

CSC121X

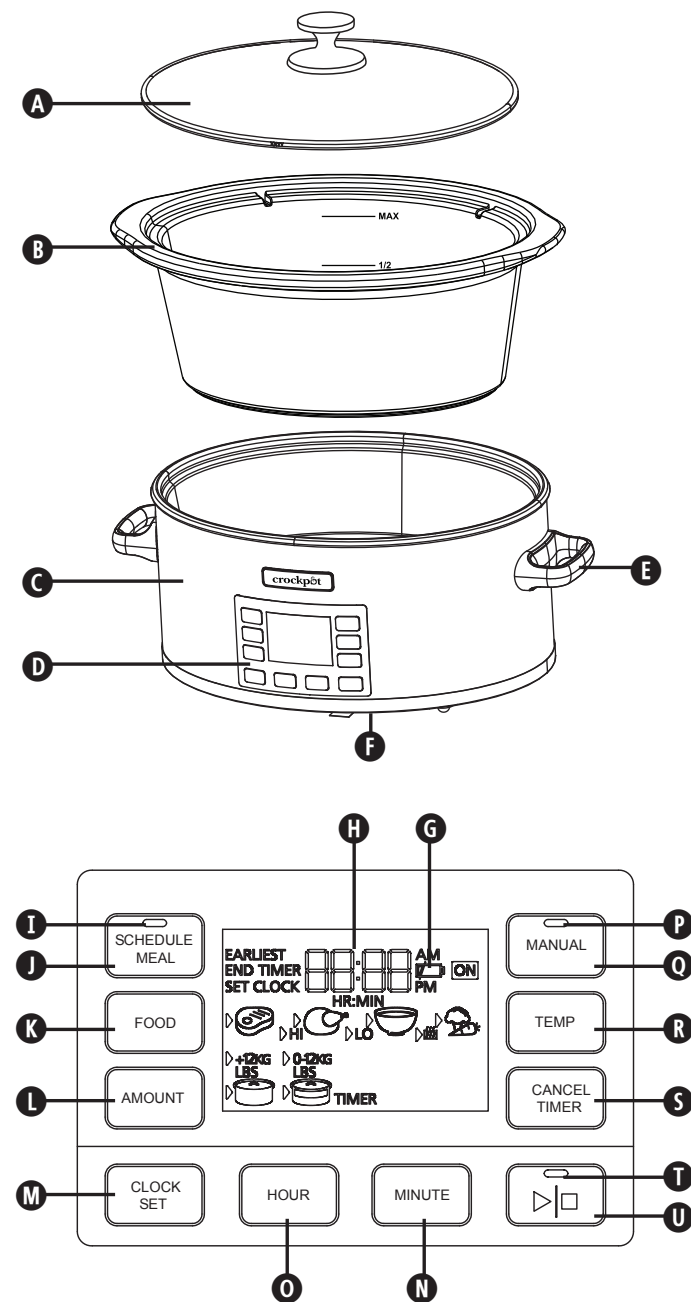
crock-pot
BRAND



5.6L TimeSelect 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	19
Español/Spanish	27
Português/Portuguese	34
Italiano/Italian	42
Nederlands/Dutch	50
Svenska/Swedish	57
Suomi/Finnish	64
Dansk/Danish	71
Norsk/Norwegian	78
Polski/Polish	85
Česky/Czech	93
Slovenčina/Slovakian	100
Magyar/Hungarian	107
Română/Romanian	114
български/Bulgarian	121
Hrvatski/Croatian	129
ΕΛΛΗΝΙΚΑ/Greek	136



ENGLISH IMPORTANT SAFEGUARDS

READ CAREFULLY AND KEEP 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. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should not play with the appliance.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons including the following:

1. Read all instructions before using this product.
2. This appliance generates heat during use. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock, do not place or immerse cord, plugs, or main body of appliance in water or other liquid.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning. To disconnect, turn any control to OFF, then unplug power cord from outlet. Do not disconnect by pulling on cord.
5. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Do not attempt to replace or splice a damaged cord. Return appliance to the manufacturer (see warranty) for examination, repair or adjustment.
6. **⚠ WARNING – Risk of Injury:** Improper use of the appliance may result in personal injury, electric shock, or damage to the appliance. Always use the appliance in accordance with the instructions. Do not use accessories, attachments, or replacement parts not recommended by the manufacturer.
7. This appliance is for household use only. Do not use outdoors or for commercial purposes.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
9. Do not place on or near wet surfaces, or heat sources such as a hot gas or electric burner, or on a heated oven.
10. **⚠ CAUTION – Hot Surface:** The heating element and adjacent surfaces become hot during use and may remain hot for some time after the appliance is switched off. Avoid touching hot surfaces. Allow sufficient time for the appliance to cool down before cleaning or storing. The heating base and appliance generates heat during use and is subject to residual heat from cooking cycle. Do not touch heating base immediately after removing stoneware. Allow to cool before handling.
11. Adequate precaution must be taken to prevent the risk of burns, scalds, fires or other damage to persons or property caused by touching the exterior whilst in use or during cooling.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids. This may cause severe injury to self and others.
13. Use caution when opening the lid during or after a cooking cycle. Escaping steam can cause burns.
14. Do not use appliance for other than intended use. Misuse can cause injuries.
15. Intended for household countertop use only. Keep 6 inches (152 mm) clear from the wall and on all sides. Always use appliance on a dry, stable, level surface.
16. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods or cold liquids into a heated pot. Do not use if ceramic pot is cracked or damaged.
17. 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.
18. **CAUTION:** To protect against electrical shock and product damage, do not cook directly in the heating base. Cook only in the stoneware provided.
19. **WARNING:** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.
20. Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
 - Wash parts in a solution of hot water and mild liquid soap. Dry thoroughly. See Routine Cleaning Section.
 - Always switch off, unplug and allow to cool before removing/fitting parts and before cleaning.
 - Always ensure that hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
 - Always use your appliance from a power outlet of the voltage (A.C. only) marked on the appliance.
 - Never leave an appliance unattended while in use.
 - Do not use the appliance if it has been dropped, if there are any visible signs of damage or if it is leaking.
 - Avoid spilling water on connector.

NOTICES

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

POWER CORD INSTRUCTIONS:

A short power-supply cord is used to reduce the risk resulting from it being grabbed by children, becoming entangled in, or tripping over a longer cord.

SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY

CONNECTION TO THE MAINS SUPPLY (UK AND IRELAND ONLY)

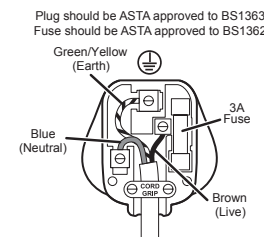
If the plug is not suitable for the socket outlets in your home, it can be removed and replaced by a plug of the correct type.

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 fuse requires replacement, a fuse of the same rating as that originally fitted in the appliance must be used. In order to prevent a hazard do not fit a fuse of a lower or higher rating.

If the plug is unsuitable, it should be dismantled and removed from the supply cord and an appropriate plug fitted as detailed below.

CAUTION: If you remove the plug it must not be connected to a live 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.



PARTS

- | | |
|--|-------------------------------------|
| A Glass lid | K Food Button |
| B Aluminium cooking bowl | L Amount Button |
| C Heating base | M Clock Set Button |
| D Control panel | N Minute Button |
| E Carrying handles | O Hour Button |
| F Battery compartment and Battery protector strip | P Manual Indicator Light |
| G Low battery symbol | Q Manual Button |
| H Time Setting Display Screen | R Temp Button |
| I Schedule Meal Indicator Light | S Cancel Timer Button |
| J Schedule Meal Button | T Start/Stop Indicator Light |
| | U Start/Stop Button |

PREPARING FOR USE

Before you use your Crockpot® slow cooker, remove all packaging and wash the lid and aluminium cooking bowl 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 aluminium cooking bowl on a ceramic or smooth glass cook top stove, countertop, table, or other surface. Due to the nature of the aluminium cooking bowl, the bottom surface may scratch some surfaces if caution is not used. Always place protective padding or trivet under the aluminium cooking bowl 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.

Remove the orange battery protective strip by fully pulling out. This will control the clock when the unit is not plugged in.

HOW TO USE MANUAL FUNCTION ON SLOW COOKER

- Place the aluminium cooking bowl into the heating base, add ingredients into the bowl and cover with the lid. You can use the aluminium cooking bowl on the hob for searing meat and browning ingredients before placing in the slow cooker if desired. Plug in your slow cooker and select "MANUAL" on the right side of the control panel.
- Select "TEMP" to choose the temperature setting from HIGH, LOW, or KEEP WARM.
NOTE: "KEEP WARM" is ONLY for keeping already cooked food warm. DO NOT cook on the "KEEP WARM" setting. We do not recommend using the "KEEP WARM" setting for more than 4 hours.
- Use the "HOUR" and "MINUTE" buttons to select cook time in increments of 15 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. Use "CANCEL TIMER" to clear the countdown timer. This will allow your slow cooker to remain on its current setting until turned off. To cancel the Manual function select the Start/Stop button.
- For recipes that require a range of times, select the time closest to the setting on your slow cooker. For example, to cook a recipe calling for a cooking time of 7 to 9 hours on LOW, cook for 8 hours.
- When the cooking time has completed, the Crockpot® slow cooker automatically shifts to the "KEEP WARM" setting.
- To turn the Crockpot® slow cooker off, press the "START/STOP" button and unplug the unit from the outlet.
- When cooking is done, unplug your slow cooker and allow it to cool before cleaning.

HOW TO USE TIMESELECT TECHNOLOGY

- Place the aluminium cooking bowl into the heating base, add ingredients into the bowl and cover with the lid. You can use the aluminium cooking bowl on the hob for searing meat and browning ingredients before placing in the slow cooker if desired.
 - Plug Crockpot® 5.6L TimeSelect Slow Cooker into an electrical outlet.
 - Choose "SCHEDULE MEAL" on the left side of the control panel.
 - Select "FOOD" to choose from a list of 4 preset functions: MEAT , POULTRY , SOUP , and VEGGIES .
- NOTE:** Make "FOOD" selection based on the recipe type being cooked. If the recipe that you are cooking is not on the preset list, please choose the main ingredient that most closely relates, or cook using the "MANUAL" function.
- NOTE:** Stews should be cooked using the "MEAT  food selection. To achieve the best results when cooking large pieces of meat or poultry, please add additional time to the meal's earliest end time.
- NOTE:** For those recipes containing a large quantity of root vegetables these will require cooking for a longer period of time at a higher temperature. We recommend these recipes are cooked on Manual HIGH setting instead of VEGGIES  setting.
- Use the "AMOUNT" button to select weight or capacity of food being cooked. If "MEAT  or "POULTRY  is selected, the slow cooker will give a weight option of "+1 KG" or "0-1 KG". If "SOUP  or "VEGGIES  is chosen, the slow cooker will give a capacity option of "FULL POT  or "HALF POT .
- NOTE:** "FULL POT  is referencing a cooking pot that is filled to the MAX line. "HALF POT  is referencing a cooking pot that is filled to the ½ line.
- Next, use the "HOUR" and "MINUTE" buttons to select the time that you would like your meal to be complete (e.g. 20:00), then press "START". Initial time displayed on the screen is the meal's earliest end time, based on food and amount being cooked.
- NOTE:** "SCHEDULE MEAL" function will not cook food longer than 12 hours from the meal cook-start time. Once the clock is past the scheduled meal time, the slow cooker will automatically turn to "KEEP WARM".

NOTE: TimeSelect technology automatically determines the correct heat setting based on the above inputs. Food will be heated to a food safe temperature and held there for the necessary time, unless there is a power outage. See usage notes for more details, in the event of a power outage.

USAGE NOTES

- To change between LBS and KGS, hold "AMOUNT" button for 3 seconds.
- To change the current time, hold "CLOCK SET" for 3 seconds. Adjust the time using "HOUR" and "MINUTE", then press "CLOCK SET" to confirm the selection.
- Should the clock setting stop working or low battery symbol displayed after plugging back in the battery may need replacing. See Battery Section for details.
- If there is a Power outage, the display and lights blink when the Power is restored. All slow cooker settings have been cleared and must be reset. As a result, the food may be unsafe to eat. If you are unaware of how long the power was out, we suggest you discard the food inside.
- To avoid over or under-cooking, always fill the aluminium cooking bowl ½ to MAX and conform to the recommended cooking times.
- Do not overfill the aluminium cooking bowl. To prevent spillover, do not fill the aluminium cooking bowl higher than MAX.
- 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 aluminium cooking bowl is ovenproof and suitable for use on a gas or electric hob. The bowl can be used for searing ingredients on the hob, using a medium heat as the bowl is quick to heat up. Searing will be faster than when using a conventional pan. Please note it will not work on an induction hob. Refer to chart below.

Part	Dishwasher safe	Oven safe	Microwave safe	Gas/Electric hob safe	Induction hob safe
Lid	Yes	Yes	No	No	No
Aluminium cooking bowl	Yes	Yes	No	Yes	No

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 aluminium cooking bowl 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 aluminium cooking bowl to help cooking.

MILK:

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

SOUPS:

- Some recipes call for large amounts of water/stock. Add the soup ingredients to the aluminium cooking bowl 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. This can be done using the cooking bowl directly on gas or electric hobs.
- Meat should be positioned so that it rests in the aluminium cooking bowl without touching the lid.
- For smaller or larger cuts of meat, alter the amount of vegetables or potatoes so that the aluminium cooking bowl is always filled to the ½ or MAX lines.
- 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.

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 aluminium cooking bowl 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.
- The aluminium cooking bowl and lid will not withstand sudden temperature changes. Do not wash the aluminium cooking bowl or lid with cold water when they are hot.
- The outside of the appliance may be cleaned with a soft cloth and warm, soapy water. Wipe dry. Do not use abrasive cleaners.
- If the bowl is used on a hob or in a dishwasher the colour may change slightly. This will not affect the overall performance of the bowl. Wiping with a soft cloth can help restore the appearance.

- No other servicing should be performed.
- NOTE: After cleaning allow the aluminium cooking bowl to air dry before storing.
- Do not use wet cloths around the battery compartment.

BATTERY

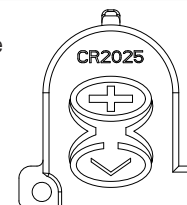
Always unplug the unit from the mains before removing the battery cover. To change the battery, first unplug the unit, then remove cover on the bottom of the unit. Press in on silver tab to dislodge battery, then remove and properly dispose of the old battery to replace with the new one.

Always replace the battery with type CR2025 or equivalent. Do not use rechargeable batteries in this unit.

Ensure battery is correctly orientated as shown:



Keep battery away from children.



Do not swallow. If swallowed, seek immediate medical advice.

Ensure old batteries are disposed of in a safe manner. Refer to local guidelines regarding how to dispose of safely. Do not dispose in normal household waste.

Batteries can explode or leak if heated, disassembled, shorted, recharged or inserted incorrectly. Take care with leaking batteries.



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.

GUARANTEE

Please keep your receipt as this will be required for any claims under this guarantee. This appliance is guaranteed for 2 years after your purchase as described in this document.

