

CSC026X

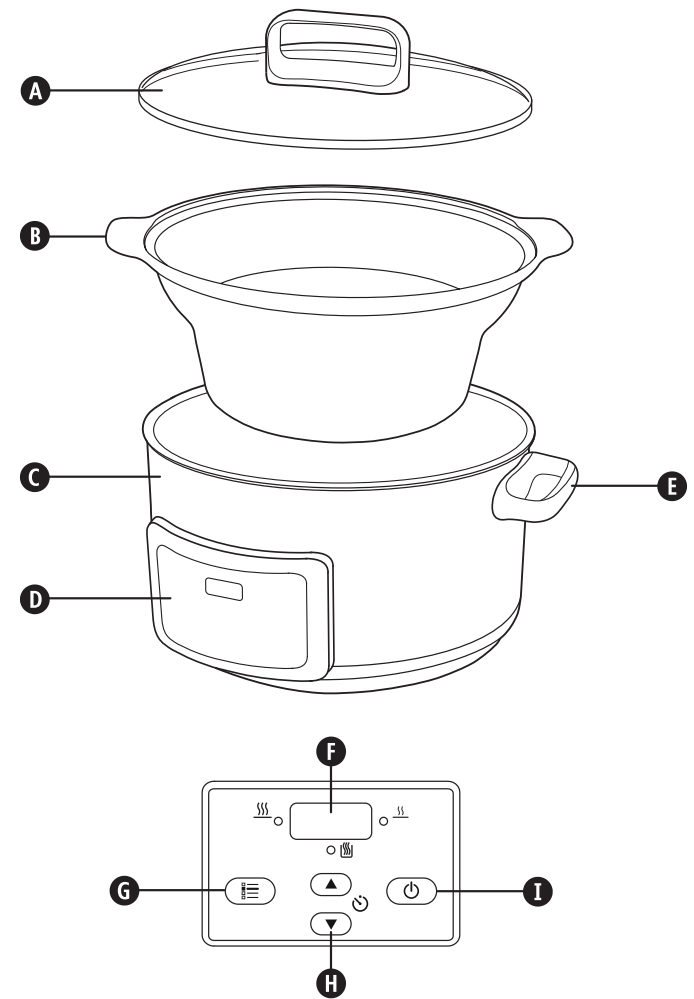
# crockpôt®



## 5L Digital Sauté Slow Cooker with DuraCeramic™ Coating

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

English	4
Français/French	8
Deutsch/German	12
Español/Spanish	16
Português/Portuguese	20
Italiano/Italian	25
Nederlands/Dutch	29
Svenska/Swedish	33
Suomi/Finnish	37
Dansk/Danish	41
Norsk/Norwegian	45
Polski/Polish	49
Česky/Czech	54
Slovenčina/Slovakian	58
Magyar/Hungarian	62
Română/Romanian	66
български/Bulgarian	70
Hrvatski/Croatian	75
ΕΛΛΗΝΙΚΑ/Greek	79



## 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.

Never use this appliance for anything other than its intended use. This appliance is for household use only. Do not use this appliance outdoors.

- This appliance generates heat during use. Adequate precaution must be taken to prevent the risk of burns, scalds, fires or other damage to persons or property caused whilst in use or during cooling.
- Use oven gloves or a cloth when removing the lid. Beware of escaping steam when opening the lid.
- Always ensure that hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
- Always use the appliance on a stable, secure, dry and level surface.
- The heating base of the appliance must not be placed on or near any potentially hot surfaces (such as a gas or electric hob).
- Do not use the appliance if it has been dropped, if there are any visible signs of damage or if it is leaking.
- 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.
- Never immerse the heating base, power cord or plug in water or any other liquid.
- Never let the power cord hang over the edge of a worktop, touch hot surfaces or become knotted, trapped or pinched.
- NEVER attempt to heat any food item directly inside the base unit. Always use the removable cooking bowl.
- Some surfaces are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. Do not set the appliance onto a surface that may be damaged by heat. We recommend placing an insulating pad or trivet under the appliance to prevent possible damage to the 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.

## PARTS

- |                                 |                                    |
|---------------------------------|------------------------------------|
| <b>A</b> Glass lid              | <b>F</b> Time setting display      |
| <b>B</b> Removable cooking bowl | <b>G</b> Temperature select button |
| <b>C</b> Heating base           | <b>H</b> Timer up/down buttons     |
| <b>D</b> Control panel          | <b>I</b> Standby button            |
| <b>E</b> Carrying handles       |                                    |

## PREPARING FOR USE

Before you use your Crockpot® sauté slow cooker, remove all packaging and wash the lid and removable cooking bowl with warm soapy water and dry thoroughly. We recommend that you wash the removable cooking bowl by hand only, with a non-abrasive cleaning product and cloth, to preserve the DuraCeramic™ coating. Never immerse the heating base, power cord or plug in water or any other liquid.

**IMPORTANT NOTES:** Some countertop and table surfaces are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. Do not set the heated unit or cooking bowl on a heat sensitive surface. We recommend placing a hot pad or trivet under your slow cooker to prevent possible damage to the surface.

During initial use of this appliance, some slight smoke or odour may be detected. This is normal with many heating appliances and will not recur after a few uses.

## REMOVABLE COOKING BOWL

The aluminium removable cooking bowl features the exclusive DuraCeramic™ coating. This specialised natural ceramic coating is designed to transfer heat quicker and more efficiently than standard non-stick coatings – meaning faster cooking times for your delicious home-cooked meals. In addition, the DuraCeramic™ coating is scratch resistant – this is a product built to last. Peace of mind comes from the fact that DuraCeramic™ is PTFE and PFOA free, so this coating is durable and easy to clean.

DuraCeramic™ coating – designed to handle whatever you throw at it with ease.

The die-cast removable cooking bowl and glass lid are designed to withstand extreme temperatures and can even be used in your oven. You can also store the cooking bowl in your refrigerator or freezer. The cooking bowl can then be placed directly into the heating base straight from the refrigerator (always allow any frozen foods to fully defrost before cooking). This versatility allows you to prepare foods, slow cook, store leftovers and reheat them using the same cooking bowl. The high-sided design and glass lid prevent foods from spitting and splashing during cooking. Use your cooking bowl for sautéing, frying, browning/sealing, stir-frying etc. It also makes a great cooking pot ideal for cooking large quantities of food.

## HOW TO USE YOUR SAUTÉ SLOW COOKER

1. Place the cooking bowl into the heating base, add your ingredients and cover with the lid. Plug in your Crockpot® sauté slow cooker.
2. Select the temperature setting using the temperature select button **G**. The high temperature light (☀) or low temperature light (☁) will come on.  
NOTE: The WARM setting (☁) is ONLY for keeping food that has already been cooked warm. DO NOT cook on the WARM setting. We do not recommend using the WARM setting for more than 4 hours.
3. Press the timer up/down buttons **H** to select a cooking time. The time can be set in increments of 30 minutes up to 20 hours. Select the time based on the length of time indicated in the recipe. The time will begin to count down in one minute increments.
4. When cooking has finished, your slow cooker will automatically switch to the WARM setting and the keep warm light (☁) will come on.
5. To stop cooking, press the standby button **I**. Follow steps 2 and 3 above to return to cooking. To turn your slow cooker OFF, unplug it from the supply socket.

### USAGE NOTES

- If the mains power has been interrupted (power cut), the display and lights will flash when the power is restored. All the slow cooker settings will have been lost. As a result, the food may be unsafe to eat. If you are unaware of how long the power was off, we suggest you discard the food inside.
- If desired, you can manually switch to the WARM setting when your recipe has finished cooking.
- To avoid over or under-cooking, always fill the cooking bowl ½ to ¾ full and conform to the recommended cooking times.
- 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 gloves when handling the lid or removable cooking bowl.
- Unplug when cooking has finished and before cleaning.

- The removable cooking bowl and lid are ovenproof. The cooking bowl is suitable for use on a gas, electric or induction hob and under a grill.

Part	Dishwasher safe	Oven safe	Microwave safe	Hob safe
Lid	Yes	Yes	No	Yes
Removable cooking bowl	No*	Yes	No	Yes

\*We recommend that you wash the removable cooking bowl by hand only, with a non-abrasive cleaning product and cloth, to preserve the DuraCeramic™ coating.

## COOKING HINTS AND TIPS

### PASTA AND RICE:

- For best results, use long grain rice unless the recipe states otherwise. 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, add the pasta to the Crockpot® slow cooker during the last 30–60 minutes of cook time.

### BEANS:

- 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 into the slow cooker before meat. Vegetables usually cook more slowly than meat in the slow cooker and benefit from being partially immersed in the cooking liquid.
- Place vegetables near the bottom of the cooking bowl to help cooking.

### 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/stock. Add the soup ingredients to the slow cooker first then add water/stock 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 beforehand 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 cooking bowl without touching the lid.
- For smaller or larger cuts of meat, alter the amount of vegetables or potatoes so that the bowl is always ½ to ¾ full.
- The size of the meat and the recommended cooking 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 the required cooking time.
- Cut meat into smaller pieces when cooking with precooked foods such as beans or fruit, or light vegetables such as mushrooms, diced onion, aubergine, or finely chopped vegetables. This enables all food to cook at the same rate.

### FISH:

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

### LIQUID:

- It might appear that slow cooker recipes only have a small quantity of liquid in them but the slow cooking process differs from other cooking methods in that the added liquid in the recipe will almost double during the cooking time. If you are adapting a recipe for your slow cooker from a conventional recipe, please reduce the amount of liquid before cooking.

## CLEANING

**ALWAYS unplug your slow cooker from the electrical outlet, and allow it to cool before cleaning.**

CAUTION: Never immerse the heating base, power cord or plug in water or any other liquid.

Wash the glass lid and removable bowl with hot, soapy water. Do not use abrasive cleaning compounds or scouring pads. A cloth, sponge, or rubber spatula will usually remove any food residue.

We recommend that you wash the removable cooking bowl by hand only, with a non-abrasive cleaning product and cloth, to preserve the DuraCeramic™ coating.

The outside of the heating base may be cleaned with a soft cloth and warm, soapy water. Wipe dry. Do not use abrasive cleaners.

No other servicing should be performed.

NOTE: After cleaning by hand allow the cooking bowl to air dry before storing.

## FITTING A PLUG (UK AND IRELAND ONLY)

**This appliance must be earthed.**

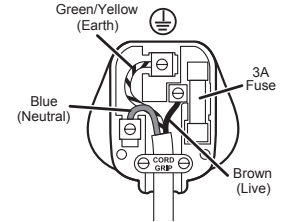
If the plug is not suitable for the socket outlets in your home, it can be removed and replaced by a plug of the correct type.

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

## 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](mailto: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](mailto:CrockpotEurope@newellco.com) for further recycling and WEEE information.



## FRANÇAIS

### IMPORTANT: CONSIGNES DE SECURITE

LISEZ AVEC ATTENTION ET CONSERVER 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, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont 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.

- Cet appareil génère de la chaleur en cours d'utilisation. Prenez des précautions concernant la prévention des brûlures, des projections d'eau bouillante, des flammes ou tout autre dommage occasionné aux personnes ou aux biens qui peuvent se produire en touchant l'extérieur de l'appareil pendant les phases d'utilisation ou de refroidissement.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches avant de manipuler la prise ou de mettre l'appareil en marche.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable, sûre, sèche et horizontale.
- La base chauffante de cet appareil ne doit pas être placée sur ou près d'une surface potentiellement chaude (une plaque de cuisson électrique ou au gaz, par exemple).
- N'utilisez pas l'appareil s'il a subi un choc, ou en cas de signes visibles de dommages ou en cas de fuite.
- 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 de le ranger.
- Ne plongez pas la base chauffante, son cordon d'alimentation ou sa prise dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre dans le vide, toucher des surfaces chaudes ou s'emmêler, se bloquer ou se pincer.
- 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 tentez JAMAIS de réchauffer un plat directement à l'intérieur de la cuve. Utilisez toujours la cocotte amovible.
- Certaines surfaces ne sont pas conçues pour supporter une exposition prolongée à la chaleur générée par certains appareils. Ne placez pas l'appareil 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 sous l'appareil pour éviter d'endommager la surface.
- 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.

## GUIDE DES PIÈCES

- |          |                      |          |                                       |
|----------|----------------------|----------|---------------------------------------|
| <b>A</b> | Couvercle en verre   | <b>F</b> | Affichage du temps de cuisson         |
| <b>B</b> | Cocotte amovible     | <b>G</b> | Touche de sélection de la température |
| <b>C</b> | Base chauffante      | <b>H</b> | Touches haut/bas du minuteur          |
| <b>D</b> | Panneau de commande  | <b>I</b> | Touche Veille                         |
| <b>E</b> | Poignée de transport |          |                                       |

## À LIRE AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

Avant d'utiliser la mijoteuse, retirez tout emballage et lavez le couvercle et la cocotte en céramique dans de l'eau chaude savonneuse, puis séchez-les soigneusement. Nous vous recommandons de laver la cocotte amovible à la main uniquement en utilisant un détergeant doux et un chiffon pour éviter d'endommager le revêtement DuraCeramic™. Ne plongez pas la base chauffante, son cordon d'alimentation ou sa prise dans de l'eau ou tout autre liquide.

REMARQUES IMPORTANTES : 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 ou la cocotte sur une surface sensible à la chaleur. Il est recommandé de placer un support résistant à la chaleur ou un dessous-de-plat sous la mijoteuse pour éviter d'endommager la surface.

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.

## COCOTTE AMOVIBLE

La cocotte amovible bénéficie du revêtement DuraCeramic™. Ce revêtement naturel en céramique spécialisé assure un transfert rapide de chaleur, plus efficace que les revêtements antiadhésifs classiques. Résultat : vos délicieux petits plats cuisent plus rapidement. Le revêtement DuraCeramic™ résiste également aux rayures : c'est donc un produit conçu pour durer. Le revêtement exclusif DuraCeramic™ ne contient ni PTFE, ni PFOA, ce qui ne peut que vous rassurer. Il est ainsi durable et facile à nettoyer.


Revêtement DuraCeramic™ – des performances à la hauteur de vos ambitions culinaires.

La cocotte amovible en fonte et le couvercle en verre sont conçus pour supporter les températures extrêmes et passent même au four. Vous pouvez également mettre la cocotte au réfrigérateur ou au congélateur. Vous pouvez ensuite la placer directement sur la base chauffante dès sa sortie du réfrigérateur (veillez à décongeler complètement tout aliment surgelé avant de le cuire). Cette souplesse d'utilisation vous permet de préparer des aliments, de les cuire dans la mijoteuse, de mettre les restes au réfrigérateur, puis de les réchauffer dans la même cocotte. La profondeur de la cocotte et son couvercle en verre évitent les éclaboussures en cours de cuisson. Utilisez la cocotte pour faire revenir, frire, rôtir ou sauter les ingrédients. Ce récipient est en outre parfaitement adapté à la cuisson de grandes quantités d'aliments.

## UTILISATION DE LA MIJOTEUSE SAUTÉ

1. Placez la cocotte sur la base chauffante, ajoutez les ingrédients et posez le couvercle. Branchez la mijoteuse-sauteuse Crockpot®.
2. Sélectionnez la température appropriée à l'aide de la touche de sélection **G**. Le voyant lumineux de température élevée (⏏) ou de faible température (⏏) s'allume.  
REMARQUE : le réglage ⏏ (maintien au chaud) est RÉSERVÉ aux plats déjà cuits dans la mijoteuse. N'utilisez pas le réglage ⏏ pour cuire un plat. Nous vous recommandons de ne pas utiliser le réglage ⏏ pendant plus de 4 heures.
3. Appuyez sur les touches haut/bas du minuteur **H** pour sélectionner une durée de cuisson. Vous pouvez régler la durée de cuisson par incréments de 30 minutes jusqu'à une valeur maximale de 20 heures. Sélectionnez la durée de cuisson indiquée dans la recette. Le compte à rebours débute minute par minute.
4. Une fois la cuisson terminée, la mijoteuse active automatiquement le mode maintien au chaud et le voyant lumineux correspondant s'allume (⏏).
5. Pour arrêter la cuisson, appuyez sur la touche Veille **I**. Exécutez les étapes 2 et 3 pour reprendre la cuisson. Pour arrêter la mijoteuse, débranchez-la.

## CONSEILS D'UTILISATION

- Si l'alimentation a été interrompue (en cas de panne d'électricité, par exemple), l'écran et les voyants lumineux clignotent une fois l'alimentation rétablie. Tous les programmes définis auront été désactivés. Les aliments risquent alors d'être impropres à la consommation. Si vous ignorez combien de temps a duré la panne d'électricité, nous vous recommandons de jeter le contenu de la cocotte.
- Le cas échéant, vous pouvez activer manuellement le réglage  (maintien au chaud) lorsque la cuisson du plat est terminée.
- Pour éviter qu'un plat ne soit trop ou pas assez cuit, veillez à remplir la cocotte à la moitié ou aux  $\frac{3}{4}$  et respectez le temps de cuisson indiqué.
- Mijotez toujours un plat en utilisant le couvercle pendant la durée de cuisson recommandée. Ne soulevez pas le couvercle pendant les deux premières heures de cuisson pour éviter toute perte de chaleur.
- Utilisez des gants de cuisine lorsque vous manipulez le couvercle ou la cocotte. Faites attention à la vapeur qui se dégage lorsque vous soulevez le couvercle.
- Débranchez la mijoteuse lorsque la cuisson est terminée et avant de la nettoyer.
- La cocotte amovible et son couvercle passent au four. La cocotte peut être utilisée sur une plaque de cuisson au gaz, électrique ou à induction et passe au gril.

PIÈCE	LAVE-VAISSELLE	FOUR	MICRO-ONDES	PLAQUE DE CUISSON
Couvercle	Oui	Oui	Non	Oui
Cocotte	Non*	Oui	Non	Oui

\*Nous vous recommandons de laver la cocotte amovible à la main uniquement en utilisant un détergeant doux et un chiffon pour éviter d'endommager le revêtement DuraCeramic™.

## CONSEILS ET ASTUCES DE CUISSON

### LES PÂTES ET LE RIZ:

- Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez du riz à grains longs, du riz basmati ou un riz spécial comme l'indique la recette. Si le riz n'est pas complètement cuit après la durée de cuisson suggérée, ajoutez une tasse à une tasse et demie de liquide par tasse de riz cuit et poursuivez la cuisson pendant 20 à 30 minutes.
- 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 LÉGUMES:

- 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.
- Placez les légumes au fond de la cocotte pour qu'ils cuisent correctement.

### 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 VIANDES:

- Enlever le gras, rincer et sécher la viande avec une serviette en papier.
- Faire revenir au préalable les morceaux de viande permet de jeter la graisse avant de les cuire dans la mijoteuse et intensifie la saveur du plat.

- Placez la viande de sorte qu'elle ne touche pas le couvercle de la cocotte.
- Si vous utilisez des morceaux de viande plus petits ou plus gros, modifiez en conséquence la proportion de légumes ou de pommes de terre de sorte que la cocotte soit toujours remplie à moitié ou aux trois quarts.
- 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 la cuisez avec des aliments précuits comme par exemple des haricots, des fruits, des légumes légers tels que des champignons, des oignons coupés en rondelles, des aubergines ou des légumes en julienne. Ceci permet à tous les ingrédients d'être cuits en même temps.

### 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:

- Il peut sembler à première vue que les recettes pour mijoteuses ne contiennent qu'une faible quantité de liquide, mais le processus de cuisson lente diffère des autres méthodes de cuisson, en ce sens que le liquide indiqué dans la recette double quasiment pendant la cuisson. Si vous adaptez une recette traditionnelle pour cuire un plat dans la mijoteuse, veillez à réduire la quantité de liquide placé dans la cocotte.

## NETTOYAGE

**Débranchez SYSTÉMATIQUEMENT la mijoteuse et laissez-la refroidir avant de la nettoyer.**

ATTENTION : ne plongez pas la base chauffante, son cordon d'alimentation ou sa prise dans de l'eau ou tout autre liquide. Lavez le couvercle en verre et la cocotte amovible dans de l'eau chaude savonneuse de liquide vaisselle. N'utilisez pas de détergents abrasifs ou d'éponges à récurer. Un chiffon, une éponge ou une spatule en caoutchouc permettent généralement d'éliminer tout résidu alimentaire.

Nous vous recommandons de laver la cocotte amovible à la main uniquement en utilisant un détergeant doux et un chiffon pour éviter d'endommager le revêtement DuraCeramic™.

Nettoyez l'extérieur de la base chauffante à l'aide d'un chiffon doux trempé dans de l'eau chaude savonneuse. Essuyez-la soigneusement. N'utilisez pas de détergent abrasif.

N'effectuez aucune autre opération d'entretien.

REMARQUE : après avoir lavé la cocotte à la main, laissez-la sécher à l'air libre avant de la ranger.

## SERVICE APRÈS-VENTE ET PIÈCES DE RECHANGE

Si l'appareil ne fonctionne plus, mais est encore sous garantie, rappelez 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](mailto: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](mailto: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.

- Dieses Geräts erzeugt während des Betriebs Hitze. Treffen Sie angemessene Vorsichtsmaßnahmen, um Verbrennungen, Verbrühungen, Brände und andere Schäden an Personen und Eigentum, die durch die Berührung während des Betriebs oder der Abkühlphase entstehen können, zu vermeiden.
- Stellen Sie immer sicher, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie den Stecker berühren oder das Gerät einschalten.
- Verwenden Sie das Gerät nur auf einer stabilen, sicheren, trockenen und ebenen Unterlage.
- Stellen Sie den Heiztopf des Geräts nicht in die Nähe von oder auf Oberflächen, die heiß werden können (z. B. einen Herd oder Kochfelder).
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es heruntergefallen ist, Beschädigungen sichtbar sind oder das Gerät leckt.
- 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.
- Tauchen Sie den Heiztopf, das Stromkabel oder den Stecker nicht in 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.
- 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.
- Versuchen Sie NICHT, Lebensmittel direkt im Außentopf zu erhitzen. Verwenden Sie immer die abnehmbare Kochschüssel.
- Oberflächen können Schaden nehmen, wenn sie längere Zeit Hitze ausgesetzt sind. Stellen Sie das Gerät nicht auf Oberflächen, die durch Hitze beschädigt werden können. Wir empfehlen, eine isolierende Unterlage oder einen Untersetzer unter das Gerät zu legen, um mögliche Schäden zu vermeiden.
- 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.

## BESTANDTEILE

- |          |                         |          |                         |
|----------|-------------------------|----------|-------------------------|
| <b>A</b> | Glasdeckel              | <b>F</b> | Anzeige Zeiteinstellung |
| <b>B</b> | Abnehmbare Kochschüssel | <b>G</b> | Temperaturregler        |
| <b>C</b> | Heiztopf                | <b>H</b> | Timereinstellungstasten |
| <b>D</b> | Bedienfeld              | <b>I</b> | Standbytaste            |
| <b>E</b> | Tragegriffe             |          |                         |

## VOR DEM GEBRAUCH

Zunächst entfernen Sie das Verpackungsmaterial und waschen den Deckel und das Steinzeug mit warmem Seifenwasser und trocknen alles sorgfältig ab. Es wird empfohlen, die abnehmbare Kochschüssel nur von Hand mit einem nicht scheuerndem Produkt und Lappen zu reinigen, um die DuraCeramic™-Beschichtung zu erhalten. Tauchen Sie den Heiztopf, das Stromkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

WICHTIGE HINWEISE: Manche Arbeits- und Tischflächen können Schaden nehmen, wenn sie längerer Zeit Hitze ausgesetzt sind. Stellen Sie das heiße Gerät oder die heiße Kochschüssel nicht auf eine hitzeempfindliche Ablage. Wir empfehlen, eine isolierende Unterlage oder einen Untersetzer unter den Schongarer zu legen, um mögliche Schäden zu vermeiden.

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.

## ABNEHMBARE KOCHSCHÜSSEL

Die abnehmbare Kochschüssel ist mit einer exklusiven DuraCeramic™-Beschichtung. Diese spezielle natürliche Keramikbeschichtung leitet Hitze schneller und effizienter als herkömmliche Anti-Haftbeschichtungen. Mit anderen Worten, Sie können Ihre köstlichen selbst gekochten Gerichte schneller genießen. Die DuraCeramic™-Beschichtung ist zudem kratzfest – dieses Produkt ist also auf Dauer ausgelegt. Das Wissen, dass DuraCeramic™ frei von PTFE und PFOA ist, gibt Ihnen zusätzliche Sicherheit und macht die exklusive Beschichtung haltbar und leicht zu reinigen.

DuraCeramic™-Beschichtung – speziell entwickelt, um es mit allem aufzunehmen, was Sie vorhaben.

Die im Druckguss gefertigte Kochschüssel und der Glasdeckel können extremen Temperaturen standhalten und sogar im Ofen verwendet werden. Die Kochschüssel ist außerdem kühlschrank- und tiefkühlfachgeeignet. Sie kann direkt aus dem Kühlschrank auf die Heizplatte gestellt werden (tiefgefrorene Speisen sollten vor dem Kochen immer vollständig aufgetaut werden). Sie können also Speisen in ein und derselben Schüssel zubereiten, schongaren, aufbewahren und aufwärmen. Der hohe Schüsselrand und der Glasdeckel verhindern, dass beim Kochen Flüssigkeiten überkochen oder spritzen. Benutzen Sie die Schüssel, um Lebensmittel zu dünsten, anzubraten, zu bräunen usw. Die Schüssel eignet sich außerdem hervorragend zur Zubereitung großer Mengen Lebensmittel.

## NUTZUNG DES SAUTÉ-SCHONGARERS

1. Stellen Sie die Kochschüssel in den Heiztopf, platzieren Sie die Zutaten in der Schüssel und decken Sie diese mit dem Deckel ab. Stecken Sie den Stecker des Crockpot®-Sauté-Schongarers in die Steckdose.
2. Wählen Sie die Temperatureinstellung mit dem Temperaturregler **G**. Die Anzeigelampe für hohe Temperaturen (☀) oder niedrige Temperaturen (☁) leuchtet auf.  
HINWEIS: Die Warmhalteinstellung (☀) ist NUR für Speisen gedacht, die bereits erhitzt wurden. Kochen Sie KEINE Speisen mit der Einstellung WARM. Die Einstellung WARM sollte nicht länger als vier Stunden verwendet werden.
3. Drücken Sie die Tasten für die Timereinstellung **H**, um eine Kochzeit auszuwählen. Sie können in 30-Minuten-Schritten eine Kochzeit von bis zu 20 Stunden wählen. Wählen Sie die Zeit entsprechend des im Rezept angegebenen Zeitbedarfs. Die Zeitanzeige läuft im Minutentakt ab.
4. Ist der Kochvorgang abgeschlossen, wechselt der Schongarer automatisch in die Warmhaltefunktion. Dabei leuchtet die Warmhalteleuchte (☀) auf.
5. Zur Unterbrechung des Kochvorgangs drücken Sie die Standbytaste **I**. Folgen Sie den Schritten 2 und 3 oben, um den Kochvorgang fortzusetzen. Um den Schongarer auszuschalten, trennen Sie ihn vom Netz.

## HINWEISE:

- Wurde die Stromzufuhr (durch einen Stromausfall) unterbrochen, blinken Anzeige und Leuchten, sobald die Stromzufuhr wiederhergestellt wird. Sämtliche Einstellungen des Schongarers gehen dadurch verloren. Möglicherweise sind die Speisen nicht mehr zum Verzehr geeignet. Wenn Sie sich nicht sicher sind, wie lang die Stromzufuhr unterbrochen war, empfehlen wir, die Lebensmittel zu entsorgen.
- Wenn gewünscht, können Sie manuell in den Warmhaltemodus wechseln, wenn die Speisen gar sind.
- Um ein zu langes oder kurzes Kochen der Speisen zu vermeiden, füllen Sie die Kochschüssel immer zur Hälfte oder bis zu Dreiviertel und passen Sie die empfohlene Garzeit entsprechend an.
- Lassen Sie den Deckel immer geschlossen und befolgen Sie die empfohlene Gardauer. Nehmen Sie den Deckel während der ersten zwei Stunden des Garvorgangs nicht ab, damit ausreichend Hitze entwickelt wird.
- Tragen Sie immer Topfhandschuhe, wenn Sie den Deckel oder Steinguttopf berühren. Achten Sie beim Öffnen des Deckels auf entweichenden heißen Dampf.
- Trennen Sie den Schongarer nach Beendigung des Kochvorgangs und vor dem Reinigen immer vom Netz.
- Die abnehmbare Kochschüssel und der Deckel sind ofenfest. Die Kochschüssel kann auch auf Gas-, Elektro- und Induktionsherden oder unter einem Grill verwendet werden.

Bestandteil	Spülmaschinengeeignet	Backofenfest	Mikrowellenfest	Herdplattenfest
Glasdeckel	Ja	Ja	Nein	Ja
Abnehmbare Kochschüssel	Nein*	Ja	Nein	Ja

\*Es wird empfohlen, die abnehmbare Kochschüssel nur von Hand mit einem nicht scheuerndem Produkt und Lappen zu reinigen, um die DuraCeramic™-Beschichtung zu erhalten.

## KOCHTIPPS

### TEIGWAREN UND REIS:

- Beste Ergebnisse erzielen Sie mit Langkorn- oder Basmatireis oder dem im Rezept geforderten speziellen Reis. Ist der Reis nach der angegebenen Garzeit noch nicht gar, fügen Sie pro Tasse gekochtem Reis 1 bis 1½ Tassen Flüssigkeit hinzu und verlängern Sie die Garzeit um 20 bis 30 Minuten.
- Beste Ergebnisse mit Nudeln erzielen Sie, in dem Sie die Nudeln während der letzten 30 bis 60 Minuten Garzeit zum Crockpot® Schongarer hinzufügen.

### BOHNEN:

- Bohnen müssen ehe sie mit Zucker und/oder säurehaltigen Nahrungsmitteln vermengt 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.
- Beim Befüllen der Kochschüssel legen Sie Gemüse in den unteren Bereich der Schüssel, um den Garvorgang zu unterstützen.

