocar la olla directamente sobre superficies delicadas o pulidas, dado que la base de la olla no está vidriada y puede provocar arañazos u otras marcas. Recomendamos colocar una superficie protectora debajo de la olla para proteger este tipo de superficies.
- La tapa de la olla de cocción lenta está fabricada en vidrio templado. Inspeccione siempre la tapa para comprobar si presenta esquirlas, grietas u otro daño. No utilice la tapa de vidrio si está dañada, ya que podría romperse durante su utilización.

PIEZAS

Figura 1



PREPARACIÓN PARA SU USO

Antes de utilizar la olla de cocción lenta, retire todo el embalaje, lave la tapa y la olla cerámica con agua caliente y jabonosa y séquelas a conciencia.

NOTAS IMPORTANTES

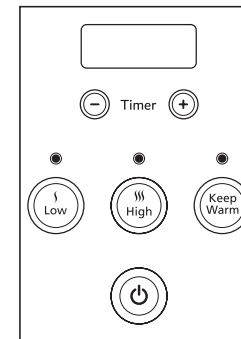
- Al usar este electrodoméstico por primera vez, puede que genere algo de humo y/o que huela. Se trata de una circunstancia normal que se produce con muchos electrodomésticos de calentamiento y que dejará de producirse tras varios usos.
- Algunas superficies de encimeras y mesas no están diseñadas para soportar el calor prolongado que generan determinados aparatos. No coloque la unidad caliente sobre una superficie que pueda resultar dañada por el calor. Recomendamos colocar un material aislante o un salvamanteles de un tamaño adecuado debajo de la olla de cocción lenta para evitar posibles daños a la superficie.
- Tenga cuidado al colocar la olla cerámica sobre una cocina vitrocerámica, una encimera, una mesa u otra superficie cerámica o delicada. Debido a la naturaleza de la cerámica, la superficie no pulida de la base puede arañar otras superficies si no se tiene precaución. Coloque siempre material protector debajo de la olla cerámica antes de colocarla en una mesa o encimera.

MONTAJE:

- Coloque la pieza cerámica en la base de calentamiento.
- Baje la tapa sobre la pieza cerámica (observe la Figura 1).

CÓMO UTILIZAR LA OLLA DE COCCIÓN LENTA

- Coloque la olla cerámica en la base de calentamiento, añada los ingredientes a la olla cerámica y cúbrala con la tapa.
- Conecte la olla de cocción lenta Crockpot®. Debe reducir el tiempo de cocción de la receta si la pieza cerámica se llena a menos de tres cuartos de su capacidad.
- Pulse el botón de ajuste de cocción requerido (HIGH / ALTA o LOW / BAJA). WARM es otra de las opciones que pueden seleccionarse, aunque está pensada para mantener los alimentos calientes y no para cocinar.
- Pulse el botón Timer para seleccionar el ajuste de tiempo requerido. A continuación figuran los tiempos preprogramados que aparecen automáticamente en función del ajuste de cocción seleccionado, aunque pueden ajustarse:
 - WARM = 6 horas
 - LOW = 10 horas
 - HIGH = 6 horas
- Una vez seleccionados todos los ajustes, se iluminará la luz correspondiente, la olla de cocción lenta se calentará y el temporizador interno comenzará la cuenta atrás en incrementos de 1 minuto.
- Una vez finalizado el tiempo de cocción, la olla de cocción rápida cambiará automáticamente al ajuste WARM y se iluminará la luz WARM. El temporizador mostrará el tiempo que la unidad lleva en WARM y se apagará cuando hayan transcurrido seis horas.



NOTAS SOBRE SU USO

- Si se produce un apagón durante la cocción, la unidad estará apagada al restablecerse el suministro eléctrico. Todos los ajustes de la olla de cocción lenta se borrarán y será necesario restablecerlos. Sin embargo, podría no ser seguro consumir los alimentos. Si no sabe el tiempo que ha podido estar apagado el aparato, le sugerimos que deseche los alimentos.
- No llene en exceso la olla cerámica. Para evitar que se derrame el contenido, no llene la olla cerámica por encima de ¾ de su capacidad total.
- Cocine siempre con la tapa puesta y durante el tiempo recomendado. No retire la tapa durante las primeras dos horas de cocción para permitir que se acumule el calor de forma eficiente.
- Utilice guantes siempre que tenga que manipular la tapa o la olla cerámica.
- Desenchufe cuando la cocción haya terminado y antes de realizar la limpieza.
- La pieza cerámica extraíble es apta para horno y microondas. La olla cerámica extraíble es apta para horno. No utilice la olla cerámica extraíble con una cocina de gas, eléctrica o debajo de un grill. Consulta la siguiente tabla.

PIEZA	APTA PARA LAVAVAJILLAS	APTA PARA HORNO	APTA PARA MICROONDAS	APTA PARA HORNILLA
Tapa	Sí	No	No	No
Pieza cerámica	Sí	Sí, pero no debajo del grill	Sí*	No

* Consulte el manual del microondas para conocer su uso con piezas cerámicas.

LIMPIEZA

- Desenchufe SIEMPRE la olla de cocción lenta de la toma eléctrica y déjela enfriar antes de limpiarla.
- La tapa y la olla cerámica pueden lavarse en el lavavajillas o con agua caliente y jabonosa. No utilice agentes limpiadores abrasivos ni estropajos. Para quitar los residuos, normalmente basta con un paño, una esponja o una espátula de goma. Para quitar manchas de agua u otras manchas, utilice un agente de limpieza no abrasivo o vinagre.
- Al igual que sucede con cualquier cerámica fina, la olla cerámica y la tapa no soportan los cambios bruscos de temperatura. No lave la olla cerámica ni la tapa con agua fría si están calientes.

- La parte externa de la base de calentamiento puede limpiarse con un paño suave y agua caliente y jabonosa. Pásele un paño para secarla. No utilice agentes de limpieza abrasivos.

PRECAUCIÓN: Nunca sumerja parte alguna del aparato, el cable de alimentación o el conector en agua ni en ningún otro líquido.

NOTA: Tras limpiarla a mano, deje que la olla cerámica se seque sola antes de almacenarla.

SUGERENCIAS Y TRUCOS PARA COCINAR

PASTA Y ARROZ:

- Para obtener un resultado óptimo con arroces, utilice arroz largo preparado o el arroz especial que se sugiera en la receta. Si el arroz no se ha cocinado por completo después del tiempo sugerido, añada entre 1 taza y 1 taza y media de líquido extra por taza de arroz cocinado y continúe cocinando entre 20 y 30 minutos.
- Para obtener un resultado óptimo con pasta, cocine primero la pasta parcialmente en una olla con agua hirviendo hasta que esté blanda. Añada la pasta a la olla de cocción lenta Crockpot® durante los últimos 30 minutos de cocción.

JUDÍAS:

- Las judías deben ablandarse por completo antes de mezclarse con azúcar y/o alimentos ácidos. El azúcar y el ácido tienen un efecto endurecedor en las judías que impide que se ablanden.
- Las judías secas, especialmente las pintas, deben cocerse antes de añadirse a la receta.
- Pueden utilizarse judías de lata ya cocinadas en lugar de judías secas.

VERDURAS:

- Muchas verduras dan muy buen resultado con la cocción lenta, dado que les permite desarrollar todo su sabor. En la olla de cocción lenta tienden a no cocinarse en exceso, al contrario de lo que sucede en el horno o en una cocina normal.
- Al preparar recetas con verduras con carne, coloque las verduras en la olla de cocción lenta antes que la carne. Las verduras normalmente se cocinan más lentamente que la carne en la olla de cocción lenta.
- Coloque las verduras cerca de los lados o de la parte inferior de la olla de cocción rápida para facilitar su cocción.

HIERBAS Y ESPECIAS:

- Las hierbas frescas añaden sabor y color, pero deben añadirse al final del ciclo de cocción, dado que su sabor se disipa con un tiempo de cocción largo.
- Las hierbas y especias molidas y/o secas van bien con la cocción lenta y pueden añadirse desde el principio.
- La intensidad del sabor de las hierbas y especias puede variar mucho en función de su potencia y duración. Utilice hierbas en pequeñas cantidades, pruebe los alimentos preparados al final del ciclo de cocción y corrija el sabor justo antes de servirlos.

LECHE:

- La leche, la nata y la crema agria se cortan al cocinarse durante periodos de tiempo largos. En la medida de lo posible, añádalos durante los últimos 15 a 30 minutos de cocción.
- Pueden utilizarse sopas condensadas en lugar de leche, ya que pueden cocinarse durante periodos más largos.

SOPAS:

- Algunas recetas requieren gran cantidad de agua. Añada los ingredientes de la sopa a la olla de cocción lenta en primer lugar y luego añada el agua solo hasta cubrir los ingredientes. Si se desea una sopa más líquida, añada más líquido al servirla.

CARNES:

- Quite la grasa, enjuague y seque la carne con toallas de papel.
- Al pasar la carne en una sartén o parrilla independiente, se consigue drenar la grasa antes de cocinar la carne lentamente, al tiempo que aporta un sabor más intenso.
- La carne debe colocarse de manera que quede en la olla cerámica sin tocar la tapa.
- En el caso de cortes de carne pequeños o grandes, modifique la cantidad de verduras o patatas para que la olla cerámica quede siempre entre la $\frac{1}{2}$ y $\frac{3}{4}$ de su capacidad total.

- El tamaño de la carne y los tiempos de cocción recomendados son solo estimaciones y pueden variar en función del corte específico, el tipo y la estructura del hueso. Las carnes magras, como el pollo o el solomillo de cerdo, se cocinan más rápido que las carnes con más tejido conectivo y grasa, como el morcillo de ternera o la paletilla de cerdo. Al cocinar la carne con hueso en lugar de sin hueso aumenta el tiempo de cocción.
- Corte la carne en trozos pequeños al cocinarla con alimentos precocinados como judías o fruta, o vegetales ligeros como champiñones, cebolla en dados, berenjena o verduras picadas. Esto permite que todos los alimentos se cocinen a la vez.
- Al cocinar carnes congeladas, debe añadirse primero al menos 1 taza de líquido caliente. El líquido actuará como "colchón" para evitar cambios bruscos de temperatura. Normalmente se necesitan 4 horas más a temperatura BAJA o 2 horas más a temperatura ALTA. En el caso de carnes con cortes más gruesos o congeladas, esta puede tardar mucho más en descongelarse y quedar tierna.

PESCADO:

- El pescado se cocina rápido, por lo que debe añadirse al final del ciclo, entre los últimos 15 minutos y la hora antes de que se complete el tiempo de cocción.

LÍQUIDO:

- Para obtener un resultado óptimo y evitar que la comida se seque o se queme, utilice siempre una cantidad adecuada de líquido en la receta.
- Asegúrese de que la pieza cerámica siempre esté llena como mínimo a la mitad y como máximo a tres cuartos de su capacidad, y siga los tiempos de cocción recomendados.

SERVICIO POSVENTA Y PIEZAS DE REPUESTO

En el caso de que el aparato no funcione y esté en garantía, devuelva el producto al lugar del que lo adquirió para obtener otro de sustitución. Tenga en cuenta que deberá presentar un justificante de compra válido. Para obtener asistencia adicional, póngase en contacto con nuestro Departamento de Atención al Consumidor en el teléfono: Reino Unido: 0800 028 7154 | España: 0900 81 65 10 | Francia: 0805 542 055. Para el resto de países, llame al +44 800 028 7154. La llamada puede estar sujeta a tarifas internacionales. Como alternativa, envíe un correo electrónico a: crockpotEurope@newellco.com.

DESECHO DEL PRODUCTO

Los productos eléctricos no deben desecharse junto a los residuos domésticos. Recicle el producto si hay disponibles instalaciones de reciclaje. Envíenos un correo electrónico a crockpotEurope@newellco.com para obtener más información sobre reciclaje y la directiva RAEE.



ITALIANO

IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI E CONSERVARLE
PER POTERLE CONSULTARE IN FUTURO

L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età uguale o superiore a 8 anni se sotto supervisione oppure qualora siano state loro impartite istruzioni in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e qualora comprendano i rischi che ne possono derivare. I bambini non devono eseguire la pulizia e la manutenzione a meno che non siano di età superiore agli 8 anni e sotto supervisione. Tenere l'apparecchio e il cavo elettrico al di fuori della portata di bambini di età inferiore a 8 anni.

⚠ Durante l'utilizzo alcune parti dell'apparecchio potrebbero surriscaldarsi.

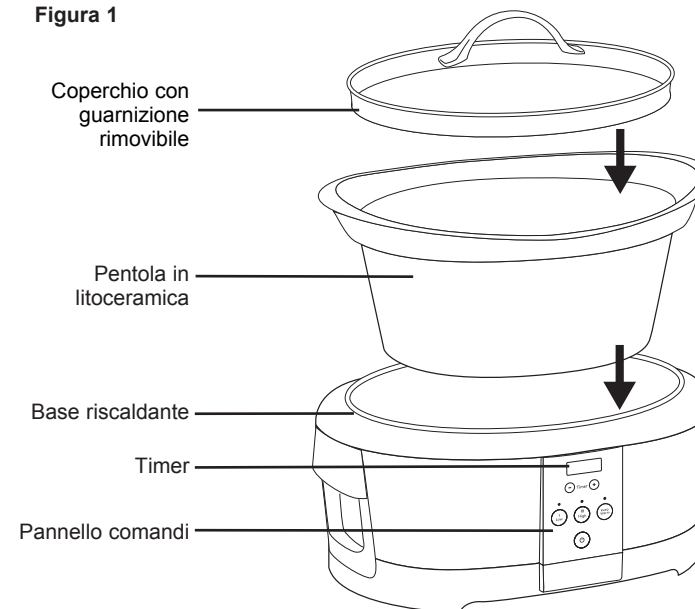
Nel caso in cui il cavo di alimentazione sia danneggiato, deve essere sostituito dalla casa produttrice, dal servizio di assistenza o da persone debitamente qualificate al fine di evitare possibili rischi.

Questa apparecchiatura è destinata esclusivamente a un uso domestico. Non utilizzare l'apparecchiatura per scopi diversi da quelli ai quali è destinata. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

- Questo apparecchio genera calore durante l'utilizzo. Adottare le debite precauzioni al fine di evitare il rischio di ustioni, bruciature, incendi o altri danni a persone o proprietà provocati dal contatto con l'esterno dell'apparecchio mentre questo è in uso o in fase di raffreddamento.
- Controllare sempre che le mani siano asciutte prima di maneggiare la presa o di accendere l'apparecchio.
- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile, sicura, asciutta e piana.
- L'apparecchio non deve essere collocato sopra o in prossimità di superfici potenzialmente calde (come cucine a gas o elettriche).
- Non utilizzare l'apparecchio nel caso in cui sia stato fatto cadere o presenti segni visibili di danneggiamento o di fuoriuscita di perdite.
- Verificare che l'apparecchio sia spento e scollegato dalla presa di alimentazione dopo l'uso e prima della pulizia.
- Lasciare sempre raffreddare l'apparecchio prima della pulizia o della conservazione.
- Non immergere mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione e la spina in acqua o in altri liquidi.
- Evitare sempre che il cavo di alimentazione penzoli sopra il bordo di un piano di lavoro, tocchi superfici calde o si attorcigli, resti intrappolato o schiacciato.
- Non toccare le parti esterne dell'apparecchio durante l'utilizzo in quanto esse possono surriscaldarsi. Per rimuovere il coperchio utilizzare guanti da forno oppure uno straccio. Prestare attenzione alla fuoriuscita di vapore quando si rimuove il coperchio.
- Non cercare MAI di riscaldare degli alimenti direttamente all'interno della base. Utilizzare sempre la ciotola di cottura rimovibile.
- Alcune superfici non sono state progettate per sopportare il calore prolungato generato da determinati apparecchi.
- Non collocare l'apparecchio su una superficie che potrebbe subire danni dovuti al calore. Si consiglia di collocare un tappetino isolante o una sottopentola sotto l'apparecchio al fine di evitare possibili danni alla superficie.
- Il coperchio della pentola a cottura lenta è in vetro temperato. Esaminare sempre il coperchio per escludere la presenza di scheggiature, rotture o altri danneggiamenti. Non utilizzare il coperchio di vetro qualora sia danneggiato, in quanto potrebbe rompersi durante l'uso.

COMPONENTI

Figura 1



PREPARAZIONE PER L'USO

Prima di utilizzare la pentola a cottura lenta, rimuovere tutti gli imballaggi, lavare il coperchio e la pentola con acqua tiepida saponata, quindi asciugare accuratamente.

NOTE IMPORTANTI:

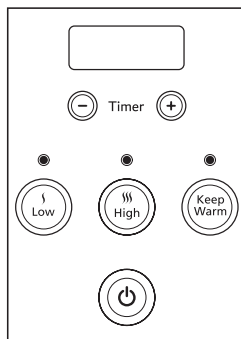
- Durante l'iniziale utilizzo dell'apparecchiatura si potrebbe notare un leggero fumo e/o odore. Si tratta di un fenomeno normale nella maggior parte delle apparecchiature che generano calore e che smetterà di verificarsi dopo alcuni utilizzi.
- Alcuni piani di lavoro e superfici di tavoli non sono state progettate per sopportare il calore prolungato generato da determinati apparecchi. Non collocare l'unità calda su una superficie che potrebbe subire danni dovuti al calore. Si consiglia di collocare un tappetino isolante o una sottopentola di misura adatta sotto la pentola a cottura lenta al fine di evitare possibili danni alla superficie.
- Adottare la debita cautela quando si colloca la pentola su un piano di cottura in ceramica o vetro, su un piano di lavoro, su un tavolo o su altre superfici. A causa delle caratteristiche della pentola, la superficie ruvida della base potrebbe graffiare alcune superfici qualora non venga adottata la debita cautela. Collocare sempre un tappetino protettivo sotto la pentola prima di collocarla su un tavolo o piano di lavoro.

ASSEMBLAGGIO:

1. Collocare la pentola sopra la base riscaldante.
2. Posizionare il coperchio sulla pentola (vedere Figura 1).

COME UTILIZZARE LA PENTA A COTTURA LENTA

- Collocare la pentola sopra la base riscaldante, aggiungere gli ingredienti e chiudere con il coperchio.
- Collegare la pentola a cottura lenta Crockpot® alla rete di alimentazione. Ridurre il tempo di cottura indicato nella ricetta se la pentola è piena per meno di tre quarti.
- Premere il pulsante di impostazione di cottura richiesto (HIGH/ALTO o LOW/BASSO). È possibile selezionare anche l'impostazione WARM/CALDO, nonostante sia destinata a riscaldare semplicemente il cibo e non a cuocerlo.
- Premere il pulsante del timer per selezionare la programmazione desiderata. Si tenga presente che i seguenti tempi preimpostati vengono visualizzati in base all'impostazione di cottura selezionata e sono regolabili:
CALDO (WARM) = 6 ore
BASSO (LOW) = 10 ore
ALTO (HIGH) = 6 ore
- Una volta effettuate tutte le selezioni, la spia corrispondente si illumina, la pentola a cottura lenta inizia a riscaldarsi e il timer interno inizia il conto alla rovescia a incrementi di 1 minuto.
- Non appena viene raggiunto il tempo di cottura, la pentola a cottura lenta passa automaticamente in modalità CALDO e la spia corrispondente si illumina. Sul timer viene visualizzato il tempo trascorso in modalità CALDO e la pentola si spegne dopo sei ore.



NOTE PER L'UTILIZZO:

- Se durante la cottura si verifica un'interruzione dell'erogazione dell'energia elettrica, una volta ripristinata l'alimentazione la pentola rimane spenta. Inoltre, tutte le impostazioni vengono annullate e devono essere riconfigurate. Tuttavia, il cibo potrebbe non essere idoneo per la consumazione. Qualora non sia possibile determinare la durata dell'interruzione, si consiglia di gettare via il contenuto della pentola.
- Non riempire eccessivamente la pentola in litoceramica. Per evitare fuoriuscite, non riempire la pentola in litoceramica per più di $\frac{3}{4}$.
- Cucinare sempre con il coperchio per il tempo raccomandato. Non rimuovere il coperchio durante le prime due ore di cottura al fine di permettere al calore di accumularsi in modo efficiente.
- Indossare sempre guanti da forno quando si maneggia il coperchio o la pentola in litoceramica.
- Scollegare dall'alimentazione elettrica al termine della cottura e prima della pulizia.
- La pentola in litoceramica rimovibile è adatta all'utilizzo in forni tradizionali e a microonde. Non utilizzare la pentola in litoceramica rimovibile su un fornello a gas, una piastra di cottura elettrica o sotto una griglia. Consultare la tabella seguente.

COMPONENTE	LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE	UTILIZZABILE IN FORNO	UTILIZZABILE IN MICROONDE	UTILIZZABILE SUL FORNELLO
Coperchio	Sì	No	No	No
Pentola in litoceramica	Sì	Sì, ma non sotto il grill	Sì*	No

* Consultare il manuale del microonde per informazioni sull'utilizzo con pentole in litoceramica.

PULIZIA

Prima della pulizia, scollegare SEMPRE la pentola a cottura lenta dalla presa elettrica e lasciarla raffreddare.

Coperchio e pentola in litoceramica possono essere lavati in lavatrice oppure con acqua calda saponata. Non utilizzare detergenti abrasivi o pagliette metalliche. Per rimuovere eventuali residui, di solito è sufficiente uno straccio, una spugna o una spazzolina di gomma. Per rimuovere i segni dell'acqua o altre macchie, utilizzare un detergente non abrasivo o dell'aceto.

