

CSC052X

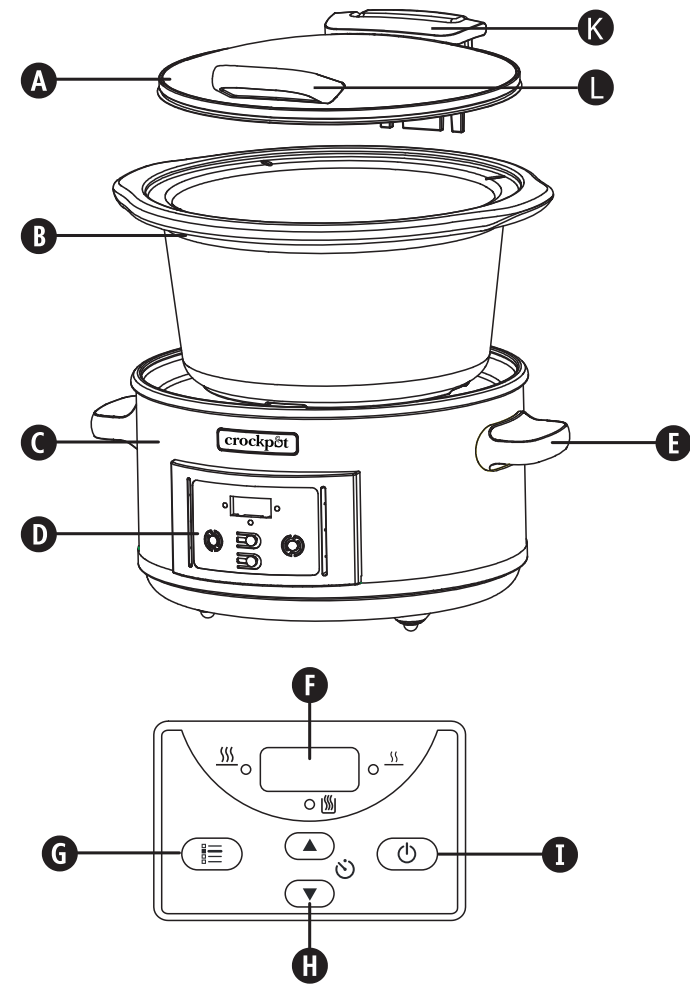
crockpôt®



Lift & Serve - 4.7L Digital Slow Cooker

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	11
Deutsch/German	18
Español/Spanish	25
Português/Portuguese	32
Italiano/Italian	39
Nederlands/Dutch	46
Svenska/Swedish	53
Suomi/Finnish	59
Dansk/Danish	65
Norsk/Norwegian	72
Polski/Polish	79
Česky/Czech	86
Slovenčina/Slovakian	92
Magyar/Hungarian	99
Română/Romanian	106
български/Bulgarian	113
Hrvatski/Croatian	120
ΕΛΛΗΝΙΚΑ/Greek	126



FITTING A PLUG (UK AND IRELAND ONLY)

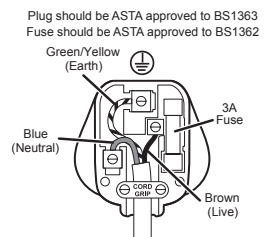
This appliance must be earthed.

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.



ENGLISH

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ CAREFULLY AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

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

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

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

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 and beware of escaping steam when opening or removing 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 stoneware.
- 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

- | | |
|-------------------------------|------------------------------------|
| A Glass lid | G Temperature select button |
| B Stoneware | H Timer up/down buttons |
| C Heating base | I Standby button |
| D Control panel | J Power cord (not shown) |
| E Carrying handles | K Lid hinge |
| F Time setting display | L Lid lifting handle |

PREPARING FOR USE

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

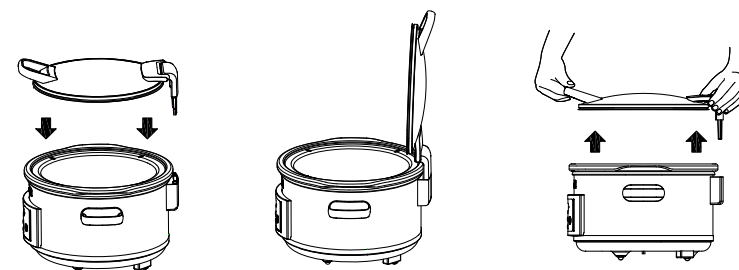
IMPORTANT NOTES: Some countertop and table surfaces are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. Do not set the heated unit on a heat sensitive surface. We recommend placing a hot pad or trivet under your slow cooker to prevent possible damage to the surface.

Please use caution when placing your stoneware on a ceramic or smooth glass cook top stove, countertop, table, or other surface. Due to the nature of the stoneware, the rough bottom surface may scratch some surfaces if caution is not used. Always place protective padding under stoneware before placing it on a table or countertop.

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.

ASSEMBLY

1. Place the stoneware into the heating base.
2. Attach the lid by inserting the hinge mechanism into the hinge slot at the rear of the heating base.



HOW TO USE YOUR SLOW COOKER

1. Place the stoneware into the heating base, add your ingredients into the stoneware and cover with the lid. Plug in your 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 KEEP 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 KEEP 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.
- To avoid over or under-cooking, always fill the stoneware ½ to ¾ full and conform to the recommended cooking times.
- Do not overfill the stoneware. To prevent spillover, do not fill the stoneware higher than ¾ full.
- If desired, you can manually switch to the warm setting (🔥) when your recipe has finished cooking.
- 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. Beware of escaping steam when opening the lid.
- Unplug when cooking has finished and before cleaning.

- The removable stoneware is ovenproof. Do not use removable stoneware on a gas burner, electric hob or under grill. Refer to chart below.

Part	Dishwasher safe	Oven safe	Microwave safe	Hob safe
Lid	Yes	No	No	No
Stoneware	Yes	Yes	Yes *	No

* Refer to your Microwave manual for operation with stoneware.

GUIDE TO ADAPTING RECIPES

This guide is designed to help you adapt your own and other recipes for your slow cooker. Many of the normal preparatory steps are unnecessary when using your slow cooker. In most cases all ingredients can go into your slow cooker at once and cook all day. General:

- Allow sufficient cooking time.
- Always cook with the lid on.
- For best results and to prevent food from drying or burning, always ensure an adequate amount of liquid is used in the recipe.

RECIPE TIME	COOK ON LOW (☹)	COOK ON HIGH (☺☺)
15 - 30 minutes	4 - 6 hours	1½ - 2 hours
30 - 45 minutes	6 - 10 hours	3 - 4 hours
50 minutes - 3 hours	8 - 10 hours	4 - 6 hours

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 slow cooker during the last 30 to 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 stoneware 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 sides or bottom of the stoneware 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 stoneware 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 stoneware without touching the lid.
- For smaller or larger cuts of meat, alter the amount of vegetables or potatoes so that the stoneware is always ½ to ¾ full.
- The size of the meat and the recommended cook times are just estimates and can vary depending upon the specific cut, type, and bone structure. Lean meats such as chicken or pork tenderloin tend to cook faster than meats with more

connective tissue and fat such as brisket or pork shoulder. Cooking meat on the bone versus boneless will increase required cook times.

- Cut meat into smaller pieces when cooking with precooked foods such as beans, or light vegetables such as mushrooms, diced onion, aubergine, or finely minced 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.

RECIPES

BEEF BOURGUIGNON Serves 3-4

Flour
Sea salt and pepper
700g braising steak, cut into 2.5 centimetre cubes
1½ large carrots, peeled and sliced
½ medium onion, sliced
3 strips cooked bacon, cut into 2.5 cm pieces
150ml beef stock
240ml red or Burgundy wine
7-8g tomato purée
1 clove garlic, chopped
1½ sprigs fresh thyme, stemmed
1 bay leaf
225g fresh mushrooms, sliced

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

LEMON HERB ROASTED CHICKEN Serves 4-6

1.5kg roasting chicken
1 small onion
Butter
Juice of one lemon
2.5g sea salt
15g fresh parsley
5g dried thyme
Pinch paprika
100ml water or stock

- Place the onion in the cavity of the chicken and rub the skin with butter. Place chicken in Crockpot® slow cooker.
- Squeeze lemon juice over chicken and sprinkle with the remaining seasonings. Add the water/stock then cover and cook on Low 8–10 hours or on High 4 hours.

CHICKEN CACCIATORE Serves 2-4

1–1½ onions, thinly sliced
500g chicken (breasts or thighs), skinned
200g can plum tomatoes, chopped
2 cloves garlic, chopped
200ml dry white wine or stock
15g capers

10 pitted Kalamata olives, chopped coarsely
Handful fresh parsley or basil, stemmed and coarsely chopped
Sea salt and pepper
Cooked pasta

1. Place sliced onion in Crockpot® slow cooker and cover with chicken.
 2. In a bowl, stir tomatoes, salt, pepper, garlic and white wine together. Pour over chicken.
 3. Cover and cook on Low for 6 hours or on High for 4 hours or, until chicken is tender.
 4. Stir in capers, olives and herbs just before serving.
 5. Serve over cooked pasta.
- Note: Cooking chicken on the bone versus boneless will increase cook time about 30 minutes to 1 hour.

POT ROAST Serves 3–5

800g - 1kg shoulder of beef
1½ onions, sliced
Flour
1 stalk celery, sliced
Sea salt and pepper
120g mushrooms, sliced
1½ carrots, sliced
120ml beef stock or wine
1½ potatoes, peeled and quartered

1. Coat beef in flour seasoned with salt and pepper. Sear roast in a frying pan on hob (optional).
2. Place all vegetables in Crockpot® slow cooker, except mushrooms. Add roast and spread mushrooms on top. Pour in liquid.
3. Cover and cook on Low for 10 hours or on High for 6 hours, or until tender.

BEEF STEW Serves 3–4

500 - 600g shoulder of beef, cubed
Flour
Sea salt and pepper
350ml beef stock
7.5ml Worcestershire sauce
1½ cloves garlic, chopped
1 bay leaf
3 small potatoes, peeled and quartered
1-1½ onions, chopped
1½ celery stalks, sliced

1. Sprinkle flour, salt and pepper over meat. Place meat in Crockpot® slow cooker.
2. Add remaining ingredients and stir well.
3. Cover and cook on Low for 8–10 hours or on High for 6 hours, or until meat is tender. Stir thoroughly before serving.

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.

- The lid and stoneware can be washed in the dishwasher or with hot, soapy water. Do not use abrasive cleaning compounds or scouring pads. A cloth, sponge, or rubber spatula will usually remove residue. To remove water spots and other stains, use a non-abrasive cleaner or vinegar.
- As with any fine ceramic, the stoneware and lid will not withstand sudden temperature changes. Do not wash the stoneware or lid with cold water when they are hot.
- The outside of the heating base may be cleaned with a soft cloth and warm, soapy water. Wipe dry. Do not use abrasive cleaners.
- No other servicing should be performed.
- Note: After cleaning allow the stoneware to air dry before storing.

AFTER SALES SERVICE

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

WASTE DISPOSAL

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



FRANÇAIS

IMPORTANT : CONSIGNES DE SECURITE

LISEZ AVEC ATTENTION ET 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 pendant les phases d'utilisation ou de refroidissement.
- Utilisez des gants de cuisine ou un torchon et prenez garde à la vapeur qui s'échappe lorsque vous ouvrez ou enlevez le couvercle.
- 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 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'em mêler, se bloquer ou se pincer.
- 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

- | | |
|--|--|
| A Couvercle en verre | G Touche de sélection de la température |
| B Cocotte en céramique | H Touches haut/bas du minuteur |
| C Base chauffante | I Touche Veille |
| D Panneau de commande | J Cordon d'alimentation (non illustré) |
| E Poignée de transport | K Charnière du couvercle |
| F Affichage du temps de cuisson | L Poignée du couvercle |

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

Avant d'utiliser la mijoteuse Crockpot®, retirez tout emballage et lavez le couvercle et la cocotte amovible dans de l'eau chaude savonneuse, puis séchez-les soigneusement.

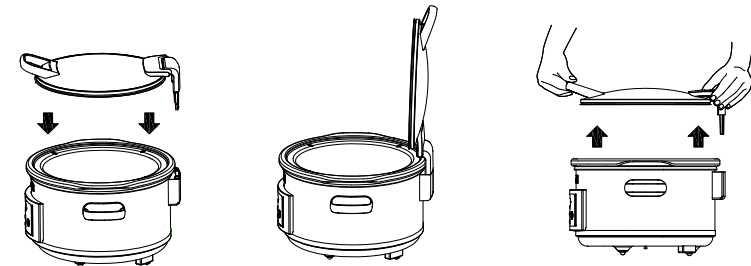
REMARQUES IMPORTANTES : certaines surfaces de travail et de table ne sont pas conçues pour supporter une exposition prolongée à la chaleur générée par certains appareils. Ne placez pas l'appareil chaud ou la cocotte sur une surface sensible à la chaleur. Il est recommandé de placer un support résistant à la chaleur ou un dessous-de-plat sous la mijoteuse pour éviter d'endommager la surface.

Faites attention lorsque vous placez la cocotte sur une plaque de cuisson, un plan de travail, une table ou toute autre surface en céramique ou en verre. Parce que le dessous de la cocotte n'est pas lisse, il risque de rayer certaines surfaces si vous ne prenez pas les précautions nécessaires. Veillez à placer un tissu matelassé sous la cocotte avant de la poser sur une table ou un plan de travail.

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.

PRÉPARATION :

1. Placez la cocotte amovible sur la base chauffante.
2. Attachez le couvercle en insérant la charnière dans la fente à charnière située à l'arrière de la base chauffante.




UTILISATION DE LA MIJOTEUSE-SAUTEUSE

1. Placez la cocotte sur la base chauffante, ajoutez les ingrédients dans la cocotte et posez le couvercle. Branchez la mijoteuse.
2. Sélectionnez la température appropriée à l'aide de la touche de sélection de la température **G**. Le voyant lumineux de température élevée (☀) ou de faible température (☁) s'allume.

REMARQUE : le programme TENIR AU CHAUD (🕒) est RÉSERVÉ aux plats déjà cuits dans la mijoteuse. N'utilisez pas le programme TENIR AU CHAUD pour cuire un plat. Nous vous recommandons de ne pas utiliser le programme TENIR AU CHAUD 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 programme TENIR 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.
- 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.
- Ne remplissez pas trop la cocotte. Pour éviter les éclaboussures, veillez à ce que la cocotte ne soit pas plus de $\frac{3}{4}$ pleine.
- Le cas échéant, vous pouvez activer manuellement le réglage  (maintien au chaud) lorsque la cuisson du plat est terminée.
- 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 amovible. Faites attention à la vapeur qui se dégage lorsque vous soulevez ou que vous enlevez le couvercle.
- Débranchez la mijoteuse lorsque la cuisson est terminée et avant de la nettoyer.
- La cocotte amovible passe au four. N'utilisez pas la cocotte amovible sur une cuisinière à gaz, une plaque de cuisson électrique ou sous le grill. Reportez-vous au tableau ci-dessous.



Pièce	Lave-vaisselle	Four	Micro-Ondes	Gaz Ou Plaque Électrique
Couvercle	Oui	Non	Non	Non
Cocotte en céramique	Oui	Oui	Oui*	Non

* En ce qui concerne la cocotte en céramique, reportez-vous à la notice d'utilisation de votre micro-ondes.

COMMENT ADAPTER DES RECETTES

Ce guide a pour mission de vous aider à adapter vos recettes traditionnelles à la cuisson en mijoteuse. La plupart des étapes de préparation standard sont superflues lorsque vous utilisez la mijoteuse. Il suffit généralement de placer tous les ingrédients en même temps dans la cocotte et de les laisser mijoter toute la journée. Conseils généraux :

- Laissez mijoter le plat suffisamment longtemps.
- Placez le couvercle sur la cocotte.
- Pour de meilleurs résultats et pour éviter aux aliments de sécher ou brûler, assurez-vous que la recette utilise suffisamment de liquide.

DURÉE INDIQUÉE DANS LA RECETTE	CUISSON EN MODE FAIBLE 	CUISSON EN MODE ÉLEVÉE 
De 15 à 30 minutes	4 à 6 heures	1½ à 2 heures
De 30 à 45 minutes	6 à 10 heures	3 à 4 heures
50 minutes à 3 heures	8 à 10 heures	4 à 6 heures

LES PATES 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.
- Pour obtenir de meilleurs résultats en ce qui concerne les pâtes, ajoutez-les dans la mijoteuse 30 à 60 minutes avant la fin de la cuisson.

LES HARICOTS :

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

LES LEGUMES :

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

SOUPES :

- Certaines recettes stipulent un volume élevé d'eau ou de bouillon. Commencez par placer les ingrédients d'une soupe dans la mijoteuse, puis recouvrez-les d'eau ou de bouillon, sans plus. Si vous préférez une consistance moins épaisse, ajoutez du liquide au moment de servir.

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 mijoteuse.
- 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 tissu 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.

RECETTES

Pour plus de recettes, rendez-vous sur www.crockpoteurope.com

BOEUF BOURGUIGNON Pour 3 à 4 personnes

Farine

Sel de mer et poivre

700 g d'épaule de boeuf, coupée en cubes de 2,5 centimètre

1½ grosses carottes, épluchées et coupées en rondelles

½ oignon de taille moyenne, coupé en rondelles

3 lanières de lard cuit, coupées en morceaux de 2,5 cm

150 ml de bouillon de boeuf

240 ml de vin rouge ou Bordeaux

7-8 g de concentré de tomate

1 d'gousses d'ail, émincées

1½ branches de thym frais, équeutées

1 feuille de laurier

225 g de champignons frais, coupés en morceaux

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

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

1,5 kg de poulet rôti

1 petit oignon

Le beurre

Le jus d'un citron

2,5 g de sel de mer

15 g de persil frais

5 g de thym séché

5 g de paprika

100 ml eau ou de bouillon

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

POULET CACCIATORE Pour 2 à 4 personnes

1-1½ oignons, émincés

500 g de poulet (poitrine ou cuisse), avec la peau

200 g de tomates en boîtes, coupées en morceaux

2 gousses d'ail, émincées

200 ml de vin blanc sec ou de bouillon

15 g de câpres

10 Kalamata dénoyautées, coupées en gros morceaux

1 bouquet de persil frais ou de basilique, équeuté et haché en gros morceaux

Sel de mer et poivre

Pâtes cuites

1. Mettre l'oignon coupé en rondelles dans la mijoteuse Crockpot® et recouvrir avec le poulet.
2. Dans un bol, mélanger les tomates avec le sel, le poivre, l'ail et le vin blanc. Verser sur le poulet.

3. Couvrir et faire cuire sur Bas (Low) pendant 6 heures ou sur Fort (High) pendant 4 heures ou jusqu'à ce que le poulet soit tendre.
4. Ajouter les câpres, les olives et les herbes juste avant de servir et mélanger.
5. Servir sur un lit de pâtes déjà cuites.
Remarque : Cuire du poulet avec les os au lieu de le désosser augmentera le temps de cuisson d'environ 30 minutes à 1 heure.

BOEUF BRAISE Pour 3 à 5 personnes

800 g - 1 kg de rôti de boeuf

1½ oignons, coupés en rondelle

Farine

1 tige de céleri, coupés en rondelle

Sel de mer et poivre

120 g de champignons, coupés en rondelles

1½ carottes, coupées en rondelles

120 ml de bouillon de boeuf ou de vin

1½ pommes de terre, coupées en quatre

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

RAGOUT DE BOEUF Pour 3 à 4 personnes

500 - 600 g d'épaule de boeuf pour ragout, coupée en cube d'environ 2,5cm

Farine

Sel de mer et poivre

350 ml de bouillon de boeuf

7,5 ml de sauce Worcestershire

1½ gousses d'ail, émincées

1 feuille de laurier

3 petites pommes de terre, coupées en quarte

1-1½ oignons, hachés

1½ tiges de céleri, coupées en rondelles

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

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 et la cocotte en céramique au lave-vaisselle ou à l'eau chaude additionnée de produit 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 les résidus. Pour enlever toute marque d'eau et autre tache, utilisez un produit non abrasif ou du vinaigre.
- Comme toute céramique de qualité, la cocotte et le couvercle ne supportent pas les changements soudains de température. Ne les lavez pas à l'eau froide s'ils sont encore chauds.
- 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 : lorsque vous avez lavé la cocotte, 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, rapportez le produit où vous l'avez acheté pour procéder à un échange. Veuillez remarquer qu'une preuve d'achat valide vous sera exigée. Pour obtenir de l'aide supplémentaire, veuillez prendre contact avec notre service après-vente au : Royaume-Uni : 0800 028 7154 | Espagne : 0900 81 65 10 | France : 0805 542 055. Pour tous les autres pays, appelez le +44 800 028 7154. Un tarif international s'applique. Vous pouvez également envoyer un e-mail à : CrockpotEurope@newellco.com.

MISE AU REBUT

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



DEUTSCH

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE DIESE HINWEISE SORGFÄLTIG DURCH UND VERWAHREN SIE SIE GUT

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

⚠ Teile des Geräts können während des Betriebs heiß werden.

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

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

- 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.
- Verwenden Sie Topfhandschuhe oder ein Geschirrtuch und achten Sie beim Öffnen oder Abnehmen des Deckels auf entweichenden Dampf.
- 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.
- 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

- | | |
|----------------------------------|---------------------------------------|
| A Glasdeckel | G Temperaturregler |
| B Kochschüssel | H Timereinstellungstasten |
| C Heiztopf | I Standbytaste |
| D Bedienfeld | J Netzkabel (nicht abgebildet) |
| E Tragegriffe | K Deckelscharnier |
| F Anzeige Zeiteinstellung | L Deckelgriff |

VOR DEM GEBRAUCH

Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch des Crockpot® Schongarers die Verpackung vollständig und spülen Sie den Deckel und die abnehmbare Kochschüssel mit warmem Seifenwasser und trocknen Sie diese gründlich ab.

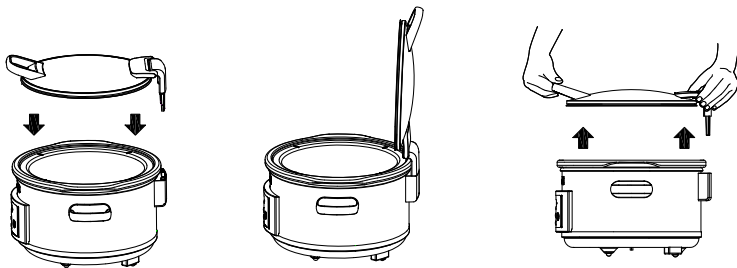
WICHTIGE HINWEISE: Manche Arbeits- und Tischflächen können Schaden nehmen, wenn sie längerer Zeit Hitze ausgesetzt sind. Stellen Sie das heiße Gerät oder die heiße Kochschüssel nicht auf eine hitzeempfindliche Ablage. Wir empfehlen, eine isolierende Unterlage oder einen Untersetzer unter den Schongarer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

Bitte setzen Sie die Kochschüssel vorsichtig auf Keramik- oder Glaskochfeldern, Arbeitsflächen, Tischen oder anderen Oberflächen ab. Bei unvorsichtigem Umgang kann die raue Unterseite der Kochschüssel auf bestimmten Oberflächen Kratzer verursachen. Schützen Sie diese Oberflächen, indem Sie eine weiche Unterlage unter die Schüssel legen.

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.

AUFBAU:

1. Setzen Sie die abnehmbare Kochschüssel auf die Heizplatte.
2. Befestigen Sie den Deckel durch Einführen des Klappmechanismus in den Schlitz hinten am Heiztopf.



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 Schongarers in die Steckdose.
2. Wählen Sie mithilfe des Temperaturreglers **G** die gewünschte Temperatur. Die Anzeigeleuchte 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.

ANWENDUNGSTIPPS

- 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.
- Achten Sie darauf, die Kochschüssel nicht zu überfüllen. Um ein Überkochen zu vermeiden, füllen Sie die Kochschüssel nur zu ¾.
- 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 die abnehmbare Kochschüssel berühren. Achten Sie beim Öffnen oder Entfernen des Deckels auf entweichenden heißen Dampf.
- Trennen Sie den Schongarer nach Beendigung des Kochvorgangs und vor dem Reinigen immer vom Netz.
- Der abnehmbare Steinguttopf ist ofenfest. Verwenden Sie den abnehmbaren Steinguttopf nicht auf Gas- oder Elektrokokfeldern oder einem Grill. Die untenstehende Tabelle enthält Angaben hierzu.

Bestandteil	Spülmaschinegeeignet	Backofenfest	Mikrowellenfest	Herdplattenfest
Deckel	Ja	Nein	Nein	Nein
Steingutschüssel	Ja	Ja	Ja*	Nein

* Prüfen Sie die Angaben zur Verwendung von Steingut im Handbuch zu Ihrer Mikrowelle.

HINWEISE FÜR DIE ANPASSUNG VON REZEPTEN

Diese Hinweise sollen Ihnen dabei helfen, eigene und andere Rezepte für den Schongarer anzupassen. Viele der gewöhnlich notwendigen Vorbereitungsschritte entfallen beim Schongarer. In den meisten Fällen können die Zutaten gleichzeitig im Schongarer platziert werden und den ganzen Tag kochen. Allgemeines:

- Nehmen Sie sich ausreichend Zeit für den Kochvorgang.
- Lassen Sie den Deckel immer auf dem Schongarer.
- Für das beste Ergebnis und um zu verhindern, dass Nahrungsmittel austrocknen oder anbrennen, vergewissern Sie sich stets, dass eine angemessene Menge Flüssigkeit für das Rezept verwendet wird.

GARZEIT NACH REZEPT	GARZEIT AUF TIEF ☁️	GARZEIT AUF HOCH ☀️
15 bis 30 Minuten	4 bis 6 Stunden	1½ bis 2 Stunden
30 bis 45 Minuten	6 bis 10 Stunden	3 bis 4 Stunden
50 Minuten bis 3 Stunden	8 bis 10 Stunden	4 bis 6 Stunden

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 Schongarer hinzufügen.

BOHNEN:

- 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.
- Braten Sie Fleisch kurz an, um das enthaltene Fett vor dem Schongaren zu entfernen. So wird auch der Geschmack intensiviert.
- Legen Sie Fleisch so ein, dass es den Glasdeckel nicht berührt.
- Passen Sie die Gemüsemenge der Menge und Größe der Fleischstücke an, so dass die Kochschüssel immer halb bis dreiviertel gefüllt ist. Die Fleischmenge und die empfohlenen Kochzeiten sind nur Schätzungen und können je nach Zuschnitt, Art und Knochenstruktur unterschiedlich sein. Mageres Fleisch wie Huhn oder Schweinslende kochen normalerweise schneller als Fleisch mit Bindegewebe und fettiges Fleisch wie Rindernacken oder Schweineschulter. Garen von Fleisch mit Knochen dauert im Gegensatz zu knochenlosem Fleisch länger.
- Schneiden Sie das Fleisch in kleinere Stücke, wenn Sie es mit vorgekochten Nahrungsmitteln wie Bohnen oder Früchten kochen oder mit delikaten Sachen wie Pilzen, gehackten Zwiebeln, Aubergine oder fein geschnittenem Gemüse. Auf diese Weise garen alle Nahrungsmittel zur gleichen Zeit.

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.