### 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:

- In einigen Rezepten wird eine sehr große Menge Wasser/Brühe gefordert. Legen Sie zuerst die Suppenzutaten in den Schongarer und fügen Sie dann genügend Wasser/Brühe hinzu, um die Zutaten abzudecken. Soll die Suppe dünner werden, fügen Sie beim 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 Rindermacken 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.

## FISCH:

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

## FLÜSSIGKEIT:

- Die Flüssigkeitsangaben in den Schongarer-Rezepten erscheinen möglicherweise gering, der langsame Garprozess unterscheidet sich jedoch von anderen Garprozessen. Die hinzugefügte Flüssigkeit verdoppelt sich während des Schongarprozesses nahezu. Wenn Sie ein herkömmliches Rezept für den Schongarer anpassen, reduzieren Sie bitte die Menge der hinzuzufügenden Flüssigkeit.

## REINIGUNG

Trennen Sie den Schongarer vor dem Reinigen IMMER vom Netz und lassen Sie ihn abkühlen.

VORSICHT: Tauchen Sie den Heiztopf, das Stromkabel und den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie den Glasdeckel und die abnehmbare Kochschüssel mit heißem Seifenwasser. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Putzlappen. Mit einem Tuch, Schwamm oder Gummispatel lassen sich Speisereste gewöhnlich gut entfernen.

Es wird empfohlen, die abnehmbare Kochschüssel nur von Hand mit einem nicht scheuerndem Produkt und Lappen zu reinigen, um die DuraCeramic™-Beschichtung zu erhalten.

Die Außenseite des Heiztopfs kann mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser gereinigt werden. Trocknen Sie den Außentopf ab. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.

Es sollten keine weiteren Wartungsarbeiten vorgenommen werden.

HINWEIS: Lassen Sie die Kochschüssel nach dem Reinigen per Hand an der Luft trocknen.

## 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](mailto:CrockpotEurope@newellco.com).

## ENTSORGUNG

Ausgediente Elektroprodukte sollten nicht zusammen mit dem Haushaltsmüll entsorgt werden. Bitte zu einer Recyclinganlage bringen, falls vorhanden. Senden Sie eine E-Mail an [CrockpotEurope@newellco.com](mailto: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.**

- Este aparato genera calor durante su uso. Deberán adoptarse precauciones para evitar quemaduras, irritaciones, fuego u otros daños a personas u objetos provocados por el contacto con la parte exterior mientras esté utilizándose o enfriándose.
- Asegúrese siempre de que tiene las manos secas antes de manipular el enchufe o encender el aparato.
- Utilice siempre el aparato sobre una superficie estable, segura, seca y horizontal.
- La base de calentamiento de 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 utilice el aparato si este se ha caído al suelo o presenta signos visibles de daños o goteo.
- 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.
- Nunca sumerja la base de calentamiento, 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.
- 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.
- NUNCA intente calentar alimentos directamente en la unidad base. Utilice siempre el cuenco de cocción extraíble.
- Algunas superficies no están diseñadas para soportar el calor prolongado que generan determinados aparatos. No coloque el aparato sobre una superficie que pueda resultar dañada por el calor. Recomendamos colocar un material aislante o un salvamanteles debajo del aparato para evitar posibles daños a la superficie.
- 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

- |          |                             |          |   |
|----------|-----------------------------|----------|---|
| <b>A</b> | Tapa de vidrio              | <b>F</b> | Pantalla de ajuste del tiempo                 |
| <b>B</b> | Cuenco de cocción extraíble | <b>G</b> | Botón de selección de temperatura             |
| <b>C</b> | Base de calentamiento       | <b>H</b> | Botones de aumento/reducción del temporizador |
| <b>D</b> | Panel de control            | <b>I</b> | Botón standby                                 |
| <b>E</b> | Asas de transporte          |          |   |

### 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. Recomendamos lavar el cuenco de cocción extraíble a mano exclusivamente con un producto de limpieza no abrasivo y un paño para no dañar el revestimiento DuraCeramic™. Nunca sumerja la base de calentamiento, el cable de alimentación o el conector en agua ni en ningún otro líquido.

NOTAS IMPORTANTES: Algunas superficies de encimeras y mesas no están diseñadas para soportar el calor prolongado que generan determinados aparatos. No coloque la unidad caliente ni el cuenco de cocción sobre una superficie sensible al calor. Recomendamos colocar un material aislante o un salvamanteles debajo del aparato para evitar posibles daños a la superficie.

Al usar este electrodoméstico por primera vez, puede que genere algo de humo 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.

### CUENCO DE COCCIÓN EXTRAÍBLE

El cuenco de cocción extraíble cuenta con un exclusivo revestimiento DuraCeramic™. Este revestimiento cerámico natural especializado está diseñado para transferir el calor más rápido y de manera más eficiente que los revestimientos antiadherentes estándar –lo que reduce el tiempo de cocción para obtener deliciosos platos caseros. Asimismo, el revestimiento DuraCeramic™ es resistente a arañazos –se trata de un producto diseñado para que sea duradero. Para mayor tranquilidad, el exclusivo revestimiento DuraCeramic™ carece de PTFE y PFOA, además de ser duradero y fácil de limpiar.

Revestimiento DuraCeramic™ –diseñado para soportar lo que le echen.

El cuenco de cocción extraíble de metal fundido a presión y la tapa de vidrio están diseñados para soportar temperaturas extremas, por lo que incluso pueden utilizarse en un horno. También puede almacenar el cuenco de cocción en el frigorífico o el congelador. El cuenco de cocción puede colocarse sobre la base de calentamiento directamente del frigorífico (deje siempre que los alimentos congelados se descongelen antes de cocinarlos). Esta versatilidad permite preparar alimentos, cocinar lentamente, almacenar sobras y recalentarlas empleando el mismo cuenco de cocción. Su diseño de borde alto y la tapa de vidrio evitan que los alimentos salpiquen fuera mientras se cocinan. Utilice el cuenco de cocción para saltear, freír, dorar/sellar, etc. También es un recipiente de cocina muy útil para cocinar grandes cantidades de alimentos.

### CÓMO UTILIZAR EL APARATO DE COCCIÓN LENTA

1. Coloque el cuenco de cocción en la base de calentamiento, añada los ingredientes y cúbralo con la tapa. Conecte el aparato de cocción lenta Crockpot®.
2. Seleccione el valor de temperatura empleando el botón de selección de temperatura **G**. Se encenderá la luz de temperatura alta (☀) o luz de temperatura baja (☁).  
NOTA: El ajuste CALIENTE (☀), es EXCLUSIVAMENTE para alimentos que ya se han cocinado con calor. NO cocine con el ajuste CALIENTE. No recomendamos utilizar el ajuste CALIENTE durante más de 4 horas.
3. Pulse los botones para subir/bajar el temporizador **H** para seleccionar el tiempo de cocción. El tiempo puede ajustarse en incrementos de 30 minutos, con un tope máximo de 20 horas. Seleccione el tiempo en función de la duración indicada en la receta. El tiempo comenzará a contar hacia atrás en incrementos de un minuto.
4. Cuando haya terminado la cocción, la olla de cocción lenta cambiará automáticamente al ajuste CALIENTE y se encenderá la luz de mantener caliente (☀).
5. Para detener la cocción, pulse el botón standby **I**. Siga los pasos 2 y 3 anteriores para reanudar la cocción. Para apagar la olla de cocción lenta, desenchúfela de la toma eléctrica.

## NOTAS:

- Si se ha interrumpido la alimentación eléctrica (si se ha producido un corte de corriente), la pantalla y las luces parpadearán cuando se restablezca la alimentación. En ese caso, se habrán perdido todos los ajustes de la olla de cocción lenta. Como resultado, 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 de su interior.
- Si lo desea, puede cambiar manualmente al ajuste CALIENTE cuando haya terminado de cocinar la receta.
- Para evitar que los alimentos queden sin cocinar o se cocinen en exceso, llene siempre el cuenco de cocción entre  $\frac{1}{2}$  y  $\frac{3}{4}$  de su capacidad total y cumpla los tiempos de cocción recomendados.
- 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. Tenga cuidado con el vapor que sale al retirar la tapa.
- Desenchufe cuando la cocción haya terminado y antes de realizar la limpieza.
- El cuenco de cocción extraíble y la tapa son aptos para horno. El cuenco de cocción es apto para uso con cocinas de gas, eléctricas o de inducción y para grill.

Pieza	Apta para lavavajillas	Apta para horno	Apta para microondas	Apta para cocina
Tapa	Sí	Sí	No	Sí
Cuenco de cocción extraíble	No*	Sí	No	Sí

\*Recomendamos lavar el cuenco de cocción extraíble a mano exclusivamente con un producto de limpieza no abrasivo y un paño para no dañar el revestimiento DuraCeramic™.

## SUGERENCIAS Y TRUCOS PARA COCINAR

### PASTA Y ARROZ:

- Para obtener un resultado óptimo con arroces, utilice arroz basmati 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, añada la pasta a la Olla de cocción lenta Crockpot® durante los últimos 30-60 minutos de cocción.

### JUDÍAS:

- 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.

### 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/caldo. Añada los ingredientes de la sopa a la olla de cocción lenta en primer lugar y luego añada el agua/caldo 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 vegetales ligeros como champiñones, cebolla en dados, berenjena o verduras picadas. Esto permite que todos los alimentos se cocinen a la vez.

## 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:

- Aunque puede que parezca que las recetas para ollas de cocción lenta llevan una cantidad pequeña de líquido, el proceso de cocción lenta difiere de otros métodos de cocina en que el líquido añadido a la receta casi se duplica durante el tiempo de cocción. Si adapta una receta convencional a olla de cocción lenta, reduzca la cantidad de líquido antes de cocinar.

## LIMPIEZA

**Desenchufe SIEMPRE la olla de cocción lenta de la toma eléctrica y déjela enfriar antes de limpiarla.**

PRECAUCIÓN: Nunca sumerja la base de calentamiento, el cable de alimentación o el conector en agua ni en ningún otro líquido.

Lave la tapa de vidrio y el cuenco extraíble con agua caliente y jabonosa. No utilice agentes limpiadores abrasivos ni estropajos. Para quitar los residuos de alimentos, normalmente basta con un paño, una esponja o una espátula de goma.

Recomendamos lavar el cuenco de cocción extraíble a mano exclusivamente con un producto de limpieza no abrasivo y un paño para no dañar el revestimiento DuraCeramic™.

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.

No podrá realizar ninguna otra operación de mantenimiento.

NOTA: Tras limpiarlo a mano, deje que el cuenco de cocción se seque solo antes de almacenarlo.

## 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](mailto: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](mailto:CrockpotEurope@newellco.com) para obtener más información sobre reciclaje y la directiva RAEE.



## PORTUGUÊS

### INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA COM ATENÇÃO E GUARDE-AS PARA REFERÊNCIA FUTURA

Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idades a partir dos 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, desde que lhes tenha sido fornecida supervisão ou instruções relativas à utilização segura do aparelho e que tenham compreendido os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção feitas pelo utilizador não devem ser feitas por crianças, exceto se tiverem mais de 8 anos e forem supervisionadas. Mantenha o aparelho e respetivo cabo elétrico fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.

⚠ É provável que as peças do utensílio fiquem quentes durante a utilização.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, o respetivo agente de assistência ou pessoas semelhantes qualificadas, a fim de evitar acidentes.

Nunca utilize este aparelho com outro objetivo que não aquele para o qual foi criado. Este aparelho serve apenas para utilização doméstica. Não utilize este aparelho em espaços exteriores.

- Este utensílio gere calor durante a utilização. Deve ser tomado cuidado adequado para evitar riscos de queimaduras, fogo ou outros danos em pessoas ou propriedade causada pelo toque na estrutura exterior durante a utilização ou arrefecimento.
- Certifique-se sempre de que tem as mãos secas antes de ligar à tomada ou ligar o aparelho.
- Utilize sempre o aparelho numa superfície estável, segura, seca e nivelada.
- A base de aquecimento do aparelho não deve ser colocada sobre ou junto de qualquer potencial superfície quente (como forno a gás ou elétrico).
- Não utilize o aparelho, caso ele tenha caído ou se tiver sinais visíveis de danos ou de derrame.
- Certifique-se de que o aparelho está desligado e a ficha desligada da tomada elétrica antes de o limpar.
- Deixe sempre que o aparelho arrefeça antes de limpar ou arrumar.
- Nunca emergir a base de aquecimento, o cabo de alimentação ou a ficha em água ou em qualquer outro líquido.
- Nunca permita que o cabo de alimentação fique pendurado na extremidade do balcão, em contacto com superfícies quentes ou que fique enlaçado, preso ou entalado.
- Não toque nas superfícies externas do aparelho durante a utilização, uma vez que estas podem ficar bastante quentes. Utilize luvas de forno ou um pano quando mexer na tampa. Tenha atenção o vapor expelido ao retirar a tampa.
- NUNCA tentar aquecer nenhum alimento diretamente dentro da unidade base. Utilize sempre a taça de preparação amovível.
- Algumas superfícies não estão preparadas para suportar o calor prolongado gerado por determinados aparelhos. Não coloque o aparelho numa superfície que possa ser danificada pelo calor. Recomendamos colocar uma base isoladora ou uma grelha por baixo do aparelho para evitar possíveis danos na superfície.
- A tampa da panela de preparação lenta é feita de vidro temperado. Verifique sempre a tampa a fim de garantir que não está partida, rachada ou solta. Não utilize a tampa de vidro se estiver danificada, pois pode estilhaçar-se durante a utilização.

## PEÇAS

- |          |                     |          |  |
|----------|---------------------|----------|--|
| <b>A</b> | Tampa de vidro      | <b>F</b> | Ecrã de definição de tempo             |
| <b>B</b> | Panela amovível     | <b>G</b> | Botão de seleção de temperatura        |
| <b>C</b> | Base de aquecimento | <b>H</b> | Botões de temporizador para cima/baixo |
| <b>D</b> | Panel de controlo   | <b>I</b> | Botão de espera                        |
| <b>E</b> | Pegas de transporte |          |  |

## PREPARAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO

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. Recomendamos que lave a taça de preparação amovível apenas à mão, com um produto de limpeza e pano não abrasivos a fim de preservar o revestimento DuraCeramic™. Nunca emergir a base de aquecimento, o cabo de alimentação ou a ficha em água ou em qualquer outro líquido.

INDICAÇÕES IMPORTANTES: Algumas superfícies de bancadas e mesas não estão preparadas para suportar o calor prolongado gerado por determinados aparelhos. Não coloque a unidade aquecida ou taça de preparação sobre uma superfície sensível ao calor. Recomendamos colocar uma base ou uma grelha por baixo da panela de preparação lenta para evitar possíveis danos na superfície.

Durante a primeira utilização deste aparelho poderá detetar algum ligeiro fumo ou odor. Isto é normal com muitos aparelhos de aquecimento e deixará de ocorrer após algumas utilizações.

## TAÇA DE PREPARAÇÃO AMOVÍVEL

A taça de preparação amovível apresenta um revestimento DuraCeramic™ exclusivo. Este revestimento de cerâmica natural especializado foi pensado para transferir o calor mais rapidamente e de forma mais eficiente do que os revestimentos anti-aderentes padrão - o que significa tempos de cozedura mais rápidos para as suas deliciosas refeições caseiras. Além disso, o revestimento DuraCeramic™ é resistente a riscos - este é um produto feito para durar. A paz de espírito provém do facto do revestimento DuraCeramic™ não conter PTFE e PFOA e este revestimento exclusivo é duradouro e fácil de limpar.

RevestimentoDuraCeramic™ – pensado para lidar facilmente com tudo o que lhe puser.

A taça de preparação amovível fundida e a tampa de vidro são pensadas para suportar temperaturas extremas e até podem ser utilizadas no seu forno. Também pode guardar a taça de preparação no seu frigorífico ou congelador. A taça de preparação pode ser utilizada diretamente na base de aquecimento assim que for tirada do frigorífico (permita sempre que os alimentos congelados descongelem totalmente antes da cozedura). Esta versatilidade permite-lhe preparar alimentos, cozinhar lentamente, guardar restos e voltar a aquece-los utilizando a mesma taça de preparação. O design de lateral elevada e a tampa de vidro evita que os alimentos sejam derramadas ou salpiquem durante a preparação. Utilize a sua taça de preparação para saltear, fritar, corar/selar, etc. É também um excelente recipiente de preparação, ideal para cozinhar grandes quantidades de alimentos.

## COMO UTILIZAR A SUA PANELA DE PREPARAÇÃO LENTA SAUTÉ

1. Coloque a taça de preparação na base de aquecimento, adicione os seus ingredientes e tape com a tampa. Ligue a sua panela de preparação lenta sauté Crockpot®.
2. Selecione a definição de temperatura utilizando o botão de seleção de temperatura **G**. A luz de temperatura elevada (☀) ou luz de temperatura baixa (☁) irá acender-se.  
NOTA: A definição WARM (quente) (☀) serve APENAS para manter quente a comida que já foi cozinhada. NÃO cozinhe na definição WARM (quente). Não recomendamos utilizar a definição WARM (quente) por mais de 4 horas.
3. Prima os botões diminuir/aumentar tempo **H** para selecionar o tempo de cozedura. O tempo pode ser definido em incrementos de 30 minutos até 20 horas. Selecione a hora com base na duração indicada na receita. O tempo irá começar em contagem decrescente em incrementos de um minuto.

- Quando a cozedura estiver terminada, a sua panela de preparação lenta irá mudar automaticamente para a definição WARM (quente) e a luz de manter quente (☀) irá acender-se.
- Para parar de cozinhar, prima o botão de espera (⏸). Siga os passos 2 e 3 acima para voltar a cozinhar. Para desligar a sua panela de preparação lenta, retire a ficha de alimentação elétrica.

#### NOTAS DE UTILIZAÇÃO

- Se a alimentação elétrica tiver sido interrompida (energia cortada), o ecrã e as luzes irão piscar quando a alimentação for restaurada. Todas as definições de preparação lenta ter-se-ão perdido. Como resultado, poderá não ser seguro ingerir a comida. Se não tiver noção de quanto tempo a alimentação esteve desligada, sugerimos que deite fora a comida.
- Se desejar, pode mudar manualmente para a definição WARM (quente) quando a sua receita tiver acabado de ser preparada.
- Para evitar cozinhar demais ou de menos a comida, encha sempre a taça de preparação entre  $\frac{1}{2}$  e  $\frac{3}{4}$  e de acordo com os tempos de cozedura recomendados.
- Cozinhe sempre com a tampa posta durante o tempo recomendado. Não remova a tampa durante as primeiras duas horas de cozedura para permitir que o calor se acumule de forma eficiente.
- Utilize sempre luvas quando mexer na tampa ou grés. Tenha atenção o vapor expelido ao retirar a tampa.
- Desligue o aparelho da eletricidade quando acabar a cozedura e antes de limpar.
- A taça de preparação amovível e a tampa podem ir ao forno. A taça de preparação é adequada para utilizar num fogão a gás, elétrico ou num fogão de indução ou sob um grelhador.

Peça	Pode ir à máquina de lavar louça	Pode ir ao forno	Pode ir ao micro-ondas	Pode ir ao fogão
Tampa	Sim	Sim	Não	Sim
Taça de preparação amovível	Não*	Sim	Não	Sim

\*Recomendamos que lave a taça de preparação amovível apenas à mão, com um produto de limpeza e pano não abrasivos a fim de preservar o revestimento DuraCeramic™.

## SUGESTÕES E DICAS DE PREPARAÇÃO

#### MASSA E ARROZ:

- Para obter melhores resultados, use arroz de grão longo, arroz basmati ou arroz especial, conforme a receita sugere. Se o arroz não estiver completamente cozido após o tempo sugerido, adicione mais 1 a 1½ chávena de líquido por cada chávena de arroz cozinhado e continue a cozinhar durante mais 20 a 30 minutos.
- Para obter os melhores resultados com massas, adicione a massa à panela de preparação lenta Crockpot® durante os últimos 30–60 minutos de preparação.

#### FEIJÕES:

- Feijões secos, especialmente feijões vermelhos, devem ser fervidos antes de os adicionar a uma receita.
- Podem ser utilizados feijões enlatados totalmente cozinhados como substituto de feijões secos.

#### VEGETAIS:

- Muitos vegetais beneficiam de cozedura lenta e são capazes de desenvolver o seu máximo sabor. Têm tendência para não cozinhar demasiado na sua panela de preparação lenta, contrário ao que poderia acontecer no forno ou fogão.
- Quando cozinhar receitas com vegetais e carne, coloque os vegetais na panela de preparação lenta antes da carne. Os vegetais normalmente cozinham mais devagar do que a carne na panela de preparação lenta.
- Coloque os vegetais junto às laterais e parte inferior do grés para facilitar a cozedura.

#### LEITE:

- Leite e natas irão separar-se durante tempos de cozedura longos. Quando possível, adicione durante os últimos 15 a 30 minutos de cozedura.
- Os preparados enlatados de sopa podem ser substituídas por leite e podem cozinhar durante períodos mais longos.

#### SOPAS:

- Algumas receitas precisam de grandes quantidades de água/caldo. Adicione primeiro os ingredientes da sopa à panela de preparação lenta, depois adicione água/caldo apenas até cobrir. Se desejar uma sopa mais fina, adicione mais líquido quando servir.

#### CARNES:

- Apare a gordura, lave bem e seque a carne com toalhas de papel.
- Corar a carne numa frigideira ou grelha separada permite que a gordura seja retirada antes da cozedura lenta e também dá mais profundidade de sabor.
- A carne deve ser colocada de forma a que repouse no grés sem tocar na tampa.
- Para pedaços de carne mais pequenos ou maiores, altere a quantidade de vegetais ou de batatas para que o grés esteja sempre entre  $\frac{1}{2}$  a  $\frac{3}{4}$  cheio.
- O tamanho da carne e os tempos de cozedura recomendados são apenas estimativas e podem variar consoante o corte, tipo e estrutura de osso específicos. Carnes magras, como galinha ou lombo de porco tendem a cozinhar mais depressa do que carne com mais tecido conjuntivo e gordura, como acém ou ombro de porco. Cozinhar a carne com osso irá demorar mais tempo do que cozinhar carne sem osso.
- Corte a carne em pedaços mais pequenos quando cozinhar com alimentos pré-cozinhados, como feijões ou fruta, ou vegetais leves como cogumelos, cebola às rodelas, beringela ou vegetais picados finamente. Isto permite que toda a comida cozinhe de forma homogénea.

#### PEIXE:

- O peixe coze rapidamente e deve ser adicionado no fim do ciclo de cozedura durante os últimos quinze minutos a uma hora de cozedura.

#### LIQUÍDOS:

- Poderá parecer que as nossas receitas para panela de preparação lenta apenas têm uma pequena quantidade de líquido, mas o processo de preparação lenta difere de outros métodos de preparação, na medida em que o líquido adicionado na receita irá quase duplicar durante o tempo de preparação. Se estiver a adaptar uma receita convencional para a sua panela de preparação lenta, reduza a quantidade de líquido antes de cozinhar.

## LIMPEZA

Desligue SEMPRE a sua panela de preparação lenta da tomada e deixe que arrefeça antes de limpar.

ATENÇÃO: Nunca emergir a base de aquecimento, o cabo de alimentação ou a ficha em água ou em qualquer outro líquido.

Lave a tampa de vidro e o recipiente amovível com água quente e detergente. Não utilize compostos ou esfregões de limpeza abrasivos. Um pano, uma esponja ou uma espátula de borracha removem geralmente todos os resíduos de alimentos.

Recomendamos que lave a taça de preparação amovível apenas à mão, com um produto de limpeza e pano não abrasivos a fim de preservar o revestimento DuraCeramic™.

O exterior da base de aquecimento pode ser limpo com um pano macio e água quente e detergente. Secar com um pano. Não utilizar produtos de limpeza abrasivos.

Não deve ser feita outra manutenção.

NOTA: Após a limpeza à mão ser feita deixe que a taça de preparação seque ao ar antes de o arrumar.

## SERVIÇO PÓS-VENDA E PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO

Se o aparelho não funcionar mas estiver dentro do período de garantia, devolva o aparelho ao local onde o comprou para receber outro de substituição. Tenha em atenção que será necessário apresentar uma prova de compra válida. Para obter suporte adicional, contacte o nosso Departamento de Apoio ao Cliente, através de: Reino Unido: 0800 028 7154 | Espanha: 0900 81 65 10 | França: 0805 542 055. Para todos os outros países, ligue +44 800 028 7154. Poderão aplicar-se custos de chamadas internacionais. Alternativamente, envie e-mail para: CrockpotEurope@newellco.com.

## ELIMINAÇÃO DE RESÍDUOS

Os produtos elétricos não devem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico. Recicle nos locais apropriados. Envie-nos um email para CrockpotEurope@newellco.com para mais informação sobre reciclagem e REEE.



## ITALIANO

### IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI E CONSERVARLE PER POTERLE CONSULTARE IN FUTURO

L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di 8 anni o più e da individui con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o privi di esperienza, 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 giocare con l'apparecchio. 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.

**Non utilizzare mai il presente apparecchio per fini diversi da quello della sua destinazione d'uso. Il presente apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. 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.
- La base riscaldante dell'apparecchio non deve essere collocata 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 la base riscaldante, il cavo di alimentazione o la presa in acqua o altro liquido.
- 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

- |  |   |
|--|---|
| <b>A</b> Coperchio in vetro            | <b>F</b> Display selezione tempo        |
| <b>B</b> Ciotola di cottura rimovibile | <b>G</b> Pulsante selezione temperatura |
| <b>C</b> Base riscaldante              | <b>H</b> Pulsanti su/giù timer          |
| <b>D</b> Pannello di controllo         | <b>I</b> Pulsante standby               |
| <b>E</b> Maniglie per il trasporto     |   |

## 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. Si consiglia di lavare la ciotola di cottura rimovibile esclusivamente a mano, utilizzando un detergente non abrasivo e un panno, al fine di non danneggiare il rivestimento DuraCeramic™. Non immergere mai la base riscaldante, il cavo di alimentazione o la presa in acqua o altro liquido.

**NOTE IMPORTANTI:** Alcuni piani di lavoro e superfici di tavoli non sono state progettati per sopportare il calore prolungato generato da determinati apparecchi. Non collocare l'unità riscaldata o la ciotola di cottura su una superficie sensibile al calore. Si consiglia di collocare un tappetino isolante o una sottopentola sotto la pentola a cottura lenta al fine di evitare possibili danni alla superficie.

Durante l'utilizzo iniziale di questo apparecchio si potrebbe rilevare un leggero fumo oppure odore. Questo fenomeno, assolutamente normale con gli apparecchi riscaldanti, dopo alcuni utilizzi, smette di verificarsi.

## CIOTOLA DI COTTURA REMOVIBILE

La ciotola di cottura rimovibile è dotata dell'esclusivo rivestimento DuraCeramic™. Questo particolare rivestimento in ceramica naturale è stato progettato per trasferire il calore in modo più rapido ed efficiente rispetto ai rivestimenti antiaderenti standard, il che significa tempi di cottura più veloci per deliziosi piatti cucinati in casa. Inoltre, il rivestimento DuraCeramic™ è resistente ai graffi: questo è un prodotto costruito per durare nel tempo. La tranquillità deriva dal fatto che DuraCeramic™ è privo di PTFE e PFOA, quindi questo rivestimento esclusivo è durevole e facile da pulire.

Rivestimento DuraCeramic™ – progettato per gestire qualsiasi ingrediente senza problemi.

La ciotola di cottura rimovibile in pressofusione e il coperchio in vetro sono stati progettati per sopportare temperature estreme e possono essere utilizzati anche nel forno. È inoltre possibile conservare la ciotola di cottura nel frigorifero o nel freezer. La ciotola di cottura può poi essere collocata direttamente nella base riscaldante dal frigorifero (prima di cucinare attendere sempre lo scongelamento completo degli alimenti surgelati). Questa versatilità consente di preparare gli alimenti, cuocerli lentamente, conservare gli avanzi e riscaldarli utilizzando la stessa ciotola di cottura. L'altezza dei lati e il coperchio di vetro impediscono schizzi e spruzzi di cibo durante la cottura. Utilizzare la ciotola di cottura per rosolare, friggere, abbrustolire, soffriggere nell'olio ecc. La pentola è inoltre un'ottima soluzione per cuocere grandi quantità di cibi.

## COME UTILIZZARE LA PENTOLA A COTTURA LENTA SAUTÉ

- Collocare la ciotola di cottura nella base riscaldante, aggiungere gli ingredienti e coprire con il coperchio. Collegare la pentola a cottura lenta sauté Crockpot®.
- Selezionare l'impostazione della temperatura utilizzando l'apposito pulsante **G**. La spia dell'impostazione HIGH (☀) o dell'impostazione LOW (☁) si accende.

NOTA: l'impostazione WARM (☀) serve ESCLUSIVAMENTE per mantenere l'alimento caldo dopo che è stato cucinato. NON cucinare con l'impostazione WARM. Si sconsiglia di utilizzare l'impostazione WARM per più di 4 ore.

- Premere i pulsanti su/giù **H** per selezionare il tempo di cottura. Il tempo di cottura può essere impostato a incrementi di 30 minuti fino a un massimo di 20 ore. Selezionare un valore in base al tempo di cottura indicato nella ricetta. Il timer effettua il countdown a decrementi di 1 minuto.
- Al termine della cottura, la pentola a cottura lenta passa automaticamente all'impostazione WARM e la relativa spia luminosa (☀) si accende.
- Per interrompere la cottura, premere il pulsante di standby **I**. Per riprendere la cottura seguire i passaggi 2 e 3 sopra indicati. Per spegnere la pentola a cottura lenta, scollegarla dalla presa dell'alimentazione elettrica.

## NOTE PER L'UTILIZZO

- In caso di interruzione dell'alimentazione di rete, quando si ripristina la corrente il display e le spie luminose lampeggiano. Tutte le impostazioni saranno andate perdute. Di conseguenza, gli alimenti potrebbero non essere adatti al consumo in quanto poco sicuri. Se non si conosce la durata dell'interruzione di corrente, si consiglia di gettare gli alimenti.
- All'occorrenza è possibile selezionare manualmente l'impostazione WARM al termine del tempo di cottura previsto dalla ricetta.
- Per evitare di cuocere gli alimenti in modo eccessivo o insufficiente, riempire sempre la ciotola di cottura per ½ o ¾ e rispettare i tempi di cottura consigliati.
- 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 ceramica. Prestare attenzione alla fuoriuscita di vapore quando si rimuove il coperchio.
- Scollegare dall'alimentazione elettrica al termine della cottura e prima della pulizia.
- La pentola e il coperchio rimovibili sono adatti all'utilizzo in forno. La ciotola di cottura è adatta all'utilizzo con cucine a gas, elettriche o a induzione e sotto un grill.