Come per qualsiasi altra ceramica delicata, la pentola e il coperchio non sopportano i bruschi sbalzi di temperatura. Non lavare la pentola o il coperchio con acqua fredda quando sono caldi.

L'esterno della base riscaldante può essere pulito con un panno morbido e acqua saponata tiepida. Asciugare con un panno asciutto. Non utilizzare detergenti abrasivi.

ATTENZIONE: Non immergere mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione e la spina in acqua o in altri liquidi.

NOTA: Dopo la pulizia manuale, far asciugare la pentola all'aria aperta prima di riporla.

CONSIGLI E SUGGERIMENTI PER LA COTTURA

PASTA E RISO:

- Per ottenere risultati ottimali, utilizzare riso a grani lunghi o un riso speciale indicato nella ricetta. Se dopo il tempo suggerito il riso non è cotto completamente, aggiungere 1-1½ tazze di liquido per ogni tazza di riso cotto e proseguire la cottura per altri 20-30 minuti.
- Per ottenere risultati ottimali, cuocere prima la pasta parzialmente in una pentola con acqua bollente fino ad ammorbidirla leggermente. Aggiungere la pasta alla pentola a cottura lenta Crockpot® negli ultimi 30 minuti del tempo di cottura.

FAGIOLI:

- I fagioli vanno ammorbiditi completamente prima di essere combinati con alimenti a base di zucchero e/o acidi. (NOTA: zucchero e acidi svolgono un'azione indurente sui fagioli, impedendone l'ammorbidimento).
- I fagioli secchi, in particolare quelli rossi, vanno bolliti prima di essere aggiunti a una ricetta.
- È possibile utilizzare fagioli in scatola precotti in sostituzione dei fagioli secchi.

VERDURE:

- Molte verdure beneficiano di una cottura lenta che ne esalta appieno il sapore. Tendono a non cuocersi in modo eccessivo nella pentola a cottura lenta, come invece avviene nel forno o sul fornello.
- Quando si cucinano ricette con verdure e carne, inserire le verdure nella pentola a cottura lenta prima della carne. Le verdure, di solito, si cuociono più lentamente della carne nella pentola a cottura lenta e traggono beneficio dal fatto di essere parzialmente immerse nel liquido di cottura.
- Per favorire la cottura, mettere le verdure vicino al fondo della ciotola di cottura.

ERBE E SPEZIE:

- Le erbe fresche aggiungono gusto e colore ma devono essere aggiunte alla fine del ciclo di cottura in quanto il loro sapore tende a dissiparsi in caso di tempi di cottura prolungati.
- Erbe e spezie macinate e/o secche sono particolarmente adatte alla cottura lenta e possono essere aggiunte all'inizio.
- La capacità di insaporimento di tutte le erbe e spezie può variare enormemente a seconda della loro particolare intensità e durata di conservazione. Utilizzare le erbe con moderazione, assaggiare alla fine del ciclo di cottura e perfezionare i condimenti appena prima di servire in tavola.

LATTE:

- Latte, panna e panna acida si deteriorano durante la cottura prolungata. Laddove possibile, aggiungere questi ingredienti durante gli ultimi 15-30 minuti di cottura.
- Le minestre condensate possono sostituire il latte e fatte cuocere per un tempo prolungato.

ZUPPE:

- Alcune ricette prevedono l'utilizzo di grandi quantità di acqua. Mettere prima nella pentola a cottura lenta gli ingredienti della zuppa, quindi aggiungere l'acqua fino a coprirli appena. Se si desidera ottenere una zuppa meno densa, aggiungere altro liquido al momento di servire.

CARNI:

- Rimuovere il grasso, risciacquare bene e asciugare la carne con dei tovaglioli di carta.
- Cuocere prima la carne permette al grasso di essere drenato prima della cottura lenta, oltre ad aumentare l'intensità del sapore.
- La carne va posizionata in modo tale da appoggiarla all'interno della ciotola di cottura senza toccare il coperchio.
- Per tagli di carne più piccoli o più grandi, modificare la quantità di verdure o patate in modo tale che la ciotola sia sempre piena a metà o per tre quarti.
- Le dimensioni della carne e i tempi di cottura consigliati sono solo stime indicative e possono variare a seconda del taglio specifico, del tipo di carne e della struttura ossea. Le carni magre, come il pollo o il filetto di maiale, tendono a cuocere più rapidamente rispetto alle carni con una maggiore quantità di tessuto connettivo e grasso come il carré di manzo o la coppa di maiale. Cucinare carne con l'osso anziché senza osso aumenta il tempo di cottura richiesto.
- Tagliare la carne in pezzi più piccoli quando la si cucina con alimenti precotti come fagioli o frutta, oppure verdure leggere come funghi, cipolla tritata, melanzane o verdure tagliate sottili. In questo modo sarà possibile cuocere tutti gli alimenti alla stessa velocità.
- Se si devono cuocere cibi surgelati, aggiungere subito almeno una tazza di liquido caldo. Il liquido fungerà da "cuscinetto", impedendo bruschi sbalzi di temperatura. In genere, sono richieste 4 ore in più per la cottura in modalità BASSO e 2 ore in più in modalità ALTO. Per tagli di carne congelati di grandi dimensioni, potrebbero essere necessari tempi di scongelamento più lunghi.

PESCE:

- Il pesce si cuoce rapidamente e va aggiunto al termine del ciclo di cottura, da 15 minuti a un'ora prima della fine.

LIQUIDI:

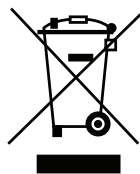
- Per ottenere risultati ottimali ed evitare che il cibo si secchi o si bruci, assicurarsi sempre che sia presente un'adeguata quantità di liquido nella ricetta.
- Potrebbe sembrare che le nostre ricette prevedano solo una modesta quantità di liquido ma il metodo a cottura lenta differisce dagli altri proprio in questo: il liquido aggiunto nella ricetta praticamente raddoppia durante il tempo di cottura. Pertanto, in caso di adattamento di una ricetta per la pentola a cottura lenta, occorre ridurre la quantità di liquido prima di cucinare.

ASSISTENZA POST- VENDITA E PARTI DI RICAMBIO

Nel caso in cui l'apparecchio non funzioni ma sia ancora in garanzia, restituire il prodotto al punto vendita presso cui è stato acquistato per la sostituzione. Tenere presente che sarà richiesto un documento valido attestante l'acquisto. Per ulteriore assistenza, rivolgersi al nostro servizio di assistenza clienti chiamando il numero: Regno Unito: 0800 028 7154 | Spagna: 0900 81 65 10 | Francia: 0805 542 055. Per tutti gli altri Paesi, chiamare il numero +44 800 028 7154. Potrebbero essere applicate tariffe internazionali. In alternativa, scrivere a: crockpotEurope@newellco.com.

SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

Gli apparecchi elettrici non devono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici. Riciclare laddove esistano appositi impianti. Inviare una e-mail a crockpotEurope@newellco.com per ulteriori informazioni sul riciclo e sulla direttiva RAEE.



NEDERLANDS

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

ZORGVULDIG LEZEN EN BEWAREN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met beperkt fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij voldoende begeleiding of instructies hebben ontvangen over het veilige gebruik van het apparaat en zij de eventuele gevaren ervan begrijpen. Laat kinderen niet met dit apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mag alleen door kinderen van 8 jaar of ouder (niet jonger) worden uitgevoerd mits onder toezicht van een volwassene. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

⚠️ Delen van het apparaat kunnen heet worden tijdens gebruik.

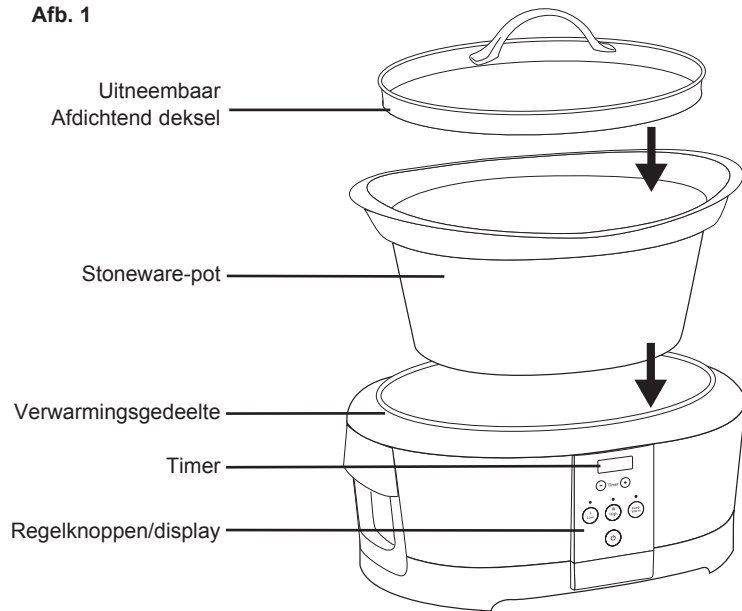
Indien het stroomsnoer is beschadigd, dient dit door de fabrikant, zijn onderhoudsbedrijf of gelijksoortige erkende personen te worden vervangen om gevaren te voorkomen.

Dit apparaat niet gebruiken voor een ander doel dan het bestemde doel. Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik. Het is niet geschikt voor gebruik buiten.

- Laat voldoende ruimte vrij boven en om het apparaat voor luchtcirculatie. Zorg dat het apparaat tijdens gebruik niet in contact kan komen met ontvlambare materialen (zoals gordijnen of wandbekleding). Plaats het apparaat tijdens gebruik niet onder een keukenkast.
- Na gebruik, alvorens het apparaat te reinigen, altijd controleren of het apparaat is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact is verwijderd.
- Het apparaat altijd goed laten afkoelen voordat dit wordt gereinigd of opgeborgen.
- Wees uiterst voorzichtig wanneer u het apparaat verplaatst als dit warm voedsel of warme vloeistoffen bevat.
- Vermijd plotselinge temperatuurverandering, bijvoorbeeld door gekoeld voedsel toe te voegen als de schaal heet is.
- Het apparaat niet gebruiken als het is gevallen of zichtbare beschadiging of lekkages vertoont.
- Geen enkel deel van het apparaat of het stroomsnoer onderdompelen in water of een andere vloeistof.
- Het stroomsnoer nooit over de rand van een werkblad of aanrecht laten hangen, in aanraking laten komen met hete oppervlakken, of in de knoop, vast of bekneld laten raken.
- Dit apparaat mag niet op of in de buurt van oppervlakken worden geplaatst die heet kunnen worden (zoals een fornuis).
- Raak de buitenkant van het apparaat tijdens gebruik niet aan; de oppervlakken kunnen erg heet worden. Gebruik een ovenwant of doek om het deksel te verwijderen. Pas op voor de hete stoom die ontsnapt wanneer het deksel wordt verwijderd.
- Gebruik het apparaat nooit leeg, zonder dat het deksel is geplaatst of als het deksel gebarsten of beschadigd is.
- Zet de aardewerken schaal niet op een oppervlak dat niet hittebestendig is. Zet de schaal altijd op een hittebestendige onderzetter.
- Wees voorzichtig wanneer u de schaal op een kwetsbaar of gepolijst oppervlak zet; de bodem van de schaal is niet geglaazuurd en kan krassen of andere beschadigingen veroorzaken. Om dergelijke oppervlakken te beschermen, wordt aanbevolen om de schaal op een onderzetter te zetten.
- Het deksel van de slowcooker is vervaardigd uit verhard glas. Controleer het deksel altijd op glasschilfers, barsten en andere beschadiging. Gebruik het deksel niet als dit is beschadigd, aangezien het tijdens gebruik kan verbrijzelen.

COMPONENTEN VAN DE SLOWCOOKER VAN CROCKPOT®

Afb. 1



VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

Voordat u uw slowcooker gebruikt, verwijdt u alle verpakkingsmaterialen en wast u het deksel en het aardewerk af met warm sop en droogt u deze goed af.

BELANGRIJK:

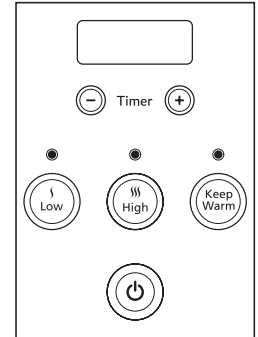
- Bij het eerste gebruik van dit apparaat kan enige rook of geur merkbaar zijn. Dit komt vaak voor bij apparaten met verwarmingselementen en verdwijnt nadat het apparaat een paar keer is gebruikt.
- Sommige oppervlakken van aanrechten en tafels zijn niet bestand tegen de langdurige warmte die bepaalde apparaten genereren. Zet het verwarmde apparaat alleen op een oppervlak dat hittebestendig is. U wordt aanbevolen uw slowcooker op een warmtebestendige onderzetter of houder van geschikte grootte te zetten om beschadiging van het oppervlak te voorkomen.
- Wees voorzichtig wanneer u aardewerk op een keramische of glazen kookplaat, aanrecht, tafel of ander oppervlak zet. De groffe bodem van het aardewerk kan op sommige oppervlakken krassen veroorzaken als er niet voorzichtig te werk wordt gegaan. Zet aardewerk serviesgoed altijd op een houder of onderlegger op uw tafel of aanrecht.

SAMENSTELLING:

- Plaats het aardewerk in het verwarmingsonderdeel.
- Plaats het deksel horizontaal in het aardewerk (afb. 1).

GEBRUIK VAN UW SLOWCOOKER

- Plaats het aardewerk in het verwarmingsonderdeel, voeg uw ingrediënten toe aan de pot en dek het af met het deksel.
- Steek de stekker van uw slowcooker van Crockpot® in het stopcontact. U dient de kooktijd te verkorten als de pot minder dan driekwart vol is.
- Selecteer de gewenste kookinstelling (HIGH-HOOG of LOW-LAAG). WARM is ook een optie die kan worden geselecteerd. Deze optie is alleen bedoeld om etenswaren warm te houden en niet om deze te koken.
- Druk op de timerknop om de gewenste tijd in te stellen. Hieronder staan de vooraf geprogrammeerde tijden die automatisch verschijnen op basis van de geselecteerde kookinstelling. Deze kunnen worden aangepast:
WARM = 6 uur
LAAG = 10 uur
HOOG = 6 uur
- Zodra alles is ingesteld, gaat het bijbehorende lampje aan, begint de slowcooker met verwarmen en begint de interne timer met het aftellen in stappen van één minuut.
- Aan het einde van de kooktijd schakelt de slowcooker automatisch over op de instelling WARM en gaat het lampje voor WARM aan. De timer geeft aan hoe lang het apparaat op WARM is ingesteld en schakelt het apparaat uit na zes uur.



OPMERKINGEN VOOR GEBRUIK

- Bij een stroomstoring tijdens het koken is het apparaat uitgeschakeld als de stroomtoevoer weer wordt hersteld. Alle instellingen voor de slowcooker zijn gewist en moeten opnieuw worden ingesteld. De etenswaren zijn wellicht niet geschikt voor consumptie. Als u niet zeker weet hoe lang de stroomtoevoer is onderbroken, dan raden we aan dat u het voedsel weggooit.
- Vul de aardewerken pot niet teveel op. Om morsen te vermijden, vult u de aardewerken pot niet voor meer dan driekwart op.
- Kook de etenswaren altijd gedurende de aanbevolen tijd met het deksel erop. Verwijder het deksel niet tijdens de eerste twee uur van het koken, zodat de warmte op efficiënte wijze kan toenemen.
- Draag altijd ovenwanten als u het deksel of de aardewerken pot aanraakt.
- Haal de stekker uit het stopcontact na het koken en voor het reinigen.
- De uitneembare aardewerken pot is oven- en magnetronbestendig. Gebruik de aardewerken pot niet op een gasfornuis of een elektrisch fornuis, of in een braadoven. Raadpleeg het onderstaande overzicht.

GESCHIKT VOOR: ONDERDEEL	AFWASMACHINE	OVEN	MAGNETRONN.JOP	HETELUCHTOVEN
Deksel	Ja	Nee	Nee	Nee
Stoneware-pot	Ja	Ja, maar niet onder de grill	Ja*	Nee

* Raadpleeg de handleiding van uw magnetron voor gebruik in combinatie met aardewerk.

HET SCHOONMAKEN VAN UW SLOWCOOKER

- Schakel uw slowcooker ALTIJD uit, trek de stekker uit het stopcontact en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Het deksel en de stoneware-pot van de slowcooker kunnen in de afwasmachine of met heet water en zeep worden afgewassen. Gebruik geen schurende afwasmiddelen of schuursponzen. Een doek, spons of rubberen spatel zijn meestal voldoende om resten te verwijderen.
- Gebruik een niet-schurend reinigingsmiddel of azijn om water- en andere vlekken te verwijderen.
- De aardewerken pot en het deksel zijn, net als andere fijne keramiek, niet bestand tegen plotselinge temperatuurschommelingen. De aardewerken pot en het deksel niet afwassen met koud water als ze heet zijn.

- De buitenkant van de buitenpot mag worden schoongemaakt met een zachte doek en warm water en zeep. Droog het af. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen.

VOORZICHTIG: Geen enkel deel van het apparaat of het stroomsnoer onderdompelen in water of een andere vloeistof.

- Geen andere reparatiehandelingen mogen worden uitgevoerd.

LET OP: laat de pot drogen na het reinigen met de hand voorafgaand aan het opbergen.

HINTS EN TIPS

PASTA EN RIJST:

- Voor het beste rijstresultaat gebruikt u langkorrelige rijst of een speciale rijstsoort, zoals vermeld in het recept. Als de rijst na de aangegeven kooktijd nog niet helemaal gaar is, voeg dan nog 1 tot 1½ kop vocht toe per kop gekookte rijst en laat het geheel nog 20 tot 30 minuten doorkoken.
- Voor de beste pastaresultaten de pasta eerst gedeeltelijk in een pan kokend water koken totdat die bijna gaar is. Voeg de pasta aan de Crockpot® slowcooker toe voor de laatste 30 minuten van de bereidingstijd.

BONEN:

- Bonen moeten helemaal zacht gemaakt worden voordat ze gecombineerd worden met suiker en/of zure gerechten. Suiker en zuur hebben een verhardend effect op bonen en voorkomen dat ze zacht worden.
- Gedroogde bonen, vooral rode kievitsbonen, moeten gekookt worden voordat ze aan een recept worden toegevoegd.
- Volledig gare bonen uit blik kunnen gebruikt worden ter vervanging van droge bonen

GROENTEN:

- Veel groenten profiteren van slowcooking, waarbij hun volle smaak tot zijn recht komt. In uw slowcooker worden ze meestal niet doorgekookt, zoals wel kan gebeuren in de oven of op het fornuis.
- Als u recepten bereidt met zowel groenten als vlees, leg dan de groenten vóór het vlees in de slowcooker. Over het algemeen koken groenten langzamer dan vlees in de slowcooker.
- Plaats groenten langs de zijkanten of op de bodem van de aardewerken pot voor een betere bereiding.

KRUIDEN EN SPECERIJEN:

- Verse kruiden voegen smaak en kleur toe, maar dienen pas aan het eind van de bereidingstijd toegevoegd te worden, aangezien de smaak tijdens lange kooktijden vervliegt.
- Gemalen en/of gedroogde kruiden en specerijen zijn bij uitstek geschikt voor slowcooking. Ze kunnen aan het begin van de bereidingstijd worden toegevoegd.
- De smaakkracht van kruiden en specerijen kan aanzienlijk variëren, afhankelijk van hun specifieke sterkte en de houdbaarheidsperiode. Wees voorzichtig met kruiden: proef eerst aan het eind van de bereidingstijd en breng het gerecht pas vlak voor het opdienen op smaak.

MELK:

- Melk, room en zure room kunnen schiften tijdens lange bereidingstijden. Indien mogelijk, pas toevoegen in de laatste 15 tot 30 minuten van de bereidingstijd.
- Gecondenseerde soep kan als vervanging voor melk dienen en kan gedurende langere tijden koken.

SOEPEN:

- Sommige soeprecepten vragen om grote hoeveelheden water. Eerst de andere soepingrediënten aan de slowcooker toevoegen en daarna net genoeg water toevoegen tot het geheel onder water staat. Indien dunner soep gewenst is, meer vocht toevoegen bij het opdienen.

VLEES:

- Vet wegsnijden, goed afspoelen en het vlees droogdeppen met keukenpapier.
- Door het vlees in een aparte braad- of koekenpan aan te braden, kan het vet voor het slowcooken weggegoten worden. Dit geeft ook een rijkere smaak.
- Het vlees dient zodanig in de aardewerken pot gelegd te worden dat het niet in aanraking komt met het deksel.
- Voor kleinere of grotere stukken vlees, de hoeveelheden groente of aardappelen zodanig aanpassen dat de aardewerken pot altijd ½ tot ¾ vol is.

- De grootte van het vlees en de aanbevolen bereidingstijden zijn slechts gemiddelden en kunnen variëren, afhankelijk van het specifieke stuk vlees, het soort vlees en de botstructuur. Mager vlees, zoals kip of varkenshaas, is meestal eerder gaar dan vlees met meer bindweefsel en vet, zoals runderlappen of varkensschouder. Bereiding van vlees aan het bot in plaats van zonder bot verlengt de bereidingstijd.
- Snijd vlees in kleine stukjes wanneer het tegelijkertijd bereid wordt met voorgedroogde producten, zoals bonen of fruit, of lichte groentes, zoals champignons, gehakte ui, aubergine of fijngesneden groente. Op deze manier is al het voedsel tegelijkertijd gaar.
- Bij het bereiden van bevroren vlees dient eerst minstens één kop warme vloeistof toegevoegd te worden. De vloeistof dient als een "buffer" ter vermindering van plotselinge temperatuurschommelingen. Meestal zijn er daarna nog eens vier uur op LAAG of twee uur op HOOG nodig. Bij grotere stukken bevroren vlees kan het langer duren om het vlees te ontdoien en mals te maken.