During this guaranteed period, if in the unlikely event the appliance no longer functions due to a design or manufacturing fault, please take it back to the place of purchase, with your till receipt and a copy of this guarantee.

The rights and benefits under this guarantee are additional to your statutory rights, which are not affected by this guarantee. The exercise of your statutory rights in the event of defects is free of charge.

Only the applicable Newell company set out below ("Newell") has the right to change these terms. Newell undertakes within the guarantee period to repair or replace the appliance, or any part of appliance found to be not working properly free of charge provided that:

- you promptly notify the place of purchase or Newell of the problem; and
- the appliance has not been altered in any way or subjected to damage, misuse, abuse, repair or alteration by a person other than a person authorised by Newell.

Faults that occur through, improper use, damage, abuse, use with incorrect voltage, acts of nature, events beyond the control of Newell, repair or alteration by a person other than a person authorised by Newell or failure to follow instructions for use are not covered by this guarantee. Additionally, normal wear and tear, including, but not limited to, minor discoloration and scratches are not covered by this guarantee.

The rights under this guarantee shall only apply to the original purchaser and shall not extend to commercial or communal use.

If your appliance includes a country-specific guarantee or warranty insert please refer to the terms and conditions of such guarantee or warranty in place of this guarantee or contact your local authorized dealer for more information.

This device is marked in accordance with European Directive 2012/19/EU and the Act on Waste Electrical and Electronic Equipment with the symbol of a crossed-out waste container. Such marking informs that this equipment cannot be disposed of with other household waste at the end of its operation. The user of the equipment is obliged to hand it over to waste electrical and electronic equipment collectors. Collection points are run, among others: by wholesalers and retailers of this equipment and by municipal organizational units conducting waste collection activities. Proper handling of waste electrical and electronic equipment helps to avoid consequences harmful to human health and the natural environment resulting from the presence of hazardous components and improper storage and processing of such equipment.

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.

If you have any queries concerning claims under this guarantee, please contact:

Newell Poland Services Sp. z o.o. Plac Andersa 7

Poznan 61-894

Poland

Spain: 0900 81 65 10

France: 0805 542 055

United Kingdom: 0800 028 7154

For all other countries, please call +44 800 028 7154

International rates may apply.

Alternatively e-mail CrockpotEurope@newellco.com



ENERGY CONSUMPTION AND POWER MANAGEMENT INFORMATION:

Power Consumption in Off Mode: When the appliance is not performing its primary function, it consumes maximum 0.1 W of power.

Power Management: The appliance does feature an automatic power management function and will automatically switch to Off Mode after 9 minutes.

FRANÇAIS PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

LIRE ATTENTIVEMENT ET CONSERVER POUR RÉFÉRENCE FUTURE

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, si elles sont surveillées ou si elles ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et soient surveillés. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé à proximité d'enfants.

Les précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies lors de l'utilisation d'appareils électriques afin de réduire le risque d'incendie, d'électrocution et / ou de blessures aux personnes, y compris les mesures suivantes :

1. Lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.
2. Cet appareil génère de la chaleur pendant son utilisation. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Afin d'éviter les risques d'électrocution, ne plongez pas le cordon, les prises ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de mettre ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant de replacer ou de retirer des pièces, et avant chaque nettoyage. Pour déconnecter l'appareil, placer n'importe quelle commande sur OFF, puis débrancher le cordon d'alimentation de la prise. Ne pas tirer sur le cordon pour débrancher l'appareil.
5. Ne pas utiliser l'appareil si son cordon d'alimentation ou sa fiche sont endommagés, après un dysfonctionnement, ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Ne pas essayer de remplacer ou de réparer un cordon endommagé. Renvoyer l'appareil au fabricant (voir garantie) pour examen, réparation ou ajustement.
6. **⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure :** Une utilisation incorrecte de l'appareil peut entraîner des blessures, des chocs électriques ou des dommages à l'appareil. Toujours utiliser l'appareil conformément aux instructions. Ne pas utiliser d'accessoires, d'équipements ou de pièces de rechange non recommandés par le fabricant.
7. Cet appareil est conçu exclusivement pour une utilisation domestique. Ne pas utiliser à l'extérieur ou à des fins commerciales.
8. Ne pas laisser pendre le cordon par-dessus une table ou un plan de travail, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
9. Ne pas placer sur ou à proximité de surfaces humides ou de sources de chaleur telles que des plaques au gaz ou électriques, ou sur un four chaud.
10. **⚠ ATTENTION – Surface chaude :** L'élément chauffant et les surfaces adjacentes chauffent pendant l'utilisation et peuvent rester chauds pendant un certain temps une fois que l'appareil est mis à l'arrêt. Éviter de toucher les surfaces chaudes. Laisser l'appareil refroidir suffisamment longtemps avant de le nettoyer ou de le ranger. La base chauffante et l'appareil génèrent de la chaleur pendant l'utilisation et peuvent conserver une chaleur résiduelle après le cycle de cuisson. Ne pas toucher la base chauffante immédiatement après avoir retiré le récipient en grès. Laisser refroidir avant toute manipulation.
11. Des précautions adéquates doivent être prises pour éviter les risques de brûlures, d'ébouillements, d'incendies ou d'autres dommages aux personnes ou aux biens causés par le contact avec l'extérieur pendant l'utilisation ou pendant le refroidissement.
12. Tout déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou autre liquide chaud doit être exécuté avec une extrême prudence. Cela peut entraîner des blessures graves pour soi-même et pour les autres.
13. Ouvrir le couvercle avec prudence, pendant ou après un cycle de cuisson. La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures.
14. Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues. Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.
15. Cet appareil est destiné à un usage domestique sur plan de travail uniquement. Garder un espace libre de 152 mm (6 pouces) autour de l'appareil, y compris par rapport au mur. Toujours utiliser l'appareil sur une surface sèche, stable et plane.
16. Éviter les changements brusques de température, comme l'ajout d'aliments réfrigérés ou de liquides froids dans une casserole chauffée. Ne pas utiliser si le récipient en grès est fissuré ou endommagé.
17. Le couvercle de la mijoteuse est en verre trempé. Toujours vérifier que le couvercle ne présente pas d'éclats, de fissures ou d'autres dommages. Ne pas utiliser le couvercle en verre s'il est endommagé, car il risque de se briser pendant l'utilisation.

18. **AVERTISSEMENT** : Pour éviter tout risque de choc électrique et d'endommagement du produit, ne pas utiliser directement la base chauffante pour la cuisson. Cuire uniquement dans le récipient en grès prévu à cet effet.
19. **AVERTISSEMENT** : Les éclaboussures peuvent provoquer de graves brûlures. Tenir l'appareil et le cordon hors de portée des enfants. Ne jamais laisser pendre le cordon du plan de travail, ne jamais utiliser de prise située sous le plan de travail et ne jamais utiliser de rallonge.
20. Les appareils ne sont pas conçus pour être utilisés avec un minuteur externe ou un autre dispositif de commande à distance.
- Laver les pièces dans une solution d'eau chaude et de savon liquide doux. Sécher soigneusement. Voir la section « Routine de nettoyage ».
 - Arrêtez, débranchez et laissez toujours refroidir avant de retirer/raccorder les pièces et avant le nettoyage.
 - Assurez-vous que vos mains sont sèches avant de manipuler la prise ou de mettre l'appareil en marche.
 - Toujours connecter votre appareil à une prise de la tension indiquée sur l'appareil (AC seulement).
 - Ne pas laisser l'appareil sans surveillance au cours de son utilisation.
 - N'utilisez pas l'appareil s'il a subi un choc, ou en cas de signes visibles de dommages ou en cas de fuite.
 - Éviter de renverser de l'eau sur le connecteur.

INFORMATIONS

1. Certaines tables et certains plans de travail possèdent des surfaces qui ne sont pas conçues pour résister à la chaleur prolongée générée par certains appareils. Ne pas placer l'appareil chauffant sur une table en bois. Nous recommandons de placer un dessous de plat ou une plaque isolante sous votre mijoteuse afin d'éviter d'endommager la surface.
2. Lors de la première utilisation de cet appareil, il peut se dégager une légère fumée et/ou odeur. Ce phénomène est normal pour de nombreux appareils chauffants et ne se surviendra plus après quelques utilisations.
3. Faire preuve de prudence lorsque vous placez votre récipient en grès sur une plaque de cuisson en céramique ou en verre lisse, sur un plan de travail, une table ou toute autre surface. En raison de la nature du grès, le dessous rugueux peut rayer certaines surfaces si l'on ne fait pas attention. Toujours placer un support de protection résistant à la chaleur sous le récipient en grès avant de le poser sur une table, un plan de travail ou toute autre surface.

INSTRUCTIONS RELATIVES AU CORDON D'ALIMENTATION :

Un cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire le risque qu'un enfant l'attrape, ou qu'il s'emmêle ou trébuche à cause d'un cordon plus long.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

GUIDE DES PIÈCES

- | | |
|--|--|
| A Couverture en verre | L Bouton Amount (quantité) |
| B Bol de cuisson en aluminium | M Bouton Clock Set (réglage de l'horloge) |
| C Base chauffante | N Bouton Minute (minute) |
| D Panneau de commande | O Bouton Hour (heure) |
| E Poignée de transport | P Voyant Manual (mode manuel) |
| F Logement de pile et ruban de protection pour pile | Q Bouton Manual (mode manuel) |
| G Symbole de pile faible | R Bouton Temp (température) |
| H Affichage du temps de cuisson | S Bouton Cancel Timer (annuler le minuteur) |
| I Voyant Schedule Meal (planifier le repas) | T Voyant Start/Stop (marche/arrêt) |
| J Bouton Schedule Meal (planifier le repas) | U Bouton Start/Stop (marche/arrêt) |
| K Bouton Food (aliment) | |

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

Avant d'utiliser votre mijoteuse Crockpot®, retirez tous les emballages, lavez le couvercle et le bol de cuisson en aluminium avec de l'eau chaude savonneuse et séchez 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.

Veillez faire preuve de prudence lorsque vous placez votre bol de cuisson en aluminium sur une plaque en céramique ou en verre lisse, un plan de travail, une table ou toute autre surface. Dans le cas contraire, en raison de la nature du bol de cuisson en aluminium, la surface inférieure peut rayer certaines surfaces. Prévoyez toujours un rembourrage de protection ou un dessous de plat sous le bol avant de le placer 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.

Tirez le ruban de protection pour pile de couleur orange pour l'enlever complètement. L'horloge sera ainsi alimentée lorsque l'appareil n'est pas branché.

UTILISATION DE LA TECHNOLOGIE TIMESELECT

1. Placez le bol de cuisson en aluminium dans la base chauffante, ajoutez les ingrédients, puis le couvercle. Si vous le souhaitez, vous pouvez utiliser le bol sur la plaque de cuisson pour saisir la viande et faire dorer les ingrédients avant de placer dans la mijoteuse.
2. Branchez la mijoteuse Crockpot® de 5,6L litres avec TimeSelect sur l'alimentation électrique.
3. Choisissez SCHEDULE MEAL (planifier le repas) à gauche du panneau de commande.
4. Sélectionnez FOOD (aliment) pour faire un choix dans une liste de 4 fonctions préréglées : MEAT (viande), POULTRY (volaille), SOUP (soupe) et VEGGIES (légumes).

REMARQUE : sélectionnez le type d'aliment en fonction de la recette préparée. Si votre ingrédient ne figure pas parmi les préréglages, choisissez l'ingrédient principal qui correspond le mieux ou utilisez le mode manuel.

REMARQUE : les ragoûts se préparent avec la sélection MEAT. Pour bien cuire les gros morceaux de viande ou de volaille, allongez le temps de cuisson du repas.

REMARQUE : les recettes contenant une quantité importante de légumes racines nécessitent un temps de cuisson plus long à une température plus élevée. Nous vous recommandons de cuire ces plats sur le réglage HIGH (élevée) en mode manuel plutôt que le réglage VEGGIES (légumes).

5. Utilisez le bouton AMOUNT (quantité) pour sélectionner le poids ou la capacité de l'aliment cuisiné. Si la fonction MEAT (viande) ou POULTRY (volaille) est sélectionnée, la mijoteuse présente les options de poids « +1 KG » et « 0-1 KG ». Si la fonction SOUP (soupe) ou VEGGIES (légumes) est sélectionnée, la mijoteuse présente les options de capacité « FULL POT » (cocotte remplie) et « HALF POT » (cocotte remplie à moitié).

REMARQUE : « FULL POT » (cocotte remplie) fait référence à un récipient qui est rempli jusqu'à la ligne MAX. « HALF POT » (cocotte remplie à moitié) fait référence à un récipient qui est rempli jusqu'à la ligne ½.

6. Utilisez ensuite les boutons HOUR (heure) et MINUTE (minute) pour sélectionner l'heure à laquelle vous aimeriez que votre repas soit prêt (p. ex. à 20 h). Appuyez sur START (démarrer). L'heure initiale affichée à l'écran correspond au moment le plus tôt où le repas sera prêt compte tenu du type d'aliment et de la quantité à préparer.

REMARQUE : la fonction SCHEDULE MEAL (planifier le repas) ne cuira pas la nourriture pendant plus de 12 heures. Lorsque que l'heure du repas programmé est atteint, la mijoteuse commute automatiquement sur KEEP WARM (maintien au chaud).

REMARQUE : la technologie TimeSelect détermine automatiquement la bonne allure de chauffe en fonction des données saisies selon les instructions ci-dessus. Les aliments seront chauffés jusqu'à une température de sécurité alimentaire et seront maintenus à cette température pendant le temps nécessaire, sauf en cas de panne de courant. En cas de panne de courant, consultez les notes d'utilisation pour plus de détails.

UTILISATION DE LA FONCTION MANUELLE DE LA MIJOTEUSE

- Placez le bol de cuisson en aluminium dans la base chauffante, ajoutez les ingrédients, puis le couvercle. Si vous le souhaitez, vous pouvez utiliser le bol sur la plaque de cuisson pour saisir la viande et faire dorer les ingrédients avant de placer dans la mijoteuse. Branchez votre mijoteuse et sélectionnez la touche « MANUAL » située sur le côté droit du panneau de commande.
- Sélectionnez TEMP (température) pour faire un choix entre les réglages HIGH (élevée), LOW (faible) et KEEP WARM (maintien au chaud).
REMARQUE : le réglage KEEP WARM (maintien au chaud) est RÉSERVÉ aux plats déjà cuits dans la mijoteuse. N'utilisez PAS le réglage KEEP WARM (maintien au chaud) pour cuire un plat. Nous vous recommandons de ne pas utiliser le réglage KEEP WARM (maintien au chaud) pendant plus de 4 heures.
- Utilisez les boutons HOUR (heure) et MINUTE (minute) pour sélectionner la durée de cuisson par incréments de 15 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. Utilisez CANCEL TIMER pour annuler le compte à rebours. Votre mijoteuse restera ainsi sur son réglage actuel jusqu'à ce que vous l'éteigniez. Pour annuler la fonction manuelle, sélectionnez le bouton Start/Stop (marche/arrêt).
- Dans le cas des recettes qui donnent le temps de cuisson sous forme d'intervalle, sélectionnez la durée la plus pertinente sur votre mijoteuse. Par exemple, pour une recette à cuire pendant 7 à 9 h sur « LOW » (température faible), choisissez 8 h.
- Une fois la cuisson terminée, la mijoteuse Crockpot® commute automatiquement sur le réglage KEEP WARM (maintien au chaud).
- Pour éteindre la mijoteuse Crockpot®, appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) et débranchez l'appareil du secteur.
- Une fois la cuisson terminée, débranchez votre mijoteuse et laissez-la refroidir avant de la nettoyer.