Componente	Lavabile in lavastoviglie	Può andare in forno	Può andare nel microonde	Compatibile con piastra di cottura
Coperchio	Sì	Sì	No	Sì
Ciotola di cottura rimovibile	No*	Sì	No	Sì

\*Si consiglia di lavare la ciotola di cottura rimovibile esclusivamente a mano, utilizzando un detergente non abrasivo e un panno, al fine di non danneggiare il rivestimento DuraCeramic™.

## CONSIGLI E SUGGERIMENTI PER LA COTTURA

### PASTA E RISO:

- Per ottenere risultati ottimali, utilizzare riso a chicchi lunghi, riso basmati o un riso speciale in base a quanto indicato nella ricetta. Se dopo il tempo suggerito il riso non è cotto completamente, aggiungere una tazza o una tazza e mezzo di acqua o brodo per ogni tazza di riso cotto e proseguire la cottura per altri 20-30 minuti.
- Per ottenere risultati ottimali, aggiungere la pasta nella pentola a cottura lenta Crockpot® durante gli ultimi 30-60 minuti del tempo di cottura.

### FAGIOLI:

- 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.

### 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.

### ZUPPE:

- Alcune ricette richiedono grandi quantità di acqua/brodo. Aggiungere per prima cosa gli ingredienti della minestra nella pentola a cottura lenta, dopodiché aggiungere acqua/brodo solo per coprire. Qualora si desideri una minestra meno densa, aggiungere più 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, oppure verdure leggere come funghi, cipolla tritata, melanzane o verdure tagliate sottili. In questo modo sarà possibile cuocere tutti gli alimenti alla stessa velocità.

#### 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:

- Potrebbe sembrare che le nostre ricette per la pentola a cottura lenta 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 basata su una ricetta di tipo tradizionale, occorre ridurre la quantità di liquido prima di cucinare.

## PULIZIA

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

ATTENZIONE: Non immergere mai la base riscaldante, il cavo di alimentazione o la presa in acqua o altro liquido.

Lavare il coperchio di vetro e la pentola rimovibile in acqua calda saponata. Non utilizzare detergenti abrasivi o pagliette metalliche. Per rimuovere gli eventuali residui di cibo di solito è sufficiente uno straccio, una spugna o una spazzolina di gomma.

Si consiglia di lavare la ciotola di cottura rimovibile esclusivamente a mano, utilizzando un detergente non abrasivo e un panno, al fine di non danneggiare il rivestimento DuraCeramic™.

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.

Non devono essere eseguiti altri interventi di manutenzione.

NOTA: dopo la pulizia manuale, far asciugare la ciotola di cottura all'aria prima di riporla.

## 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](mailto: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](mailto: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.**

- Dit apparaat geeft warmte af tijdens gebruik. Er dienen afdoende maatregelen te worden getroffen om het risico van brandwonden, brand of ander persoonlijk letsel of beschadiging van eigendommen te voorkomen door aanraking van de buitenkant van het apparaat tijdens gebruik of afkoelen.
- Altijd zorgen dat uw handen droog zijn alvorens de stekker in het stopcontact te steken of te verwijderen of het apparaat aan te zetten.
- Altijd zorgen dat het apparaat op een stabiel, stevig, droog en plat oppervlak staat.
- De behuizing van het apparaat mag niet op of in de buurt van oppervlakken worden geplaatst die heet kunnen zijn of worden (zoals een elektrische kookplaat of een fornuis).
- Het apparaat niet gebruiken als het is gevallen of zichtbare beschadiging of lekkages vertoont.
- 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.
- Dompel de behuizing met het verwarmingselement, het stroomsnoer en de stekker nooit onder 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.
- Raak de buitenkant van het apparaat tijdens gebruik niet aan; de oppervlakken kunnen erg heet worden. Gebruik ovenwanten of een theedoek om het deksel te verwijderen. Pas op voor de hete stoom die ontsnapt wanneer het deksel wordt verwijderd.
- Verwarm NOOIT voedsel direct op de binnenkant van de behuizing van het apparaat. Gebruik altijd de verwijderbare schaal.
- Sommige oppervlakken zijn niet bestand tegen de langdurige warmte die bepaalde apparaten genereren. Zet het apparaat niet op een oppervlak dat niet hittebestendig is. U wordt aanbevolen het apparaat op een warmtebestendige onderzetter of houder te zetten om mogelijke beschadiging van het oppervlak te voorkomen.
- Het deksel van de slowcooker is vervaardigd uit verhard glas. Controleer het deksel altijd op glasschiffers, barsten en andere beschadiging. Gebruik het deksel niet als dit is beschadigd, aangezien het tijdens gebruik kan verbrijzelen.

## ONDERDELEN

- |   |                              |
|---|------------------------------|
| <b>A</b> Glazen deksel                    | <b>F</b> Tijdweergave        |
| <b>B</b> Uitneembare schaal               | <b>G</b> Temperatuurstelling |
| <b>C</b> Behuizing met verwarmingselement | <b>H</b> Tijdstelling        |
| <b>D</b> Bedieningspaneel                 | <b>I</b> Standby-knop        |
| <b>E</b> Handgrepen                       |                              |

## ALVORENS GEBRUIK

Voordat u uw slowcooker gebruikt, verwijdert u alle verpakkingsmaterialen en wast u het deksel en het aardewerk af met warm sop en droogt u deze goed af. U wordt aanbevolen om de uitneembare schaal alleen met de hand af te wassen met een niet-schurend afwasmiddel en zachte doek, zodat de DuraCeramic™-laag behouden blijft. Dompel de behuizing met het verwarmingselement, het stroomsnoer en de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.

**BELANGRIJK:** Sommige oppervlakken van aanrechten en tafels zijn niet bestand tegen de langdurige warmte die bepaalde apparaten genereren. Plaats het verwarmde apparaat op de warme schaal niet op een warmtegevoelig oppervlak. Plaats het apparaat op een onderzetter of houder om beschadiging van het oppervlak te voorkomen.

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.

## VERWIJDERBARE SCHAAL

De uitneembare schaal is voorzien van een laag van het unieke materiaal DuraCeramic™. Deze speciale, natuurlijke ceramische coating brengt warmte sneller en efficiënter over dan standaard anti-aanbaklagen, zodat u in minder tijd verrukkelijke maaltijden kunt bereiden. De DuraCeramic™ anti-aanbaklaag is bovendien krasbestendig: dit product is ontwikkeld met het oog op duurzaamheid! Voor extra gemoedsrust is DuraCeramic™ vrij van PTFE en PFOA. Deze exclusieve anti-aanbaklaag gaat lang mee en is makkelijk te reinigen.

DuraCeramic™ anti-aanbaklaag: bereid heerlijke snacks met het grootste gemak.

De verwijderbare schaal en het glazen deksel zijn bestand tegen extreme temperaturen en kunnen ook in de oven worden gebruikt. De schaal kan tevens in de koelkast of diepvries worden gezet om voedsel te bewaren. De schaal kan vanuit de koelkast rechtstreeks in de metalen behuizing worden geplaatst (ingevroren etenswaar moet altijd eerst volledig ontdooien). Deze veelzijdigheid betekent dat u in één schaal een maaltijd kunt bereiden en stoven, en restjes kunt bewaren en weer opwarmen. Dankzij de hoge zijanten van de schaal en het glazen deksel spat de inhoud niet over de rand tijdens het koken. U kunt de schaal gebruiken om te sauteren, bakken, bruinen/aanbraden, roerbakken, enz. Het is tevens een ideale schaal voor grote porties.

## UW SAUTÉ SLOWCOOKER GEBRUIKEN

1. Plaats de schaal in de behuizing met het verwarmingselement, voeg uw ingrediënten toe en plaats het deksel. Steek de stekker van uw Crockpot® Sauté Slowcooker in het stopcontact.

2. Zet de temperatuurstelling **G** op de gewenste temperatuur. Het lampje voor hoge temperatuur (☀) of lage temperatuur (☁) gaat branden.

OPMERKING: De instelling Warmhouden (☀) is UITSLUITEND voor het warmhouden van voedsel dat reeds is gekookt en warm is. Gebruik deze instelling NIET om te koken. U wordt afgeraden om uw voedsel langer dan 4 uur warm te houden met de instelling voor warmhouden (WARM).

3. Stel de kooktijd in met gebruik van de knoppen **H** (Tijdstelling). De kooktijd kan in stappen van 30 minuten tot maximaal 20 uur worden ingesteld. Stel de tijd in overeenkomstig met de tijdsduur die in het recept wordt vermeld. De tijdsduur loopt terug in stappen van één minuut.

4. Als de kooktijd voltooid is, schakelt uw slowcooker automatisch om naar de instelling Warmhouden en gaat het warmhoudlampje (☀) branden.

5. Druk op standby-knop **I** om het verwarmingselement van de slowcooker uit te zetten. Herhaal stap 2 en 3 om het verwarmingselement weer aan te zetten. Schakel uw slowcooker UIT door de stekker uit het stopcontact te verwijderen.

## OPMERKINGEN VOOR GEBRUIK:

- Na een stroomstoring gaan het display en de lampjes knipperen wanneer de elektriciteit weer is hersteld. Alle instellingen van de slowcooker zijn in dit geval gewist. Het voedsel kan hierdoor niet meer veilig zijn voor consumptie. Als u niet weet hoe lang de elektriciteit uitgeschakeld is geweest, wordt u aanbevolen het eten weg te gooien.
- Indien gewenst kunt u uw slowcooker handmatig omschakelen naar de instelling voor warmhouden (WARM) als uw gerecht klaar is.
- Vul de schaal ongeveer tot de helft of driekwart en volg de aanbevolen kooktijden om te voorkomen dat uw gerecht ongaar of juist te gaar is.
- Leg altijd het deksel op de schaal tijdens het koken en kook het gerecht de aanbevolen tijdsduur. Neem het deksel in de eerste twee uur van het koken niet van de schaal, zodat het gerecht efficiënt wordt verwarmd.
- Gebruik altijd een ovenwant als u het deksel of de schaal moet aanraken. Pas op voor de hete stoom die ontsnapt wanneer het deksel wordt verwijderd.
- Verwijder de stekker uit het stopcontact als het gerecht klaar is en voordat u de schaal gaat reinigen.
- De uitneembare schaal en het deksel zijn ovenvast. De schaal is geschikt voor gebruik op een gas-, elektrische of inductiekookplaat en onder een grill.

Onderdeel	Vaatwasmachinebestendig	Geschikt voor de oven	Geschikt voor de magnetron	Geschikt voor kookplaat/fornuis
Deksel	Ja	Ja	Nee	Ja
Uitneembare schaal	Nee*	Ja	Nee	Ja

\*U wordt aanbevolen om de uitneembare schaal alleen met de hand af te wassen met een niet-schurend afwasmiddel en zachte doek, zodat de DuraCeramic™-laag behouden blijft.

## ALGEMENE KOOKTIPS

### PASTA EN RIJST:

- Gebruik voor de beste resultaten basmati-/langgraanrijst of de rijstsoort die in het recept wordt aanbevolen. Als de rijst na de aanbevolen kooktijd nog niet helemaal gaar is, voegt u 1 tot 1½ kop vloeistof per kop gekookte rijst toe en kookt u de rijst nog 20 tot 30 minuten langer.
- Voor de beste resultaten met pasta, voegt u de pasta aan de Crockpot® slowcooker toe in de laatste 30–60 minuten van de kooktijd.

### BONEN:

- 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 zijanten of op de bodem van de aardewerken pot voor een betere bereiding.

### 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:

- Voor sommige recepten is een grote hoeveelheid water of bouillon nodig. Voeg eerst de soepingrediënten aan de slowcooker toe en voeg vervolgens net genoeg water/bouillon toe om de ingrediënten te bedekken. Als u de soep verder wilt verdunnen, voegt u meer vloeistof toe voordat u de soep opdient.

### 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.

#### 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:

- De recepten voor de slowcooker lijken slechts weinig vloeistof te bevatten, maar het koken in een slowcooker verschilt van andere kookmethoden in zoverre dat de toegevoegde hoeveelheid vloeistof tijdens het koken vrijwel verdubbelt. Als u dus een recept wilt aanpassen om dit in uw slowcooker te bereiden, verminder dan de hoeveelheid vloeistof die u normaal zou gebruiken.

## REINIGEN

Verwijder **ALTIJD** de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u de slowcooker reinigt.

VOORZICHTIG: Dompel de behuizing met het verwarmingselement, het stroom snoer en de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.

Was het glazen deksel en de verwijderbare schaal af in warm water met afwasmiddel. Gebruik geen schuurmiddelen of schuursponsjes. Voedselresten kunnen gewoonlijk met een afwasborstel, spons of rubber spatel worden verwijderd.

U wordt aanbevolen om de uitneembare schaal alleen met de hand af te wassen met een niet-schurend afwasmiddel en zachte doek, zodat de DuraCeramic™-laag behouden blijft.

De buitenkant van de behuizing kan worden gereinigd met een zachte doek die is bevochtigd met warm water en afwasmiddel. Droog het oppervlak. Gebruik geen schuurmiddelen.

Er kan geen ander onderhoud worden uitgevoerd.

OPMERKING: Als de schaal is (als de schaal is afgewassen) afgewassen, laat deze dan eerst luchtdrogen voordat u hem opbergt.

## 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](mailto: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](mailto: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, serviceombud eller en person med liknande kvalifikationer för att undvika risker.

Använd aldrig denna apparat till någonting annat än det som den är avsedd för. Denna apparat är endast avsedd för hushållsanvändning. Apparaten får inte användas utomhus.

- Denna apparat producerar värme under användning. Tillräcklig försiktighet måste iaktas för att förhindra risken för brännskador, skällningsskador, bränder eller andra skador på personer eller egendom som orsakas av att apparatens utsida vidrörs medan den är i bruk eller håller på att svalna.
- Se alltid till att dina händer är torra innan du hanterar stickkontakten eller slår på apparaten.
- Använd alltid apparaten på ett stabilt, säkert, torrt och jämnt underlag.
- Uppvärmningsbasen får inte placeras på eller i närheten av underlag som kan vara varma (t.ex. på en gas- eller elspis).
- Använd inte apparaten om den har blivit tappad, om det finns synliga tecken på skador eller om den läcker.
- 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.
- Doppa aldrig uppvärmningsbasen, sladden eller 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.
- Vidrör inte apparatens utsida under användning eftersom den kan bli mycket varm. Använd ugnsvantar eller grytlapp när du tar bort locket. Se upp för het ånga när du lyfter av locket.
- Försök ALDRIG att värma upp mat direkt inne i basenheten. Använd alltid den löstagbara grytan.
- Vissa ytor är inte utformade för att motstå den långvariga värme som vissa apparater kan avge. Placera inte apparaten på en yta som kan skadas av värme. Vi rekommenderar att du ställer apparaten på en isolerande platta eller ett grytunderlägg för att förhindra eventuella skador på ytan.
- 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.

## DELAR

- |                          |                                   |
|--------------------------|-----------------------------------|
| <b>A</b> Glaslock        | <b>F</b> Timerinställningsdisplay |
| <b>B</b> Löstagbar gryta | <b>G</b> Temperaturvalsknapp      |
| <b>C</b> Uppvärmningsbas | <b>H</b> Timerns upp-/nedknappar  |
| <b>D</b> Kontrollpanel   | <b>I</b> Standbyknapp             |
| <b>E</b> Bärhandtag      |                                   |

## FÖRBEREDA FÖR ANVÄNDNING

Innan du använder slowcookern måste du ta bort allt förpackningsmaterial och diska locket och innergrytan med varmt vatten och torka dessa noggrant. Vi rekommenderar att du endast diskar den löstagbara grytan för hand, med en trasa och en rengöringsprodukt som inte är repande, för att bevara grytans DuraCeramic™-beläggning. Doppa aldrig värmeenhetsen, sladden eller kontakten i vatten eller någon annan vätska.

**OBS!** Vissa diskbänks- och bordsytor är inte utformade för att motstå den långvariga hetta som vissa apparater kan avge. Placera inte den uppvärmda enheten eller grytan på en yta som är känslig för värme. Vi rekommenderar att ett grytunderlägg eller liknande läggs under din Slow Cooker för att förhindra eventuella skador på underlaget.

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.

## LÖSTAGBAR GRYTA

Den löstagbara grytan har den exklusiva DuraCeramic™-beläggningen. Vår keramiska specialbeläggning är gjord på naturmaterial och leder värme snabbare och mer effektivt än vanliga non-stick-beläggningar. Det betyder kortare tillagningstid för dina utsökta hemlagade rätter. Dessutom är DuraCeramic™-beläggningen reptålig. Det här är med andra ord en produkt som håller länge. DuraCeramic™ är fri från PTFE och PFOA, och den exklusiva beläggningen är både hållbar och lätt att göra ren.

Den formgjutna grytan och glaslocket är utformade för att tåla extrema temperaturer och kan till och med användas i ugnen och på induktionshäll. Du kan även förvara grytan i kylskåpet eller frysen. Grytan kan sättas i uppvärmningsbasen direkt från kylskåpet (frusen mat ska dock alltid vara helt tinad innan du börjar tillaga den). Tack vare den här mångsidigheten kan du laga mat, långkoka, förvara rester och värma upp dem i en och samma gryta. De höga kanterna och glaslocket förhindrar att maten stänker över vid tillagningen. Använd grytan till att sautera, steka, bryna, woka med mera i. Den fungerar även som en vanlig gryta, perfekt för att laga stora mängder mat.

## SÅ HÄR ANVÄNDER DU DIN SAUTÉ-LÅNGSAMKOKARE

1. Sätt grytan i uppvärmningsbasen, tillsätt ingredienserna och sätt på locket. Anslut Crockpot® slowcookern till ett eluttag.
2. Ställ in temperaturen med temperaturvalsknappen **G**. Lampan för hög (☰) eller låg (☷) temperatur tänds.  
OBS! Varmhållningsläget (☹) är ENDAST till för varmhållning av mat som redan har tillagats. Tillaga INTE i varmhållningsläget. Vi rekommenderar att varmhållningsläget inte används i mer än 4 timmar.
3. Tryck på timerns upp-/nedknapp **H** för att välja tillagningstid. Timern kan ställas in i steg om 30 minuter upp till 20 timmar. Välj den tid som anges i receptet. Tiden räknas ned en minut i taget under tillagningen.
4. Efter tillagningen övergår slowcookern automatiskt till läget för varmhållning samtidigt som varmhållningslampan (☹) tänds.
5. Om du vill sluta koka trycker du på standbyknappen **I**. Följ anvisningarna i steg 2 och 3 ovan för att börja tillaga maten igen. Stäng av slowcookern genom att dra ut sladden från eluttaget.

### INFORMATION OM ANVÄNDNING

- Om det inträffar ett strömavbrott börjar display och lampor att blinka när strömmen är tillbaka igen. Då måste du ange inställningarna på nytt. Ett strömavbrott kan innebära att maten blir dålig. Om du inte vet hur länge strömavbrottet varade rekommenderar vi att du slänger maten.
- Vid behov kan du manuellt övergå till varmhållningsläget.
- Undvik under- eller övertillagning genom att alltid fylla grytan till mellan hälften och tre fjärdedelar. Följ alltid den rekommenderade tillagningstiden.
- Tillaga alltid maten med locket på och under den rekommenderade tiden. Ta inte bort locket under de två första timmarna av tillagningen, så att innergrytan hinner bli tillräckligt varm.
- Använd alltid ugnsvantar när du handskas med locket eller innersgrytan av stengods. Se upp för het ånga när du lyfter av locket.
- Dra ut kontakten när maten är klar och innan du rengör din slowcooker.

- Den löstagbara grytan och locket är ugnssäkra. Grytan kan användas på gas- och elspis, på induktionshäll och under ett grillelement.

Del	Kan diskas i diskmaskin	Ugnsfast	Mikrovågssäker	Kan användas på häll
Lock	Ja	Ja	Nej	Ja
Löstagbar gryta	Nej*	Ja	Nej	Ja

\*Vi rekommenderar att du endast diskar den löstagbara grytan för hand, med en trasa och en rengöringsprodukt som inte är repande, för att bevara grytans DuraCeramic™-beläggning..

## TIPS OCH TRICKS FÖR TILLAGNINGEN

### PASTA OCH RIS:

- Använd långkornigt ris, basmatiris eller eventuellt specialris som anges i receptet för bästa resultat. Om riset inte är helt tillagat efter den föreslagna tiden, kan du lägga till cirka 1 till 2 dl vätska per 2 dl ris och fortsätta tillagningen i ytterligare 20 till 30 minuter.
- Lägg i pastan i Crockpot® slowcooker under de sista 30–60 minuterna av tillagningstiden för att få bästa resultat.

### BÖNOR:

- 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.

### MJÖLK:

- Mjölk, grädd 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 recept fordrar stora mängder vatten/buljong. Lägg först i ingredienserna till soppan i slowcookern och tillför sedan vatten/buljong så att dessa precis täcks. Om en tunnare soppa önskas kan mer vatten läggas till vid serveringen.

### 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 slowcooker 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 innergrytan 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 fläskbrog. 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.

### FISK:

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

## VÄTSKA:

- Det kan verka som om att våra slowcooker-recept endast innehåller en liten mängd vätska, men den långsamma tillagningsprocessen skiljer sig från andra tillagningsmetoder eftersom vätskemängderna i receptet nästan fördubblas under tillagningstiden. Om du ska anpassa ett vanligt recept till slowcookern ska du således minska vätskemängden innan du påbörjar tillagningen.

## RENGÖRING

Dra ALLTID ut sladden ur eluttaget och låt apparaten svalna innan du rengör den.

VAR FÖRSIKTIG: Doppa aldrig värmeenhetsen, sladden eller kontakten i vatten eller någon annan vätska.

Locket och löstagbar gryta kan diskas i diskmaskinen eller med varmt vatten och diskmedel. Använd inte repande rengöringsmedel eller skrubbsvampar. En trasa, svamp eller gummispattel tar vanligtvis bort eventuella rester. Använd ett rengöringsmedel utan repande verkan eller ättika för att avlägsna kalkavlagringar och andra fläckar.

Vi rekommenderar att du endast diskar den löstagbara grytan för hand, med en trasa och en rengöringsprodukt som inte är repande, för att bevara grytans DuraCeramic™-beläggning.

Rengör utsidan av värmeenhetsen med en mjuk trasa och varmt vatten med diskmedel. Torka noga. Använd inte repande rengöringsmedel.

Utför inget annat underhåll.

OBS! Grytan ska rengöras för hand. Låt grytan lufttorka innan du ställer undan den.

## 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 kundtjänst avdelning 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.

- Laite tuottaa käytettäessä lämpöä. Laitteen käytön tai jäädyttämisen aikana sen ulkopinnan koskettamisesta johtuvien palovammojen, kuumen nesteen tai höyryn aiheuttamien palovammojen, palovaaran, henkilövammojen ja materiaaliavurioiden välttämiseksi on noudatettava riittävää varovaisuutta.
- Varmista aina, että kätesi ovat kuivat, ennen kuin käsittelet pistoketta tai kytket laitteeseen virtaa.
- Laitteen on käytön aikana oltava vakaalla, kuivalla ja tasaisella alustalla.
- Laitteen kuumennusjalustaa ei saa laittaa kuumille pinnoille (kuten kaasui- tai sähköhellalle) tai sellaisten läheisyyteen.
- Laitetta ei saa käyttää, jos se on päässyt putoamaan, jos siinä näkyy vaurioita tai jos se vuotaa.
- 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.
- Älä koskaan upota kuumennusjalustaa, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä koskaan anna laitteen virtajohdon roikkua pöydän reunan yli, kosketa kuumaa pintaa, päästä takertumaan tai joutua solmulle tai puristuksiin.
- 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 yritä lämmittää ruoka-aineita suoraan perusyksikössä. Käytä irrotettavaa kypsennyskulhoa.
- Joitakin pintoja ei ole suunniteltu kestämään joidenkin laitteiden tuottamaa pitkäkestoista lämpöä. Älä laita laitetta pinnalle, joka voi vaurioitua lämmöstä. Vältä vaurioittamasta pintoja käyttämällä laitteen alla eristävää suojusta tai pannunalusta.
- Haudutuspadan kansi on valmistettu karkaistusta lasista. Tarkista aina, onko kannessa säröjä, halkeamia tai muita vaurioita. Älä käytä vaurioitunutta lasikantta, koska se voi särkyä käytössä.

## OSAT

- |                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| <b>A</b> Lasikansi                  | <b>F</b> Ajastimen näyttö                             |
| <b>B</b> Irrotettava kypsennyskulho | <b>G</b> Lämpötilan valintapainike                    |
| <b>C</b> Kuumennusjalusta           | <b>H</b> Ajastimen ajan lisäys- ja vähennyspainikkeet |
| <b>D</b> Ohjauspaneeli              | <b>I</b> Valmiustilapainike                           |
| <b>E</b> Kantokahvat                |   |

## ENNEN KÄYTTÖÄ

Ennen haudutuskeittimen käyttöönottoa poista kaikki pakkausmateriaalit, pese kansi ja keitinastia lämpimällä saippuavedellä ja kuivaa täysin. Suosittelemme pesemään irrotettavan kypsennyskulhon vain käsin hankaamattomalla puhdistusaineella ja -liinalla, jotta DuraCeramic™-pinnoite säilyy. Älä koskaan upota kuumennusjalustaa, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.

**TÄRKEITÄ HUOMAUTUKSIA:** Kaikkia keittiöasioja ja pöytäpintoja ei ole suunniteltu kestämään tiettyjen laitteiden tuottamaa pitkäkestoista lämpöä. Älä aseta lämmitettyä yksikköä tai kypsennyskulhoa lämpöherkälle pinnalle. Suosittelemme, että haudutuspadan alle laitetaan lämpöalunen tai pannunalunen pinnan vahingoittumisen estämiseksi. 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.

## IRROTETTAVA KYSENNYSKULHO

Irrotettavassa kypsennyskulhossa on erityinen DuraCeramic™-pinnoite. Tämä luonnonkeraaminen pinnoite on suunniteltu siirtämään lämpöä nopeammin ja tehokkaammin kuin tavalliset tarttumattomat pinnoitteet, mikä lyhentää herkullisten kotiruokien kypsennysaikoja. Lisäksi DuraCeramic™-pinnoite on naarmuuntumista kestävä, joten tuote on pitkäikäinen. DuraCeramic™-pinnoite ei sisällä PTFE- eikä PFOA-kemikaaleja, joten sen käyttö on turvallista. Ainutlaatuinen pinnoite on kestävä ja helppo puhdistaa.

DuraCeramic™-pinnoite on suunniteltu selviämään kaikista ruoanlaittoon liittyvistä haasteista.

Painevallettu irrotettava kypsennyskulho ja lasikansi on suunniteltu kestämään erittäin korkeita lämpötiloja, ja niitä voi käyttää myös uunissa. Voit myös säilyttää kypsennyskulhoa jääkaapissa tai pakastimessa. Kypsennyskulhon voi siirtää kuumennusjalustaan suoraan jääkaapista (sulata pakastetut elintarvikkeet kokonaan ennen kypsennystä). Kypsennyskulho on monikäyttöinen: voit valmistaa ruokaa, hauduttaa, säilyttää ylijäänyttä ruokaa ja lämmittää sen uudelleen samassa kulhossa. Korkeiden reunojen ja lasikannen ansiosta ruoka ei roisku kypsennyksen aikana. Käytä kypsennyskulhoa ruskistukseen, paistamiseen, paahtamiseen, pikapaistamiseen jne. Se on myös hyvä keittoastia, jolla voi valmistaa suuria määriä ruokaa.

## RUSKISTUS-HAUDUTUSPADAN KÄYTTÖOHJEET

1. Aseta kypsennyskulho kuumennusjalustaan, lisää ainekset ja peitä kannella. Kytke Crockpot®-ruskistus-haudutuspadan virtajohto pistorasiaan.
2. Valitse lämpötila-asetus lämpötilan valintapainikkeella **G**. Joko korkean lämpötilan (☀️) tai matalan lämpötilan (☁️) merkkivalo syttyy.  
HUOMAUTUS: Lämmin-asetus (☀️) on tarkoitettu VAIN jo kypsennettyjen ruokien pitämiseen lämpimänä. ÄLÄ valmista ruokaa lämmin-asetuksella. Emme suosittele käyttämään lämmin-asetusta yli neljän tunnin ajan.
3. Valitse valmistusaika ajan lisäys- ja vähennyspainikkeilla **H**. Ajan voi määrittää 30 minuutin askelvälein enintään 20 tuntiin. Valitse aika reseptissä mainitun valmistusajan mukaisesti. Ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin yhden minuutin välein.
4. Kun valmistusaika on kulunut, haudutuspata siirtyy automaattisesti lämmin-asetukselle, ja lämpimänäpitoiminnon merkkivalo (☀️) syttyy.
5. Lopeta haudutus painamalla valmiustilan painiketta **I**. Jatka haudutusta yllä olevia vaiheita 2 ja 3 noudattamalla. Katkaise haudutuspadan virta irrottamalla pistotulppa pistorasiasta.