VIS:

- Vis kookt sneller en moet pas aan het einde van de kooktijd worden toegevoegd, d.w.z. tijdens de laatste vijftien minuten tot een uur.

VOCHT:

- Voor de beste resultaten en om te voorkomen dat voedsel uitdroogt of aanbrandt, dient er altijd voldoende vocht in het recept gebruikt te worden.
- Zorg ervoor dat de aardewerken pot minstens ½ vol en hoogstens ¾ vol is en volg de aanbevolen bereidingstijden.

RECEPTEN

EENVOUDIGE EN GEZONDE VISFILET Voor 4-6 personen

Zeezout en peper

0,9–1,4 kg witvis (kabeljauw, zeebaars, tilapia of meerval), zonder vel. Verse kruiden (ongekrulde peterselie, basilicum, dragon, bonenkruid of een combinatie van alles)

2-3 citroenen, in dunne plakjes

Bereide salsa of olijventapenade voor de garnering

1. De vis aan beide zijden bestrooien met zout en peper en in Crockpot® slowcooker leggen. De bovenkant van de vis met kruiden en plakjes citroen bedekken en ook wat citroenplakjes onder de vis plaatsen.
2. Afdekken en op hoog bereiden gedurende ongeveer 30-40 minuten, of totdat de vis niet meer doorschijnend is. Bereidingstijden variëren afhankelijk van de dikte van de vis.
3. De citroenplakjes verwijderen en bedekken met salsa of tapenade.

BBQ PULLED PORK Voor 6-8 personen

1,1–2,3 kg varkenslende, mager of vet

475–950 ml barbecuesaus

2–3 uien, fijngehakt

6–8 hamburgerbroodjes of harde bolletjes

1. Doe de varkenslende in Crockpot® slowcooker. Bedekken met ui en barbecuesaus.
2. Afdekken en op laag koken gedurende 8 uur of op hoog gedurende 4 uur, of totdat het vlees mals is.
3. Haal het varkensvlees uit Crockpot® slowcooker en trek met een vork in stukjes. Terugplaatsen in Crockpot® slowcooker en bedekken met saus.
4. Serveer BBQ pulled pork op hamburgerbroodjes of harde bolletjes.

RECEPTEN

BEEF BOURGUIGNON Voor 6-8 personen

3 eetlepels bloem
Zeezout en peper
1,4 kg runderlap, gesneden in blokjes van 2,5 cm
3 grote wortels, geschild en in plakjes
1 middelgrote ui, in plakjes
6 repen gekookt spek, gesneden in stukjes van 2,5-5 cm
1 blik runderbouillon van 284 ml
475 ml rode wijn of bourgogne
1 eetlepel tomatenpuree
2 knoflooktenen, fijn gemalen
3 takjes verse tijm, met stengels
1 laurierblaadje
450 g verse champignons, in plakjes
2 grote aardappelen, gesneden in stukjes van 2,5 cm

1. Het rundvlees bedekken met bloem, vermengd met zout en peper. Aanbraden in een braadpan op het fornuis (optioneel).
2. Leg het vlees in Crockpot® slowcooker en voeg de overige ingrediënten toe.
3. Afdekken en op laag koken gedurende 8-10 uur of op hoog gedurende 6 uur, of totdat het vlees mals is

GEGRILDE KIP MET CITROENGRAS Voor 4-6 personen

1,8-2,7 kg braadkip
120 ml ui, gehakt
1-2 eetlepels boter
Sap van een citroen
½ theelepel zeezout
2 eetlepels verse peterselie
½ theelepel gedroogde tijm
⅓ theelepel paprikapoeder

1. Doe de ui in de holte van de kip en wrijf het vel in met boter. Doe de kip in Crockpot® slowcooker.
2. Citroensap over de kip uitknijpen en bestrooien met de overige kruiden. Afdekken en op laag koken gedurende 8-10 uur of op hoog gedurende 4 uur

CHILI voor 6-8 personen

2 grote uien, in blokjes
5-6 knoflooktenen, fijn gemalen
2 groene paprika's, in blokjes
0,9-1,4 kg rundergehakt, gaar en uitgelekt
2 blikken van 400 g met rode, bruine of witte bonen, afgespoeld en uitgelekt
1 blik van 400 g tomaten in blokjes
2 jalapeños, zonder zaadjes en fijn gemalen
1 eetlepel komijn
1 theelepel cayennepeper
125 g runderbouillon

1. Alle ingrediënten toevoegen aan de Crockpot® slowcooker.
2. Afdekken en op laag koken gedurende 8-9 uur of op hoog gedurende 4 uur.

RECEPTEN

KIP CACCIATORE Voor 4-8 personen

2-3 uien, in dunne plakjes
0,9-1,8 kg kippenvlees (filet of dijen), zonder vel
1 x 794 gr blik pruimtomaten, in blokjes
5 knoflooktenen, fijn gemalen
120 ml droge witte wijn of bouillon
2 eetlepels kappertjes
20 kalamataolijven, grofgehakt
1 bosje verse peterselie of basilicum, met steel en grofgehakt
Zeezout en peper
Gekookte pasta

1. Leg de gesneden ui in Crockpot® slowcooker en bedek die met het kippenvlees.
2. In een kom tomaten, zout, peper, knoflook en witte wijn door elkaar roeren. Giet dit over het kippenvlees.
3. Afdekken en op laag koken gedurende 6 uur of op hoog gedurende 4 uur, of totdat het kippenvlees mals is.
4. De kappertjes, olijven en verse kruiden vlak voor het opdienen erdoorheen roeren.
5. Serveren met gekookte pasta.

Let op: bereiding van kip aan het bot verlengt de bereidingstijd in verhouding tot kip zonder bot met ongeveer 30 minuten tot 1 uur.

GEBRADEN RUNDVLEES Voor 6-10 personen

0,9-1,8 kg runderbraadlappen
3 uien in plakjes
120 g bloem
2 stengels bleekselderij in plakjes, zeezout en peper
240 g champignons in plakjes
3 wortels, in plakjes
240 ml runderbouillon of wijn
3 aardappels, in vieren

1. Bedek het vlees met ½ kop bloem, zout en peper. Het vlees dichtbranden in een braadpan op het fornuis (eventueel).
2. Alle groenten in Crockpot® slowcooker doen, behalve de champignons. Het vlees toevoegen en de champignons erboven verspreiden. Het vocht toevoegen.
3. Afdekken en op laag koken gedurende 10 uur of op hoog gedurende 6 uur, of totdat het vlees mals is.

WORST EN GEHAKTBALLEN Voor 8-10 personen

1,4-2,3 kg worst en gehaktballen, onbereid, 6 knoflooktenen, geschild en gehakt
1 blik van 800 g met geperste tomaten
1-2 blikken van 800 g pruimtomaten in sap, 1 bosje grofgehakte verse basilicum
Gekookte pasta
Geraspte kaas

1. De worst en gehaktballen in een braadpan op het vuur aanbakken (optioneel).
2. Alle ingrediënten in Crockpot® slowcooker doen, behalve pasta en geraspte kaas.
3. Afdekken en op laag koken gedurende 8 uur of op hoog gedurende 4 uur.
4. Serveren met gekookte pasta en geraspte kaas

RECEPTEN

RUNDERSTOOFSCHOTEL Voor 6-8 personen

0,9–1,8 kg runderstoofvlees, in blokjes van 2,5 cm
120 g bloem
Zeezout en peper
710 ml runderbouillon
1 eetlepel worcestershiresaus
3 knoflooktenen, fijngehakt
2 laurierblaadjes
6 kleine aardappelen, in vieren
2–3 uien, fijngehakt
3 bleekselderijstengels in plakjes

1. Bloem, zout en peper over het vlees strooien. Doe het vlees in Crockpot® slowcooker.
2. Overige ingrediënten toevoegen en goed doorroeren.
3. Afdekken en op laag koken gedurende 8-10 uur of op hoog gedurende 6 uur, of totdat het vlees mals is. Voor het opdienen goed doorroeren.

BABYBACKRIBBEN Voor 6-10 personen

2–4 ribstukken babybackribben, elk in 3-4 stukken gesneden
475–950 ml barbecuesaus
2–3 uien, fijngehakt

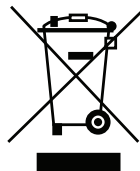
1. Doe de ribben in Crockpot® slowcooker. Bedekken met ui en barbecuesaus.
2. Afdekken en op laag koken gedurende 8 uur of op hoog gedurende 4 uur, of totdat het vlees mals is.
3. Bij het opdienen de ribben tussen de botten snijden en naar smaak overgieten met saus.

AFTERSALES EN VERVANGINGSONDERDELEN

Als het apparaat niet werkt en nog onder garantie is, kunt u hiervoor een vervanging krijgen door het defecte apparaat in te leveren bij het aankooppunt. U dient dan wel een geldig bewijs van aankoop te overhandigen. Voor meer support kunt u contact opnemen met onze afdeling voor klantenservice: Verenigd Koninkrijk: 0800 0287154 | Spanje: 0900 816510 | Frankrijk: 0805 542055 Voor alle andere landen kunt u het volgende nummer bellen: +44 800 028 7154. Er kunnen internationale beltarieven in rekening worden gebracht. U kunt ook een e-mail sturen aan: crockpotEurope@newellco.com.

AFVALVERWIJDERING

Afgedankte elektrische apparaten mogen niet met het huisvuil worden weggegooid. Recycle uw apparaten indien de faciliteiten hiervoor bestaan. Stuur een e-mail aan crockpotEurope@newellco.com voor verdere informatie omtrent recycling en AEEA.



SVENSKA

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

LÄS NOGA OCH SPARA DEM OM DU BEHÖVER LÄSA DEM IGEN

Denna apparat kan användas av barn från 8 års ålder och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller brist på erfarenhet och kunskap om de har fått handledning eller anvisningar om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår riskerna som är involverade. Barn får inte leka med denna apparat. Rengöring och användarunderhåll får endast utföras av barn om de är minst 8 år gamla och övervakas av en vuxen. Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn under 8 år.

 Delar av apparaten kan bli heta vid användning.

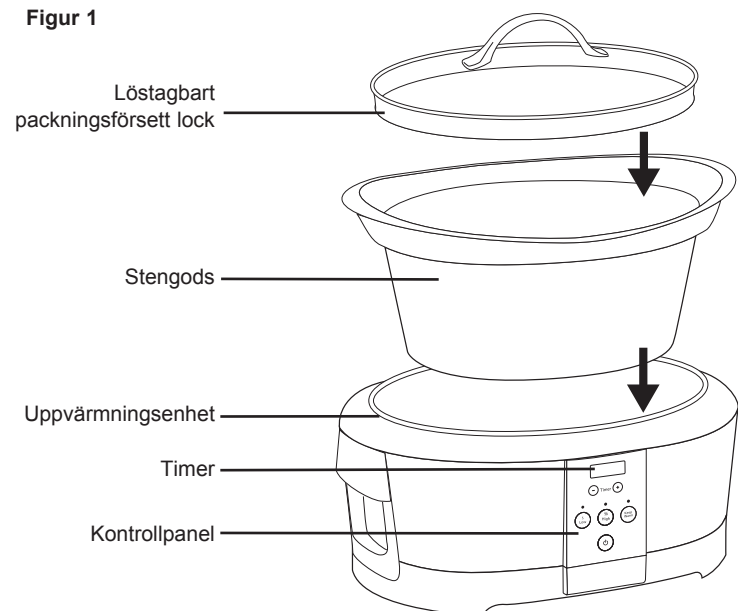
Om nätsladden skadas måste den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceombud eller en person med liknande kvalifikationer för att undvika risker.

Denna apparat är endast avsedd för bruk i hushållet. Använd inte apparaten till ändamål som den inte är avsedd till. Apparaten får inte användas utomhus.

- Lämna tillräckligt med utrymme för luftcirkulation på ovansidan och alla sidor. Apparaten får inte vidröra lättantändligt material (till exempel gardiner eller tapeter) under användning. Den får inte användas under ett skåp.
- Se till att apparaten är avstängd och att sladden är utdragen ur eluttaget efter användning och före rengöring.
- Låt alltid apparaten svalna före rengöring eller förvaring.
- Var mycket försiktig när du flyttar en apparat som innehåller varm mat eller dryck.
- Undvik plötsliga temperaturförändringar, till exempel vid tillsättning av djupfryst mat i en uppvärmd innerskål.
- Använd inte apparaten om den har blivit tappad, om det finns synliga tecken på skador eller om den läcker.
- Doppa aldrig någon del av apparaten eller nätsladden och kontakten i vatten eller någon annan vätska.
- Låt aldrig nätsladden hänga över kanten på en arbetsbänk, vidröra varma underlag eller bli snodd, fastna eller bli klämd.
- Apparaten får inte placeras på eller i närheten av underlag som kan vara varma (t.ex. häll/platta på en gas- eller elspis).
- Vidrör inte apparatens yttre ytor under användning eftersom de kan bli mycket varma. Använd ugnsvantar eller duk när du lyfter av locket. Se upp för het ånga när du lyfter av locket.
- Använd aldrig apparaten om den är tom, saknar lock eller om locket är sprucket eller skadat.
- Placera inte innerskålen av stengods på en yta som påverkas av hetta. Placera alltid skålen på en trefot eller ett kastrullunderlägg.
- Var försiktig när du placerar innerskålen direkt på ömtåliga eller polerade ytor eftersom skålens basplatta är oglaserad och således kan få repor eller andra märken. Vi rekommenderar att du lägger ett underlägg under skålen som skyddar dess yta.
- Långsamkokarens lock är tillverkat av härdat glas. Kontrollera alltid locket och titta efter skärivor, sprickor eller andra skador. Använd inte glaslocket om det är skadat, eftersom det då kan splittras vid användning.

CROCKPOT® LÅGHASTIGHETSKOKARES DELAR

Figur 1



FÖRE DEN FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Innan du använder långsamkokaren ska du ta bort all förpackning och diska locket och innerskålen av stengods i varmt vatten och diskmedel och torka dem ordentligt.

OBS! Vissa diskbänks- och bordsytor är inte utformade för att motstå den långvariga hetta som vissa apparater kan avge. Placera inte den uppvärmda enheten på en yta som kan skadas av hetta. Vi rekommenderar att du placerar ett kastrullunderlägg eller en trefot under långsamkokaren för att förhindra eventuella skador på ytan.

Var försiktig när du placerar innerskålen av stengods på en spis med keramisk häll eller diskbänkar, bord eller andra ytor av keramik eller glas. På grund av stengodsets natur kan den skrovliga ytan på undersidan repa vissa ytor om man inte är försiktig. Placera alltid underlägg under innerskålen av stengods innan du placerar den på ett bord eller diskbänken.

En mindre mängd rök eller lukt kan upplevas vid första användningen av den här produkten. Detta är normalt hos många uppvärmda produkter och försvinner efter ett par användningstillfällen.

HOPSÄTTNING:

1. Ställ stengodsgrytan på uppvärmningsenheten.
2. Sätt på locket genom att trycka det horisontellt nedåt på stengodsgrytan (se figur 1).

HUR MAN ANVÄNDER LÅGHASTIGHETSKOKAREN

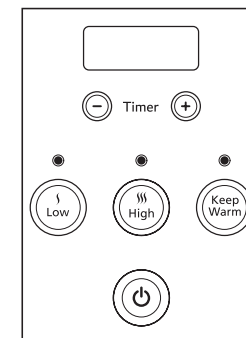
1. Sätt stengodsgrytan på uppvärmningsenheten, fyll den med önskade ingredienser och sätt på locket.
2. Sätt i kontakten till Crockpot® låghastighetskokare. Om stengodsgrytan fylls till mindre än $\frac{3}{4}$ måste man minska tillagningstiden för receptet.
3. Tryck på önskad knapp för tillagningen (HIGH/HÖG eller LOW/LÅG). WARM (varm) är ytterligare ett alternativ som kan väljas. Detta är emellertid endast avsett för att hålla maten varm och inte för att tillaga den.
4. Tryck på timerknappen för att välja önskad tidsinställning. Observera att följande är förprogrammerade tider som automatiskt visas baserat på den tillagningsinställning som väljs. Dessa tider kan justeras.

WARM (VARM) = 6 timmar

LOW (LÅG) = 10 timmar

HIGH (HÖG) = 6 timmar

5. När alla val har gjort tänds indikatorlampan för motsvarande val, låghastighetskokaren värms upp och den inbyggda timern börjar nedräkningen en minut i taget.
6. När tillagningstiden har nått sitt slut slår låghastighetskokaren automatiskt över till läget WARM (VARM) och motsvarande indikatorlampa tänds. Timern kommer att visa hur länge apparaten har varit på i läget WARM (VARM) och stänger av den efter sex timmar.



INFORMATION OM ANVÄNDNING

- Om det blir strömavbrott medan tillagningen pågår kommer apparaten att vara avstängd när strömmen kommer tillbaka. Alla låghastighetskokarens inställningar kommer att ha raderats och måste ställas in på nytt. Tänk på att maten kan ha blivit förstörd om detta inträffar. Om du inte känner till hur länge strömmen har varit avstängd rekommenderar vi att du slänger maten som är i kokaren.
- Fyll inte stengodskokaren med alltför mycket mat. Fyll aldrig stengodskokaren mer än till $\frac{3}{4}$ då maten kan koka över.
- Låt alltid locket vara på under den tid som rekommenderas. Ta aldrig bort locket under de första två timmarna av tillagning så att det blir tillräckligt varmt i kokaren.
- Använd alltid grytlappar när du tar på locket eller stengodsgrytan.
- Dra ut kontakten när tillagningen är klar och innan rengöring.
- Den flyttbara stengodsgrytan är ugnssäker och mikrosäker. Använd inte stengodsgrytan på gas- eller elspis eller under grillen. Se tabellen nedan.

DEL	DISKMASKINSÄKER	UGNSÄKER	MIKROVÅGSUGN SÄKER	SPISHÅLL-SÄKER
Lock	Ja	Nej	Nej	Nej
Stengods	Ja	Ja, men inte under grillen	Ja*	Nej

*Se efter i bruksanvisningen för din mikrovågsugn vad gäller användning med stengods.

SÅ HÄR RENGÖR DU DIN LÅGHASTIGHETSKOKARE

- Stäng ALLTID av låghastighetskokaren, dra ur kontakten ur eluttaget och låt den svalna innan rengöringen.
- Locket och stengodsgrytan går att diska i diskmaskin eller med varmt tvålsvatten. Använd inte slipmedel eller skrubborstar. En trasa eller gummiskrapa brukar räcka för att ta bort eventuella rester.
- Precis som när det gäller all fin keramik klarar stengodsgrytan och locket inte av plötsliga temperaturskillnader. Diska därför inte stengodsgrytan eller locket med kallt vatten om de är varma.
- Uppvärmningsenhetens utsida kan rengöras med en mjuk trasa och varmt tvålsvatten. Torka torrt.
- Använd inte slipande rengöringsmedel.

FÖRSIKTIGHET: Doppa aldrig någon del av apparaten eller nätsladden och kontakten i vatten eller någon annan vätska.

- Inget annat underhåll bör utföras på apparaten.

OBS! Låt grytan lufttorka innan förvaring efter att du diskat den för hand.

TIPS

PASTA OCH RIS:

- För bästa resultat med ris bör man använda långkornigt specialbehandlat ris eller den speciella rissort som receptet rekommenderar. Om riset inte är färdigkokt efter den rekommenderade tillagningstiden kan du lägga till ytterligare 2,5 till 3,5 deciliter vätska per samma mängd ris och fortsätta tillagningen i 20 till 30 minuter.
- För bästa resultat med pasta bör man först koka pastan en liten stund i en gryta med kokande vatten tills den börjar mjukna lite. Tillsätt pastan i Crockpot® låghastighetskokare under de sista 30 minuterna av tillagningstiden.

BÖNOR:

- Bönor måste vara helt mjuka innan de blandas med socker och/eller syrliga ingredienser. Socker och syra gör att bönorna blir hårda och förhindrar att de mjuknar.
- Torkade bönor, särskilt röda trädgårdsbönor, ska kokas innan de används i ett recept.
- Det går också bra att använda färdigkokta bönor på burk i stället för torkade bönor.

GRÖNSAKER:

- Många grönsaker blir extra goda när de tillagas långsamt då detta ofta framhäver dess fulla smak. Grönsakerna överkokas inte lika lätt i din låghastighetskokare som de kan göra i ugnen eller på spisen.
- Om man tillagar maträtter som innehåller både grönsaker och kött lägger man i grönsakerna i kokaren innan köttet. Grönsaker tar ofta längre tid att tillaga i låghastighetskokaren än kött.
- Lägg grönsakerna vid stengodsgrytans sidor eller botten för att de ska tillagas ordentligt.

ÖRTER OCH KRYDDOR:

- Färska örter ger smak och färg men bör tillsättas mot slutet av tillagningen eftersom smaken kan försvinna om de får ligga i alltför länge.
- Malda och/eller torkade örter och kryddor fungerar däremot bra för långsam tillagning och kan läggas i från första början.
- Hur mycket örter och kryddor smakar varierar mycket beroende på hur starka de är och hur gamla de är. Använd örter sparsamt och provsmaka mot slutet av tillagningen och justera kryddningen strax innan maten ska serveras.