REZEPTE

Für Rezepte, schauen Sie unter www.crockpoteurope.com

BOEUF BOURGUIGNON/RINDERBRATEN BURGUNDER ART 3-4 Portionen

Mehl
Meersalz und Pfeffer
700g Rindernacken in ca. 2,5 cm große Würfel schneiden
1½ große Karotten, geschält und in Scheiben
½ mittlere Zwiebel, in Scheiben
3 Scheiben Frühstücksspeck, in 2,5 cm große Stücke schneiden
150ml Fleischbrühe
240ml roter Burgunderwein
7-8g Tomatenpaste
1 Knoblauchzehen, zerdrückt
1½ Zweiglein frischen Thymian, entstielt
1 Lorbeerblatt
225g frische Pilze, in Scheibchen geschnitten

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

GEBRATENES HUHN MIT ZITRONENSAFT UND KRÄUTERN 4-6 Portionen

1.5kg Brathuhn
1 kleine Zwiebel, gehackt
Butter
Saft von einer Zitrone
2.5g Meersalz
15g frisch gehackte Petersilie
5g getrockneter Thymian
5g Paprika
100ml Wasser oder Brühe

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

HÜHNCHEN CACCIATORE/HÜHNCHEN NACH JÄGERART 2-4 Portionen

1–1½ Zwiebeln, in dünne Scheibchen geschnitten
500g Hühnchen (Brust oder Hühnchenschinken), enthäutet
200g Dose Eiertomaten, gehackt
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
200ml trockener Weißwein oder Brühe
15g Kapern
10 entsteinte Kalamata-Oliven, grob gehackt
½ Bund glattblättrige Petersilie oder Basilikum, entstielt und grob gehackt
Meersalz und Pfeffer
Abgekochte Pasta

1. Geschnittene Zwiebeln in den Crockpot® Slow Cooker geben und mit den Hühnchenteilen bedecken.
2. In einer Schüssel die Tomaten, Salz, Pfeffer, Knoblauch und Weißwein verrühren. Über das Hühnchen gießen.
3. Zudecken und 6 Stunden lang auf LOW (NIEDRIG) oder 4 Stunden lang auf HIGH (HOCH) kochen oder solange bis das Fleisch zart ist.

- Kapern, Oliven und frische Kräuter kurz vor dem Servieren daruntermischen.
- Über abgekochter Pasta servieren.

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

SCHMORBRATEN 3–5 Portionen

800g - 1kg Rinderschmorbraten
 1½ Zwiebeln, in Scheiben
 Mehl
 1 Selleriestange, in Scheibchen
 Meersalz und Pfeffer
 120g frische Pilze, in Scheibchen geschnitten
 1½ Karotten, in Scheiben
 120ml Fleischbrühe oder Wein
 1½ Kartoffeln, geviertelt

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

RINDFLEISCHTOPF/RINDSGULASCH 3–4 Portionen

500 - 600g Rindsgulaschfleisch, in ca. 2,5 cm große Würfel schneiden
 Mehl
 Meersalz und Pfeffer
 350ml Fleischbrühe
 7.5ml Worcestershire-Soße
 1½ Knoblauchzehen, zerdrückt
 1 Lorbeerblatt
 3 kleine Kartoffeln, geviertelt
 1-1½ Zwiebeln, gehackt
 1½ Selleriestangen, in Scheibchen

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

REINIGUNG

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

VORSICHT: Tauchen Sie den Heiztopf, das Stromkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

- Der Deckel und die Kochschüssel können in der Spülmaschine oder mit heißem Seifenwasser gereinigt werden. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Putzlappen. Mit einem Tuch, Schwamm oder Gummispatel lassen sich Speisereste gewöhnlich gut entfernen. Wasserflecken oder andere Flecken entfernen Sie mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel oder Essig.
- Wie alle Feinkeramikutensilien vertragen die Kochschüssel und der Deckel keine plötzlichen Temperaturveränderungen. Reinigen Sie die Kochschüssel oder den Deckel nicht mit kaltem Wasser, wenn diese heiß sind.
- 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 Fernsprechgebühren erhoben. Oder senden Sie eine E-Mail an: 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, 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.
- Utilice guantes de horno o un paño y tenga cuidado con el vapor que sale al abrir o retirar la tapa. Coloque la tapa.
- 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.
- 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

- | | |
|--|--|
| A Tapa de vidrio | H Botones de aumento/reducción del temporizador |
| B Pieza cerámica | I Botón standby |
| C Base de calentamiento | J Cable de alimentación (no se muestra) |
| D Panel de control | K Bisagra de la tapa |
| E Asas de transporte | L Asa para levantar la tapa |
| F Pantalla de ajuste del tiempo | |
| G Botón de selección de temperatura | |

PREPARACIÓN PARA SU USO

Antes de utilizar la olla de cocción lenta Crockpot®, retire todo el embalaje, lave la tapa y el cuenco de cocción extraíble con agua caliente y jabonosa y séquelos a conciencia.

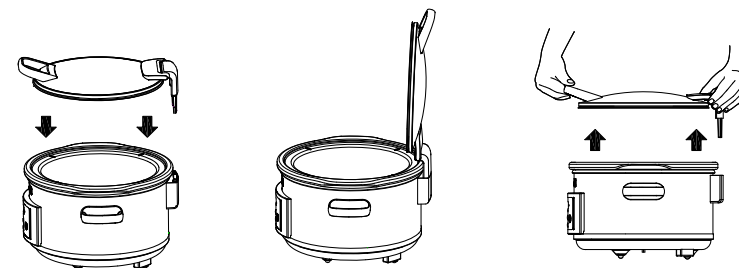
NOTAS IMPORTANTES: Algunas superficies de encimeras y mesas no están diseñadas para soportar el calor prolongado que generan determinados aparatos. No coloque la unidad caliente ni el cuenco de cocción sobre una superficie sensible al calor. Recomendamos colocar un material aislante o un salvamanteles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

Tenga cuidado al colocar la olla cerámica sobre una cocina vitrocerámica, una encimera, una mesa u otra superficie cerámica o delicada. Debido a la naturaleza de la cerámica, la superficie no pulida de la base puede arañar otras superficies si no se tiene precaución. Coloque siempre material protector debajo de la olla cerámica antes de colocarla en una mesa o encimera.

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.

MONTAJE

1. Coloque el cuenco de cocción extraíble en la base de calentamiento.
2. Ajuste la tapa insertando el mecanismo de bisagra en la ranura para bisagra situada en la parte posterior de la base de calentamiento.



CÓMO UTILIZAR EL APARATO DE COCCIÓN LENTA

1. Coloque la olla cerámica en la base de calentamiento, añada los ingredientes a la olla cerámica y cúbrala con la tapa. Conecte la olla de cocción lenta.
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 MANTENER 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 MANTENER CALIENTE y se encenderá la luz de mantener caliente (🔥).

- Para detener la cocción, pulse el botón standby **1**. Siga los pasos 2 y 3 anteriores para reanudar la cocción. Para apagar la olla de cocción lenta, desenchúfela de la toma eléctrica.

NOTAS SOBRE SU USO

- 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.
- Para evitar que los alimentos queden sin cocinar por completo, 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.
- No llene en exceso el cuenco de cocción. Para evitar que se derrame el contenido, no llene el cuenco de cocción por encima de $\frac{3}{4}$ de su capacidad total.
- Si lo desea, puede cambiar manualmente al ajuste caliente (III) cuando haya terminado de cocinar la receta.
- 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 el cuenco de cocción extraíble. Tenga cuidado con el vapor que sale al abrir o retirar la tapa.
- Desenchufe cuando la cocción haya terminado y antes de realizar la limpieza.
- La olla cerámica extraíble es apta para horno. No utilice la olla cerámica extraíble con una cocina de gas, eléctrica o debajo de un grill. Consulte la siguiente tabla.

Pieza	Apta para lavavajillas	Apta para horno	Apta para microondas	Apta para hornilla
Tapa	Sí	No	No	No
Olla cerámica	Sí	Sí	Sí*	No

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

GUÍA PARA ADAPTAR RECETAS

Esta guía está pensada para ayudarle a adaptar sus propias recetas o recetas tomadas de otras fuentes a la olla de cocción lenta. Muchos de los pasos previos habituales son innecesarios cuando se utiliza la olla de cocción lenta. En la mayoría de los casos, se pueden meter todos los ingredientes en la olla de cocción lenta a la vez y cocinarlos durante todo el día. General:

- Deje un tiempo de cocción suficiente.
- Cocine con la tapa colocada.
- Para obtener un resultado óptimo y evitar que la comida se seque o se queme, utilice siempre una cantidad adecuada de líquido en la receta.

TIEMPO DE LA RECETA	COCCIÓN CON BAJA II	COCCIÓN CON ALTA III
De 15 a 30 minutos	De 4 a 6 horas	De 1½ a 2 horas
De 30 a 45 minutos	De 6 a 10 horas	De 3 a 4 horas
De 50 minutos a 3 horas	De 8 a 10 horas	De 4 a 6 horas

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 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.
- Pasar la carne previamente permite 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 el cuenco de cocción sin tocar la tapa.
- En el caso de cortes de carne pequeños o grandes, modifique la cantidad de verduras o patatas para que el cuenco quede siempre entre $\frac{1}{2}$ 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 un receta convencional a olla de cocción lenta, reduzca la cantidad de líquido antes de cocinar.

RECETAS

FILETE DE PESCADO SANO Y SENCILLO para 2-3 personas

500 g de pescado blanco (bacalao, lubina, etc.) sin piel
Hierbas frescas (perejil, albahaca, estragón, etc.)
1-1½ limones en rodajas finas
Salsa preparada o tapenade de aceitunas como guarnición

1. Salpimente el pescado por ambos lados y colóquelo en la olla de cocción lenta Crockpot®. Cubra la parte superior del pescado con hierbas y rodajas de limón y ponga también algunas por debajo de este.
2. Tape y cocine a temperatura Alta durante aproximadamente 30–40 minutos, o bien hasta que deje de estar translúcido. Los tiempos de cocción dependen del grosor del pescado.
3. Retire las rodajas de limón y cubra con salsa o tapenade.

TERNERA BOURGUIGNON para 3–4 personas

Harina
Sal marina y pimienta
700 g de carne para estofar cortada en dados de 2,5 centímetros
1½ zanahorias grandes peladas y cordadas en rodajas
½ cebolla mediana en rodajas
3 lonchas de beicon cocinado cortado en trozos de 2,5 cm
150 ml de caldo de ternera
240 ml de vino tinto o borgoña
7-8 g de puré de tomate
1 diente de ajo troceado
1½ ramitas de tomillo fresco sin el tronco
1 hoja de laurel
225 g de champiñones frescos troceados

1. Reboce la ternera en harina condimentada con sal y pimienta. Selle la ternera en una sartén en la cocina normal (opcional).
2. Coloque la carne en la olla de cocción lenta Crockpot® y añada el resto de ingredientes.
3. Tape y cocine a temperatura Baja durante 8-10 horas o a temperatura Alta durante 6 horas, o bien hasta que la carne esté tierna.

POLLO ASADO AL LIMÓN Y HIERBAS para 4–6 personas

Un pollo para asar de 1,5 kg
1 cebolla pequeña
Mantequilla
El zumo de un limón
2,5 g de sal marina
15 g de perejil fresco
5 g de tomillo seco
Una pizca de pimentón
100 ml de agua o caldo

1. Coloque la cebolla en el interior del pollo y unte la piel con mantequilla. Coloque el pollo en
2. la olla de cocción lenta Crockpot®.
3. Exprima un limón sobre el pollo y esparza sobre él el resto de condimentos. Añada el agua/caldo y luego tape y cocine a temperatura Baja durante 8–10 o a temperatura Alta durante 4 horas.

CHILI para 3–4 personas

1 cebolla grande picada
2-3 dientes de ajo picados
1 pimiento verde picado
500 g de ternera picada
400 g de judías pintas de lata escurridas
200 g de tomate picado de lata
1 pimiento chile (opcional) sin semillas y picado
7-8 g de puré de tomate
2,5 g de pimienta cayena
100 ml de caldo de ternera

1. Añada todos los ingredientes a la olla de cocción lenta Crockpot®.
2. Tape y cocine a temperatura Baja durante 8-9 horas o a temperatura Alta durante 4 horas.

CARNE ASADA para 3–5 personas

800 g - 1 kg de paleta de ternera
1½ cebollas en rodajas
Harina
1 tallo de apio troceado
Sal marina y pimienta
120 g de champiñones troceados
1½ zanahorias troceadas
120 ml de caldo de ternera o vino
1½ patatas peladas y cortadas en cuatro trozos

1. Reboce la ternera en harina condimentada con sal y pimienta. Selle la carne en una sartén en la cocina normal (opcional).
2. Coloque las verduras, salvo los champiñones, en la olla de cocción lenta Crockpot®. Añada la carne y esparza por encima los champiñones. Vierta el líquido.
3. Tape y cocine a temperatura Baja durante 10 horas o a temperatura Alta durante 6 horas, o bien hasta que esté tierna la carne.

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.

- La tapa y la olla cerámica pueden lavarse en el lavavajillas o con agua caliente y jabonosa. No utilice agentes limpiadores abrasivos ni estropajos. Para quitar los residuos, normalmente basta con un paño, una esponja o una espátula de goma. Para quitar manchas de agua u otras manchas, utilice un agente de limpieza no abrasivo o vinagre.
- Al igual que sucede con cualquier cerámica fina, la olla cerámica y la tapa no soportan los cambios bruscos de temperatura. No lave la olla cerámica ni la tapa con agua fría si están calientes.
- La parte externa de la base de calentamiento puede limpiarse con un paño suave y agua caliente y jabonosa. Pásele un paño para secarla. No utilice agentes de limpieza abrasivos.
- No podrá realizar ninguna otra operación de mantenimiento.
- Nota: Tras limpiarla, deje que la olla cerámica se seque sola antes de almacenarla.

SERVICIO POSVENTA Y PIEZAS DE REPUESTO

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

DESECHO DEL PRODUCTO

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



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.
- Use luvas de forno ou um pano e tenha atenção ao vapor expelido sempre que abre ou retira a tampa.
- 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.
- NUNCA tentar aquecer nenhum alimento diretamente dentro da unidade base. Utilize sempre a taça de preparação amovível.
- 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.

PEÇAS

- | | |
|-------------------------------------|---|
| A Tampa de vidro | G Botão de seleção de temperatura |
| B Recipiente em grés | H Botões de temporizador para cima/baixo |
| C Base de aquecimento | I Botão de espera |
| D Pannel de controlo | J Cabo de alimentação (não mostrado) |
| E Pegas de transporte | K Dobradiça da tampa |
| F Ecrã de definição de tempo | L Pega de abertura/fecho da tampa |

PREPARAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO

Antes de utilizar a panela de preparação lenta Crockpot®, retire todas as embalagens, lave a tampa e a panela amovível com água quente e detergente e seque bem.

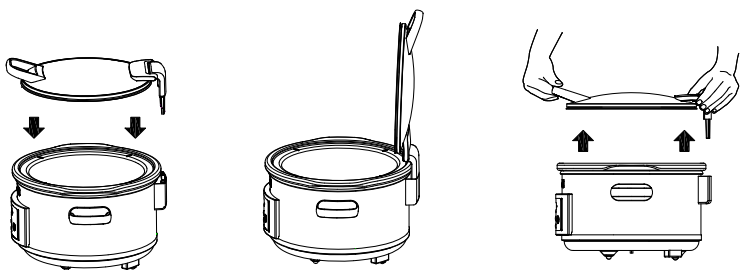
INDICAÇÕES IMPORTANTES: Algumas superfícies de bancadas e mesas não estão preparadas para suportar o calor prolongado gerado por determinados aparelhos. Não coloque a unidade aquecida ou panela sobre uma superfície sensível ao calor. Recomendamos colocar uma base de isolamento ou uma grelha de tamanho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

Tenha cuidado quando colocar o grés num forno, bancada, mesa ou outra superfície de vidro suave ou cerâmica. Devido à natureza do grés, a superfície inferior rija poderá riscar algumas superfícies se não for tido cuidado. Coloque sempre a proteção por baixo da panela em grés antes de a colocar numa mesa ou bancada.

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.

MONTAGEM:

- Coloque a panela amovível na base de aquecimento.
- Monte a tampa inserindo o mecanismo de dobradiça na ranhura de dobradiça na parte de trás da base de aquecimento.



COMO UTILIZAR A SUA PANELA DE PREPARAÇÃO LENTA SAUTÉ

- Coloque o grés na base de aquecimento, adicione os seus ingredientes ao grés e tape com a tampa. Ligue à tomada elétrica a sua panela de preparação lenta.
- 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 KEEP WARM (manter pouco quente) (☁) serve APENAS para manter quente a comida que já foi cozinhada. NÃO cozinhe na definição WARM (pouco quente). Não recomendamos utilizar a definição WARM (pouco quente) por mais de 4 horas.

- Prima os botões diminuir/aumentar do temporizador **H** para seleccionar o tempo de cozedura. O tempo pode ser definido em incrementos de 30 minutos até 20 horas. Selecione o tempo 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 KEEP WARM (manter pouco quente) e a luz de manter quente (☁) irá acender-se.
- Para parar de cozinhar, prima o botão de espera **I**. 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.
- Para evitar cozinhar demais ou de menos a comida, encha sempre o panela amovível entre ½ e ¾ e de acordo com os tempos de cozedura recomendados.
- Não encha demasiado a panela amovível. Para evitar que deite fora, não encha a panela acima de ¾.
- Se desejar, pode mudar manualmente para a definição ☀ (quente) quando a sua receita tiver acabado de ser preparada.
- 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 panela amovível. Tenha atenção o vapor expelido ao retirar a tampa.
- Desligue o aparelho da eletricidade quando acabar a cozedura e antes de limpar.
- O grés amovível é seguro para utilização em forno. Não utilize o grés amovível num fogão a gás, fogão elétrico ou num grelhador. Consulte a tabela abaixo.

Pieza	Apta para lavavajillas	Apta para horno	Apta para microondas	Apta para hornilla
Tapa	Sí	No	No	No
Olla cerámica	Sí	Sí	Sí*	No

* Consulte o manual do seu micro-ondas para se informar sobre a utilização com grés.

GUIA PARA ADAPTAR RECEITAS

Este guia foi pensado para o ajudar a adaptar as suas próprias receitas e de outros para a sua panela de preparação lenta. Muitos dos passos de preparação normais não são necessários quando utilizar a sua panela de preparação lenta. Na maioria dos casos, todos os ingredientes podem ser inseridos na sua panela de preparação lenta ao mesmo tempo e cozinhar durante todo o dia. Geral:

- Dê tempo suficiente para a preparação.
- Cozinhe com a tampa posta.
- Para melhores resultados e para evitar que a comida seque ou queime, certifique-se de que é utilizada uma quantidade de líquido adequado na receita.

TEMPO DA RECEITA	COZINHAR EM LUME BAIXO ☁	COZINHAR EM LUME ALTO ☀
15 a 30 minutos	4 a 6 horas	1½ a 2 horas
30 a 45 minutos	6 a 10 horas	3 a 4 horas
50 minutos a 3 horas	8 a 10 horas	4 a 6 horas

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 durante os últimos 30 a 60 minutos de preparação.

FEIJÕES:

- Feijões secos, especialmente feijões vermelhos, devem ser ferveridos 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 antes 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 panela sem tocar na tampa.
- Para pedaços de carne mais pequenos ou maiores, altere a quantidade de vegetais ou de batatas para que o panela 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.

RECEITAS

FILETES DE PEIXE FÁCEIS E SAUDÁVEIS 2-3 doses

500 g DE PEIXE BRANCO (bacalhau, robalo, etc.), sem pele
Ervas frescas (salsa, manjerição, estragão, etc.)
1-1½ limões, finamente laminados

Salsa ou tapenade de azeitonas para guarnecer

1. Tempere com sal e pimenta ambos os lados do peixe e coloque na panela de preparação lenta Crockpot®. Tape o peixe com as ervas e as fatias de limão e coloque algumas por baixo do peixe.
2. Tape e cozinhe na definição High (Alta) durante 30-40 minutos ou aguarde até já não estarem translúcidos. Os tempos de cozedura variam consoante a espessura do peixe.
3. Retire o limão e termine com salsa ou tapenade.

BIFE BOURGUIGNON 3-4 doses

Farinha

Sal marinho e pimenta

700 g de bife assado, cortado em cubos de 2,5 centímetros

1½ cenoura grande, descascada e laminada

½ cebola média, laminada

3 tiras de bacon cozinhado, cortado em pedaços de 2,5 cm

150 ml de caldo de carne

240 ml vinho tinto ou Burgundy

7-8 g puré de tomate

1 dente de alho, picado

1½ ramo de tomilho fresco, sem pé

1 folha de louro

225 g de cogumelos frescos, laminados

1. Cubra a carne com farinha, tempere com sal e pimenta. Sele a carne numa frigideira no fogão (opcional).
2. Coloque a carne na panela de preparação lenta Crockpot® e adicione os restantes ingredientes.
3. Tape e cozinhe na definição Low (Baixa) durante 8-10 horas ou High (Alta) durante 6 horas ou até a carne estar tenra.

FRANGO ASSADO COM LIMÃO E ERVAS 4-6 doses

1,5 kg de frango para assar

1 cebola pequena

Manteiga

Sumo de um limão

2,5 g de sal marinho

15 g de salsa fresca

5 g tomilho seco

Uma pitada de paprica

100 ml de água ou caldo

1. Coloque a cebola na cavidade do frango e esfregue a pele com manteiga. Coloque o frango na panela de preparação lenta Crockpot®.
2. Esprema o sumo de limão por cima do frango e tempere com os restantes temperos. Adicione água/caldo, depois tape e cozinhe na definição Low (Baixa) 8-10 horas ou High (Alta) 4 horas.

CHILLI 3–4 doses

1 cebola grande, picada
2-3 dentes de alho, picados
1 pimento verde, picado
500 g de carne desfeita
400 g de feijões vermelhos, escorridos
200 g de tomate em cubos
1 pimento chilli (opcional), sem sementes e picado
7-8 g de puré de tomate
2,5g de pimenta caiena
100 ml de caldo de carne

1. Adicione todos os ingredientes na panela de preparação lenta Crockpot®.
2. Tape e cozinhe na definição Low (Baixa) durante 8-9 horas ou High (Alta) durante 4 horas.

CARNE ASSADA 3–5 doses

800 g - 1 kg de ombro de porco
1½ cebolas, laminadas
Farinha
1 talo de aipo, laminado
Sal marinho e pimenta
120 g de cogumelos, laminados
1½ cenoura, laminada
120 ml de caldo de carne ou vinho
1½ batatas, descascadas e cortadas aos quartos

1. Cubra a carne com farinha, tempere com sal e pimenta. Sele numa frigideira no fogão (opcional).
2. Coloque os vegetais na panela de preparação lenta Crockpot®, exceto os cogumelos. Adicione a carne e espalhe os cogumelos por cima. Regue com o líquido.
3. Tape e cozinhe na definição Low (Baixa) durante 10 horas ou High (Alta) durante 6 horas ou até estar tenro.

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.

- A tampa e o grés podem ser lavados na máquina de lavar louça ou com água quente com detergente. Não utilize compostos ou esfregões de limpeza abrasivos. Um pano, uma esponja ou uma espátula de borracha removem geralmente os resíduos. Para retirar manchas de água ou outras manchas, utilize um produto de limpeza não abrasivo ou vinagre.
- Tal como com qualquer cerâmica fina, o grés e a tampa não irão suportar mudanças de temperatura repentinas. Não lave o grés ou tampa com água fria quando estes estiverem quentes.
- 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 feita deixe que o grés 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.
- Utilizzare guanti da forno oppure uno strofinaccio e prestare attenzione alla fuoriuscita di vapore durante l'apertura o la rimozione del coperchio.
- 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 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

- | | |
|--|--|
| A Coperchio in vetro | H Pulsanti su/giù timer |
| B Pentola di cottura | I Pulsante standby |
| C Base riscaldante | J Cavo di alimentazione (non illustrato nella figura) |
| D Pannello di controllo | K Cerniera del coperchio |
| E Maniglie per il trasporto | L Maniglie per sollevare il coperchio |
| F Display per l'impostazione dell'ora | |
| G Pulsante per la selezione della temperatura | |

PREPARAZIONE PER L'USO

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

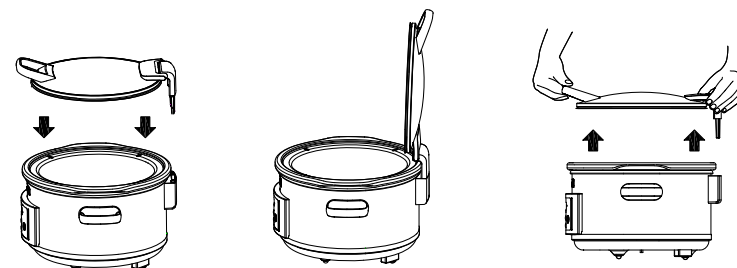
NOTE IMPORTANTI: alcuni piani di lavoro e superfici di tavoli non sono state progettati per sopportare il calore prolungato generato da determinati apparecchi. Non collocare l'unità riscaldata o la ciotola di cottura su una superficie sensibile al calore. Si consiglia di collocare un tappetino isolante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

Adottare la debita cautela quando si colloca la pentola su un piano di cottura in ceramica o vetro, su un piano di lavoro, su un tavolo o su altre superfici. A causa delle caratteristiche della pentola, la superficie ruvida della base potrebbe graffiare alcune superfici qualora non venga adottata la debita cautela. Collocare sempre un tappetino protettivo sotto la pentola prima di collocarla su un tavolo o un piano di lavoro.

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.

ASSEMBLAGGIO:

1. Collocare la ciotola di cottura rimovibile nella base.
2. Fissare il coperchio inserendo il meccanismo a cerniera nell'apposita fessura situata sul retro della base riscaldante.



COME UTILIZZARE LA PENTOLA A COTTURA LENTA SAUTÉ

1. Collocare la pentola sopra la base riscaldante, aggiungere gli ingredienti e chiudere con il coperchio. Collegare la pentola a cottura lenta alla rete di alimentazione.
2. Selezionare l'impostazione della temperatura utilizzando l'apposito pulsante **G**. La spia dell'alta temperatura (☀) o della bassa temperatura (☁) si accende.

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

3. 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 conto alla rovescia a incrementi di 1 minuto.

- Al termine della cottura, la pentola a cottura lenta passa automaticamente all'impostazione MANTENIMENTO DEL CALORE e la relativa spia luminosa (🔆) si accende.
- Per interrompere la cottura, premere il pulsante di standby (⏻). 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 della pentola a cottura lenta saranno cancellate. 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 via gli alimenti.
- Per evitare di cuocere gli alimenti in modo eccessivo o insufficiente, riempire sempre la ciotola di cottura per $\frac{1}{2}$ o $\frac{3}{4}$ e rispettare i tempi di cottura consigliati.
- Non riempire eccessivamente la ciotola di cottura. Per evitare fuoriuscite, non riempire il recipiente di cottura per più di $\frac{3}{4}$.
- All'occorrenza è possibile selezionare manualmente l'impostazione (🔆) al termine del tempo di cottura previsto dalla ricetta.
- 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 ciotola di cottura rimovibile. Prestare attenzione alla fuoriuscita di vapore quando si apre o si rimuove il coperchio.
- Scollegare dall'alimentazione elettrica al termine della cottura e prima della pulizia.
- La pentola in litoceramica rimovibile è adatta all'utilizzo in forno. Non utilizzare la pentola in litoceramica rimovibile su un fornello a gas, una piastra di cottura elettrica o sotto una griglia. Consultare la tabella riportata di seguito.

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

* Per il funzionamento con la pentola, consultare il manuale del forno a microonde.

GUIDA ALL'ADATTAMENTO DELLE RICETTE

Questa guida si prefigge di aiutarvi ad adattare le vostre ricette, e quelle di altri, alla pentola a cottura lenta. Molti dei normali passaggi preparatori non sono necessari quando si utilizza la pentola a cottura lenta. Nella maggior parte dei casi è possibile introdurre contemporaneamente tutti gli ingredienti nella pentola a cottura lenta e lasciarli cuocere tutto il giorno. Principi generali:

- Prevedere un tempo di cottura sufficiente.
- Cucinare con il coperchio chiuso.
- Per ottenere risultati ottimali ed evitare che il cibo si secchi o si bruci, assicurarsi sempre che sia presente un'adeguata quantità di liquido nella ricetta.

TEMPO DELLA RICETTA	COTTURA CON IMPOSTAZIONE BASSO (🔆)	COTTURA CON IMPOSTAZIONE ALTO (🔆)
Da 15 a 30 minuti	Da 4 a 6 ore	Da 1½ a 2 ore
Da 30 a 45 minuti	Da 6 a 10 ore	Da 3 a 4 ore
Da 50 minuti a 3 ore	Da 8 a 10 ore	Da 4 a 6 ore

PASTA E RISI:

- 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 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.

MINESTRE:

- 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.