CONSEILS D'UTILISATION

- Pour commuter entre LBS (livres) et KGS (kilos), maintenez enfoncé le bouton AMOUNT (quantité) pendant 3 secondes.
- Pour régler l'heure actuelle, maintenez enfoncé le bouton CLOCK SET (réglage de l'horloge) pendant 3 secondes. Réglez l'heure avec les boutons HOUR (heure) et MINUTE (minute), puis appuyez sur CLOCK SET (réglage de l'horloge) pour confirmer la sélection.
- Si le réglage de l'horloge cesse de fonctionner ou que le symbole de pile faible s'affiche lors du branchement de l'appareil, la pile peut avoir besoin d'être remplacée. Reportez-vous à la section Pile pour obtenir des détails.
- S'il y a une panne d'alimentation, l'affichage et les voyants clignotent une fois le courant revenu. Tous les réglages de la mijoteuse sont perdus et doivent être rétablis. Les aliments risquent d'être impropres à la consommation. Si vous ignorez combien de temps la coupure d'électricité a duré, nous vous recommandons de jeter la nourriture à l'intérieur.
- Pour éviter une surcuisson ou une sous-cuisson, remplissez toujours le bol entre les repères ½ et MAX et respectez les temps de cuisson recommandés.
- Ne remplissez pas trop le bol de cuisson en aluminium. Afin d'éviter les débordements, ne remplissez pas le bol de cuisson en aluminium à une hauteur supérieure au repère MAX.
- 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.
- Le bol de cuisson amovible en aluminium passe au four et convient pour une utilisation sur une plaque de cuisson à gaz ou électrique. Il peut être utilisé pour saisir des ingrédients sur la plaque de cuisson, en utilisant une chaleur moyenne, car il chauffe rapidement. La saisie sera plus rapide qu'avec une poêle classique. Veuillez noter qu'il ne fonctionnera pas sur une plaque à induction. Consultez le tableau ci-dessous.

Pièce	Lave-vaisselle	Four	Micro-Ondes	Plaque de cuisson au gaz/électrique	Plaque de cuisson à induction
Couvercle	Oui	Oui	Non	Non	Non
Bol de cuisson en aluminium	Oui	Oui	Non	Oui	Non

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 cuisinez des recettes avec des légumes et de la viande, placez les légumes dans le bol de cuisson en aluminium avant la viande. De manière générale, dans la mijoteuse, les légumes cuisent plus lentement que la viande.
- Positionnez les légumes près des côtés ou au fond du bol en aluminium pour faciliter la cuisson.

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. Pour ce faire, vous pouvez utiliser le bol de cuisson directement sur des plaques à gaz ou électriques.
- La viande doit être placée de façon à reposer dans le bol de cuisson en aluminium sans toucher le couvercle.
- Pour des morceaux de viande plus ou moins gros, modifiez la quantité de légumes ou de pommes de terre de façon à ce que le bol de cuisson en aluminium toujours rempli jusqu'aux lignes ½ ou MAX.
- La taille des morceaux de viande et les temps de cuisson recommandés ne sont que des estimations et peuvent varier en fonction du morceau, du type de viande et de la structure de l'os. Les viandes maigres comme par exemple le poulet ou le rôti de porc ont tendance à cuire plus vite que les viandes avec plus de tissus adipeux et de gras comme par exemple l'épaule de boeuf 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. Le liquide indiqué dans la recette double quasiment pendant la cuisson. Si vous adaptez une recette traditionnelle pour cuire un plat dans la mijoteuse, veillez à réduire la quantité de liquide placé dans la cocotte.

NETTOYAGE

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

ATTENTION : ne plongez pas la base chauffante, son cordon d'alimentation ou sa prise dans de l'eau ou tout autre liquide.

- Le couvercle et le bol de cuisson en aluminium peuvent être lavés au lave-vaisselle ou à l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas de détergents abrasifs ou d'éponges à récureur. 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.
- Le bol et le couvercle ne résisteront pas aux variations de température brusques. Ne lavez pas le bol de cuisson en aluminium ou le couvercle à l'eau froide lorsqu'ils sont chauds.
- Si le bol est utilisé sur une plaque de cuisson ou au lave-vaisselle, sa couleur peut légèrement changer. Cela n'affectera en rien ses performances globales. L'essuyage avec un chiffon doux peut contribuer à en restaurer l'apparence.
- Nettoyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux trempé dans de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle. Essuyez-le soigneusement. N'utilisez pas de détergent abrasif.
- N'effectuez aucune autre opération d'entretien.
- REMARQUE : Après le nettoyage, laissez le bol de cuisson en aluminium sécher à l'air libre avant de le ranger.
- N'utilisez pas de chiffons humides à proximité du logement de pile.

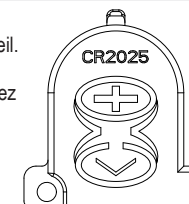
PILE

Débranchez toujours l'appareil du secteur avant de retirer le couvercle du logement de pile. Pour remplacer la pile, débranchez d'abord l'appareil, puis enlevez le couvercle en dessous de l'appareil. Appuyez sur la patte argentée pour déloger la pile, remplacez-la, puis éliminez la pile épuisée comme il se doit. Remplacez toujours la pile avec une autre de type CR2025 ou équivalent. N'utilisez pas de piles rechargeables dans cet appareil.

Assurez-vous d'insérer la pile dans le sens illustré.



Gardez la pile hors de portée des enfants.



N'avez pas. En cas d'ingestion, consultez immédiatement un médecin.

Assurez-vous que les piles usées sont éliminées de façon sécuritaire. Consultez les lignes directrices locales pour connaître la marche à suivre. Ne jetez pas avec les ordures ménagères ordinaires.

Les piles peuvent exploser ou fuir si elles sont chauffées, désassemblées, court-circuitées, rechargées ou insérées incorrectement. Faites attention aux piles qui fuient.



SERVICE APRÈS-VENTE ET PIÈCES DE RECHANGE

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

GARANTIE

Merci de bien vouloir conserver votre ticket de caisse. Celui-ci vous sera demandé pour toute réclamation au titre de cette garantie. Cet appareil est garanti pendant 2 ans après son achat, comme décrit dans ce document.

Pendant cette période de garantie, si, dans le cas peu probable où l'appareil ne fonctionnerait plus en raison d'un défaut de conception ou de fabrication, veuillez le rapporter au lieu d'achat, avec votre ticket de caisse et une copie de la présente garantie.

Les droits et avantages de cette garantie s'ajoutent à vos droits légaux, qui ne sont pas affectés par cette garantie. L'exercice de vos droits légaux en cas de défaut est gratuit.

Seule la société Newell concernée indiquée ci-dessous ("Newell") a le droit de modifier ces conditions. Newell s'engage, pendant la période de garantie, à réparer ou à remplacer gratuitement l'appareil ou toute partie de l'appareil qui ne fonctionne pas correctement, à condition que :

- vous informiez rapidement le lieu d'achat ou Newell du problème ; et
- l'appareil n'ait pas été modifié de quelque manière que ce soit ou soumis à des dommages, une mauvaise utilisation, un abus, une réparation ou une modification par une personne autre que celle agréée par Newell.

Les défauts qui surviennent à la suite d'une utilisation inappropriée, d'un dommage, d'un abus, d'une utilisation avec un voltage incorrect, d'un acte de la nature, d'événements indépendants de la volonté de Newell, d'une réparation ou d'une modification par une personne autre qu'une personne autorisée par Newell ou du non-respect des instructions d'utilisation ne sont pas couverts par cette garantie. En outre, l'usure normale, y compris, mais sans s'y limiter, les décolorations et les rayures mineures, ne sont pas couvertes par cette garantie.

Les droits de cette garantie ne s'appliquent qu'à l'acheteur initial et ne s'étendent pas à une utilisation commerciale ou collective.

Si votre appareil est assorti d'une garantie ou d'une notice de garantie spécifique à votre pays, veuillez-vous référer aux conditions de cette garantie ou de cette notice de garantie à la place de cette garantie, ou contactez votre revendeur agréé local pour plus d'informations.

Ce dispositif est marqué, conformément à la directive européenne 2012/19/UE, du symbole d'une poubelle barrée. Ce marquage indique que cet équipement ne peut pas être jeté avec les autres déchets ménagers à la fin de son fonctionnement. L'utilisateur de l'équipement est tenu de le remettre aux collecteurs de déchets d'équipements électriques et électroniques. Les points de collecte sont gérés, entre autres, par les grossistes et les détaillants de ces équipements et par les unités organisationnelles municipales qui procèdent à la collecte des déchets. Le traitement approprié des déchets d'équipements électriques et électroniques permet d'éviter les conséquences néfastes pour la santé humaine et l'environnement naturel résultant de la présence de composants dangereux et d'un stockage et d'un traitement inadéquats de ces équipements.

Les déchets de produits électriques ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Veuillez les recycler dans les centres de recyclage existants. Envoyez-nous un courriel à CrockpotEurope@newellco.com pour obtenir de plus amples informations sur le recyclage et la DEEE.

Pour toute question concernant les réclamations au titre de cette garantie, veuillez contacter :

Newell Poland Services Sp. z o.o. Plac Andersa 7

Poznan 61-894

Pologne

Espagne : 0900 81 65 10

France : 0805 542 055

Royaume-Uni : 0800 028 7154

Pour tous les autres pays, veuillez appeler le +44 800 028 7154

Les tarifs internationaux peuvent s'appliquer.

Vous pouvez également envoyer un courriel à CrockpotEurope@newellco.com



INFORMATIONS SUR LA CONSOMMATION D'ÉNERGIE ET LA GESTION DE L'ALIMENTATION :

Consommation en mode arrêt : Lorsque l'appareil ne remplit pas sa fonction principale, il consomme au maximum 0,1 W.

Gestion de l'alimentation : L'appareil est équipé d'une fonction de gestion automatique de l'alimentation et passe automatiquement en mode arrêt après 9 minutes.

DEUTSCH

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

GRÜNDLICH LESEN UND FÜR DIE ZUKÜNFTIGE BEZUGNAHME AUFBEWAHREN

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Pflege darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf. Wenn ein Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird, ist eine strenge Überwachung erforderlich. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Bei der Verwendung elektrischer Geräte sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden, um die Gefahr von Bränden, elektrischen Schlägen und/oder Verletzungen von Personen zu verringern, einschließlich der Folgenden:

1. Lesen Sie die Anweisungen vollständig durch, bevor Sie dieses Produkt verwenden.
2. Dieses Gerät erzeugt während des Gebrauchs Wärme. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie Griffe oder Knöpfe.
3. Zum Schutz vor elektrischem Schlag dürfen Sie das Kabel, den Stecker oder das Hauptgehäuse des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder legen.
4. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen und bevor Sie es reinigen. Drehen Sie zum Ausschalten ein beliebiges Bedienelement auf OFF, und ziehen Sie dann das Netzkabel aus der Steckdose. Ziehen Sie zum Ausschalten nicht am Kabel.
5. Betreiben Sie keine Geräte, wenn das Netzkabel, der Stecker oder das Gerät selbst in irgendeiner Weise beschädigt ist. Versuchen Sie nicht, ein beschädigtes Kabel zu ersetzen oder zu reparieren. Senden Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung an den Hersteller (siehe Garantie).
6. **⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr:** Unsachgemäße Verwendung des Geräts kann zu Verletzungen, Stromschlägen oder Schäden am Gerät führen. Benutzen Sie das Gerät immer in Übereinstimmung mit der Bedienungsanleitung. Verwenden Sie kein Zubehör, keine Anbauteile und keine Ersatzteile, die nicht vom Hersteller empfohlen werden.
7. Das Gerät wurde für die Verwendung in Privathaushalten entwickelt. Es darf nicht im Freien oder zu gewerblichen Zwecken verwendet werden.
8. Lassen Sie das Kabel nicht über eine Tisch- oder Thekenkante hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen.
9. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von nassen Oberflächen oder Wärmequellen wie einem heißen Gas- oder Elektrobrenner oder einem beheizten Ofen auf.
10. **⚠️ VORSICHT – heiße Oberfläche:** Das Heizelement und die angrenzenden Flächen werden während des Gebrauchs heiß und können noch einige Zeit nach dem Ausschalten des Geräts heiß bleiben. Vermeiden Sie es, heiße Oberflächen zu berühren. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung oder Lagerung ausreichend abkühlen. Der Heizsockel und das Gerät erzeugen während des Gebrauchs Wärme und unterliegen der Restwärme des Kochvorgangs. Berühren Sie den Heizsockel nicht unmittelbar nach Herausnahme des Steinguts. Lassen Sie ihn zuerst abkühlen.
11. Es müssen angemessene Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um die Gefahr von Verbrennungen, Verbrühungen, Bränden oder anderen Personen- oder Sachschäden zu vermeiden, die durch Berühren der Außenflächen während des Betriebs oder beim Abkühlen verursacht werden können.
12. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn ein Gerät mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten bewegt wird. Dies kann zu schweren Verletzungen führen – auch bei anderen Personen.
13. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Deckel während oder nach einem Garvorgang öffnen. Austretender Dampf kann Verbrennungen verursachen.
14. Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck. Fehlgebrauch kann zu Verletzungen führen.
15. Das Gerät ist nur für den Gebrauch auf einer Küchenarbeitsplatte im Haushalt bestimmt. Halten Sie 152 mm (6 Zoll) Abstand zur Wand und zu allen Seiten. Verwenden Sie das Gerät immer auf einer trockenen, stabilen und ebenen Fläche.
16. Vermeiden Sie plötzliche Temperaturänderungen, z. B. wenn Sie gekühlte Lebensmittel oder kalte Flüssigkeiten in einen erhitzten Topf geben. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Keramiktopf gesprungen oder beschädigt ist. Der Deckel des Schongarers ist aus gehärtetem Glas gefertigt. Prüfen Sie den Deckel immer auf Absplitterungen, Risse oder andere Schäden. Verwenden Sie den Glasdeckel nicht, wenn er beschädigt ist, da er während des Gebrauchs zerbrechen kann.
- 17.