MJÖLK:

- Mjolk, grädde och crème fraîche kan skära sig vid alltför långa koktider. Tillsätt därför dessa under de sista 15 till 30 minuterna av tillagningen om möjligt.
- Soppkoncentrat kan användas i stället för mjölk och klarar av långa koktider.

SOPPOR:

- Vissa sopprecept innehåller stora mängder vatten. Tillsätt soppans övriga ingredienser i låghastighetskokaren först och tillsätt sedan bara tillräckligt med vatten för att täcka dessa. Om man vill ha en tunnare soppa kan man tillsätta mer vätska när soppan ska serveras.

KÖTT:

- Putsa bort fett och torka av köttet noga med hushållspapper.

- Om man bryner köttet i en separat stekpanna först kan man låta fettets rinna av innan man lägger i det i låghastighetskokaren vilket ger en djupare smak.
- Kött ska läggas i grytan på ett sätt som gör att det inte kommer i kontakt med locket.
- För mindre eller större köttbitar anpassar man mängden grönsaker och potatis så att stengodsgrytan alltid fylls till mellan ½ och ¾.
- Köttbitarnas storlek och de rekommenderade tillagningstiderna är bara ungefärliga och kan variera beroende på hur köttet är tillskuret, vilken typ av kött det är, om det innehåller ben, etc. Magert kött som t.ex. kyckling eller fläskfilé brukar tillagas snabbare än kött med mer bindväv och fett som t.ex. grytkött eller fläskbög. Om man tillagar köttet med eller utan ben påverkar också tillagningstiden.
- Skär köttet i mindre bitar om det ska tillagas med förkokta ingredienser som t.ex. bönor eller frukt, lätta grönsaker som champinjoner, hackad lök, aubergine eller finhackade grönsaker. På så sätt kan alla ingredienser tillagas lika snabbt.
- Tillsätt minst 2,5 deciliter varm vätska vid tillagning av fryst kött. Vätskan kommer att skydda grytan mot plötsliga temperaturförändringar. 4 extra timmars tillagning på LOW (LÅG) eller 2 timmar på HIGH (HÖG) behövs vanligtvis. För större bitar fryst kött kan det ta mycket längre tid att tina upp köttet och få det mörkt.

FISK:

- Fisk kokar snabbt och skall tillsättas i slutet av koktiden, under de sista femton till sextio minuterna.

VÄTSKA:

- För bästa resultat och för att förhindra att maten kokar torr eller bränns vid, bör man alltid se till att en lämplig mängd vätska används i receptet.
- Se till att stengodsgrytan alltid är fylld till minst ½ och max ¾ och följ rekommenderade tillagningstider.

RECEPT

BEEF BOURGUIGNON Räcker till 6-8 personer

3 msk vetemjöl
Havssalt och peppar
1,4 kg grytkött, skuret i 2,5 cm stora bitar
3 stora morötter, skalade och skivade
1 medelstor skivad lök
6 bitar stekt bacon, skurna i 2,5-5 cm stora bitar
1,3 l köttbuljong
5 dl rött vin eller Bourgognevin
1 msk tomatpuré
2 hackade vitlöksklyftor
3 kvistar färsk timjan med stjälk
1 lagerblad
450 g färska champinjoner, skivade
2 stora potatisar, skurna i 2,5 cm stora bitar

1. Täck köttet med vetemjölet kryddat med salt och peppar. Bryn köttet i en stekpanna på spisen (ej obligatoriskt).
2. Lägg köttet i Crockpot® låghastighetskokare och tillsätt resten av ingredienserna.
3. Lägg på locket och tillaga på läget Low (Låg) i 8-10 timmar eller på High (Hög) i 6 timmar, eller tills köttet är mörkt.

LÄTTLAGAD NYTTIG FISKFILÉ Räcker till 4-6 personer

Havssalt och peppar
0,9-1,4 kg vit fisk (torsk, havsborre, tilapia eller havskatt), utan skinn Färska örter (slätbladig persilja, basilika, dragon, kyndel eller en blandning av samtliga dessa örter)
2-3 tunt skivade citroner
Färdig salsa eller olivtapenade som garnering

1. Salta och peppra bägge sidor av fisken och lägg i Crockpot® låghastighetskokare. Täck fiskens ovansida med örter och citronskivor och stick även under några under fisken.
2. Lägg på locket och tillaga på läget High (Hög) i cirka 30-40 minuter eller tills fisken inte längre är genomskinlig. Tillagningstiden kan variera beroende på hur tjock fisken är.
3. Ta bort citronskivorna och toppa med salsa eller tapenade.

RECEPT

DRAGET FLÄSK I BBQ-SÅS

 Räcker till 6-8 personer

1,1–2,3 kg fläskfilé, putsad eller med fett
5–10 dl barbecuesås
2–3 hackade lökar
6–8 hamburgerbröd eller småfranskor

1. Lägg fläskfilén i Crockpot® låghastighetskokare. Täck med lök och barbecuesås.
2. Lägg på locket och tillaga på läget Low (Låg) i 8 timmar eller på High (Hög) i 4 timmar, eller tills köttet är mört.
3. Ta ur köttet från Crockpot® låghastighetskokare och strimla det med en gaffel. Lägg tillbaka köttet i Crockpot® låghastighetskokare och täck med sås.
4. Servera det dragna fläsket på hamburgerbröd eller småfranskor.

CHILE CON CARNE

 Räcker till 6-8 personer

2 stora hackade lökar
5–6 hackade vitlöksklyftor
2 hackade gröna paprikor
0,9–1,4 kg köttfärs, stekt och avrunnen
2,4 kg röda, svarta eller vita bönor på burk, sköljda och avrunna
1,4 kg tärnade tomater, konserverade
2 jalapeños, urkärnade och hackade
1 msk kummin
1 tesked cayennepeppar
125 gram köttbuljong

1. Lägg alla ingredienser i Crockpot® låghastighetskokare.
2. Lägg på locket och tillaga på läget Low (Låg) i 8-9 timmar eller på High (Hög) i 4 timmar.

KYCKLING CACCIATORE

 Räcker till 4-8 personer

2–3 tunt skivade lökar
0,9–1,8 kg kyckling (bröst eller lår) utan skinn
1 burk plommontomater (cirka 800 g), hackade
5 hackade vitlöksklyftor
1,2 dl torrt vitt vin eller buljong
2 msk kaporis
20 urkärnade grovt hackade Kalamataoliver
1 knippe grovt hackad färsk persilja eller basilika, med stjälk
Havssalt och peppar
Kokt pasta

1. Lägg den skivade löken i Crockpot® låghastighetskokare och täck med kycklingen.
2. Rör ihop tomat, salt, peppar, vitlök och vitt vin i en skål. Häll blandningen över kycklingen.
3. Lägg på locket och tillaga på läget Low (Låg) i 6 timmar eller på High (Hög) i 4 timmar, eller tills kycklingen är mör.
4. Rör i kaporis, oliver och örter strax innan servering.
5. Servera över kokt pasta.

Observera: Om man använder kyckling med ben kommer tillagningstiden att öka med 30 minuter till 1 timme.

RECEPT

GRILLAD KYCKLING MED CITRON OCH ÖRTER

 Räcker till 4-6 personer

1,8–2,7 kg stekkyckling
1,2 dl hackad lök
1–2 msk smör
Juice från en citron
½ tesked havssalt
2 msk färsk persilja
½ tsk torkad timjan
⅓ tsk paprikapulver

1. Stoppa in löken i kycklingen och gnid in skinnet med smör. Lägg kycklingen i Crockpot® låghastighetskokare.
2. Pressa citronjuice över kycklingen och strö över resten av kryddorna. Lägg på locket och tillaga på läget Low (Låg) i 8-10 timmar eller på High (Hög) i 4 timmar.

GRYTSTEK

 Räcker till 6-10 personer

0,9–1,8 kg grytkött av nöt
3 skivade lökar
120 g vetemjöl
2 stjälkar selleri, skivade havssalt och peppar
240 g champinjoner, skivade
3 skivade morötter
2,5 dl köttbuljong eller vin
3 potatisar, delade i fyra bitar

1. Täck steken med drygt 1 dl mjöl, salt och peppar. Bryn steken i en stekpanna på spisen (ej obligatoriskt).
2. Lägg alla grönsaker utom champinjonerna i Crockpot® låghastighetskokare. Tillsätt steken och lägg champinjonerna ovanpå denna. Häll i vätskan.
3. Lägg på locket och tillaga på läget Low (Låg) i 10 timmar eller på High (Hög) i 6 timmar, eller tills köttet är mört.

KORV OCH KÖTTBULLAR

 Räcker till 8-10 personer

1,4–2,3 kg korv och köttbullar, ej tillagade 6 skalade och hackade vitlöksklyftor
1,8 kg krossade tomater, konserverade
1–2 burkar plommontomater (800 gram/burk) i juice, grovt hackade 1 knippe färsk basilika
Kokt pasta
Riven ost

1. Bryn korven och köttbullarna i en stekpanna på spisen (ej obligatoriskt).
2. Lägg alla ingredienser utom pastan och den rivna osten i Crockpot® låghastighetskokare.
3. Lägg på locket och tillaga på läget Low (Låg) i 8 timmar eller på High (Hög) i 4 timmar.
4. Servera med kokt pasta och riven ost.

BABY BACK RIBS

 Räcker till 6-10 personer

2–4 baby back ribs, samtliga skurna i 3-4 bitar
5–10 dl barbecuesås
2–3 hackade lökar

1. Lägg revbenen i Crockpot® låghastighetskokare. Täck med lök och barbecuesås.
2. Lägg på locket och tillaga på läget Low (Låg) i 8 timmar eller på High (Hög) i 4 timmar, eller tills köttet är mört.
3. Skär upp revbenen i bitar och håll över extra sås om så önskas.

RECEPT

KÖTTGRYTA Räcker till 6-8 personer

0,9–1,8 kg grytkött av nöt, skuret i 2,5 cm stora bitar 120 g vetemjöl

Havssalt och peppar

7 dl köttbuljong

1 msk Worcestershiresås

3 hackade vitlöksklyftor

2 lagerblad

6 små potatisar, delade i fyra bitar

2–3 hackade lökar

3 skivade selleristjälkar

1. Strö vetemjöl, salt och peppar över köttet. Lägg köttet i Crockpot® låghastighetskokare.
2. Tillsätt resten av ingredienserna och rör om ordentligt.
3. Lägg på locket och tillaga på läget Low (Låg) i 8-10 timmar eller på High (Hög) i 6 timmar, eller tills köttet är mört. Rör om ordentligt innan servering.

EFTERFÖRSÄLJNING OCH RESERVDLAR

Om apparaten inte fungerar och garantin fortfarande gäller returnerar du produkten till inköpsstället så att den kan bytas ut. Tänk på att ett giltigt inköpsbevis krävs. Kontakta vår kundtjänstavdelning om du behöver ytterligare hjälp: Sverige: ring +46 31 300 05 00. Internationella priser kan gälla. Du kan också skicka e-post: support@acreto.se.

AVFALLSHANtering

Elektriskt avfall ska inte slängas tillsammans med hushållsavfall. Produkterna bör i möjligaste mån återvinnas. Skicka e-post till oss på support@acreto.se om du vill veta mer om återvinning och WEEE.



SUOMI

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

LUE TARKOIN JA PIDÄ TALLESSA

Kahdeksan vuotta täyttäneet lapset, fyysisesti tai henkisesti vammaiset, aistivammaiset ja riittävää kokemusta tai tietämystä vailla olevat saavat käyttää laitetta, jos heitä on ohjattu tai opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät sen käyttöön liittyvät riskit. Laitetta ei ole tarkoitettu lasten leikkikaluksi. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, elleivät he ole yli kahdeksanvuotiaita ja aikuisen valvonnassa. Pidä laite ja sen virtajohto alle kahdeksanvuotiaiden lasten ulottumattomissa.

Jotkin laitteen osat voivat kuumentua käytössä.

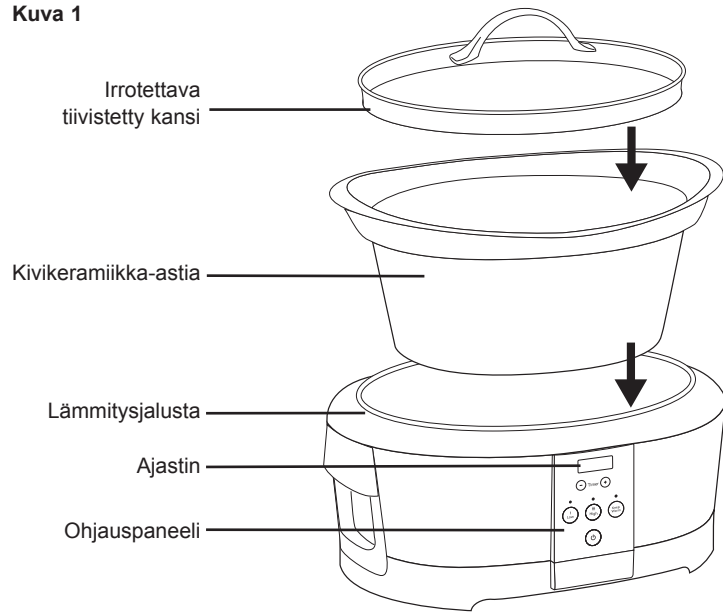
Jos laitteen virtajohto vaurioituu, se on turvallisuussyistä vaihdettava valmistajan, valtuutetun huoltoedustajan tai muun pätevän henkilön toimesta.

Laitetta saa käyttää vain sen aiottuun käyttötarkoitukseen. Laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Laitetta ei ole tarkoitettu ulkokäyttöön.

- Jätä laitteen yläpuolelle ja kaikille sivuille riittävästi tilaa, jotta ilma pääsee kiertämään. Laite ei saa käytön aikana koskea mihinkään tulenarkoihin materiaaleihin (kuten verhoihin tai seinänpäällysteisiin). Laitetta ei saa käyttää seinäkaappien alla.
- Katkaise laitteesta käytön jälkeen virta ja irrota virtajohdon pistoke pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista.
- Anna laitteen jäähtyä aina, ennen kuin puhdistat laitetta tai laitat sitä säilytykseen.
- Ole erittäin varovainen siirtäessäsi laitetta, kun se sisältää kuumaa ruokaa tai kuumaa nestettä.
- Vältä äkinäisiä lämpötilan muutoksia, kuten jäähdytettyjen ruokien lisäämistä kuumennettuun pataan.
- Laitetta ei saa käyttää, jos se on päässyt putoamaan, jos siinä näkyy vaurioita tai jos se vuotaa.
- Älä koskaan kasta laitetta tai sen virtajohtoa ja pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä koskaan anna laitteen virtajohdon roikkua pöydän reunan yli, koskettaa kuumaa pintaa, päästä takertumaan tai joutua solmulle tai puristuksiin.
- Laitetta ei saa laittaa kuumille pinnoille (kuten kaasu- tai sähköhellalle) tai sellaisten läheisyyteen.
- Älä koske laitteen ulkopintoihin käytön aikana, sillä ne voivat olla erittäin kuumia. Käytä uunikintaita tai pannulappuja, kun avaat laitteen kantta. Varo ulostulevaa höyryä, kun avaat laitteen kantta.
- Älä koskaan käytä laitetta, jos se on tyhjä, jos kansi ei ole kunnolla paikoillaan tai jos kansi on säröillä tai muuten vaurioitunut.
- Älä aseta keraamista pataa millekään lämpöherkälle alustalle. Aseta pata aina pannunalustalle tai eristetylle suojukselle.
- Ole varovainen, kun asetat padan suoraan herkälle tai kiillotetulle pinnalle. Padan pohja on hiomaton, joten se voi aiheuttaa naarmuja tai muita jälkiä. Suosittelemme suojaavan pehmusteen käyttöä padan alla herkkien pintojen suojaamiseksi.
- Haudutuspadan kansi on valmistettu karkaistusta lasista. Tarkista aina, onko kannessa säröjä, halkeamia tai muita vaurioita. Älä käytä vaurioitunutta lasikantta, koska se voi särkyä käytössä.

CROCKPOT®-HAUDUTUSKEITTIMEN OSAT

Kuva 1



ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

Ennen kuin aloitat haudutuspadan käytön, poista kaikki pakkausmateriaalit ja pese kansi ja keraaminen pata lämpimässä vedessä astianpesuaineella ja kuivaa ne huolellisesti.

TÄRKEITÄ HUOMAUTUKSIA:

- Käytettäessä laitetta ensimmäistä kertaa, havaittavissa voi olla jonkin verran savua tai muuta hajua. Tämä on tavallista monien lämmityslaitteiden kohdalla ja hajut häviävät muutaman käyttökerran jälkeen.
- Kaikkia keittiötasoja ja pöytäpintoja ei ole suunniteltu kestämään tiettyjen laitteiden tuottamaa pitkäkestoista lämpöä. Älä aseta kuumaa yksikköä pinnalle, joka voi vaurioitua lämmöstä. Pintojen vaurioituminen voidaan välttää käyttämällä haudutuspadan alla eristävää suojusta tai sopivan kokoista pannunalusta.
- Ole varovainen, kun lasket keraamisen padan keraamiselle tai lasipintaiselle liedelle, keittiötasolle, pöydälle tai muulle pinnalle. Keraamisen padan karkea pohja saattaa naarmuttaa joitakin pintoja, jos pataa käsitellään varomattomasti. Aseta keraamisen padan alle aina suojaava pehmuste ennen sen laskemista pöydälle tai keittiötasolle.

KOKOONPANO:

- Aseta kivikeraaminen keitinastia lämmitysjalustaan.
- Aseta kansi vaakaasuoraan keitinastian päälle (katso kuva 1).

HAUDUTUSKEITTIMEN KÄYTTÄMINEN

- Aseta keitinastia lämmitysjalustaan, lisää ruoka-ainekset astiaan ja laita kansi päälle.
- Kytke Crockpot® -haudutuskeittimen pistoke pistorasiaan. Keitto-ohjeessa mainittua keittoaikaa voidaan joutua lyhentämään, jos astian täyttöaste on alle ¾ tilavuudesta.

- Paina halutun keittoasetuksen painiketta (HIGH-KORKEA tai LOW-ALHAINEN). Lämmin-asetus (WARM) on myös mahdollinen valinta – sen tarkoituksena on kuitenkin pitää ruoka lämpimänä, ei kypsennä sitä.

- Valitse haluamasi aika-asetus ajastinpainiketta painamalla. Seuraavat keittoaika-asetukset on esiohjelmoitu, ne näkyvät automaattisesti asetusta valittaessa ja niitä voi säätää:

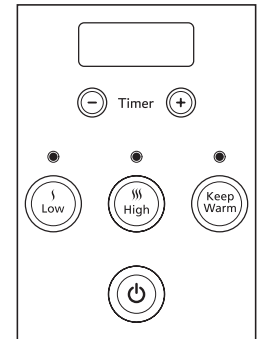
WARM (LÄMMIN) = 6 tuntia

LOW (ALHAINEN) = 10 tuntia

HIGH (KORKEA) = 6 tuntia

- Kun kaikki valinnat on tehty ja niitä vastaava valo syttynyt, haudutuskeitin alkaa lämmittää ja sisäinen ajastin laskee kypsennysaikaa vähentäen siitä minuutin kerrallaan.

- Kun kypsennysaika on päättynyt, haudutuskeitin siirtyy automaattisesti LÄMMIN-tilaan ja LÄMMIN-valo syttyy. Ajastimessa näkyy aika, jonka yksikkö on ollut LÄMMIN, ja se siirtyy pois päältä kuuden tunnin kuluttua.



KÄYTTÖÖN LIITTYVIÄ HUOMAUTUKSIA:

- Jos keittämisen aikana tapahtuu sähkökatko, yksikkö on poissa päältä sähköjen palaututtua. Kaikki haudutuskeittimen asetukset tyhjäntyvät ja ne on asetettava uudelleen. Ruoka on kuitenkin saattanut pilaantua sähkökatkon aikana. Jos et ole varma sähkökatkon kestoajasta, suosittelemme ruoan pois heittämistä.
- Älä täytä keitinastiaa liian täyteen. Täytä astia korkeintaan ¾ täyteen, jotta ruoka ei pääse läikkymään reunan yli.
- Kypsennä ruoka aina kansi suljettuna ja suositusten mukaisen kypsennysajan. Älä poista kantta ensimmäisten kahden tunnin aikana, jotta lämpö pääsee kasvamaan tehokkaasti.
- Käytä aina patalappuja kantta tai astiaa käsitellessäsi.
- Irrota pistoke pistorasiasta keittämisen lopussa ja ennen puhdistusta.
- Irrotettava keitinastia on uunin- ja mikroaaltouuninkestävä. Älä käytä irrotettavaa keitinastiaa kaasu- tai sähkölieden levyllä tai parilan alla. Katso alla olevaa kaaviota.

OSA	ASTIANPESUKONEESEEN SOVELTUVA	UUNIIN SOVELTUVA	MIKROAALTOUUNIIN SOVELTUVA	KEITTO-LEVYLLE SOVELTUVA
Kansi	Kyllä	Ei	Ei	Ei
Kivikeramiikkaastia	Kyllä	Kyllä, mutta ei parilan alle	Kyllä*	Ei

* Katso astioiden mikroaaltouunikäytön ohjeita mikroaaltouunin käyttöoppaasta.