RICETTE

MANZO ALLA BORGOGNONA 3-4 porzioni

Farina
Sale marino e pepe
700 g di carne per brasato, tagliata a cubetti di 1,5 cm
1½ carote grandi, pelate e affettate
½ cipolla media, affettata
3 strisce di pancetta cotta, tagliata in pezzi da 2,5 cm
150 ml di brodo di manzo
240 ml di vino rosso o della Borgogna
7-8 g di passata di pomodoro
1 spicchio d'aglio, tritato
1½ rametti di timo fresco, con il gambo
1 foglia di alloro
225 g di funghi freschi, affettati

1. Coprire il manzo di farina insaporita con sale e pepe. Scottare il manzo in una padella per friggere sulla piastra di cottura elettrica (facoltativo).
2. Mettere la carne nella pentola a cottura lenta Crockpot® e aggiungere gli altri ingredienti.
3. Coprire e cuocere con l'impostazione di cottura Low per 8-10 ore oppure con l'impostazione di cottura High per 6 ore, o finché la carne è tenera.

POLLO ARROSTO CON ERBE AROMATICHE E LIMONE 4-6 porzioni

1,5 kg di pollo da cucinare arrosto
1 cipolla piccola
Burro
Succo di un limone
2,5 g di sale marino
15 g di basilico fresco
5 g di timo essiccato
Un pizzico di paprika
100 ml di acqua o brodo

1. Mettere la cipolla nella cavità del pollo e strofinare di burro la pelle. Mettere il pollo nella pentola a cottura lenta Crockpot®.
2. Spremere il succo di limone sopra il pollo e cospargere con il resto delle spezie. Aggiungere l'acqua / il brodo, coprire e cucinare con l'impostazione di cottura Low per 8-10 ore oppure con l'impostazione di cottura High per 4 ore.

POLLO ALLA CACCIATORA 2-4 porzioni

1-1½ cipolle, tagliate sottili
500 g di pollo (petti o cosce), disossati
200 g di pomodori pelati, tritati
2 spicchi d'aglio, tritati
200 ml di vino bianco secco o di brodo
15 g di capperi
10 olive Kalamata, tritate grossolanamente
Una manciata di prezzemolo o basilico fresco, con il gambo e tritato grossolanamente
Sale marino e pepe
Pasta cotta

1. Mettere la cipolla affettata nella pentola a cottura lenta Crockpot® e coprire con il pollo.
2. In una terrina mescolare pelati, sale, pepe, aglio e vino bianco. Versare sopra il pollo.
3. Coprire e cuocere con l'impostazione di cottura Low per 6 ore oppure con l'impostazione di cottura High per 4 ore, o finché il pollo è tenero.
4. Aggiungere i capperi, le olive e le erbe aromatiche prima di servire
5. Servire su pasta cotta.
6. Nota: cuocere il pollo con le ossa anziché disossato comporta un aumento del tempo di cottura compreso fra 30 minuti e 1 ora.

BRASATO 3-5 porzioni

800 g - 1 kg di spalla di manzo
1½ cipolle, affettate
Farina
1 gambo di sedano, affettato
Sale marino e pepe
120 g di funghi, affettati
1½ carote, affettate
120 ml di brodo di manzo o vino
1½ patate, sbucciate e tagliate in quarti

7. Ricoprire il manzo di farina insaporita con sale e pepe. Scottare la carne in una padella per friggere sulla piastra di cottura elettrica (facoltativo).
8. Mettere tutte le verdure, tranne i funghi, nella pentola a cottura lenta Crockpot®. Aggiungere il brasato e spargere sopra i funghi. Versare il liquido.
9. Coprire e cuocere con l'impostazione di cottura Low per 10 ore oppure con l'impostazione di cottura High per 6 ore, o finché la carne è tenera.

STUFATO DI MANZO 3-4 porzioni

500 - 600 g di spalla di manzo, a cubetti
Farina
Sale marino e pepe
350 ml di brodo di manzo
7,5 ml di salsa Worcestershire
1½ spicchi d'aglio, tritati
1 foglia di alloro
3 patate piccole, sbucciate e tagliate in quarti
1-1½ cipolle, tritate
1½ gambi di sedano, affettati

1. Distribuire la farina, il sale e il pepe sopra la carne. Mettere la carne nella pentola a cottura lenta Crockpot®.
2. Aggiungere gli altri ingredienti e mescolare bene.
3. Coprire e cuocere con l'impostazione di cottura Low per 8-10 ore oppure con l'impostazione di cottura High per 6 ore, o finché la carne è tenera. Mescolare bene prima di servire.

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.

- Coperchio e pentola in litoceramica possono essere lavati in lavatrice oppure con acqua calda saponata. Non utilizzare detergenti abrasivi o pagliette metalliche. Per rimuovere eventuali residui, di solito è sufficiente uno straccio, una spugna o una spazzolina di gomma. Per rimuovere i segni dell'acqua o altre macchie, utilizzare un detergente non abrasivo o dell'aceto.
- Come per qualsiasi altra ceramica delicata, la pentola e il coperchio non sopportano i bruschi sbalzi di temperatura. Non lavare la pentola o il coperchio con acqua fredda quando sono caldi.
- L'esterno della base riscaldante può essere pulito con un panno morbido e acqua saponata tiepida. Asciugare con un panno asciutto. Non utilizzare detergenti abrasivi.
- Non devono essere eseguiti altri interventi di manutenzione.
- Nota: dopo la pulizia manuale, far asciugare la pentola all'aria aperta prima di riportarla.

ASSISTENZA POST- VENDITA E PARTI DI RICAMBIO

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

SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

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



NEDERLANDS

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

ZORGVULDIG LEZEN EN BEWAREN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK

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

⚠ Delen van het apparaat kunnen heet worden tijdens gebruik.

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

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

- 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.
- Gebruik altijd een ovenwant of theedoek en pas op voor hete stoom wanneer het deksel wordt geopend of verwijderd.
- 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.
- 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 glasschilfers, barsten en andere beschadiging. Gebruik het deksel niet als dit is beschadigd, aangezien het tijdens gebruik kan verbrijzelen.

ONDERDELEN

- | | |
|---|-------------------------------------|
| A Glazen deksel | G Temperatuurstelling |
| B Aardewerken schaal | H Tijdstelling op/naar |
| C Behuizing met verwarmingselement | I Standby-knop |
| D Bedieningspaneel | J Stroomsnoer (niet getoond) |
| E Handgrepen | K Scharnier van deksel |
| F Tijdweergave | L Handgreep deksel |

ALVORENS GEBRUIK

Verwijder alle verpakking, spoel het deksel en de uitneembare schaal om in warm water met afwasmiddel en droog alles goed af voordat u uw Crockpot® slowcooker gaat gebruiken.

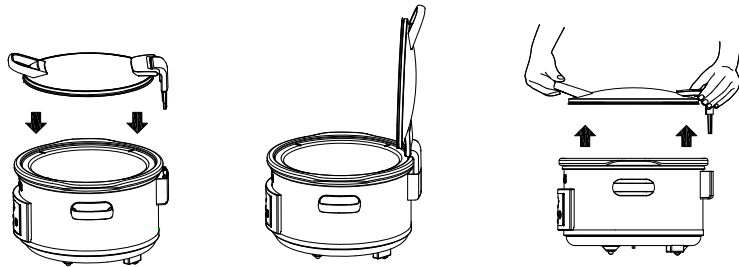
BELANGRIJK: Sommige oppervlakken van aanrechten en tafels zijn niet bestand tegen de langdurige warmte die bepaalde apparaten genereren. Plaats het verwarmde apparaat op de warme schaal niet op een warmtegevoelig oppervlak. Plaats het apparaat op een onderzetter of houder om beschadiging van het oppervlak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

Wees voorzichtig wanneer u uw aardewerk op een keramische of glazen kookplaat, aanrecht, tafel of ander oppervlak zet. De groffe bodem van het aardewerk kan op sommige oppervlakken krassen veroorzaken als er niet voorzichtig te werk wordt gegaan. Zet aardewerk altijd op een houder of onderlegger op uw tafel of aanrecht.

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.

ALVORENS GEBRUIK:

1. Zet de verwijderbare schaal in de behuizing.
2. Schuif het scharnier van het deksel in de scharnierbeugel aan de achterkant van de behuizing.



UW SAUTÉ SLOWCOOKER GEBRUIKEN

1. Plaats de aardewerken schaal in de behuizing met het verwarmingselement, voeg uw ingrediënten aan de schaal toe en sluit het deksel. Steek de stekker van de 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 warm houden 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 Warmhouden.

3. Stel de kooktijd in met gebruik van de knoppen **H** (Tijdstelling op/naar). De kooktijd kan in stappen van 30 minuten tot maximaal 20 uur worden ingesteld. Stel de tijd in overeenkomstig 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.
- 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.
- Indien gewenst kunt u uw slowcooker handmatig omschakelen naar de instelling voor warmhouden (🌙) als uw gerecht klaar is.
- Zet altijd het deksel op de schaal tijdens het koken en kook het gerecht de aanbevolen tijdsduur. Neem het deksel 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 verwijderbare schaal is ovenvast. Gebruik de aardewerken schaal niet op een gasplaat, elektrische plaat of onder de grill. Raadpleeg de onderstaande tabel.

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

* Raadpleeg de gebruiksaanwijzing van uw magnetron voor gebruik van aardewerk.

RECEPTEN AANPASSEN

Aan de hand van de volgende tips kunt u uw eigen en andere recepten aanpassen om in uw slowcooker te bereiden. Bij gebruik van uw slowcooker hoeven veel van de normale voorbereidingen niet te worden uitgevoerd. In de meeste gevallen kunnen alle ingrediënten tegelijk aan de schaal in uw slowcooker worden toegevoegd en de hele dag stoven. Algemeen:

- Zorg dat u uw gerecht voldoende kooktijd geeft.
- Kook altijd met het deksel op de schaal.

KOOKTIJD RECEPT	KOKEN OP LAAG ☁️	KOKEN OP HOOG ☀️
15 tot 30 minuten	4 tot 6 uur	1½ tot 2 uur
30 tot 45 minuten	6 tot 10 uur	3 tot 4 uur
50 minuten tot 3 uur	8 tot 10 uur	4 tot 6 uur

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 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 doorgerookt, zoals wel kan gebeuren in de oven of op het fornuis.
- Als u recepten bereidt met zowel groenten als vlees, leg dan de groenten vóór het vlees in de slowcooker. Over het algemeen koken groenten langzamer dan vlees in de slowcooker.
- Plaats groenten langs de zijkanten of op de bodem van de aardewerken pot voor een betere bereiding.

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 schaal toe en voeg dan net genoeg water/bouillon toe om de ingrediënten te bedekken. Als u de soep verder wilt verdunnen, voegt u meer water of bouillon toe voordat u de soep serveert.

VLEES:

- Vet wegsnijden, goed afspoelen en het vlees droogdeppen met keukenpapier.
- Vlees kan eerst worden aangebraden. Dit geeft een vollere smaak en biedt tevens het voordeel dat olie of vet kan worden afgegoten voordat u gaat stoven.
- Vlees moet zodanig in de schaal worden gelegd dat dit het deksel niet raakt.
- Voor kleinere of grotere stukken vlees dient u de hoeveelheid groenten of aardappels aan te passen, zodat de schaal altijd tussen de helft en driekwart is gevuld.
- 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 voorgekookte 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.

RECEPTEN

EENVOUDIGE EN GEZONDE VISFILET Voor 2–3 personen

Zeezout en peper
500 g witvis, zonder vel
Verse kruiden (ongekrulde peterselie, basilicum, dragon, bonenkruid of een combinatie van alles)
1-1½ citroenen, in dunne plakjes
Bereide salsa of olijventapenade voor de garnering

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

BEEF BOURGUIGNON Voor 3–4 personen

Bloem
Zeezout en peper
700 g runderlap, gesneden in blokjes van 2,5 cm
1½ grote wortels, geschild en in plakjes
½ middelgrote ui, in plakjes
3 repen gekookt spek, gesneden in stukjes van 2,5 cm
150 ml runderbouillon
240 ml rode wijn of bourgogne
7-8 g tomatenpuree
1 knoflooktenen, fijngemalen
1½ takjes verse tijm, met stengels
1 laurierblaadje
225 g verse champignons, in plakjes

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

GEGRILDE KIP MET CITROENGRAS Voor 4–6 personen

1.5 kg braadkip
1 kleine ui
Boter
Sap van een citroen
2.5 g zeezout
15 g verse peterselie
5 g gedroogde tijm
Snufje paprikapoeder
100 ml water of bouillon

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

KIP CACCIATORE Voor 2–4 personen

1–1½ uien, in dunne plakjes
500 g kippenvlees (filet of dijen), zonder vel
200 g blik pruimtomaten, in blokjes
2 knoflooktenen, fijngemalen
200 ml droge witte wijn of bouillon
15 g kappertjes
10 kalamataolijven, grofgehakt
½ bosje verse peterselie of basilicum, met steel en grofgehakt
Zeezout en peper
Gekookte pasta

1. Leg de gesneden ui in Crockpot® slowcooker en bedek die met het kippenvlees.
2. In een kom tomaten, zout, peper, knoflook en witte wijn door elkaar roeren. Giet dit over het kippenvlees.
3. Afdekken en op laag koken gedurende 6 uur of op hoog gedurende 4 uur, of totdat het kippenvlees mals is.
4. De kappertjes, olijven en verse kruiden vlak voor het opdienen erdoorheen roeren.
5. Serveren met gekookte pasta.
Let op: bereiding van kip aan het bot verlengt de bereidingstijd in verhouding tot kip zonder bot met ongeveer 30 minuten tot 1 uur.

GEBRADEN RUNDVLEES Voor 3–5 personen

800 g - 1 kg runderbraadlappen
1½ uien in plakjes
Bloem
1 stengel bleekselderij in plakjes
zeezout en peper
120 g champignons in plakjes
1½ wortels, in plakjes
120 ml runderbouillon of wijn
1½ aardappels, in vieren

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

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 stroomsnoer en de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.

- Het deksel en de aardewerken schaal kunnen worden afgewassen in een vaatwasmachine of in warm water met afwasmiddel. Gebruik geen schuurmiddelen of schuursponsjes. Voedselresten kunnen gewoonlijk met een doekje, sponsje of rubber spatel worden verwijderd. Verwijder water- en andere vlekken met een niet schurend reinigingsmiddel of met azijn.
- Net als met ander aardewerk zijn de schaal en het deksel niet bestand tegen plotselinge temperatuurverschillen. Was de schaal en het deksel niet in koud water af als ze nog heet zijn.
- 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 het aardewerk met de hand wordt gereinigd, laat dit dan eerst luchtdrogen voordat u het 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

AFVALVERWIJDERING

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



SVENSKA

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

LÄS NOGA OCH SPARA DEM OM DU BEHÖVER LÄSA DEM IGEN

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

⚠ Delar av apparaten kan bli heta vid användning.

Om sladden skadas måste den bytas ut av tillverkaren, dennes 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.
- Använd ugnshandskar eller annat skydd och se upp för het ånga om du öppnar eller lyfter av locket.
- 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.
- Värmeenheter 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 värmeenheter, sladden eller kontakten i vatten eller någon annan vätska.
- Låt aldrig sladden hänga över kanten på en arbetsbänk, vidröra varma underlag eller bli snodd, fastna eller bli klämd.
- Försök ALDRIG att värma upp mat direkt inne i värmeenheter. Använd alltid 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.
- Slowcookerns lock är tillverkat av härdat glas. Kontrollera alltid locket och titta efter skärvor, sprickor eller andra skador. Använd inte glaslocket om det är skadat, eftersom det då kan splittras vid användning.

DELAR

- | | |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| A Glaslock | G Temperaturvals knapp |
| B Innerskål av stengods | H Timerns upp-/nedknappar |
| C Uppvärmningsbas | I Standbyknapp |
| D Kontrollpanel | J Elsladd (ej på bild) |
| E Bärhandtag | K Lockets gångjärn |
| F Timerinställningsdisplay | L Lockets lyfthandtag |

FÖRBEREDA FÖR ANVÄNDNING

Innan du använder din Crockpot® slowcooker ska du ta bort all förpackning och diska locket och den löstagbara grytan i varmt vatten och diskmedel och torka dem ordentligt.

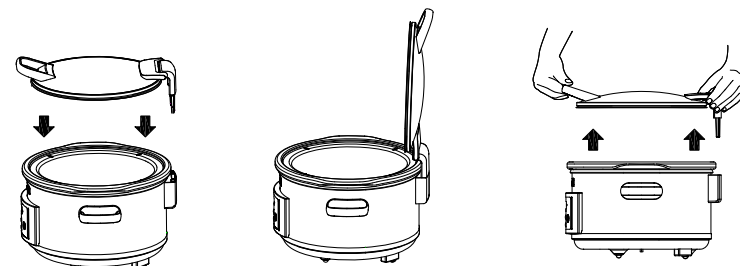
OBS! Vissa diskbänks- och bordsytor är inte utformade för att motstå den långvariga hetta som vissa apparater kan avge. Placera inte den värmeenheter enheten eller grytan på en yta som är känslig för värme. Vi rekommenderar att ett grytunderlägg eller liknande läggs under din slowcooker för att förhindra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

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

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

MONTERING:

1. Sätt grytan i värmeenheter.
2. Sätt fast locket genom att placera gångjärnen i gångjärnshållaren på baksidan av värmeenheter.



SÅ HÄR ANVÄNDER DU DIN SLOWCOOKER

1. Placera innerskålen av stengods i uppvärmningsbasen, lägg ingredienserna i innerskålen av stengods och sätt på locket. Sätt i slowcooker-kontakten kontakt.
2. Ställ in temperaturen med temperaturvalsknappen **G**. Lampan för hög (☀) eller låg (☁) temperatur tänds. **OBS!** Läget för varmhållning (☁) avser ENDAST varmhållning av mat som redan har tillagats. Tillaga INTE mat i varmhållningsläget. Vi rekommenderar att varmhållningsläget inte används i mer än fyra timmar.
3. Tryck på timerns upp-/nedknappar **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 din slowcooker automatiskt till läget för varmhållning samtidigt som varmhållningsknappen **I** tänds.
5. Om du vill avbryta tillagningen trycker du på standbyknappen **I**. Följ anvisningarna i steg 2 och 3 ovan för att börja tillaga maten igen. Stäng av din slowcooker genom att dra ut sladden ur 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 för din slowcooker på nytt. Ett strömavbrott kan innebära att maten blir dålig. Om du inte vet hur länge strömavbrottet varade rekommenderar vi att du slänger maten.
- Undvik under- eller övertillagning genom att alltid fylla grytan till mellan 1/2 och 3/4 och följa den rekommenderade tillagningstiden.
- Fyll inte på grytan för mycket. Förhindra att vätska rinner över genom att inte fylla på grytan mer än till 3/4.
- Efter tillagningen kan du vid behov övergå från manuell till varmeläget (☀).
- Tillaga alltid maten med locket på och under den rekommenderade tiden. Ta inte bort locket under de två första timmarna av tillagningen, så att grytan hinner bli tillräckligt varm.
- Använd alltid ugnsvantar när du handskas med locket eller den grytan. Se upp för het ånga när du öppnar eller lyfter av locket.

- Dra ut kontakten när maten är klar och innan du rengör din slowcooker.
- Den löstagbara innerskålen av keramik är ugnssäker. Använd inte den löstagbara innerskålen av keramik på en gaslåga eller elspis eller i ugnen. Se tabellen nedan.

Del	Kan diskas i diskmaskin	Ugnsfast	Mikrovågssäker	Säker att använda på håll
Lock	Ja	Nej	Nej	Nej
Innergryta av keramik	Ja	Ja	Ja*	Nej

* Se handboken för din mikrovågsugn för användning med keramikbehållare.

SÅ HÄR ANPASSAR DU RECEPT

Det här avsnittet är till för att hjälpa dig anpassa dina egna eller andra recept för din slowcooker. Många av de vanliga förberedelsestegen behövs inte när du använder din slowcooker. Du kan nästan alltid lägga i alla ingredienser på en gång i din slowcooker och tillaga dem hela dagen. Allmänna riktlinjer:

- Använd tillräcklig tillagningstid.
- Tillaga maten med locket på.
- För bästa resultat och för att förhindra att maten kokar torr eller bränns vid, bör man alltid se till att en lämplig mängd vätska används i receptet.

TID ENLIGT RECEPTET	LÅG KOKTEMPERATUR <u>☺</u>	HÖG KOKTEMPERATUR <u>☹</u>
15–30 minuter	4 - 6 timmar	1½ - 2 timmar
30 - 45 minuter	6 - 10 timmar	3 - 4 timmar
50 minuter till 3 timmar	8 - 10 timmar	4 - 6 timmar

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 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 slowcooker 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 slowcooker än kött.
- Lägg grönsakerna vid grytans sidor eller botten för att de ska tillagas ordentligt.

MJÖLK:

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

SOPPOR:

- Vissa recept fordrar stora mängder vatten/buljong. Lägg först i ingredienserna till soppan i och tillför sedan vatten/buljong så att dessa precis täcks.

KÖTT:

- Putsa bort fett och torka av köttet noga med hushållspapper.
- Kött ska läggas i grytan på ett sätt som gör att det inte kommer i kontakt med locket
- Anpassa mängden grönsaker eller potatis efter storleken på köttstycket så att grytan alltid är fylld till mellan hälften och tre fjärdedelar.

- 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 fiäskfilé brukar tillagas snabbare än kött med mer bindväv och fett som t.ex. grytkött eller bog. 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.

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 slowcooken ska du således minska vätskemängden innan du påbörjar tillagningen.

RECEPT

För fler recept, gå till www.crockpot.se & www.facebook.com/Crockpot.se

BEEF BOURGUIGNON Räcker till 3-4 personer

Vetemjöl
 Havssalt och peppar
 700g grytkött, skuret i 2,5 cm stora bitar
 1½ stora morötter, skalade och skivade
 ½ medelstor skivad lök
 3 bitar stekt bacon, skurna i 2,5 cm stora bitar
 150ml köttbuljong
 240ml rött vin eller Bourgognevin
 7-8g tomatpuré
 1 hackad vitlöksklyfta
 1½ kvistar färsk timjan med stjälk
 1 lagerblad
 225g färska champinjoner, skivade

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

GRILLAD KYCKLING MED CITRON OCH ÖRTER Räcker till 4-6 personer

1.5kg stekkyckling
 1 liten hackad lök
 Smör
 Juice från en citron
 2.5g havssalt
 15g färsk persilja
 5g torkad timjan
 2.5g paprikapulver
 100ml vatten eller buljong

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

KYCKLING CACCIATORE Räcker till 2-4 personer

1–1½ tunt skivade lökar
500g kyckling (bröst eller lår) utan skinn
1 burk plommontomater (cirka 200 g), hackade
2 hackade vitlöksklyftor
200ml torrt vitt vin eller buljong
15g kapris
10 urkärnade grovt hackade Kalamataoliver
½ knippe grovt hackad färsk persilja eller basilika, med stjälk
Havssalt och peppar
Kokt pasta

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

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

GRYTSTEK Räcker till 3-5 personer

800g - 1kg grytkött av nöt
1½ skivade lökar
Vetemjöl
1 stjälk selleri, skivad
Havssalt och peppar
120g champinjoner, skivade
1½ skivade morötter
120ml köttbuljong eller vin
1½ potatisar, delade i fyra bitar

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

KÖTTGRYTA Räcker till 3-4 personer

500 - 600g grytkött av nöt, skuret i 2,5 cm stora bitar
Vetemjöl
Havssalt och peppar
350ml köttbuljong
7.5ml Worcestershiresås
1½ hackade vitlöksklyftor
1 lagerblad
3 små potatisar, delade i fyra bitar
1-1½ hackade lökar
1½ skivade selleristjälkar

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

RENGÖRING

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

OBS! VAR FÖRSIKTIG: Doppa aldrig värmeenheten, sladden eller kontakten i vatten eller någon annan vätska.

- Locket och innerskålen av stengods kan diskas i diskmaskinen eller med varmt vatten och diskmedel. Använd inte repande rengöringsmedel eller skrubbsvampar. En trasa, svamp eller gummisspatel tar vanligtvis bort eventuella rester. Använd ett rengöringsmedel utan repande verkan eller ättika för att avlägsna kalkavlagringar och andra fläckar.
- Innerskålen av stengods och locket tål inte plötsliga temperaturväxlingar. Diska inte innerskålen av stengods eller locket med kallt vatten innan de har svalnat.
- Rengör utsidan av värmeenheten med en mjuk trasa och varmt vatten med diskmedel. Torka noga. Använd inte repande rengöringsmedel.
- Utför inget annat underhåll.
- Obs! Låt innerskålen av stengods lufttorka efter rengöringen innan du ställer undan den.

EFTERFÖRSÄLJNING OCH RESERVDELAR

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

AVFALLSHANTERING

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



SUOMI TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

LUE TARKOIN JA PIDÄ TALLESSA

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

⚠ Jotkin laitteen osat voivat kuumentua käytössä.

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

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

- Laite tuottaa käytettäessä lämpöä. Laitteen käytön tai jäähdyttämisen aikana sen ulkopinnan koskettamisesta johtuvien palovammojen, kuumen nesteen tai höyryn aiheuttamien palovammojen, palovaaran, henkilövammojen ja materiaaliavurioiden välttämiseksi on noudatettava riittävää varovaisuutta.
- Kun avaat tai poistat kannen, käytä suojakäsineitä tai liinaa ja varo ulostulevaa höyryä.
- 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 kaasu- tai sähköliedelle) tai sellaisten läheisyyteen.
- Laitetta ei saa käyttää, jos se on päässyt putoamaan, siinä näkyy vaurioita tai 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 sen säilytykseen.
- Älä koskaan upota kuumennusjalustaa, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä koskaan anna laitteen virtajohdon roikkua pöydän reunan yli, koskettaa kuumaa pintaa, päästä takertumaan tai joutua solmuun tai puristuksiin.
- ÄLÄ KOSKAAN yritä lämmitellä ruoka-aineita suoraan perusyksikössä. Käytä irrotettavaa kypsennyskulkhoa.
- Joitakin pintoja ei ole suunniteltu kestämään joidenkin laitteiden tuottamaa pitkäkestoista lämpöä. Älä laita laitetta pinnalle, joka voi vaurioitua lämmöstä. Vältä vaurioittamista 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

- | | | | |
|----------|---------------------------|----------|--|
| A | Lasikansi | H | Ajastimen ajan lisäys- ja vähennyspainikkeet |
| B | Keraaminen pata | I | Valmiustilapainike |
| C | Kuumennusjalusta | J | Virtajohto (ei näy) |
| D | Ohjauspaneeli | K | Kannen sarana |
| E | Kantokahvat | L | Kannen nostokahva |
| F | Ajastimen näyttö | | |
| G | Lämpötilan valintapainike | | |

ENNEN KÄYTTÖÄ

Ennen kuin aloitat Crockpot® ruskistus- ja haudutuspadan käytön, poista kaikki pakkausmateriaalit ja pese kansi ja irrotettava kypsennyskullo lämpimässä vedessä astianpesuaineella ja kuivaa ne huolellisesti.

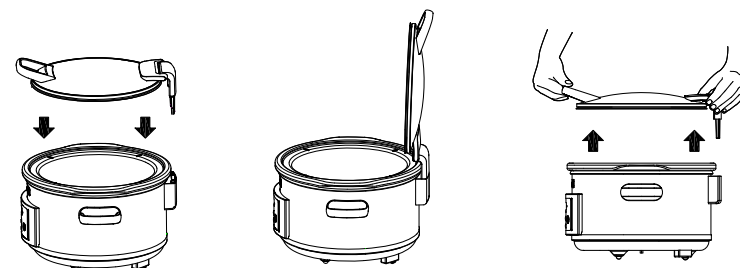
TÄRKEITÄ HUOMAUTUKSIA: Kaikkia keittiötasoja ja pöytäpintoja ei ole suunniteltu kestämään tiettyjen laitteiden tuottamaa pitkäkestoista lämpöä. Älä aseta lämmitettyä yksikköä tai kypsennyskulkhoa lämmölle aralle pinnalle. Suosittelemme, että haudutuspadan alle laitetaan lämpöalunen tai pannunalunen pinnan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

Ole varovainen, kun lasket keraamisen padan keraamiselle tai lasipintaiselle liedelle, keittiötasolle, pöydälle tai muulle pinnalle. Keraamisen padan karkea pohja saattaa naarmuttaa joitakin pintoja, jos pataa käsitellään varomattomasti. Aseta keraamisen padan alle aina suojaava pehmuste ennen sen laskemista pöydälle tai keittiötasolle.