18. **ACHTUNG:** Zum Schutz vor Stromschlägen und Produktschäden darf nicht direkt im Heizsockel gekocht werden. Kochen Sie nur in dem mitgelieferten Steingut.
19. **WARNUNG:** Austretende Lebensmittel können schwere Verbrennungen verursachen. Halten Sie das Gerät und das Kabel von Kindern fern. Ziehen Sie das Kabel niemals über die Kante einer Küchenarbeitsplatte, verwenden Sie keine Steckdose unter der Arbeitsplatte und verwenden Sie das Gerät nicht mit einem Verlängerungskabel.
20. Das Gerät ist nicht für die Verwendung mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
 - Waschen Sie Teile in einer Lösung aus heißem Wasser und milder Flüssigseife. Gründlich trocknen. Siehe Abschnitt „Routinemäßige Reinigung“.
 - Schalten Sie das Gerät immer aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie Teile ausbauen/einbauen und bevor das Gerät gereinigt wird.
 - Stellen Sie immer sicher, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie den Stecker berühren oder das Gerät einschalten.
 - Verwenden Sie das Gerät nur mit einer Steckdose (nur Wechselspannung), die den Angaben auf dem Gerät entspricht.
 - Lassen Sie das Gerät während der Verwendung niemals unbeaufsichtigt.
 - Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es heruntergefallen ist und es sichtbare Beschädigungen oder Anzeichen auf Lecks gibt.
 - Es darf kein Wasser auf den Stecker kommen.

HINWEISE

1. Einige Küchenarbeitsplatten und Tischoberflächen sind nicht dafür ausgelegt, der von bestimmten Geräten erzeugten lang anhaltenden Hitze zu widerstehen. Stellen Sie das beheizte Gerät nicht auf einen lackierten Holztisch. Wir empfehlen, einen Untersetzer unter den Schongarer zu legen, um mögliche Schäden an der Oberfläche zu vermeiden.
2. Bei der ersten Inbetriebnahme dieses Geräts kann es zu einer leichten Rauch- und/oder Geruchsentwicklung kommen. Dies ist bei vielen beheizten Geräten normal und wird nach einigen Benutzungen nicht mehr auftreten.
3. Seien Sie bitte vorsichtig, wenn Sie Ihr Steingut auf einen Herd, eine Arbeitsplatte, einen Tisch oder eine andere glatte Oberfläche aus Keramik oder Glas stellen. Aufgrund der Beschaffenheit des Steinguts kann sein rauer Boden bei unvorsichtiger Handhabung einige Oberflächen zerkratzen. Legen Sie immer eine hitzebeständige Schutzunterlage unter das Steingut, bevor Sie es auf einen Tisch, eine Arbeitsplatte oder eine andere Oberfläche stellen.

ANWEISUNGEN ZUM NETZKABEL:

Es wird ein kurzes Netzkabel verwendet, um die Gefahr zu verringern, dass Kinder nach dem Kabel greifen, sich darin verfangen oder über ein längeres Kabel stolpern.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH

BESTANDTEILE

- | | |
|---|--|
| A Glasdeckel | K Taste Food (Lebensmittel) |
| B Aluminiumgarschüssel | L Taste Amount (Menge) |
| C Heiztopf | M Taste Clock Set (Zeiteinstellung) |
| D Bedienfeld | N Taste Minute (Minuten) |
| E Tragegriffe | O Taste Hour (Stunden) |
| F Batteriefach und Batterieschutzstreifen | P Anzeigeleuchte Manual (Manuell) |
| G Symbol für schwache Batterieladung | Q Taste Manual (Manuell) |
| H Anzeige Zeiteinstellung | R Taste Temp (Temperatur) |
| I Anzeigeleuchte Schedule Meal (Garzeitende) | S Taster Cancel Timer (Timer ausschalten) |
| J Taste Schedule Meal (Garzeitende) | T Start/Stopp-Anzeigeleuchte |
| | U Start/Stoptaste |

VOR DEM GEBRAUCH

Entfernen Sie vor der Verwendung Ihres Crockpot®-Schongarers die gesamte Verpackung, waschen Sie den Deckel und die Aluminiumgarschüssel mit einer warmen Seifenlösung und trocknen Sie beide Teile anschließend.

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 sehen Sie sich vor, wenn Sie Ihre Aluminiumgarschüssel auf einen Herd mit Keramik- oder Glaskochplatte, eine Arbeitsplatte, einen Tisch oder eine andere Unterlage stellen. Die Aluminiumgarschüssel ist so beschaffen, dass ihre Bodenfläche bei ungenügender Vorsicht auf einigen Oberflächenarten Kratzer verursachen kann. Legen Sie stets eine schützende Unterlage oder einen Untersetzer unter die Aluminiumgarschüssel, bevor Sie diese auf einen Tisch oder eine Arbeitsplatte stellen.

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.

Entfernen Sie den orangenen Schutzstreifen, indem Sie ihn herausziehen. Die Batterie versorgt die Uhr mit Energie, wenn das Gerät nicht an das Netz angeschlossen ist.

VERWENDUNG DER TIMESELECT-TECHNOLOGIE

1. Stellen Sie die Aluminiumgarschüssel in das beheizbare Unterteil, geben Sie Ihre Zutaten in die Schüssel und schließen Sie den Deckel. Falls gewünscht, können Sie die Aluminiumgarschüssel auch zum Anbraten von Fleisch oder zum Bräunen von Zutaten auf dem Herd verwenden, bevor Sie die Schüssel in den Schongarer stellen.
2. Schließen Sie den Crockpot® 5,6 L TimeSelect Schongarer an die Stromversorgung an.
3. Wählen Sie auf der rechten Seite der Anzeige die Option „SCHEDULE MEAL“.
4. Wählen Sie „FOOD“, um eine der vier Voreinstellungen zu wählen: MEAT  (FLEISCH), POULTRY  (GEFLÜGEL), SOUP  (SUPPE) oder VEGGIES  (GEMÜSE).

HINWEIS: Treffen Sie die Auswahl für „FOOD“ je nach Rezeptart, nach der Sie kochen. Befindet sich die Rezeptart nicht in der Voreinstellungsliste, wählen Sie die Hauptzutat, die den Optionen am nächsten kommt, oder wählen Sie die Option „MANUAL“.

HINWEIS: Eintöpfe sollten mit der Auswahl MEAT  gekocht werden. Bei der Zubereitung von großen Fleisch- oder Geflügelstücken erzielen Sie beste Ergebnisse, wenn Sie das früheste Garzeitende für das Gericht etwas verlängern.

HINWEIS: Rezepte mit größeren Mengen Wurzelgemüse benötigen eine längere Garzeit bei höheren Temperaturen. Wir empfehlen bei der Zubereitung dieser Rezepte statt der Einstellung VEGGIES  manuell auf HIGH umzustellen.

5. Geben Sie über die Taste „AMOUNT“ das Gewicht oder die Menge der zuzubereitenden Lebensmittel an. Wurden „MEAT “ oder „POULTRY “ ausgewählt, zeigt der Schongarer die Gewichtsoptionen „+1 KG“ oder „0-1 KG“ an. Wurden „SOUP “ oder „VEGGIES “ ausgewählt, zeigt der Schongarer die Mengenooptionen „FULL POT “ (Voller Topf) oder „HALF POT “ (Halbvoller Topf) an.

HINWEIS: „FULL POT “ (Voller Topf) bezieht sich auf einen Kochtopf, der bis zur MAX-Linie gefüllt ist. „HALF POT “ (Halbvoller Topf) bezieht sich auf einen Kochtopf, der bis zur 1/2-Linie gefüllt ist.

6. Wählen Sie anhand der Tasten „HOUR“ und „MINUTE“ die Uhrzeit, zu der die Mahlzeit fertig sein soll (z.B. 20:00). Drücken Sie dann die Starttaste. Auf der Anzeige wird zunächst das früheste Garzeitende, basierend auf Lebensmitteltyp und Menge, angezeigt.

HINWEIS: Mit der Option „SCHEDULE MEAL“ können Sie Lebensmittel nicht länger als 12 Stunden ab Beginn der Garzeit kochen. Ist die Garzeit abgelaufen, wechselt der Schongarer automatisch in die Warmhaltefunktion („KEEP WARM“).

HINWEIS: TimeSelect-Technologie bestimmt anhand der oben ausgewählten Einstellungen automatisch die richtige Temperatureinstellung. Speisen werden auf eine sichere Lebensmittelltemperatur erwärmt und auf dieser für den erforderlichen Zeitraum gehalten, es sei denn, es kommt zu einem Stromausfall. In den Gebrauchshinweisen finden Sie weitere Einzelheiten dazu, was bei einem Stromausfall zu tun ist.

NUTZUNG DER MANUELLEN FUNKTION DES SCHONGARERS

1. Stellen Sie die Aluminiumgarschüssel in das beheizbare Unterteil, geben Sie Ihre Zutaten in die Schüssel und schließen Sie den Deckel. Falls gewünscht, können Sie die Aluminiumgarschüssel auch zum Anbraten von Fleisch oder zum Bräunen von Zutaten auf dem Herd verwenden, bevor Sie die Schüssel in den Schongarer stellen. Stecken Sie das Netzkabel Ihres Schongarers in eine Steckdose und wählen Sie rechts im Bedienfeld „MANUELL“ aus.
2. Wählen Sie „TEMP“, um eine der Temperatureinstellungen, „HIGH“ (HOCH), „LOW“ (NIEDRIG) oder „KEEP WARM“ (WARMHALTEFUNKTION), zu wählen.
HINWEIS: Die Warmhaltefunktion dient nur zum Warmhalten bereits gegarter Speisen. Kochen Sie KEINE Speisen mit der Einstellung „KEEP WARM“. Die Einstellung „KEEP WARM“ sollte nicht länger als vier Stunden verwendet werden.
3. Stellen Sie die Garzeit mithilfe der Tasten „HOUR“ und „MINUTE“ in Schritten von 15 Minuten ein. Sie können bis zu 20 Stunden eingeben. Wählen Sie die Zeit entsprechend des im Rezept angegebenen Zeitbedarfs. Die Zeitanzeige läuft im Minutentakt ab. Löschen Sie die Garzeiteingabe mit der Taste „CANCEL TIMER“. Hiermit verbleibt der Schongarer auf der aktuellen Einstellung, bis er ausgeschaltet wird. Wählen Sie zum Beenden der manuellen Funktion die Start-/Stopp-Taste.
4. Für Rezepte, bei denen verschiedene Garzeiten zur Anwendung kommen, wählen Sie die Garzeit, die am ehesten der Ihres Schongarers entspricht. Bei einem Rezept mit einer Garzeit von 7-9 Stunden wählen Sie zum Beispiel 8 Stunden bei Einstellung „LOW“.
5. Ist die Garzeit abgeschlossen, wechselt der Crockpot® Schongarer automatisch in die Warmhaltefunktion.
6. Um den Crockpot® Schongarer auszuschalten, drücken Sie die Start-/Stopp-Taste und trennen Sie das Gerät vom Netz.
7. Ist der Garvorgang abgeschlossen, trennen Sie den Schongarer vom Netz und lassen Sie ihn abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.

ANWENDUNGSTIPPS

- Um zwischen den Maßeinheiten Pfund (LBS) und Kilo (KGS) zu wechseln, halten Sie die Taste „AMOUNT“ 3 Sekunden lang gedrückt.
- Um die aktuelle Zeit zu ändern, halten Sie die Taste „CLOCK SET“ 3 Sekunden lang gedrückt. Passen Sie die Zeit mithilfe der Tasten „HOUR“ und „MINUTE“ an und drücken Sie „CLOCK SET“, um die Auswahl zu bestätigen.
- Sollte die Uhr nicht mehr funktionieren oder wird ein niedriger Batterieladestatus angezeigt, wenn das Gerät wieder an die Stromzufuhr angeschlossen wird, muss möglicherweise die Batterie ersetzt werden. Details hierzu finden Sie im Abschnitt „Batterie“.
- Kommt es zu einem Stromausfall, blinken die Anzeige und die Leuchten, wenn die Stromzufuhr wiederhergestellt wird. Alle Einstellungen des Schongarers wurden gelöscht und müssen neu vorgenommen werden. 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.
- Überfüllen Sie die Aluminiumgarschüssel nicht. Füllen Sie die Aluminiumgarschüssel nicht höher als bis zur Markierung „MAX“, um ein Überlaufen zu verhindern.
- Füllen Sie die Aluminiumgarschüssel immer mindestens zur Hälfte und höchstens bis zur Markierung „MAX“ und halten Sie die empfohlenen Garzeiten ein, um ein Über- oder Untergaren zu verhindern.
- 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 sich ausreichend Hitze entwickelt.
- Verwenden Sie Topflappen, 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.
- Die herausnehmbare Aluminiumgarschüssel ist ofenfest sowie zur Verwendung auf Gas- oder Elektroherden geeignet. Wenn die Schüssel zum Anbraten von Zutaten auf dem Herd genutzt wird, sollte eine mittlere Hitze verwendet werden, weil sich die Schüssel schnell aufheizt. Das Anbraten geht mit dieser Schüssel schneller, als mit einer gewöhnlichen Bratpfanne. Bitte beachten Sie, dass diese Schüssel auf einem Induktionsherd nicht funktioniert. Bitte beziehen Sie sich auf das nachfolgende Diagramm.

Bestandteil	Spülmaschinengeeignet	Backofenfest	Mikrowellenfest	Gas-/elektroherdbeständig	Induktionsherdbeständig
Deckel	Ja	Ja	Nein	Nein	Nein
Aluminiumgarschüssel	Ja	Ja	Nein	Ja	Nein

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 HERKÖMLICH	GARZEIT AUF NIEDRIG	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 erst während der letzten 30 bis 60 Minuten Garzeit ins Gericht geben.

BOHNEN:

- Trockenbohnen, insbesondere Feuerbohnen, sollten vorgekocht werden, bevor Sie sie ins Gericht geben.
- Vorgegarte Dosenbohnen können anstelle von Trockenbohnen verwendet werden.

GEMÜSE:

- Viele Gemüsearten eignen sich besonders gut für langsames Garen und entwickeln dadurch erst ihren vollen Geschmack. Im Gegensatz zu Ofen oder Herd verkocht Gemüse im Slow Cooker kaum.
- Legen Sie beim Garen nach Rezept zuerst das Gemüse in die Aluminiumgarschüssel und anschließend das Fleisch. Gemüse gart beim Schongaren gewöhnlich langsamer als Fleisch.
- Ordnen Sie das Gemüse, damit es besser kocht, in der Nähe der Seiten oder des Bodens in der Aluminiumgarschüssel an.

MILCH:

- Milch, Sahne und saure Sahne zersetzen sich bei längeren Kochzeiten - wenn möglich erst in den letzten 15 bis 30 Minuten der Kochzeit hinzufügen.
- Cremesuppen oder Kondensmilch können anstelle von Milch verwendet werden und vertragen längere Kochzeiten.

SUPPEN:

- In einigen Rezepten ist eine größere Menge Wasser/Brühe erforderlich. Füllen Sie beim Zubereiten von Suppen zuerst die Suppenzutaten in die Aluminiumgarschüssel, bevor Sie diese mit Wasser oder Brühe auffüllen, um die Zutaten zu bedecken. Soll die Suppe dünner werden, fügen Sie beim Servieren weitere 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. Dies können Sie in der Garschüssel direkt auf einem Gas- oder Elektroherd durchführen.
- Fleisch sollte in der Aluminiumgarschüssel so angeordnet werden, dass es in der Schüssel sitzt, ohne den Deckel zu berühren.

- Passen Sie die Gemüse- und Kartoffelmenge an die Größe der Fleischstücke an, sodass das die Aluminiumgarschüssel immer bis zur ½- oder MAX-Linie 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 Schweinefilet garen 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 garen oder mit delikaten Zutaten 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 15 bis 60 Minuten, zugegeben werden.