HAUDUTUSKEITTIMEN PUHDISTUS

- Muista AINA sammuttaa haudutuspata, irrottaa se verkkovirrasta ja antaa sen jäähtyä, ennen kuin puhdistat sitä.
- Haudutuspadan kansi ja kivikeramiikka-astia voidaan pestä astianpesukoneessa tai kuumalla saippuvedellä. Älä käytä hankaavia aineita tai hankaustyynyjä. Lika irtoaa yleensä hyvin rätillä, sienellä tai muovisella lastalla.
- Muiden keraamisten astioiden tapaan myöskään kivikeraaminen keitinastia ja kansi eivät kestä äkillisiä lämpötilanvaihteluita. Älä pese kuumaa keitinastiaa tai kantta kylmällä vedellä.
- Lämmitysjalustan ulkopuoli voidaan puhdistaa pehmeällä kankaalla ja lämpimällä saippuvedellä.
- Pyyhi kuivaksi. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.

VAROITUS: Älä koskaan kasta laitetta tai sen virtajohtoa ja pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.

- Muita huoltotoimia ei tule suorittaa.

HUOMAA: Puhdistamisen jälkeen anna keitinastian ilmakuivata ennen varastointia.

VIHJEITÄ JA VINKKEJÄ

PASTA JA RIISI:

- Parhaat tulokset saadaan käyttämällä pitkäjyväistä riisiä tai erikoisriisiä ruokaohjeen mukaisesti. Jos riisi ei kypsenny täysin suositellun ajan kuluessa, lisää 1 – 1/2 kuppia ylimääräistä nestettä jokaista keitettyä riisikupillista kohti ja jatka keittämistä 20-30 minuuttia.
- Parhaat tulokset saadaan ensin kypsentämällä pasta keittolevyllä kiehuvaan veteen sen verran, että se hieman pehmentyy. Lisää pasta sitten Crockpot®-haudutuskeittimeen viimeisten 30 keittominuutin aikana.

PAVUT:

- Papujen on annettava pehmentyä täysin ennen niiden lisäämistä sokeriin ja/tai happamiin ruokiin. Sokeri ja hapot kovettavat papuja ja estävät niitä pehmentymästä.
- Kuivat pavut, etenkin tarhapavut, on keitettävä ennen niiden lisäämistä ruokaohjeeseen.
- Kuivapavut voidaan korvata keitetyillä tölkkipavuilla.

VIHANNEKSET:

- Monien vihannesten paras maku pääsee esiin haudutus kypsennyksessä. Vihannekset eivät tule ylikypsiksi, kuten perinteisellä liedellä tai uunissa.
- Jos ruokaohje sisältää sekä lihaa että vihanneksia, laita vihannekset haudutuskeittimeen ennen lihaa. Vihannekset kypsyvät yleensä lihaa hitaammin haudutuskeittimessä.
- Sijoita vihannekset keitinastian sivuille tai pohjalle kypsentämisen helpottamiseksi.

YRITIT JA MAUSTEET:

- Tuoreet yrtit lisäävät makua ja väriä ruokaan, mutta ne tulee lisätä ruoan valmistuksen loppuvaiheessa, koska niiden maku hiipuu pitkään kypsennettäessä.
- Jauhetut ja/tai kuivatut yrtit ja mausteet soveltuvat hyvin hauduttamiseen ja ne voidaan lisätä alkuvaiheessa.
- Kaikkien yrttien ja mausteiden maustamisvoima voi vaihdella suuresti mausteiden voimakkuuden ja säilytysajan mukaan, joten suosittelemme aina, että maustat ruoat juuri ennen tarjoilemistä.

MAITO:

- Maito, kerma ja hapankerma hajoavat pitkään kypsennettäessä. Siksi ne kannattaa lisätä vasta viimeisten 15-30 minuutin aikana.
- Ne voidaan korvata keittotäivisteillä, joita voidaan kypsentää pitkiä aikoja.

KEITOT:

- Joidenkin keittojen ruokaohjeet sisältävät suuria määriä vettä. Pane ensin muut ainekset keitinastiaan ja lisää sitten tarpeeksi vettä niiden peittämiseksi. Jos haluat juoksempaa keittoa, lisää enemmän nestettä tarjoiluvaiheessa.

LIHA:

- Poista lihoista rasvat, huuhtelee ne hyvin ja taputtelee liha kuivaksi paperipyyhkeillä.
- Jos lihat ovat rasvaisia, ruskista erillisessä pannussa tai grillissä ja valuta rasva huolellisesti astiasta ennen haudutuskeittimessä kypsentämistä. Tämä myös lisää syvyyttä makuun.
- Aseta liha keitinastiaan siten, että se ei kosketa kantta.
- Lihaan koosta riippuen voit muuntaa vihannesten tai perunoiden määrää siten, että keitinastian täyttöaste on aina 1/2 tai 3/4.
- Liha määrä ja suositellut kypsennysajat ovat vain arvioita ja saattavat vaihdella lihapalan laadun, tyypin ja luun rakenteen perusteella. Vähärasvaiset lihat kuten kananliha tai porsaan ulkofilee kypsyvät yleensä nopeammin kuin lihat, jotka sisältävät enemmän sidekudosta ja rasvaa, kuteni nautanpaisti tai porsaanlapa. Liha kypsentyminen luun kanssa vaatii pidemmän kypsennysajan.
- Leikkaa liha pienempiin paloihin, kun kypsennät sitä esikeitettyjen ruokien kuten papujen tai hedelmien kanssa tai kevyiden vihannesten kuten sienien, pilkottujen sipulien, munakoison tai hienoksi pilkottujen vihannesten kanssa. Näin kaikki ruoat kypsyvät samaan tahtiin.
- Pakastettua lihaa keitettäessä on lisättävä ainakin 2,4 dl lämmintä nestettä. Neste toimii "puskurina" estäen äkilliset lämpötilanvaihtelut. Tavallisesti tarvitaan 4 tuntia lisälämmitystä alhaisella asetuksella tai 2 tuntia korkealla asetuksella. Jos pakastetut lihapalaset ovat suuria, niiden sulattaminen ja kypsentyminen voi viedä huomattavasti kauemmin.

KALA:

- Kala kypsenty nopeasti ja tulisi lisätä vasta ruoan valmistuksen loppuvaiheessa, kun ruoan valmistumiseen on aikaa enää 15 - 60 minuuttia.

NESTE:

- Parhaat tulokset saadaan ja ruoan kuivuminen tai palaminen estetään varmistamalla, että ruokaohjeessa käytetään tarpeeksi nestettä.
- Keitinastia on aina täytettävä vähintään 1/2 täyteen ja enintään 3/4 tilavuuteen ja suositeltuja kypsennysaikoja on noudatettava.

RUOKAOHJEITA MALLIKSI

PORSAANKYLKI 6–10 annosta

2–4 porsaan kylkiriviä, jokainen leikattuna 3-4 palaan
475–950 ml grillikastiketta
2–3 paloitteltua sipulia

- Aseta kyljet Crockpot®-haudutuskeittimeen. Laita sipuli ja grillikastike niiden päälle.
- Peitä kannella ja kypsennä alhaisella asetuksella 8 tuntia tai korkealla asetuksella 4 tuntia, tai siihen asti kunnes liha on mureaa.
- Tarjoilua varten paloittele liha leikkaamalla luiden välistä ja lisää kastiketta haluttu määrä.

RIIVITTYÄ BARBECUE-PORSASTA 6–8 annosta

1,1–2,3 kg porsaanlapaa, josta on poistettu rasva
475–950 ml grillikastiketta
2–3 paloitteltua sipulia
6–8 hampurilaissämpylää tai muuta sämpylää

- Aseta porsaanliha Crockpot®-haudutuskeittimeen. Laita sipuli ja grillikastike päälle.
- Peitä kannella ja kypsennä alhaisella asetuksella 8 tuntia tai korkealla asetuksella 4 tuntia, tai siihen asti kunnes liha on mureaa.
- Poista porsaanliha Crockpot®-haudutuskeittimestä ja revi suikaleiksi haarukalla. Laita liha takaisin Crockpot®-haudutuskeittimeen ja kaada kastike päälle.
- Tarjoile porsaanliha sämpylän välissä.

SITRUUNA-YRITTIKANA 4-6 annosta

1,8–2,7 kg kokonainen kana
120 ml paloitteltua sipulia
1–2 rkl voita
Yhden sitruunan mehu
0,5 tl merisuolaa
2 rkl tuoretta persiljää
1/2 tl kuivattua timjamia
1/3 tl paprikkaa

- Laita sipuli kanan sisälle ja hiero nahkaa voilla. Aseta kana Crockpot®-haudutuskeittimeen.
- Purista sitruunamehua kanan päälle ja ripotele loput mausteet päälle. Peitä kannella ja kypsennä alhaisella asetuksella 8-10 tuntia tai korkealla asetuksella 4 tuntia.

RUOKAOHJEITA MALLIKSI

HELPPO JA TERVEELLINEN KALAFILE 4-6 annosta

Merisuolaa ja pippuria

0,9–1,4 kg valkolihaista kalaa (turskaa, meribassia, tilapiaa tai kissakalaa), josta on poistettu nahka

Tuoreita yrtejä (sileälehtinen persilja, basilika, rakuuna, kynteli tai näiden yhdistelmä)

2–3 ohuesti viipaloitua sitruunaa

Koristeeksi valmista salsaa tai oliivitapenadia

1. Laita suolaa ja pippuria kalan molemmille puolille ja aseta se Crockpot®-haudutuskeittimeen. Peitä kala yrteillä ja sitruunanviipaleilla ja laita niitä myös kalan alle.
2. Peitä kannella ja kypsennä korkealla asetuksella 30-40 minuuttia, tai kunnes kala ei ole enää läpikuultava. Kypsennysajat vaihtelevat kalan paksuudesta riippuen.
3. Poista sitruunanviipaleet ja laita päälle salsaa tai tapenadia.

METSÄSTÄJÄN KANA 4-8 annosta

2–3 ohuesti viipaloitua sipulia

0,9–1,8 kg nahatonta kananrintaa tai -reisiä

1,8 kg pilkottuja tölkkiluumutomaatteja

5 murskattua valkosipulin kynttä

1,2 dl kuivaa valkoviiniä tailientä

2 rkl kapriksia

20 kivetöntä Kalamata-oliivia, karkeasti pilkottuna

1 nippu persiljaa tai basilikaa, josta on poistettu varret ja joka on karkeasti pilkottu

Merisuolaa ja pippuria

Keitettyä pastaa

1. Aseta viipaloitu sipuli Crockpot®-haudutuskeittimeen ja peitä se kananlihalla.
2. Sekoita kulhossa tomaatit, suola, pippuri, valkosipuli ja valkoviini. Kaada sekoitus kananlihan päälle.
3. Peitä kannella ja kypsennä alhaisella asetuksella 6 tuntia tai korkealla asetuksella 4 tuntia, tai siihen asti kunnes kananliha on mureaa.
4. Juuri ennen tarjoilua sekoita mukaan kaprikset, oliivit ja yritit.
5. Tarjoile keitetyn pastan kanssa

Huomaa: Kananlihan kypsäminen luun kanssa lisää kypsennysaikaa noin 0,5-1 tuntia.

CHILI 6–8 annosta

2 paloiteltua sipulia

5–6 murskattua valkosipulin kynttä

2 paloiteltua vihreää paprikkaa

0,9–1,4 kg keitettyä ja valutettua jauhelihaa

2,4 kg punaisia, mustia tai valkoisia tölkkipapuja, jotka on huuhdeltu ja valutettu

1,4 kg kuutioitua tölkkitomaatteja

2 pilkottua jalopenoa, joista on poistettu siemenet

1 rkl kuminaa

1 tl cayennepippuria

1,25 dl lihaliientä

1. Lisää kaikki ainekset Crockpot®-haudutuskeittimeen.
2. Peitä kannella ja kypsennä alhaisella asetuksella 8-9 tuntia tai korkealla asetuksella 4 tuntia.

RUOKAOHJEITA MALLIKSI

BURGUNDINPATA 6–8 annosta

3 rkl jauhoja

Merisuolaa ja pippuria

1,4 kg naudanpaistia, 2,5 cm:n kuutioiksi leikattuna

3 suurta kuorittua ja viipaloitua porkkanaa

1 keskikokoinen viipaloitu sipuli

6 paistettua pekoninviipaleita, 2,5 cm:n paloiksi leikattuna

1,3 litraa lihaliientä

475 ml punaviiniä tai burgundinviiniä

1 rkl tomaattipyrettä

2 murskattua valkosipulinkynttä

3 oksaa tuoretta timjamia, varsi poistettu

1 laakerinlehti

450 g tuoreita viipaloituja sieniä

2 suurta perunaa, 2,5 cm:n paloiksi leikattuna

1. Kuorruta liha jauhoilla, joihin on sekoitettu suola ja pippuri. Ruskista liha keittolevyllä paistinpannussa (valinnaista).
2. Laita liha Crockpot®-haudutuskeittimeen ja lisää muut ainekset.
3. Peitä kannella ja kypsennä alhaisella asetuksella 8–10 tuntia tai korkealla asetuksella 6 tuntia, tai siihen asti kunnes liha on mureaa.

MAKKARA JA LIHAPULLAT 8–10 annosta

1,4–2,3 kg keittämätöntä makkaraa ja lihapullia

6 kuorittua ja pilkottua valkosipulin kynttä

1,8 kg murskattua tölkkitomaattia

1–2 tölkkiä (800 g per tölkki) luumutomaatteja, karkeasti pilkottuna

1 nippu tuoretta basilikaa

Keitettyä pastaa

Juustoraastetta

1. Ruskista makkara ja lihapullat keittolevyllä paistinpannussa (valinnaista).
2. Lisää kaikki ainekset Crockpot®-haudutuskeittimeen, paitsi pasta ja juustoraaste.
3. Peitä kannella ja kypsennä alhaisella asetuksella 8 tuntia tai korkealla asetuksella 4 tuntia.
4. Tarjoile keitetyn pastan ja juustoraasteen kanssa.

NAUDANPATA 6–8 annosta

0,9–1,8 kg naudan luutonta etuselkää, 2 cm:n paloina

120 g jauhoja

Merisuolaa ja pippuria

7,1 dl lihaliientä

1 rkl Worcestershire-kastiketta

3 murskattua valkosipulin kynttä

2 laakerinlehteä

6 pientä perunaa, neljään osaan leikattuna

2–3 paloiteltua sipulia

3 viipaloitua sellerinvartta

1. Sirottele jauhot, suola ja pippuri lihan päälle. Aseta liha Crockpot®-haudutuskeittimeen.
2. Lisää muut ainekset ja sekoita hyvin.
3. Peitä kannella ja kypsennä alhaisella asetuksella 8-10 tuntia tai korkealla asetuksella 6 tuntia tai siihen asti kunnes liha on mureaa. Sekoita hyvin ennen tarjoilua.

RUOKAOHJEITA MALLIKSI

PATAPAISTI 6–10 annosta

0,9–1,8 kg naudan luutonta etuselkää
3 viipaloitua sipulia
120 g jauhoja
2 viipaloitua sellerinvartta
Merisuolaa ja pippuria
240 g viipaloituja sieniiä
3 viipaloitua porkkanaa
2,4 dl lihalientä tai viiniä
3 perunaa paloitetuna neljään osaan

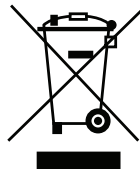
1. Kuorruta paistiliha 120 grammalla jauhoja, suolaa ja pippuria. Ruskista liha keittovellyllä paistinpannussa (valinnaista).
2. Laita kaikki vihannekset Crockpot®-haudutuskeittimeen, paitsi sienet. Lisää liha ja levitä sienet päälle. Kaada neste astiaan.
3. Peitä kannella ja kypsennä alhaisella asetuksella 10 tuntia tai korkealla asetuksella 6 tuntia, tai siihen asti kunnes liha on mureaa.

HUOLTO JA VAIHTO-OSAT

Jos laite ei toimi ja sen takuu on voimassa, palauta se ostopaikkaan vaihtotuotetta varten. Huomaa, että tuotteesta on esitettävä kelvollinen kuitti. Lisätukea saa ottamalla yhteyden asiakaspalveluun: +46 31 300 05 00. Ulkomaanpuhelimaksuja voidaan veloittaa. Vaihtoehtoisesti voit ottaa yhteyden sähköpostilla: support@acreto.se.

JÄTTEIDEN HÄVITTÄMINEN

Sähkötuotteita ei tule hävittää kotitalousjätteiden mukana. Vie ne mahdollisuuksien mukaan kierrätykseen. Saat lisätietoja kierrätyksestä ja WEEE-direktiivistä lähettämällä sähköpostia osoitteeseen support@acreto.se.



NORSK

VIKTIGE BESKYTTELSESTILTAK

LES NØYE OG OPPBEVAR FOR FRAMTIDIG REFERANSE

Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap hvis de er under tilsyn eller er gitt instruksjoner om bruk på en trygg måte og forstår farene involvert. Barn skal ikke leke med produktet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke foretas av barn som er under 8 år eller uten tilsyn. Hold produktet og ledningen utenfor rekkevidden til barn under 8 år.

 Deler av utstyret vil bli varmt under bruk.

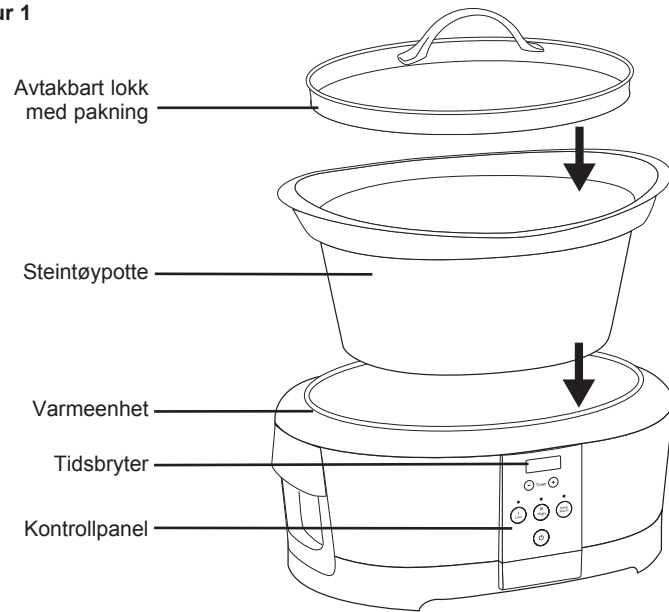
Hvis tilførselsslangen er skadet må den erstattes av produsenten, en servicetekniker eller lignende kvalifisert person for å unngå skade.

Bruk aldri dette apparatet til noe annet enn tiltenkt bruk. Dette apparatet er kun for husholdningsbruk. Ikke bruk apparatet utendørs.

- Sørg for tilstrekkelig med rom over og omkring apparatet for luftsirkulasjon. Ikke la apparatet berøre brennbart materiale ved bruk (som f.eks. gardiner eller veggkledning). Ikke bruk under et veggskap.
- Sørg for at apparatet er slått av og frakoblet strømmettet etter bruk, før rengjøring.
- La alltid apparatet bli kaldt før rengjøring eller oppbevaring.
- Flytt apparatet svært forsiktig når det inneholder varm mat eller væske.
- Unngå brå temperaturendringer som f.eks. å tilføre nedkjølt mat i en varm gryte.
- Ikke bruk apparatet hvis det har falt i gulvet, hvis det har synlige tegn på skader eller hvis det lekker.
- Dypp aldri noen del av apparatet eller strømkabelen i vann eller annen væske.
- Aldri la strømledningen henge over kanten av en benkeplate, berøre varme overflater eller få knute, bli sittende fast eller komme i klem.
- Dette apparatet må ikke plasseres på eller i nærheten av varme overflater (som f.eks. en gass- eller elektrisk komfyr).
- Ikke rør apparatets ytre overflater under bruk da de kan bli svært varme. Bruk grytekluter eller en klut til å fjerne lokket. Vær obs på damp når du fjerner lokket.
- Ikke bruk apparatet hvis det er tomt, uten lokket eller hvis lokket er sprukket eller skadet.
- Ikke plasser steintøygryta på en overflate som påvirkes av varme. Sett alltid gryta på trefot eller varmebestandig matte.
- Vær forsiktig ved plassering av matgryta rett på delikate eller polerte overflater fordi grytesokkelen ikke er glasert og kan forårsake riper eller andre merker. Vi anbefaler å plassere et beskyttende lag under gryta for å beskytte disse underlagstypene.
- Lokket til langtidskokeren er laget av temperert glass. Alltid inspiser lokket for sprekker eller annen skade. Ikke bruk glasslokket hvis det er skadet, siden det da kan knuse under bruk.

CROCKPOT®-SAKTEKOKERENS ENKELTE DELER

Figur 1



KLARGJØRE CROCKPOT®-SAKTEKOKEREN TIL BRUK

Før du bruker langsmokokeren må du fjerne all emballasje og vaske lokket og tilberedningskjelen med varmt såpevann og tørke det godt.

VIKTIGE MERKNADER:

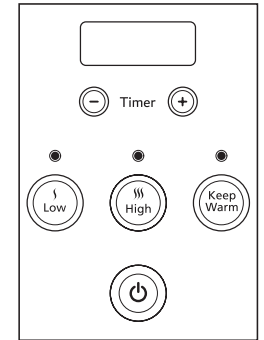
- Litt røyk og lukt kan oppstå første gang du bruker apparatet. Dette er normalt for mange varmeapparater, og skjer ikke etter noen gangers bruk.
- Noen benkeplater og bordoverflater er ikke utformet for å tåle den vedvarende varmen som genereres av visse apparater. Den oppvarmede enheten skal ikke plasseres på en overflate som kan ta skade av varme. Vi anbefaler at du legger en gryteklut eller trefot i passelig størrelse under langsmokokeren for å forhindre potensiell skade på overflaten.
- Vær forsiktig når du plasserer steintøyet på en keramisk eller glatt glasstopp på en koketopp, benkeplate, bord eller en annen overflate. På grunn av steintøyets natur kan den røye bunnen lage riper i enkelte overflater hvis du ikke er forsiktig. Bruk alltid beskyttende underlag under steintøyet før du plasserer det på et bord eller en benkeplate.