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.

KOKOAMINEN:

1. Aseta irrotettava kypsennys kullo kuumennusjalustaan.
2. Kiinnitä kansi asettamalla saranamekanismi kuumennusjalustan takaosassa olevaan saranan aukkoon.



RUSKISTUS-HAUDUTUSPADAN KÄYTTÖOHJEET

1. Aseta keraaminen pata kuumennusjalustaan, lisää pataan ainekset ja peitä se kannella. Kytke haudutuspadan virtajohto pistorasiaan.
2. Valitse lämpötila-asetus lämpötilan valintapainikkeella **G**. Joko korkean lämpötilan (☰) tai matalan lämpötilan (☷) merkkivalo syttyy.
HUOMAA: Lämpimänäpitoasetus (☷) 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 lämpimänäpitoasetukselle, jonka 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 vaarallisia syödä. Jos ei ole varmuutta siitä, kuinka kauan virta oli poikki, suosittelemme, että padassa ollut ruoka heitetään pois.
- Vältä yli- tai alikypsennys täyttämällä kypsennyskullo aina ½ – ¾ täyteen ja noudattamalla suositteluja valmistusaikoja.
- Älä täytä kypsennyskulkhoa liian täyteen, vaan korkeintaan kolmeen neljäsosaan sen tilavuudesta, jotta ruoka ei läikkyisi yli.
- Voit halutessasi vaihtaa ☷-lämpimänäpitoasetukselle manuaalisesti, kun reseptin valmistusaika on kulunut.
- 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, käsitellessäsi kantta tai irrotettavaa kypsennyskulhoa. Varo ulos tulevaa höyryä, kun avaat tai poistat kannen.
- Irrota virtajohto pistorasiasta kypsennyksen päätyttyä ja ennen padan puhdistamista.
- Irrotettava keraaminen pata on uuninkestävä. Älä käytä irrotettavaa keraamista pataa kaasupolttimella, sähköliedellä tai grillivastuksen alla. Katso alla olevaa kaaviota.

Osa	Astianpesukoneessa	Uunissa	Mikroaaltouunissa	Liedellä
Kansi	Kyllä	Ei	Ei	Ei
Keraaminen pata	Kyllä	Kyllä	Kyllä*	Ei

* Mikroaaltouunin käyttöohjeessa on lisätietoja keraamisten astioiden soveltuvuudesta.

OHJEITA RESEPTIEN MUOKKAAMISEEN

Näiden ohjeiden tarkoituksena on auttaa muokkaamaan reseptejä haudutuspadalle sopiviksi. Monet tavallisista valmisteluvaiheista ovat tarpeettomia haudutuspataa käytettäessä. Useimmissa tapauksissa kaikki raaka-aineet voidaan lisätä haudutuspataan kerralla ja niitä kypsennetään koko päivä. Yleisiä ohjeita:

- Varaa kypsennykseen riittävästi aikaa.
- Peitä pata kannella kypsennyksen ajaksi.
- Parhaat tulokset saadaan ja ruoan kuivuminen tai palaminen estetään varmistamalla, että ruokaohjeessa käytetään tarpeeksi nesteitä.

RESEPTIN AIKA	½ -ASETUKSELLE	¾ -ASETUKSELLE
15–30 minuuttia	4–6 tuntia	1½–2 tuntia
30–45 minuuttia	6–10 tuntia	3–4 tuntia
50 minuuttia – 3 tuntia	8–10 tuntia	4–6 tuntia

PASTA JA RIISI:

- Riisi onnistuu parhaiten, käytettäessä 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 haudutuspataan kypsennysajan viimeisten 30–60 minuutin aikana.

PAVUT:

- Kuivat pavut, etenkin tarhapavut, on keitettävä ennen niiden lisäämistä ruokaohjeeseen.
- Kuivapavut voidaan korvata keitetyillä tölkipavuilla.

VIHANNEKSET:

- Monien vihannesten paras maku pääsee esiin haudutus kypsennyksessä. Vihannekset eivät tule ylikypsiiksi, kuten perinteisellä liedellä tai uunissa.
- Ruokaohjeen sisältäessä 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 keittoivisteillä, joita voidaan kypsennää pitkiä aikoja.

KEITOT:

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

LIHA:

- Poista lihoista rasvat, huuhtelee ne hyvin ja taputtele liha kuivaksi paperipyyhkeillä.
- Jos liha ruskistetaan etukäteen, siitä irtoaa rasvaa ennen hauduttamista. Tämä syventää ruoan makua.
- Aseta liha kypsennyskulhoon niin, että se ei kosketa kantta.
- Sovita vihannesten tai perunoiden määrää lihanpalojen koon mukaan niin, että kulho on ½–¾ täynnä.
- Lihan määrä ja suositellut kypsennysajat ovat vain arvioita ja saattavat vaihdella lihan laadun, tyypin ja luun rakenteen mukaan. Vähärasvaiset lihat, kuten kananliha tai porsaan ulkofilee, kypsyvät yleensä nopeammin kuin enemmän sidekudosta ja rasvaa, sisältävät lihat, kuten naudanpaisti tai porsaanlapa. Lihan kypsentyminen luun kanssa vaatii pidemmän kypsennysajan.
- Leikkaa liha pienempiin paloihin, kun kypsennät sitä esikeitettyjen ruokien kuten papujen tai hedelmien kanssa tai kevyiden vihannesten kuten sienien, pilkottujen sipulien, munakoison tai hienoksi pilkottujen vihannesten kanssa. Näin kaikki ruoat kypsyvät samaan tahtiin.

KALA:

- Kala kypsenty nopeasti ja se tulisi lisätä vasta ruoan valmistuksen loppuvaiheessa ruoan valmistumiseen ollessa 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.

RUOKAOHJEITA MALLIKSI

BURGUNDINPATA 3-4 annosta

Jauhoja

Merisuolaa ja pippuria

700 g naudanpaistia, 2,5 cm:n kuutioiksi leikattuna

1½ suurta kuorittua ja viipaloitua porkkanaa

½ keskikokoinen viipaloitu sipuli

3 paistettua pekoninviipaletta, 2,5 cm:n paloiksi leikattuna

150 ml lihalientä

240 ml punaviiniä tai burgundinviiniä

7-8 g tomaattipyyrettä

1 murskattua valkosipulinkynttä

1½ oksaa tuoretta timjamaa, varsi poistettu

1 laakerinlehti

225 g tuoreita viipaloituja sieniä

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

SITRUUNA-YRTTIKANA 4-6 annosta

1.5 kg kokonainen kana

1 pieni sipuli, silputtua

Voita

Yhden sitruunan mehu

2.5 g merisuolaa

15 g tuoretta persiljaa

5 g kuivattua timjamaa

Ripaus paprikaa

100 ml vettä tai lihaliemi

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

METSÄSTÄJÄN KANA 2-4 annosta

1-1½ ohuesti viipaloitua sipulia
500 g nahatonta kananrintaa tai -reisiä
200 g pilkottuja tökkiluumutomaatteja
2 murskattua valkosipulin kynttä
200 ml kuivaa valkoviiniä tailientä
15 g kapriksia
10 kivetöntä Kalamata-oliivia, karkeasti pilkottuna
½ nippu persiljaa tai basilikaa, josta on poistettu varret ja joka on karkeasti pilkottu
Merisuolaa ja pippuria
Keitettyä pastaa

1. Aseta viipaloitu sipuli Crockpot®-haudutuskeittimeen ja peitä se kananlihalla.
2. Sekoita kulhossa tomaatit, suola, pippuri, valkosipuli ja valkoviini. Kaada sekoitus kananlihan päälle.
3. Peitä kannella ja kypsennä alhaisella asetuksella 6 tuntia tai korkealla asetuksella 4 tuntia, tai siihen asti kunnes kananliha on mureaa.
4. Juuri ennen tarjoilua sekoita mukaan kaprikset, oliivit ja yritt.
5. Tarjoile keitetyn pastan kanssa
Huomaa: Kananlihan kypsäminen luun kanssa lisää kypsennysaikaa noin 0,5-1 tuntia.

PATAPAISTI 3-5 annosta

800 g - 1 kg naudan luutonta etuselkää
1½ viipaloitua sipulia
Jauhoja
1 viipaloitua sellerinvartta
Merisuolaa ja pippuria
120 g viipaloitua sienä
1½ viipaloitua porkkanaa
120 ml lihalientä tai viiniä
1½ perunaa paloitteluna neljään osaan

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

NAUDANPATA 3-4 annosta

500-600 g naudan luutonta etuselkää, 2 cm:n paloina
Jauhoja
Merisuolaa ja pippuria
350 ml lihalientä
7.5 ml Worcestershire-kastiketta
1½ murskattua valkosipulin kynttä
1 laakerinlehtä
3 pientä perunaa, neljään osaan leikattuna
1-1½ paloittelua sipulia
1½ viipaloitua sellerinvartta

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

PUHDISTAMINEN

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

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

- Kansi ja keraaminen pata voidaan pestä astianpesukoneessa tai käsin kuumalla vedellä ja astianpesuaineella. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai puhdistussieniä. Jäämät irtoavat yleensä liinalla, sienellä tai kumilastalla. Poista vesi- tai muut tahrat hankaamattomalla puhdistusaineella tai etikalla.
- Kuten hienokeramiikka yleensä, keraaminen pata ja sen kansi eivät kestä äkillisiä lämpötilan muutoksia. Älä pese keraamista pataa tai kantta kylmällä vedellä niiden ollessa kuumia.
- Puhdista kuumennusjalustan ulkopinta pehmeällä liinalla ja lämpimällä saippuavedellä. Pyyhi kuivaksi. Älä käytä hiovia puhdistusaineita.
- Laitetta ei tarvitse huoltaa muulla tavoin.
- Huomaa: Anna keraamisen padan kuivua puhdistuksen jälkeen ennen säilytyksen laitoa.

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 OMHYGGELEGT, 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 udendørs.

- Dette apparat bliver varmt under brug. Du skal tage rimelige forholdsregler for at undgå forbrændinger, skoldning, brand og andre person- eller tingskader som følge af berøring af ydersiden under brug eller afkøling.
- Brug grillhandsker eller en grydelap, og pas på damp, der slipper ud, når låget åbnes eller løftes.
- 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.
- Apparatets 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.
- Forsøg ALDRIG at opvarme madvarer direkte inde 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 låget for skår, revner eller andre skader. Brug ikke glaslåget, hvis det er beskadiget, da det kan gå i stykker under brug.

DELE

- | | |
|----------------------------------|--------------------------------|
| A Glaslåg | G Temperaturvælgerknop |
| B Stentøjsgryde | H Timer op-/ned-knapper |
| C Opvarmningsfod | I Standbyknop |
| D Betjeningspanel | J Ledning (ikke vist) |
| E Bærehåndtag | K Lågets hængsel |
| F Tidsindstillingsdisplay | L Lågets løftehåndtag |

FORBEREDELSE FØR BRUG

Før du tager din Crockpot®-sauterings-slow cooker i brug, skal du fjerne al emballage og vaske det aftagelige låg og tilberedningskålen med varmt sæbevand og tørre omhyggeligt af.

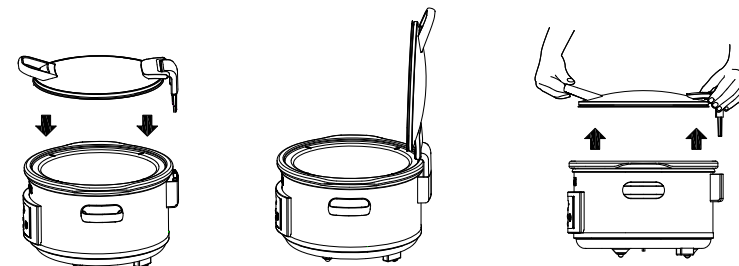
VIGTIGE BEMÆRKNINGER: Nogle køkkenborde og bordflader er ikke designet til at modstå den langvarige varme, som nogle apparater skaber. Stil ikke den opvarmede enhed eller tilberedningskålen på en varmfølsom overflade. Vi anbefaler at placere en bordskåner under din slow cooker for at forhindre eventuelle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

Vær forsigtig, når du stiller stentøjsgryden på en keramisk eller glat glaskogeplade, køkkenbord, bord eller anden overflade. På grund af stentøjsgrydens karakter kan den ru bundoverflade muligvis ridse nogle overflader, hvis du ikke er forsigtig. Placer altid beskyttende polstring under stentøjsgryden, før du sætter den på bordet eller køkkenbordet.

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.

SAMLING


1. Sæt tilberedningskålen ned i opvarmningsfoden.
2. Fastgør låget ved at sætte hængselsmekanismen fast i hængselsrillen bag på opvarmningsfoden.



SÅDAN BRUGER DU SAUTERINGS-SLOW COOKEREN

1. Placer stentøjsgryden på opvarmningsfoden, anbring dine ingredienser i stentøjsgryden, og læg låget på. Tilslut slowcookeren.
2. Indstil temperaturen ved hjælp af temperaturvælgerknappen **G**. Høj temperatur-lampen (☀) eller lav temperatur-lampen (☁) tændes.
BEMÆRK! Indstillingen HOLD VARM (☹) er KUN til at holde mad, der allerede er tilberedt, varmt. Mad MÅ IKKE tilberedes på indstillingen VARM. Vi anbefaler ikke, at indstillingen VARM bruges i mere end fire timer.
3. Tryk på timer op-/ned-knapperne **H** 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.
4. Når tilberedningen er færdig, skifter slowcookeren automatisk til HOLD VARM-indstillingen og hold varm-lampen (☹) tændes.
5. Tryk på standbyknappen **I** for at standse tilberedningen. Følg trin 2 og 3 ovenfor for at tænde igen. Sluk helt for slowcookeren ved at tage stikket ud af stikkontakten.

BEMÆRKNINGER OM BRUG

- Hvis hovedstrømforsyningen er blevet afbrudt (strømafbrydelse), vil displayet og lamperne blinke, når strømmen er tilbage igen. Alle slowcookerens indstillinger vil være gået tabt. Derfor er det muligvis ikke forsvarligt at spise maden. Hvis du ikke er sikker på, hvor længe strømmen har været afbrudt, foreslår vi, at du smider maden ud.
- For at undgå at maden koges for meget eller for lidt, skal du altid fylde tilberedningsskålen $\frac{1}{2}$ til $\frac{3}{4}$ op og overholde de anbefalede tilberedningstider.
- Overfyld ikke tilberedningsskålen. Fyld ikke tilberedningsskålen mere end $\frac{3}{4}$ fuld for at forhindre, at den flyder over.
- Hvis du ønsker det, kan du manuelt slå over til indstillingen VARM , når retten er færdiglavet.
- 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 den aftagelige tilberedningsskål. Pas på dampen der trænger ud, når låget åbnes eller løftes.
- Tag stikket ud, når tilberedningen er færdig og før rengøring.
- Stentøjsgryden, der kan tages ud, kan bruges i ovnen. Brug ikke stentøjsgryden, der kan tages ud, på et gasblus, elkomfur eller under grillen. Se oversigten nedenfor.



Del	Tåler opvaskemaskine	Tåler ovn	Tåler mikrobølgeovn	Tåler komfur
Låg	Ja	Nej	Nej	Nej
Stentøjsgryde	Ja	Ja	Ja*	Nej

* Se vejledningen til din mikrobølgeovn for oplysninger om brug med stentøj.

VEJLEDNING TIL TILPASNING AF OPSKRIFTER

Denne vejledning er udarbejdet for at hjælpe dig med at tilpasse dine egne og andre opskrifter til brug med din slow cooker. Mange af de normale tilberedningstrin er unødvendige, når du bruger din slow cooker. I de fleste tilfælde kan alle ingredienser anbringes i din slow cooker på én gang og stege hele dagen. Generelt:

- Sæt tilstrækkelig tid af til tilberedningen.
- Steg altid med låget på.
- For det bedste resultat og for at forhindre, at maden tørrer ud eller brænder på, skal du altid sørge for, at der bruges tilstrækkelig mængde væde i opskriften.

TIDSFORBRUG	STEG PÅ LAV 	STEG PÅ HØJ 
15 - 30 minutter	4 - 6 timer	1½ - 2 timer
30 - 45 minutter	6 - 10 timer	3 - 4 timer
50 minutter til 3 timer	8 - 10 timer	4 - 6 timer

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 slow cookerens 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 cookerens før kødet. Grøntsager steger som regel langsommere end kød i slow cookerens.
- Placer grøntsagerne nær stentøjsgrydens 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 tilberedningsskålen, 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 stentøjsgryden uden at berøre låget.
- Ved mindre eller større stykker kød justerer du mængden af grøntsager eller kartofler, så stentøjsgryden altid er $\frac{1}{2}$ til $\frac{3}{4}$ 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 svineskank. 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.

OPSKRIFTER

BØF BOURGUIGNON 3–4 personer

Mel
Havsalt og peber
700 g skært oksekød skåret i 2,5 cm store tern
1½ stor gulerod, skrællet og skåret i skiver
½ mellemstort løg i skiver
3 strimler bacon skåret i 2,5 cm stykker
150 ml oksekødsbouillon
240 ml rødvin eller bourgognevin
7-8 g tomatpuré
1 hakket fed hvidløg
1½ kvist frisk timian uden stilk
1 laurbærblad
225 g friske champignoner i skiver

1. Rul kødet i mel krydret med salt og peber. Brun kødet i en stegepande på komfuret (valgfrit).
2. Læg kødet i Crockpot®-slow cooker og tilføj resten af ingredienserne.
3. Læg låg på, og steg på Lav i 8-10 timer eller Høj i 6 timer, eller indtil kødet er mørt.

STEGT KYLLING MED CITRON OG KRYDDERIER 4–6 personer

1,5 kg hel kylling
1 lille løg
Smør
Saften af 1 citron
2,5 g havsalt
15 g frisk persille
5 g tørret timian
Knivspids paprika
100 ml vand eller bouillon

1. Læg løget i skroget på kyllingen, og gnid skindet med smør. Læg kyllingen i Crockpot®-slow cookeren.
2. Pres citronsaft over kyllingen, og drys med resten af krydderierne. Tilføj vandet/bouillon, læg låg på og steg på Lav i 8-10 timer eller Høj i 4 timer.

KYLLING CACCIATORE 2–4 personer

1–1½ fintsnittet løg
500 g kylling (bryst eller lår) uden skind
200 g dåse hakkede flåede tomater
2 fed hakket hvidløg
200 ml tør hvidvin eller bouillon
15 g capers
10 udstenede Kalamata-oliven, groft hakket
Håndfuld frisk persille eller basilikum uden stilk og groft hakket
Havsalt og peber
Kogt pasta

1. Læg skivet løg i Crockpot®-slow cookeren, og dæk med kylling.
2. Rør tomater, salt, peber, hvidløg og hvidvin sammen i en skål. Hæld det over kyllingen.
3. Læg låg på, og steg på Lav i 6 timer eller Høj i 4 timer, eller indtil kyllingen er mør.
4. Rør capers, oliven og krydderurter i lige før servering.
5. Server med kogt pasta.

Bemærk: Hvis du steger kylling med ben i stedet for uden ben, skal du lægge ca. 30 minutter til 1 time til tilberedningstiden.

GRYDESTEG 3–5 personer

800 g - 1 kg oksebov
1½ løg i skiver
Mel
1 stilk selleri i skiver
Havsalt og peber
120 g champignoner i skiver
1½ gulerod i skiver
120 ml oksekødsbouillon eller vin
1½ kartoffel, skrællet og i kvarter

1. Rul kødet i mel krydret med salt og peber. Brun stegen i en stegepande på komfuret (valgfrit).
2. Læg alle grøntsagerne, bortset fra champignonerne, i Crockpot®-slow cooker. Læg stegen i, og spred champignonerne ovenpå. Hæld væde ved.
3. Læg låg på, og steg på Lav i 10 timer eller Høj i 6 timer, eller indtil mørt.

OKSEGRYDE 3–4 personer

500 - 600 g oksebov i tern
Mel
Havsalt og peber
350 ml oksebouillon
7,5 ml Worcestershire sauce
1½ fed hvidløg, hakket
1 laurbærblad
3 små kartofler, skrællet og i kvarter
1-1½ løg, hakket
1½ selleristilk, i skiver

1. Drys mel, salt og peber over kødet. Læg kødet i Crockpot®-slow cooker.
2. Tilføj resterende ingredienser og rør godt sammen.
3. Læg låg på, og steg på Lav i 8-10 timer eller Høj i 6 timer, eller indtil kødet er mørt. Rør godt igennem før servering.

RENGØRING

Tag **ALTDIG** 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.

- Låget og stentøjs gryden kan vaskes i opvaskemaskine eller med varmt sæbevand. Undlad at bruge slibemidler eller skuresvampe. En klud, svamp eller gummiskraber er som regel nok til at fjerne madrester. Brug et ikke-skurende rengøringsmiddel eller eddike til at fjerne vandpletter og andre pletter.
- Ligesom fin keramik kan stentøjs gryden og låget ikke tåle pludselige temperaturændringer. Stentøjs gryden og låget må ikke vaskes af i koldt vand, når de er varme.
- 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 stentøjs gryden er rengjort, 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 må 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 strømledningen 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.
- Bruk grillvotter eller en klud og vær oppmerksom varm damp når du åpner eller fjerner lokket.
- 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 (for eksempel 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 noen del av apparatet eller strømkabelen i vann eller annen væske.
- La aldri strømledningen henge over kanten av en benkeplate, berøre varme overflater eller få knute, bli sittende fast eller komme i klem.
- Forsøk ALDRI å varme mat direkte inne i sokkelenheten. Bruk alltid den avtakbare tilberedningsbollen.
- Noen benkeplater og bordoverflater er ikke utformet for å tåle den vedvarende varmen som genereres av visse apparater. Ikke plasser den oppvarmede enheten på en varmfølsom overflate. Vi anbefaler å plassere et gryteunderlag eller en isolerende plate under apparatet for å forhindre eventuelle skader på overflaten.
- Lokket til på slowcookeren er laget av temperert glass. Inspiser alltid lokket for sprekker eller annen skade. Ikke bruk glasslokket hvis det er skadet, ettersom det da kan knuse under bruk.

DELER

- | | |
|-----------------------------------|------------------------------------|
| A Glasslokk | G Temperaturvelgerknapp |
| B Steintøygrøte | H Timer opp/ned-knapper |
| C Varmesokkel | I Standbyknapp |
| D Kontrollpanel | J Strømledning (vises ikke) |
| E Bærehåndtak | K Lokkhengsel |
| F Timerinnstillings skjerm | L Løftehåndtak for lokk |

KLARGJØRING FOR BRUK

Før du bruker Crockpot® slowcooker, fjerner du all emballasje, tar ut den innvendige tilberedningsbollen m/lokk og vasker disse grundig i varmt vann og såpe.

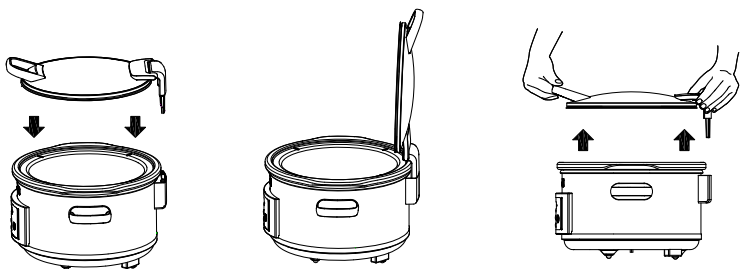
VIKTIGE MERKNADER: Noen benkeplater og bordoverflater er ikke utformet for å tåle den vedvarende varmen som genereres av visse apparater. Ikke plasser den oppvarmede enheten på en varmefølsom overflate. Vi anbefaler å plassere et gryteunderlag eller en isolerende plate under apparatet for å forhindre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

Vær forsiktig når du plasserer steintøygrøten på en koketopp med keramisk eller glatt glassstopp, benkeplate, bord eller en annen overflate. På grunn av steintøygrøtens natur kan den rive bunnen lage riper i enkelte overflater hvis du ikke er forsiktig. Bruk alltid beskyttende underlag under steintøygrøten før du plasserer det på et bord eller en benkeplate.

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

MONTERING

1. Plasser tilberedningsbollen på varmesokkelen.
2. Fest lokket ved å føre hengselmekanismen inn i hengselsporet bak på varmesokkelen.



SLIK BRUKER DU DIN SLOWCOOKER

1. Plasser steintøygrøten på varmesokkelen, tilsett ingrediensene i gryten, og sett på lokket. Koble til langsommekokeren.
2. Velg temperaturinnstillingen med temperaturvelgerknappen **G**. Lyset for høy temperatur (☀️) eller lyset for lav temperatur (🌊) tennes.
MERK: HOLD VARM-innstillingen (🔥) 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 inkremerter på 30 minutter i opptil 20 timer. Velg tiden etter det som er angitt i oppskriften. Tiden vil begynne å telle ned i inkremerter på ett minutt.
4. Når tilberedningen er ferdig, kan langsommekokeren automatisk gå over til innstillingen HOLD VARM, og lyset for hold varm (🔥) tennes.
5. Trykk på standbyknappen **I** for å stanse tilberedningen. Følg trinn 2 og 3 ovenfor for å begynne å tilberede maten igjen. Ta støpselet ut av stikkontakten for å slå langsommekokeren AV.

MERKNADER OM BRUK:

- Hvis hovedstrømforsyningen er blitt avbrutt (strømrubd), 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.
- For å unngå for mye eller lite koking, må du alltid fylle tilberedningsbollen ½ til ¾ full og hold deg til anbefalt tilberedningstid.
- Ikke fyll opp tilberedningsbollen for mye. Du bør ikke fylle tilberedningsbollen mer enn ¾ full, slik at du unngår at det flyter over.
- Hvis ønskelig, kan du skifte til innstillingen VARM manuelt når retten er tilberedt.
- 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.
- Du må alltid bruke gryteovtter når du håndterer lokket eller den avtakbare tilberedningsbollen. Vær oppmerksom på at det vil strømme ut varm damp når du åpner eller fjerner lokket.
- Koble fra når tilberedningen er ferdig og før rengjøring.
- Gryten som kan flyttes, er ildfast. Ikke bruk denne gryten på en gassbrenner, elektrisk kokeplate eller under grillfunksjon. Se tabellen nedenfor.

Del	Kan vaskes i oppvaskmaskin	Ovnsikker	Mikrobølgeovnsikker	Kokeplatesikker
Lokk	Ja	Nej	Nej	Nej
Steintøy	Ja	Ja	Ja*	Nej

* Se bruksanvisningen for mikrobølgeovnen for å bruke den sammen med steintøy.

VEILEDNING FOR Å TILPASSE OPPSKRIFTER

Denne veiledningen er utformet for å hjelpe deg med å tilpasse dine egne og andre oppskrifter til slowcooker. Mange av de vanlige klargjørende trinnene er unødvendige når du bruker slowcooker. I de fleste tilfeller kan alle ingrediensene legges i slowcookeren samtidig og bli der hele dagen. Generelt:

- Planlegg tilstrekkelig med tilberedningstid.
- Tilbered maten med lokket på gryten.
- Pass alltid på at du bruker tilstrekkelig mengde væske i retten for å oppnå gode resultater og forhindre at maten blir tørr eller brent.

OPPSKRIFTSTID	TILBERED PÅ LAV 🌊	TILBERED PÅ HØY ☀️
15 til 30 minutter	4 til 6 timer	1½ til 2 timer
30 til 45 minutter	6 til 10 timer	3 til 4 timer
50 minutter til 3 timer	8 til 10 timer	4 til 6 timer

PASTA OG RIS:

- For best resultat bør du bruke langkornet 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 apparatet i løpet av de siste 30–60 minuttene av tilberedningstiden.