### KÄYTTÖÄ KOSKEVIA HUOMAUTUKSIA

- Jos verkkovirta on katkennut (sähkökatkos), näyttö ja valot vilkkuvat, kun virta palautuu. Samalla menetetään kaikki haudutuspadan asetukset. Tämän seurauksena ruokaa voi olla vaarallista syödä. Jos ei ole varmuutta siitä, kuinka kauan virta oli poikki, suosittelemme, että padassa ollut ruoka heitetään pois.
- Voit halutessasi vaihtaa WARM-lämpimänäpitoasetukselle manuaalisesti, kun reseptin valmistusaika on kulunut.
- Vältä yli- tai alikypsennys täyttämällä kypsennyskulho aina ½ – ¾ täyteen ja noudattamalla suositeltuja valmistusaikoja.
- Peitä pata aina kannella ruokaa kypsennettäessä ja jatka kypsennystä suositeltu aika. Älä avaa kantta kypsennyksen ensimmäisen kahden tunnin aikana, jotta lämpö nousee tehokkaasti.
- Käytä aina uunikintaita, kun käsittelet kantta tai keraamista pataa. Varo ulostulevaa höyryä, kun avaat laitteen kantta.
- Irrota virtajohto pistorasiasta kypsennyksen päätyttyä ja ennen padan puhdistamista.

- Irrotettava kypsennyskulho ja kansi ovat uunikestäviä. Kypsennyskulho soveltuu käyttöön kaasu-, sähkö- ja induktioliedellä sekä grillivastuksen alla.

Osa	Astianpesukoneessa	Uunissa	Mikroaaltouunissa	Liedellä
Kansi	Kyllä	Kyllä	Ei	Kyllä
Irrotettava kypsennyskulho	Ei*	Kyllä	Ei	Kyllä

\*Suosittelemme pesemään irrotettavan kypsennyskulhon vain käsin hankaamattomalla puhdistusaineella ja -liinalla, jotta DuraCeramic™-pinnoite säilyy.

## RUOANVALMISTUSVINKKEJÄ

### PASTA JA RIISI:

- Riisi onnistuu parhaiten, kun käytetään pitkäjyväistä riisiä, basmatiriisiä tai erikoisriisiä ruoanvalmistusohjeen mukaan. Jos riisi ei ole täysin kypsytetty suositellun ajan jälkeen, lisää 1–1½ kupillista nestettä yhtä kupillista keitettyä riisiä kohden ja jatka keittämistä vielä 20–30 minuuttia.
- Pasta onnistuu parhaiten, kun se lisätään Crockpot®-haudutuspataan kypsennysajan viimeisen 30–60 minuutin aikana.

### PAVUT:

- 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 kypsennyksen helpottamiseksi.

### MAITO:

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

### KEITOT:

- Jotkin reseptit sisältävät suuria määriä vettä/lientä. Lisää keittoainekset haudutuspataan ensin ja lisää sitten vettä/lientä vain sen verran, että ainekset peittyvät. Jos keitosta halutaan laihempaa, lisää nestettä vasta ennen tarjoilua.

### LIHA:

- Poista lihoista rasvat, huuhtelee ne hyvin ja taputtele liha kuivaksi paperipyyhkeillä.
- Jos lihat ovat rasvaisia, ruskista erillisessä pannussa tai grillissä ja valuta rasva huolellisesti astiasta ennen haudutuskeittimessä kypsennyksen aloitusta. Tämä myös lisää syvyyttä makuun.
- Aseta liha keitinastian siven, että se ei kosketa kantta.
- Lihan koosta riippuen voit muuntaa vihannesten tai perunoiden määrää siten, että keitinastian täyttöaste on aina ½ tai ¾.
- Lihan 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, kuten naudanpaisti tai porsaanlapa. Lihan kypsennyksen aikana 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.

## KALA:

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

## NESTE:

- Haudutuspatareseptit saattavat vaikuttaa siltä, että niissä käytetään liian vähän nesteitä. Hidas kypsennys kuitenkin eroaa muista valmistustavoista siinä, että reseptin mukaisesti lisätyn nesteen määrä lähes kaksinkertaistuu valmistuksen aikana. Jos haluat muokata tavallista reseptiä haudutuspataa varten, käytä vähemmän nesteitä kuin tavallisesti.

## PUHDISTAMINEN

Irrota AINA virtajohto pistorasiasta ja anna haudutuspadan jäähtyä ennen sen puhdistamista.

HUOMIO: Älä koskaan upota kuumennusjalustaa, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.

Pese lasikansi ja irrotettava kulho kuumalla pesuainevedellä. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai puhdistussieniä. Ruoan jäämät irtoavat yleensä liinalla, sienellä tai kumilastalla.

Suosittelimme pesemään irrotettavan kypsennyskulhon vain käsin hankaamattomalla puhdistusaineella ja -liinalla, jotta DuraCeramic™-pinnoite säilyy.

Puhdista kuumennusjalustan ulkopinta pehmeällä liinalla ja lämpimällä saippuavedellä. Pyyhi kuivaksi. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.

Laitetta ei tarvitse huoltaa muulla tavoin.

HUOMAUTUS: Käsinpuhdistuksen jälkeen anna kypsennyskulhon kuivua huoneilmassa ennen säilytykseen laittoa.

## 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.



## DANSK VIGTIGE ANVISNINGER

### LÆS OMHYGGELIGT, OG OPBEVAR DEM TIL FREMTIDIG BRUG

**Dette apparat må anvendes af børn på 8 år og derover samt af personer med fysiske, sansemæssige eller mentale handicap eller manglende erfaring og viden, såfremt vedkommende er under opsyn eller har modtaget anvisninger i forsvarlig brug af apparatet, og vedkommende forstår farerne i forbindelse med brugen. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, med mindre de er over 8 år og under opsyn. Hold apparatet og ledningen uden for rækkevidde af børn under 8 år.**

**⚠ Dele af apparatet kan blive varme under brug.**

**Hvis den monterede ledning er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller en lignende kvalificeret person for at undgå sikkerhedsfarer.**

**Brug aldrig dette apparat til andet, end det er beregnet til. Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug. Brug ikke apparatet uden døre.**

- Dette apparat bliver varmt under brug. Du skal tage rimelige forholdsregler for at undgå forbrændinger, skoldning, brand og andre person- eller tingsskader som følge af berøring af ydersiden under brug eller afkøling.
- Sørg altid for, at dine hænder er tørre, inden du rører ved stikket eller tænder for apparatet.
- Brug altid apparatet på en stabil, fast, tør og plan overflade.
- Apparats opvarmningsfod må ikke stilles på eller i nærheden af potentielt varme overflader (f.eks. kogeplader).
- Undlad at bruge apparatet, hvis det er blevet tabt, eller hvis det bærer synlige tegn på skader eller lækager.
- Sørg for, at apparatet er slukket, og at stikket er trukket ud af stikkontakten, inden apparatet rengøres.
- Lad altid apparatet køle ned inden rengøring eller opbevaring.
- Opvarmningsfoden, ledningen eller stikket må aldrig nedsænkes i vand eller anden væske.
- Lad aldrig ledningen hænge ud over kanten af et bord, komme i kontakt med varme overflader, slå knuder eller komme i klemme.
- Undlad at røre ved apparats ydersider under brug, da de kan blive meget varme. Brug grillhandsker eller grydelapper, når du tager låget af. Pas på dampen, der undslipper, når låget løftes.
- Forsøg ALDRIG at opvarme madvarer direkte inden i hovedenheden. Benyt altid den tilberedningskål, der kan tages ud.
- Visse overflader er ikke designet til at modstå den langvarige varme, som nogle apparater skaber. Stil ikke apparatet på en overflade, der ikke kan tåle varme. Vi anbefaler, at du placerer en bordskåner eller trefod under apparatet for at forhindre mulig beskadigelse af overfladen.
- Slow cooker-låget er fremstillet i hærdet glas. Kontroller altid låvet for skår, revner eller andre skader. Brug ikke glaslåget, hvis det er beskadiget, da det kan gå i stykker under brug.

## DELE

- |          |                                     |          |                         |
|----------|-------------------------------------|----------|-------------------------|
| <b>A</b> | Glaslåg                             | <b>F</b> | Tidsindstillingsdisplay |
| <b>B</b> | Tilberedningskål, der kan tages udd | <b>G</b> | Temperaturvælgerknap    |
| <b>C</b> | Opvarmningsfod                      | <b>H</b> | Timer op-/ned-knapper   |
| <b>D</b> | Betjeningspanel                     | <b>I</b> | Standbyknap             |
| <b>E</b> | Bærehåndtag                         |          |                         |

## FORBEREDELSE FØR BRUG

Før du tager din slow cooker i brug, skal du fjerne al emballage og vaske låget og stentøjs gryden med varmt sæbevand og tørre den omhyggeligt. Vi anbefaler, at du kun vasker tilberedningsskålen, der kan tages ud, i hånden og bruger et ikke-skurende rengøringsmiddel og en klud, så DuraCeramic™-belægningen ikke beskadiges. Opvarmningsfoden, ledningen eller stikket må aldrig nedsænkes i vand eller anden væske.

**VIGTIGE BEMÆRKNINGER:** Nogle køkkenborde og bordflader er ikke designet til at modstå den langvarige varme, som nogle apparater skaber. Stil ikke den opvarmede enhed eller tilberedningsskålen på en varmefølsom overflade. Vi anbefaler at placere en bordskåner under din slow cooker for at forhindre eventuelle skader på underlaget.

Der kan opstå let røg eller lugt, når apparatet tages i brug for første gang. Dette er normalt for mange varmeapparater og gentager sig ikke, når apparatet har været i brug et par gange.

## TILBEREDNINGSSKÅL, DER KAN TAGES UD

Tilberedningsskålen, der kan fjernes, er belagt med den eksklusive DuraCeramic™-belægning. Det er en særlig, naturlig keramisk belægning, der er designet til at overføre varme hurtigere og mere effektivt end almindelige non-stick-belægninger. Det betyder kortere tilberedningstid for dine lækre hjemmelavede måltider. Desuden er DuraCeramic™-belægningen ridsefast – dette er et produkt, der er fremstillet, så det holder. Det giver ro i sindet, at DuraCeramic™-belægningen er fri for PTFE og PFOA, og den eksklusive belægning er både holdbar og nem at rengøre.

DuraCeramic™-belægning – designet til nemt at håndtere alt, hvad du smider på den.

Den sprøjtøstøbe tilberedningsskål, der kan tages ud, og glaslåget er designet til at kunne modstå ekstreme temperaturer og tåler endda ovn. Du kan også opbevare tilberedningsskålen i køleskabet eller i fryseren. Tilberedningsskålen kan derefter placeres på opvarmningsfoden direkte fra køleskabet (sørg for altid at optø frosne madvarer helt før tilberedning). Denne alsidighed giver dig mulighed for at tilberede madvarer, langtidstilberede, opbevare rester og genopvarme dem – alt sammen i den samme tilberedningsskål. Designet med de høje sider og glaslåget forhindrer stænk og sprøjt under madlavning. Du kan bruge tilberedningsskålen til sautering, stegning, bruning/tilsmeltning, lynstegning osv. Den er også ideel som gryde til at koge store mængder mad i.

## SÅDAN BRUGER DU SAUTERINGS-SLOW COOKEREN

- Placer tilberedningsskålen i opvarmningsfoden, fyld dine ingredienser i, og læg låget på. Sæt stikket fra Crockpot®-sauterings-slow cookeren i stikkontaktten.
- Indstil temperaturen ved hjælp af temperaturvælgerknappen **6**. Høj temperatur-lampen (☀) eller lav temperatur-lampen (☁) tændes.  
BEMÆRK: Indstillingen VARM (☀) er KUN til at holde mad, der allerede er tilberedt, varm. Mad MÅ IKKE tilberedes på indstillingen VARM. Vi anbefaler ikke, at indstillingen VARM bruges i mere end fire timer.
- Tryk på timer op-/ned-knapperne **1** for at vælge tilberedningstid. Tiden kan indstilles i 30-minutters intervaller op til 20 timer. Vælg tiden baseret på den tilberedningstid, der angives i opskriften. Tiden begynder at tælle ned med ét minut ad gangen.
- Når tilberedningen er færdig, skifter slow cookeren automatisk til VARM-indstillingen, og hold varm-lampen (☀) tændes.
- Tryk på standbyknappen **1** for at standse tilberedningen. Følg trin 2 og 3 ovenfor for at tænde igen. Sluk helt for slow cookeren ved at tage stikket ud af stikkontaktten.

### BEMÆRKNINGER OM BRUG

- Hvis hovedstrømforsyningen er blevet afbrudt (strømafbrydelse), vil displayet og lamperne blinke, når strømmen er tilbage igen. Alle slow cookerens indstillinger vil være gået tabt. Derfor er maden muligvis ikke sikker at spise. Hvis du ikke er sikker på, hvor længe strømmen har været afbrudt, foreslår vi, at du smider maden i skålen ud.
- Hvis du ønsker det, kan du manuelt slå over til indstillingen VARM, når retten er færdiglavet.
- For at undgå at maden koges for meget eller for lidt, skal du altid fylde tilberedningsskålen ½ til ¾ op og overholde de anbefalede tilberedningstider.
- Steg altid med låget på i den anbefalede tid. Fjern ikke låget i løbet af de to første timers tilberedning, så der skabes varme effektivt.
- Brug altid grillhandsker, når du rører ved låget eller stentøjs gryden. Pas på dampen, der undslipper, når låget løftes.

- Tag stikket ud, når tilberedningen er færdig og før rengøring.
- Tilberedningsskålen, der kan tages ud, samt låget kan tåle at komme i ovnen. Tilberedningsskålen kan bruges på elektrisk komfur, gas- eller induktionskomfur og under en grill.

Del	Tåler opvaskemaskine	Tåler ovn	Tåler mikrobølgeovn	Tåler komfur
Låg	Ja	Ja	Nej	Ja
Tilberedningsskål, der kan tages ud	Nej*	Ja	Nej	Ja

\*Vi anbefaler, at du kun vasker tilberedningsskålen, der kan tages ud, i hånden og bruger et ikke-skurende rengøringsmiddel og en klud, så DuraCeramic™-belægningen ikke beskadiges.

## RÅD OG TIP TIL TILBEREDNING

### PASTA OG RIS:

- Du opnår det bedste resultat med langkornede ris, basmatiris eller en særlig rissort, som er angivet i opskriften. Hvis risene ikke er helt kogte efter den angivne kogetid, kan du tilføje 1-1½ deciliter væske pr. deciliter kogt ris og fortsætte tilberedningen i 20-30 minutter.
- Du opnår det bedste resultat for pasta ved at hælde pastaen i Crockpot®-slow cookeren i løbet af de sidste 30-60 minutters tilberedningstid.

### BØNNER:

- Tørrede bønner, særligt røde kidneybønner, skal koges, før de tilføjes til en opskrift.
- Helkogte bønner på dåse kan bruges i stedet for tørrede bønner.

### GRØNTSAGER:

- Langtidstilberedning gavner mange grøntsager, der udvikler deres fulde smag. De bliver ikke kogt for meget i en slow cooker, som det kan ske på komfuret eller i ovnen.
- Når der tilberedes opskrifter med grøntsager og kød, skal du lægge grøntsagerne i slow cookeren før kødet. Grøntsager steger som regel langsommere end kød i slow cookeren.
- Placer grøntsagerne nær stentøjs grydens sider eller bund for at lette tilberedningen.

### MÆLK:

- Mælk, fløde og cremefraiche nedbrydes under langvarig tilberedning. Tilføj det, hvis muligt, de sidste 15-30 minutter af tilberedningstiden.
- Kondenserede supper kan bruges i stedet for mælk og kan koge i lang tid.

### SUPPER:

- Visse opskrifter kræver store mængder vand/fond. Hæld først suppens ingredienser i slow cookeren, og tilføj derefter vand/fond nok til, at det lige dækker. Hvis du ønsker en tyndere suppe, kan du tilføje mere vand inden servering.

### KØD:

- Skær fedtet fra, skyl grundigt og dup kødet tørt med køkkenrulle.
- Hvis kødet brunes på en separat stegepande eller grillpande, skilles fedtet fra før langtidstilberedningen, og det giver kødet en dybere smag.
- Kød skal placeres, så det hviler i stentøjs gryden uden at berøre låget.
- Ved mindre eller større stykker kød justerer du mængden af grøntsager eller kartofler, så stentøjs gryden altid er ½ til ¾ fuld.
- Kødets størrelse og de anbefalede tilberedningstider er kun vejledende og kan variere afhængigt af den specifikke udskæring, type og knoglestruktur. Magert kød såsom kylling og svinemørbrad steger som regel hurtigere end kød med mere bindevæv og fedt som fx oksebov eller svineskulder. Tilberedning af kød med ben modsat uden ben vil forøge den nødvendige tilberedningstid.
- Skær kødet i mindre stykker, hvis det tilberedes sammen med tilberedte fødevarer som fx bønner eller frugt eller lette grøntsager som champignoner, hakket løg, aubergine eller fint hakkede grøntsager. På denne måde tilberedes al maden i samme takt.

#### FISK:

- Fisk tilberedes hurtigt og skal tilføjes til sidst i tilberedningscyklussen i de sidste 15 minutter til en time af tilberedningen.

#### VÆDE:

- Det kan se ud som om, at slow cooker-opskrifter kun indeholder en lille mængde væde, men langtidstilberedningsprocessen er forskellig fra andre tilberedningsmetoder, idet den tilførte væde i opskriften, næsten fordobles i løbet af tilberedningstiden. Hvis du tilpasser en opskrift til din slow cooker ud fra en almindelig opskrift, skal du reducere mængden af væde før tilberedning.

## RENGØRING

Tag **ALTID** slow cookerens stik ud af stikkontakten, og lad den køle af inden rengøring.

FORSIGTIG: Opvarmningsfoden, ledningen eller stikket må aldrig nedsænkes i vand eller anden væske.

Vask glaslåget og tilberedningsskålen, der kan tages ud, i varmt sæbevand. Undlad at bruge slibemidler eller skuresvampe. En klud, svamp eller gummiskraber er som regel nok til at fjerne eventuelle madrester.

Vi anbefaler, at du kun vasker tilberedningsskålen, der kan tages ud, i hånden og bruger et ikke-skurende rengøringsmiddel og en klud, så DuraCeramic™-belægningen ikke beskadiges. Opvarmningsfodens yderside kan rengøres med en blød klud og varmt sæbevand. Tør af. Undlad at bruge slibende rengøringsmidler.

Du bør ikke udføre andet eftersyn og vedligeholdelse.

BEMÆRK: Når tilberedningsskålen er vasket af i hånden, skal den lufttørre, inden den sættes væk.

## EFTERSALG OG RESERVEDELE

Hvis apparatet ikke virker, men er dækket af garantien, skal produktet returneres til det oprindelige købssted med henblik på udskiftning. Bemærk, at et gyldigt købsbevis er påkrævet. Kontakt vores kundeserviceafdeling for yderligere support: +46 31 300 05 00. Internationale takster kan være gældende. Det er også muligt at sende en e-mail til: support@acreto.se.

## BORTSKAFFELSE AF AFFALD

Elektriske affaldsprodukter må ikke bortskaffes sammen med husholdningsaffald. De bør om muligt indleveres på et genbrugsanlæg. Send en e-mail til os på support@acreto.se for at få yderligere oplysninger om genbrug samt affald af elektrisk og elektronisk udstyr.



## 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 tilførselsslagen 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.**

- Dette apparatet genererer varme under bruk. Det må tas tilstrekkelig forholdsregler for å forebygge risikoen for forbrenninger, skåldinger, brann eller andre skader på personer eller eiendom forårsaket ved at utsiden berøres under bruk eller under avkjøling av apparatet.
- Sørg alltid for at hendene er tørre før du tar i strømkontakten eller slår på apparatet.
- Bruk alltid apparatet på en stabil, sikker, tørr og jevn overflate.
- Varmesokkelen til apparatet må ikke plasseres på eller i nærheten av varme overflater (som f.eks. en gass- eller elektrisk komfyr).
- Ikke bruk apparatet hvis det har falt i gulvet, hvis det har synlige tegn på skader eller hvis det lekker.
- Sørg for at apparatet er slått av og frakoblet strømmettet etter bruk, før rengjøring.
- La alltid apparatet bli kaldt før rengjøring eller oppbevaring.
- Dypp aldri varmesokkelen, strømledningen eller kontakten 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.
- 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.
- Forsøk **ALDRI** å varme mat direkte inne i sokkelenheten. Bruk alltid den avtakbare tilberedningsbollen.
- Enkelte overflater er ikke designet for å tåle den vedvarende varmen som genereres av visse apparater. Apparatet må ikke plasseres på en overflate som kan ta skade av varme. Vi anbefaler deg å plassere en grytelapp eller trefot under apparatet for å forhindre potensiell skade på overflaten.
- 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.

## DELER

- |          |                             |          |                         |
|----------|-----------------------------|----------|-------------------------|
| <b>A</b> | Glasslokk                   | <b>F</b> | Timerinnstillingsskjerm |
| <b>B</b> | Avtakbar tilberedningsbolle | <b>G</b> | Temperaturvelgerknapp   |
| <b>C</b> | Varmesokkel                 | <b>H</b> | Timer opp/ned-knapper   |
| <b>D</b> | Kontrollpanel               | <b>I</b> | Standbyknapp            |
| <b>E</b> | Bærehåndtak                 |          |                         |

## KLARGJØRING FOR BRUK

Fjern alt pakkemateriale og vask lokket og steintøypotten med varmt såpevann og tørk grundig før du tar saktekokeren i bruk. Vi anbefaler at du kun vasker den avtakbare tilberedningsbollen for hånd, med rengjøringsmiddel og klut som ikke sliper, for å bevare DuraCeramic™-belegget. Dypp aldri varmesokkelen, strømledningen eller kontakten i vann eller annen væske.

**VIKTIGE MERKNADER:** Noen benkeplater og bordoverflater er ikke utformet for å tåle den vedvarende varmen som genereres av visse apparater. Ikke plasser den oppvarmede enheten eller tilberedningsbollen på en varmfølsom overflate. Vi anbefaler å plassere et gryteunderlag eller en trefot under langsommekokeren din for å forhindre eventuelle skader på overflaten.

Litt røyk og lukt kan oppstå første gang du bruker apparatet. Dette er normalt for mange varmeapparater, og skjer ikke etter noen gangers bruk.

## AVTAKBAR TILBEREDNINGSBOLLE

Den avtakbare tilberedningsbollen har det eksklusive DuraCeramic™-belegget. Dette spesialiserte, naturlige keramikkbelegget er designet for å overføre varme raskere og mer effektivt enn standard klebefrie belegg – noe som betyr raskere tilberedningstid for dine velsmakende hjemmelagede måltider. I tillegg er DuraCeramic™-belegget ripebestandig. Dette er et produkt som er laget for å vare lenge. DuraCeramic™-belegget er fritt for PTFE og PFOA, og dette eksklusive belegget er robust og enkelt å rengjøre.

DuraCeramic™-belegg – utformet for å håndtere det meste uten problemer.

Den formstøpte avtakbare tilberedningsbollen og glasslokket er designet for å tåle ekstreme temperaturer, og kan også brukes i ovnen. Du kan også oppbevare tilberedningsbollen i kjøleskapet eller fryseren. Tilberedningsbollen kan deretter settes direkte på varmesokkelen rett fra kjøleskapet (la alltid frosne matvarer tine fullstendig før tilberedning). Takket være denne allsidigheten kan du tilberede mat, langkoke den, oppbevare rester og varme dem opp igjen med samme tilberedningsbolle. De høye sidene og glasslokket hindrer at mat spruter eller spytter og freser under tilberedning. Bruk tilberedningsbollen til sautering, steking, bruning/tørresteking, wokking osv. Den er også ideell for å tilberede store mengder mat.

## SLIK BRUKER DU DIN SAUTERINGS-LANGSOMKOKER

1. Plasser tilberedningsbollen på varmesokkelen, tilsett ingrediensene og sett på lokket. Plugg inn sauterings-langsommekokeren fra Crockpot®.
2. Velg temperaturinnstillingen med temperaturvelgerknappen **G**. Lyset for høy temperatur (55) eller lyset for lav temperatur (5) tennes.  
MERK: VARM-innstillingen (55) er KUN ment for å holde mat som allerede er tilberedt, varm. IKKE tilbered mat på VARM-innstillingen. Vi anbefaler ikke å bruke VARM-innstillingen i mer enn fire timer.
3. Trykk på timerens opp/ned-knapper **H** for å velge tilberedningstid. Tiden kan stilles inn i inkremitter på 30 minutter i opptil 20 timer. Velg tiden etter det som er angitt i oppskriften. Tiden vil begynne å telle ned i inkremitter på ett minutt.
4. Når tilberedningen er ferdig, kan langsommekokeren automatisk gå over til innstillingen VARM-innstillingen, og lyset for hold varm (55) tennes.
5. Trykk på standbyknappen **I** hvis du vil slutte å koke maten. Følg trinn 2 og 3 ovenfor for å begynne å koke maten igjen. Ta støpselet ut av stikkkontakten for å slå langsommekokeren AV.

### MERKNADER OM BRUK:

- Hvis hovedstrømforsyningen er blitt avbrutt (strømbrytning), vil skjermen og lampene blinke når strømmen er tilbake igjen. Alle innstillingene for langsommekokeren vil være tapt. Som et resultat er det ikke sikkert at maten er trygg å spise. Hvis du ikke vet hvor lenge strømmen var av, forslår vi at du kaster maten i langsommekokeren.
- Hvis ønskelig, kan du skifte til innstillingen VARM manuelt når retten er tilberedt.
- For å unngå for mye eller lite koking bør du alltid fylle tilberedningsbollen ½ til ¾ full og holde deg til anbefalt tilberedningstid.
- Tilbered alltid med lokket på i anbefalt tid. Ikke ta av lokket i løpet av de to første timene av tilberedningen for å la varmen bygge seg opp effektivt.
- Bruk alltid varmebeskyttende utstyr når du tar i lokket eller gryten. Vær obs på damp når du fjerner lokket.

- Koble fra når tilberedningen er ferdig og før rengjøring.
- Den avtakbare tilberedningsbollen og lokket er ildfaste. Tilberedningsbollen passer for bruk på gass-, elektriske eller induksjonskokeplater og under en grill.

Del	Kan vaskes i oppvaskmaskin	Ovnsikker	Mikrobølgeovnsikker	Kokeplatesikker
Lokk	Ja	Ja	Nei	Ja
Avtakbar tilberedningsbolle	Nei*	Ja	Nei	Ja

\*Vi anbefaler at du kun vasker den avtakbare tilberedningsbollen for hånd, med rengjøringsmiddel og klut som ikke sliper, for å bevare DuraCeramic™-belegget.

## TIPS OG RÅD FOR TILBEREDNING

### PASTA OG RIS:

- For best resultat bør du bruke lang ris, basmatiris eller spesialris i henhold til oppskriften. Hvis risen ikke er tilstrekkelig tilberedt etter den foreslåtte tiden, tilsetter du 1–1½ kopper væske per kopp ris og fortsetter tilberedningen i 20–30 minutter.
- For å få best resultater med pasta tilsetter du pastaen i Crockpot®-apparatet i løpet av de siste 20–30 minuttene av tilberedningstiden.

### BØNNER:

- 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.
- Plasser grønnsaker nær bunnen av tilberedningsbollen for å underlette kokingen.

### 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.

### SOUPS:

- Enkelte oppskrifter involverer store mengder vann/ekstra. Tilsett suppeingrediensene i saktekokeren først, og tilsett deretter vann/ekstra bare for å dekke. Hvis du ønsker en tynnere suppe, tilsetter du mer væske før servering.

### KJØTT:

- Skjær bort fett, skylt godt og tørk godt av kjøttet med papirhåndklær.
- Hvis kjøttet brunes i en egen kasserolle eller grillpanne, vil fett 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 oksehøyrugg 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 finhakke grønnsaker. All maten blir da kokt med samme hastighet.



#### FISK:

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

#### VÆSKE:

- Det kan virke som om oppskriftene kun har en liten mengde væske i dem, men langkokingen er annerledes enn andre tilberedningsmetoder, da tilført væske i oppskriften nesten fordobles under tilberedningstiden. Reduser derfor væskemengden før tilbereding hvis du tilpasser en vanlig oppskrift til saktekokeren.

## RENGJØRING

Koble ALLTID langsommekokeren fra stikkkontakten og la den kjøle seg ned før rengjøring.

FORSIKTIG: Dypp aldri varmesokkelen, strømledningen eller kontakten i vann eller annen væske.

Vask glasslokket og den avtakbare bollen med varmt såpevann. Bruk ikke skuremidler eller skuresvamper. En klut, svamp eller gummislikkepot er vanligvis tilstrekkelig til å fjerne alle matrester.

Vi anbefaler at du kun vasker den avtakbare tilberedningsbollen for hånd, med rengjøringsmiddel og klut som ikke sliper, for å bevare DuraCeramic™-belegget.

Utsiden av varmesokkelen kan rengjøres med en myk klut og varmt såpevann. Tørk den. Ikke bruk skuremidler.

Du skal ikke utføre annet vedlikehold.

MERK: Etter rengjøring for hånd lar du tilberedningsbollen lufttørke før den settes til oppbevaring.

## 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.



## 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.

- Urządzenie wytwarza ciepło podczas działania. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności, aby nie dopuścić do spalania, oparzenia, pożaru ani jakichkolwiek obrażeń u osób oraz szkód materialnych w wyniku dotknięcia obudowy podczas działania urządzenia lub stygnięcia.
- Nigdy nie dotykaj wtyczki ani wyłącznika zasilania wilgotnymi rękami.
- Zawsze używaj urządzenia na stabilnej, bezpiecznej, suchej i poziomej powierzchni.
- Podstawy grzewczej tego urządzenia nie można umieszczać na żadnych potencjalnie gorących powierzchniach (takich jak kuchenki gazowe lub elektryczne) ani w ich pobliżu.
- Nie używaj urządzenia, które zostało upuszczone i posiada widoczne oznaki uszkodzenia lub przecieka.
- Przed czyszczeniem urządzenie musi zostać wyłączone i odłączone od gniazda zasilania.
- Przed czyszczeniem lub odłożeniem na miejsce przechowywania urządzenie musi ostygnąć.
- Nie wolno zanurzać podstawy grzewczej, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie ani w żadnej innej cieczy.
- Przewód zasilający nie może zwisać nad krawędzią blatu ani dotykać gorących powierzchni; nie wolno go zapętląć, przycinać ani przyciskać.
- 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 próbuj podgrzewać posiłków bezpośrednio na podstawie. Zawsze korzystaj z wyjmowanego naczynia do gotowania.
- Niektóre powierzchnie nie są odporne na długotrwałe działanie ciepła wytwarzanego przez określone urządzenia. Nie ustawiaj urządzenia na powierzchni, która może zostać uszkodzona na skutek działania ciepła. Zalecamy postawienie urządzenia na podkładce izolacyjnej lub podstawce w celu ochrony powierzchni przed ewentualnym uszkodzeniem.
- 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

- |   |   |
|---|---|
| <b>A</b> Szklana pokrywa                  | <b>F</b> Wyświetlacz czasomierza            |
| <b>B</b> Zdejmowane naczynie do gotowania | <b>G</b> Przycisk wyboru temperatury        |
| <b>C</b> Podstawa grzewcza                | <b>H</b> Przyciski czasomierza w górę/w dół |
| <b>D</b> Panel sterowania                 | <b>I</b> Przycisk uśpienia                  |
| <b>E</b> Uchwyty                          |   |

## PRZYGOTOWANIE DO UŻYTKU

Przed użyciem wolnowara wyjmij wypełnienie zabezpieczające i umyj pokrywę oraz kamionkowe naczynie ciepłą wodą ze środkiem pianiącym, a następnie dokładnie wysusz. Zalecamy, aby zdejmowane naczynie do gotowania myć wyłącznie ręcznie, używając szmatki i środka czyszczącego bez właściwości ściernych, aby nie uszkodzić powłoki DuraCeramic™. Nie wolno zanurzać podstawy grzewczej, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie ani w żadnej innej cieczy.