FLÜSSIGKEIT:

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

REINIGUNG

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

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

- Deckel und Aluminiumgarschüssel können im Geschirrspüler oder mit einer warmen Seifenlösung abgewaschen 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.
- Die Aluminiumgarschüssel und der Deckel können keinen plötzlichen Temperaturänderungen standhalten. Waschen Sie die Aluminiumgarschüssel und den Deckel deshalb nicht mit kaltem Wasser, solange diese noch heiß sind.
- Wird die Schüssel auf einem Herd verwendet oder im Geschirrspüler abgewaschen, kann es zu leichten Farbveränderungen kommen. Die Gesamtleistung der Schüssel wird dadurch jedoch nicht beeinträchtigt. Das Abwischen mit einem weichen Lappen kann dazu beitragen, das Aussehen wieder zu verbessern.
- Die Außenseite des Geräts kann mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser gereinigt werden. Trocknen Sie das Gerät ab. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Es sollten keine weiteren Wartungsarbeiten vorgenommen werden.
- HINWEIS: Lassen Sie die Aluminiumgarschüssel nach dem Reinigen an der Luft trocknen, bevor Sie diese lagern oder verstauen.
- Verwenden Sie keine feuchten Tücher in Nähe des Batteriefachs.

BATTERIE

Trennen Sie das Gerät immer vom Netz, bevor Sie das Batteriefach öffnen. Zum Wechseln der Batterie trennen Sie zunächst den Stecker des Geräts vom Netz und öffnen Sie dann die Batterieabdeckung unten am Gerät. Drücken Sie auf die silberne Lasche, um die Batterie zu lösen. Entnehmen Sie die alte Batterie und entsorgen Sie sie fachgerecht, bevor Sie eine neue Batterie einsetzen.

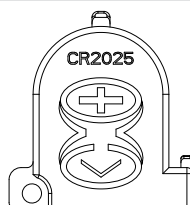
Ersetzen Sie die Batterie immer mit einer Batterie des Typs CR2025 oder einem gleichwertigen Typ. Verwenden Sie für dieses Gerät keine Akkus.

Vergewissern Sie sich, dass die Batterie richtig ausgerichtet ist:



Bewahren Sie Batterien außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Verschlucken Sie keine Batterien. Wurde eine Batterie verschluckt, suchen Sie sofort einen Arzt auf.



Stellen Sie sicher, dass alte Batterien fachgerecht entsorgt werden. Befolgen Sie beim Entsorgen die vor Ort geltenden Richtlinien. Entsorgen Sie Batterien nicht im Haushaltsmüll.

Batterien können auslaufen oder explodieren, wenn sie erhitzt, auseinandergebaut, geladen oder falsch eingesetzt werden. Achten Sie darauf, dass die Batterien nicht auslaufen.

KUNDENDIENST UND ERSATZTEILE

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

GARANTIE

Bitte bewahren Sie Ihre Quittung auf, weil sie für eventuelle Ansprüche im Rahmen dieser Garantie benötigt wird. Dieses Gerät hat nach dem Kauf entsprechend den Angaben in diesem Dokument eine Garantie von 2 Jahren.

Im unwahrscheinlichen Fall, dass das Gerät während dieser Garantiezeit aufgrund eines Konstruktions- oder Herstellungsfehlers nicht mehr funktionieren sollte, bringen Sie es bitte zusammen mit Ihrer Quittung und einem Exemplar dieser Garantie zum Ort des Kaufs zurück.

Die Rechte und Leistungen im Rahmen dieser Garantie gelten zusätzlich zu Ihren gesetzlichen Ansprüchen, die von dieser Garantie nicht beeinträchtigt werden.

Die Wahrnehmung Ihrer gesetzlichen Ansprüche im Schadensfall ist kostenlos.

Nur das unten aufgeführte maßgebliche Newell-Unternehmen („Newell“) hat das Recht, diese Bedingungen zu ändern.

Newell verpflichtet sich, das Gerät oder alle Teile des Geräts, die nicht ordnungsgemäß funktionieren, innerhalb der Garantiezeit unter den folgenden Bedingungen kostenlos zu reparieren oder zu ersetzen:

- Sie informieren den Ort des Kaufs oder Newell unverzüglich über das Problem, und
- das Gerät wurde auf keine Weise modifiziert oder Beschädigungen, Fehlgebrauch, Missbrauch, Reparatur oder Änderungen durch eine von Newell nicht ermächtigte Person unterzogen.

Defekte, die aufgrund von falscher Anwendung, Beschädigung, Missbrauch, Anwendung mit falscher Spannung, höherer Gewalt, Ereignissen außerhalb der Kontrolle von Newell, Reparaturen oder Änderungen durch eine von Newell nicht ermächtigte Person oder aufgrund des Versäumnisses, die Gebrauchsanweisung zu befolgen, entstehen, werden von dieser Garantie nicht abgedeckt. Außerdem werden normaler Verschleiß wie insbesondere kleinere Verfärbungen und Kratzer nicht von dieser Garantie abgedeckt.

Die Rechte im Rahmen dieser Garantie gelten nur für den Erstkäufer und können nicht auf gewerbliche oder kommunale Nutzung ausgeweitet werden.

Falls Ihr Gerät eine länderspezifische Garantie- oder Gewährleistungsbeilage enthält, beachten Sie bitte die Bedingungen dieser Garantie bzw. Gewährleistung anstelle der vorliegenden Garantie oder fragen Sie Ihren Vertragshändler vor Ort nach weiteren Informationen.

Gemäß der europäischen Richtlinie 2012/19/EU trägt dieses Gerät das Symbol des durchgestrichenen Abfallcontainers. Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass das Gerät am Ende seines Lebenszyklus nicht über den Hausmüll entsorgt werden kann. Das Gerät ist von dem/der Benutzer*in an einer Sammelstelle für Elektro(nik)-Altgeräte zu entsorgen. Sammelstellen werden unter anderem von Groß- und Einzelhändlern dieser Geräte sowie von örtlichen Abteilungen der Behörden für Abfallsammlung betrieben. Der sachgemäße Umgang mit Elektro(nik)-Altgeräten trägt dazu bei, Gefahren für Gesundheit und Umwelt durch gefährliche Bestandteile sowie durch unsachgemäße Lagerung und Verwertung solcher Geräte zu vermeiden.

Elektroabfälle gehören nicht in den Hausmüll. Bitte bringen Sie sie zu den richtigen Recyclingstellen. Weitere Informationen zum Recycling und zu elektrischen und elektronischen Altgeräten können Sie von uns per E-Mail an CrockpotEurope@newellco.com erhalten.

Falls Sie Fragen zu Ansprüchen im Rahmen dieser Garantie haben, wenden Sie sich bitte an:

Newell Poland Services Sp. z o.o. Plac Andersa 7

Poznan 61-894

Polen

Spanien: 0900 81 65 10

Frankreich: 0805 542 055

Großbritannien: 0800 028 7154

Für alle anderen Ländern rufen Sie bitte +44 800 028 7154 an.

Eventuell gelten Tarife für Auslandsgespräche.

Alternativ können Sie sich per E-Mail an CrockpotEurope@newellco.com wenden.



INFORMATIONEN ZUM ENERGIEVERBRAUCH UND ZUR LEISTUNGSVERWALTUNG:

Stromverbrauch im Aus-Zustand: Wenn das Gerät seine Hauptfunktion nicht ausführt, verbraucht es maximal 0,1 W.

Energieverwaltung: Das Gerät verfügt über eine automatische Energieverwaltungsfunktion und schaltet nach 9 Minuten automatisch in den Aus-Modus.

ESPAÑOL

PRECAUCIONES IMPORTANTES

LEER ATENTAMENTE Y CONSERVAR PARA CONSULTAS FUTURAS

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los posibles peligros. No permita a los niños jugar con el aparato. Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento del aparato a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo supervisión. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años. Es necesaria una atenta supervisión cuando se utiliza cualquier aparato cerca de los niños. No permita a los niños jugar con el aparato.

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones a personas, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar el producto.
2. Este aparato genera calor durante su uso. No toque las superficies calientes. Utilice asas o pomos.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no coloque ni sumerja el cable, los enchufes ni el cuerpo principal del aparato en agua u otros líquidos.
4. Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no lo utilice, antes de poner o quitar piezas y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas y antes de limpiar el aparato. Para desconectar, gire cualquier mando a la posición OFF y desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente. No desconecte tirando del cable.
5. No use ningún aparato con un cable o enchufe dañado o si el aparato no funciona correctamente o presenta algún daño. No intente sustituir o empalmar un cable dañado. Devuelva el aparato al fabricante (consulte la garantía) para su examen, reparación o ajuste.
6. **⚠ ADVERTENCIA – Riesgo de lesiones:** El uso inadecuado del aparato puede provocar lesiones personales, descargas eléctricas o daños en el aparato. Utilice siempre el aparato de acuerdo con las instrucciones. No utilice accesorios, complementos o piezas de repuesto no recomendados por el fabricante. Este aparato es para uso doméstico exclusivamente. No lo utilice al aire libre ni con fines comerciales.
7. No deje que el cable cuelgue desde el borde de la mesa o la encimera, ni en contacto con superficies calientes.
8. No coloque el aparato sobre superficies mojadas o cerca de ellas, ni cerca de fuentes de calor como un quemador de gas o eléctrico, o sobre un horno caliente.
9. **⚠ PRECAUCIÓN - Superficie caliente:** La resistencia y las superficies adyacentes se calientan durante el uso y pueden permanecer calientes durante algún tiempo después de apagar el aparato. Evite tocar superficies calientes. Deje que el aparato se enfríe durante un tiempo suficiente antes de limpiarlo o guardarlo. La base calefactora y el aparato generan calor durante el uso y están sujetos al calor residual del ciclo de cocción. No toque la base calefactora inmediatamente después de retirar la olla de gres. Deje que se enfríe antes de manipularla.
10. Se deben tomar las precauciones adecuadas para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otros daños a las personas o a la propiedad causados al tocar el exterior durante su uso o mientras se enfría.
11. Extreme las precauciones al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes. Esto puede causar lesiones graves a uno mismo y a otras personas.
12. Tenga cuidado al abrir la tapa durante o después de un ciclo de cocción. El vapor que escapa puede provocar quemaduras.
13. No utilice el aparato para un uso distinto al previsto. Un uso incorrecto puede causar lesiones.
14. Destinado exclusivamente al uso doméstico en encimeras. Mantenga una distancia de 152 mm (6 pulgadas) de la pared y en todos los lados. Utilice siempre el aparato sobre una superficie seca, estable y nivelada.
15. Evite los cambios bruscos de temperatura, como añadir alimentos refrigerados o líquidos fríos a una olla caliente. No la utilice si el recipiente de cerámica está agrietado o dañado.
16. La tapa de la olla de cocción lenta está hecha de vidrio templado. Inspeccione siempre la tapa en busca de astillas, grietas o cualquier otro daño. No utilice la tapa de cristal si está dañada, ya que podría romperse durante el uso.
17. **PRECAUCIÓN:** Para evitar descargas eléctricas y daños en el producto, no cocine directamente en la base calefactora. Cocine sólo en la olla de gres suministrada.
18. **ADVERTENCIA:** Los alimentos derramados pueden provocar quemaduras graves. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños. No deje el cable colgando del borde de la encimera, no utilice nunca la toma de corriente debajo de la encimera y no utilice el aparato con un alargador.
19. Los aparatos no están previstos para utilizarse por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto externo.
20. Lave las piezas en una solución de agua caliente y jabón líquido suave. Secar bien. Consulte la sección Limpieza rutinaria.

- Apague, desenchufe y deje que el aparato se enfríe antes de ponerle/retirar piezas y de limpiarlo o guardarlo.
- Asegúrese siempre de tener las manos secas antes de manipular el enchufe o encender el aparato.
- Utilice siempre el aparato desde una toma de corriente con la tensión (solo corriente alterna) indicada en el aparato.
- No deje un aparato desatendido mientras esté en uso.
- No utilice el aparato si este se ha caído al suelo, si presenta signos visibles de daños o si tiene fugas.
- Evite derramar agua sobre el conector.

AVISOS

1. Algunas superficies de encimeras y mesas no están diseñadas para soportar el calor prolongado que generan ciertos electrodomésticos. No coloque la unidad caliente sobre una mesa de madera con acabado. Recomendamos colocar un salvamanteles o una base resistente al calor debajo de la olla de cocción lenta para evitar posibles daños en la superficie.
2. Durante el uso inicial de este aparato, puede detectarse un ligero humo y/u olor. Esto es normal con muchos aparatos de este tipo y desaparecerá después de unos usos.
3. Tenga cuidado al colocar la olla de gres sobre una placa de cocina de cerámica o vidrio liso, una encimera, una mesa u otra superficie. Debido a la naturaleza del gres, su fondo rugoso puede rayar algunas superficies si no se tiene precaución. Coloque siempre un salvamanteles resistente al calor debajo de la olla de gres antes de colocarla sobre una mesa, encimera u otra superficie.

INSTRUCCIONES SOBRE EL CABLE DE ALIMENTACIÓN:

Se utiliza un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que los niños lo agarren, se enreden o tropiecen con un cable más largo.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE

PIEZAS

- | | |
|--|--|
| A Tapa de vidrio | K Botón Food (Comida) |
| B Recipiente de aluminio para cocinar | L Botón Amount (Cantidad) |
| C Base de calentamiento | M Botón Clock Set (Ajustar reloj) |
| D Panel de control | N Botón Minute (Minutos) |
| E Asas de transporte | O Botón Hour (Horas) |
| F Compartimento de la pila y banda de protección de la pila | P Indicador luminoso Manual |
| G Símbolo de pila/batería baja | Q Botón Manual |
| H Pantalla de ajuste de la hora | R Botón Temp (Temperatura) |
| I Indicador luminoso Schedule Meal (Programar comida) | S Botón Cancel Timer (Cancelar temporizador) |
| J Botón Schedule Meal (Programar comida) | T Indicador luminoso Start/Stop (Inicio/Parada) |
| | U Botón Start/Stop (Inicio/Parada) |

PREPARACIÓN PARA SU USO

Antes de usar la olla de cocción lenta Crockpot®, retire todo el embalaje, lave la tapa y el recipiente de aluminio con agua caliente y jabón y séquelos bien.

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.

Mucha precaución al poner el recipiente de aluminio para cocinar sobre cerámica, vidrio, encimera, mesa o cualquier otra superficie. Debido al diseño del recipiente de aluminio para cocinar, el fondo puede arañar algunas superficies si no se tiene cuidado. Ponga siempre un salvamanteles debajo del recipiente de aluminio para cocinar antes de apoyarlo sobre la mesa o la 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.

Retire la banda naranja de protección de la pila tirando de ella por completo. Ello permitirá controlar el reloj cuando la unidad no esté conectada a la red eléctrica.