BØNNER:

- Tørkede bønner, spesielt røde bønner, bør kokes før de brukes i en oppskrift.
- Ferdigkokte, hermetiske bønner kan brukes som 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 slowcookeren, slik de kan i ovnen eller på komfyren.
- Ved tilberedning av oppskrifter med grønnsaker og kjøtt, skal grønnsakene legges i slowcookeren før kjøttet. Grønnsaker koker vanligvis saktere enn kjøtt i slowcookeren.
- Plasser grønnsaker på siden eller nær bunnen av tilberedningsbollen for at de skal tilberedes riktig.

MELK:

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

SUPPER:

- Enkelte oppskrifter involverer store mengder vann/kraft. Legg først suppeingrediensene i tilberedningsbollen, og tilsett så bare nok vann/kraft til at ingrediensene dekkjes. Hvis du ønsker en tynnere suppe, tilsetter du mer væske før servering.

KJØTT:

- Skjær bort fett, skyll godt og tørk godt av kjøttet med papirhåndklær.
- Hvis kjøttet brunes i en egen kasserolle eller grillpanne, vil fettene renne av før saktekoking, noe som også vil gi en mye fyldigere smak.
- Kjøtt skal plasseres, slik at det ligger i tilberedningsbollen uten å berøre lokket.
- Endre mengden av grønnsaker eller poteter etter størrelsen på kjøttstykkene, slik at steintøypotten alltid er ½ til ¾ full.
- Størrelsen på kjøttstykket og de anbefalte koketidene er bare anslått tid og kan variere, avhengig av det aktuelle kjøttstykket og beinstrukturen. Magert kjøtt, for eksempel kylling eller svinefilet, har en tendens til å koke raskere enn annet kjøtt med mer bindevev og fett, som oksehøyrygg eller svinebog. Hvis kjøttet kokes med bein i motsetning til beinløst, vil dette kreve lengre koketid.
- Skjær kjøttet i mindre biter når det skal kokes med forhåndskokt mat, som bønner eller frukt, eller lette grønnsaker som sopp, hakket løk, aubergine eller finhakkede 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 når koketiden er én time.

VÆSKE:

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

OPPSKRIFTER

BOEUF BOURGUIGNON 3 til 4 porsjoner

Mel
Sjøsalt og pepper
700 g oksehøyrygg, skåret i 2,5 centimeter terninger
1½ store gulrøtter, skrelt og skåret i skiver
½ middels stor løk, skåret i skiver
3 baconstrimler, skåret i 2,5 centimeter stykker
150 ml oksekraft
240 ml rødvin eller Bourgogne-vin
7-8 g tomatpuré
1 hvitløkfedd, finhakket
1½ stilker frisk timian, renses av stilken
1 laurbærblad
225 g fersk sopp, skåret i skiver

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

STEKT KYLLING MED SITRON OG URTER 4 til 6 porsjoner

1,5 kg hel kylling
1 løk, hakket
Smør
Saften av én sitron
2,5 g sjøsalt
15 g frisk persille
5 g tørket timian
Snev av paprika
100 ml vann eller buljong

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

KYLLING CACCIATORE 2 til 4 porsjoner

1-1½ løk, i tynne skiver
500 g kylling (bryst eller lår), skinnet fjernet
200 g boks plommetomater, hakket
2 hvitløkfedd, finhakket
200 ml tørr hvitvin eller kraft
15 g kapers
10 steinfrie Kalamata-oliven, grovhakket
½ bunt frisk persille eller basilikum, stilker fjernet og grovhakket
Sjøsalt og pepper
Kokt pasta

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

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

GRYTESTEK 3 til 5 porsjoner

800 g - 1 kg grytestek av oksehøyrygg

1½ løk, i skiver

Mel

1 selleristilker, i skiver

Sjøsalt og pepper

120 g sopp, skåret i skiver

1½ gulrøtter, i skiver

120 ml kjøttkraft eller vin

1½ poteter, delt i fire

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

LAPSKAUS 3 til 4 porsjoner

500 - 600 g lapskauskjøtt fra oksebog, skåret i 2,5 cm terninger

Mel

Sjøsalt og pepper

350 ml kjøttkraft

7,5 ml Worcestershire-saus

1½ hvitløkfedd, finhakket

1 laurbærblad

3 små poteter, delt i fire

1-1½ løk, hakket

1½ selleristilker, i skiver

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

RENGJØRING

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

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

- Lokket og steintøygryten kan vaskes i oppvaskmaskin eller med varmt såpevann. Ikke bruk skuremidler eller skuresvamper. En klut, svamp eller gummislikkpott er vanligvis tilstrekkelig til å fjerne matrester. Bruk et rengjøringsmiddel som ikke sliper eller eddik til å fjerne vannflekker eller andre flekker.
- Akkurat som andre keramiske produkter, tåler ikke steintøygryten og lokket plutselige temperaturendringer. Ikke vask steintøygryten eller lokket med kaldt vann når de er varme.
- 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 lar du steintøygryten 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 spalenia, oparzenia, pożaru ani jakichkolwiek obrażeń u osób oraz szkód materialnych w wyniku dotknięcia obudowy podczas działania urządzenia lub stygnięcia.
- Podczas otwierania lub zdejmowania pokrywy korzystaj z rękawic kuchennych lub ściereczki i uważaj na gorącą parę.
- 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.
- 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 podstawie w celu ochrony powierzchni przed ewentualnym uszkodzeniem.
- Pokrywkę wolnowaru wykonano ze szkła hartowanego. Zawsze sprawdzaj, czy na pokrywie nie ma pęknięć, odprysków ani innych uszkodzeń. Nie korzystaj ze szklanej pokrywy, jeśli jest uszkodzona, ponieważ może pęknąć podczas używania.

CZĘŚCI

- | | |
|----------------------------------|--|
| A Szklana pokrywa | G Przycisk wyboru temperatury |
| B Naczynie kamionkowe | H Przyciski czasomierza w górę/w dół |
| C Podstawa grzewcza | I Przycisk uśpienia |
| D Panel sterowania | J Przewód zasilający (niewidoczny na rysunku) |
| E Uchwyty | K Zawiasy pokrywy |
| F Wyświetlacz czasomierza | L Uchwyt do podnoszenia pokrywy |

PRZYGOTOWANIE DO EKSPLOATACJI

Przed rozpoczęciem korzystania z wolnowaru Crockpot® wyjmij wypełnienie zabezpieczające i umyj pokrywę oraz wyjmowane naczynie do gotowania ciepłą wodą ze środkiem pianiącym, a następnie dokładnie wysusz.

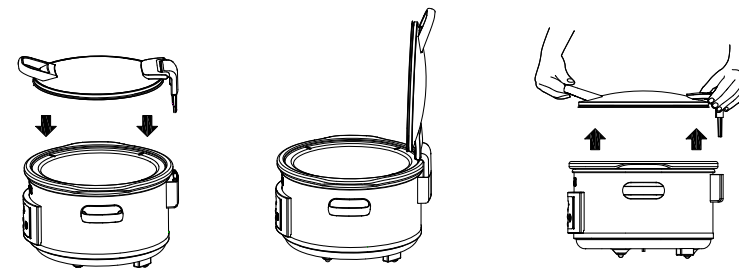
WAŻNE UWAGI: Niektóre blaty i powierzchnie stołowe nie są odporne na długotrwałe działanie ciepła wytwarzanego przez określone urządzenia. Nie stawiaj nagrzanego urządzenia ani naczynia do gotowania na powierzchniach nieodpornych na wysoką temperaturę. Zalecamy postawienie wolnowaru na podkładce izolacyjnej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

Należy uważać podczas stawiania kamionkowego naczynia na delikatnej powierzchni, np. szklanej lub ceramicznej płycie kuchennej albo szklanym lub ceramicznym blacie, stole itp. Ze względu na szorstkie dno kamionkowe naczynie może zarysować niektóre powierzchnie w przypadku nieostrożnej obsługi. Przed ustawieniem naczynia kamionkowego na stole lub blacie należy umieścić pod nim podkładki ochronne.

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.

MONTAŻ:

1. Umieść zdejmowane naczynie do gotowania na podstawie grzewczej
2. Zamocuj pokrywę, wsuwając mechanizm zawiasu do szczeliny z tyłu podstawy grzewczej.



SPOSÓB UŻYWANIA WOLNOWARU SAUTÉ

1. Postaw kamionkowe naczynie na podstawie grzewczej, umieść w nim składniki i przykryj pokrywą. Podłącz wolnowar do zasilania.
 2. 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.
3. 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.
 4. Po zakończeniu gotowania wolnowar automatycznie przełączy się w tryb **PODTRZYMANIE TEMPERATURY** i zaświeci się kontrolka podtrzymywania temperatury (☷).

5. Aby zatrzymać gotowanie, naciśnij przycisk czuwania **1**. Aby wznowić gotowanie, wykonaj kroki 2. i 3. opisane powyżej. Aby WYŁĄCZYĆ wolnowar, wyjmij wtyczkę z gniazdka.

PRZYDATNE UWAGI:

- Jeśli nastąpiła awaria zasilania, wyświetlacz i kontrolki będą migać do momentu przywrócenia zasilania. Wszystkie ustawienia wolnowaru zostaną wyzerowane. W efekcie potrawa może nie nadawać się do spożycia. Jeśli nie wiesz, jak długo trwała przerwa w zasilaniu, sugerujemy wyrzucenie gotowanej żywności.
- Aby uniknąć niedogotowana, należy zawsze napełniać kamionkowe naczynie do ½–¾ objętości i przestrzegać zalecanych czasów gotowania.
- Nie przepelniaj naczyń do gotowania. Aby zapobiec wylewaniu się zawartości, napełniaj naczynie do gotowania maksymalnie do ¾ objętości.
- Można także ręcznie przełączyć urządzenie na ustawienie PODTRZYMANIE TEMPERATURY **|||** po zakończeniu gotowania potrawy.
- Zawsze gotuj przez zalecany czas z nałożoną pokrywą. Nie zdejmuj pokrywy podczas pierwszych dwóch godzin gotowania, by pozwolić na wydajne nagrzewanie urządzenia.
- Dotykając pokrywy lub wyjmowanego naczynia do gotowania, zawsze zakładaj rękawice kuchenne. Podczas otwierania lub zdejmowania pokrywy uważaj na gorącą parę.
- Po zakończeniu gotowania i przed czyszczeniem odłącz urządzenie od zasilania.
- Wyjmowane kamionkowe naczynie nadaje się do stosowania w piekarniku. Nie należy stawiać kamionkowego naczynia na palniku (gazowym ani elektrycznym) ani pod grillem. Dokładne informacje można znaleźć w tabeli poniżej.

Część	Można myć w zmywarce	Można stosować w piekarniku	Można stosować w kuchence mikrofalowej	Można stosować na kuchence
Pokrywka	Tak	Nie	Nie	Nie
Kamionkowe naczynie	Tak	Tak	Tak*	Nie

* Informacje na temat gotowania w kamionkowym naczyniu można znaleźć w instrukcji kuchenki mikrofalowej.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE MODYFIKACJI PRZEPISÓW

Niniejsze wskazówki mają ułatwić dostosowywanie normalnych przepisów pod kątem wolnowara. Podczas korzystania z wolnowara wiele standardowych etapów przygotowawczych można pominąć. W większości przypadków wszystkie składniki można umieścić w wolnowarze od razu i gotować przez cały dzień. Uwagi ogólne:

- Potrawa musi gotować się wystarczająco długo.
- Gotuj z nałożoną pokrywą.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty oraz zapobiec wysychaniu i przypalaniu się potraw, zawsze stosuj odpowiednią ilość płynu, przygotowując przepis.

CZAS W PRZEPISIE	USTAWIENIE NISKIEJ TEMPERATURY 	USTAWIENIE WYSOKIEJ TEMPERATURY
15 - 30 minut	4 - 6 godzin	1½ - 2 godzin
30 - 45 minut	6 - 10 godzin	3 - 4 godzin
50 minut–3 godziny	8 - 10 godzin	4 - 6 godzin

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 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 naczyniu do gotowania 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.
- Pokud maso před pomalým vařením osmahnete, zbavíte se tak přebytečného tuku a docílíte lepší chuti a aroma.
- Maso do varné nádoby vložte tak, aby se nedotýkalo poklice.
- W zależności od wielkości kawałków mięsa dostosuj odpowiednio ilość warzyw lub ziemniaków, tak aby naczynie kamionkowe było zawsze napełnione do ½–¾ 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 polędwiczki wieprzowe, z reguły gotuje się szybciej niż mięso z większą ilością tkanki łącznej i tłuszczu, takie jak szponder lub łopatką 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.

PRZEPISY

Więcej przepisów na stronie www.crockpot.pl/ & www.facebook.com/CrockPotPL

BEEF BOURGUIGNON, 3–4 porcje

Mąka
Sól morską, pieprz
700 g wołowiny bez kości, pokrojonej w kostkę o boku 2,5 cm
1½ duże marchewki, obrane i pokrojone w plasterki
½ średniej cebuli, pokrojonej na plasterki
3 plasterki parzonego boczku, pokrojone w kawałki o boku 2,5 cm
150 ml bulionu wołowego
240 ml czerwonego wina (np. burgunda)
7–8 g koncentratu pomidorowego
1 ząbek czosnku, posiekany
1½ gałązki świeżego tymianku (bez łodyżki)
1 liść laurowy
225 g pieczarek, pokrojonych w plasterki

1. Obtocz wołowinę w mące wymieszanej z solą i pieprzem. Obsmaż wołowinę na patelni na kuchence (opcjonalnie).
2. Przełóż mięso do wolnowaru Crockpot® i dodaj pozostałe składniki.
3. Przykryj i duś przez 8–10 godzin w niskiej temperaturze lub przez 6 godzin w wysokiej temperaturze, aż mięso zmięknie.

PIECZONY KURCZAK Z CYTRYNĄ I ZIOŁAMI, 4–6 porcji

1 kurczak (1,5 kg)
1 mała cebula
Masło
Sok z 1 cytryny
2,5 g soli morskiej
15 g natki pietruszki
5 g suszonego tymianku
capitalize papryki
100 ml wody lub bulionu

1. Cebulę umieść we wnętrzu kurczaka, natrzyj skórę masłem. Włóż kurczaka do wolnowaru Crockpot®.
2. Skrop kurczaka sokiem z cytryny i natrzyj pozostałymi przyprawami. Dodaj wodę/bulion, przykryj i duś przez 8–10 godzin w niskiej temperaturze lub przez 4 godziny w wysokiej temperaturze.

CACCIATORE Z KURCZAKA, 2–4 porcje

1–1½ cebuli, pokrojonej w cienkie plasterki
500 g kurczaka (piersi lub udka), bez skóry
200 g pomidorów w puszcze, posiekanych
2 zębki czosnku, posiekane
200 ml wytrawnego białego wina lub bulionu
15 g kaparów
10 drylowanych oliwek Kalamata, grubo posiekanych
Garsć świeżej natki pietruszki lub bazylii, grubo posiekanej
Sól morską, pieprz
Ugotowany makaron

1. Umieść pokrojoną w plasterki cebulę w wolnowarze Crockpot®, na wierzchu ułóż kawałki kurczaka.
2. W misce wymieszaj pomidory, sól, pieprz, czosnek i białe wino. Polej kurczaka.
3. Przykryj i duś przez 6 godzin w niskiej temperaturze lub przez 4 godziny w wysokiej temperaturze, aż kurczak zmięknie.

4. Tuż przed podaniem dodaj kapary, oliwki i zioła, wymieszaj.
5. Podawaj z ugotowanym makaronem.
6. Uwaga: W przypadku kawałków kurczaka z kośćmi czas gotowania może wydłużyć się o 30 minut do 1 godziny.

WOŁOWINA PIECZONA W GARNKU, 3–5 porcji

800 g–1 kg łopatki wołowej
1½ cebuli, pokrojonej w plasterki
Mąka
1 łodyga selera naciowego, pokrojona w plasterki
Sól morską, pieprz
120 g pieczarek, pokrojonych w plasterki
1½ marchewki, pokrojonej w plasterki
120 ml bulionu wołowego lub wina
1½ ziemniaka, obranego i pokrojonego w ćwiartki

1. Obtocz wołowinę w mące wymieszanej z solą i pieprzem. Obsmaż na patelni na kuchence (opcjonalnie).
2. Warzywa (poza pieczarkami) włóż do wolnowaru Crockpot®. Włóż mięso, posyp pieczarkami. Wlej płyn.
3. Przykryj i duś przez 10 godzin w niskiej temperaturze lub przez 6 godzin w wysokiej temperaturze do miękkości.

GULASZ WOŁOWY, 3–4 porcje

500–600 g łopatki wołowej, pokrojonej w kostkę
Mąka
Sól morską, pieprz
350 ml bulionu wołowego
7,5 ml sosu Worcestershire
1½ ząbka czosnku, posiekanego
1 liść laurowy
3 małe ziemniaki, obrane i pokrojone w ćwiartki
1–1½ cebuli, pokrojonej w drobną kostkę
1½ łodygi selera naciowego, pokrojonej w plasterki

1. Mięso oprósz solą i pieprzem. Włóż mięsa do wolnowaru Crockpot®.
2. Dodaj pozostałe składniki i dobrze wymieszaj.
3. Przykryj i duś przez 8–10 godzin w niskiej temperaturze lub przez 6 godzin w wysokiej temperaturze, aż mięso zmięknie. Dokładnie wymieszaj przed podaniem.

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.

- Pokrywę i kamionkowe naczynie można myć w zmywarce lub ręcznie, gorącą wodą z płynem do naczyń. Nie należy używać ostrych myjek ani środków czyszczących o właściwościach ściernych. Do usunięcia pozostałości jedzenia zazwyczaj wystarczy miękka ściereczka, gąbka lub gumowa łopatka. Do usuwania zacieków i innych plam używaj octu lub delikatnego środka czyszczącego (bez właściwości ściernych).
- Podobnie jak delikatna ceramika, kamionkowe naczynie i pokrywa nie są odporne na nagłe zmiany temperatury. Nie myj kamionkowego naczynia ani pokrywy zimną wodą, dopóki nie ostygnie.
- Zewnętrzne powierzchnie podstawy grzewczej można myć miękką szmatką i ciepłą wodą z detergentem. Wytrzyj do sucha. Nie używaj środków czyszczących o właściwościach ściernych.
- Nie należy wykonywać żadnych innych czynności obsługowych ani napraw.
- Uwaga: Po umyciu kamionkowego naczynia odstaw je do wyschnięcia, zanim zostanie schowane.

OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA I CZĘŚCI ZAMIENNE

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

UTYLIZACJA

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz ustawą o 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 zużytym 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.
- Při otevírání nebo sundávání poklice používejte kuchyňské rukavice nebo utěrku a dávejte pozor na unikající páru.
- Před manipulací se zástrčkou nebo před zapnutím zařízení se ujistěte, že máte suché ruce.
- Zařízení vždy používejte na stabilním, bezpečném, suchém a rovném povrchu.
- Ohřívací základnu neumísťujte poblíž zdrojů tepla (např. plynové či elektrické plotýnky).
- Pokud v důsledku pádu zpozorujete únik vody ze zařízení nebo poškození zařízení, přestaňte zařízení používat.
- Po použití a před čištěním zařízení se ujistěte, že je zařízení vypnuté a není zapojeno do zásuvky.
- Před čištěním či uschováním vždy nechejte zařízení vychladnout.
- Ohřívací základnu, napájecí kabel ani zástrčku nikdy neponořujte do vody nebo jiné kapaliny.
- Nikdy nenechávejte napájecí kabel viset z kuchyňské linky, dotýkat se horkých povrchů ani ho nenechávejte zamotaný, přiskřípnutý nebo stlačený.
- NIKDY se nepokoušejte ohřívat potraviny přímo v základní jednotce. Vždy použijte odnímatelnou varnou nádobu.
- Některé povrchy nejsou uzpůsobeny tomu, aby vydržely delší vystavení vysokým teplotám vznikajícím při použití zařízení. Nepokládejte zařízení na povrchy, které by se mohly vlivem vysokých teplot poškodit. Doporučujeme, abyste pod zařízení umístili izolační podložku nebo stojánek a předešli tak případnému poškození povrchu.
- Poklice pomalého hrnce je 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.

SOUČÁSTI

- | | |
|-------------------------------------|--|
| A Skleněná poklice | G Tlačítko regulace teploty |
| B Kameninový hrnce | H Tlačítko pro nastavení časovače |
| C Ohřívací základna | I Tlačítko pohotovostního režimu |
| D Ovládací panel | J Napájecí kabel (není vyobrazen) |
| E Madla pro přenášení | K Pant poklice |
| F Displej pro nastavení času | L Rukojeť pro sejmутí poklice |

PŘÍPRAVA K POUŽITÍ

Před použitím pomalého sauté hrnce Crockpot® odstraňte všechny části obalu a umyjte poklici i odnímatelnou varnou nádobu v teplé mýdlové vodě a důkladně je osušte.

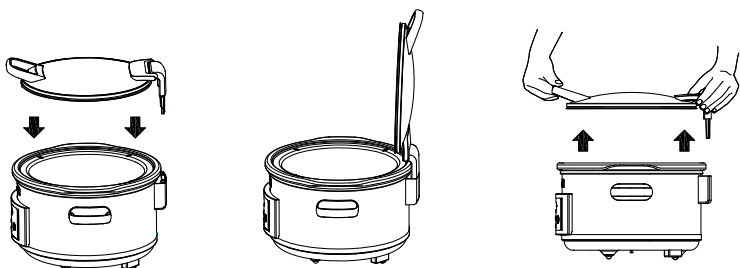
DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ: Některé povrchy kuchyňských linek a stolů nejsou uzpůsobeny tomu, aby vydržely delší vystavení vysokým teplotám vznikajícím při použití zařízení. Neodkládejte zahřáté zařízení nebo varnou nádobu na povrch citlivý vůči vysokým teplotám. Doporučujeme, abyste pomalý hrnec umístili na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

Při pokládání kameninového hrnce na keramickou varnou desku, varnou desku z leštěného skla, kuchyňskou linku, stůl nebo jiný povrch buďte opatrní. Mohlo by dojít k poškrábání některých materiálů drsným povrchem dna kameninového hrnce. Při pokládání kameninového hrnce na stůl nebo na kuchyňskou linku vždy pod hrnec umístěte ochrannou podložku.

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

MONTÁŽ:

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



JAK POUŽÍVAT POMALÝ SAUTÉ HRNEC

1. Vložte kameninový hrnec do ohřívací základny, přidejte do hrnce suroviny a nasadte poklici. Zapojte pomalý hrnec do zásuvky.
2. Pomocí tlačítka pro nastavení teploty **G** nastavte požadovanou teplotu. Rozsvítí se kontrolka vysoké teploty (☀️) nebo nízké teploty (☁️).
POZNÁMKA: Nastavení pro udržování teploty KEEP WARM (🔥) slouží POUZE k udržování teploty již uvařeného jídla. NEVAŘTE pomocí nastavení KEEP WARM (🔥). Nedoporučujeme používat nastavení KEEP 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 KEEP WARM a rozsvítí se kontrolka (🔥).
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.
- Pokud se chcete vyhnout nedovaření nebo naopak rozvaření pokrmů, vždy naplňte varnou nádobu do ½ až ¾ a dodržujte doporučenou dobu vaření.
- Varnou nádobu nesmíte přelít. Neplňte varnou nádobu více než do ¾, aby nedošlo k přelítí.
- V případě potřeby můžete po dokončení přípravy pokrmu ručně přepnout regulátor na nastavení KEEP WARM (🔥).
- Vždy vařte s nasazenou poklicí a po doporučenou dobu. Neoddělávejte poklici během prvních dvou hodin vaření, aby se mohlo účinně kumulovat teplo.

- Při manipulaci s poklicí nebo odnímatelnou varnou nádobou vždy používejte kuchyňské chňapky. Při otevírání nebo sundávání poklice dávejte pozor na unikající páru.
- Po dokončení vaření a před čištěním odpojte hrnec ze zásuvky.
- Vyjímatelý kameninový hrnec je žáruvzdorný. Nepoužívejte vyjímatelý hrnec na plynovém hořáku, elektrické plotýnce nebo pod grilem. Prohlédněte si tabulku níže.

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

* Informace k použití kameninové nádoby najdete v návodu k vaší mikrovlnné troubě.

POKYNY K ÚPRAVÁM RECEPTŮ

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

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

DOBA VAŘENÍ	VAŘENÍ PŘI NÍZKÉ TEPLOTĚ ☁️	VAŘENÍ PŘI VYSOKÉ TEPLOTĚ ☀️
15 až 30 minut	4 až 6 hodin	1½ až 2 hodiny
30 až 45 minut	6 až 10 hodin	3 až 4 hodiny
50 minut až 3 hodiny	8 až 10 hodin	4 až 6 hodiny

TĚSTOVINY A RÝŽE:

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

FAZOLE:

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

ZELENINA:

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

MLÉKO:

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

POLÉVKY:

- Řada receptů vyžaduje značné množství vody nebo vývaru. V takovém případě do pomalého hrnce nejprve vložte ostatní suroviny a poté přidejte pouze tolik vody nebo vývaru, aby suroviny byly ponořeny. Chcete-li připravit řidší polévku, přidejte více tekutiny až při podávání.
- Z masa okrájajte 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 kostí.
- Nakrájajte maso na malé kousky, když ho vaříte společně s předvařenými potravinami, jako jsou fazole, ovoce či lehká zelenina, např. houby, na kostičky nakrájená cibule, lilek nebo nadrobno nakrájená zelenina. Umožní se tak, aby se všechny přísady vařily stejně dlouho.

RYBY:

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

TEKUTINY:

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

RECEPTY

Recepty najdete na webu www.crockpoteurope.com.

HOVĚZÍ PO BURGUNDSKU Počet porcí: 3–4

Mouky
Mořská sůl a pepř
700 g hovězího plecka, nakrájeného na 2,5centimetrové kostičky
1½ velké mrkve, ostrouhané a nakrájené na kolečka
½ střední cibule, nakrájená na kolečka
3 plátky uvařené slaniny nakrájené na kusy 2,5 centimetrů dlouhé
150 ml hovězího vývaru
240 ml červeného nebo burgundského vína
7-8 g rajčatového protlaku
1 stroužek namletého česneku
1½ větvičky čerstvého tymiánu, bez stonků
1 bobkový list
225 g čerstvých hub, nakrájených

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

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

1,5 kg kuřete na pečení
1 malá cibule
Másla
šťáva z jednoho citronu
2,5 g mořské soli
15 g čerstvé petržele
5 g sušeného tymiánu
Špetka papriky
100 ml vody nebo vývaru

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

KUŘE CACCIATORE Počet porcí: 2–4

1–1½ cibule, nakrájené na tenké plátky
500 g kuřecího (prsá nebo stehna), bez kůže
200 g konzerva oválných rajčat, nakrájených
2 stroužky namletého česneku
200 ml suchého bílého vína nebo vývaru
15 g kapar
10 odpeckovaných oliv kalamata, nahrubo nakrájených
½ trsu čerstvé petržele nebo bazalky, bez stonků a nahrubo nakrájených
Mořská sůl a pepř
Uvařené těstoviny

- Dejte nakrájenou cibuli do pomalého hrnce Crockpot® a položte na ni kuře.
 - V míse smíchejte rajčata, sůl, pepř, česnek a bílé víno. Nalijte na kuře.
 - Přikryjte poklicí a vařte při nízké teplotě 6 hodin nebo při vysoké teplotě po dobu 4 hodin, či dokud maso nezměkne.
 - Před servírováním pokrmu vmíchejte kapary, olivy a bylinky.
 - Podávejte na uvařených těstovinách.
- Poznámka: Vaření nevykostěného kuřete prodlouží dobu vaření oproti vykostěnému kuřeti o 30 až 60 minut.

DUŠENÉ HOVĚZÍ Počet porcí: 3–5

800 g – 1 kg hovězího plecka
1½ cibule, nakrájené na kolečka
Mouka
1 stonek řapíkatého celeru, nakrájené
Mořská sůl a pepř
120 g hub, nakrájených
1½ mrkve, nakrájené na kolečka
120 ml hovězího vývaru nebo vína
1½ brambory, rozčtvrčené

- Obalte maso v ½ hrnku mouky, osolte a opepřete. Osmahněte maso na pánvi na vařiči (volitelné).
- Vložte veškerou zeleninu, vyjma hub, do pomalého hrnce Crockpot®. Přidejte maso a posypte ho houbami. Zalijte tekutinou.
- Přikryjte poklicí a vařte při nízké teplotě 10 hodin nebo při vysoké teplotě po dobu 6 hodin, či dokud maso nezměkne.