**WAŻNE UWAGI:** Niektóre blaty i powierzchnie stołowe nie są odporne na długotrwałe działanie ciepła wytwarzanego przez określone urządzenia. Nie stawiaj nagrzanego urządzenia ani naczyń do gotowania na powierzchniach nieodpornych na wysoką temperaturę. Zalecamy postawienie wolnowara na podkładce izolacyjnej lub podstawce w celu ochrony powierzchni.

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.

## ZDEJMOWANE NACZYNIĘ DO GOTOWANIA

Zdejmowane naczynie do gotowania jest pokryte wyjątkową powłoką DuraCeramic™. Ta specjalna naturalna powłoka ceramiczna przekazuje ciepło szybciej i wydajniej niż zwykłe powłoki zapobiegające przywieraniu, dzięki czemu pyszne domowe dania można przygotować szybciej. Ponadto powłoka DuraCeramic™ jest odporna na zarysowania, co zwiększa trwałość produktu. Powłoka DuraCeramic™ nie zawiera PTFE ani PFOA, jest więc nie tylko trwała i łatwa do czyszczenia, ale też bezpieczna.

Powłoka DuraCeramic™ — sprawdzi się w każdej sytuacji.

**SPOSÓB UŻYWANIA WOLNOWARU** Odlewane zdejmowane naczynie do gotowania i szklana pokrywa zostały zaprojektowane pod kątem wytrzymywania ekstremalnych temperatur i mogą być używane w piekarniku. Naczynie do gotowania można także przechowywać w lodówce lub zamrażarce. Naczynie do gotowania może być umieszczane bezpośrednio na podstawie grzewczej zaraz po wyjęciu z zamrażarki (przed gotowaniem należy zawsze w pełni rozmrozić potrawy). Ta wszechstronność pozwala na przygotowywanie potraw, powolne gotowanie, przechowywanie pozostałości i ponowne ich odgrzewanie przy wykorzystaniu tego samego naczynia do gotowania. Głęboka konstrukcja i szklana pokrywa zapobiegają kipieniu i przyskaniu podczas gotowania potraw. Używaj naczyń do gotowania podczas podsmażania, smażenia, zapiekania itp. Jest to także idealne naczynie do przygotowywania dużych ilości jedzenia.

## SPOSÓB UŻYWANIA WOLNOWARU SAUTÉ

- Ustaw naczynie do gotowania na podstawie grzewczej, dodaj składniki i przykryj pokrywą. Podłącz wolnowar Crockpot® sauté do zasilania.
- Ustaw temperaturę za pomocą przycisku wyboru temperatury **G**. Zaświeci się kontrolka wysokiej (☰) lub niskiej temperatury (☷).  
UWAGA: Ustawienie PODTRZYMANIE TEMPERATURY (☹) służy WYŁĄCZNIE do utrzymania w ciepłe potrawy, która już jest ugotowana. NIE wykorzystuj ustawienia PODTRZYMANIE TEMPERATURY do gotowania. Nie zalecamy stosowania ustawienia PODTRZYMANIE TEMPERATURY dłużej niż przez 4 godziny.
- Naciśnij przyciski czasomierza w górę/w dół **H**, aby wybrać czas gotowania. Czas można ustawiać w przedziałach co 30 minut, do 20 godzin. Ustaw czas gotowania na podstawie wartości podanej w przepisie. Czas będzie odliczany z dokładnością do jednej minuty.
- Po zakończeniu gotowania wolnowar automatycznie przełączy się w tryb PODTRZYMYWANIE TEMPERATURY i zaświeci się kontrolka podtrzymywania temperatury (☹).
- Aby zatrzymać gotowanie, naciśnij przycisk czuwania **I**. Aby wznowić gotowanie, wykonaj kroki 2. i 3. opisane powyżej. Aby WYŁĄCZYĆ wolnowar, wyjmij wtyczkę z gniazdka.

## 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.
- Można także ręcznie przełączyć urządzenie na ustawienie PODTRZYMANIE TEMPERATURY po zakończeniu gotowania potrawy.
- Aby uniknąć niedogotowania, zawsze napełniaj naczynie do gotowania do 1/2–3/4 objętości i przestrzegaj zalecanych czasów gotowania.
- 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. Podczas zdejmowania pokrywy uważaj na ulatniającą się parę.
- Po zakończeniu gotowania i przed czyszczeniem urządzenia odłącz je od zasilania.
- Wijmowane naczynie do gotowania i pokrywa nadają się do stosowania w piekarniku. Naczynia do gotowania można też używać na kuchenkach gazowych, elektrycznych lub indukcyjnych lub w opiekaczach.

Część	Można myć w zmywarce	Można stosować w piekarniku	Można stosować w kuchence mikrofalowej	Można stosować na kuchence
Pokrywa	Tak	Tak	Nie	Tak
Zdejmowane naczynie do gotowania	Nie*	Tak	Nie	Tak

\*Zalecamy, aby zdejmowane naczynie do gotowania myć wyłącznie ręcznie, używając szmatki i środka czyszczącego bez właściwości ściernych, aby nie uszkodzić powłoki DuraCeramic™.

## WSKAZÓWKI I PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA

### MAKARONY I RYŻ:

- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, użyj ryżu długoziarnistego, ryżu basmati lub specjalnego rodzaju określonego w przepisie. Jeśli po wskazanym czasie ryż nie jest w pełni ugotowany, dodaj 1–1½ szklanki płynu na każdą szklankę ryżu i gotuj dalej przez 20–30 minut.
- Makaron dodaj do wolnowara Crockpot® na 30–60 minut przed końcem gotowania.

### FASOLA:

- Suche nasiona fasoli, zwłaszcza czerwonej, należy ugotować przed dodaniem ich w ramach przepisu.
- Jako zamiennik suchej fasoli można stosować gotową fasolę z puszki.

### WARZYWA:

- Powolne gotowanie ma pozytywny wpływ na wiele warzyw i pozwala w pełni wydobyć ich smak. Podczas gotowania w wolnowarze nie mają one takiej tendencji do rozgotowywania się, jak w przypadku kuchenki czy piekarnika.
- Gotując potrawy z warzywami i mięsem, umieszczaj warzywa w wolnowarze w pierwszej kolejności, przed włożeniem mięsa. Warzywa w wolnowarze gotują się zazwyczaj wolniej niż mięso.
- Aby ułatwić gotowanie, umieść warzywa blisko dna lub boków kamionkowego naczynia.

### MLEKO:

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

### ZUPY:

- Niektóre przepisy wymagają dużych ilości wody/bulionu. Należy najpierw umieścić w wolnowarze składniki zupy, a następnie wlać tylko tyle wody/bulionu, żeby były całkiem zanurzone. Jeśli wolisz rzadszą zupę, dodaj więcej wody przed podaniem.

## MIĘSO:

- Odkrój tłuszcz, dobrze wypłucz mięso, a następnie osusz je za pomocą papierowego ręcznika.
- Wcześniejsze zrumienienie mięsa na oddzielnej patelni lub grillu spowoduje wysmażenie tłuszczu przed gotowaniem w wolnowarze i zapewni głębszy smak.
- Mięso należy umieszczać wewnątrz naczynia kamionkowego w taki sposób, aby nie dotykało pokrywy.
- W zależności od wielkości kawałków mięsa dostosuj odpowiednio ilość warzyw lub ziemniaków, tak aby naczynie kamionkowe było zawsze napełnione do  $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$  wysokości.
- Wielkość mięsa i zalecany czas gotowania są jedynie wartościami przybliżonymi i mogą różnić się w zależności od rodzaju mięsa i struktury kości. Chude mięso, np. kurczak czy połówki wieprzowe, z reguły gotuje się szybciej niż mięso z większą ilością tkanki łącznej i tłuszczu, takie jak szponder lub łopotka wieprzowa. Również mięso z kością wymaga dłuższego czasu gotowania niż mięso bez kości.
- Pokrój mięso na mniejsze kawałki w przypadku gotowania razem z wcześniej gotowanymi składnikami, np. fasolą lub owocami albo delikatnymi produktami, takimi jak grzyby, 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 na 15 minut do 1 godziny przed końcem gotowania potrawy.

## PŁYN:

- Może się wydawać, że przepisy do przygotowania w wolnowarze zawierają małą ilość cieczy, ale proces powolnego gotowania różni się od innych metod tym, że ilość płynu w trakcie gotowania niemal dwukrotnie się zwiększa. Jeśli więc dostosowujesz standardowy przepis pod kątem wolnowara, przed rozpoczęciem gotowania zredukuj dodawaną ilość płynu.

## CZYSZCZENIE

Przed umyciem należy **ZAWSZE** wyłączyć wolnowar z gniazdka elektrycznego i odstawić do ostygnięcia.

**PRZESTROGA!** Nie wolno zanurzać podstawy grzewczej, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie ani w żadnej innej cieczy.

Szklaną pokrywę i zdejmowane naczynie do gotowania myj gorącą wodą ze środkiem myjącym. Nie używaj ściągających środków czyszczących ani myjek. Do usunięcia wszelkich pozostałości pożywienia zazwyczaj wystarcza ściereczka, gąbka lub gumowa łopotka.

Zalecamy, aby zdejmowane naczynie do gotowania myć wyłącznie ręcznie, używając szmatki i środka czyszczącego bez właściwości ściernych, aby nie uszkodzić powłoki DuraCeramic™.

Zewnętrzne powierzchnie podstawy grzewczej można myć miękką szmatką i ciepłą wodą z detergentem. Wytrzyj do sucha. Nie używaj środków czyszczących o właściwościach ściernych.

Nie należy wykonywać żadnych innych czynności obsługowych ani napraw.

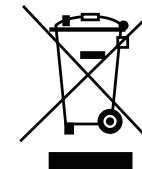
**UWAGA:** Po umyciu naczynia do gotowania ręcznie odstaw je do wyschnięcia, zanim je schowasz.

## 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](mailto:CrockpotEurope@newellco.com).

## UTYLIZACJA

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz ustawą o zużytych 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.



## 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.

- Toto zařízení se při provozu zahřívá. Dbejte na to, abyste se při provozu nebo během chladnutí výrobku nedotýkali jeho pláště. Předjedete tak riziku popálení, opaření, vzniku požáru nebo jinému zranění osob či vzniku škody na majetku.
- Před manipulací se zástrčkou nebo před zapnutím zařízení se ujistěte, že máte suché ruce.
- Zařízení vždy používejte na stabilním, bezpečném, suchém a rovinném povrchu.
- Ohřívací základnu neumísťujte poblíž zdrojů tepla (např. plynové či elektrické plotýnky).
- Pokud v důsledku pádu zpozorujete únik vody ze zařízení nebo poškození zařízení, přestaňte zařízení používat.
- Po použití a před čištěním zařízení se ujistěte, že je zařízení vypnuté a není zapojeno do zásuvky.
- Před čištěním či uschováním vždy nechejte zařízení vychladnout.
- Ohřívací základnu, napájecí kabel ani zástrčku nikdy neponořujte do vody nebo jiné kapaliny.
- Nikdy nenechávejte napájecí kabel viset z kuchyňské linky, dotýkat se horkých povrchů ani ho nenechávejte zamotaný, přiskřípnutý nebo stlačený.
- Během provozu se nedotýkejte vnějších ploch zařízení, mohou být velmi horké. Při sundávání poklice používejte kuchyňské rukavice nebo utěrku. Při sundávání poklice dávejte pozor na unikající páru.
- NIKDY se nepokoušejte ohřívát potraviny přímo v základní jednotce. Vždy použijte odnímatelnou varnou nádobu.
- Některé povrchy nejsou uzpůsobeny tomu, aby vydržely delší vystavení vysokým teplotám vznikajícím při použití zařízení. Nepokládejte zařízení na povrchy, které by se mohly vlivem vysokých teplot poškodit. Doporučujeme, abyste pod zařízení umístili izolační podložku nebo stojánek a předešli tak případnému poškození povrchu.
- Poklice pomalého hrnce je 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.

## ČÁSTI

- |                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| <b>A</b> Skleněné víko            | <b>F</b> Displej pro nastavení času      |
| <b>B</b> Odnímatelná varná nádoba | <b>G</b> Tlačítko regulace teploty       |
| <b>C</b> Ohřívací základna        | <b>H</b> Tlačítka pro nastavení časovače |
| <b>D</b> Ovládací panel           | <b>I</b> Tlačítko pohotovostního režimu  |
| <b>E</b> Madla pro přenášení      |  |

## PŘÍPRAVA K POUŽITÍ

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

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

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

## ODNÍMATELNÁ VARNÁ NÁDOBA

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

Povrchová vrstva DuraCeramic™ – poradí si se vším.

Odnímatelná litinová varná nádoba a skleněná poklice jsou uzpůsobeny vysokým teplotám a lze je používat i v troubě. Varnou nádobu můžete uchovávat také v chladničce či mrazničce. Varnou nádobu můžete umístit na ohřívací základnu ihned po vytáhnutí z chladničky (před vařením však nechte veškeré zmrazené potraviny rozmrazit). Díky tak všestrannému použití můžete jednoduše připravovat potraviny, pomalu je vařit, uchovávat zbylé jídlo a ohřívát je v této jediné nádobě. Vysoké stěny a skleněná poklice brání rozlití a stříkání tekutin během vaření. Varnou nádobu můžete použít k restování, smažení, opékání, grilování apod. Skvěle poslouží také jako hrnec k přípravě velkého množství jídla.

## JAK POUŽÍVAT POMALÝ HRNec SAUTÉ

1. Varnou nádobu vložte do ohřívací základny, přidejte suroviny a nasadte poklici. Zapojte pomalý hrnec Crockpot® sauté do zásuvky.
2. Pomocí tlačítka pro nastavení teploty **G** nastavte požadovanou teplotu. Rozsvítí se indikátor vysoké teploty (III) nebo nízké teploty (I).  
POZNÁMKA: Nastavení WARM (III) slouží POUZE k udržování teploty již uvařeného jídla. NEVARTE pomocí nastavení WARM. Nedoporučujeme používat nastavení WARM po dobu více než 4 hodin.
3. Pomocí tlačítek pro nastavení časovače **H** zvolte dobu vaření. Doba vaření můžete nastavit v krocích po 30 minutách až na 20 hodin. Nastavte dobu vaření podle receptu. Časovač bude odpočítávat zbývající dobu vaření v krocích po 1 minutě.
4. Jakmile se vaření dokončí, hrnec se automaticky přepne do režimu ohřevu WARM a rozsvítí se kontrolka udržování teploty (III).
5. Chcete-li vaření přerušit, stiskněte tlačítko pohotovostního režimu **I**. Jestliže chcete ve vaření pokračovat, postupujte podle bodů 2 a 3 výše. Jestliže chcete pomalý hrnec vypnout, odpojte jej ze zásuvky.

### POZNÁMKY K POUŽITÍ

- V případě, že došlo k výpadku napájení, displej a kontrolky budou po obnovení přívodu napájení blikat. Všechna nastavení pomalého hrnce budou ztracena. Konzumace připravovaného jídla nemusí být v tomto případě bezpečná. Jestliže nevíte, jak dlouho výpadek napájení trval, doporučujeme jídlo zlikvidovat.
- V případě potřeby můžete po dokončení přípravy pokrmu ručně přepnout regulátor na nastavení WARM (ohřev).
- Pokud se chcete vyhnout nedovaření nebo naopak rozvaření pokrmů, vždy naplňte varnou nádobu do ½ až ¾ a dodržujte doporučenou dobu vaření.
- Vždy vařte s nasazenou poklicí a po doporučenou dobu. Nesundávejte poklici během prvních dvou hodin vaření, aby se mohlo účinně kumulovat teplo.
- Při manipulaci s poklicí nebo hrncem vždy používejte kuchyňské chňapky. Při sundávání poklice dávejte pozor na unikající páru.

- Po dokončení vaření a před čištěním odpojte hrnec ze zásuvky.
- Odnímatelná varná nádoba a poklice jsou žáruvzdorné. Varnou nádobu můžete použít na plynovém hořáku, elektrické plotýnce nebo pod grilem.

Část	Vhodné do myčky	Vhodné do klasické trouby	Vhodné do mikrovlnné trouby	Vhodné na plotýnku
Poklice	Ano	Ano	Ne	Ano
Odnímatelná varná nádoba	Ne*	Ano	Ne	Ano

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

## TIPY A RADY K VAŘENÍ

### TĚSTOVINY A RÝŽE:

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

### FAZOLE:

- Sušené fazole, zejména ty červené, by se měly před přidáním k dalším přísadám receptu uvařit.
- Sušené fazole lze nahradit zcela uvařenými konzervovanými fazolemi.

### ZELENINA:

- Pro mnohé druhy zeleniny je pomalé vaření přínosné, neboť se v nich rozvine intenzivní chuť. V pomalém hrnci nedochází k rozvaření zeleniny, jak by tomu mohlo být v troubě či na vařiči.
- Při vaření pokrmů obsahujících zeleninu i maso vložte do pomalého hrnce nejprve zeleninu a potom přidejte maso. Zelenina se v pomalém hrnci obvykle vaří pomaleji než maso.
- Zeleninu umístěte po stranách či na dno kameninového hrnce, abyste usnadnili vaření.

### MLÉKO:

- Mléko, sladká a kyselá smetana se mohou při dlouhém vaření rozkládat. Pokud možno je do pokrmů přidávejte až během posledních 15 až 30 minut vaření.
- Mléko lze nahradit kondenzovanými polévkami, které se mohou vařit dlouhou dobu.

### POLÉVKY:

- Řada receptů vyžaduje značné množství vody nebo vývaru. V takovém případě do pomalého hrnce nejprve vložte ostatní suroviny a poté přidejte pouze tolik vody nebo vývaru, aby suroviny byly ponořeny. Chcete-li připravit řidší polévku, přidejte více tekutiny až při podávání.

### 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.

### RYBY:

- Ryby se vaří rychle, a proto je vhodné je přidat je přidat 15 minut až hodinu před koncem vaření.

### TEKUTINY:

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

## ČIŠTĚNÍ

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

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

Skleněnou poklici a odnímatelnou nádobu umývejte v horké mýdlové vodě. K čištění nepoužívejte abrazivní čistící přípravky ani drátěnku. Veškeré zbytky potravin zpravidla odstraníte hadříkem, houbičkou nebo gumovou stěrkou škrtnout hvězdičku. Odnímatelnou varnou nádobu doporučujeme mýt pouze ručně pomocí neabrazivních čistících přípravků a hadříku, abyste nepoškodili speciální povrchovou vrstvu DuraCeramic™.

Vnější část ohřívací základny lze očistit měkkým hadříkem v teplé mýdlové vodě. Všechny části důkladně osušte.

Nepoužívejte abrazivní čistící přípravky.

Veškerý servis přenechejte odborníkům.

POZNÁMKA: Po ručním čištění nechte varnou nádobu na vzduchu oschnout a teprve poté ji uskladněte.

## POPRADEJNÍ 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: CrockpotEurope@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 CrockpotEurope@newellco.com.



## SLOVENČINA

### DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

PREČÍTAJTE SI ICH POZORNE A ODLOŽTE SI ICH,  
AK BY STE ICH V BUDÚCNOSTI POTREBOVALI

Spotrebič môžu používať deti vo veku od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, pokiaľ ho používajú pod dohľadom alebo na základe pokynov na používanie tohto spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným rizikám. Nenechávajú deti hrať sa so spotrebičom. Čistenie a údržbu zo strany používateľa nemajú vykonávať deti mladšie ako 8 rokov a bez dohľadu. Uchovávajú spotrebič a jeho kábel mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

⚠ Jednotlivé diely zariadenia sa môžu pri používaní zahrievať.

Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo riziku.

Tento výrobok nikdy nepoužívajte na iný, než určený účel. Výrobok je určený iba pre používanie v domácnosti. Výrobok nepoužívajte vo vonkajšom prostredí.

- Tento výrobok pri používaní vytvára teplo. Preto je potrebné podniknúť adekvátne opatrenia, aby sa predišlo popáleniu, obareniu, požiaru alebo iným zraneniam osôb alebo škodám na majetku spôsobeným dotykom so zovňajškom počas používania alebo chladnutia.
- Výrobok pripájajte do zásuvky alebo zapínajte iba so suchými rukami.
- Výrobok vždy používajte na stabilnom, bezpečnom suchom a rovnom povrchu.
- Ohrevný podstavec spotrebiča neumiestňujte na horúce plochy (napr. plynový alebo elektrický sporák) ani do ich blízkosti.
- Spotrebič, ktorý spadol a sú na ňom viditeľné známky poškodenia, alebo ktorý tečie, nepoužívajte.
- Po použití a pred čistením spotrebiča sa presvedčte, že spotrebič je vypnutý a odpojený od sieťového napájania.
- Pred čistením alebo odložením nechajte spotrebič vychladnúť.
- Ohrevný podstavec, prírodný kábel ani zástrčku neponárajte do vody ani inej kvapaliny.
- Napájací kábel nikdy nenechajte visieť cez hranu pracovnej dosky a zabránite jeho styku s horúcimi povrchmi, zauzleniu, zalomeniu alebo stlačeniu.
- Počas používania spotrebiča sa nedotýkajte jeho externých plôch, pretože môžu byť veľmi horúce. Pri odstránení pokrievky používajte kuchynské rukavice. Pri odstránení pokrievky dávajte pozor na unikajúcu paru.
- Priamo v základnej jednotke sa NIKDY nepokúšajte zahrievať žiadne jedlo. Stále používajte vyberateľnú misku na varenie.
- Niektoré povrchy nie sú navrhnuté tak, aby vydržali dlhodobé teplo, ktoré vydávajú určité spotrebiče. Spotrebič neumiestňujte na povrch, ktorý môže byť zničený teplom. Odporúčame, aby ste pod spotrebič položili izolačnú podložku alebo podložku pod hrniec, čím sa zabráni prípadnému poškodeniu povrchu.
- Veko pomalovareňého hrnce je vyrobené z tvrdeného skla. Vždy skontrolujte, či na ňom nie sú štrbiny, praskliny alebo iné poškodenia. Ak je sklenené veko poškodené, nepoužívajte ho, pretože by sa mohlo rozbiť.

## DIELY

- |          |                          |          |                                |
|----------|--------------------------|----------|--------------------------------|
| <b>A</b> | Sklenené veko            | <b>F</b> | Zobrazenie nastavenia času     |
| <b>B</b> | Vyberateľná varná nádoba | <b>G</b> | Tlačidlo na zvolenie teploty   |
| <b>C</b> | Ohrevný podstavec        | <b>H</b> | Tlačidlá nastavenia časovača   |
| <b>D</b> | Ovládací panel           | <b>I</b> | Tlačidlo pohotovostného režimu |
| <b>E</b> | Rukoväta na prenášanie   |          |                                |

### PRÍPRAVA NA POUŽITIE

Pomalovarný hrniec Crockpot® pred použitím vyberte z obalu a pokrievku a vyberateľnú misku na varenie umyte v teplej mydlovej vode a dôkladne osušte. Trvanlivosť povrchu DuraCeramic™ sa predlžuje, ak sa bude vyberateľná varná nádoba umývať iba ručne pomocou neabrazívneho čistiacieho prostriedku a handričky. Ohrevný podstavec, prírodný kábel ani zástrčku neponárajte do vody ani inej kvapaliny.

**DÔLEŽITÉ POZNÁMKY:** Niektoré povrchy kuchynských dosiek a stolov nie sú navrhnuté tak, aby vydržali dlhodobé teplo, ktoré sa uvoľňuje z určitých spotrebičov. Zohriatu jednotku ani varnú nádobu neukladajte na povrch citlivý na teplo. Odporúčame pod pomalovarný hrniec položiť izolačnú podložku alebo dostatočne veľkú trojnožku, čím zabránite prípadnému poškodeniu povrchu.

Pri prvom použití spotrebiča sa môže objaviť slabý dym a/alebo zápach. Pri ohrevných spotrebičoch je to bežné a tento jav sa po niekoľkých použitíach nebude opakovať.

### VYBERATEĽNÁ MISKA NA VARENIE

Vyberateľná varná nádoba má exkluzívnu povrchovú úpravu DuraCeramic™. Tento špecializovaný prirodzený keramický povrch sa vyznačuje rýchlejšim a účinnejším prenosom tepla než štandardné neprílnavé povrchy – to znamená kratší čas tepelnej prípravy vašich chutných domácich jedál. Povrchová vrstva DuraCeramic™ je navyše odolná voči poškriabaniu – tento produkt vám vydrží. Povrchová vrstva DuraCeramic™ neobsahuje PTFE ani PFOA, preto je táto exkluzívna povrchová vrstva odolná, ľahko sa čistí a vy môžete byť pokojní.

Povrchová vrstva DuraCeramic™ – vyrobená tak, aby s ľahkosťou odolala všetkému, čo na ňu hodíte.

Liatinová vyberateľná miska na varenie a sklenená pokrievka sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym teplotám, a môžu sa používať aj v rúre. Misku na varenie môžete uskladňovať v chladničke alebo v mrazničke. Miska na varenie sa môže položiť priamo do ohrevného podstavca hneď po vytiahnutí z chladničky (každé mrazené jedlo pred varením úplne rozmrazte). Táto všestrannosť umožňuje prípravu jedál, pomalé varenie, skladovanie zvyškov jedla a ich ohrev v tej istej miske. Vysoké strany misky a sklenená pokrievka bránia prskaniu a vystreknutiu jedla pri varení. Použite svoju misku na restovanie, praženie, opekanie, smaženie atď. Výborne poslúži aj ako hrniec vhodný na varenie veľkého množstva jedla.

### AKO POUŽÍVAŤ POMALOVARNÝ HRNIEC

1. Varnú nádobu vložte do ohrevného podstavca, pridajte ingrediencie a zakryte ju pokrievkou. Kábel pomalovareňého hrnce Crockpot® zapojte do zásuvky.
2. Pomocou tlačidla na zvolenie teploty **G** vyberte nastavenie teploty. Rozsvieti sa kontrolka vysokej teploty (☰) alebo kontrolka nízkej teploty (☷).
- POZNÁMKA: Nastavenie na UDRŽIAVANIE TEPLoty (☰) slúži IBA na udržiavanie teploty už uvareného jedla. Jedlo NEPRIPRAVUJTE pomocou nastavenia na UDRŽIAVANIE TEPLoty. Nastavenie na UDRŽIAVANIE TEPLoty neodporúčame používať dlhšie ako 4 hodiny.
3. Pomocou tlačidla časovača **H** nastavte čas varenia. Čas možno nastaviť v krokoch po 30 minútach až do 20 hodín. Čas zvolte podľa dĺžky času uvedeného v recepte. Čas sa začne odpočítavať v krokoch po jednej minúte.
4. Po dokončení varenia sa pomalovarný hrniec automaticky prepne do režimu UDRŽIAVANIA TEPLoty a rozsvieti sa kontrolka udržiavania teploty (☰).
5. Varenie zastavíte stlačením tlačidla pohotovostného režimu **I**. Varenie opäť spustíte vykonaním krokov 2 a 3 vyššie. Pomalovarný hrniec VYPNETE vytiahnutím prírodnej šnúry zo zásuvky.

## POZNÁMKY K POUŽÍVANIU

- Ak dôjde k prerušeniu napájania zo siete (výpadok napájania), displej a kontrolky budú po obnovení napájania blikať. Dôjde k strate všetkých nastavení pomalovareného hrnca. V dôsledku toho nemusí byť konzumácia pokrmu bezpečná. Ak si nie ste istí, ako dlho bolo napájanie vypnuté, odporúčame, aby ste jedlo zlikvidovali.
- V prípade potreby môžete po dokončení prípravy ručne prepnúť na nastavenie na UDRŽIAVANIE TEPLoty.
- Varnú nádobu vždy naplňte do 1/2 až 3/4 a dodržiavajte odporúčané časy prípravy, aby ste predišli prevareniu či nedovareniu jedla.
- Vždy varte podľa odporúčanej doby prípravy a s pokrievkou na hrnci. Pokrievku počas prvých dvoch hodín varenia neodstraňujte, vďaka čomu sa vytvorí efektívne teplo.
- Pri manipulácii s pokrievkou alebo kameninovou miskou vždy používajte kuchynské rukavice. Pri odstránení pokrievky dávajte pozor na unikajúcu paru.
- Spotrebič po dovarení a pred čistením odpojte zo zásuvky.
- Vyberateľná varná nádoba a veko sú žiaruvzdorné. Varnú nádobu možno používať na plynovom a elektrickom sporáku, na indukčnej varnej doske a pod roštom.

Diel	Vhodné do umývačky riadu	Vhodné do rúry	Vhodné do mikrovlnnej rúry	Vhodné na sporák
Pokrievka	Áno	Áno	Nie	Áno
Vyberateľná varná nádoba	Nie*	Áno	Nie	Áno

\*Trvanlivosť povrchu DuraCeramic™ sa predlží, ak sa bude vyberateľná varná nádoba umývať iba ručne pomocou neabrazívneho čistiaceho prostriedku a handričky.