CÓMO UTILIZAR LA TECNOLOGÍA TIMESELECT

1. Ponga el recipiente de aluminio para cocinar en la carcasa, introduzca los ingredientes y cubra con la tapa. Puede usar el recipiente de aluminio sobre el fuego para dorar la carne y tostar los ingredientes antes de ponerlos en la olla de cocción lenta.
2. Conecte la olla de cocción lenta Crockpot® 5.6L TimeSelect a una toma eléctrica.
3. Elija "SCHEDULE MEAL" (Programar comida) en la parte izquierda del panel de control.
4. Seleccione "FOOD" (Comida) para elegir de una lista de 4 preajustes: MEAT  (Carne), POULTRY  (Aves), SOUP  (Sopa) y VEGGIES  (Verduras).

NOTA: Elija la opción de "FOOD" en función del tipo de receta que vaya a preparar. Si la receta que va a preparar no está en la lista de preajustes, elija el ingrediente principal que más se aproxime o cocine utilizando la función "MANUAL".

NOTA: Los cocidos deben cocinarse utilizando la opción "MEAT ". Para lograr un resultado óptimo al cocinar trozos grandes de carne o ave, añada tiempo al periodo más breve de preparación de la receta.

NOTA: Las recetas que contienen una gran cantidad de tubérculos requieren una cocción más larga a temperatura más alta. Recomendamos que estas recetas se cocinen con el ajuste HIGH (Alto) en lugar de con el ajuste VEGGIES  (Verduras).

5. Utilice el botón "AMOUNT" (Cantidad) para seleccionar el peso o la capacidad de los alimentos que se van a cocinar. Si se selecciona "MEAT  (Carne) o "POULTRY  (Aves), la olla de cocción lenta ofrecerá la opción de peso "+1 KG" o "0-1 KG". Si se selecciona "SOUP  (Sopa) o "VEGGIES  (Verduras), la olla de cocción lenta ofrecerá la opción de capacidad "FULL POT  (Olla llena) o "0-1 POT  (0-1 olla).

NOTA: "FULL POT  (olla llena) se refiere a una olla llena hasta la línea MAX (máximo). "HALF POT  (olla a la mitad) se refiere a una olla llena hasta la línea 1/2.

6. Seguidamente, utilice los botones "HOUR" (Horas) y "MINUTE" (Minutos) para seleccionar la hora a la que desea que esté preparada la comida (por ejemplo, 20:00) y, seguidamente, pulse "START" (Inicio). El tiempo inicial mostrado en la pantalla es la hora de finalización más temprana, determinada por el tipo de comida y la cantidad que se a cocinar.

NOTA: La función "SCHEDULE MEAL" (Programar comida) no cocina más allá de 12 horas desde la hora de inicio de la cocción. Una vez que el reloj supere la hora programada para la comida, la olla de cocción lenta cambiará automáticamente a "KEEP WARM" (Mantener caliente).

NOTA: La tecnología TimeSelect determina automáticamente el ajuste de calor correcto para los ajustes anteriores. La comida se calentará a una temperatura apta para los alimentos y se conservará ahí el tiempo necesario, a menos que haya un corte del suministro eléctrico. Consulte las notas de uso para obtener más información, en caso de corte del suministro eléctrico.

CÓMO UTILIZAR LA FUNCIÓN MANUAL EN LA OLLA DE COCCIÓN LENTA

1. Ponga el recipiente de aluminio para cocinar en la carcasa, introduzca los ingredientes y cubra con la tapa. Puede usar el recipiente de aluminio sobre el fuego para dorar la carne y tostar los ingredientes antes de ponerlos en la olla de cocción lenta. Enchufe la olla de cocción lenta y seleccione "MANUAL" en la parte derecha del panel de control.
2. Seleccione "TEMP" para elegir el ajuste de temperatura HIGH (Alta), LOW (Baja) o KEEP WARM (Mantener caliente).
NOTA: "KEEP WARM" solo debe utilizarse para mantener caliente alimentos ya cocinados. NO cocine con el ajuste "KEEP WARM". No recomendamos utilizar el ajuste "KEEP WARM" durante más de 4 horas.
3. Utilice los botones "HOUR" (Horas) y "MINUTE" (Minutos) para seleccionar el tiempo de cocción en incrementos de 15 minutos, hasta un máximo de 20 horas. Seleccione el tiempo en función de la duración indicada en la receta. Se iniciará una cuenta atrás en incrementos de un minuto. Utilice "CANCEL TIMER" (Cancelar temporizador) para borrar el temporizador de cuenta atrás. Esto permitirá que la olla de cocción lenta permanezca con el ajuste actual hasta que se apague. Para cancelar la función Manual, seleccione el botón Iniciar/Parar.
4. Para recetas que requieran diferentes tiempos, seleccione el tiempo más próximo al ajuste de la olla de cocción lenta. Por ejemplo, para cocinar una receta que requiere un tiempo de cocción de 7 a 9 horas con el ajuste LOW (Baja), cocine durante 8 horas.
5. Una vez finalizado el tiempo de cocción, la olla de cocción lenta Crockpot® cambiará automáticamente al ajuste "KEEP WARM" (Mantener caliente).

- Para apagar la olla de cocción lenta Crockpot®, pulse el botón "START/STOP" (Inicio/Parada) y desenchufe la unidad de la toma eléctrica.
- Una vez finalizada la cocción, desenchufe la olla de cocción lenta y déjala enfriar antes de limpiarla.

NOTAS SOBRE SU USO

- Para cambiar entre LBS (libras) y KGS (kilos), mantenga pulsado el botón "AMOUNT" (Cantidad) durante 3 segundos.
- Para cambiar la hora actual, mantenga pulsado "CLOCK SET" (Ajuste del reloj) durante 3 segundos. Ajuste la hora utilizando "HOUR" (Horas) y "MINUTE" (Minutos) y luego pulse "CLOCK SET" para confirmar la selección.
- Si el reloj deja de funcionar o aparece el símbolo de batería baja después de volver a conectar el producto, es posible que sea necesario sustituir la batería. Consulte la sección Pila para obtener más detalles.
- Si se interrumpe el suministro eléctrico, la pantalla y las luces parpadearán cuando se restablezca el suministro. Todos los ajustes de la olla de cocción lenta se borrarán y será necesario restablecerlos. 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 la receta quede cruda o demasiado hecha, llene siempre el recipiente de aluminio para cocinar a la ½ del nivel MAX y respete los tiempos de cocción recomendados.
- No llene demasiado el recipiente de aluminio para cocinar. Para evitar salpicaduras, no llene el recipiente de aluminio para cocinar por encima del nivel MAX.
- 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.
- El recipiente de aluminio para cocinar es apto para el horno y para cocinas de gas o eléctricas. El recipiente sirve para dorar ingredientes a fuego medio porque se calienta muy rápido. Los ingredientes se doran antes que con una sartén convencional. Recuerde que no funciona sobre las placas de inducción. Consultar la tabla siguiente.

Pieza	Apta para lavavajillas	Apta para horno	Apta para microondas	Apto para cocinas de gas/placas eléctricas	Apto para usar con placa de inducción
Tapa	Sí	Sí	No	No	No
Recipiente de aluminio para cocinar	Sí	Sí	No	Sí	No

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	COCCIÓN CON ALTA
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.
- Para cocinar recetas que incluyan verduras y carne, coloque las verduras 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. Ponga los ingredientes de la sopa en el recipiente de aluminio para cocinar y añada el agua/caldo necesarios solo para cubrirlos. 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. El recipiente para cocinar se puede usar directamente sobre el gas o la placa eléctrica.
- La carne debe colocarse en el recipiente de aluminio para cocinar sin que toque la tapa.
- Para trozos de carne más grandes o más pequeños, modifique la cantidad de verdura o de patatas para que el recipiente de aluminio para cocinar siempre se llene hasta la línea 1/2 o MAX (máximo).
- 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.

LIMPIEZA

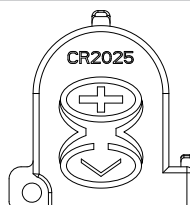
Desenchufe SIEMPRE la olla de cocción lenta de la toma eléctrica y déjela enfriar antes de limpiarla.

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

- La tapa y el recipiente de aluminio para cocinar se pueden lavar en el lavavajillas o con agua caliente y jabón. 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.
- El recipiente de aluminio para cocinar y la tapa no aceptan bien los cambios bruscos de temperatura. No lavar el recipiente de aluminio para cocinar ni la tapa con agua fría cuando están calientes.
- Si el recipiente se usa al fuego fuerte o se lava en el lavavajillas, puede que el color cambie ligeramente. Esto no afecta a sus prestaciones. Limpiarlo con un trapo suave puede restaurar su aspecto.
- La parte externa del aparato puede limpiarse con un paño suave y agua caliente y jabonosa. Pásele un paño para secarlo. No utilice agentes de limpieza abrasivos.
- No podrá realizar ninguna otra operación de mantenimiento.
- NOTA: Después de limpiar el recipiente de aluminio para cocinar, déjelo secar al aire antes de guardarlo.
- No pase un paño mojado por la zona del compartimento de la pila.

PILA

Desconecte siempre la unidad de la red eléctrica antes de retirar la cubierta de la pila. Para cambiar la pila, desenchufe primero la unidad y luego retire la cubierta de la parte inferior de la unidad. Presione la lengüeta plateada para que la pila quede suelta y, seguidamente, extraiga y deseche la pila antigua y sustitúyala por una nueva. Sustituya siempre la pila por otra de tipo CR2025 o equivalente. No utilice pilas recargables en esta unidad.



Asegúrese de que la pila está orientada como se muestra:



Mantenga la pila fuera del alcance de niños.

No ingerir. En caso de ingestión, acuda al médico de inmediato. Asegúrese de que las pilas antiguas se desechan de forma segura. Consulte la normativa local para averiguar cómo desecharlas de forma segura. No las tire a la basura doméstica.

Las pilas pueden explotar o gotear si se calientan, desmontan, cortocircuitan, recargan o introducen incorrectamente. Tenga cuidado con las pilas que goteen.



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.

GARANTÍA

Guarde su recibo de compra, recibo ya que lo necesitará para cualquier reclamación dentro de esta garantía. Este producto tiene una garantía de 2 años desde la fecha de compra tal como se describe en este documento. Durante este período de garantía, en el improbable caso de que el aparato ya no funcione debido a un fallo de diseño o fabricación, devuélvalo al lugar donde lo compró con su su recibo de compra y una copia de esta garantía.

Los derechos y ventajas de esta garantía son adicionales a sus derechos estatutarios, que no se verán afectados por esta garantía.

El ejercicio de sus derechos estatutarios en el caso de defecto comprobado de fabricación está libre de cargas.

Únicamente Newell company en Adelante "Newell" tiene el derecho de cambiar estos términos.

Newell se compromete, durante el período de garantía, a reparar o cambiar el aparato, o cualquier parte del aparato que no funcione correctamente, de manera gratuita siempre que:

- Informe inmediatamente al establecimiento de compra o a Newell del problema; y
- No se haya modificado el aparato de ninguna forma ni se haya sometido a daños, uso indebido, mal uso o reparación por cualquier otra persona no autorizada por Newell.

Los fallos que se produzcan por uso indebido, daños, mal uso, uso con un voltaje incorrecto, desastres naturales, acontecimientos que escapen al control de Newell, reparaciones o modificaciones realizadas por una persona no autorizada por Newell o por no seguir las instrucciones de uso no están cubiertas por esta garantía. Además, el desgaste o deterioro debidos al uso normal, incluidos, sin limitación, los arañazos y las pequeñas decoloraciones no están cubiertos por esta garantía.

Los derechos de esta garantía sólo se aplicarán al comprador original y no se cubrirán el uso comercial o comunitario. Si el aparato incluye una garantía específica de algún país, consulte los términos y condiciones de dicha garantía en sustitución de la presente garantía, o póngase en contacto con el comerciante autorizado de su localidad para obtener más información.

Este dispositivo está marcado de conformidad con la Directiva Europea 2012/19/EU con el símbolo de un contenedor de residuos tachado. Este marcado informa que este equipo no puede eliminarse con otros residuos domésticos al final de su funcionamiento. El usuario del aparato está obligado a entregarlo a los recolectores de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. Los puntos de recogida están gestionados, entre otros, por mayoristas y minoristas de estos equipos, y por unidades organizativas municipales que realizan actividades de recogida de residuos. La correcta manipulación de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos contribuye a evitar consecuencias perjudiciales para la salud humana y el entorno natural derivadas de la presencia de componentes peligrosos, y del almacenamiento y tratamiento inadecuados de dichos aparatos.

Los productos eléctricos desechados no se deben eliminar con la basura doméstica. Recíclelos donde existan instalaciones para tal fin. Envíenos un mensaje de correo electrónico a CrockpotEurope@newellco.com para obtener más información sobre WEEE y el reciclaje.

Si tiene alguna pregunta relativa a esta garantía, por favor póngase en contacto con:

Newell Poland Services Sp. z o.o. Plac Andersa 7

Poznan 61-894

Poland

España: 0900 81 65 10

Francia: 0805 542 055

Reino Unido: 0800 028 7154

Para otros países +44 800 028 7154

Pueden aplicarse cargos internacionales.

Alternativamente, puede enviar un e-mail a CrockpotEurope@newellco.com



INFORMACIÓN SOBRE CONSUMO DE ENERGÍA Y GESTIÓN DE ENERGÍA:

Consumo en modo de espera: Cuando el aparato no realiza su función principal, consume un máximo de 0.1 W de energía.

Gestión de energía: El aparato cuenta con una función de gestión automática de energía y se apagará automáticamente después de 9 minutos.

PORTUGUÊS

MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA REFERÊNCIA FUTURA

Este aparelho pode ser usado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento desde que devidamente supervisionadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e desde que compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não devem ser realizadas por crianças, a menos que tenham pelo menos 8 anos e apenas se forem supervisionadas. Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos. É necessária supervisão atenta ao utilizar o aparelho perto de crianças. As crianças não devem brincar com o aparelho.