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.

- Poklící a kameninový hrnec můžete mýt v myčce nebo v horké mýdlové vodě. K čištění nepoužívejte abrazivní čisticí přípravky ani drátěnku. Zbytky jídla zpravidla odstraníte hadříkem, houbičkou nebo gumovou stěrkou. Vodní mapy a jiné skvrny odstraňte pomocí neabrazivního čistícího přípravku nebo octa.
- Hrnec a poklice jsou vyrobeny z jemné keramiky, proto nevydrží náhlé změny teploty. Neumývejte kameninový hrnec ani poklici pod studenou vodou, pokud jsou ještě horké.
- Vnější části ohřívací základny otřete čistým vlhkým hadříkem a osušte. Nepoužívejte abrazivní čisticí přípravky.
- Veškerý servis přenechejte odborníkům.
- Poznámka: Po umytí nechejte kameninový hrnec na vzduchu oschnout a teprve poté jej uschovejte.

POPRODEJNÍ A NÁHRADNÍ DÍLY

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

Spotřebič 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 na 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.
- Pri manipulácii s vekom alebo jeho odstraňovaní používajte kuchynské rukavice alebo tkaninu a dávajte pozor na unikajúcu paru.
- Výrobok vždy používajte na stabilnom, bezpečnom, suchom a rovnom povrchu.
- 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 zabráňte jeho styku s horúcimi povrchmi, zauzleniu, zalomeniu alebo stlačeniu.
- Priamo v základnej jednotke sa NIKDY nepokúšajte zohrievať 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 hrnca 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

- | | |
|-------------------------------------|---|
| A Sklenená pokrievka | G Tlačidlo na zvolenie teploty |
| B Kameninová nádoba | H Tlačidlá nastavenia časovača |
| C Ohrevný podstavec | I Tlačidlo pohotovostného režimu |
| D Ovládací panel | J Napájací kábel (nie je na obrázku) |
| E Rukoväte na prenášanie | K Pánt pokrievky |
| F Zobrazenie nastavenia času | L Rukoväť na zdvihnutie pokrievky |

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.

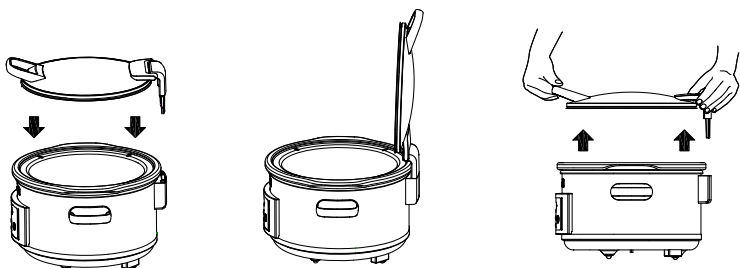
DÔLEŽITÉ POZNÁMKY: Niektoré povrchy kuchynských dosiek a stolov nie sú navrhnuté tak, aby vydržali dlhodobé teplo, ktoré sa uvoľňuje z určitých spotrebičov. Zohriatu jednotku ani varnú nádobu neukladajte na povrch citlivý na teplo. Odporúčame pod pomalovarný hrniec položiť izolačnú podložku alebo dostatočne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

Pri ukladaní kameninovej nádoby na keramickú alebo sklenenú varnú dosku, kuchynskú linku, stôl alebo iný povrch postupujte opatrne. Pri neopatrnnej manipulácii môže drsný kameninový povrch niektoré povrchy poškriabať. Keď staviate kameninovú nádobu na stôl alebo kuchynskú linku, vždy pod ňu umiestnite ochrannú podložku.

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.

MONTÁŽ:

- Umiestnite vyberateľnú misku na varenie do ohrevného podstavca.
- Veko pripevnite zasunutím mechanizmu pántu do otvoru na pánt zadnej strane ohrevného podstavca.



AKO POUŽÍVAŤ POMALOVARNÝ HRNIEC

- Kameninovú nádobu vložte do ohrevného podstavca, pridajte ingrediencie a zakryte pokrievkou. Pomalovarný hrniec zapojte do zásuvky.
- Pomocou tlačidla na zvolenie teploty **G**, vyberte nastavenie teploty. Rozsvieti sa indikátor vysokej teploty (☰) alebo indikátor nízkej teploty (☷).
POZNÁMKA: Nastavenie UDRŽIAVANIE TEPLoty (☷) slúži IBA na udržiavanie teploty už uvareného jedla. Jedlo NEPRIPRAVUJTE pomocou nastavenia UDRŽIAVANIE TEPLoty. Nastavenie UDRŽIAVANIE TEPLoty neodporúčame používať dlhšie ako 4 hodiny.
- Pomocou tlačidiel nastavenia 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.
- Po dokončení varenia sa pomalovarný hrniec automaticky prepne do režimu UDRŽIAVANIE TEPLoty a rozsvieti sa indikátor udržiavania teploty (☷).
- Varenie zastavíte stlačením tlačidla pohotovostného režimu **I**. Varenie opäť spustíte vykonaním krokov 2 a 3 vyššie. Pomalovarný hrniec VYPNETE vytiahnutím prívodnej šnúry zo zásuvky.

POZNÁMKY K POUŽÍVANIU

- Ak dôjde k prerušeniu napájania zo siete (výpadok napájania), displej a indikátory budú po obnovení napájania blikať. Dôjde k strate všetkých nastavení pomalovarného hrnca. V dôsledku toho nemusí byť konzumácia pokrmu bezpečná. Ak si nie ste istí, ako dlho bolo napájanie vypnuté, odporúčame, aby ste jedlo zlikvidovali.
- Ohrevná nádoba vždy naplňte do ½ až ¾ a dodržiavajte odporúčané časy prípravy, aby ste predišli prevareniu či nedovareniu jedla.
- Nádobu nepreplňajte. Aby sa zabránilo preliatiu, nádobu naplňajte najviac do ¾.
- V prípade potreby môžete po dokončení prípravy ručne prepnúť na nastavenie na UDRŽIAVANIE TEPLoty (☷).
- 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 vekom alebo vyberateľnou nádobou vždy používajte kuchynské rukavice. Pri nadvíhovaní alebo skladaní veľa dávajte pozor na unikajúcu paru.
- Spotrebič po dovarení a pred čistením odpojte zo zásuvky.
- Vyberateľná kameninová miska je žiaruvzdorná. Vyberateľnú kameninovú misku nestavajte na plynové horáky, elektrické platničky ani pod rošty. Pozrite si nižšie uvedenú tabuľku.

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

* Preštudujte si návod na používanie svojej mikrovlnnej rúry a postup používania kameninového riadu.

RADY NA PRISPÔSOBOVANIE RECEPTOV

Tieto rady vám pomôžu prispôbiť vlastné a iné recepty prípravy v pomalovarnom hrnci. Pri používaní pomalovarného hrnca je mnoho bežných prípravných krokov zbytočných. Vo väčšine prípadov môžu ísť všetky prísady do pomalovarného hrnca naraz a variť sa celý deň. Všeobecné:

- Dodržiavajte dostatočnú dobu prípravy.
- Jedlo pripravujte s pokrievkou.
- Vždy sa presvedčte, že na varenie používate dostatočné množstvo tekutiny, aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky a zabránili vysušeniu alebo spáleniu jedla.

DOBA PRÍPRAVY RECEPTU	VARENIE PRI NÍZKEJ TEPLote ☷	VARENIE PRI VYSOKEJ TEPLote ☰
15 až 30 minú	4 až 6 hodín	1½ až 2 hodín
30 až 45 minú	6 až 10 hodín	3 až 4 hodín
50 minút až 3 hodiny	8 až 10 hodín	4 až 6 hodín

CESTOVINY A RYZA:

- Najlepšie výsledky dosiahnete s dlhozrnou ryžou alebo ryžou basmati, resp. inou špeciálnou ryžou podľa receptu. Pokiaľ sa ryža po uplynutí stanoveného času úplne neuvarí, pridajte 1 až 1 a ½ hrnček vody na každý hrnček varenej ryže a varte ďalších 20 až 30 minút.
- Ak chcete uvariť tie najlepšie cestoviny, pridajte ich do pomalovarného hrnca počas posledných 30 až 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 pomalovarnom 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 pomalovarnom 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.

POLIEVKY:

- Niektoré recepty si vyžadujú veľké množstvo vody/vývaru. Najskôr do pomalovarného 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 pomalovarnom 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 ½ až ¾ 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 pliecko. Mäso s kosťou sa varí dlhšie ako mäso bez kostí.
- 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 rovnakým tempom.

RYBA:

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

TEKUTINY:

- 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 zdvojnásobí. Ak upravujete svoj recept na varenie v pomalovarnom hrnci, pred varením znížte množstvo tekutiny.

RECEPTY

HOVÄDZIE NA BURGUNDSKÝ SPÔSOB (3 – 4 porcie)

Múka
Morská soľ a čierne korenie
700 g steaku na dusenie narezaného na 2,5 cm kocky
1 ½ veľkej očistenej mrkvy nakrájanej na kolieska
½ stredne veľkej nakrájanej cibule
3 plátky osmaženej slaniny narezané na 2,5 cm kúsky
150 ml hovädzieho vývaru
240 ml červeného alebo burgundského vína
7 – 8 g paradajkového pyré
1 nakrájaný strúčik cesnaku
1 ½ vetvičky čerstvého tymiánu bez stoniek
1 bobkový list
225 g nakrájaných čerstvých hribov

1. Hovädzie mäso obaľte v múke ochutenej soľou a čiernym korením. Potom ho sprudka opečte na panvici na sporáku (voliteľné).
2. Mäso vložte do pomalovarného hrnca Crockpot® a pridajte ostatné ingrediencie.
3. Zakryte a pripravujte 8 – 10 hodín pri nízkej teplote alebo 6 hodín pri vysokej teplote, alebo kým mäso nezmäkne.

PEČENÉ KURA S BYLINKAMI A CITRÓNOM (4 – 6 porcií)

1,5 kg kura na pečenie
1 malá cibuľa
Maslo
Šťava z jedného citróna
2,5 g morskej soli
15 g čerstvej petržlenovej vňate
5 g sušeného tymiánu
Štipka papriky
100 ml vody alebo vývaru

1. Do vnútra kuraťa vložte cibuľu a kožu potrite maslom. Potom ho vložte do pomalovarného hrnca Crockpot®.
2. Vytlačte šťavu z citróna na kura a posypte ho zvyšnými bylinkami. Pridajte vodu alebo vývar, prikryte a varte 8 – 10 hodín pri nízkej teplote alebo 4 hodiny pri vysokej teplote.

KURACIE CACCIATORE (2 – 4 porcie)

1 – 1 ½ cibule nakrájanej na tenké plátky
500 g kuracieho mäsa bez kože (prsia alebo stehná)
200 g nakrájaných konzervovaných slivkových paradajok
2 nakrájané strúčiky cesnaku
200 ml suchého bieleho vína alebo vývaru
15 g kapár
10 vykôstkovaných nahrubo nakrájaných olív Kalamata
Hrst' nahrubo nakrájanej čerstvej petržlenovej vňate alebo bazalky bez stoniek
Morská soľ a čierne korenie
Uvarené cestoviny

1. Nakrájanú cibuľu vložte do pomalovarného hrnca Crockpot® a položte na ňu kuracie mäso.
2. V miske premiešajte paradajky, soľ, čierne korenie, cesnak a biele víno. Touto zmesou prelejte kuracie mäso.
3. Zakryte a pripravujte 6 hodín pri nízkej teplote alebo 4 hodiny pri vysokej teplote, alebo kým kuracie mäso nezmäkne.
4. Pred podávaním premiešajte kapary, olivy a bylinky.
5. Podávajte s uvarenými cestovinami.

Poznámka: Ak budete variť kuracie mäso s kosťou, čas prípravy sa oproti kuraciemu mäsu bez kosti predĺži o 30 minút až 1 hodinu.

DUSENÉ MÄSO (3 – 5 porcií)

800 g – 1 kg hovädzieho pleca

1 ½ nakrájanej cibule

Múka

1 nakrájaná stonka stonkového zeleru

Morská soľ a čierne korenie

120 g nakrájaných hřibov

1 ½ mrkvy nakrájanej na kolieska

120 ml hovädzieho vývaru alebo vína

1 ½ zemiaka ošúpaného a nakrájaného na štvrtiny

1. Hovädzie mäso obalte v múke ochutenej soľou a čiernym korením. Potom ho sprudka opečte na panvici na sporáku (voliteľné).
2. Všetku zeleninu okrem hřibov vložte do pomalovareného hrnca Crockpot®. Pridajte mäso a posypte hřibmi. Nalejte vývar alebo vodu.
3. Zakryte a pripravujte 10 hodín pri nízkej teplote alebo 6 hodín pri vysokej teplote, alebo kým mäso nezmäkne.

DUSENÉ HOVÄDZIE MÄSO (3 – 4 porcie)

500 – 600 g hovädzieho pleca nakrájaného na kocky

Múka

Morská soľ a čierne korenie

350 ml hovädzieho vývaru

7,5 ml Worcestrovej omáčky

1 ½ nakrájaného strúčika cesnaku

1 bobkový list

3 malé zemiaky ošúpané a nakrájané na štvrtiny

1 – 1 ½ nakrájanej cibule

1 ½ nakrájanej stonky stonkového zeleru

1. Mäso posypte múkou, soľou a čiernym korením. Potom ho vložte do pomalovareného hrnca Crockpot®.
2. Pridajte zvyšné ingrediencie a dobre premiešajte.
3. Zakryte a pripravujte 8 – 10 hodín pri nízkej teplote alebo 6 hodín pri vysokej teplote, alebo kým mäso nezmäkne. Pred podávaním dôkladne premiešajte.

ČISTENIE

Pred čistením VŽDY odpojte pomalý hrniec ze zásuvky a nechte jej zchladnúť.

POZOR: Ohrievací základnu, napájací kabel ani zástrčku nikdy neponoľujte do vody alebo inej kapaliny.

- Pokrievka a kameninová nádoba sa môžu umývať v umývačke riadu alebo pomocou teplej mydlovej vody. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani drsné hubky na umývanie. Zvyšky jedla je zväčša možné odstrániť utierkou, špongiou alebo gumovou stierkou. Vodný kameň a iné flaky odstráňte pomocou neabrazívnych čistiacich prostriedkov alebo octu.
- Kameninová nádoba a pokrievka, ako všetky keramické materiály, nedokážu odolávať prudkým zmenám teploty. Keď sú kameninová nádoba alebo pokrievka horúce, neumývajte ich studenou vodou.
- Vnjší časť ohrievací základny lze očistiť mäkkým hadříkom v teplej mydlovej vode. Všetchny části důkladně osušte. Nepoužívejte abrazivní čisticí přípravky.
- Veškerý servis přenechejte odborníkům.
- Poznámka: Po vyčistení nechaťte kameninovou nádobu vysušíť na vzduchu a až potom ju odložte.

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 használatról járó veszélyeket. Gyermek a készülékkel nem játszhat. 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 külsejét, mert annak égési sérülés, forrázás, tüzeset vagy más jellegű személyi vagy vagyoni károsodás lehet a következménye. Az ilyen jellegű balesetek kockázatának elkerülése érdekében megfelelő óvintézkedéseket kell tenni.
- A fedő felnyitásokor vagy levételekor használjon edényfogó kesztyűt vagy konyharuhát, és ügyeljen a készülékből kiszabaduló gőzre.
- A konnectorral való érintkezés, illetve a készülék bekapcsolása során a keze mindig legyen száraz.
- A készüléket mindig stabil, biztonságos, száraz és egyenes felületen használja.
- A készülék melegítő alapegységét ne helyezze potenciálisan forró felületekre vagy azok közelébe (pl. gázzal vagy villanyal működő főzőlap).
- Ne használja a készüléket, ha azt leejtették, ha az láthatóan megsérült, vagy ha szivárog.
- Győződjön meg arról, hogy használat után és tisztítás előtt a berendezés ki van kapcsolva és ki van húzva a konnectorból.
- Tisztítás vagy tárolás előtt mindig hagyja kihűlni a készüléket.
- Se a melegítő alapegységét, 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.
- SOHA ne melegítsen ételféleséget közvetlenül az alapegységben. Mindig használja a kivehető főzőedényt.
- Egyes felületek nem alkalmasak arra, hogy kibírják az egyes berendezések által tartósan generált hőt. Ne tegye a készüléket olyan felületre, amelyet a hő károsíthat. Javasoljuk, hogy tegyen a készülék alá hőszigetelő lapot vagy edényalátétet, hogy elkerülje a felület esetleges károsodását.
- A lassúfőző fedele edzett üvegből készült. Mindig ellenőrizze, hogy a fedőn nincs-e törés, repedés vagy bármilyen más sérülés. Ne használja az üvegfedőt, ha az sérült, ugyanis használat közben darabokra törhet.

ALKATRÉSZEK

- | | |
|---------------------------------|---|
| A Üvegfedő | G Hőfokválasztó gomb |
| B Kőedény | H Le/fel időzítő gombok |
| C Melegítő alapegység | I Készenléti gomb |
| D Vezérlőpanel | J Tápkábel (a képen nem látható) |
| E Hordozófogantyúk | K Fedő zsanérja |
| F Időbeállítás kijelzője | L Fedőemelő fogantyú |

ELŐKÉSZÜLET A HASZNÁLATRA

A Crockpot® 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.

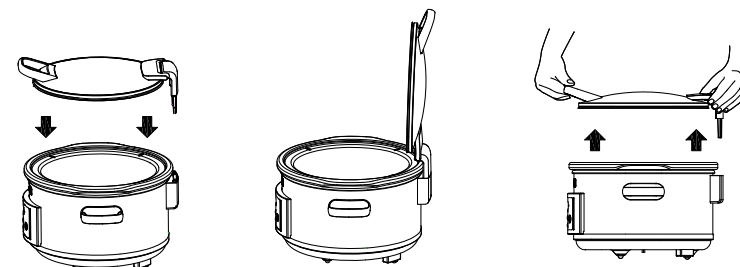
FONTOS FIGYELMEZTETÉSEK: Egyes konyhapultok és asztalpok nem alkalmasak arra, hogy kibírják az egyes berendezések által tartósan generált hőt. A felmelegedett készüléket vagy főzőedényt ne tegye hőérzékeny felületre. Javasoljuk, hogy tegyen a lassúfőző alá hőszigetelő lapot vagy edényalátétet, hogy elkerülje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

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

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

ÖSSZESZERELÉS:

- Helyezze bele a kivehető főzőedényt a melegítő alapegységbe
- Tegye fel rá a fedőt úgy, hogy a zsanérszerkezetet a melegítő alapegység hátoldalán található zsanérnyílásba illeszti.



A SAUTÉ LASSÚFŐZŐ HASZNÁLATA

- Helyezze bele a melegítő alapegységbe a kőedényt, tegye bele a hozzávalókat, majd fedje le a fedővel. Dugja be a lassúfőző készüléket a konnectorba.
- A **G** 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 megkezdja 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 konnectorból.

HASZNÁLATI TANÁCSOK

- Ha időközben áramkimaradás (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 biztonsággal. Ha nem tudja, mennyi ideig tartott az áramkimaradás, javasoljuk, hogy dobja ki a főzőedényben lévő ételt.
- Hogy elkerülje az étel túl- vagy alul főzését, mindig legalább a feléig, de maximum a háromnegyedéig töltsen meg a köedényt, és tartsa be a javasolt főzési időket.
- Ne töltsen túl a főzőedényt. Az étel kifolyásának elkerülésére maximum a háromnegyedéig töltsen meg a főzőedényt.
- A főzés befejeztével manuálisan is átállíthatja a készüléket a MELEGEN TART (☺) beállításra.
- 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 kivehető főzőedényhez. Vigyázat! A fedő felnyitásokor vagy levételekor a készülékből gőz szabadulhat ki.
- A főzés végén és tisztítás előtt húzza ki a készüléket a konnektorból.
- A kivehető köedény sütőben biztonsággal használható. Ne használja a kivehető köedényt gáztűzhelyen, elektromos tűzhelyen vagy grillgőz alatt. Lásd az alábbi táblázatot.

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

*A köedény használatára vonatkozóan lásd a mikrohullámú sütő használati utasítását.

ÚTMUTATÓ A RECEPTEK ÁTDOLGOZÁSÁHOZ

Ez az útmutató azzal a céllal készült, hogy segítséget nyújtson Önnek saját receptjei és más receptek átdolgozásához a lassúfőzőben való elkészítéshez. A lassúfőző használatakor nincs szükség a szokásos előkészítő lépések nagy részére. A legtöbb esetben az összes hozzávaló egyszerre beletehető és egész nap főzhető a lassúfőzőben. Általános tanácsok:

- Mindig hagyjon elegendő időt arra, hogy az étel megfőjön.
- Az ételt fedő alatt főzze.
- A legjobb eredmény érdekében, és azért, hogy az étel ne száradjon ki, illetve ne égjen oda, mindig ügyeljen arra, hogy megfelelő mennyiségű folyadékot használjon a recepthez.

A RECEPTEBEN MEGADOTT ELKÉSZÍTÉSI IDŐ	FŐZÉS ALACSONY HŐMÉRSÉKLETEN \cup	FŐZÉS MAGAS HŐMÉRSÉKLETEN $\cup\cup$
15–30 perc	4 - 6 óra	1½ - 2 óra
30 - 45 perc	6 - 10 óra	3 - 4 óra
50 perc – 3 óra	8 - 10 óra	4 - 6 óra

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 rizsre számítva, és folytassa a főzést további 20–30 percig.
- Tésztafőzés esetén a legjobb eredmény érdekében a főzési idő utolsó 30–60 percében tegye bele a tésztát a 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 tejföl 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 főzőedénybe, majd csak annyi vízzel/alapléval 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 kiszűnjön a húsból, emellett az ízeket is elmélyíti.
- A húst úgy kell elhelyezni a köedényben, hogy ne érjen hozzá a fedőhöz.
- Kisebb vagy nagyobb hússzeletek 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 húsok, mint például a csirkehús vagy a sertés vesepecsenye általában gyorsabban megfőnek, mint a kötöttebb szövetű és zsírosabb húsok, például a marha- vagy sertéslapocka. A kicsontozott hússokkal szemben a csontos húsok 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 folyadékmennyiségét.

RECEPTEK

BURGUNDI MARHARAGU 3–4 személyre

Liszt
Tengeri só és bors
700 g párolni való marhahús, 2,5 cm-es kockákra vágva
1½ db nagyméretű sárgarépa, meghámozva és felszeletelve
½ fej közepes nagyságú hagyma, felszeletelve
3 csík főtt bacon, 2,5 cm-es darabokra vágva
150 ml marhahús alaplé
240 ml vörös- vagy burgundi bor
7–8 g paradicsompüré
1 gerezd aprított fokhagyma
1½ ág friss kakukkfű, a száráról leszedve
1 babérlevél
225 g friss gomba, felszeletelve

1. Forgassa bele a marhahúst a sóval és borssal fűszerezett lisztbe. Pírítsa meg a marhahúst a tűzhelyen egy serpenyőben (opcionális).
2. Tegye bele a húst a Crockpot® lassúfőző készülékbe, majd adja hozzá a többi hozzávalót is.
3. Fedje le az edényt, és főzze az ételt alacsony hőfokon 8–10 órán át, vagy magas hőfokon 6 órán át, illetve addig, amíg a hús meg nem puhul.

CITROMOS-FÜSZERES SÜLT CSIRKE 4–6 személyre

1,5 kg sütni való csirke
1 kis fej hagyma
Vaj
Egy citrom leve
2,5 g tengeri só
15 g friss petrezselyem
5 g szárított kakukkfű
Egy csipet pirospaprika
100 ml víz vagy alaplé

1. Helyezze a hagymát a csirke üregébe, majd dörzsölje be a bőrét vajjal. Tegye bele a csirkét a Crockpot® lassúfőző készülékbe.
2. Facsarja a citrom levét a csirkére, és szórja meg a fűszerekkel. Öntse hozzá a vizet vagy az alaplevet, majd fedje le az edényt, és főzze az ételt alacsony hőfokon 8–10 órán át, vagy magas hőfokon 4 órán át.

CSIRKE VADÁSZ MÓDRA 2–4 személyre

1–1½ fej hagyma, finomra aprítva
500 g csirkehús (mell vagy comb), bőr nélkül
200 g konzerv szilvaparadicsom, feldarabolva
2 gerezd aprított fokhagyma
200 ml száraz fehérbor vagy alaplé
15 g kapribogyó
10 szem magozott Kalamata olivabogyó, durvára vágva
Egy maréknyi friss petrezselyem vagy bazsalikom a száráról leszedve, durvára vágva
Tengeri só és bors
Főtt tészta

1. Tegye bele az aprított vöröshagymát a Crockpot® lassúfőző készülékbe, és fedje be a csirkehússal.
2. Egy tálban keverje össze a paradicsomot, a sötét borsot, a fokhagymát és a fehérbort. A keveréket öntse rá a csirkehúsra.
3. Fedje le az edényt, és főzze az ételt alacsony hőfokon 6 órán át, vagy magas hőfokon 4 órán át, illetve addig, amíg a csirkehús meg nem puhul.
4. A kapribogyót, az olivabogyót és a zöldfűszereket közvetlenül tálalás előtt keverje bele az ételbe.
5. Főtt tésztával tálalja.

Figyelem: Ha nem kicsontozott csirkehúst használ, a főzési idő mintegy 30–60 perccel nőhet.

PÁROLT MARHASÜLT 3–5 személyre

800–1000 g marha váll
1½ fej hagyma, szeletelve
Liszt
1 szárzeller, szeletelve
Tengeri só és bors
120 g gomba, felszeletelve
1½ db sárgarépa, szeletelve
120 ml marhahús alaplé vagy bor
1½ db burgonya meghámozva és negyedekre vágva

1. Forgassa bele a marhahúst a sóval és borssal fűszerezett lisztbe. Pírítsa meg a húst a tűzhelyen egy serpenyőben (opcionális).
2. A gomba kivételével tegye bele az összes zöldséget a Crockpot® lassúfőző készülékbe. Adja hozzá a húst, és szórja rá a tetejére a gombát. Öntse fel a folyadékkal.
3. Fedje le az edényt, és főzze az ételt alacsony hőfokon 10 órán át, vagy magas hőfokon 6 órán át, illetve addig, amíg meg nem puhul.

MARHAPÖRKÖLT 3–4 személyre

500–600 g marha váll
Liszt
Tengeri só és bors
350 ml marhahús alaplé
7,5 ml Worcester-szósz
1½ gerezd aprított fokhagyma
1 babérlevél
3 db kisméretű burgonya meghámozva és negyedekre vágva
1–1½ fej vöröshagyma, aprítva
1½ zellerszár, szeletelve

1. Hintse meg a húst liszttel, sóval és borssal. Tegye bele a húst a Crockpot® lassúfőző készülékbe.
2. Adja hozzá a többi hozzávalót, és keverje össze alaposan.
3. Fedje le az edényt, és főzze az ételt alacsony hőfokon 8–10 órán át, vagy magas hőfokon 6 órán át, illetve addig, amíg a hús meg nem puhul. Tálalás előtt alaposan keverje át.

TISZTÍTÁS

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

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

- A fedő és a köedény mosogatógépben, vagy meleg, mosószeres vízben tisztítható. Ne használjon dörzsölő hatású tisztítószereket vagy durva felületű szivacsot. Az ételmaradványok általában ruhával, szivaccsal vagy gumi spatulával is eltávolíthatók. Vízfolt és egyéb foltok eltávolításához használjon nem dörzsölő hatású tisztítóeszközt vagy ecetet.
- Mint a finomkerámiák általában, a köedény és a fedő nem bírja a hirtelen hőmérsékletváltozásokat. A még forró köedényt vagy fedőt ne mossa hideg vízzel.
- 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 tisztítást követően tárolás előtt hagyja a köedényt a levegőn megszáradni.