## TIPY A RADY PRI PRÍPRAVE JEDÁL

### GESTOVINY A RYŽA:

- Najlepšie výsledky dosiahnete s dlhozrnnou ryžou alebo ryžou basmati, resp. inou špeciálnou ryžou podľa receptu. Pokiaľ sa ryža po uplynutí stanoveného času úplne neuvarí, pridajte 1 až 1 1/2 hrnčeka vody na každý hrnček varenej ryže a varte ďalších 20 až 30 minút.
- Ak chcete uvariť tie najlepšie cestoviny, pridajte ich do pomalovareného hrnca Crockpot® počas posledných 30 – 60 minút doby prípravy jedla.

### FAZUĽA:

- Sušená fazuľa, predovšetkým červená fazuľa, by sa pred pridaním do jedla mala predvariť.
- Uvarená fazuľa z konzervy sa môže použiť ako náhrada za sušenú fazuľu.

### ZELENINA:

- Pre mnoho druhov zeleniny je pomalé varenie prospešné a vďaka nemu sa plne rozvinie ich chuť. Zelenina sa v pomalovarenom hrnci nezvykne rozvariť, ako sa to stáva pri varení v rúre alebo na sporáku.
- Pri receptoch, v ktorých sa používa mäso a zelenina, vložte do hrnca najskôr zeleninu. Zelenina sa v pomalovarenom hrnci zvyčajne uvarí pomalšie ako mäso a vďaka tomu, že je ponorená v tekutine, bude lepšia.
- Pre lepšie varenie položte zeleninu blízko dna misky na varenie.

### MLIEKO:

- Mlieko, smotana a kyslá smotana sa počas dlhého varenia zrazia. Ak je to možné, pridajte ich až na posledných 15 až 30 minút varenia.
- Náhradou za mlieko môžu byť kondenzované polievky, ktoré sa môžu variť dlhšie ako mlieko.

### POLÉVKY:

- Niektoré recepty si vyžadujú veľké množstvo vody/vývaru. Najskôr do pomalovareného hrnca pridajte prísady na polievku, až potom pridajte vodu/vývar, aby ste ich zaliali. Ak chcete dosiahnuť redšiu polievku, pridajte viac vody pri servírovaní.

### MÄSO:

- Orežte masné kusy mäsa, dôkladne ho umyte a osušte papierovými kuchynskými utierkami.

- Opečenie mäsa vopred umožní, aby tuk z mäsa pred varením v pomalovarenom hrnci odtiekol, jedlu to pridá aj výraznejšiu chuť.
- Mäso musí byť v miske umiestnené tak, aby sa nedotýkalo pokrievky.
- Pre menšie alebo väčšie kusy mäsa prispôbte množstvo zeleniny alebo zemiakov tak, aby miska bola stále plná do 1/2 až 3/4 objemu.
- Veľkosť mäsa a odporúčaný čas varenia sú iba informačné a môžu sa meniť v závislosti od narezania, typu a štruktúry kostí. Chudé mäso, ako hydina alebo bravčová sviečkovica, sa uvaria rýchlejšie ako mäso s väčším podielom spojivového tkaniva a tuku, ako je hovädzí krk alebo bravčové plecko. Mäso s kosťou sa varí dlhšie ako mäso bez kosti.
- Mäso pri varení s predvarenými potravinami, ako je fazuľa, alebo ľahká zelenina, napr. šampiňóny, krájaná cibuľa, baklažán alebo najemno nakrájaná zelenina, nakrájajte na menšie kúsky. To umožní, aby sa všetky ingrediencie uvarili rovnaným tempom.

### RYBA:

- Ryba sa uvarí rýchlo a mala by sa pridať na konci varenia počas posledných pätnástich minút až hodiny varenia."

### LIQUID:

- Môže sa zdať, že v receptoch pre pomalovarný hrniec sa používa malé množstvo tekutín, ale pomalé varenie sa líši od iných spôsobov prípravy jedla v tom, že množstvo tekutín použitých v receptoch sa počas varenia takmer zdvojnásobi. Ak upravujete svoj recept na varenie v pomalovarenom hrnci, pred varením znížte množstvo tekutiny.

## ČISTENIE

**Pomalovarný hrniec pred čistením VŽDY odpojte od zdroja elektrického napájania a nechajte ho vychladnúť.**

POZOR: Ohrevný podstavec, prírodný kábel ani zástrčka neponárajte do vody ani inej kvapaliny.

Sklenenú pokrievku a vyberateľnú misku umývajte v teplej mydlovej vode. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky alebo drôtenky. Zvyšky jedla môžete odstrániť handrou, špongiou alebo gumovou stierkou.

Trvanlivosť povrchu DuraCeramic™ sa predlží, ak sa bude vyberateľná varná nádoba umývať iba ručne pomocou neabrazívneho čistiaceho prostriedku a handričky.

Vonkajšia strana ohrevného podstavca sa môže čistiť jemnou handričkou a teplou mydlovou vodou. Utrite do sucha. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky.

Nevykonávajte žiadne iné servisné zásahy.

POZNÁMKA: Varnú nádobu nechajte pred uložením po ručnom čistení vyschnúť na vzduchu.

## POPREDAJNÁ PODPORA A NÁHRADNÉ DIELY

Ak spotrebič nefunguje, ale je v záruke, vráťte ho tam, kde ste ho kúpili, a požiadajte o výmenu. Majte na pamäti, že sa bude vyžadovať platný doklad o zakúpení. Dodatočnú podporu získate kontaktovaním nášho oddelenia služieb zákazníkom na čísle: Spojené kráľovstvo: 0800 028 7154 | Španielsko: 0900 81 65 10 | Francúzsko: 0805 542 055. V prípade všetkých ostatných krajín volajte na číslo +44 800 028 7154. Môžu sa uplatňovať sadzby za medzinárodné hovory. Prípadne napíšte na e-mailovú adresu: CrockpotEurope@newellco.com.

## LIKVIDÁCIA ODPADU

Odpadové elektrické výrobky sa nemajú likvidovať spoločne s domovým odpadom. Zaneste výrobok na zberné miesto na recykláciu. Ak máte záujem o ďalšie informácie o recyklácii a smernici WEEE, pošlite nám e-mail na adresu CrockpotEurope@newellco.com.



## 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 felhasználoi 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 képezített 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 konnektorral való érintkezés, illetve a készülék bekapcsolása során a keze mindig legyen száraz.
- A készüléket mindig stabil, biztonságos, száraz és egyenes felületen használja.
- A készülék melegítő alapegységét ne helyezze potenciálisan forró felületekre vagy azok közelébe (pl. gázzal vagy villanypalánnyal működő főzőlap).
- Ne használja a készüléket, ha azt láthatóan megsérült, vagy ha szivárog.
- Győződjön meg arról, hogy használat után és tisztítás előtt a berendezés ki van kapcsolva és ki van húzva a konnektorból.
- Tisztítás vagy tárolás előtt mindig hagyja kihűlni a készüléket.
- Se a melegítő alapegységet, se a kábelt vagy a csatlakozódugót ne merítse vízbe vagy más folyadékba.
- A vezeték soha ne lógjon munkafelület széle fölé, ne érintkezzen forró felületekkel, illetve ne hagyja azt összebogozódni, beakadni vagy beszorulni.
- Használat közben ne érintse meg a készülék külső felületeit, mivel azok rendkívül felforrósodhatnak. A fedő levételekor használjon edényfogó kesztyűt vagy konyharuhát. Vigyázzon! 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

- |                              |                                 |
|------------------------------|---------------------------------|
| <b>A</b> Üvegfedő            | <b>F</b> Időbeállítás kijelzője |
| <b>B</b> Kivehető főzőedény  | <b>G</b> Hőfokválasztó gomb     |
| <b>C</b> Melegítő alapegység | <b>H</b> Le/fel időzítő gombok  |
| <b>D</b> Vezérlőpanel        | <b>I</b> Készenléti gomb        |
| <b>E</b> Hordozófogantyúk    |                                 |

### ELŐKÉSZÜLET A HASZNÁLATRA

A Crockpot® sauté lassúfőző első használata előtt távolítsa el a csomagolást, majd mossa el a fedőt és a kivehető főzőedényt meleg, mosószeres vízben, majd szárítsa meg őket alaposan. Javasoljuk, hogy a DuraCeramic™ bevonat megóvása érdekében a kivehető főzőedényt csak kézzel, dörzsmentes tisztítószerrel és ruhával mosogassa el. Se a melegítő alapegységet, se a kábelt vagy a csatlakozódugót ne merítse vízbe vagy más folyadékba.

**FONTOS FIGYELMEZTETÉSEK:** Egyes konyhapultok és asztallapok nem alkalmasak arra, hogy kibírják az egyes berendezések által tartósan generált hőt. A felmelegedett készüléket vagy főzőedényt ne tegye hőérzékeny felületre. Javasoljuk, hogy tegyen a lassúfőző alá hőszigetelő lapot vagy edényalátétet, hogy elkerülje a felület esetleges károsodását.

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

### KIVEHETŐ FŐZŐEDÉNY

A kivehető főzőedény exkluzív DuraCeramic™ bevonatával van ellátva. Ez a speciális természetes kerámia bevonat a hagyományos tapadásmentes bevonatokhoz képest gyorsabb és hatékonyabb hőátadásra képes, ami lerövidíti az ízletes házi készítésű ételek főzési idejét. Mindemellett a DuraCeramic™ bevonat még karcolásálló is – ez a termék valóban tartós használatra készült. Ön teljes nyugalommal használhatja a grillsütőt, hiszen a DuraCeramic™ bevonat PTFE- és PFOA-mentes; ez az exkluzív bevonat tartós és könnyen tisztítható.

A DuraCeramic™ bevonat könnyedén megbirkózik minden feladattal.

Az öntött fémből készült kivehető főzőedény és az üvegfedő ellenáll az extrém hőmérsékletnek, ezért a sütőben is használható. A főzőedény hűtőben vagy fagyaszűtőben is tárolható. A főzőedény ezután közvetlenül a melegítő alapegységbe helyezhető egyenesen a hűtőből (főzés előtt mindig teljesen engedje fel a fagyasztott ételeket). Ez a sokoldalúság lehetővé teszi, hogy Ön ugyanazt a főzőedényt használja ételkészítéshez, lassú főzéshez, valamint maradékok tárolására és újramelegítésére is. A magas falú kialakításnak és az üvegfedőnek köszönhetően főzés közben nem fröccsen ki az étel. Használja a főzőedényt hirtelen sütéshez, olajban sütéshez, barnításhoz/pirításhoz, kevergetve pirításhoz, stb. Nagy mennyiségű étel készítéséhez ideális választás.

### A SAUTÉ LASSÚFŐZŐ HASZNÁLATA

- Helyezze bele a melegítő alapegységbe a főzőedényt, tegye bele a hozzávalókat, majd fedje le a fedővel. Dugja be a Crockpot® sauté lassúfőző készüléket a konnektorba.
- A **G** jelű hőfokválasztó gomb segítségével állítsa be a kívánt hőfokot. Ekkor világítani kezd a magas hőfokot jelző fény (☀) vagy az alacsony hőfokot jelző fény (☁).

FIGYELEM: A MELEGEN TART beállítás (☀) KIZÁRÓLAG a már megfőzött étel melegen tartására szolgál. NE főzzön a MELEGEN TART beállításon. A MELEGEN TART beállítás használata 4 óránál hosszabb ideig nem javasolt.

- A főzési idő kiválasztásához nyomja meg az időzítő **H** jelű le/fel gombjait. Az időzítőn maximum 20 óra időtartam állítható be 30 perces időközökkel. Az időtartamot a receptben megadott elkészítési idő alapján állítsa be. Az időzítő megkezdte a visszaszámlálást, és 1 perces időközönként számol vissza.
- A főzés befejeztével a lassúfőző automatikusan átkapcsol a MELEGEN TART beállításra és a melegen tartást jelző fény (☀) világítani kezd.
- A főzés leállításához nyomja meg az **I** jelű készenléti gombot. A főzés folytatásához kövesse a fenti 2-es és 3-as lépést. A lassúfőző készülék KIKAPCSOLÁSÁHOZ húzza ki a készülék csatlakozóját a konnektorból.



## HASZNÁLATI TANÁCSOK

- Ha időközben áramszünet következik be, az áram visszatértekor a kijelző és a jelzőfények villogni fognak. A lassúfőző minden beállítása elvész. Ennek következtében előfordulhat, hogy az étel nem fogyasztható biztonságosan. Ha nem tudja, mennyi ideig tartott az áramkimaradás, javasoljuk, hogy dobja ki a főzőedényben lévő ételt.
- A főzés befejeztével manuálisan is átállíthatja a készüléket a MELEGEN TART beállításra.
- Hogy elkerülje az étel túl- vagy alulfőzését, mindig legalább a feléig, de maximum a háromnegyedéig töltsen meg a főzőedényt, és tartsa be a javasolt főzési időket.
- Főzés közben mindig hagyja rajta az edényen a fedőt a javasolt ideig. A főzés első két órájában ne vegye le a fedőt, hogy az edény belseje kellően felmelegedjen.
- Mindig viseljen edényfogó kesztyűt, amikor hozzáér a fedőhöz vagy a köedényhez. Vigyázat! A fedő levételekor a készülékből gőz szabadulhat ki.
- A főzés végén és tisztítás előtt húzza ki a készüléket a konnektorból.
- A kivehető főzőedény és a fedő sütőben is használható. A főzőedény csak gáz-, villany- vagy indukciós tűzhelyen, illetve grillgőz alatt használható.

Alkatrész	Mosogatógépben mosható	Sütőben használható	Mikrohullámú sütőben használható	Tűzhelyen használható
Fedő	Igen	Igen	Nem	Igen
Kivehető főzőedény	Nem*	Igen	Nem	Igen

\*Javasoljuk, hogy a DuraCeramic™ bevonat megóvása érdekében a kivehető főzőedényt csak kézzel, dörzsmentes tisztítószerezrel és ruhával mosogassa el.

## FŐZÉSI TANÁCSOK ÉS TIPPEK

### TÉSZTA ÉS RIZS:

- A legjobb eredmény érdekében használjon hosszú szemű rizst, basmati rizst, vagy a recept által előírt fajtájú rizst. Amennyiben a rizs a javasolt idő alatt nem fő meg teljesen, adjon hozzá újabb 1–1½ csésze folyadékot minden egyes csészényi főzött rizzsre számítva, és folytassa a főzést további 20–30 perccel.
- Tésztafőzés esetén a legjobb eredmény érdekében a főzési idő utolsó 30–60 percében tegye bele a tésztát a Crockpot® lassúfőzőbe.

### SZÁRAZBAB:

- Száraz bab helyett teljesen megfőzött konzervbabot is használhat.
- A teljesen főtt konzervbab tökéletes helyettesítője a szárazbabnak.

### ZÖLDSÉGEK:

- Sok zöldségfélének kifejezetten jól tesz a lassú főzés, mert így ki tudják adni igazi ízüket. A lassúfőzőben rendszerint nem főnek úgy túl, mint esetleg a sütőben vagy a főzőlapon.
- Amikor zöldséget és húst is tartalmazó recepteket készít, a zöldségeket a hús előtt tegye a lassúfőzőbe. A zöldségek általában lassabban főnek meg a lassúfőzőben a húsnál, és jól tesz nekik, ha félig elfedi őket a főzőfolyadék.
- A zöldségeket a főzőedény aljába tegye, hogy ezzel is elősegítse a főzési folyamatot.

### TEJ:

- Hosszú ideig tartó főzés során a tej, a tejszín és a tejfől szétesik. Ha lehetséges, ezeket csak a főzés utolsó 15–30 percében tegye bele az ételbe.
- Tej helyett sűrített levesek is használhatók, és ezek hosszú időn át is főzhetők.

### LEVESEK:

- Egyes receptek nagy mennyiségű vizet/alaplevet írnak elő. Először a leves hozzávalóit tegye bele a lassúfőzőbe, majd csak annyi vízzel/alaplével öntse fel, amennyi éppen ellepi a hozzávalókat. Ha hígabb levest szeretne, tálaláskor adjon hozzá még folyadékot.

### HÚSFÉLÉK:

- A húsfélék előkészítésekor vágja le a zsíros részeket, törölje, vagy öblítse le alaposan, és papírtörülővel óvatosan szárítsa fel a nedvességet.

- A hús előzetes piritása lehetővé teszi, hogy a zsír már a lassú főzés előtt kiszűjön a húsból, emellett az ízeket is elmélyíti.
- A húst úgy kell elhelyezni a köedényben, hogy ne érjen hozzá a fedőhöz.
- Kisebb vagy nagyobb húszeletek esetén úgy változtassa a zöldségek vagy a burgonya mennyiségét, hogy a köedény mindig legalább félig, de maximum a háromnegyed részéig legyen tele.
- A hús súlya és a javasolt főzési idők csak becslések; a főzési idő az adott szelet nagyság, húsfajta és csontszerkezet függvényében változhat. A sovány hússok, mint például a csirkehús vagy a sertés vesepecsenye általában gyorsabban megfőnek, mint a kötöttebb szövetű és zsírosabb hússok, például a marha- vagy sertéslapocka. A kicsontozott hússokkal szemben a csontos hússok hosszabb főzési időt igényelnek.
- Vágja a húst kisebb darabokra, ha előfőzött ételekkel, például babbal vagy gyümölcscsel, vagy könnyű zöldségekkel, például gombával, felkockázott hagymával, padlizsánnal vagy finomra vágott zöldségekkel együtt főzi. Így minden hozzávaló egyszerre fő meg.

### HAL:

- A hal gyorsan megfő, ezért csak a főzési ciklus végén, a főzés utolsó 15–60 percében kell hozzáadni az ételhez.

### FOLYADÉKOK:

- Bár úgy tűnhet, hogy lassúfőzőhöz való receptek csak kis mennyiségű vizet tartalmaznak, a lassú főzési eljárás eltér más főzési eljárásoktól abban, hogy a receptben szereplő vízmennyiség a főzési idő során majdnem megduplázódik. Ezért, amikor átdolgoz egy hagyományos receptet a lassúfőzőben való elkészítéshez, főzés előtt csökkentse a folyadékmennyiséget.

## TISZTÍTÁS

Tisztítás előtt **MINDIG** húzza ki a lassúfőzőt a konnektorból és hagyja lehűlni.

VIGYÁZAT! Se a melegítő alapegységet, se a kábelt vagy a csatlakozódugót ne merítse vízbe vagy más folyadékba.

Az üvegfedőt és a kivehető edényt meleg, mosószeres vízben mossa el. Ne használjon dörzsölő hatású tisztítószereket vagy durva felületű szivacsot. Az ételmaradványok általában ruhával, szivaccsal vagy gumi spatulával is eltávolíthatók.

Javasoljuk, hogy a DuraCeramic™ bevonat megóvása érdekében a kivehető főzőedényt csak kézzel, dörzsmentes tisztítószerezrel és ruhával mosogassa el.

A melegítő alapegység külső felülete puha ruhával és meleg, mosószeres vízzel tisztítható. Törölje szárazra. Ne használjon dörzsölő hatású tisztítóeszközöket.

Másfajta szervizt ne végezzen a készüléken.

FIGYELEM: A kézi tisztítást követően tárolás előtt hagyja a főzőedényt a levegőn megszáradni.

## ÉRTÉKESÍTÉS UTÁNI ÉS CSEREALKATRÉSZEK

Ha a készülék nem működik, de még garanciális, küldje vissza kicserélésre a vásárlás helyére. Tájékoztadjuk, 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-mailet 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.



## ROMÂNĂ

### INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

CITIȚI-LE CU ATENȚIE ȘI PĂSTRAȚI-LE PENTRU A LE PUTEA CONSULTA ULTERIOR

**Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe, cu condiția ca aceștia să fie supravegheați sau instruiți în privința utilizării în siguranță a aparatului și să fi înțeles pericolele implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu acest produs. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu vor fi efectuate de copii, cu excepția cazului în care au peste 8 ani și sunt supravegheați. Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor cu vârsta mai mică de 8 ani.**

⚠ **Componentele aparatului se pot înfierbânta în timpul utilizării.**

**Pentru evitarea pericolelor, în cazul deteriorării cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit de producător, de personalul autorizat de service sau de alte persoane calificate.**

**Nu utilizați niciodată aparatul în scopuri diferite de destinația de utilizare prevăzută a acestuia. Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic. Nu utilizați acest aparat în exterior.**

- Pentru evitarea pericolelor, în cazul deteriorării cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit de producător, de personalul autorizat de service sau de alte persoane calificate.
- Asigurați-vă întotdeauna că aveți mâinile uscate înainte de a manevra ștecherul sau de a porni aparatul.
- Utilizați întotdeauna aparatul pe o suprafață stabilă, sigură, uscată și plană.
- Baza de încălzire a aparatului nu trebuie plasată pe sau lângă suprafețe care pot atinge temperaturi înalte (cum ar fi plitele cu gaz sau electrice).
- Nu utilizați aparatul dacă a fost scăpat pe jos, dacă prezintă semne vizibile de deteriorare sau dacă prezintă scurgeri.
- Asigurați-vă că aparatul este oprit și deconectat de la priza electrică după utilizare și înainte de curățare.
- Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească înainte de curățarea sau depozitarea acestuia.
- Nu scufundați niciodată baza de încălzire, cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau în orice alt lichid.
- Nu lăsați niciodată cablul de alimentare să atârne peste marginea unui blat de lucru, să atingă suprafețe fierbinți sau să fie înnodat, prins sau strivit.
- Nu atingeți suprafețele exterioare ale aparatului în timpul utilizării, deoarece acestea se pot înfierbânta foarte tare. Folosiți mănuși pentru cuptor sau un șervet la îndepărtarea capacului. Aveți grijă la aburul care iese când îndepărtați capacul.
- Nu încercați NICIODATĂ să încălziți niciun aliment direct în interiorul unității de bază. Folosiți întotdeauna bolul de gătit detașabil.
- Unele suprafețe nu sunt proiectate pentru a rezista la căldura prelungită generată de anumite aparate electrocasnice. Nu așezați aparatul pe o suprafață care poate fi deteriorată de căldură. Recomandăm amplasarea unei plăci izolatoare sau a unui suport sub aparat pentru a împiedica eventuala deteriorare a suprafeței.
- Capacul oalei de gătit este realizat din sticlă călită. Verificați întotdeauna capacul, pentru a vedea dacă acesta este ciobit, fisurat sau deteriorat în orice alt fel. Nu folosiți capacul din sticlă dacă este deteriorat, pentru că s-ar putea sparge în timpul utilizării.

### COMPONENTE

- |                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>A</b> Capac din sticlă       | <b>F</b> Afișaj de setare a duratei          |
| <b>B</b> Vas de gătit detașabil | <b>G</b> Butonul de selectare a temperaturii |
| <b>C</b> Bază de încălzire      | <b>H</b> Butoane sus/jos pentru cronometru   |
| <b>D</b> Panou de control       | <b>I</b> Buton de așteptare                  |
| <b>E</b> Mânere de transport    |  |

66

### PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE

Înainte de a folosi aparatul de gătit slow cooker sauté Crockpot®, îndepărtați toate ambalajele și spălați capacul și vasul de gătit detașabil cu apă caldă cu săpun și uscați-le riguros. Vă recomandăm să spălați vasul de gătit detașabil numai manual, cu un produs de curățare neabraziv și o lavetă, pentru a proteja stratul de acoperire DuraCeramic™. Nu scufundați niciodată baza de încălzire, cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau în orice alt lichid.

**NOTE IMPORTANTE:** Unele suprafețe ale blaturilor și meselor nu sunt proiectate pentru a rezista la căldura prelungită generată de anumite aparate electrocasnice. Nu așezați unitatea încălzită sau vasul de gătit pe o suprafață cu finisaj sensibil la căldură. Vă recomandăm să amplasați un material sau un suport rezistent la căldură sub aparatul de gătit slow cooker pentru a preveni deteriorarea suprafeței.

În timpul primei utilizări a aparatului, este posibil să observați fum sau un miros neplăcut. Acest lucru este normal la numeroase aparate cu încălzire și nu va mai apărea după câteva utilizări.

### VAS DE GĂTIT DETAȘABIL

Vasul de gătit detașabil este prevăzut cu stratul de acoperire exclusiv DuraCeramic™. Acest strat ceramic natural specializat este proiectat pentru a transfera căldura mai rapid și mai eficient decât straturile neaderente standard – ceea ce înseamnă că mesele delicioase preparate acasă sunt gata mai repede. În plus, stratul DuraCeramic™ este rezistent la zgâriere – acest produs are o durată de viață îndelungată. Liniștea este asigurată de faptul că stratul DuraCeramic™ nu conține PTFE (politetrafluoretilenă) și PFOA (acid perfluoro-octanoic) și că acest strat exclusiv este rezistent și ușor de curățat.

DuraCeramic™ – un strat de acoperire conceput pentru a rezista la orice provocare.

Vasul de gătit detașabil turnat și capacul din sticlă sunt proiectate pentru a rezista la temperaturi extreme și pot fi utilizate chiar și în cuptor. De asemenea, puteți depozita vasul de gătit în frigider sau în congelator. Vasul de gătit poate fi amplasat apoi în baza de încălzire direct din frigider (lăsați întotdeauna alimentele congelate să se decongeleze complet înainte de a le găti). Această versatilitate vă permite să preparați alimente, să gătiți lent, să depozitați resturile de alimente și să le reîncălziți folosind același vas de gătit. Designul cu pereți înalți și capacul din sticlă împiedică sărirea și împrăștierea alimentelor în timpul gătirii. Folosiți vasul de gătit pentru sotate, prăjire, rumenire/frigere, prăjire rapidă etc. De asemenea, acesta este un vas de gătit excelent, fiind ideal pentru gătitul cantităților mari de alimente.

### MODUL DE UTILIZARE A APARATULUI DE GĂTIT SLOW COOKER PENTRU SOTE

1. Puneți bolul de gătit în baza de încălzire, adăugați ingredientele și acoperiți vasul cu capacul. Conectați la priză aparatul de gătit slow cooker pentru sote Crockpot®.
2. Selectați setarea de temperatură utilizând butonul de selectare a temperaturii **G**. LED-ul pentru temperatură înaltă (☀) sau LED-ul pentru temperatură joasă (☁) se va aprinde.  
NOTĂ: Setarea PĂSTRARE LA CALD (WARM) (☀) este NUMAI pentru păstrarea la cald a alimentelor care au fost deja găsite. NU gătiți la setarea PĂSTRARE LA CALD (WARM). Nu recomandăm utilizarea setării PĂSTRARE LA CALD (WARM) mai mult de 4 ore.
3. Apăsăți butoanele sus/jos pentru cronometru **H** pentru a selecta durata de gătire. Durata se poate seta în pași de 30 de minute până la 20 de ore. Selectați durata pe baza intervalului de timp indicat în rețetă. Durata va începe să fie cronometrată în pași de un minut.
4. Când gătitul s-a terminat, aparatul de gătit slow cooker va comuta automat la setarea PĂSTRARE LA CALD (WARM) și LED-ul pentru menținere la cald (☀) se va aprinde.
5. Pentru a opri gătitul, apăsați butonul de așteptare **I**. Urmați pașii 2 și 3 de mai sus pentru a reveni la gătit. Pentru a OPRI aparatul de gătit slow cooker, deconectați-o de la priza de alimentare.

#### NOTE DESPRE UTILIZARE

- Dacă alimentarea cu energie electrică a fost întreruptă (pană de curent), afișajul și LED-urile se vor aprinde intermitent la revenirea alimentării. Toate setările aparatului de gătit slow cooker se vor pierde. În consecință, este posibil ca alimentele să nu fie sigure pentru consum. Dacă nu știți cât timp a fost oprită alimentarea, vă sugerăm să aruncați alimentele din interior.
- Dacă doriți, puteți comuta manual la setarea WARM (PĂSTRARE LA CALD) după ce rețeta dvs. s-a terminat de gătit.
- Pentru a evita gătitul excesiv sau insuficient, umpleți întotdeauna vasul de gătit între ½ și ¾ și respectați duratele de gătit recomandate.

67

- Gătiți întotdeauna cu capacul închis în intervalul de timp recomandat. Nu îndepărtați capacul în timpul primelor două ore de gătire, pentru a permite generarea eficientă de căldură.
- Purtați întotdeauna mănuși pentru cuptor la manevrarea capacului vasului din ceramică.
- Deconectați aparatul de gătit slow cooker de la priză când s-a terminat gătitul și înaintea curățării.
- Vasul de gătit detașabil și capacul pot fi folosite în cuptor. Vasul de gătit poate fi folosit pe plite cu gaz, electrice sau cu inducție și sub grătarul unui cuptor.

Componentă	Lavabil în mașina de spălat vase	Utilizabil în cuptoare cu flacără	Utilizabil în cuptoare cu microunde	Utilizabil pe plită
Capac	Da	Da	Nu	Da
Vas de gătit detașabil	Nu*	Da	Nu	Da

\*Vă recomandăm să spălați vasul de gătit detașabil numai manual, cu un produs de curățare neabraziv și o lavetă, pentru a proteja stratul de acoperire DuraCeramic™.

## SFATURI ȘI RECOMANDĂRI PENTRU GĂTIT

### PASTE ȘI OREZ:

- Pentru rezultate optime în cazul orezului, utilizați orez cu bob lung, orez basmati sau un tip special de orez, conform rețetei. Dacă orezul nu este gătit complet după intervalul de timp sugerat, adăugați 1 până la 1½ cești de lichid la o ceașcă de orez gătit și continuați gătitul timp de 20 până la 30 de minute.
- Pentru rezultate optime în cazul pastelor, adăugați pastele în aparatul de gătit slow cooker Crockpot® în ultimele 30–60 de minute ale timpului de gătit.

### FASOLE:

- Fasolea uscată, în special cea roșie trebuie să fie fiartă înainte de a o adăuga în rețetă.
- Se poate folosi fasole complet gătită din conservă ca înlocuitor pentru fasolea uscată.