Quando utilizar aparelhos elétricos, deverá cumprir sempre precauções de segurança básicas por forma a reduzir o risco de incêndio, choque elétrico e/ou ferimentos em pessoas, incluindo as seguintes indicações:

1. Leia todas as instruções antes de utilizar o produto.
2. Este aparelho gera calor durante a sua utilização. Não toque em superfícies quentes. Utilize pegas ou manipuladores.
3. Para proteção contra choque elétrico, não coloque nem mergulhe o cabo de alimentação, fichas, ou o corpo principal do aparelho em água ou outros líquidos.
4. Desligue da tomada quando não estiver a ser utilizado, antes de instalar ou retirar peças e antes de limpar. Deixe o aparelho arrefecer antes de instalar ou remover quaisquer peças e antes de limpar o aparelho. Para desligar, coloque qualquer controlo na posição OFF e, em seguida, desligue o cabo de alimentação da tomada. Não desligue puxando pelo cabo.
5. Não use qualquer aparelho com um cabo de alimentação ou uma ficha danificados ou após uma avaria do aparelho, ou depois deste ter sido danificado de algum modo. Não tente substituir ou emendar um cabo danificado. Devolva o aparelho ao fabricante (ver garantia) para inspeção, reparação ou regulação.
6. **⚠️ AVISO – Risco de ferimentos:** A utilização incorreta do aparelho pode provocar ferimentos, choque elétrico ou danos no aparelho. Utilize o aparelho sempre de acordo com as instruções. Não utilize acessórios, complementos ou peças de substituição não recomendados pelo fabricante.
7. Este aparelho serve apenas para utilização doméstica. Não utilize no exterior ou para fins comerciais.
8. Não deixe o cabo de alimentação pendurado sobre a extremidade de uma mesa ou balcão, nem toque nas superfícies quentes.
9. Não coloque sobre o perto de superfícies molhadas, ou fontes de calor como um queimador quente a gás ou elétrico, ou sobre um forno aquecido.
10. **⚠️ CUIDADO - Superfície quente:** resistência e as superfícies adjacentes aquecem durante a utilização e podem permanecer quentes durante algum tempo depois de o aparelho ser desligado. Evite tocar em superfícies quentes. Deixe arrefecer o aparelho durante um período de tempo suficiente antes de o limpar ou guardar. A base de aquecimento e o aparelho geram calor durante a utilização e estão sujeitos ao calor residual do ciclo de cozedura. Não toque na base de aquecimento imediatamente após a remoção do elemento em grés. Deixe arrefecer antes de manipular.
11. Devem ser tomadas medidas de precaução adequadas para impedir o risco de queimaduras, escaldões, incêndios ou outros ferimentos ou danos materiais causados por toque no exterior do aparelho durante a utilização do mesmo ou enquanto este estiver a arrefecer.
12. É necessário proceder com extrema cautela ao deslocar um aparelho que contenha óleo quente ou outros líquidos quentes. Isto pode causar ferimentos graves no utilizador e noutras pessoas.
13. Tenha cuidado ao abrir a tampa durante ou após um ciclo de cozedura. A fuga de vapor pode provocar queimaduras.
14. Não utilize o aparelho para outro fim que não o previsto. A utilização incorreta pode causar ferimentos.
15. Destina-se apenas a ser utilizado em bancadas domésticas. Mantenha 152 mm de distância da parede e de todos os lados. Utilize sempre o aparelho numa superfície seca, estável e nivelada.
16. Evite mudanças repentinas de temperatura, como por exemplo adicionando alimentos refrigerados ou líquidos frios numa panela aquecida. Não utilize se o recipiente de cerâmica estiver rachado ou danificado.
17. A tampa da panela de cozedura lenta é feita de vidro temperado. Verifique sempre se a tampa apresenta lascas, fissuras ou outros danos. Não utilize a tampa de vidro se esta estiver danificada, uma vez que se pode partir durante a utilização.
18. **CUIDADO:** Para evitar choque elétrico e danos no produto, não cozinhe diretamente na base de aquecimento. Cozinhe apenas na peça de cerâmica fornecida.
19. **AVISO:** Os alimentos derramados podem causar queimaduras graves. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças. Nunca coloque o cabo sobre o rebordo da bancada, nunca utilize uma tomada por baixo da bancada e nunca o utilize com uma extensão.

20. Os aparelhos não se destinam a ser acionados por um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- Lavar as peças numa solução de água quente e sabão líquido suave. Secar bem. Consulte a secção Limpeza de rotina.
- Desligue sempre, retire a ficha da tomada e deixe arrefecer antes de remover/montar peças e antes de limpar.
- Certifique-se sempre de que tem as mãos secas antes de ligar à tomada ou ligar o aparelho.
- Utilize sempre o seu aparelho numa tomada elétrica com a tensão indicada no aparelho (apenas corrente alternada).
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Não utilize o utensílio, caso ele tenha caído, se houver sinais visíveis de danos ou se apresentar fuga.
- Evite derramar água no conector.

AVISOS

1. Algumas superfícies de bancadas e mesas não foram concebidas para suportar o calor prolongado gerado por determinados aparelhos. Não coloque o aparelho aquecido sobre uma mesa de madeira acabada. Recomendamos a colocação de uma almofada quente ou de uma base de apoio debaixo da panela de cozedura lenta para evitar possíveis danos na superfície.
2. Durante a primeira utilização deste aparelho, pode ser detetado um ligeiro fumo e/ou odor. Isto é normal em muitos aparelhos de aquecimento e não se repete após algumas utilizações.
3. Tenha cuidado ao colocar o grés sobre um fogão, uma bancada, mesa ou outra superfície de cerâmica ou vidro liso. Devido à natureza do grés, o seu fundo rugoso pode riscar algumas superfícies se não usar com cuidado. Coloque sempre um revestimento protetor resistente ao calor por baixo do grés antes de o colocar sobre uma mesa, bancada ou outra superfície.

INSTRUÇÕES SOBRE O CABO DE ALIMENTAÇÃO:

É utilizado um cabo de alimentação curto para reduzir o risco de ser agarrado por crianças, de ficar emaranhado ou alguém tropeçar no mesmo.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES APENAS PARA USO DOMÉSTICO

PEÇAS

- | | |
|---|--|
| A Tampa de vidro | L Botão de Amount (Quantidade) |
| B Panela de alumínio amovível | M Botão de Clock Set (Definição de relógio) |
| C Base de aquecimento | N Botão de Minute (Minutos) |
| D Painel de controlo | O Botão de Hour (Horas) |
| E Pegas de transporte | P Luz indicadora de Manual |
| F Compartimento e faixa protetora da pilha | Q Botão de Manual |
| G Símbolo de pilha fraca | R Botão Temp (temperatura) |
| H Ecrã de definição de tempo | S Botão de Cancel Timer (Cancelar temporizador) |
| I Luz indicadora de Schedule Meal (Programar refeição) | T Luz indicadora de Iniciar/Parar |
| J Botão de Schedule Meal (Programar refeição) | U Botão de Iniciar/Parar |
| K Botão de Food (Alimentos) | |

PREPARAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO

Antes de utilizar a sua panela elétrica de cocção lenta Crockpot®, retire todos os componentes de embalagem, lave a tampa e a panela de alumínio com água morna 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 ao colocar a panela de alumínio numa placa de cerâmica ou de vidro liso, bancada, mesa, ou outra superfície. Devido à natureza da panela de alumínio, a superfície inferior pode riscar algumas superfícies se não se tiver cuidado. Coloque sempre uma base de proteção ou trempe por baixo da panela de alumínio antes de a colocar sobre uma 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.

Remova a faixa laranja protetora da pilha, puxando-a por completo. Isto irá manter o relógio a funcionar quando a unidade não estiver ligada a uma tomada elétrica.

COMO UTILIZAR A TECNOLOGIA TIMESELECT

1. Coloque a panela de alumínio na base de aquecimento, adicione os ingredientes à panela e tape com a tampa. Pode utilizar a panela de alumínio na placa para selar carne e dourar os ingredientes antes de os colocar na panela de cocção lenta, se desejar.
2. Ligue a uma tomada elétrica a panela de preparação lenta Crockpot® 5.6L TimeSelect.
3. Escolha "SCHEDULE MEAL" (PROGRAMAR REFEIÇÃO) do lado esquerdo do painel de controlo.
4. Selecione "FOOD" (ALIMENTOS) para escolher a partir de uma lista de 4 funções predefinidas: MEAT (CARNE), POULTRY (AVES), SOUP (SOPA) e VEGGIES (LEGUMES).

NOTA: Faça a seleção de "FOOD" (ALIMENTOS) com base no tipo de receita a cozinhar. Se a receita que está a cozinhar não se encontra na lista predefinida, escolha o ingrediente principal que se relaciona mais de perto, ou cozinhe utilizando a função "MANUAL".

NOTA: Os guisados devem ser cozinhados utilizando a seleção de alimentos "MEAT". Para conseguir os melhores resultados quando estiver a cozinhar carne ou aves em grandes pedaços, aumente o tempo para a conclusão mais rápida da refeição.

NOTA: No caso das receitas que contêm muitos tubérculos, estes necessitam ser cozinhados durante mais tempo e a uma temperatura mais alta. Recomendamos que estas receitas sejam cozinhadas no modo Manual usando a definição HIGH (ALTA) em vez da definição VEGGIES (LEGUMES).

5. Utilize o botão "AMOUNT" (QUANTIDADE) para seleccionar o peso ou a capacidade do alimento a cozinhar. No caso de seleccionar "MEAT" (CARNE) ou "POULTRY" (AVES), a panela de preparação lenta apresentará uma opção de peso de "+1 KG" ou "-1 KG". No caso de seleccionar "SOUP" (SOPA) ou "VEGGIES" (LEGUMES), a panela de preparação lenta apresentará uma opção de capacidade de "FULL POT" (PANELA CHEIA) ou "HALF POT" (MEIA PANELA).

NOTA: "FULL POT" (PANELA CHEIA) refere-se a uma caçarola que se encontra cheia até à linha de indicação MAX. "HALF POT" (MEIA PANELA) refere-se a uma caçarola que se encontra cheia até à linha de ½.

6. Em seguida, utilize os botões de "HOUR" (HORAS) e "MINUTE" (MINUTOS) para seleccionar a hora em que pretende que a sua refeição fique pronta (por exemplo, 20.00) e, em seguida, prima "START" (INICIAR). O tempo inicial apresentado no ecrã é a preparação mais rápida para a refeição, com base nos alimentos e na quantidade a cozinhar.

NOTA: A função "SCHEDULE MEAL" (PROGRAMAR REFEIÇÃO) não cozinhará os alimentos por um período mais longo do que 12 horas a contar da hora de início de preparação da refeição. Assim que o relógio passar da hora programada para a refeição, a panela de preparação lenta comutará automaticamente para a função "KEEP WARM" (POUCO QUENTE).

NOTA: A tecnologia TimeSelect determina automaticamente a definição correta de calor com base nas indicações acima. A comida será aquecida até uma temperatura segura para comida e será mantida aí durante o tempo necessário, a menos que se verifique um corte de energia. Consulte as notas de utilização para obter mais informações, caso se verifique um corte de energia.

COMO UTILIZAR A FUNÇÃO MANUAL NA PANELA DE PREPARAÇÃO LENTA

1. Coloque a panela de alumínio na base de aquecimento, adicione os ingredientes à panela e tape com a tampa. Pode utilizar a panela de alumínio na placa para selar carne e dourar os ingredientes antes de os colocar na panela de cocção lenta, se desejar. Ligue a sua panela elétrica de cocção lenta e selecione "MANUAL" no lado direito do painel de controlo.
2. Selecione "TEMP" para escolher a definição da temperatura - HIGH (ALTA), LOW (BAIXA) ou KEEP WARM (MANTER QUENTE).

NOTA: A função "KEEP WARM" (MANTER QUENTE) serve APENAS para manter quente os alimentos que já se encontram cozinhados. NÃO cozinhe na definição "KEEP WARM" (MANTER QUENTE). Não recomendamos utilizar a definição "KEEP WARM" (POUCO QUENTE) por mais de 4 horas.

3. Utilize os botões de "HOUR" (HORAS) e "MINUTE" (MINUTOS) para seleccionar o tempo de preparação em incrementos de 15 minutos, até um máximo de 20 horas. Selecione o tempo com base na duração indicada na receita. Far-se-á uma contagem decrescente do tempo em incrementos de um minuto. Utilize a função "CANCEL TIMER" (CANCELAR TEMPORIZADOR) para por o temporizador de contagem decrescente a zero. Isso permitirá que a panela de preparação lenta se mantenha na sua definição atual até ser desligada. Para cancelar esta função Manual, selecione o botão Iniciar/Parar.
4. No caso de receitas que exigem um intervalo de tempo, selecione o tempo que mais se aproxima da definição na sua panela de preparação lenta. Por exemplo, para cozinhar uma receita que pede um tempo de preparação de 7 a 9 horas na função LOW (BAIXA), ponha a cozinhar durante 8 horas.
5. Quando o tempo de preparação terminar, a panela de preparação lenta Crockpot® muda automaticamente para a definição "KEEP WARM" (MANTER QUENTE).
6. Para desligar a panela de preparação lenta Crockpot®, prima o botão "START/STOP" (INICIAR/PARAR) e retire a ficha do aparelho da tomada.
7. Quando a preparação estiver concluída, desligue a sua panela de preparação lenta da tomada e deixe que arrefeça antes de limpar.

NOTAS DE UTILIZAÇÃO

- Para mudar de LBS (peso em libras) para KGS (quilos), mantenha premido o botão "AMOUNT" (QUANTIDADE) durante 3 segundos.
- Para mudar a hora atual, mantenha premido o botão "CLOCK SET" (DEFINIR RELÓGIO) durante 3 segundos. Acerte as horas utilizando os botões "HOUR" (HORAS) e "MINUTE" (MINUTOS) e, em seguida, prima "CLOCK SET" (DEFINIR RELÓGIO) para confirmar a seleção.
- Caso as definições do relógio se percam, ou apareça o símbolo de pilha fraca depois de ligar à tomada elétrica, poderá ser necessário substituir a pilha. Consulte a secção sobre a Pilha para mais detalhes.
- Se houver uma falha de corrente, o ecrã e as luzes piscam quando a corrente volta. Todas as definições da panela de preparação lenta terão sido eliminadas e será necessário reiniciar. Em resultado disso, poderá não ser seguro ingerir os alimentos. Se não tiver noção de quanto tempo a alimentação elétrica esteve desligada, sugerimos que deite fora a comida que está lá dentro.
- Para evitar a cozedura excessiva ou insuficiente, encha sempre a panela de alumínio entre ½ e MAX e respeite os tempos de cozedura recomendados.
- Não encha demasiado a panela de alumínio. Para evitar derrames, não encha a panela de alumínio mais do que a marca MAX.
- 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.
- A panela de alumínio amovível é de utilização segura no forno e adequada para utilização em placa a gás ou elétrica. A panela pode ser utilizada para selar ingredientes na placa, utilizando uma temperatura média, uma vez que aquece rapidamente. O processo de selagem será mais rápido do que num tacho convencional. Tenha em atenção que não funcionará numa placa de indução. Consulte a tabela abaixo.

Pieza	Apta para lavavajillas	Apta para horno	Apta para microondas	Utilização segura em placa a gás/elétrica	Utilização segura em placa de indução
Tapa	Sí	Si	No	No	No
Panela de alumínio amovível	Sí	Sí	No	Sí	No

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

VEGETAIS:

- Muitos vegetais beneficiam de cozedura lenta e são capazes de desenvolver o seu máximo sabor. Têm tendência para não cozinhar demasiado na sua panela de preparação lenta, contrário ao que poderia acontecer no forno ou fogão.
- Ao cozinhar receitas com vegetais e carne, coloque os vegetais na panela de alumínio antes da carne.
- Coloque os legumes junto das laterais ou do fundo da panela de alumínio para ajudar a cozinhar.

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. Coloque primeiro na panela de alumínio os ingredientes da sopa e depois adicione água/caldo apenas para 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. Isto pode ser feito utilizando a panela de cozedura diretamente na placa a gás ou elétrica.
- A carne deve ser colocada de forma a que repouse no panela sem tocar na tampa.
- Para trozos de carne más grandes o más pequeños, modifique la cantidad de verdura o de patatas para que la panela de aluminio siempre se llene hasta la línea 1/2 o MAX (máximo).
- O tamanho da carne e os tempos de cozedura recomendados são apenas estimativas e podem variar consoante o corte, tipo e estrutura de osso específicos. Carnes magras, como galinha ou lombo de porco tendem a cozinhar mais depressa do que carne com mais tecido conjuntivo e gordura, como acém ou ombro de porco. Cozinhar a carne com osso irá demorar mais tempo do que cozinhar carne sem osso.