ÉRTÉKESÍTÉS UTÁNI ÉS CSEREALKATRÉSZEK

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

HULLADÉKBA HELYEZÉS

A kiselejtezett elektromos termékeket nem szabad a háztartási hulladékkal együtt kidobni. Ezeket újra kell hasznosítani, ha van rá lehetőség. Ha bővebb információt szeretne az újrahasznosítással és a hulladék elektromos és elektronikai berendezésekről szóló (WEEE) direktívával kapcsolatban, írjon nekünk a CrockpotEurope@newellco.com.



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 înțelese 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.

- Acest aparat generează căldură în timpul utilizării. Trebuie luate măsuri de siguranță adecvate pentru a se preveni riscul de arsuri, incendii și alte vătămări și daune cauzate de atingerea exteriorului aparatului în timpul utilizării sau răcirii acestuia.
- Folosiți mănuși pentru cuptor sau un șervet și aveți grijă la aburul care iese când deschideți sau scoateți capacul.
- Asigurați-vă întotdeauna că aveți mâinile uscate înainte de a manevra fișa 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 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

- | | |
|-------------------------------------|---|
| A Capac din sticlă | G Buton de selectare a temperaturii |
| B Vas din ceramică | H Butoane sus/jos pentru cronometru |
| C Bază de încălzire | I Buton de așteptare |
| D Panou de comandă | J Cablu de alimentare (nu apare în figură) |
| E Mânere de transport | K Balama a capacului |
| F Afișaj de setare a duratei | L Mâner de ridicare a capacului |

PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE

Înainte de a folosi aparat de gătit slow cooker Crockpot®, îndepărtați toate ambalajele și spălați capacul și bolul de gătit detașabil cu apă caldă și săpun, apoi uscați-le bine.

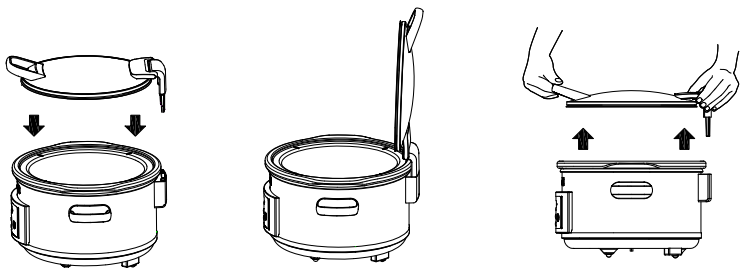
NOTE IMPORTANTE: Unele suprafețe ale blaturilor și meselor nu sunt proiectate pentru a rezista la căldura prelungită generată de anumite aparate electrocasnice. Nu așezați unitatea încălzită sau vasul de gătit pe o suprafață cu finisaj sensibil la căldură. Vă recomandăm să amplasați un material sau un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

Aveți grijă când puneți vasul din ceramică pe o plită de gătit ceramică sau cu finisaj din sticlă, pe un blat de lucru, o masă sau altă suprafață. Din cauza structurii ceramicii, suprafața inferioară cu asperități poate zgâria unele suprafețe dacă nu aveți grijă. Puneți întotdeauna un material de protecție sub vasul din ceramică înainte de a-l pune pe o masă sau un blat de lucru.

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

ASAMBLAREA

1. Așezați bolul de gătit detașabil în baza de încălzire.
2. Fixați capacul introducând mecanismul cu balama în locașul corespunzător, în partea din spate a bazei de încălzire.



MODUL DE UTILIZARE A APARATULUI DE GĂTIT SLOW COOKER

1. Așezați vasul din ceramică în baza de încălzire, adăugați ingredientele în vas și acoperiți cu capacul. Conectați oala de gătit la priză.
2. Selectați setarea de temperatură utilizând butonul de selectare a temperaturii **G**. Se va aprinde LED-ul pentru temperatură înaltă (☀️) sau LED-ul pentru temperatură joasă (☁️).
NOTĂ: Setarea MENȚINERE CALD (🔥) este NUMAI pentru păstrarea la cald a alimentelor care au fost deja gătite. NU gătiți la setarea CALD. Nu recomandăm utilizarea setării CALD 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, oala de gătit va comuta automat la setarea MENȚINERE CALD și se va aprinde LED-ul pentru menținere la cald (🔥).

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 oala de gătit, deconectați-o de la priză 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 oalei de gătit 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.
- Pentru a evita gătitul excesiv sau insuficient, umpleți întotdeauna bolul între ½ și ¾ și respectați duratele de gătire recomandate.
- Nu umpleți excesiv bolul de gătit. Pentru a preveni revărsarea, nu umpleți bolul de gătit mai mult de ¾.
- Dacă doriți, puteți comuta manual la setarea CALD (☀️) după ce rețeta dvs. s-a terminat de gătit.
- Gătiți întotdeauna cu capacul închis în intervalul de timp recomandat. Nu îndepărtați capacul în timpul primelor două ore de gătit, pentru a permite generarea eficientă de căldură.
- Purtați întotdeauna mănuși termorezistente la manevrarea capacului sau a bolului de gătit detașabil. Aveți grijă la aburul care iese când deschideți sau scoateți capacul.
- Deconectați oala de la priză când s-a terminat gătitul și înaintea curățării.
- Vasul detașabil din ceramică poate fi folosit în cuptor. Nu utilizați vasul din ceramică detașabil pe un arzător cu gaz, o plită electrică sau sub grătar. Consultați tabelul de mai jos.

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

* Pentru utilizarea cuptorului cu microunde împreună cu vasul din ceramică, consultați manualul cuptorului cu microunde.

GHID DE ADAPTARE A REȚETELOR

Acest ghid este conceput pentru a vă ajuta să adaptați rețetele proprii și alte rețete pentru aparatul de gătit slow cooker. Mulți dintre pașii normali de pregătire nu sunt necesari la utilizarea aparatului de gătit slow cooker. În majoritatea cazurilor, toate ingredientele pot fi introduse odată în aparatul de gătit slow cooker și pot fi gătite întreaga zi. Generalități:

- Permiteți o durată de gătire suficientă.
- Gătiți cu capacul pus.
- Pentru rezultate optime și pentru a împiedica uscarea sau arderea alimentelor, asigurați-vă întotdeauna că se folosește o cantitate adecvată de lichid în rețetă.

DURATA REȚETEI	GĂTIRE LA TREAPTA JOASĂ ☁️	GĂTIRE LA TREAPTA ÎNALTĂ ☀️
Între 15 și 30 de minute	Între 4 și 6 ore	Între 1½ și 2 ore
Între 30 și 45 de minute	Între 6 și 10 ore	Între 3 și 4 ore
Între 50 de minute și 3 ore	Între 8 și 10 ore	Între 4 și 6 ore

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 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 lentă și își dezvoltă întreaga savoare. Acestea nu au tendința de a se găti excesiv în oala de gătit așa cum se poate întâmpla în cuptor sau pe plită.
- Când preparați rețete cu legume și carne, așezați legumele în oala de gătit înaintea cărnii. De obicei, legumele se gătesc mai lent decât carnea în oala de gătit.
- 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 gătite pe perioade lungi de timp.

SUPE:

- Unele rețete implică o cantitate mai mare de apă sau supă. Adăugați ingredientele pentru supă în bolul de gătit, apoi adăugați doar apa/zeama 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 bol 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 $\frac{1}{2}$ și $\frac{3}{4}$.
- Dimensiunea cărnii și intervalele de gătit recomandate sunt doar valori estimative și pot varia în funcție de tăietura specifică, tip și structura osului. Tipurile de carne slabă, cum ar fi puiul 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 gătit necesare.
- Tăiați carnea în bucăți mai mici când gătiți cu alimente prefierate, cum ar fi fasolea sau fructele, 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 gătit, în timpul ultimelor cincisprezece minute până la o oră din intervalul de gătit.

LICHID:

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

REȚETE

VITĂ BOURGUIGNON, 3–4 porții

Făină

Sare de mare și piper

700 g rasol de vită, tăiat în cuburi de 2,5 centimetri

$\frac{1}{2}$ morcov mare, curățat și feliat

$\frac{1}{2}$ ceapă medie, feliată

3 fâșii de bacon copt, tăiate în bucăți de 2,5 cm

150 ml supă de vită

240 ml vin roșu sau de Burgundia

7–8 g piure de tomate

1 cățel de usturoi, tocat

$\frac{1}{2}$ crenguță de cimbru proaspăt, cules de pe tulpină

1 foaie de dafin

225 g ciuperci proaspete, feliate

1. Treceți carnea de vită prin făină aseasonată cu sare și piper. Frigeți carnea de vită într-o tigaie pe aragaz (opțional).
2. Puneți carnea în oala de gătit Crockpot® și adăugați restul ingredientelor.
3. Acoperiți și gătiți la treapta Jos timp de 8–10 ore sau la treapta Înalt timp de 6 ore sau până când carnea este fragedă.

FRIPTURĂ DE PUI CU LĂMÂIE ȘI IERBURI 4–6 porții

1,5 kg pui pentru friptură

1 ceapă mică

Unt

Zeama de la o lămâie

2,5 g sare de mare

15 g pătrunjel proaspăt

5 g cimbru uscat

Un vârf de cuțit de paprica

100 ml apă sau supă

1. Puneți ceapa în interiorul puiului și ungeți pielea cu unt. Puneți puiul în oala de gătit Crockpot®.
2. Storceți zeamă de lămâie peste pui și presărați deasupra restul condimentelor. Adăugați apa/supa, apoi acoperiți și gătiți la treapta Jos timp de 8–10 ore sau la treapta Înalt timp de 4 ore.

PUI CACCIATORE, 2–4 porții

1– $\frac{1}{2}$ ceapă, tăiată în felii subțiri

500 g carne de pui (piept sau pulpe), fără piele

200 g conservă de roșii prună, tocate

2 căței de usturoi, tocați

200 ml de vin alb sec sau supă

15 g capere

10 măslina Kalamata fără sămburi, tocate grosier

O mână de pătrunjel sau busuioc proaspăt, cules de pe tulpină și tocat grosier

Sare de mare și piper

Paste fierte

1. Puneți ceapa feliată în oala de gătit Crockpot® și acoperiți-o cu puiul.
2. Într-un bol, amestecați roșiile, sarea, piperul, usturoiul și vinul alb. Turnați amestecul peste pui.
3. Acoperiți și gătiți la treapta Jos timp de 6 ore sau la treapta Înalt timp de 4 ore sau până când puiul este fraged.
4. Amestecați caperele, măslina și ierburile imediat înaintea servirii.
5. Serviți cu paste fierte.

Notă: Dacă puiul este gătit cu os, nu fără os, timpul de gătit crește cu circa 30 de minute până la 1 oră.

FRIPTURĂ ÎNĂBUȘITĂ, 3–5 porții

800 g – 1 kg spată de vită

1½ ceapă, feliată

Făină

1 tulpină de țelină, feliată

Sare de mare și piper

120 g ciuperci, feliate

1½ morcov, feliat

120 ml supă de vită sau vin

1½ cartof, curățat și tăiat în sferturi

1. Treceți carnea de vită prin făină asezonată cu sare și piper. Frigeți carnea într-o tigaie pe aragaz (opțional).
2. Puneți toate legumele în oala de gătit Crockpot®, cu excepția ciupercilor. Adăugați carnea și împrăștiati ciupercile deasupra. Turnați lichidul.
3. Acoperiți și gătiți la treapta Jos timp de 10 ore sau la treapta Înalt timp de 6 ore sau până când se frăgezește.

TOCANĂ DE VITĂ, 3–4 porții

500–600 g spată de vită, tăiată cuburi

Făină

Sare de mare și piper

350 ml supă de vită

7,5 ml sos Worcestershire

1½ cățel de usturoi, tocat

1 foaie de dafin

3 cartofi mici, curățați și tăiați în sferturi

1–1½ ceapă, tocată

1½ tulpină de țelină, feliată

1. Presărați făină, sare și piper peste carne. Puneți carnea în oala de gătit Crockpot®.
2. Adăugați restul ingredientelor și amestecați bine.
3. Acoperiți și gătiți la treapta Jos timp de 8–10 ore sau la treapta Înalt timp de 6 ore sau până când carnea este fragedă. Amestecați bine înainte de servire.

CURĂȚAREA

Deconectați ÎNTOTDEAUNA aparatul de gătit slow cooker de la priza electrică și lăsați-l 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.

- Capacul și vasul din ceramică pot fi spălate în mașina de spălat vase sau 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 resturile. Pentru a îndepărta petele de apă și alte pete, folosiți un agent de curățare neabraziv sau oțet.
- Ca orice ceramică fină, vasul din ceramică și capacul nu rezistă la schimbări bruște de temperatură. Nu spălați vasul din ceramică sau capacul cu apă rece când sunt fierbinți.
- 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 curățare, lăsați vasul din ceramică 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.

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.



БЪЛГАРСКИ

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Прочетете внимателно и запазете 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 експлоатация. 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.
- Използвайте кухненски ръкавици или кърпа и се пазете от излизащата пара, когато отваряте или махате капака.
- Винаги първо се уверявайте, че ръцете ви са сухи, преди да боравите със запушалката 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 оставайте уреда да се охлади преди почистване или съхранение.
- Никога не потапяйте нагревателната основа, хранящия кабел или щепсела във вода или друга течност.
- Никога не оставайте 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.
- 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 начупвания, пропуквания или други повреди. Не използвайте стъкления капак, ако е повреден, тъй като може да се натроши, докато го използвате.

ЧАСТИ

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> A Стъклен капак B Керамичен съд C Нагревателна основа D Контролен панел E Дръжки за пренасяне F Дисплей за настройка на часа G Бутон за избор на температурата | <ul style="list-style-type: none"> H Бутони на таймера за увеличаване/ намаляване на времето I Бутон за режим на готовност J Захранващ кабел (не е показан) K Пантата на капака L Дръжка за повдигане на капака |
|---|---|

ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА

Преди да използвате Crockpot® за бавно готвене и сотиране, махнете всички опаковъчни компоненти, измийте капака и подвижния съд за готвене с топла сапунена вода и ги подсушете добре.

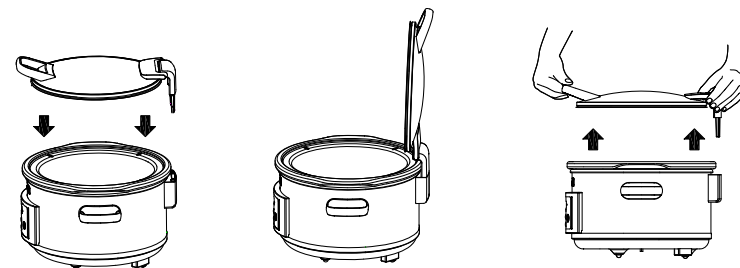
ВАЖНИ ЗАБЕЛЕЖКИ: Повърхностите на някои плотове и маси не са пригодени да издържат продължително време на генерираната от някои уреди топлина. Не поставяйте нагретия уред или съда за готвене върху чувствителни спрямо топлината повърхности. Препоръчваме да поставяте подложка за горещи съдове или триножник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

Бъдете внимателни, когато поставяте керамичния съд върху печки с керамични котлони или върху плот със стъклени котлони, върху плотове, маси или други повърхности. Поради естеството на керамичния съд грубата повърхност на дъното може да надраска някои повърхности, ако не се проявява внимание. Винаги поставяйте предпазна подложка под керамичния съд, преди да го поставите върху маса или плот.

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.

СГЛОбЯВАНЕ:

1. Поставете подвижния съд за готвене в нагревателната основа.
2. Закрепете капака, като поставите подвижния механизъм в гнездото, намиращо се в задната част на нагревателната основа.



НАЧИН НА УПОТРЕБА НА ВАШАТА ТЕНДЖЕРА ЗА БАВНО ГОТВЕНЕ

1. Поставете керамичния съд в нагревателната основа, добавете продуктите в керамичния съд и поставете капака. Включете хранящия кабел на уреда за бавно готвене в контакта.
2. Изберете настройката на температурата чрез бутона за избор на температура **G**. Ще светне индикаторът за висока температура (☀) или индикаторът за ниска температура (☁).

ЗАБЕЛЕЖКА: Настройката ПОДДЪРЖАНЕ В ТОПЛО СЪСТОЯНИЕ (☀) служи САМО за поддържане на вече сготвената храна в топло състояние. НЕ гответе с настройка ТОПЛО. Не препоръчваме използване на настройката ТОПЛО за повече от 4 часа.

3. Натиснете бутоните на таймера за увеличаване/намаляване на времето **H**, за да изберете време за готвене. 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.

4. Когато готвенето завърши, уредът за бавно готвене ще се превключи автоматично на настройката ПОДДЪРЖАНЕ В ТОПЛО СЪСТОЯНИЕ и ще светне индикаторът за поддържане в топло състояние (☀).
5. 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, ви препоръчваме да изхвърлите храната от тенджерата.
- За да избегнете прекаленото или недостатъчното сготвяне на храната, винаги пълнете съда за готвене до ниво ½ или ¾ и спазвайте препоръчаното време за готвене.
- Не препълвайте съда за готвене. За да избегнете преливане, не пълнете съда за готвене повече от ¾ от обема му.
- Ако желаете, можете да превключите ръчно на настройка ПОДДЪРЖАНЕ В ТОПЛО СЪСТОЯНИЕ, след като готвенето е завършило, съгласно вашата рецепта.
- 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 подвижния съд. Пазете се от излизащата пара при отварянето или махането на капака.
- Изключвайте уреда от контакта след приключване на готвенето и преди почистване.
- Подвижният керамичният съд е огнеупорен. Не поставяйте подвижния керамичен съд върху газов котлон, електрически котлон или в грил. Вижте таблицата по-долу.

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

* Вижте в Ръководството за употреба на микровълновата фурна относно работата с керамичния съд.

РЪКОВОДСТВО ЗА АДАПТИРАНЕ НА РЕЦЕПТИ

Това ръководство е създадено, за да ви помогне да адаптирате свои или чужди рецепти за уреда за бавно готвене. Много от обичайните подготвителни стъпки не са необходими, когато използвате уреда за бавно готвене. В много случаи всички продукти могат да се сложат наведнъж в уреда за бавно готвене и да се готвят цял ден. Общи:

- Осигурете достатъчно време за готвенето.
- Гответе с поставен капак.
- За да постигнете най-добри резултати и да избегнете изсъхване или загаряне на храната, винаги предвиждайте необходимото количество течност в рецептата.

ВРЕМЕ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА РЕЦЕПТАТА	ГОТВЕНЕ НА НИСКА СТЕПЕН <u>☀</u>	ГОТВЕНЕ НА ВИСОКА СТЕПЕН <u>☀☀</u>
15 до 30 минути	4 до 6 часа	1½ до 2 часа
30 до 45 минути	6 до 10 часа	3 до 4 часа
50 минути до 3 часа	8 до 10 часа	4 до 6 часа

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 1½ 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 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.

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.

СУПА:

- 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 дава възможност за отстраняване на мазнината преди готвене, но също така придава дълбочина на вкуса.
- Когато месото е в съда за готвене, то не трябва да докосва капака.
- За по-малки или за по-големи парчета месо променяйте количеството зеленчуци или картофи по такъв начин, че съдът да бъде винаги пълен от ½ до ¾.
- Размерът на месото и препоръчаното време за готвене са само приблизителни и могат да се променят в зависимост от специфичната форма, вида и костната структура на месото. По-крехките 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 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.

РЕЦЕПТИ

ТЕЛЕШКО ПО БУРГУНДСКИ за 3 – 4 порции

Брашно
Морска сол и пипер
700 g телешко месо за стек, нарязано на кубчета от 2,5 сантиметра
1½ големи моркова, обелени и нарязани на колелца
½ средна глава лук, нарязана на филийки
3 ленти несуров бекон, нарязани на парчета от 2,5 cm
150 ml телешки бульон
240 ml червено или Бургундско вино
7 – 8 g доматино пюре
1 скилидка чесън, накълцана
1½ стръка прясна мащерка, стебла
1 дафинов лист
225 g пресни гъби, нарязани на филийки

1. Оваляйте телешкото в брашното със солта и пипера. Запържете до златисто телешкото в тиган на котлона (по желание).
2. Поставете месото в уреда за бавно готвене Crockpot® и добавете останалите съставки.
3. Поставете капака и гответе на слаба степен за 8 – 10 часа или на силна степен за 6 часа, или докато месото омекне.

ПЕЧЕНО ПИЛЕ С ЛИМОН И БИЛКИ за 4 – 6 порции

1,5 kg пиле за печене
1 малка глава лук
Масло
Сокът на един лимон
2,5 g морска сол
15 g пресен магданоз
5 g сушена мащерка
Щипка червен пипер
100 ml вода или бульон

1. Поставете лука вътре в пилето и намажете кожата с масло. Поставете пилето в уреда за бавно готвене Crockpot®.
2. Изстискайте лимона върху пилето и поръсете с останалите подправки. Налейте водата/бульона, след това поставете капака и гответе на слаба степен за 8 – 10 часа или на силна степен за 4 часа.

ПИЛЕ ПО ЛОВДЖИЙСКИ за 2 – 4 порции

1 – 1½ глави лук, ситно нарязани
500 g пилешко месо (гърди или бутчета), с кожата
200 g домати от консерва, нарязани
2 скилидки чесън, накълцани
200 ml сухо бяло вино или бульон
15 g каперси
10 нарязани на едро маслини Каламата без костилки
Шепа пресен магданоз или босилек, едро нарязан със стеблата
Морска сол и пипер
Сварена паста

1. Сложете нарязания лук в уреда за бавно готвене Crockpot®, а върху него поставете пилето.
2. Разбъркайте в купа домати, солта, пипера, чесъна и бялото вино. Изсипете сместа върху пилето.
3. Поставете капака и гответе на слаба степен за 6 часа или на силна степен за 4 часа, или докато пилето омекне.
4. Преди да поднесете, поръсете с каперсите, маслините и билките.

5. Сервирайте върху пригответената преди това паста.
Забележка: Готвенето на пиле с кост ще увеличи времето за готвенето спрямо това на пилето без кост с около 30 минути до 1 час.

ЗАДУШЕНО МЕСО за 3 – 5 порции

800 g – 1 kg телешка плешка
1½ глави лук, нарязани на филийки
Брашно
1 стрък целина, нарязан на филийки
Морска сол и пипер
120 g гъби, нарязани на филийки
1½ моркова, нарязани на филийки
120 ml телешки бульон или вино
1½ картофа, обелени и нарязани на четвъртинки

1. Оваляйте телешкото в брашното със солта и пипера. Запържете до златисто в тиган на котлона (по желание).
2. Поставете всички зеленчуци без гъбите в уреда за бавно готвене Crockpot®. Добавете месото и сложите гъбите отгоре. Добавете течност.
3. Поставете капака и гответе на слаба степен за 10 часа или на силна степен за 6 часа, или до омекване.

ЗАДУШЕНО ТЕЛЕШКО за 3 – 4 порции

500 – 600 g телешка плешка на кубчета
Брашно
Морска сол и пипер
350 ml телешки бульон
7,5 ml сос Уорчестър
1½ скилидки чесън, накълцани
1 дафинов лист
3 малки картофа, обелени и нарязани на четвъртинки
1 – 1½ глави лук, нарязани на ситно
1½ стръка целина, нарязани на филийки

1. Посипете брашното, солта и пипера върху месото. Поставете месото в уреда за бавно готвене Crockpot®.
2. Добавете останалите съставки и разбъркайте добре.
3. Поставете капака и гответе на слаба степен за 8 – 10 часа или на силна степен за 6 часа, или докато месото омекне. Разбъркайте добре, преди да сервираете.

ПОЧИСТВАНЕ

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

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

- Капакът и керамичният съд могат да се мият в съдомиялна или с гореща сапунена вода. Не използвайте абразивни почистващи вещества или телени гъби. Остатъците обикновено могат да се отстранят с кърпа, гъба или гумена шпатула. За премахване на варовикови остатъци от вода и други петна използвайте неабразивен почистващ препарат или оцет.
- Както фината керамика, така и керамичният съд и капакът не издържат на резки температурни промени. Не мийте керамичния съд или капака със студена вода, докато са още горещи.
- 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 почистване оставете керамичния съд 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 ОЕЕО.



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 doseg djece mlađe od 8 godina.

⚠ Dijelovi uređaja mogu se ugrijati tijekom upotrebe.

Ako je kabel za napajanje oštećen, potrebno je da ga proizvođač, njegov ovlaštenu servisni predstavnik ili 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.
- Prilikom uklanjanja poklopca koristite kuhinjske rukavice ili krpu. Obratite pažnju na vruću paru prilikom uklanjanja poklopca.
- Uvijek se pobrinite da su vam ruke suhe prije rukovanja utikačem ili prekidačem uređaja.
- Uređaj uvijek koristite na stabilnoj, sigurnoj, suhoj i vodoravnoj površini.
- Grijača osnovica uređaja ne smije postavljati na ili u blizini potencijalno vrućih površina (poput plinske ili električne peći).
- Nemojte koristiti uređaj ako ja pao na pod, ako postoje bilo kakvi vidljivi znakovi oštećenja ili ako propušta vodu.
- Pobrinite se da je uređaj isključen i odvojen od utičnice napajanja nakon korištenja i prije čišćenja.
- Uvijek pustite da se uređaj ohladi prije čišćenja ili spremanja.
- Nemojte osnovicu za grijanje, kabel napajanja ili utikač uranjati u vodu ili drugu tekućinu.
- Nemojte dopustiti da kabel napajanja visi preko ruba radne površine, da dodiruje vruće površine ili da se zaplete, zaglavi ili prignječi.
- NIKAD ne pokušavajte zagrijavati bilo kakvu hranu izravno u osnovnoj jedinici. Uvijek upotrebljavajte posudu za kuhanje.
- Neke površine nisu dizajnirane da bi izdržale produženo zagrijavanje koje stvaraju određeni uređaji. Uređaj nemojte postavljati na površinu koja bi se mogla oštetiti toplinom. Preporučujemo postavljanje izolirajuće podloge ili rešetke ispod uređaja da biste spriječili moguće oštećivanje površine.
- Poklopac sporog kuhala izrađen je od kaljenog stakla. Uvijek pregledajte poklopac radi krhotina, napuklina ili drugih oštećenja. Nemojte upotrebljavati stakleni poklopac ako je oštećen jer se tijekom upotrebe može razlomiti.

DIJELOVI

- | | |
|---|--|
| A Stakleni poklopac | H Tipke za povećavanje/smanjivanje vremenskog brojača |
| B Keramička posuda | I Tipka za mirovanje |
| C Osnovica za grijanje | J Kabel napajanja (nije prikazan) |
| D Upravljačka ploča | K Preklop poklopca |
| E Rukohvati za nošenje | L Ručica za podizanje poklopca |
| F Zaslon za postavljanje vremena | |
| G Tipka za odabir temperature | |

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.

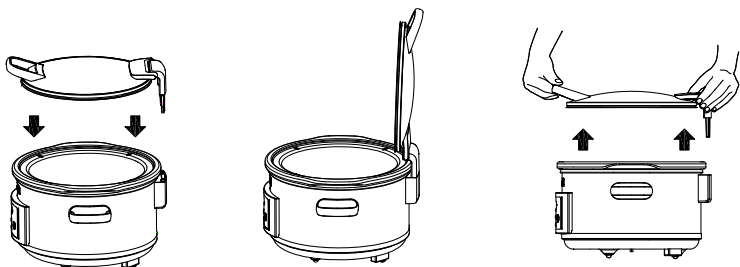
VAŽNE NAPOMENE: Neke radne površine i stolovi nisu dizajnirani da bi izdržali produljeno zagrijavanje koje stvaraju određeni uređaji. Nemojte zagrijati uređaj ili posudu za kuhanje postavljati na površinu koja je osjetljiva na toplinu. Preporučujemo postavljanje izolirajuće podloge ili rešetke odgovarajuće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

Budite oprezni kada keramičku posudu postavljate na štednjak, radnu površinu, stol ili drugu površinu izrađenu od keramike ili glatkog stakla. Uslijed prirode keramičke posude, gruba površina na dnu može izgresti neke površine ako se ne obrati pažnja. Uvijek postavite zaštitnu podlogu ispod keramičke posude prije njezinog postavljanja na stol ili radnu površinu.