### LEGUME:

- Numeroase legume se pretează bine la gătit lent și își dezvoltă întreaga savoare. Acestea nu au tendința de a se găti excesiv în aparatul de gătit slow cooker așa cum se poate întâmpla în cuptor sau pe plită.
- Când preparați rețete cu legume și carne, așezați legumele în aparatul de gătit slow cooker înaintea cărnii. De obicei, legumele se gătesc mai lent decât carnea în aparatul de gătit slow cooker.
- Așezați legumele în apropierea laturilor sau a bazei vasului din ceramică pentru a facilita gătitul.

### LAPTE:

- Laptele, smântâna dulce și smântâna fermentată se descompun în timpul gătirii prelungite. Dacă este posibil, adăugați-le în ultimele 15 până la 30 de minute ale gătirii.
- Supele condensate pot înlocui laptele și pot fi găsite pe perioade lungi de timp.

### SUPE:

- Unele rețete implică o cantitate mai mare de apă sau supă. Inițial, după adăugarea ingredientelor pentru supă în aparatul de gătit slow cooker, adăugați doar apa necesară pentru acoperirea acestora. Dacă se dorește o supă mai lichidă, adăugați mai mult lichid la servire.

### CARNE:

- Îndepărtați grăsimea, clătiți bine și uscați carnea prin tamponare cu șervete de hârtie.
- Rumenirea cărnii într-o cratiță sau o tigaie grill separată permite scurgerea grăsimii înaintea gătirii lente și, de asemenea, adaugă o mai mare intensitate a aromei.
- Carnea trebuie să fie poziționată astfel încât să se afle în vasul din ceramică fără a atinge capacul.
- Pentru bucățile mai mici sau mai mari de carne, modificați cantitatea de legume sau cartofi, astfel încât vasul din ceramică să fie umplut întotdeauna între ½ și ¾.

- Dimensiunea cărnii și intervalele de gătire recomandate sunt doar valori estimative și pot varia în funcție de tăietura specifică, tip și structura osului. Tipurile de carne slabă, cum ar fi puul sau mușchiul de porc, tind să se gătească mai rapid decât tipurile de carne cu mai mult țesut de legătură și mai multă grăsime, cum ar fi antricotul de vită și spata de porc. Gătirea cărnii cu os, spre deosebire de cea fără os, va crește duratele de gătire necesare.
- Tăiați carnea în bucăți mai mici când gătiți cu alimente preferate, cum ar fi fasolea, sau cu legume fragede, cum ar fi ciupercile, ceapa tăiată cubulețe, vinetele sau legumele tocate mărunt. Acest lucru permite gătitul simultană a alimentelor.

### PEȘTE:

- Peștele se gătește rapid și trebuie să fie adăugat la sfârșitul ciclului de gătire, în timpul ultimelor cincisprezece minute până la o oră din intervalul de gătire.

### LICHID:

- Poate părea că rețetele pentru aparatul de gătit slow cooker au o cantitate prea mică de lichid, dar procesul de gătit lent diferă de alte metode de gătit prin faptul că lichidul adăugat în rețetă aproape se va dubla în timpul intervalului de gătire. Dacă adaptați pentru aparatul de gătit slow cooker o rețetă convențională, reduceți cantitatea de lichid adăugată înainte de începerea gătitului.

## CURĂȚAREA

**Deconectați ÎNTOTDEAUNA aparatul de gătit slow cooker de la priza electrică și lăsați-o să se răcească înainte de a o curăța.**

ATENȚIE: Nu scufundați niciodată baza de încălzire, cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau în orice alt lichid.

Spălați capacul din sticlă și vasul detașabil cu apă fierbinte, cu săpun. Nu utilizați agenți de curățare abrazivi sau lavete aspre. O lavetă, un burete sau o spatulă din cauciuc va îndepărta de obicei orice resturi de alimente.

Vă recomandăm să spălați vasul de gătit detașabil numai manual, cu un produs de curățare neabraziv și o lavetă, pentru a proteja stratul de acoperire DuraCeramic™.

Exteriorul bazei de încălzire poate fi curățat cu o lavetă moale și apă caldă cu săpun. Uscați-le prin ștergere. Nu folosiți agenți de curățare abrazivi.

Nu este necesară altă activitate de service.

NOTĂ: După curățarea manuală, lăsați vasul de gătit să se usuce la aer înainte de depozitare.

## POST-VÂNZARE ȘI PIESE DE SCHIMB

În cazul în care aparatul nu funcționează, dar este în garanție, duceți produsul înapoi în locul de unde a fost achiziționat pentru a fi schimbat. Vă atragem atenția că va fi necesară o dovadă valabilă a achiziției. Pentru asistență suplimentară, contactați Departamentul de servicii pentru consumatori la: Regatul Unit: 0800 028 7154 | Spania: 0900 81 65 10 | Franța: 0805 542 055. Pentru toate celelalte țări, sunați la +44 800 028 7154. Se pot aplica tarife internaționale. Alternativ, trimiteți un e-mail la: [CrockpotEurope@newellco.com](mailto:CrockpotEurope@newellco.com).

## ELIMINAREA DEȘEURILOR

Deșeurile provenite din produsele electrice nu trebuie eliminate împreună cu deșeurile menajere. Vă rugăm să le reciclați dacă aveți această posibilitate. Pentru informații suplimentare privind reciclarea și deșeurile provenite din echipamentele electrice și electronice (WEEE), contactați-ne prin e-mail la [CrockpotEurope@newellco.com](mailto:CrockpotEurope@newellco.com).



## БЪЛГАРСКИ

### ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Прочетете Внимателно И Спести За Бъдещи Справки

Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и от лица с намалени физически, сетивни или психически възможности, или без опит или познания, ако са под наблюдение или са били инструктирани за безопасна употреба на уреда и разбират опасностите, свързани с неговата експлоатацията. Децата не трябва да си играят с уреда. На деца на възраст над 8 години е разрешено да почистват и поддържат уреда само под наблюдение. Пазете уреда и хранящия кабел далече от достъп на деца под 8 години.

⚠ Частите на уреда се загряват по време на употреба.

Ако хранящия кабел е повреден, трябва да бъде заменен от производителя, от негов сервизен представител или от подобни квалифицирани лица, за да няма заплахата за безопасността.

Никога не използвайте уреда за цели, различни от неговото предназначение. Този уред е само за домашна употреба. Не използвайте уреда на открито.

- Този уред генерира топлина по време на работа. Трябва да се вземат подходящи предпазни мерки, за да се избегне рискът от изгаряния, попарвания, пожари или други щети на лица или имущество, причинени от докосване на външните части на уреда при употреба или по време на охлаждане.
- Винаги първо се уверявайте, че ръцете ви са сухи, преди да боравите със запускателната или да превключвате уреда.
- Винаги поставяйте уреда върху стабилна, надеждна, суха и равна повърхност.
- Нагревателната основа на уреда не трябва да се поставя върху или в близост до нагриващи се повърхности (като например газови или електрически котлони).
- Не използвайте уреда, ако е бил изпускан, ако има видими следи от повреда или ако тече.
- Преди да пристъпите към почистване, уверете се, че уредът е изключен и че щепселът е изваден от мрежовия контакт след употреба.
- Винаги оставяйте уреда да се охлади преди почистване или съхранение.
- Никога не потапяйте нагревателната основа, хранящия кабел или щепсела във вода или друга течност.
- Никога не оставяйте хранящия кабел да виси над ръба на работещ уред, да се докосва до горещи повърхности или да се навързва на възли, да се приклепва или защипва.
- Не докосвайте външните повърхности на уреда по време на употреба, тъй като те могат да бъдат силно нагорещени. Използвайте кухненски ръкавици или кърпа, за да отворите капака. Пазете се от излизащата пара при отварянето на капака.
- НИКОГА не опитвайте да затопляте каквато и да е храна директно във вътрешността на основата на уреда. Винаги използвайте подвижния съд за готвене.
- Има повърхности, които не са пригодени да издържат продължително време на генерираната от някои уреди топлина. Не поставяйте уреда върху повърхности, които могат да се повредят от топлина. За да се предотвратят възможни повреди на повърхността, ние препоръчваме да поставяте подложка за горещи съдове или триножник под уреда.
- Капакът на уреда за бавно готвене е от закалено стъкло. Винаги проверявайте капака за напуквания, пропуквания или други повреди. Не използвайте стъклени капак, ако е повреден, тъй като може да се натроши, докато го използвате.

## ЧАСТИ

- |                                  |   |
|----------------------------------|---|
| <b>A</b> Стъклен капак           | <b>F</b> Дисплей за настройка на часа                           |
| <b>B</b> Подвижен съд за готвене | <b>G</b> Бутон за избор на температурата                        |
| <b>C</b> Нагревателна основа     | <b>H</b> Бутони на таймера за увеличаване/намаляване на времето |
| <b>D</b> Контролен панел         | <b>I</b> Бутон за режим на готовност                            |
| <b>E</b> Дръжки за пренасяне     |   |

## ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА

Преди да използвате вашата тенджерка Crockpot® за бавно готвене и сотиране, махнете всички опаковъчни компоненти, измийте капака и керамичния съд със сапунена вода и ги подсушете добре. Препоръчваме ви да измивате подвижния съд за готвене само на ръка с неабразивен почистващ препарат и кърпа, за да запазите покритието DuraCeramic™. Никога не потапяйте нагревателната основа, хранящия кабел или щепсела във вода или друга течност.

**ВАЖНИ ЗАБЕЛЕЖКИ:** Повърхностите на някои плотове и маси не са пригодени да издържат продължително време на генерираната от някои уреди топлина. Не поставяйте нагрятия уред или съда за готвене върху чувствителни спрямо топлината повърхности. Препоръчваме да поставяте подложка за горещи съдове или триножник под уреда за бавно готвене, за да се избегнат възможни повреди по неговата повърхност.

По време на първоначалната употреба на уреда е възможно да се отдели лек дим или мирис. Това е нормално явление за много нагревателни уреди, което изчезва след няколко ползвания.

## ПОДВИЖЕН СЪД ЗА ГОТВЕНЕ

Подвижният съд за готвене е с изключителното покритие DuraCeramic™. Специалното керамично покритие от естествен материал е предназначено да затопля по-бързо и по-ефективно от стандартните незалепващи покрития – което означава по-малко време за приготвяне на вашите вкусни домашно приготвени ястия. Освен това DuraCeramic™ покритието е устойчиво на надраскване – този продукт е създаден, за да бъде използван дълго време. Успокоението идва от факта, че DuraCeramic™ покритието не съдържа PTFE и PFOA, а и това изключително покритие е издръжливо и лесно за почистване.

DuraCeramic™ покритие – създадено да приготвя с лекота каквото и да сложите върху него.

Подвижният отлят съд и стъкленият капак са пригодени да издържат на екстремни температури и могат да се използват дори в готварска печка. Можете да съхранявате съда за готвене в хладилник или фризер. Съдът за готвене може да бъде поставен върху нагревателната основа непосредствено след изваждането му от хладилника (винаги оставяйте замразените храни да се размразят напълно преди готвене). Тази мултифункционалност ви дава възможност да приготвяте храна, да готвите на бавен огън, да съхранявате останалата храна и да я претопляте, като използвате един и същ съд. Високите стени и стъкленият капак са проектирани да предпазват от преливане и напръскване по време на готвене. Използвайте съда за сотиране, пържене, запържване/запечатване, стир-фрай и др. Той може да се превърне и в голямо гърне за готвене, подходящо за приготвянето на големи количества храна.

## НАЧИН НА УПОТРЕБА НА ВАШАТА ТЕНДЖЕРА ЗА БАВНО ГОТВЕНЕ И СОТИРАНЕ

1. Поставете съда за готвене в нагревателната основа, добавете продуктите и поставете капака. Включете хранящия кабел на тенджерата Crockpot® за бавно готвене и сотиране в контакта.
2. Изберете настройката на температурата чрез бутон за избор на температура **G**. Ще светне индикаторът за висока температура (☀) или индикаторът за ниска температура (☁).  
ЗАБЕЛЕЖКА: Настройката ТОПЛО (☀) служи САМО за поддържане в топло състояние на вече сготвената храна. НЕ гответе с настройка ТОПЛО. Не препоръчваме използване на настройката ТОПЛО за повече от 4 часа.
3. За да изберете време за готвене, натиснете бутоните на таймера за увеличаване/намаляване на времето **H**. Времето може да се задава на стъпки от по 30 минути с максимална продължителност до 20 часа. Изберете

времето според това, което е указано в рецептата. Времето ще започне да се отброява на стъпки от по една минута.

- Когато готвенето завърши, уредът за бавно готвене ще се превключи автоматично на настройка ТОПЛО и ще светне индикаторът за поддържане в топло състояние (☀).
- За да спрете готвенето, натиснете бутона за режим на готовност **1**. Следвайте стъпки 2 и 3, описани по-горе, за да се върнете към режим на готвене. За ИЗКЛЮЧВАНЕ на уреда за бавно готвене, извадете кабела от контакта.

#### БЕЛЕЖКИ ЗА УПОТРЕБА

- Ако мрежовото захранване е било прекъснато (прекъсване на захранването), при възстановяването на захранването дисплеят и индикаторите ще мигат. Всички настройки на уреда за бавно готвене ще бъдат загубени. В резултат на това храната може да е вече негодна за консумация. Ако не знаете за колко време е било изключено захранването, ние ви препоръчваме да изхвърлите храната от тенджерата.
- Ако желаете, можете да превключите ръчно на настройка ПОДДЪРЖАНЕ В ТОПЛО СЪСТОЯНИЕ, след като готвенето е завършило, съгласно вашата рецепта.
- За да избегнете прекаленото или недостатъчното сготвяне на храната, винаги пълнете съда за готвене до ниво  $\frac{1}{2}$  или  $\frac{3}{4}$  и спазвайте препоръчаното време за готвене.
- Винаги гответе с поставен капак и следвайте препоръчаното време. Не сваляйте капака през първите два часа на готвенето, за да може да се увеличава ефективно топлината.
- Винаги използвайте кухненски ръкавици, когато боравите с капака или керамичния съд. Пазете се от излизащата пара при отварянето на капака.
- Изключвайте уреда от контакта след приключване на готвенето и преди почистване.
- Подвижният съд за готвене и капакът са огнеупорни. Съдът за готвен е подходящ за използване върху газов котлон, електрически или индукционен котлон с керамично покритие, както и в грил.

Част	Подходящ за съдомиялна машина	Огнеупорен	Подходящ за микровълнова фурна	Подходящ за газов котлон
Капак	Да	Да	Не	Да
Подвижен съд за готвене	Не*	Да	Не	Да

\*Препоръчваме ви да измивате подвижния съд за готвене само на ръка с неабразивен почистващ препарат и кърпа, за да запазите покритието DuraCeramic™.

## УКАЗАНИЯ И СЪВЕТИ ЗА ГОТВЕНЕ

#### ПАСТА И ОРИЗ:

- За да постигнете най-добри резултати, използвайте дългозърнест ориз, ориз басмати или специален ориз, както изисква рецептата. В случай че оризът не е напълно сварен след изтичане на препоръчаното време, добавете от 1 до  $1\frac{1}{2}$  допълнителна чаша течност на чаша ориз и продължете готвенето за още 20 до 30 минути.
- За да постигнете най-добри резултати, добавете пастата в уреда за бавно готвене Crockpot® в последните 30–60 минути от готвенето.

#### БОБОВИ ХРАНИ:

- Сушеният боб, особено червеният боб, трябва да се сварява преди да се добави към дадена рецепта.
- Свареният консервиран боб може да се използва като заместител на сухия боб.

#### ЗЕЛЕНЧУЦИ:

- При много зеленчуци бавното готвене е полезно и позволява да се подсили техният вкус. Тенджерата за бавно готвене предотвратява преваряването им, както се случва при готвене в печка или на котлон.
- При готвене на рецепти, съдържащи зеленчуци и месо, поставяйте зеленчуците в тенджерата за бавно готвене преди месото. Обикновено зеленчуците се сваряват по-бавно от месото в тенджерата за бавно готвене, като при това не са напълно потопени в течността за готвене.

- За да се сготвят по-добре, поставяйте зеленчуците близо до дъното на съда за готвене.

#### МЛЯКО:

- Млякото, сметаната и киселото мляко се разлагат при продължително готвене. Когато е възможно, добавяйте ги през последните 15 до 30 минути на готвенето.
- Кондензираните супи могат да заместят млякото и могат да се готвят продължително време.

#### СУПИ:

- Някои рецепти изискват големи количества вода/бульон. Първо поставете съставките в тенджерата за бавно готвене, след това долейте вода/бульон колкото да ги покрие. Ако искате супата да е по-рядка, добавете още течност при сервирането.

#### МЕСО:

- Изрежете мазнината, измийте добре и подсушете месото с домакинска хартия.
- Запържването до леко златисто на месото в отделна тенджера или тиган дава възможност за отстраняване на мазнината преди готвене, но също така придава дълбочина на вкуса.
- Когато месото е в керамичния съд, то не трябва да докосва капака.
- За по-малки или за по-големи парчета месо променяйте количеството зеленчуци или картофи по такъв начин, че керамичният съд да бъде винаги пълен от  $\frac{1}{2}$  до  $\frac{3}{4}$ .
- Размерът на месото и препоръчаните времена на готвене са само приблизителни и могат да се променят.
- в зависимост от специфичната форма, вида и костната структура на месото. По-крежките меса, като пилешкото или свинското филе, изискват по-малко време за готвене от тези с повече съединителна тъкан и мазнина, като телешка и свинска плешка. Ако месото е с кост, то необходимото време за готвене ще е по-дълго, отколкото, ако месото е без кост.
- Когато готвите с предварително приготвени продукти като фасул или плодове, или зеленчуци като гъби, накълцан лук, патладжани или ситно нарязани зеленчуци, използвайте нарязано на по-малки парчета месо. По този начин всички съставки ще бъдат равномерно сготвени.

#### РИБА:

- Рибата се готви бързо и трябва да се добавя в последните петнадесет минути на цикъла на готвенето.

#### ТЕЧНОСТ:

- Може да ви си стори, че нашите рецепти за уреда за бавно готвене съдържат малко количество течност, но процесът на бавно готвене се различава от другите методи на готвене по това, че добавената течност в рецептата почти се удвоява по време на готвенето. Когато искате да адаптирате дадена рецепта за традиционна тенджера към вашия уред за бавно готвене, намалете количеството течности, преди да пристъпите към готвене.

## ПОЧИСТВАНЕ

Преди почистване **ВИНАГИ изключвайте уреда за бавно готвене от електрическия контакт и го оставете да се охлади.**

**ВНИМАНИЕ:** Никога не потапяйте нагревателната основа, захранващия кабел или щепсела във вода или друга течност.

Почиствайте стъкления капак и подвижния съд с топла сапунена вода. Не използвайте абразивни почистващи вещества или телени гъби. Остатъците от храна обикновено могат да се отстранят с кърпа, гъба или гумена шпатула.

Препоръчваме ви да измивате подвижния съд за готвене само на ръка с неабразивен почистващ препарат и кърпа, за да запазите покритието DuraCeramic™.

Външната повърхност на нагревателната основа може да се почиства с мека кърпа и топла сапунена вода. Избършете до сухо състояние. Не използвайте абразивни почистващи средства.

Не е необходимо извършване на друго обслужване.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** След като го почистите на ръка, оставете съда за готвене да изсъхне, преди да го приберете за съхранение.

## СЛЕДПРОДАЖБЕНИ И РЕЗЕРВНИ ЧАСТИ

В случай че уредът не работи, но е в гаранция, върнете продукта в обекта, от който сте го закупили, за да бъде заменен. Моля, имайте предвид, че ще Ви е необходим валиден документ за доказване на покупката. За допълнителна помощ, моля, свържете се с отдела за поддръжка на клиенти на: Обединено кралство: 0800 028 7154 | Испания: 0900 81 65 10 | Франция: 0805 542 055. За всички останали държави звънете на +44 800 028 7154. Възможно е да са приложими международни тарифи. Можете и да изпратите имейл на: CrockpotEurope@newellco.com.

## ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ОТПАДЪЧНИ ПРОДУКТИ

Отпадъците от електрически продукти не трябва да се изхвърлят заедно с битовия отпадък. Моля, рециклирайте такива отпадъци, където съществуват съоръжения за това. Изпратете ни имейл на: CrockpotEurope@newellco.com за информация относно по-нататъшно рециклиране и относно OEEО.



## HRVATSKI VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE

### PROČITAJTE PAŽLJIVO I SPREMITI ZA BUDUĆE POTREBE

**Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija najmanje 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, ako im je pružen nadzor ili upute o sigurnom korištenju uređaja i ako razumiju postojeće opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju izvoditi djeca mlađa od 8 godina i bez roditeljskog nadzora. Uređaj i njegov kabel držite izvan dosegа djece mlađe od 8 godina.**

**⚠ Dijelovi uređaja mogu se ugrijati tijekom upotrebe.**

**Ako je kabel za napajanje oštećen, potrebno je da ga proizvođač, njegov ovlaštени сервисни predstavnik или podjednako kvalificirana osoba zamijeni radi izbjegavanja opasnosti.**

**Uređaj upotrebljavajte isključivo u svrhu za koju je namijenjen. Ovaj je uređaj predviđen isključivo za upotrebu u kućanstvu. Uređaj nemojte koristiti na otvorenom prostoru.**

- Ovaj uređaj proizvodi toplinu tijekom korištenja. Potrebno je poduzete odgovarajuće mjere opreza radi sprječavanja opasnosti od opekline, vrućine, vatre ili drugih osobnih ozljeda ili oštećenja imovine uzrokovanih dodirivanjem vanjske površine tijekom korištenja ili hlađenja.
- Uvijek se pobrinite da su vam ruke suhe prije rukovanja utikačem или prekidačem uređaja.
- Uređaj uvijek koristite na stabilnoj, sigurnoj, suhoj i vodoravnoj površini.
- Grijača osnovica uređaja ne smije postavljati na или u blizini potencijalno vrućih površine (poput plinske или električne peći).
- Nemojte koristiti uređaj ako ja pao na pod, ako postoje bilo kakvi vidljivi znakovi oštećenja или ako propušta vodu.
- Uređaj uvijek odvojite od utičnice električnog napajanja ako ga ostavljate bez nadzora te prije sklapanja, rasklapanja или čišćenja.
- Uvijek pustite da se uređaj ohladi prije čišćenja или spremanja.
- Nemojte osnovicu za grijanje, kabel napajanja или utikač uranjati u vodu или drugu tekućinu.
- Nemojte dopustiti da kabel napajanja visi preko ruba radne površine, da dodiruje vruće površine или da se zaplete, zaglavi или prignječi.
- Nemojte tijekom upotrebe dodirivati vanjske površine uređaja jer bi oni mogle postati jako vruće. Prilikom uklanjanja poklopca koristite kuhinjske rukavice или krpу. Obratite pažnju na vruću paru prilikom uklanjanja poklopca.
- NIKAD ne pokušavajte zagrijavati bilo kakvu hranu izravno u osnovnoj jedinici. Uvijek upotrebljavajte posudu za kuhanje.
- Neke površine nisu dizajnirane da bi izdržale produljeno zagrijavanje koje stvaraju određeni uređaji. Uređaj nemojte postavljati na površinu koja bi se mogla oštetiti toplinom. Preporučujemo postavljanje izolirajuće podloge или rešetke ispod uređaja da biste spriječili moguće oštećivanje površine.
- Poklopac sporog kuhala izrađen je od kaljenog stakla. Uvijek pregledajte poklopac radi krhotina, napuklina или drugih oštećenja. Nemojte upotrebljavati stakleni poklopac ako je oštećen jer se tijekom upotrebe može razlomiti.

## DIJELOVI

- |          |                            |          |   |
|----------|----------------------------|----------|---|
| <b>A</b> | Stakleni poklopac          | <b>F</b> | Zaslon za postavljanje vremena                      |
| <b>B</b> | Odvojiva posuda za kuhanje | <b>G</b> | Tipka za odabir temperature                         |
| <b>C</b> | Osnovica za grijanje       | <b>H</b> | Tipke za povećavanje/smanjivanje vremenskog brojača |
| <b>D</b> | Upravljačka ploča          | <b>I</b> | Tipka za mirovanje                                  |
| <b>E</b> | Rukohvati za nošenje       |          |   |

## PRIPREMA ZA UPOTREBU

Prije upotrebe Crockpot® sporog kuhala za pirjanje uklonite sav materijal za pakiranje, toplom sapunastom vodom operite poklopac i posudu za kuhanje i temeljito osušite. Preporučujemo da odvojivu posudu za kuhanje perete samo ručno, ne-abrazivnim sredstvom za čišćenje i krpom, kako biste očuvali DuraCeramic™ završni premaz. Nemojte osnovicu za grijanje, kabel napajanja ili utikač uranjati u vodu ili drugu tekućinu.

**VAŽNE NAPOMENE:** Neke radne površine i stolovi nisu dizajnirani da bi izdržali produljeno zagrijavanje koje stvaraju određeni uređaji. Nemojte zagrijani uređaj ili posudu za kuhanje postavljati na površinu koja je osjetljiva na toplinu. Preporučujemo postavljanje izolirajuće podloge ili rešetke odgovarajuće veličine ispod sporog kuhala kako biste spriječili moguće oštećivanje površine.

Tijekom početne upotrebe ovog uređaja može se uočiti određena manja količina dima i/ili neuobičajenog mirisa. Ovo je uobičajena pojava kod većine grijaćih uređaja i prestat će se pojavljivati nakon nekoliko korištenja.

## ODVOJIVA POSUDA ZA KUHANJE

Odvojiva posuda za kuhanje sadrži ekskluzivni DuraCeramic™ premaz. Ovaj specijalizirani prirodni keramički premaz dizajniran je za brzi prijenos topline i učinkovitiji je od standardnih ne-ljepljivih premaza – što podrazumijeva brže kuhanje vaših ukusnih kućnih objeda. Dodano, DuraCeramic™ sloj otporan je na ogrebotine - izrađen je da traje. Umirujuća je i činjenica da DuraCeramic™ sloj ne sadrži PTFE i PFOA, pa je ovaj ekskluzivni sloj izdržljiv i jednostavan za čišćenje.

DuraCeramic™ sloj - dizajniran da s jednostavnošću izdrži sve što na njega stavite.

Odvojiva posuda za kuhanje od lijevanog metala i stakleni poklopac dizajnirani su da izdrže ekstremne temperature i čak se mogu koristiti u pećnici. Posudu za kuhanje također možete spremati u hladnjak ili zamrzivač. Posuda za kuhanje može se zatim izravno iz zamrzivača postaviti na osnovicu za grijanje (prije kuhanja uvijek pustite da se bilo kakva zamrzuta hrana potpuno otopi). Ova svestranost omogućuje vam pripremanje hrane, sporo kuhanje, spremanje ostataka i njihovo ponovno podgrijavanje korištenjem iste posude za kuhanje. Dizajn s visokim stjenkama i stakleni poklopac sprječavaju prskanje tijekom kuhanja. Posudu za kuhanje upotrijebite za pirjanje, pečenje, potamnivanje, prženje itd. Također je idealna posuda za kuhanje velikih količina hrane.

## UPOTREBA SPOROG KUHALA ZA PIRJANJE

- Namjestite posudu za kuhanje na osnovicu za grijanje, dodajte sastojke i pokrijte je poklopcem. Priključite Crockpot® sporo kuhalo za pirjanje u električno napajanje.
- Odaberite postavku temperature pomoću tipke za odabir temperature **G**. Uključit će se svjetlosni pokazivač visoke temperature (☀) ili svjetlosni pokazivač niske temperature (☁).  
NAPOMENA: Postavka TOPLO (☀) namijenjena je SAMO za održavanje toplom hrane koja je već skuhanu. NEMOJTE kuhati upotrebom postavke TOPLO. Ne preporučujemo korištenje postavke TOPLO na dulje od 4 sati.
- Pritišćite tipke za povećavanje/smanjivanje vremenskog brojača **H** da biste odabrali vrijeme kuhanja. Vrijeme se može postaviti i koracima po 30 minuta do 20 sati. Odaberite vrijeme kako je navedeno u receptu. Vrijeme će započeti s odbrojavanjem u koracima od po jedne minute.
- Kada se kuhanje završi, sporo kuhalo automatski će se prebaciti na postavku TOPLO i uključit će se svjetlosni pokazivač održavanja topline (☀).
- Da biste zaustavili kuhanje, pritisnite tipku za mirovanje **I**. Da biste se vratili na kuhanje, ponovite gornje korake 2 i 3. Da biste ISKLJUČILI sporo kuhalo, odvojite ga od utičnice napajanja.

### NAPOMENE O UPOTREBI

- Ako je električno napajanje bilo prekinuto, zaslon i lampice će treptati kada se napajanje obnovi. Sve postavke sporog kuhala bit će izgubljene. Ovo može rezultirati da hrana ne bude sigurna za konzumiranje. Ako ne znate koliko dugo je napajanje bilo isključeno, predlažemo da bacite hranu.
- Ako je poželjno, možete ručno prebaciti na postavku TOPLO kada vaš recept završi s kuhanjem.
- Da biste izbjegli prejako ili preslabo kuhanje, posudu za kuhanje uvijek napunite 1/2 do 3/4 volumena i pridržavajte se preporučenih vremena kuhanja.
- Uvijek kuhajte s postavljenim poklopcem i na preporučeno vrijeme. Nemojte uklanjati poklopac tijekom prva dva sata kuhanja, kako bi se toplina učinkovitije nakupila.
- Prilikom rukovanja poklopcem ili keramičkom posudom uvijek koristite rukavice za kuhanje. Obratite pažnju na vruću paru prilikom uklanjanja poklopca.

- Isključite utikač napajanja kada je kuhanje završeno i prije čišćenja.
- Odvojiva keramička posuda otporna je na korištenje u pećnici. Odvojivu keramičku posudu nemojte koristiti na plinskom kühalu, električnoj grijaćoj ploči ili roštilju.
- Odvojiva posuda za kuhanje i poklopac otporni su na korištenje u pećnici. Posuda za kuhanje podesna je za korištenje na plinskoj, električnoj ili indukcijskoj ploči i u pećnici.