MONTERING:

- Sett steintøypotten i varmeeheten.
- Senk lokket vannrett ned på steintøypotten (se figur 1).

SLIK BRUKER DU SAKTEKOKEREN

- Sett steintøypotten i varmeeheten, ha i ingrediensene og legg på lokket.
- Sett støpselet til Crockpot®-saktekokeren i stikkkontakten. Du må redusere koketiden i oppskriften hvis steintøypotten er mindre enn trekvart full.
- Trykk på knappen for ønsket kokeinnstilling HIGH (Høy) eller LOW (Lav). Du kan også velge varmeinnstillingen WARM, men denne er bare beregnet på å holde maten varm uten å koke den.
- Trykk på tidtakerknappen for å velge ønsket tidsinnstilling. Vær oppmerksom på at følgende er de forhåndsprogrammerte tidene som automatisk vises basert på den valgte kokeinnstillingen, men disse kan justeres på følgende måte:
 WARM = 6 timer
 LOW = 10 timer
 HIGH = 6 timer
- Etter at du har foretatt alle valg, lyser den tilsvarende lampen, saktekokeren varmes opp og den interne tidtakeren begynner nedtelling med 1 minutt intervaller.
- Når koketiden er ferdig, bytter saktekokeren automatisk til innstillingen WARM, og WARM-lampen begynner å lyse. Tidtakeren vil vise hvor lenge enheten har vært på WARM, og vil slå seg av etter seks timer.



MERKNADER FOR BRUK:

- Hvis det blir strømbrudd under kokingen, vil enheten være av når strømmen kommer tilbake. Alle saktekokerens innstillinger er slettet og må innstilles på nytt. Det kan imidlertid være utrygt å spise maten. Hvis du ikke er sikker på hvor lenge strømmen har vært borte, anbefaler vi å kaste maten.
- Overfyll ikke steintøypotten. Fyll ikke steintøypotten mer enn ¾ full for å hindre at det renner over.
- Kok alltid med lokket på i den anbefalte tiden. Ta ikke av lokket under de første to timene av kokingen for at varmen skal kunne bygge seg opp på en effektiv måte.
- Bruk alltid grytevotter ved håndtering av lokket eller steintøypotten.
- Trekk ut støpselet når kokingen er ferdig og før rengjøring.
- Den uttakbare steintøypotten kan brukes i stekeovn og mikrobølgeovn. Bruk ikke den uttakbare steintøypotten på gasskokeplater eller elektriske kokeplater eller under grillen. Se tabellen nedenfor.

DEL	TÅLER OPPVASKMASKIN	OVNSIKKER	KAN BRUKES I MIKROBØLGEOVN	KOMFYR-SIKKER
Lokk	Ja	Nei	Nei	Nei
Steintøy	Ja	Ja, men ikke under grillen	Ja*	Nei

* Slå opp i brukerhåndboken for mikrobølgeovnen for bruk med steintøy.

SLIK RENGJØR DU SAKTEKOKEREN

- Slå ALLTID av saktekokeren, trekk ut støpselet fra stikkkontakten og la den avkjøles før rengjøring.
 - Lokket og steintøypotten kan vaskes i oppvaskmaskin eller med varmt såpevann. Bruk ikke skuremidler, skuresvamber eller stålull. En klut, svamp eller gummispatel vil vanligvis fjerne restene. Bruk et ikke-skurende vaskemiddel eller eddik til å fjerne vannmerker og andre flekker.
 - I likhet med all annen finere keramikk, tåler ikke steintøypotten og lokket brå temperaturoendringer. Vask ikke steintøypotten eller lokket med kaldt vann når disse er varme.
 - Utsiden av varmeeheten kan rengjøres med en myk klut og varmt såpevann. Tørk av den. Bruk ikke skuremidler.
- OBS!** Dypp aldri noen del av apparatet eller strømkabelen i vann eller annen væske.
- Ingen annen service skal utføres.

MERK: Etter at steintøypotten er vasket for hånd, skal den lufttørkes før den settes bort.

RÅD OG TIPS

PASTA OG RIS:

- Bruk langkornet konvertert ris eller en spesiell ris som foreslås i oppskriften, for å oppnå beste resultat. Hvis risen ikke er ordentlig kokt etter den anbefalte tiden, tilsetter du 1 til 1½ kopp med væske per kopp med kokt ris, og fortsetter å koke i ytterligere 20 til 30 minutter.
- For å oppnå beste resultater ved koking av pasta, bør den først halvkokes i en kjele med kokende vann til den er så vidt mør. Ha pastaen i Crockpot®-saktekokeren under de siste 30 minuttene av koketiden.

BØNNER:

- Bønner må være helt myke før de blandes med sukker og/eller syreholdig mat. Sukker og syre gjør at bønner blir harde og hindrer at de blir myke.
- Tørkede bønner, spesielt røde nyrebønner, bør kokes før de brukes i en oppskrift.
- Ferdigkokte, hermetiske bønner kan brukes som en erstatning for tørkede bønner.

GRØNNSAKER:

- Mange grønnsaker kan med fordel saktekokes og vil da få en fyldigere smak. De er ikke tilbøyelige til å overkokes i saktekokeren, slik de kan i ovnen eller på komfyren.
- Ved tilberedning av oppskrifter med grønnsaker og kjøtt, skal grønnsakene legges i saktekokeren før kjøttet. Grønnsaker koker vanligvis saktere enn kjøtt i saktekokeren.
- Legg grønnsakene nær sidene eller i bunnen av steintøypotten for å underlette kokingen.

URTER OG KRYDDER:

- Friske urter gir smak og farge, men bør tilsettes på slutten av kokesyklusen, fordi smaken vil forsvinne ved lengre tids koking.
- Malte og/eller tørkede urter og krydder fungerer bra ved saktekoking og kan tilsettes i begynnelsen.
- Smaksstyrken til alle urter og krydder kan variere mye, avhengig av deres bestemte styrke eller lagringstid. Bruk urter med måte, smak til på slutten av kokesyklusen og juster smakstilsetninger rett før servering.

MELK:

- Melk, fløte og rømme brytes ned under lengre tids koking. Tilsett dette om mulig under de siste 15 til 30 minuttene av kokingen.
- Melk kan erstattes med kondenserte supper som kan kokes mye lenger.

SUPPER:

- Noen suppeoppskrifter tilsier store mengder vann. Tilsett andre suppeingredienser i steintøypotten først, og hell deretter på vann til det dekker innholdet. Hvis det er ønskelig med en tynnere suppe, tilsettes mer væske når den skal serveres.

KJØTT:

- Skjær bort fett, skylt godt og tørk godt av kjøttet med papirhåndklær.
- Hvis kjøttet brunes i en egen kasserolle eller grillpanne, vil fettene renne av før saktekoking, noe som også vil gi en mye fyldigere smak.
- Kjøtt skal plasseres, slik at det ligger i steintøypotten uten å berøre lokket.
- Endre mengden av grønnsaker eller poteter etter størrelsen på kjøttstykkene, slik at steintøypotten alltid er ½ til ¾ full.
- Størrelsen på kjøttstykket og de anbefalte koketidene er bare anslått tid og kan variere, avhengig av det aktuelle kjøttstykket og beinstrukturen. Magert kjøtt, for eksempel kylling eller svinefilet, har en tendens til å koke raskere enn annet kjøtt med mer bindevev og fett, som oksehøyrygg eller svinebø. Hvis kjøttet kokes med bein i motsetning til beinløst, vil dette kreve lengre koketid.
- Skjær kjøttet i mindre biter når det skal kokes med ferdigkokt mat, som bønner eller frukt, eller lette grønnsaker som sopp, hakket løk, aubergine eller finhakkede grønnsaker. All maten blir da kokt med samme hastighet.
- Ved koking av frossent kjøtt, må det først tilsettes minst 1 kopp med varm væske. Denne væsken vil fungere som en «støtpute» for å forhindre brå temperaturrendringer. 4 ekstra timer på LOW eller 2 timer på HIGH er vanligvis nødvendig. Når det gjelder større kjøttstykker, tar det mye lengre å tine og koke dem møre.

FISK:

- Fisk koker raskt og bør tilsettes på slutten av kokesyklusen i løpet av de siste femten minuttene til en time med koking.

VÆSKE:

- Pass alltid på at du bruker tilstrekkelig mengde væske i retten for å oppnå beste resultater og forhindre at maten blir tørr eller brent.
- Påse at steintøypotten alltid er minst halvfull og maks. trekvart full, og overhold den anbefalte koketiden.

OPPSKRIFTER

BOEUF BOURGUIGNON 6 til 8 porsjoner

3 ss mel
Sjøsalt og pepper
1,4 kg oksehøyrygg, skåret i 2,5 centimeter terninger
3 store gulrøtter, skrelt og skåret i skiver
1 middels stor løk, skåret i skiver
6 baconstrimler, skåret i 2,5-5 centimeter stykker
1 stk 284 ml boks med oksekraft
475 ml rødvin eller Bourgogne-vin
1 ss tomatpuré
2 hvitløkfedd, finhakket
3 stilker frisk timian, renses av stilken
1 laurbærblad
450 g fersk sopp, skåret i skiver
2 store poteter, skåret i 2,5 cm terninger

1. Vend kjøttet i mel krydret med salt og pepper. Brun kjøttet i en stekepanne på komfyren (valgfritt).
2. Legg kjøttet i Crockpot®-saktekokeren, og tilsett resten av ingrediensene.
3. Legg på lokket og kok på Low i 8-10 timer eller på High i 6 timer, eller til kjøttet er mørt.

GRILLET OPPLISET SVINEKJØTT 6 til 8 porsjoner

1,1–2,3 kg svinekam, skjær bort fett
475–950 ml grillsaus
2–3 løk, hakket
6–8 hamburgerbrød eller rundstykker

1. Legg svinekammen i Crockpot®-saktekokeren. Legg løken oppå kjøttet og tilsett grillsausen.
2. Legg på lokket og kok på Low i 8 timer eller på High i 4 timer, eller til kjøttet er mørt.
3. Ta svinekjøttet ut av Crockpot®-saktekokeren, og flis det opp med en gaffel. Legg svinekjøttet tilbake i Crockpot®-saktekokeren, og dekk det med saus.
4. Server svinekjøttet på hamburgerbrød eller rundstykker.

OPPSKRIFTER

STEKT KYLLING MED SITRON OG URTER 4 til 6 porsjoner

1,8–2,7 kg hel kylling
120 ml løk, hakket
1–2 ss smør
Saften av én sitron
½ ts sjøsalt
2 ss frisk persille
½ ts tørket timian
¼ ts paprika

1. Legg løken i hulrommet i kyllingen, og gni inn skinnet med smør. Legg kyllingen i Crockpot®-saktekokeren.
2. Kryst sitronsaft over kyllingen og strø på resten av krydderet og urtene. Legg på lokket og kok på Low i 8-10 timer eller på High i 4 timer.

KYLLING CACCIATORE 4 til 8 porsjoner

2–3 løk, i tynne skiver
0,9–1,8 kg kylling (bryst eller lår), skinnet fjernet
1 stk 794 g boks plommetomater, hakket
5 hvitløkfedd, finhakket
120 ml tørr hvitvin eller kraft
2 ss kapers
20 steinfrie Kalamata-oliven, grovhakket
1 bunt frisk persille eller basilikum, stilker fjernet og grovhakket
Sjøsalt og pepper
Kokt pasta

1. Legg skivet løk i Crockpot®-saktekokeren, og dekk den med kylling.
2. Rør sammen tomater, salt, pepper, hvitløk og hvitvin i en bolle. Hell blandingen over kyllingen.
3. Legg på lokket og kok på Low i 6 timer eller på High i 4 timer, eller til kyllingen er mørt.
4. Rør i kapers, oliven og urter rett før servering.
5. Serveres over kokt pasta.

Merk: Hvis kyllingen kokes med bein i motsetning til beinløs, vil dette forlenge koketiden med ca. 30 minutter til 1 time.

CHILI CON CARNE 6 til 8 porsjoner

2 store løk, hakket
5–6 hvitløkfedd, finhakket
2 stk grønn paprika, hakket
0,9–1,4 kg kjøttdeig, kokt og avrent
2 stk 400 g bokser røde, svarte eller hvite bønner, skylt og avrent
1 stk 400 g boks hakkede tomater
2 stk jalapeño-chilipepper, ta ut frøene og finhakk
1 ss spisskarve
1 ts cayennepepper
125 g kjøttkraft

1. Legg alle ingrediensene i Crockpot®-saktekokeren.
2. Legg på lokket og kok på Low i 8 til 9 timer eller på High i 4 timer.

OPPSKRIFTER

GRYTESTEK 6 til 10 porsjoner

0,9–1,8 kg grytestek av oksehøyrygg
3 løk, i skiver
120 g mel
2 selleristilker, i skiver, sjøsalt og pepper
240 g sopp, skåret i skiver
3 gulrøtter, i skiver
240 ml kjøttkraft eller vin
3 poteter, delt i fire

1. Vend kjøttet i ½ kopp mel krydret med salt og pepper. Brun steken i en stekepanne på komfyren (valgfritt).
2. Legg alle grønnsakene i Crockpot®-saktekokeren, unntatt soppen. Legg i steken og spre sopp på toppen. Hell i væske.
3. Legg på lokket og kok på Low i 10 timer eller på High i 6 timer, eller til kjøttet er mørt.

KJØTTPØLSER OG KJØTTBOLLER 8 til 10 porsjoner

1,4–2,3 kg kjøttpølser og kjøttboller
6 rå hvitløkfedd, skrelt og finhakket
1 stk 800 g boks mosedet tomater
1–2 stk 800 g bokser plommetomater i saft, grovhakket
1 bunt frisk basilikum
Kokt pasta
Revet ost

1. Brun kjøttpølsene og kjøttbollene i en stekepanne på komfyren (valgfritt).
2. Legg alle ingrediensene i Crockpot®-saktekokeren, unntatt pasta og revet ost.
3. Legg på lokket og kok på Low i 8 timer eller på High i 4 timer.
4. Serveres med kokt pasta og revet ost.

LAPPSKAUS 6 til 8 porsjoner

0,9–1,8 kg lapskauskjøtt fra oksebog, skåret i 2,5 cm terninger, 120 g mel
Sjøsalt og pepper
710 ml kjøttkraft
1 ss Worcestershire-saus
3 hvitløkfedd, finhakket
2 laurbærblad
6 små poteter, delt i fire
2–3 løk, hakket
3 selleristilker, i skiver

1. Strø mel, salt og pepper over kjøttet. Legg kjøttet i Crockpot®-saktekokeren.
2. Tilsett resten av ingrediensene og rør godt.
3. Legg på lokket og kok på Low i 8 til 10 timer eller på High i 6 timer, eller til kjøttet er mørt. Rør grundig før servering.

BABY BACK RIBS 6 til 10 porsjoner

2–4 ribbestykker av baby back ribs delt i stykker på 3 til 4 biter
475–950 ml grillsaus
2–3 løk, hakket

1. Legg ribbestykkene i Crockpot®-saktekokeren. Legg i løken og tilsett grillsausen.
2. Legg på lokket og kok på Low i 8 timer eller på High i 4 timer, eller til kjøttet er mørt.
3. Del ribbestykkene mellom ribbeina og tilsett om ønskelig ekstra saus.

OPPSKRIFTER

ENKEL OG SUNN FISKEFILLET 4 til 6 porsjoner

Sjøsalt og pepper

0,9–1,4 kg hvit fisk (torsk, havabbor, tilapia eller malle), uten skinn

Friske urter, (flatbladet persille, basilikum, estragon, sar eller en kombinasjon av alle)

2–3 sitroner, i tynne skiver

Ferdig salsa eller oliventapenade til garnering

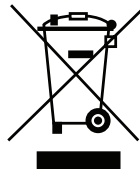
1. Strø salt og pepper på hver side av fisken, og legg den i Crockpot®-saktekokeren. Dekk fisken med urter og sitronskiver, og stikk litt under fisken.
2. Legg på lokket og kok på High i ca. 30-40 minutter, eller til den ikke lenger er gjennomskinnelig. Koketider varierer avhengig av tykkelsen på fisken.
3. Fjern sitronskivene og dekk fisken med salsa eller tapenade.

ETTERSALG OG RESERVEDELER

Hvis apparatet ikke fungerer, men er under garanti, må du returnere produktet til stedet det ble kjøpt for en erstatning. Vær oppmerksom på at en gyldig form for kjøpsbevis vil være nødvendig. Hvis du vil ha mer støtte, kan du kontakte vår forbrukerserviceavdeling i: +46 31 300 05 00. Internasjonale priser kan påløpe. Eller send en e-postmelding til: support@acreto.se.

AVFALLSHÅNDTERING

Elektriske produkter skal ikke kastes sammen med vanlig husholdningsavfall. Resirkuler der slike anlegg finnes. Dersom du har spørsmål angående resirkulering eller WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment Regulation), kan du sende en e-postmelding til support@acreto.se.



ČESKY

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

ČTĚTE POZORNĚ A USCHOVEJTE PRO POZDĚJŠÍ POUŽITÍ

Toto zařízení mohou používat děti od 8 let, osoby s tělesným, sensorickým 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.

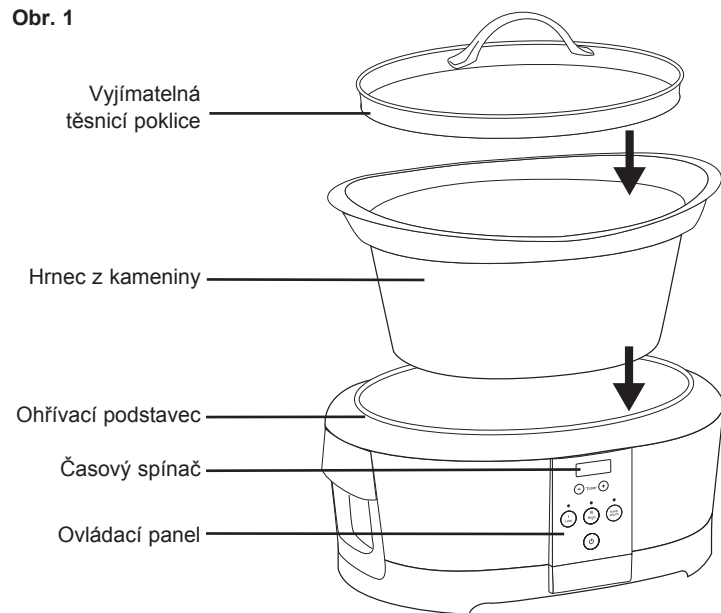
Je-li napájecí kabel poškozen, je nutné, aby jeho výměnu provedl výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby nedošlo k ohrožení.

Nikdy nepoužívejte toto zařízení k jinému účelu, než k jakému je určeno. Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Nepoužívejte toto zařízení venku.

- 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 pozorujete únik vody ze zařízení nebo poškození zařízení, přestaňte zařízení používat.
- Nikdy neponořujte jakoukoli část zařízení, napájecí kabel nebo zástrčku do vody či jiné tekutiny.
- Nikdy nenechávejte napájecí kabel viset z kuchyňské linky, dotýkat se horkých povrchů ani ho nenechávejte zamotaný, přiskřípnutý nebo stlačený.
- 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, používejte 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.
- Poklice pomalého hrnce je vyrobena z tvrzeného skla. Vždy zkontrolujte, zda poklice není prasklá nebo jinak poškozená. Jestliže je skleněná poklice poškozená, nepoužívejte ji. Při použití by se mohla roztržít.

DÍLY POMALÉHO HRNCE CROCKPOT®

Obr. 1



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

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

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ:

- 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.
- Některé povrchy kuchyňských linek a stůlů nejsou uzpůsobeny tomu, aby vydržely delší vystavení vysokým teplotám vznikajícím při použití zařízení. Nepokládejte zahřáté zařízení na povrchy, které by se mohly vlivem vysokých teplot poškodit. Doporučujeme, abyste pomalý hrnc umístili na izolační podložku nebo stojánek vhodné velikosti a předešli tak případnému poškození povrchu.
- Při pokládání kameninového hrnce na keramickou varnou desku, varnou desku z leštěného skla, kuchyňskou linku, stůl nebo jiný povrch buďte opatrní. Mohlo by dojít k poškrábání některých materiálů hrubým povrchem dna kameninového hrnce. Při pokládání kameninového hrnce na stůl nebo na kuchyňskou linku pod něj vždy nejprve umístěte ochrannou podložku.

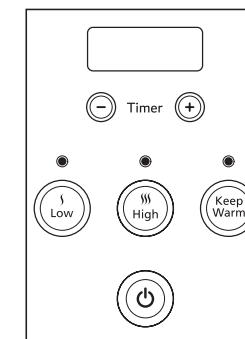
SESTAVENÍ:

- Vložte kameninový hrnc do varné základny.
- Nasaďte pokličku vodorovně dolů na kameninový hrnc (viz Obr. 1).

JAK POUŽÍVAT KAMENINOVÝ HRNec

- Usaďte kameninový hrnc do varné základny, vložte do něj patřičné přísady a přikryjte ho poklicí.
- Zapojte pomalý hrnc Crockpot® do zásuvky. Pokud není hrnc ze tří čtvrtin plný, bude zapotřebí zkrátit dobu vaření uvedenou v receptu.