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

SKLAPANJE:

1. Odvojivu posudu za kuhanje namjestite na osnovicu za grijanje.
2. Namjestite poklopac tako da preklopni mehanizam umetnete u utor za preklapanja na stražnjoj strani osnovice za grijanje.



UPOTREBA SPOROG KUHALA ZA PIRJANJE

1. Namjestite keramičku posudu na osnovicu za grijanje, dodajte sastojke u keramičku posudu i pokrijte je poklopcem. Priključite sporo kuhalo u električno napajanje.
2. Odaberite postavku temperature pomoću tipke za odabir temperature **G**. Uključit će se svjetlosni pokazivač visoke temperature (SS) ili svjetlosni pokazivač niske temperature (SS).
NAPOMENA: Postavka ODRŽI TOPLO (SS) 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.
3. 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.
4. Kada se kuhanje završi, sporo kuhalo automatski će se prebaciti na postavku ODRŽI TOPLO i uključit će se svjetlosni pokazivač održavanja topline (SS).
5. 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.
- Da biste izbjegli prejako ili preslabo kuhanje, posudu za kuhanje uvijek napunite 1/2 do 3/4 volumena i pridržavajte se preporučenih vremena kuhanja.
- Nemojte previše napuniti posudu za kuhanje. Da biste spriječili izlijevanje, posudu za kuhanje nemojte puniti više od 3/4 volumena.
- Ako je poželjno, možete ručno prebaciti na postavku TOPLO (SS) kada vaš recept završi s kuhanjem.

- 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 posudom za kuhanje uvijek koristite rukavice za kuhanje. "Obratite pažnju na vruću paru prilikom otvaranja ili uklanjanja poklopca.
- Isključite utikač napajanja kada je kuhanje završeno i prije čišćenja.
- Odvojiva posuda za kuhanje otporna je na korištenje u pećnici. Posuda za kuhanje podesna je za korištenje na plinskoj, električnoj ili indukcijskoj grijačoj ploči. Pogledajte donju tablicu.

VODIČ ZA PRILAGODAVANJE RECEPTA

Ovaj je vodič izrađen da vam pomogne u prilagodavanju vaših vlastitih i drugih recepata za vaše sporo kuhalo. Većina uobičajenih pripremnih koraka nisu potrebni kada upotrebljavate sporo kuhalo. U većini slučajeva svi se sastojci mogu odjednom staviti u sporo kuhalo i kuhati cijeli dan. Općenito:

- Dopustite dovoljno vrijeme kuhanja.
- Kuhajte poklopljeno.
- Za najbolje rezultate i da biste spriječili isušivanje ili pregorijevanje hrane, uvijek se pobrinite da u receptu koristite zadovoljavajuću količinu tekućine.

VRIJEME RECEPTA	KUHANJE NA NISKOM SS	KUHANJE NA VISOKOM SSS
15 do 30 minuta	4 do 6 sati	1½ do 2 sata
30 do 45 minuta	6 do 10 sati	3 do 4 sati
50 minuta do 3 sata	8 do 10 sati	4 do 6 sati

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 1½ 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 do 60 minuta kuhanja.

GRAH:

- Sušeni grah, posebice crveni grah, mora se prokuhati prije dodavanja u recept.
- Kuhani grah u konzervi može se upotrijebiti umjesto sušenog graha.

POVRĆE:

- Sporo kuhanje korisno je za velik je broj vrsta povrća, kako bi moglo razviti svoj potpuni okus. U vašem sporom kuhalu 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 kuhalu uobičajeno kuha sporije u odnosu na meso, te ima korist od djelomičnog potapanja u tekućinu za kuhanje.

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..

JUHE:

- Neki recepti potražuju velike količine vode/temeljca. U posudu za kuhanje prvo dodajte sastojke juhe, a zatim dodajte vodu/temeljac samo da prekrijete sastojke. Ako je poželjna rjeđa juha, dodajte vodu prilikom posluživanja.

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 ½ do ¾.
- 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 mesa s većom količinom veznog tkiva, kao što su teleći vrat ili svinjska koljenica. Kuhanje mesa na kostima produžit 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.

TEKUĆINE:

- Moglo bi izgledati da naši recepti sadrže samo male količine tekućine, ali postupak sporog kuhanja razlikuje se od ostalih metoda kuhanja po tome da bi dodatna tekućina gotovo udvostručila vrijeme kuhanja. Zato, ako recept prilagođavate za svoje sporo kuhalo, prije kuhanja smanjite količinu tekućine.

RECEPTI

GOVEDINA NA BURGUNDSKI NAČIN Porcija: 3 – 4

Brašno
Morska sol i papar
700 g file za pirjanje, izrezano na kockice od 2,5 cm
1½ velika mrkva, očišćena i tanko narezana
½ luk srednje veličine, tanko narezan
3 tanke kriške kuhane slanine, izrezano na komade 2,5 cm
150 ml govedeg temeljca
240 ml crvenog ili burgundskog vina
7 – 8 g pire od rajčice
1 režanj češnjaka, usitnjen
1½ svježe majčine dušice, grančica
1 lovorov list
225 g svježih gljiva, tanko narezano

1. Na govedinu nanesite brašno, začinjeno sa soli i paprom. Propržite govedinu na tavi, na grijaćoj ploči (opcionally).
2. Stavite mesu u sporo kuhalo Crockpot® i dodajte ostale sastojke.
3. Pokrijte i kuhajte na slaboj postavci 8 – 10 sati ili na visokoj postavci 6 sati, ili dok meso ne omekša.

PRŽENA PILETINA S LIMUNOM I BILJEM Porcija: 4 – 6

1,5 kg piletine za pečenje
1 mali luk
Maslac
Sok jednog limuna
2,5 g morske soli
15 g svježeg peršina
5 g osušene majčine dušice
Prstohvat mljevene paprika
100 ml vode ili temeljca

1. U unutrašnjost pileta stavi luk, a na kožu utrijajte maslac. Stavite pile u sporo kuhalo Crockpot®.
2. Iscijedite limunov sok preko pileta i posipajte ostalim začinima. Dodajte vode/temeljca i zatim pokrijte i kuhajte na slaboj postavci 8 – 10 sati ili na visokoj postavci 4 sata.

PILETINA NA LOVAČKI NAČIN Porcija: 2 – 4

1 – 1½ luk, tanko narezan
500 g piletine (prsa ili bataci), uklonjena kožica
200 g konzervirane cijele rajčice za umak, nasjeckana
2 režanj češnjaka, usitnjen
200 ml suhog bijelog vina ili temeljca
15 g kapare
10 Kalamata crnih maslina bez koštica, nepravilno nasjeckane
Prstohvat svježeg peršina ili bosiljka, grančice i nepravilno nasjeckane
Morska sol i papar
Kuhana tjestenina

1. Narezani luk stavite u sporo kuhalo Crockpot® i prekrijte piletinom.
2. U zdjeli promiješajte rajčice, sol, papar, češnjak i bijelo vino. Preljite preko piletine.
3. Pokrijte i kuhajte na slaboj postavci 6 sati ili na visokoj postavci 4 sata, ili dok piletina ne omekša.
4. Promiješajte s kaparom, maslinama i biljem neposredno prije serviranja.
5. Poslužite preko kuhane tjestenine.

Napomena: Kuhanje piletine s kostima u odnosu na kuhanje piletine bez kosti produžit će vrijeme kuhanja za približno 30 minuta do 1 sata.

PEČENKA Porcije: 3 – 5

800 g – 1 kg govedeg bifteka
1½ luk, tanko narezan
Brašno
1 stabljika celera, tanko narezana
Morska sol i papar
120 g gljiva, tanko narezane
1½ mrkva, tanko narezana
120 ml govedeg temeljca ili vina
1½ rajčice, oguljena i narezana na četvrtine

1. Na govedinu nanesite brašno, začinjeno sa soli i paprom. Propržite pečenku na tavi, na grijaćoj ploči (opcionally).
2. Stavite cjelokupno povrće u sporo kuhalo Crockpot®, osim gljiva. Dodajte pečenku i po vrhu raštrkajte gljive. Ulijte tekućinu.
3. Pokrijte i kuhajte na slaboj postavci 10 sati ili na visokoj postavci 6 sati, ili dok ne omekša.

GOVEDI GULAŠ Porcije: 3 – 4

500 – 600 g govedeg bifteka
Brašno
Morska sol i papar
350 ml govedeg temeljca
7,5 ml Worcestershire umaka
1½ režanj češnjaka, usitnjen
1 lovorov list
3 male rajčice, oguljene i narezane na četvrtine
1 – 1½ luk, usitnjen
1½ stabljika celera, tanko narezana

1. Preko mesa posipajte brašna, soli i papra. Stavite meso u sporo kuhalo Crockpot®.
2. Dodajte ostale sastojke i dobro promiješajte.
3. Pokrijte i kuhajte na slaboj postavci 8 – 10 sati ili na visokoj postavci 6 sati, ili dok meso ne omekša. Prije serviranja temeljito promiješajte.

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.

- Poklopac i keramička posuda mogu se oprati u perilici posuđa ili vrućom i sapunastom vodom. Nemojte koristiti abrazivna sredstva ili krpe za čišćenje. Ostatke uklonite krpom, spužvom ili gumenom kuhačom. Mrlje od vode i drugih sastojaka uklonite sredstvom za čišćenje bez abrazivnih svojstava ili octom.
- Kao i kod bilo koje druge fine keramike, keramička posuda i poklopac ne izdržavaju nagle promjene u temperaturi. Ako su vrući, keramičku posudu i poklopac nemojte prati hladnom vodom.
- Vanjska površina osnovice za grijanje mogu se čistiti mekanom krpom i toplom, sapunastom vodom. Osušite brisanjem. Nemojte upotrebljavati abrazivna sredstva za čišćenje.
- 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.
- Nikakvo drugo servisiranje nije potrebno izvoditi.
- Napomena: Nakon čišćenja dopustite da se keramička posuda 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.

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.



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.
- Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου ή ένα πανί και προσέξτε τη διαφυγή ατμού κατά το άνοιγμα ή την αφαίρεση του καπακιού.
- Να βεβαιώνετε πάντα ότι τα χέρια είναι στεγνά πριν πιάσετε το βύσμα ή βάλτε 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.
- 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 ζέση που δημιουργείται από συγκεκριμένες συσκευές. Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε επιφάνειες στις οποίες μπορεί να προκληθεί βλάβη από τη ζέση. Προτείνουμε να τοποθετείτε μονωτικό πατάκι ή πυροστάτη κάτω από τη συσκευή για να αποφύγετε 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. Μην χρησιμοποιείτε το γυάλινο καπάκι αν έχει υποστεί ζημιά γιατί μπορεί να σπάσει κατά τη χρήση.

ΜΕΡΗ

- A** Γυάλινο καπάκι
- B** Πήλινο σκεύος
- C** Θερμαινόμενη βάση
- D** Πίνακας ελέγχου
- E** Χειρολαβές
- F** Οθόνη ρύθμισης χρόνου
- G** Κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας
- H** Κουμπιά χρονοδιακόπτη πάνω/κάτω
- I** Κουμπί αναμονής
- J** Καλώδιο τροφοδοσίας
- K** Αρθρωτό καπάκι
- L** Χειρολαβή κατακλιού

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σφέ αργού μαγειρέματος Crockpot®, βγάλτε όλη τη συσκευασία και πλύνετε το καπάκι και το αφαιρούμενο μπολ μαγειρέματος σε ζεστό νερό με σαπουνάδα και στεγνώστε τα καλά.

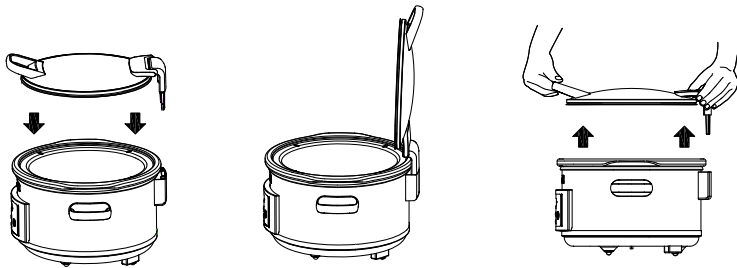
ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ: Ορισμένοι πάγκοι εργασίας και επιφάνειες τραπεζών δεν έχουν σχεδιαστεί για να αντέχουν την παρατεταμένη ζέση που δημιουργείται από συγκεκριμένες συσκευές. Μην τοποθετείτε τη θερμαινόμενη μονάδα ή το μπολ μαγειρέματος σε μια επιφάνεια ευαίσθητη στη θερμότητα. Προτείνουμε να τοποθετείτε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

Να είστε προσεκτικοί όταν τοποθετείτε το πήλινο σκεύος πάνω σε ηλεκτρική κουζίνα με κεραμικές ή γυάλινες εστίες, σε πάγκο εργασίας, τραπέζι ή άλλη επιφάνεια. Λόγω της φύσης του πήλινου σκεύους, αν δεν προσέξετε, η άγρια επιφάνεια του πάτου μπορεί να γδάρει κάποιες επιφάνειες. Να τοποθετείτε πάντα προστατευτικό πατάκι κάτω από το πήλινο σκεύος πριν το τοποθετήσετε πάνω σε τραπέζι ή πάγκο εργασίας.

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.

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ:

- Τοποθετήστε το αφαιρούμενο μπολ μαγειρέματος στη θερμαινόμενη βάση.
- Τοποθετήστε το καπάκι βάζοντας τον αρθρωτό μηχανισμό μέσα στην υποδοχή στο πίσω μέρος της θερμαινόμενης βάσης.



ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΑΡΓΟΥ ΣΑΥΤÉ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

- Τοποθετήστε το πήλινο σκεύος στη θερμαινόμενη βάση, προσθέστε τα υλικά σας στο πήλινο σκεύος και καλύψτε με το καπάκι. Συνδέστε στο ρεύμα τη συσκευή αργού μαγειρέματος.
- Επιλέξτε τη ρύθμιση θερμοκρασίας χρησιμοποιώντας το κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας **G**. Το φως υψηλής θερμοκρασίας (III) ή το φως χαμηλής θερμοκρασίας (II) θα ανάψει.
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η ρύθμιση ΔΙΑΤΗΡΕΙΤΑΙ ΖΕΣΤΟ (I) χρησιμοποιείται ΜΟΝΟ για να διατηρείται ζεστό το ήδη μαγειρεμένο φαγητό. ΜΗΝ μαγειρεύετε στη ρύθμιση ΖΕΣΤΟ. Δεν προτείνουμε να χρησιμοποιείτε τη ρύθμιση ΖΕΣΤΟ για περισσότερο από 4 ώρες.
- Πατήστε τα κουμπιά χρονοδιακόπτη πάνω/κάτω **H** για να επιλέξετε 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.
- Όταν το μαγείρεμα τελειώσει η συσκευή αργού μαγειρέματος θα γυρίσει αυτόματα στη ρύθμιση ΔΙΑΤΗΡΕΙΤΑΙ ΖΕΣΤΟ και το φως της διατήρησης ζεστού φαγητού (I) θα ανάψει.

- 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 διακοπή (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, προτείνουμε να πετάξετε το φαγητό που ήταν μέσα στη συσκευή.
- Για να αποφεύγετε το υπερβολικό ή το ανεπαρκές μαγείρεμα, να γεμίζετε πάντα το μπολ μαγειρέματος κατά 1/2 με 3/4 και να ακολουθείτε τους συνιστώμενους χρόνους μαγειρέματος.
- Μην γεμίζετε πολύ το μπολ μαγειρέματος. Για να αποφεύγετε το ξεχείλισμα, μην γεμίζετε το μπολ μαγειρέματος πάνω από τα 3/4.
- Αν το επιθυμείτε, μπορείτε να γυρίσετε χειροκίνητα στη ρύθμιση ΖΕΣΤΟ (I), μόλις τελειώσει το μαγείρεμα.
- 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. Προσοχή στη διαφυγή ατμού κατά το άνοιγμα ή την αφαίρεση του κατακλιού.
- Βγάλτε την πρίζα όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα και πριν τον καθαρισμό.
- Το αφαιρούμενο μπολ μαγειρέματος αντέχει στο φούρνο. Το μπολ μαγειρέματος είναι κατάλληλο για χρήση σε μάτι με γκάζι, ηλεκτρικό ή επαγωγική εστία. Αναφερθείτε στον παρακάτω πίνακα.

Οδηγος Προσαρμογης Συνταγων

Ο οδηγός αυτός σχεδιάστηκε για να σας βοηθήσει στην προσαρμογή των δικών σας και άλλων συνταγών στη συσκευή αργού μαγειρέματος. Πολλά από τα συνηθισμένα βήματα προετοιμασίας δεν είναι απαραίτητα όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή αργού μαγειρέματος. Στις περισσότερες περιπτώσεις, όλα τα υλικά μπορούν να μπουν απευθείας στη συσκευή αργού μαγειρέματος και να μαγειρευτούν όλη μέρα. Γενικά:

- Αφήστε επαρκή χρόνο μαγειρέματος.
- Μαγειρεύετε με το καπάκι.
- Για βέλτιστα αποτελέσματα και για να αποφεύγετε το στέγνωμα ή το κάψιμο του φαγητού, να βεβαιώνετε πάντα ότι η συνταγή χρησιμοποιεί επαρκή ποσότητα υγρών.

ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΟ ΧΑΜΗΛΟ II	ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΟ ΥΨΗΛΟ III
15 με 30 λεπτά	4 με 6 ώρες	1½ με 2 ώρες
30 με 45 λεπτά	6 με 10 ώρες	3 με 4 ώρες
50 λεπτά με 3 ώρες	8 με 10 ώρες	4 με 6 ώρες

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 ενδειγμένο 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 με 60 λεπτά του χρόνου μαγειρέματος.

ΦΑΣΟΛΙΑ:

- 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.

ΓΑΛΑ:

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

ΣΟΥΠΕΣ:

- Μερικές συνταγές απαιτούν μεγάλες ποσότητες νερού/ζωμού. Προσθέστε πρώτα τα υλικά της σούπας στο μπολ μαγειρέματος και έπειτα προσθέστε το νερό/ζωμό μόνο για να καλυφθούν. Αν επιθυμείτε μια πιο αραιά σούπα, προσθέστε περισσότερο υγρό όταν σερβίρετε.

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, τροποποιήστε 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.

ΥΓΡΑ:

- Μπορεί να δίνεται η εντύπωση ότι οι συνταγές μας περιέχουν μικρή μόνο ποσότητα υγρών, αλλά η διαδικασία αργού μαγειρέματος διαφέρει από άλλες μεθόδους μαγειρέματος στο ότι τα υγρά που προστίθενται στη συνταγή σχεδόν θα διπλασιαστούν κατά τη διάρκεια του χρόνου μαγειρέματος. Έτσι αν προσαρμόζετε κάποια συνταγή για τη συσκευή αργού μαγειρέματος, μειώστε την ποσότητα των υγρών πριν το μαγείρεμα.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ΜΟΣΧΑΡΙ ΜΠΟΥΡΓΚΙΝΙΟΝ 3-4 μερίδες

Αλεύρι

Αλάτι και πιπέρι

700γρ μπριζόλα, κομμένη σε κύβους 2,5 εκατοστών.

1 ½ μεγάλο καρότο, καθαρισμένο και κομμένο σε φέτες.

½ μέτριο κρεμμύδι, κομμένο σε φέτες

3 λωρίδες ψημένο μπέικον, κομμένο σε τεμάχια 2,5 εκ

150ml ζωμό βοδινού

240ml κόκκινο κρασί ή Μπορντό

7-8γρ πολτό ντομάτας

1 σκελίδα σκόρδο, ψιλοκομμένο

1½ κλαδάκι φρέσκο θυμάρι χωρίς κοτσάνι,

1 φύλλο δάφνης

225γρ φρέσκα μανιτάρια, κομμένα σε φέτες

1. Αλατοπιπερώνετε το μοσχάρι και καλύπτετε το κρέας με αλεύρι. Τηγανίζετε το μοσχάρι σε ένα τηγάνι στην εστία (προαιρετικά). Τοποθετείτε το κρέας στη συσκευή αργού μαγειρέματος Crockrot® και προσθέτετε τα υπόλοιπα υλικά.
2. Καλύπτετε και μαγειρεύετε στο Χαμηλό για 8-10 ώρες ή στο Υψηλό για 6 ώρες ή έως ότου το κρέας είναι τρυφερό.

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΦΟΥΡΝΟΥ ΜΕ ΛΕΜΟΝΙ ΚΑΙ ΒΟΤΑΝΑ 4-6 μερίδες

1,5 κιλό ολόκληρο κοτόπουλο

1 μικρό κρεμμύδι

Βούτυρο

Χυμό ενός λεμονιού

2,5γρ αλάτι

15γρ φρέσκο μαιντανό

5γρ αποξηραμένου θυμαριού

Μια πρέζα πάπρικα

100 ml νερό ή ζωμό

1. Τοποθετείτε το κρεμμύδι στην κοιλότητα του κοτόπουλου και τρίβετε το δέρμα με βούτυρο. Τοποθετείτε το κοτόπουλο στη συσκευή αργού μαγειρέματος Crockrot®.
2. Στείβετε το χυμό του λεμονιού πάνω στο κοτόπουλο και πασπαλίζετε με τα υπόλοιπα καρυκεύματα. Προσθέτετε το νερό / ζωμό και στη συνέχεια καλύπτετε και μαγειρεύετε στο Χαμηλό 8-10 ώρες ή σε Υψηλό 4 ώρες.

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΑΤΣΙΑΤΟΡΕ 2-4 μερίδες

1-1½ κρεμμύδι, κομμένο σε λεπτές φέτες
500γρ κοτόπουλο (στήθος ή μηρός), χωρίς την πέτσα
200γρ μικρές ντομάτες, ψιλοκομμένες
2 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένο
200ml ξηρό λευκό κρασί ή ζωμό
15γρ κάρφη
10 ελιές Καλαμών, χοντροκομμένες
Μια χούφτα φρέσκο μαϊντανό ή βασιλικό, χωρίς κοτσάνι και χοντροκομμένο
Αλάτι και πιπέρι
Μαγειρεμένα ζυμαρικά

1. Τοποθετείτε το κομμένο κρεμμύδι στη συσκευή αργού μαγειρέματος Crockpot® και καλύπτετε με το κοτόπουλο.
 2. Σε ένα μπολ, ανακατεύετε τις ντομάτες, το αλάτι, το πιπέρι, το σκόρδο και το λευκό κρασί μαζί. Ρίχνετε πάνω από το κοτόπουλο.
 3. Καλύπτετε και μαγειρεύετε στο Χαμηλό για 6 ώρες ή στο Υψηλό για 4 ώρες ή, μέχρι να είναι τρυφερό το κοτόπουλο.
 4. Προσθέτετε την κάρφη, τις ελιές και μυρωδικά λίγο πριν σερβίρετε.
 5. Σερβίρετε πάνω από μαγειρεμένα ζυμαρικά.
- Σημείωση: Το μαγείρεμα κοτόπουλου με κόκαλα αντί για χωρίς κόκαλα θα αυξήσει τον χρόνο μαγειρέματος περίπου 30 λεπτά έως 1 ώρα.

ΨΗΤΟ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ 3-5 μερίδες

800γρ - 1 κιλό ώμο μοσχαριού
1½ κρεμμύδι, κομμένο σε φέτες
Αλεύρι
1 κοτσάνι σέλινο, κομμένο σε φέτες
Αλάτι και πιπέρι
120γρ μανιτάρια, κομμένα σε φέτες
1½ καρότο, κομμένο σε φέτες
120ml ζωμό βοδινού ή κρασί
1½ πατάτες, καθαρισμένες και κομμένες στα τέσσερα

1. Αλατοπιπερώνετε το μοσχάρι και το καλύπτετε με αλεύρι. Τηγανίζετε το μοσχάρι σε ένα τηγάνι στην εστία (προαιρετικά). Τοποθετείτε όλα τα λαχανικά στη συσκευή αργού μαγειρέματος Crockpot®, εκτός από τα μανιτάρια. Προσθέτετε το ψητό και απλώνετε μανιτάρια από πάνω. Ρίχνετε το υγρό.
2. Καλύπτετε και μαγειρεύετε στο Χαμηλό για 10 ώρες ή στο Υψηλό για 6 ώρες, ή μέχρι να μαλακώσει.

ΒΟΔΙΝΟ ΚΡΕΑΣ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ 3-4 μερίδες

500 - 600 γρ ώμο μοσχαριού, κομμένο σε κύβους
Αλεύρι
Αλάτι και πιπέρι
350ml ζωμό βοδινού
7.5ml σάλτσα Worcestershire
1½ σκελίδα σκόρδο, ψιλοκομμένο
1 φύλλο δάφνης
3 μικρές πατάτες, καθαρισμένες και κομμένες στα τέσσερα
1-1½ κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
1 ½ κοτσάνι σέλινου, κομμένο σε φέτες

1. Πασπαλίζετε το κρέας με αλεύρι, αλάτι και πιπέρι πάνω. Τοποθετείτε το κρέας στη συσκευή αργού μαγειρέματος Crockpot®.
2. Προσθέτετε τα υπόλοιπα υλικά και ανακατεύετε καλά.
3. Καλύπτετε και μαγειρεύετε στο Χαμηλό για 8-10 ώρες ή στο Υψηλό για 6 ώρες ή, έως ότου το κρέας είναι τρυφερό. Ανακατεύετε καλά πριν το σερβίρετε.

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.

- Μπορείτε να πλύνετε το καπάκι και το πήλινο σκεύος στο πλυντήριο πιάτων ή σε ζεστό νερό με σαμπουνά. Μην χρησιμοποιείτε συνθετικά διαβρωτικά καθαριστικά ή συρμάτινα σφουγγαράκια. Συνήθως μπορείτε να αφαιρέσετε τα υπολείμματα φαγητού με πανί, σφουγγάρι ή πλαστική σπάτουλα. Για να αφαιρέσετε στάμπες νερού και άλλους λεκέδες, χρησιμοποιήστε μη διαβρωτικό καθαριστικό ή ξύδι.
- Όπως συμβαίνει με οποιοδήποτε καλό κεραμικό σκεύος, το πήλινο σκεύος και το καπάκι δεν θα αντέξουν ξαφνικές αλλαγές θερμοκρασίας. Μην πλένετε το πήλινο σκεύος ή το καπάκι με κρύο νερό όταν καίνε.
- Καθαρίστε το εξωτερικό της θερμαινόμενης βάσης με καθαρό, ελαφρώς νωπό πανί και στεγνώστε. Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά καθαριστικά.
- Δεν πρέπει να γίνεται κάποια άλλη συντήρηση.
- ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αφού καθαρίσετε το πήλινο σκεύος, 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.

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 για περισσότερες πληροφορίες για την ανακύκλωση και τα ΑΗΗΕ.



crockpot®



www.crockpoteurope.com

email: CrockpotEurope@newellco.com

© 2021 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited. All rights reserved.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, Cheshire, SK8 3GQ, United Kingdom.
Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Poland.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited and Newell Poland Services Sp. z o.o. are subsidiaries of Newell Brands Inc.
The product you buy may differ slightly from the one shown on this carton due to continuing product development.

© 2021 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited. Tous droits réservés.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, Cheshire, SK8 3GQ, Royaume-Uni
Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Pologne
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited et Newell Poland Services Sp. z o.o. sont des filiales de Newell Brands Inc.

En raison du développement constant de nos produits, l'appareil contenu dans l'emballage peut légèrement différer de l'illustration présente sur l'emballage.

© 2021 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited. Todos los derechos reservados.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, Cheshire, SK8 3GQ, Reino Unido.
Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Polonia.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited y Newell Poland Services Sp. z o.o. son filiales de Newell Brands Inc.

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

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

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 esitellystä mallista.

Det köbte produkt kan avvige 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 vývoju 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 termékt fejlesztés miatt az Ön által vásárolt termék kis mértékben eltérhet a csomagolásán látható terméktől.

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

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

Uredaj 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 / Hecho en China



CSC052X_21MLM1 (EU)

GCDS-CRP-SL

P.N.194660 Rev B