## NATUKNICE I SAVJETI ZA KUHANJE

### TJESTENINA I RIŽA:

- Za najbolje rezultate upotrijebite rižu dugog zrna, osim ako recept drukčije potražuje. Ako riža nije potpuno skuhanu nakon predloženog vremena, dodajte još 1 do 1/2 čašu tekućine na jednu čašu kuhane riže i nastavite kuhati još 20 do 30 minuta.
- Za najbolje rezultate s tjesteninom prvo djelomično prokuhajte tjesteninu u kipućoj vodi dok ne omekša. Tjesteninu dodajte tijekom posljednjih 30 minuta kuhanja.

### GRAH:

- Grah se mora u potpunosti omekšati prije kombiniranja sa slatkom i/ili kiselim hranom. Šećer i kiseline mogu očvrnuti grah i spriječiti njegovo omekšavanje.
- Sušeni grah, posebice crveni grah, moraju se prokuhati prije dodavanja u recept.
- Kuhani grah u konzervi može se upotrijebiti umjesto sušenog graha.

### POVRĆE:

- Sporo kuhanje korisno je za velik broj vrsta povrća, kako bi moglo razviti svoj potpuni okus. U vašem sporom kühalu imaju sklonost da se neće prejako skuhati, kao što je slučaj kod pripreme u pećnici ili na štednjaku.
- Kada kuhate recepte s povrćem i mesom, povrće smjestite u sporo kuhalo prije mesa. Povrće se u sporom kühalu uobičajeno kuha sporije u odnosu na meso, te ima korist od djelomičnog potapanja u tekućinu za kuhanje.
- Povrće smjestite bliže dnu posude za kuhanje kako biste pomogli pri njegovom kuhanju.

### ZAČINSKO BILJE I ZAČIN:

- Svježe začinsko bilje dodaju okus i boju, ali bi se trebalo dodavati pri završetku kuhanja jer se okus gubi tijekom duljeg kuhanja.
- Mljeveno ili sušeno bilje i začini imaju dobar učinak prilikom sporog kuhanja i mogu se dodati na početku.
- Snaga okusa svih bilja i začina može znatno varirati ovisno o njihovoj osobnoj jačini i vijeku trajnosti. Bilje upotrijebite u malim količinama, kušajte na kraju kuhanja i prema potrebi začinite neposredno prije serviranja.

### MLIJEKO:

- Mlijeko, vrhnje i kiselo mlijeko se razlažu tijekom produljenog kuhanja. Kada je to moguće, dodajte tijekom posljednjih 15 do 30 minuta kuhanja.
- Kremaste juhe u prahu mogu nadomjestiti mlijeko i mogu se dulje kuhati.

### MESO:

- Obrežite masnoće, dobro isperite i osušite papirnatim ručnikom.
- Pripremno potamnivanje mesa omogućuje ispuštanje masti prije sporog kuhanja i također dodaje na okusu.
- Meso treba odložiti u posudu za kuhanje tako da ne dodiruje poklopac.
- Kod manje ili veće izrezanih komada mesa prilagodite količinu povrća ili krumpira tako da je posuda uvijek ispunjena 1/2 do 3/4.
- Veličina komadića mesa i preporučena vremena kuhanja su procijenjena i mogu varirati ovisno o rezanju, vrsti i strukturi kosti. Mekano meso, poput piletine ili svinjskog bifteka, kuhaju se brže od mesa s većom količinom veznog tkiva, kao što su teleći vrat ili svinjska koljenica. Kuhanje mesa na kostima produljit će vrijeme u odnosu na kuhanje bez kostiju.
- Meso izrežite na manje komade kada kuhate s unaprijed kuhanom hranom, kao što su grah ili voće, ili laganim povrćem, poput gljiva, sjeckanog luka, plavog patlidžana ili sitno sjeckanog povrća. Ovo omogućuje da se svi sastojci kuhaju istom brzinom.

### RIBA:

- Riba se brzo kuha i trebala bi se dodati pri kraju kuhanja, tijekom posljednjih 15 minuta do 1 sata kuhanja.

## ČIŠĆENJE

**UVIJEK odvojite od električnog napajanja i pustite da se sporo kuhalo ohladi prije čišćenja.**

PAŽNJA: Nemojte osnovicu za grijanje, kabel napajanja ili utikač uranjati u vodu ili drugu tekućinu.

Stakleni poklopac i odvojivu posudu operite u vrućoj i sapunastoj vodi. Nemojte koristiti abrazivna sredstva ili krpe za čišćenje. Ostatke hrane uklonite krpom, spužvom ili gumenom kuhačom.

Preporučujemo da odvojivu posudu za kuhanje perete samo ručno, ne-abrazivnim sredstvom za čišćenje i krpom, kako biste očuvali DuraCeramic™ završni premaz.

Vanjska površina osnovice za grijanje mogu se čistiti mekanom krpom i toplom, sapunastom vodom. Osušite brisanjem. Nemojte upotrebljavati abrazivna sredstva za čišćenje.

Nikakvo drugo servisiranje nije potrebno izvoditi.

NAPOMENA: Nakon ručnog čišćenja dopustite da se posuda za kuhanje prije pospremanja osuši na zraku.

## PODRŠKA NAKON PRODAJE I ZAMJENSKI DIJELOVI

U slučaju da uređaj ne radi, ali je pokriven jamstvom, vratite ga na mjesto kupnje radi zamjene. Imajte na umu da je potreban valjani dokaz kupnje. Za dodatnu podršku kontaktirajte naš Odjel korisničke podrške: Ujedinjeno Kraljevstvo: 0800 028 7154 | Španjolska: 0900 81 65 10 | Francuska: 0805 542 055. Za sve ostale zemlje nazovite +44 800 028 7154. Mogu se primijeniti cijene za međunarodne pozive. Alternativno pošaljite poruku e-pošte: [CrockpotEurope@newellco.com](mailto:CrockpotEurope@newellco.com).

## ZBRINJAVANJE OTPADA

Otpadni električni proizvodi ne smiju se odbacivati kao uobičajeni otpad iz kućanstva. Reciklirajte na mjestima postojećih ustanova. Za dodatne informacije o recikliranju i WEEE informacije pošaljite nam poruku e-pošte na adresu [CrockpotEurope@newellco.com](mailto:CrockpotEurope@newellco.com).



## Ελληνικά

### Σημαντικές Προφυλάξεις

**Διαβάστε Όλες Τις Οδηγίες Πριν Τη Χρήση. Φυλάξτε Αυτές Τις Οδηγίες**

**Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν λάβει οδηγίες για ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν επίγνωση των κινδύνων που ενέχονται. Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά εκτός εάν είναι μεγαλύτερα από 8 ετών και επιτηρούνται. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.**

**⚠ Μέρη της συσκευής είναι πιθανό να καίνε κατά τη διάρκεια της χρήσης.**

**Αν το καλώδιο παροχής έχει φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις ή παρόμοια καταρτισμένα άτομα για την αποφυγή κινδύνου.**

**Μην χρησιμοποιείτε ποτέ αυτή τη συσκευή για οτιδήποτε άλλο εκτός από την προβλεπόμενη χρήση της. Η συσκευή αυτή είναι μόνο για οικιακή χρήση. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικό χώρο.**

- Η συσκευή εκπέμπει θερμότητα κατά τη χρήση. Πρέπει να λαμβάνονται επαρκείς προφυλάξεις για την αποφυγή καψίματος, εγκαύματος, φωτιάς ή άλλης βλάβης στα άτομα ή την περιουσία, αγγίζοντας το εξωτερικό όσο βρίσκεται σε χρήση ή όσο παγώνει.
- Να βεβαιώνετε πάντα ότι τα χέρια είναι στεγνά πριν πιάσετε το βύσμα ή βάλετε σε λειτουργία τη συσκευή.
- Να χρησιμοποιείτε πάντα τη συσκευή σε σταθερή, ασφαλή, στεγνή και επίπεδη επιφάνεια.
- Η θερμαινόμενη βάση της συσκευής δεν πρέπει να τοποθετείται πάνω ή κοντά σε οποιαδήποτε δυνητικά ζεστή επιφάνεια (όπως για παράδειγμα ένα μάτι γκαζιού ή ηλεκτρικό μάτι).
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν έχει πέσει, αν υπάρχουν εμφανή σημάδια φθοράς ή αν έχει διαρροή.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη και ότι το βύσμα έχει αφαιρεθεί από την πρίζα μετά τη χρήση, πριν τον καθαρισμό.
- Αφήνετε πάντα τη συσκευή να παγώνει πριν τον καθαρισμό ή την αποθήκευση.
- Μην βυθίζετε ποτέ τη θερμαινόμενη βάση, το καλώδιο ρεύματος ή το βύσμα στο νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο ρεύματος να κρέμεται από την άκρη πάγκου εργασίας, να ακουμπάει ζεστές επιφάνειες ή να έχει κόμπους, να μαγκώνεται ή να πιέζεται.
- Μην ακουμπάτε τις εξωτερικές επιφάνειες της συσκευής κατά τη διάρκεια της χρήσης καθώς μπορεί να καίνε πολύ. Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου ή πανί όταν αφαιρείτε το καπάκι. Προσοχή στον καπνό που διαφεύγει όταν αφαιρείτε το καπάκι.
- ΠΟΤΕ μην προσπαθήσετε να ζεστάνετε κάποιο τρόφιμο απευθείας μέσα στη μονάδα της βάσης. Χρησιμοποιείτε πάντα το αφαιρούμενο μπολ μαγειρέματος.
- Ορισμένες επιφάνειες δεν είναι σχεδιασμένες για να αντέχουν την παρατεταμένη ζέστη που δημιουργείται από συγκεκριμένες συσκευές. Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε επιφάνειες στις οποίες μπορεί να προκληθεί βλάβη από τη ζέστη. Προτείνουμε να τοποθετείτε μονωτικό πατάκι ή πυροστάτη κάτω από τη συσκευή για να αποφεύγετε πιθανή βλάβη στην επιφάνεια.
- Το καπάκι της συσκευής αργού μαγειρέματος είναι φτιαγμένο από γυαλί ασφαλείας. Ελέγχετε πάντα το καπάκι για σπασμένα κομμάτια, ραγίσματα ή οποιαδήποτε άλλη ζημιά. Μη χρησιμοποιείτε το γυαλίνο καπάκι αν έχει υποστεί ζημιά γιατί μπορεί να σπάσει κατά τη χρήση.



## Μέρη

- |  |  |
|--|--|
| <b>A</b> Γυάλινο καπάκι                | <b>F</b> Οθόνη ρύθμισης χρόνου           |
| <b>B</b> Αφαιρούμενο μπολ μαγειρέματος | <b>G</b> Κουμπί επιλογής θερμοκρασίας    |
| <b>C</b> Θερμαινόμενη βάση             | <b>H</b> Κουμπιά χρονοδιακόπτη πάνω/κάτω |
| <b>D</b> Πίνακας ελέγχου               | <b>I</b> Κουμπί αναμονής                 |
| <b>E</b> Χειρολαβές                    |  |

## Προετοιμασία για Χρήση

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή αργού sauté μαγειρέματος Crockpot®, βγάλτε τη συσκευασία και πλύντε το καπάκι και το αφαιρούμενο μπολ μαγειρέματος σε ζεστό νερό με σαπουνάδα και στεγνώστε τα καλά. Συνιστούμε να πλένετε το αφαιρούμενο μπολ μαγειρέματος μόνο με το χέρι, με ένα μη διαβρωτικό προϊόν καθαρισμού και πανί, για να διατηρήσετε την επίστρωση DuraCeramic™. Μην βυθίζετε ποτέ τη θερμαινόμενη βάση, το καλώδιο ρεύματος ή το βύσμα στο νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.

**Σημαντικές Σημειώσεις:** Ορισμένοι πάγκοι εργασίας και επιφάνειες τραπεζιών δεν έχουν σχεδιαστεί για να αντέχουν την παρατεταμένη ζέση που δημιουργείται από συγκεκριμένες συσκευές. Μην τοποθετείτε τη θερμαινόμενη μονάδα ή το μπολ μαγειρέματος σε μια επιφάνεια ευαίσθητη στη θερμότητα. Συνιστούμε να τοποθετείτε μονωτικό πατάκι ή πυροστάτη κάτω από τη συσκευή αργού μαγειρέματος για να αποφύγετε πιθανή βλάβη στην επιφάνεια.

Κατά την αρχική χρήση αυτής της συσκευής, μπορεί να εντοπίσετε λίγο καπνό ή/και ελαφριά μυρωδιά. Είναι φυσιολογικό για πολλές συσκευές θέρμανσης και δεν θα συμβεί μετά από λίγες χρήσεις.

## Αφαιρούμενο μπολ μαγειρέματος

Το αφαιρούμενο μπολ μαγειρέματος διαθέτει την αποκλειστική επίστρωση DuraCeramic™. Αυτή η ειδική φυσική κεραμική επίστρωση έχει σχεδιαστεί για να μεταφέρει τη θερμότητα πιο γρήγορα και πιο αποτελεσματικά από ό,τι οι τυπικές αντικολλητικές επιστρώσεις - πράγμα που σημαίνει ταχύτερους χρόνους μαγειρέματος για τα νόστιμα σπιτικά φαγητά σας. Επιπλέον η επίστρωση DuraCeramic™ είναι ανθεκτική στις γρατσουνιές – αυτό το προϊόν είναι φτιαγμένο για να διαρκέσει. Η ψυχική ηρεμία προέρχεται από το γεγονός ότι η επίστρωση DuraCeramic™ είναι ελεύθερη από πολυτετραφθοροαιθυλένιο και υπερφθοροοκτανοϊκό οξύ και αυτή η αποκλειστική επίστρωση είναι ανθεκτική και εύκολη στον καθαρισμό.

Επίστρωση DuraCeramic™ – σχεδιασμένη να χειριστεί οτιδήποτε της αναθέσετε με ευκολία.

Το χυτό αφαιρούμενο μπολ μαγειρέματος και το γυάλινο καπάκι είναι σχεδιασμένα για να αντέχουν εξαιρετικές θερμοκρασίες και μπορούν να χρησιμοποιηθούν ακόμα και στον φούρνο σας. Επίσης μπορείτε να αποθηκεύετε το μπολ μαγειρέματος στο ψυγείο ή τον καταψύκτη σας. Το μπολ μαγειρέματος μπορεί στη συνέχεια να τοποθετείται αμέσως στη θερμαινόμενη βάση απευθείας από το ψυγείο (αφήνετε πάντα τα κατεψυγμένα φαγητά να αποψυχθούν πλήρως πριν το μαγείρεμα). Αυτή η ευελιξία σας δίνει τη δυνατότητα να ετοιμάζετε φαγητά, να μαγειρεύετε με αργό ρυθμό, να αποθηκεύετε το περίσσειμα φαγητού και να το ξαναζεσταίνετε χρησιμοποιώντας το ίδιο μπολ μαγειρέματος. Ο σχεδιασμός με τις ψηλές πλευρές και το γυάλινο καπάκι εμποδίζει το φαγητό να χύνεται ή να πετάγεται κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Χρησιμοποιήστε το μπολ μαγειρέματος για σοτάρισμα, τηγάνισμα, καβούρντισμα/τσιγάρισμα, τηγάνισμα με ανακάτεμα των συστατικών κ.τ.λ. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί ακόμα πολύ καλά ως κατασρόλα μαγειρέματος, ιδανική για να μαγειρεύετε μεγάλες ποσότητες φαγητού.

## Πως να χρησιμοποιείτε τη συσκευή αργού sauté μαγειρέματος

1. Τοποθετήστε το μπολ μαγειρέματος στη θερμαινόμενη βάση, προσθέστε τα συστατικά σας και καλύψτε με το καπάκι. Συνδέστε στο ρεύμα τη συσκευή σοταρίσματος αργού μαγειρέματος Crockpot®.
2. Επιλέξτε τη ρύθμιση θερμοκρασίας χρησιμοποιώντας το κουμπί επιλογής θερμοκρασίας **G**. Το φως υψηλής θερμοκρασίας (☀) ή το φως χαμηλής θερμοκρασίας (☁) θα ανάψει.  
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η ρύθμιση ΖΕΣΤΟ (☀) χρησιμοποιείται ΜΟΝΟ για να διατηρείται ζεστό το ήδη μαγειρεμένο φαγητό. ΜΗΝ μαγειρεύετε στη ρύθμιση ΖΕΣΤΟ. Δεν συνιστούμε να χρησιμοποιείτε τη ρύθμιση ΖΕΣΤΟ για περισσότερες από 4 ώρες.

3. Πατήστε τα κουμπιά χρονοδιακόπτη πάνω/κάτω **H** για να επιλέξετε το χρόνο μαγειρέματος. Ο χρόνος μπορεί να ρυθμιστεί σε 30 λεπτά μέχρι 20 ώρες. Επιλέξτε το χρόνο με βάση το χρονικό διάστημα που υποδεικνύεται στη συνταγή. Ο χρόνος θα αρχίσει να μετράει ανά ένα λεπτό.
4. Όταν το μαγείρεμα τελειώσει η συσκευή αργού μαγειρέματος θα γυρίσει αυτόματα στη ρύθμιση ΖΕΣΤΟ και το φως της διατήρησης ζεστού φαγητού (☀) θα ανάψει.
5. Για να σταματήσετε το μαγείρεμα πατήστε το κουμπί αναμονής **I**. Ακολουθήστε τα βήματα 2 και 3 παραπάνω για να επιστρέψετε στο μαγείρεμα. Για να ΣΒΗΣΕΤΕ την συσκευή αργού μαγειρέματος, βγάλτε την από την πρίζα παροχής ρεύματος.

## Σημειώσεις Χρήσης

- Αν η παροχή ηλεκτρικού έχει διακοπεί (διακοπή ρεύματος) η οθόνη και τα φώτα θα αναβοσβήσουν μόλις αποκατασταθεί η παροχή ρεύματος. Όλες οι ρυθμίσεις της συσκευής αργού μαγειρέματος θα έχουν χαθεί. Σαν αποτέλεσμα, το φαγητό μπορεί να μην είναι ασφαλές για κατανάλωση. Αν δεν ξέρετε πόσο διήρκεσε η διακοπή, προτινέουμε να πετάξετε το φαγητό που ήταν μέσα στη συσκευή.
- Αν το επιθυμείτε, μπορείτε να γυρίσετε χειροκίνητα στη ρύθμιση ΖΕΣΤΟ, μόλις τελειώσει το μαγείρεμα.
- Για να αποφύγετε το υπερβολικό ή το ανεπαρκές μαγείρεμα, να γεμίζετε πάντα το μπολ μαγειρέματος κατά ½ με ¾ και να ακολουθείτε τους συνιστώμενους χρόνους μαγειρέματος.
- Μαγειρεύετε πάντα με το καπάκι κατά τον προτεινόμενο χρόνο. Μην αφαιρείτε το καπάκι κατά τη διάρκεια των δύο πρώτων ωρών μαγειρέματος για να αφήσετε τη θερμοκρασία να ανέβει με αποτελεσματικό τρόπο.
- Φοράτε πάντα γάντια φούρνου όταν αγγίζετε το καπάκι ή το αφαιρούμενο μπολ μαγειρέματος.
- Βγάλτε την πρίζα όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα και πριν τον καθαρισμό.
- Το αφαιρούμενο μπολ μαγειρέματος και το καπάκι αντέχουν στο φούρνο. Το μπολ μαγειρέματος είναι κατάλληλο για χρήση σε μάτι με γκάζι, ηλεκτρικό ή επαγωγική εστία και κάτω από το γκριλ.

## Ιδέες Και Συμβουλές Μαγειρέματος

### ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΚΑΙ ΡΥΖΙ:

- Για βέλτιστα αποτελέσματα, χρησιμοποιείτε μακρύκοκκο ρύζι εκτός και αν η συνταγή λέει κάτι διαφορετικό. Αν το ρύζι δεν έχει βράσει τελείως μετά τον ενδεδειγμένο χρόνο, προσθέστε ακόμα 1 με 1½ φλιτζάνι υγρού επιπλέον ανά φλιτζάνι μαγειρεμένου ρυζιού και συνεχίστε το βράσιμο για 20 με 30 λεπτά.
- Για βέλτιστα αποτελέσματα στα μακαρόνια, αρχικά βράστε μερικώς τα μακαρόνια σε βραστό νερό μέχρι να μαλακώσουν. Προσθέστε τα μακαρόνια τα τελευταία 30 λεπτά του χρόνου μαγειρέματος.

### ΦΑΣΟΛΙΑ:

- Τα φασόλια πρέπει να έχουν μαλακώσει τελείως πριν τα συνδυάσετε με ζάχαρη ή/και όξινες τροφές. Η ζάχαρη και τα οξέα σκληραίνουν τα φασόλια και δεν τα αφήνουν να μαλακώσουν.
- Τα ξερά φασόλια, ιδιαίτερα τα κόκκινα φασόλια, θα πρέπει να τα βράζετε πριν τα προσθέσετε σε κάποια συνταγή.
- Τα πλήρως μαγειρεμένα φασόλια κονσέρβας μπορούν να χρησιμοποιηθούν ως υποκατάστατο, αντί για ξερά φασόλια.

### ΛΑΧΑΝΙΚΑ:

- Πολλά λαχανικά επωφελούνται από το αργό μαγείρεμα και μπορούν να ξεδιπλώσουν την πλήρη γεύση τους. Συνήθως δεν παραβράζουν στη συσκευή αργού μαγειρέματος όπως μπορεί να συμβαίνει στο φούρνο ή τις εστίες σας.
- Όταν ακολουθείτε συνταγές με λαχανικά και κρέας, τοποθετήστε τα λαχανικά στη συσκευή αργού μαγειρέματος πριν το κρέας. Τα λαχανικά συνήθως ψήνονται πιο αργά από το κρέας στη συσκευή αργού μαγειρέματος και επωφελούνται από την τμηματική τους βύθιση στο ζωμό μαγειρέματος.
- Τοποθετήστε τα λαχανικά κοντά τον πάτο του μπολ μαγειρέματος για να βοηθήσετε το μαγείρεμα.

### ΜΥΡΩΔΙΚΑ ΚΑΙ ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ:

- Τα φρέσκα μυρωδικά δίνουν γεύση και χρώμα, αλλά θα πρέπει να προστίθενται στο τέλος του κύκλου μαγειρέματος καθώς η γεύση θα εξαφανιστεί με τους παρατεταμένους χρόνους μαγειρέματος.
- Τριμμένα ή/και αποξηραμένα μυρωδικά και μπαχαρικά έχουν καλό αποτέλεσμα στο αργό μαγείρεμα και μπορείτε να τα προσθέσετε στην αρχή.
- Η δύναμη της γεύσης όλων των μυρωδικών και των μπαχαρικών μπορεί να διαφέρει σημαντικά ανάλογα με την ειδική τους δύναμη και τη διάρκεια ζωής τους. Χρησιμοποιήστε μυρωδικά σποραδικά, δοκιμάστε στο τέλος του κύκλου μαγειρέματος και προσαρμόστε τα καρυκεύματα αμέσως πριν το σερβίρισμα.

#### ΓΑΛΑ:

- Το γάλα, η κρέμα γάλακτος και η ξινή κρέμα κόβουν κατά τη διάρκεια του παρατεταμένου μαγειρέματος. Όταν είναι εφικτό, προσθέστε κατά τα τελευταία 15 έως και 30 λεπτά μαγειρέματος.
- Οι συμπυκνωμένες σούπες μπορούν να αντικαταστήσουν το γάλα και να μαγειρευτούν για παρατεταμένο χρόνο.

#### ΚΡΕΑΣ:

- Κόψτε το λίπος, ξεβγάλετε καλά και σκουπίστε το κρέας με χαρτί κουζίνας.
- Το τσιγάρισμα του κρέατος από πριν δίνει τη δυνατότητα στο λίπος να στραγγίξει πριν το αργό μαγείρεμα και δίνει ακόμα μεγαλύτερη ένταση στη γεύση.
- Το κρέας θα πρέπει να τοποθετείται με τρόπο που να ακουμπάει το μπολ μαγειρέματος χωρίς να αγγίζει το καπάκι.
- Για μικρότερα ή μεγαλύτερα κομμάτια κρέατος, τροποποιείστε την ποσότητα λαχανικών ή πατάτας έτσι ώστε το μπολ να είναι πάντα γεμάτο στο ½ με ¾.
- Το μέγεθος που έχει το κρέας και οι προτεινόμενοι χρόνοι μαγειρέματος είναι απλά εκτιμήσεις και μπορούν να ποικίλουν ανάλογα με το συγκεκριμένο κόψιμο, είδος και σχήμα του κόκαλου. Άπαχο κρέας όπως αυτό του κοτόπουλου ή του χοιρινού φιλέτου συνήθως μαγειρεύονται πιο γρήγορα από τα κρέατα με περισσότερους συνδετικούς ιστούς και λίπος όπως η μοσχαρίσια σπάλα ή η χοιρινή ωμοπλάτη. Το μαγείρεμα του κρέατος με το κόκαλο σε αντίθεση με το κρέας χωρίς το κόκαλο θα αυξήσει τον απαιτούμενο χρόνο μαγειρέματος.
- Κόψτε το κρέας σε μικρότερα κομμάτια όταν μαγειρεύετε με προμαγειρεμένα τρόφιμα όπως φασόλια ή φρούτα, ή ελαφριά λαχανικά όπως είναι τα μανιτάρια, το κομμένο κρεμμύδι, η μελιτζάνα ή τα ψιλοκομμένα λαχανικά. Αυτό δίνει τη δυνατότητα σε όλα τα τρόφιμα να μαγειρευτούν με τον ίδιο ρυθμό.

#### ΨΑΡΙ:

- Το ψάρι μαγειρεύεται γρήγορα και θα πρέπει να προστίθεται στο τέλος του κύκλου μαγειρέματος κατά τη διάρκεια των τελευταίων δεκαπέντε λεπτών έως και της τελευταίας ώρας μαγειρέματος.

## Καθαρισμός

**Να αποσυνδέετε ΠΑΝΤΑ τη συσκευή αργού μαγειρέματος από την ηλεκτρική πρίζα και να την αφήνετε να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.**

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην βυθίζετε ποτέ τη θερμαινόμενη βάση, το καλώδιο ρεύματος ή το βύσμα στο νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.

Πλύντε το γυάλινο καπάκι και το αφαιρούμενο μπολ σε ζεστό νερό με σαπουνάδα. Μην χρησιμοποιείτε συνθετικά διαβρωτικά καθαριστικά ή συρμάτινα σφουγγαράκια. Συνήθως μπορείτε να αφαιρέσετε τα υπολείμματα φαγητού με πανί, σφουγγάρι ή πλαστική σπάτουλα.

Συνιστούμε να πλένετε το αφαιρούμενο μπολ μαγειρέματος μόνο με το χέρι, με ένα μη διαβρωτικό προϊόν καθαρισμού και πανί, για να διατηρήσετε την επίστρωση DuraCeramic™.

Μπορείτε να καθαρίσετε το εξωτερικό μέρος της θερμαινόμενης βάσης με μαλακό πανί και ζεστό νερό με σαπουνάδα. Σκουπίστε τα μέχρι να στεγνώσουν. Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά καθαριστικά.

Δεν πρέπει να γίνεται κάποια άλλη συντήρηση.

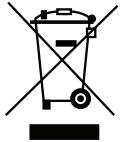
**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Αφού καθαρίσετε το μπολ μαγειρέματος με το χέρι, αφήστε το στον αέρα να στεγνώσει πριν το αποθηκεύσετε.

## ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΠΩΛΗΣΗ ΚΑΙ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ

Σε περίπτωση που η συσκευή δεν λειτουργεί αλλά η εγγύηση ισχύει, επιστρέψτε το προϊόν για αντικατάσταση στο μέρος από όπου αγοράστηκε. Λάβετε υπόψη σας ότι απαιτείται ένας έγκυρος τύπος απόδειξης αγοράς. Για πρόσθετη υποστήριξη, επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στα εξής τηλέφωνα: Ηνωμένο Βασίλειο 0800 028 7154 | Ισπανία: 0900 81 65 10 | Γαλλία: 0805 542 055. Για όλες τις άλλες χώρες, επικοινωνήστε με το +44 800 028 7154. Μπορεί να ισχύουν διεθνείς χρεώσεις. Εναλλακτικά, στείλτε e-mail στο: [CrockpotEurope@newellco.com](mailto:CrockpotEurope@newellco.com).

## ΔΙΑΘΕΣΗ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ

Τα απόβλητα ηλεκτρικού εξοπλισμού δεν θα πρέπει να απορρίπτονται μαζί με τα οικιακά απορρίμματα. Παρακαλούμε να κάντε ανακύκλωση όταν υπάρχουν εγκαταστάσεις. Στείλτε μας e-mail στο [CrockpotEurope@newellco.com](mailto:CrockpotEurope@newellco.com) για περισσότερες πληροφορίες για την ανακύκλωση και τα ΑΗΗΕ.



# crockpot®



[www.crockpoteurope.com](http://www.crockpoteurope.com)  
email: [CrockpotEurope@newellco.com](mailto: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.

O produto que está a comprar pode ser ligeiramente diferente daquele apresentado na caixa, graças ao desenvolvimento contínuo do produto.

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.

Det købte produkt kan afvige en smule fra det viste produkt på kartonen pga. løbende produktudvikling.

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.

Z dôvodu nepretržitého vývoja sa zakúpený produkt môže mierne líšiť od vyobrazeného produktu.

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

Produsul cumpărat poate fi ușor diferit de cel ilustrat pe ambalaj, din cauza dezvoltării continue a produselor.

Продуктът, който закупвате, може леко да се различава от показания върху кутията поради продължаващото усъвършенстване на продукта.

Uređaj koji ste kupili može se malo razlikovati od fotografije na kutiji zbog kontinuiranog rada na poboljšanju proizvoda.

Το προϊόν που αγοράζετε μπορεί να διαφέρει ελαφρώς από αυτό που εμφανίζεται σε αυτό το κουτί λόγω της συνεχιζόμενης ανάπτυξης προϊόντων.

Made in China / Fabriqué en Chine / Wyprodukowano w Chinach



CSC026X\_21MLM1 (EU)

GCDS-CRP-JC

P.N. 187696-Rev D