- Stiskněte tlačítko s požadovanou teplotou (HIGH – vysoká či LOW – nízká). Lze zvolit i možnost WARM (Teplá). Toto nastavení je však určeno k ohřevu jídla před servírováním a nikoliv k vaření.
- Stisknutím časového spínače zvolte požadovanou dobu vaření. Pověšimněte si prosím, že následující časy jsou přednastavené a automaticky se zobrazí dle zvoleného teplotního nastavení. Tyto doby lze měnit:
TEPLÁ = 6 hodin
NÍZKÁ = 10 hodin
VYSOKÁ = 6 hodin
- Po zvolení vhodného nastavení se rozsvítí příslušná kontrolka, pomalý hrnc se zahřeje a vnitřní časovač začne odpočítávat dobu v minutových intervalech.
- Po uplynutí doby vaření se pomalý hrnc automaticky přepne na hodnotu WARM (teplá) a rozsvítí se kontrolka tohoto nastavení. Časovač zobrazí dobu nastavení jednotky na hodnotu WARM (teplá) a vypnete se po šesti hodinách.



POZNÁMKY K POUŽITÍ

- 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.
- Nepřepíňujte kameninový hrnc. 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 nasaďte chňapky.
- Po ukončení vaření či před čištěním spotřebiči vypněte ze zásuvky.
- Vyjímatelnou nádobu kameninového hrnce lze používat v tradiční i mikrovlnné troubě. Vyjímatelný kameninový hrnc nepoužívejte na plynovém nebo elektrickém vařiči nebo pod grilovací částí trouby. Viz níže uvedená tabulka.

POUŽITÍ: DÍL	MYČKA NA NÁDOBÍ	KLASICKÁ TROUBA	MIKROVLNNÁ TROUBA	LZE POUŽÍT NA SPORÁKU
Poklice	Ano	Ne	Ne	Ne
Kamenina	Ano	Ano. Avšak ne pod grilovací částí trouby.	Ano*	Ne

* Nahlédněte do návodu k obsluze vaší mikrovlnné trouby ohledně používání kameniny.

MYTÍ POMALÉHO HRNCE

- Před mytím pomalý hrnc VŽDY vypněte, odpojte z elektrické zásuvky a nechte vychladnout.
- Poklici a pomalý hrnc 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 hrnc ani poklice neodolají náhlým teplotním změnám. Nemyjte kameninový hrnc či poklici ve studené vodě, když jsou horké.
- Vnější část ohřivacího podstavce lze umýt pomocí měkkého hadříku a teplé mýdlové vody.
- Nádobí osušte. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky.
- POZOR:** Nikdy neponořujte jakoukoli část zařízení, napájecí kabel nebo zástrčku do vody či jiné tekutiny.
- Neměl by být prováděn žádný další servis.

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

RADY A TIPY

TĚSTOVINY A RÝŽE:

- Ideálně uvařené rýže dosáhnete použitím předvařené dlouhozrné rýže nebo rýže požadované v receptu. Pokud rýže není po doporučené době vaření změkklá, přilijte 1 až 1,5 hrnku tekutin na hrnek vařené rýže a ještě povařte dalších 20 až 30 minut.
- Ideálně uvařených těstovin docílíte nejprve jejich povařením v hrnci s vroucí vodou, dokud trochu nezměkknou. Poté těstoviny na posledních 30 minut vaření přidejte do pomalého hrnce Crockpot®.

FAZOLE:

- Fazole je třeba před přidáním cukru nebo kyselých potravin nechat úplně změkknout. 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 dochuťte.

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:

- 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 řidší 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 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.

- 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 rozmrazení 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 používejte patřičné množství tekutin dle receptu.
- Ujistěte se, že kameninový hrnec je vždy plný minimálně do poloviny a maximálně do tří čtvrtin, a dodržujte doporučenou dobu vaření.

RECEPTY

TRHANÉ VEPŘOVÉ BBQ Počet porcí: 6–8

1,1–2,3 kg vepřové panenky, ořezaný tuk
0,47–0,95 l omáčky barbecue
2–3 cibule, nakrájené
6–8 hamburgerových housek či housek s tvrdou kůrkou

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

HOVĚZÍ PO BURGUNDSKU Počet porcí: 6–8

3 polévkové lžíce mouky
mořská sůl a pepř
1,4 kg hovězího plecka, nakrájeného na 2,5centimetrové kostičky
3 velké mrkve, ostrouhané a nakrájené na kolečka
1 střední cibule, nakrájená na kolečka
6 plátků uvařené slaniny nakrájené na kusy 2,5-5 centimetrů dlouhé
1 x 0,284 l hovězího vývaru v konzervě
0,475 l červeného nebo burgundského vína
1 polévková lžíce rajčatového protlaku
2 stroužky namletého česneku
3 větvičky čerstvého tymiánu, bez stonků
1 bobkový list
0,45 kg čerstvých hub, nakrájených
2 velké brambory, nakrájené na 2,5centimetrové kousky

- Obalte hovězí v osolené a opeřené mouce. Osmahněte maso na pánvi na vařiči (volitelně).
- Vložte maso do pomalého hrnce Crockpot® a přidejte zbývající přísady.
- Přikryjte poklici a vařte při nízké teplotě 8–10 hodin nebo při vysoké teplotě po dobu 6 hodin, či dokud maso nezměkne.

RECEPTY

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

1,8–2,7 kg kuřete na pečení
0,12 l cibule, nakrájené
1–2 polévkové lžice másla
šťáva z jednoho citronu
½ čajové lžičky mořské soli
2 polévkové lžice čerstvé petržele
½ čajové lžičky sušeného tymiánu
⅓ čajové lžičky papriky

1. Vložte cibuli do dutiny kuřete a potřete kůži máslem. Dejte maso do pomalého hrnce Crockpot®.
2. Pokapejte kuře citronovou šťávou a posypte zbývajícími kořeními. Přikryjte poklicí a vařte při nízké teplotě 8–10 hodin nebo při vysoké teplotě po dobu 4 hodin.

DUŠENÉ HOVĚZÍ Počet porcí: 6–10

0,9–1,8 kg hovězího plecka
3 cibule, nakrájené na kolečka
0,12 kg mouky
2 stonky řapíkatého celeru, nakrájené
mořská sůl a pepř
0,24 kg hub, nakrájených
3 mrkve, nakrájené na kolečka
0,24 l hovězího vývaru nebo vína
3 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 Crockpot®. 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.

KUŘE CACCIATORE Počet porcí: 4-8

2–3 cibule, nakrájené na tenké plátky
0,9–1,8 kg kuřecího (prsa nebo stehna), bez kůže
1 x 0,794kg konzerva oválných rajčat, nakrájených
5 stroužků namletého česneku
0,12 l suchého bílého vína nebo vývaru
2 polévkové lžice kapar
20 odpeckovaných oliv kalamata, nahrubo nakrájených
1 trs čerstvé petržele nebo bazalky, bez stonků a nahrubo nakrájených
mořská sůl a pepř
uvařené těstoviny

1. Dejte nakrájenou cibuli do pomalého hrnce Crockpot® a položte na ni kuře.
2. V míse smíchejte rajčata, sůl, pepř, česnek a bílé víno. Nalijte na kuře.
3. Přikryjte 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.

RECEPTY

CHILLI Počet porcí: 6–8

2 velké cibule, nakrájené
5–6 stroužků česneku, umletého
2 zelené papriky, nakrájené
0,9–1,4 kg mletého masa, uvařeného a slitého
2 x 0,4kg konzervy červených, černých nebo bílých fazolí, opláchnutých a slitých
1 x 0,4kg konzerva rajčat nakrájených na kousky
2 papričky jalapeños, bez jaderek a najemno rozsekané
1 polévková lžice římského kmínu
1 čajová lžička kajenského pepře
0,125 l hovězího vývaru

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

KLOBÁSA A KARBANÁTKY Počet porcí: 8–10

1,4–2,3 kg klobásy a syrových karbanátek
6 stroužků česneku, oloupaných a nakrájených
1 x 0,8kg konzerva rozdrčených rajčat
1–2 x 0,8kg konzervy podélných rajčat ve vlastní šťávě, nahrubo nakrájené
1 trs čerstvé bazalky
uvařené těstoviny
nastrouhaný sýr

1. Osmahněte klobásu a karbanátky na pánvi na vařiči (volitelné).
2. Vložte všechny přísady, vyjma těstovin a nastrouhaného sýra, do pomalého hrnce Crockpot®.
3. Přikryjte poklicí a vařte při nízké teplotě 8 hodin nebo při vysoké teplotě po dobu 4 hodin.
4. Podávejte s uvařenými těstovinami a nastrouhaným sýrem.

SNADNÉ A ZDRAVÉ RYBÍ FILÉ Počet porcí: 4-6

mořská sůl a pepř
0,9–1,4 kg bílé ryby (treska, mořský okoun, tilapie nebo sumec), bez kůže
čerstvé bylinky (petržel hladkolistá, bazalka, estragon, saturejka či směs koření)
2–3 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 Crockpot®. 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 řídit v závislosti na tloušťce ryby.
3. Vyjměte kolečka citronů a servírujte se salsou nebo olivovou tapenádou.

BABY BACK RIBS Počet porcí: 6–10

2–4 dlouhá žebírka, každé nakrájená na 3–4 kusy
0,475–0,95 l omáčky barbecue
2–3 cibule, nakrájené

1. Vložte žebírka do pomalého hrnce Crockpot®. 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.

POPRODEJNÍ A NÁHRADNÍ DÍLY

V případě, že spotřebič nepracuje, ale je v záruce, vraťte výrobek na místo, kde byl zakoupen, kde bude vyměněn. Uvědomte si prosím, že bude požadována platná forma dokladu o koupi. Potřebujete-li další podporu, obraťte se na naše oddělení zákaznického servisu na adrese: Spojené království: 0800 028 7154 | Španělsko: 0900 81 65 10 | Francie: 0805 542 055. Ze všech ostatních zemí volejte +44 800 028 7154. Mohou platit mezinárodní sazby. Případně e-mail: rockpotEurope@newellco.com.

LIKVIDACE ODPADU

Odpadní elektrické výrobky by se neměly likvidovat společně s domovním odpadem. Prosím tam, kde existují příslušná zařízení, je recyklujte. Další informace o recyklaci a směrnici OEEZ vám poskytneme na e-mailové adrese rockpotEurope@newellco.com.



POLSKI WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

UWAŻNIE PRZECZYTAJ I ZACHOWAJ NA PRZYSZŁOŚĆ

Urządzenie to może być używane przez dzieci od 8. roku życia oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub osoby niemające doświadczenia ani wiedzy, pod warunkiem że korzystają z urządzenia pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie do bezpiecznego używania urządzenia oraz mają świadomość ryzyka związanego z jego użytkowaniem. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Dzieci nie powinny czyścić ani konserwować urządzenia, chyba że mają więcej niż 8 lat i są nadzorowane. Urządzenie oraz przewód należy przechowywać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.

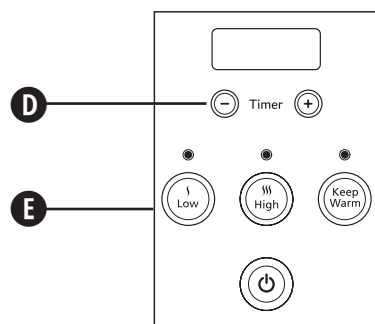
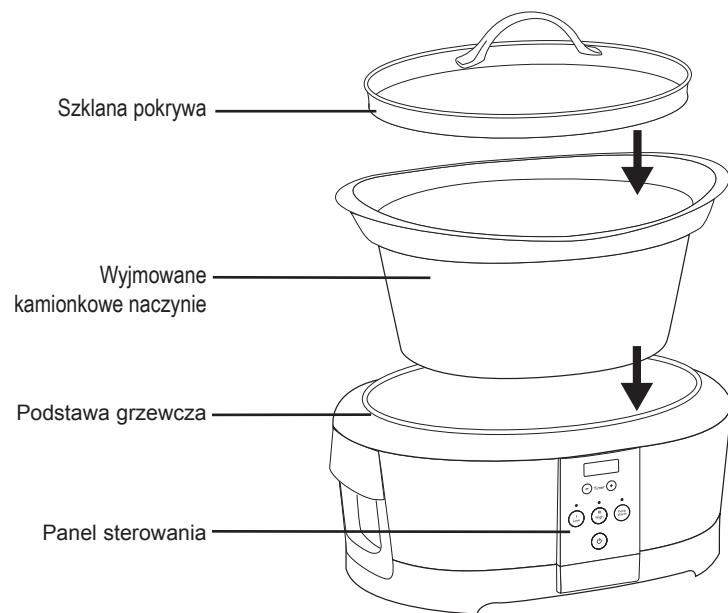
⚠ Podczas użytkowania urządzenia części mogą stać się gorące.

W celu uniknięcia zagrożenia uszkodzony przewód zasilający może być wymieniony jedynie przez producenta, autoryzowany serwis lub wykwalifikowaną osobę.

Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym. Nie wolno go używać na zewnątrz.

- Przed czyszczeniem urządzenie musi zostać wyłączone i odłączone od gniazda zasilania.
- Przed czyszczeniem lub odłożeniem na miejsce przechowywania urządzenie musi ostygnąć.
- Należy zachować dużą ostrożność podczas przemieszczania urządzenia zawierającego gorącą żywność lub płyn.
- Unikaj nagłych różnic temperatur (na przykład nie wkładaj żywności z lodówki do gorącej puli).
- Nie używaj urządzenia, które zostało upuszczone lub posiada widoczne oznaki uszkodzenia.
- Nigdy nie zanurzaj żadnej części urządzenia, przewodu zasilającego lub wtyczki w wodzie ani w żadnej innej cieczy.
- Przewód zasilający nie może zwiisać nad krawędzią blatu ani dotykać gorących powierzchni; nie wolno go zapętląć, przycinać ani przyciskać.
- Tego urządzenia nie można umieszczać na żadnych potencjalnie gorących powierzchniach (takich jak kuchenki gazowe lub elektryczne) ani w ich pobliżu.
- Podczas działania urządzenia nie dotykaj jego zewnętrznych powierzchni, ponieważ mogą być bardzo gorące. Zdejmując pokrywę, korzystaj z rękawic kuchennych lub ściereczki. Podczas zdejmowania pokrywy uważaj na ulatniającą się parę.
- Nigdy nie używaj urządzenia, jeśli jest pusty lub bez pokrywy, lub jeśli krakowanie lub uszkodzenie pokrywy.
- Nie ustawiaj podgrzanego urządzenia na powierzchni, która może zostać uszkodzona na skutek działania ciepła. Aby ochronić powierzchnię przez ewentualnym uszkodzeniem, zalecamy postawienie wolnowaru na podkładce izolacyjnej lub podstawce w odpowiednich rozmiarach.
- Należy zachować ostrożność w przypadku stawiania naczynia kamionkowego na kuchence z płytą ceramiczną lub z gładkiego szkła, ceramicznym lub szklanym blacie, stole bądź innej powierzchni. Ze względu na charakter naczynia kamionkowego szorstki spód może w razie niezachowania ostrożności porysować niektóre powierzchnie. Przed umieszczeniem naczynia kamionkowego na stole lub blacie należy ustawić pod nim podkładki ochronne.
- Pokrywkę wolnowaru wykonano ze szkła hartowanego. Zawsze sprawdzaj, czy na pokrywce nie ma pęknięć, odprysków ani innych uszkodzeń. Nie korzystaj ze szklanej pokrywki, jeśli jest uszkodzona, ponieważ może pęknąć podczas używania.

CZĘŚCI



PRZYGOTOWANIE DO EKSPLOATACJI

Przed użyciem wolnowara wyjmij wypełnienie zabezpieczające i umyj pokrywę oraz kamionkowe naczynie ciepłą wodą ze środkiem piorącym, a następnie dokładnie wysusz.

WAŻNE UWAGI:

- W początkowym okresie użytkowania urządzenia może pojawić się lekki dym lub zapach. Jest to normalne zjawisko w przypadku wielu urządzeń grzewczych i po kilkukrotnym użyciu nie będzie już występować.
- Niektóre blaty i powierzchnie stołowe nie są odporne na długotrwałe działanie ciepła wytwarzanego przez określone urządzenia. Nie stawiaj nagrzanego urządzenia na drewnianym stole. Zalecamy postawienie wolnowara na podkładce izolacyjnej lub podstawce w celu ochrony powierzchni przed ewentualnym uszkodzeniem.
- Należy uważać podczas stawiania kamionkowego naczynia na delikatnej powierzchni, np. szklanej lub ceramicznej płycie kuchennej czy szklanym lub ceramicznym blacie, stole itp. Ze względu na szorstkie dno kamionkowego naczynia można łatwo zarysować niektóre powierzchnie w przypadku braku ostrożności. Przed postawieniem kamionkowego naczynia na stole lub blacie należy zawsze używać podkładki ochronnej.

78

SPOSÓB UŻYWANIA WOLNOWARA

1. Postaw kamionkowe naczynie na podstawie grzewczej, umieść w nim składniki i przykryj pokrywą. Podłącz wolnowar Crockpot® do zasilania.
2. Naciśnij przycisk wyboru żądanej temperatury **E**. Każdy przycisk temperatury ma wstępnie zaprogramowane ustawienie czasu. LOW = 10 godzin, HIGH = 6 godzin, WARM = 6 godzin. Ustawienia domyślne można regulować według potrzeb, w 30-minutowych przedziałach, przy użyciu przycisków czasomierza w górę/w dół **D**.
3. Po ustawieniu czasu pracy wolnowar Crock Pot® zacznie podgrzewanie, a czasomierz zacznie odmierzać czas z dokładnością do 1 minuty.
4. Po zakończeniu gotowania wolnowar automatycznie przełączy się w tryb podtrzymywania temperatury i zaświeci się kontrolka podtrzymywania temperatury.

UWAGI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA:

- Jeśli nastąpiła awaria zasilania, wyświetlacz i kontrolki będą migać do momentu przywrócenia zasilania. Wszystkie ustawienia wolnowara zostaną wyzerowane. W efekcie potrawa może nie nadawać się do spożycia. Jeśli nie wiesz, jak długo trwała przerwa w zasilaniu, sugerujemy wyrzucenie gotowanej żywności.
- Aby uniknąć niedogotowania, należy zawsze napełniać kamionkowe naczynie do 1/2–3/4 objętości i przestrzegać zalecanych czasów gotowania.
- Nie przepelniaj naczynia. Aby zapobiec wylewaniu się zawartości, napełniaj kamionkowe naczynie maksymalnie do 3/4 objętości.
- Zawsze gotuj przez zalecany czas z nałożoną pokrywą. Aby zapewnić wydajne nagrzewanie urządzenia, nie zdejmuj pokrywy podczas pierwszych dwóch godzin gotowania.
- Dotykając pokrywy lub kamionkowego naczynia, zawsze korzystaj z rękawic kuchennych.
- Po zakończeniu gotowania i przed czyszczeniem urządzenia odłącz je od zasilania.
- Wyjmowane kamionkowe naczynie nadaje się do stosowania w piekarniku. Nie należy stawiać kamionkowego naczynia na palniku (gazowym ani elektrycznym) ani na grillu.

WSKAZÓWKI I PORADY

- Aby uzyskać najlepsze rezultaty oraz zapobiec wysychaniu i przypalaniu się potraw, zawsze stosuj odpowiednią ilość płynu, przygotowując przepis.
- Może się wydawać, że nasze przepisy zawierają dość małą ilość cieczy, jednak proces powolnego gotowania różni się od innych metod gotowania w taki sposób, że dodana ilość płynu w trakcie gotowania niemal dwukrotnie rośnie. Jeśli więc dostosowujesz przepis pod kątem wolnowaru, przed rozpoczęciem gotowania zredukuj dodawaną ilość płynu.

MAKARONY I RYŻ:

- W celu uzyskania najlepszych rezultatów stosuj ryż długoziarnisty, chyba że w przepisie przewidziano inaczej. Jeśli po wskazanym czasie ryż nie jest w pełni ugotowany, dodaj 1–1½ szklanki płynu na każdą szklankę ryżu i gotuj dalej przez 20 do 30 minut.
- W celu uzyskania optymalnych rezultatów przy gotowaniu dań z makaronem ugotuj najpierw wstępnie makaron w gorącej wodzie, aż będzie miękki. Dodaj makaron podczas ostatnich 30 minut gotowania potrawy.

FASOLA:

- Nasiona fasoli muszą zostać poddane w pełni zmiękczeniu przed dodaniem ich do słodkich i (lub) kwaśnych potraw. Cukier i kwas powodują twardnienie fasoli i zapobiegają jej mięknięciu.
- Suche nasiona fasoli, szczególnie fasoli czerwonej należy ugotować przed dodaniem ich w ramach przepisu.
- Jako zamiennik suchej fasoli stosować można w pełni gotową fasolę w puszkach.

WARZYWA:

- Powolne gotowanie ma pozytywny wpływ na wiele warzyw i pozwala w pełni wydobyć ich smak. W przypadku gotowania w wolnowarze nie mają one takiej tendencji do rozgotowywania się, jak w przypadku kucharki czy piekarnika.
- Gotując potrawy z warzywami i mięsem, umieszczaj warzywa w wolnowarze przed włożeniem mięsa. Warzywa gotują się zazwyczaj wolniej w wolnowarze niż mięso i częściowe zanurzenie w płynie podczas gotowania pozytywnie na nie wpływa.
- Aby ułatwić gotowanie, umieść warzywa blisko dna naczynia do gotowania.

79

ZIOŁA I PRZYPRAWY:

- Świeże zioła dodają smaku i koloru, powinny jednak być dodawane na sam koniec gotowania, gdyż długi czas gotowania powoduje zmniejszenie ich aromatu.
- Mielone i (lub) suszone zioła i przyprawy doskonale nadają się do powolnego gotowania, więc mogą być dodawane już na początku.
- Intensywność ziół i przypraw może się znacznie różnić w zależności od stopnia ich aromatyczności i okresu przechowywania. Używaj przypraw z umiarem, próbując potrawy pod koniec gotowania i doprawiając do smaku przed podaniem.

MLEKO:

- Mleko, śmietanka i kwaśna śmietana mają tendencję do warzenia się podczas długiego gotowania. Jeśli to możliwe, należy dodawać je na 15 do 30 minut przed końcem gotowania.
- Zupy skondensowane mogą stanowić substytut mleka i mogą być gotowane przez dłuższy czas.

MIĘSO:

- Odetnij tłuszcz, dobrze wypłucz, a następnie osusz mięso papierowym ręcznikiem.
- Wcześniejsze zrumienienie mięsa pozwala, by tłuszcz wysmażył się przed rozpoczęciem wolnego gotowania, i zapewnia większą głębię smaku.
- Mięso powinno być umieszczane wewnątrz naczynia do gotowania w taki sposób, aby nie dotykało pokrywy.
- W zależności od wielkości kawałków mięsa dostosuj odpowiednio ilość warzyw lub ziemniaków tak, aby naczynie było zawsze wypełnione od 1/2 do 3/4 pojemności.
- Wielkość mięsa i zalecany czas gotowania są jedynie wartościami przybliżonymi i mogą być różne w zależności od konkretnego kawałka, jego rodzaju i struktury kości. Chude mięso, jak kurczak czy polędwica wieprzowa, ma tendencję do szybszego gotowania niż mięso z większą ilością tkanki łącznej i tłuszczu, takie jak karkówka wołowa czy łopátka wieprzowa. Mięso z kością wymaga także dłuższego czasu gotowania niż mięso bez kości.
- Potnij mięso na mniejsze kawałki w przypadku gotowania razem z wcześniej gotowanymi składnikami, jak np. fasolą lub owocami albo delikatnymi grzbami czy warzywami, jak posiekana cebula, bakłażan czy drobno pokrojone warzywa. Pozwala to na ugotowanie wszystkich składników w tym samym czasie.

RYBY:

- Ryby gotują się szybko i powinny być dodawane pod koniec gotowania potrawy w ciągu ostatnich 15 minut do godziny gotowania.

SPOSÓB CZYSZCZENIA WOLNOWARA

- Przed umyciem należy ZAWSZE wyłączyć wolnowar z gniazdka elektrycznego i odstawić do ostygnięcia.
- Pokrywkę i kamionkowe naczynie można myć w zmywarce lub ręcznie, gorącą wodą z płynem do naczyń. Nie używaj ostrej myjki ani środków czyszczących o właściwościach ściernych. Do usunięcia pozostałości jedzenia zazwyczaj wystarczy miękka ściereczka, gąbka lub gumowa łopátka. Do usuwania plam z wody używaj octu lub delikatnego środka czyszczącego (bez właściwości ściernych).
- Podobnie jak delikatna ceramika, kamionkowe naczynie ani pokrywa nie są odporne na nagłe zmiany temperatury. Nie myj kamionkowego naczynia ani pokrywy zimną wodą, dopóki nie ostygnie.
- Zewnętrzne powierzchnie podstawy grzewczej można myć miękką szmatką i ciepłą wodą z detergentem. Wytrzyj do sucha. Nie używaj środków czyszczących o właściwościach ściernych.

UWAGA! Nigdy nie zanurzaj żadnej części urządzenia, przewodu zasilającego lub wtyczki w wodzie ani w żadnej innej cieczy.

PRZEPISY

Żeberka

Porcja dla 3–5 osób
Żeberka podziel na 3–4 porcje
600 ml sosu barbecue
1 – 1 1/2 posiekanej cebuli
Sól i pieprz

1. Ułóż żeberka w kamionkowym naczyniu. Na wierzch połóż cebulę i dodaj sos barbecue. Posól i popieprz do smaku.
2. Nałóż pokrywkę i gotuj na poziomie LOW przez 7-9 godzin lub na poziomie HIGH przez 4-5 godzin, do momentu, kiedy mięso będzie już miękkie.
3. Serwuj pocięte żeberka polane dodatkowo sosem.

Wieprzowina BBQ

Porcja dla 3-4 osób
1 kg polędwicy wieprzowej pozbawionej tłuszczu
600 ml sosu barbecue
1 – 1 1/2 posiekanej cebuli
Sól i pieprz
3-4 bułki do burgerów

1. Ułóż wieprzowinę w kamionkowym naczyniu. Na wierzch połóż cebulę i dodaj sos barbecue. Posól i popieprz do smaku.
2. Nałóż pokrywkę i gotuj na poziomie LOW przez 7-9 godzin lub na poziomie HIGH przez 4-5 godzin do momentu, kiedy mięso będzie już miękkie.
3. Wyciągnij wieprzowinę z naczynia i podziel widelcem.
4. Włóż ponownie mięso do naczynia tak, by zatopilo się w sosie.
5. Serwuj wieprzowinę w bułce.

Beef Bourguignon

Porcja dla 3-4 osób
Mąka
Sól morską i pieprz
700 g steku wołowego pociętego w 2,5 cm kostki
1 1/2 dużej marchwi obranej i pokrojonej w plasterki
1/2 średniej pokrojonej cebuli
3 plastry gotowanego bekonu pokrojonego w 2,5 cm kawałki
150 ml bulionu wołowego
240 ml czerwonego wina Burgund
7-8 g przecieru pomidorowego
1 posiekany ząbek czosnku
1 gałązka świeżego tymianku
1 ziarno ziela angielskiego
225 g świeżych grzybów pokrojonych w plasterki

1. Obtoczyć wołowinę w mące i doprawić solą i pieprzem. Opcjonalnie można podsmażyć mięso na dużym ogniu, aż do zbrązowienia.
2. Umieścić mięso w naczyniu i dodać pozostałe składniki.
3. Położyć pokrywkę i gotować na poziomie LOW przez 8-10 godzin lub na poziomie HIGH przez 6 godzin, do momentu, kiedy mięso będzie już miękkie.

PRZEPISY

Kurczak pieczony w ziołach z dodatkiem cytryny

Porcja dla 4-6 osób

1 ½ kg podpieczonego kurczaka w całości

1 mała cebula

Masło

Sok z 1 cytryny

2,5 g soli morskiej

15 g świeżej pietruszki

5 g mielonego tymianku

Szczypta papryki

100 ml wody lub bulionu

1. Włóż cebulę do wnętrza kurczaka. Kurczaka natrzyj porządnie masłem. Umieść kurczaka w wolnowarze.
2. Polej kurczaka sokiem z cytryny i dodaj pozostałe przyprawy. Dodaj wodę/bulion. Nałóż pokrywkę i gotuj na poziomie LOW przez 8-10 godzin lub na poziomie HIGH przez 4 godziny.

Kurczak śródziemnomorski

Porcja dla 2-4 osób

1 - 1 ½ cebuli pokrojonej w cienkie plastry

500 g piersi z kurczaka

200 g krojonych pomidorów z puszki

2 posiekane ząbki czosnku

200 ml białego wytrawnego wina lub bulionu

15 g kaparów

10 sztuk krojonych ciemnych drylowanych oliwek (najlepiej Kalamata)

Garść posiekanej świeżej pietruszki lub bazylii

Sól morską i pieprz

Ugotowany makaron

1. Włóż pokrojoną cebulę do kamionkowego naczynia a na wierzch połóż kurczaka.
2. W misce wymieszaj pomidory, sól, pieprz, czosnek i białe wino. Mieszaniną polej kurczaka.
3. Nałóż pokrywkę i gotuj na poziomie LOW przez 6 godzin lub na poziomie HIGH przez 4 godziny, do momentu, kiedy mięso będzie już miękkie.
4. Dodaj kapary, oliwki i zioła tuż przed podaniem.
5. Serwuj na ugotowanym makaronie.

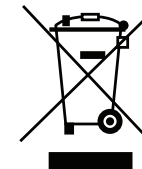
UWAGA: gotowany kurczak z kością vs. bez kości podniesie czas gotowania o około 30 do 60 minut.

OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA I CZĘŚCI ZAMIENNE

W przypadku, gdy urządzenie nie działa, ale jest objęte gwarancją, należy zwrócić produkt do miejsca zakupu w celu wymiany. Należy pamiętać, że wymagany jest ważny dowód zakupu. Aby uzyskać dodatkową pomoc, prosimy o kontakt z działem obsługi klienta: Wielka Brytania: 0800 028 7154 | Hiszpania: 0900 81 65 10 | Francja: 0805 542 055. Inne kraje: +44 800 028 7154. Mogą obowiązywać stawki międzynarodowe. Można także napisać wiadomość e-mail: crockpotEurope@newellco.com.

UTYLIZACJA

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz ustawą o zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po zakończeniu eksploatacji nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik sprzętu jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Punkty zbierania są prowadzone m.in. przez sprzedawców hurtowych i detalicznych tego sprzętu oraz przez gminne jednostki organizacyjne prowadzące działalność w zakresie odbierania odpadów. Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.



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 használattal 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.

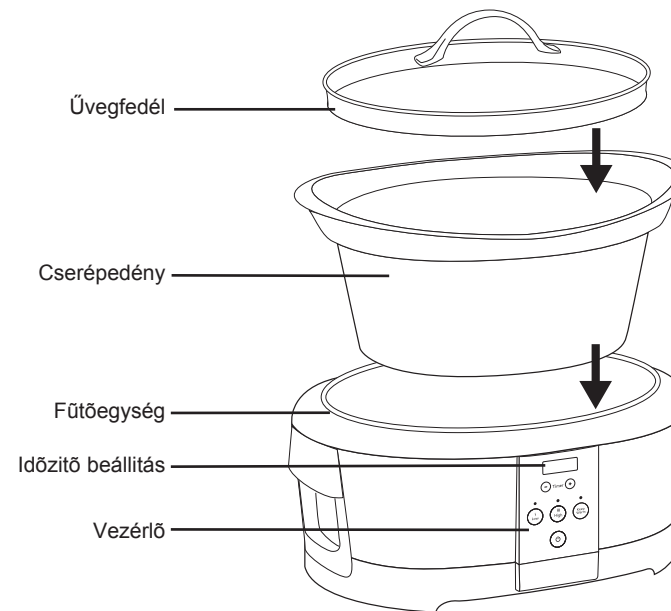
⚠ A készülék részei használat közben hajlamosak felforrósodni.

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 külsőjét, 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 konnectorral 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 villanyal működő főzőlap).
- Ne használja a készüléket, ha azt leejtették, ha az láthatóan megsérült, vagy ha szivárog.
- Győződjön meg arról, hogy használat után és tisztítás előtt a berendezés ki van kapcsolva és ki van húzva a konnectorból.
- 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.
- SOHA ne melegítsen ételféleséget közvetlenül az alapegységben. Mindig használja a kivehető főzőedényt.
- Egyes felületek nem alkalmasak arra, hogy kibírják az egyes berendezések által tartósan generált hőt. Ne tegye a készüléket olyan felületre, amelyet a hő károsíthat. Javasoljuk, hogy tegyen a készülék alá hőszigetelő lapot vagy edényalátétet, hogy elkerülje a felület esetleges károsodását.
- A lassúfőző fedele edzett üvegből készült. Mindig ellenőrizze, hogy a fedőn nincs-e törés, repedés vagy bármilyen más sérülés. Ne használja az üvegfedőt, ha az sérült, ugyanis használat közben darabokra törhet.

ALKATRÉSZEK



A LASSÚFŐZŐ ELSŐ HASZNÁLATBA VÉTELE

A lassúfőző használata előtt távolítsa el az összes csomagolóanyagot, mossa el a fedőt, a köedényt és a keverőtartozékokat meleg, mosószeres vízben, majd szárítsa meg őket alaposan.

FONTOS FIGYELMEZTETÉSEK:

A készülék használata során kezdetben egy kis füst és/vagy kellemetlen szag jelentkezhet. Ez sok fűtőberendezésnél teljesen normális jelenség, mely néhány használat után megszűnik.

Egyes konyhapultok és asztallapok nem alkalmasak arra, hogy kibírják az egyes berendezések által tartósan generált hőt. A felmelegedett készüléket ne tegye lakkozott fából készült asztalra. Javasoljuk, hogy tegyen a Crockpot® lassúfőző alá hőszigetelő lapot vagy edényalátétet, hogy elkerülje a felület esetleges károsodását.

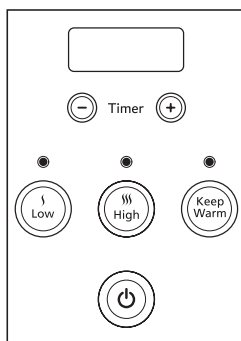
Óvatosan járjon el, amikor a köedényt kerámia vagy üveg főzőlapra, konyhapultra, asztalra vagy más felületre helyezi. A köedény jellegéből kifolyólag az edény aljának durva felülete megkarcolhat egyes felületeket, ha nem kellő óvatossággal jár el. Mindig tegyen védőalátétet a köedény alá, mielőtt az asztalra vagy a konyhapultra helyezi.

ÖSSZESZERELÉSE:

1. Helyezze a cserépedényt a fűtőegységbe.
2. Tegye az üvegfedőt óvatosan a cserépedényre.

A LASSÚFŐZŐ HASZNÁLATA

1. Tegye a cserépedényt a fűtőegységbe, töltsen meg az edényt a recept szerinti hozzávalókkal a javasolt jelzésig, és fedje le az üvegfedővel.
2. Csatlakoztassa a lassúfőzőt az elektromos hálózatra. Ha a cserépedény kevesebb, mint háromnegyed részéig van megtöltve, szükséges lehet a főzési idő csökkentése. A minimum töltési jelzés az edény belső oldalán látható a könnyű ellenőrizhetőség érdekében.
3. Válassza ki a kívánt hőfokot a megfelelő gombbal (HIGH = magas, LOW = alacsony.) A Keep Warm (= melegentartó) funkciógomb is választható, de ez az üzemmód nem főzésre, csak az elkészült étel melegen tartására javasolt.
4. Nyomja meg az időzítőgombot a kívánt főzési idő beállításához. A kijelzőn a következő előreprogramozott főzési idők jelennek meg automatikusan, melyek természetesen módosíthatók:
5. WARM (Meleg) = 6 óra,
6. LOW (Alacsony) = 10 óra,
7. HIGH (Magas) = 6 óra
8. Amint minden beállítás megtörténik, a kijelzőn látható, hogy a főzés megkezdődött, a visszaszámláló elindul, és 1 perces egységekkel jelzi, hogy mennyi van hátra a főzési időből.
9. Amikor a főzési idő lejárt, a lassúfőző automatikusan melegen tartó funkcióra kapcsol, és kigyullad a WARM (Meleg) jelzés. Az időzítő most azt az időt mutatja, amióta a készülék a melegen tartó üzemmódban van, 6 óra elteltével pedig automatikusan kikapcsol.



HASZNÁLATI TANÁCSOK:

- Amennyiben a főzés ideje alatt áramszünet következik be, az áram visszatérével a készülék kikapcsolt állapotban marad. Minden főzési beállítás törlődik, így mindent újra be kell állítani, amennyiben ez rövid időn belül lehetséges. Ha feltételezhető, hogy áramkimaradás következett be a főzés ideje alatt, az étel fogyasztás céljára nem biztonságos. Ha nem tudja biztosan, hogy mennyi ideig tartott a kimaradás, azt javasoljuk, hogy inkább öntse ki az ételt.
- Mindig töltsen meg az edényt a rajta jelzett vonalig. Ha a recept kevesebb, vagy több hozzávalót ír elő, aszerint módosíthatja a főzési időt.
- Mindig legyen a fedő a cserépedényen a teljes javasolt főzési idő alatt. Ne vegye le a fedelet a főzés első két órája alatt, még az étel megkeveréséhez sem, hogy az egyenletes hő megfelelően kialakulhasson.
- Mindig használjon sütőkesztyűt a forró cserépedény vagy fedő mozgatásánál.
- Húzza ki a készüléket a konnektorból, amint a főzés befejeződött, vagy a tisztítás megkezdése előtt.
- A lassúfőző kiemelhető cserépedénye sütőben és mikrohullámú sütőben is használható. Ne használja a cserépedényt gáz vagy elektromos tűzhely sütőlapján, vagy grillező alatt. Tekintse meg a lenti táblázatot.

Rész	Mosogató-gépben tisztítható	Sütőbe helyezhető	Mikrohullámú sütőbe helyezhető	Tűzhely tetején használható
Fedő	Igen	Nem	Nem	Nem
Edény	Igen	Igen, de grillező alatt nem	Igen	Nem

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 tisztítószerket, vagy dörzsoszivacsot. Ruha, puha szivacs, vagy gumispatula minden maradéktól és szennyeződéstől megtisztítja a felületet. A vízkőfoltok és más elszíneződések eltávolítására használjon nem súroló tisztítószer 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 súrolószeret.

FIGYELEM: A készüléket, annak alkatrészeit vagy vezetékét soha ne merítse vízbe vagy bármilyen más folyadékba. Mielőtt megtisztította, hagyja a cserépedényt megszáradni, mielőtt a helyére teszi.

TIPPEK, JAVASLATOK

TÉSZTA ÉS RIZS:

- Ha olyan recepttel dolgozik, ami száraz tésztafélét ír elő (makaróni, stb), főzze elő a tűzhelyen, amíg kissé megpuhul, mielőtt a lassúfőzőbe helyezi. Tegye a tésztát a Crockpot® 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 perccel.

SZÁRAZBAB:

- A babot teljesen puhára kell főzni, mielőtt cukros és/vagy savas hozzávalóhoz 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 1½ 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 zamataikat. 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.

FÚSZERNÖVÉNYEK:

- A friss fűszernövények a főzés végén hozzáadva adják a legintenzívebb ízt és színt az ételnek, de rövidebb főzési idejű ételeknél a friss rozmaryn 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 bánjunk 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 tálalás 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 hígbab 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 tejfól a forráspont elérése után szétesik a főzés során, óvatosan keverje az ételhez a főzési idő vége előtt 15 – 30 perccel.

HÚSFÉLÉK:

- A húsfélék előkészítéskor 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 becsült 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 fagyasztott húsból készít ételt (pl. csirke) először is tegyen az edénybe legalább 1 csésze meleg vizet, így megakadályozza a hirtelen hőmérséklet-változást. Ha felkockázott fagyasztott hússal készít ételt, számítson hozzá az eredeti főzési időhöz további 4 órát ALACSONY, vagy 2 órát MAGAS hőfokon. Nagyobb darab fagyasztott 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.

ÉRTÉKESÍTÉS UTÁNI ÉS CSEREALKATRÉSZEK

Ha a készülék nem működik, de még garanciális, küldje vissza kicserélésre a vásárlás helyére. Tájékoztatjuk, hogy ehhez egy érvényes vásárlást igazoló bizonylatra lesz szükség. További támogatásért lépjen kapcsolatba ügyfélszolgálati osztályunkkal az alábbi elérhetőségeken: Egyesült Királyság: 0800 028 7154 | Spanyolország: 0900 81 65 10 | Franciaország: 0805 542 055. Minden más ország esetében hívja a +44 800 028 7154-es számot. A hívásra nemzetközi tarifák vonatkozhatnak. Vagy írjon e-mailt a következő címre: crockpotEurope@newellco.com.

HULLADÉKBA HELYEZÉS

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 hulladék elektromos és elektronikai berendezésekről szóló (WEEE) direktívával kapcsolatban, írjon nekünk a crockpotEurope@newellco.com címre.



crockpot®



www.crockpoteurope.com

email: CrockpotEurope@newellco.com

© 2021 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.

© 2021 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.

Da wir unsere Produkte kontinuierlich weiterentwickeln, kann das Gerät, das Sie erworben haben, geringfügig von dem auf der Verpackung dargestellten Gerät abweichen.

El producto adquirido puede diferir ligeramente del que se muestra en esta caja debido al desarrollo continuo de los productos.

Il prodotto potrebbe differire leggermente da quello mostrato sulla confezione a causa delle migliorie apportate continuamente.

Door de continue productontwikkeling kan het product dat u koopt iets afwijken van het getoonde product op deze doos.

Produkten som du har köpt kan skilja sig något från den som syns på förpackningen eftersom produkten utvecklas löpande.

Tuote voi jatkuvan tuotekehityksen vuoksi poiketa hiukan pakkauksessa esitetyistä mallista.

Da vi driver med kontinuerlig produktutvikling kan produktet du har kjøpt, skille seg noe fra det som vises på esken.

Zakupiony produkt może nieznacznie różnić się od urządzenia widniejącego na opakowaniu ze względu na ciągły rozwój produktów.

Vzhľadom k neustálému vývoji produktů se může dodaný produkt mírně lišit od produktu vyobrazeného na obalu.

A folyamatos termékfejlesztés miatt az Ön által vásárolt termék kis mértékben eltérhet a csomagoláson látható terméktől.

Made in China / Fabriqué en Chine / Wyprodukowano w Chinach



SCCPBPP605-050_21MLM1 (EU)

GCDS-CRP-JC

P.N. 185494-Rev F