- Corte a carne em pedaços mais pequenos quando cozinhar com alimentos pré-cozinhados, como feijões ou fruta, ou vegetais leves como cogumelos, cebola às rodelas, beringela ou vegetais picados finamente. Isto permite que toda a comida cozinhe de forma homogénea.

PEIXE:

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

LIQUÍDOS:

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

LIMPEZA

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

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

- A tampa e a panela de alumínio podem ser lavadas na máquina de lavar louça ou com água quente e 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.
- A panela de alumínio e a tampa não suportam mudanças drásticas de temperatura. Não lave a panela de alumínio nem a tampa com água fria quando estiverem quentes.
- Quando a panela é usada numa placa ou na máquina da louça, a cor poderá variar ligeiramente. Isto não irá afetar o desempenho geral da panela. Limpar com um pano macio pode ajudar a restaurar a aparência.
- O exterior do equipamento pode ser limpo usando um pano macio com água morna e detergente. Seque o equipamento. Não utilizar produtos de limpeza abrasivos.
- Não deve ser feita outra manutenção.
- **NOTA:** Após a limpeza, deixe a panela de alumínio secar ao ar antes de a guardar.
- Não use roupas molhadas perto do compartimento da pilha.

PILHA

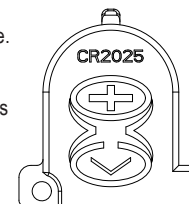
Desligue sempre a unidade da tomada elétrica antes de remover a tampa da pilha. Para trocar a pilha, primeiro desligue a unidade da tomada elétrica, depois remova a tampa na base da unidade. Carregue sobre a patilha prateada para soltar a bateria, depois remova e elimine a bateria velha corretamente, e coloque a nova pilha.

Substitua sempre a pilha por outra do tipo CR2025 ou equivalente. Não utilize pilhas recarregáveis nesta unidade.

Verifique se a orientação da pilha é a correta, conforme mostrado:



Mantenha a pilha longe das crianças.



Não engolir. Se engolir, procure imediatamente ajuda médica. Assegure que as pilhas velhas sejam eliminadas de forma segura. Consulte os regulamentos locais sobre como eliminar de forma segura. Não elimine juntamente com o lixo doméstico normal.

As pilhas podem explodir ou libertar líquido se forem aquecidas, desmontadas, recarregadas, submetidas a curto circuito ou inseridas de forma incorreta. Tenha cuidado com pilhas a libertar líquido.



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.

GARANTIA

Guarde o seu recibo, já que ele será necessário para quaisquer reclamações ao abrigo desta garantia. Este produto tem uma garantia de 2 anos após a compra, conforme o descrito neste documento.

Durante este período de garantia, no caso improvável de o aparelho deixar de funcionar devido a um defeito de concepção ou fabrico, devolva-o ao local da compra, acompanhado do recibo e de uma cópia desta garantia.

Os direitos e benefícios adquiridos ao abrigo desta garantia complementam e não afectam os seus direitos legais. O exercício dos seus direitos legais em caso de defeito de fabricação comprovado é gratuito.

Apenas a Newell tem o direito de alterar estes termos. A Newell compromete-se, durante o período da garantia, a reparar ou substituir o aparelho ou qualquer peça do mesmo que não funcione devidamente, sem encargos, desde que:

- Comunique prontamente ao local de compra ou à Newell o problema; e
- o aparelho não tenha sofrido qualquer alteração, nem tenha sido sujeito a danos, uso indevido, abuso, reparação ou alteração por alguém não autorizado pela Newell.

Esta garantia não cobre as avarias resultantes de uso indevido, danos, abuso, uso de voltagem incorrecta, actos da natureza, eventos fora do controlo da Newell, reparações ou alterações por alguém não autorizado pela Newell ou incumprimento das instruções de utilização. A garantia não cobre igualmente o desgaste normal, incluindo, entre outros, ligeira descoloração e riscos.

Os direitos adquiridos ao abrigo desta garantia aplicam-se apenas ao comprador original e não são extensíveis a uma utilização comercial ou colectiva.

Se o seu aparelho incluir uma garantia ou um certificado específico para o país, por favor consulte os termos e as condições dessa garantia ou certificado em vez desta, ou contacte o seu revendedor local autorizado para mais informações.

De acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/UE, este dispositivo contém o símbolo de um recipiente de lixo riscado. Esse símbolo informa que este equipamento não pode ser descartado com outros resíduos domésticos ao final de sua operação. O usuário do equipamento é obrigado a entregá-lo a unidades de coleta de equipamentos elétricos e eletrônicos. Os pontos de coleta são administrados, entre outros: por atacadistas e varejistas desses equipamentos e por unidades organizacionais municipais que realizam atividades de coleta de lixo. O manuseio adequado de resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos ajuda a evitar consequências prejudiciais à saúde humana e ao meio ambiente resultantes da presença de componentes perigosos e armazenamento e processamento inadequados de tais equipamentos.

A eliminação de produtos elétricos não deve ser feita juntamente com o lixo doméstico. Recicle nas instalações corretas. Envie-nos um email para CrockpotEurope@newellco.com para mais informação sobre reciclagem e REEE.

Se você tiver alguma dúvida sobre reclamações sob esta garantia, entre em contato:

Newell Poland Services Sp. z o.o. Plac Andersa 7

Poznan 61-894

Poland

Spain: 0900 81 65 10

France: 0805 542 055

United Kingdom: 0800 028 7154

Para todos os outros países, ligue para +44 800 028 7154

Taxas internacionais podem ser aplicadas.

Alternativamente e-mail CrockpotEurope@newellco.com



INFORMAÇÕES SOBRE CONSUMO DE ENERGIA E GESTÃO DE ENERGIA:

Consumo em modo desligado: Quando o aparelho não está a desempenhar a sua função principal, consome no máximo 0,1 W.

Gestão de energia: O aparelho possui uma função de gestão automática de energia e desliga-se automaticamente após 9 minutos.

ITALIANO

INDICAZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER RIFERIMENTO FUTURO

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, se sono stati supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro, e ne comprendono i potenziali pericoli. Il dispositivo non deve essere utilizzato come giocattolo. I bambini non possono effettuare interventi di pulizia e manutenzione sulla macchina, a meno che non abbiano più di otto anni e agiscano sotto la supervisione di un adulto. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni. Se l'apparecchio è usato accanto ai bambini, è richiesta la supervisione di un adulto. Il dispositivo non deve essere utilizzato come giocattolo. Quando si utilizzano gli apparecchi elettrici, occorre sempre seguire le precauzioni base di sicurezza per ridurre il rischio di incendio, scossa elettrica e/o lesioni personali, comprese:

1. Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare questo prodotto.
2. Questo apparecchio genera calore quando è in uso. Non toccare le superfici calde. Utilizzare maniglie o pomelli.
3. Per proteggersi dalle scosse elettriche, non posizionare o immergere il cavo, le spine o il corpo principale dell'apparecchio in acqua o in altro liquido.
4. Scollegare dalla presa quando non in uso, prima di montare o smontare componenti e prima di effettuare operazioni di pulizia. Attendere che si raffreddi prima di inserire o smontare le varie parti e prima di effettuare operazioni di pulizia. Per scollegare l'apparecchio, portare un qualsiasi comando su OFF, quindi staccare il cavo di alimentazione dalla presa. Non scollegare tirando il cavo.
5. Non azionare l'apparecchio se la spina o il cavo sono danneggiati o in caso di malfunzionamenti o se la macchina è stata danneggiata in qualche modo. Non tentare di sostituire o riparare un cavo danneggiato. Restituire l'apparecchio al produttore (vedere garanzia) per l'ispezione, la riparazione o la regolazione.
6. **⚠ ATTENZIONE – Rischio di lesioni:** l'uso improprio dell'apparecchio può provocare lesioni personali, scosse elettriche o danni all'apparecchio stesso. Utilizzare l'apparecchio sempre secondo le istruzioni. Non utilizzare accessori, componenti aggiuntivi o parti di ricambio non consigliati dal produttore.
7. Questo apparecchio è destinato solo all'uso domestico. Non utilizzare all'aperto o per scopi commerciali.
8. Evitare che il cavo sporga dal bordo del tavolo o del bancone o tocchi superfici calde.
9. Non posizionare sopra o vicino a superfici bagnate o fonti di calore come fornelli a gas o elettrici caldi o su un forno caldo.
10. **⚠ ATTENZIONE - Superficie calda:** l'elemento riscaldante e le superfici adiacenti si scaldano durante l'uso e potrebbero rimanere calde per un po' di tempo dopo lo spegnimento dell'apparecchio. Evitare di toccare superfici calde. Lasciare raffreddare l'apparecchio per un tempo sufficiente prima di pulirlo o conservarlo. La base riscaldante e l'apparecchio generano calore durante l'uso e sono soggetti al calore residuo del ciclo di cottura. Non toccare la base riscaldante subito dopo aver rimosso il grès. Lasciare raffreddare prima di maneggiare.
11. Occorre adottare le adeguate precauzioni per evitare il rischio di ustioni, scottature, incendi o altri danni a cose o persone derivanti dal contatto con la parte esterna dell'apparecchio, quando quest'ultimo è in uso o si sta raffreddando.
12. Prestare la massima attenzione quando si sposta un apparecchio contenente olio caldo o altri liquidi caldi. Ciò potrebbe causare gravi lesioni a se stessi e agli altri.
13. Prestare attenzione quando si apre il coperchio durante o dopo un ciclo di cottura. La fuoriuscita di vapore può causare ustioni.
14. Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti. L'uso improprio può causare lesioni.
15. Destinato esclusivamente all'uso domestico su piani di lavoro. Mantenere una distanza di 152 mm (6 pollici) dal muro e su tutti i lati. Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile e piana.
16. Evitare sbalzi di temperatura improvvisi, come l'aggiunta di alimenti refrigerati o liquidi freddi in una pentola calda. Non utilizzare se la pentola in ceramica è rotta o danneggiata.
17. Il coperchio della pentola è in vetro temperato. Controllare sempre che il coperchio non presenti scheggiature, crepe o altri danni. Non utilizzare il coperchio di vetro se è danneggiato, poiché potrebbe rompersi durante l'uso.
18. **ATTENZIONE:** per evitare scosse elettriche e danni al prodotto, non cuocere direttamente sulla base riscaldante. Cuocere solo nella pentola in grès fornita.
19. **AVVERTENZA:** il cibo versato può causare gravi ustioni. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini. Non far mai passare il cavo sul bordo del banco, non utilizzare mai una presa sotto il banco e non utilizzare mai con una prolunga.
20. Gli apparecchi non sono concepiti per essere azionati tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.

- Lavare i componenti in una soluzione di acqua calda e sapone liquido delicato. Asciugare accuratamente. Vedere la sezione Pulizia di routine.
- Spegnerne sempre, staccare la spina e lasciare raffreddare prima di rimuovere/montare componenti e prima di effettuare operazioni di pulizia.
- Assicurarsi sempre che le mani siano asciutte prima di maneggiare la spina o di accendere l'apparecchio.
- Utilizzare sempre l'apparecchio da una presa di corrente con la tensione (solo CA) indicata sull'apparecchio stesso.
- Non lasciare mai un apparecchio incustodito mentre è in uso.
- Non utilizzare l'apparecchio se è caduto, se mostra segni visibili di danni o se presenta perdite.
- Evitare di versare acqua sul connettore.

NOTIFICHE

1. Alcuni piani di lavoro e superfici dei tavoli non sono progettati per resistere al calore prolungato generato da determinati apparecchi. Non posizionare l'unità riscaldata su un tavolo in legno verniciato. Si consiglia di utilizzare un sottopentola o un sottopiatto per evitare possibili danni alla superficie.
2. Durante il primo utilizzo di questo apparecchio, è possibile che si avverta un leggero odore e/o fumo. Questo è normale per molti apparecchi che si riscaldano e non si ripeterà dopo alcuni utilizzi.
3. Si prega di prestare attenzione quando si posiziona il grès su un piano cottura in ceramica o vetro liscio, su un piano di lavoro, un tavolo o altre superfici. Data la natura del grès, il fondo ruvido potrebbe graffiare alcune superfici se non si presta attenzione. Posizionare sempre un rivestimento protettivo resistente al calore sotto il grès prima di appoggiarlo su un tavolo, un piano di lavoro o altre superfici.

ISTRUZIONI PER IL CAVO DI ALIMENTAZIONE:

Viene utilizzato un cavo di alimentazione corto per ridurre il rischio che i bambini lo afferrino, si impiglino o inciampino in un cavo più lungo.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI SOLO PER USO DOMESTICO

COMPONENTI

- | | |
|---|---|
| A Coperchio in vetro | L Pulsante AMOUNT (Quantità) |
| B Recipiente di cottura in alluminio | M Pulsante CLOCK SET (Impostazione orologio) |
| C Base riscaldante | N Pulsante MINUTE (Minuti) |
| D Pannello di controllo | O Pulsante HOUR (Ore) |
| E Maniglie per il trasporto | P Spia indicatrice MANUAL (Manuale) |
| F Scomparto batteria e striscia di protezione della batteria | Q Pulsante MANUAL (Manuale) |
| G Simbolo batteria in esaurimento | R Pulsante TEMP (Temperatura) |
| H Schermata di visualizzazione dell'impostazione dell'ora | S Pulsante CANCEL TIMER (Annula timer) |
| I Spia indicatrice SCHEDULE MEAL (Pianifica pasto) | T Spia indicatrice Avvio/Arresto |
| J Pulsante SCHEDULE MEAL (Pianifica pasto) | U Pulsante Avvio/Arresto |
| K Pulsante FOOD (Alimento) | |

PREPARAZIONE PER L'USO

Prima di usare la pentola a cottura lenta Crockpot®, rimuovere tutti gli imballaggi e lavare il coperchio e il recipiente di cottura in alluminio con acqua calda e sapone e asciugarli bene.

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.

Usare cautela quando si posiziona il recipiente di cottura in alluminio su un piano di cottura in ceramica o vetro liscio, sul top della cucina, su un tavolo o su un'altra superficie. A causa della natura del recipiente di cottura in alluminio, la superficie inferiore può graffiare alcune superfici. Prevedere sempre uno strato protettivo o un sottopentola sotto il recipiente di cottura in alluminio prima di poggiarlo 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.

Rimuovere la striscia di protezione della batteria tirandola fino in fondo. Questo controllerà l'orologio quando l'unità non è inserita.

COME UTILIZZARE LA TECNOLOGIA TIMESELECT

1. Inserire il recipiente di cottura in alluminio nella base riscaldante, aggiungere gli ingredienti e coprire con il coperchio. È possibile, se lo si desidera, utilizzare il recipiente di cottura in alluminio sul piano cottura per scottare la carne e rosolare gli ingredienti prima di trasferirli nella pentola a cottura lenta.
2. Collegare la pentola a cottura lenta TimeSelect Crockpot® da 5.6L litri a una presa elettrica.
3. Scegliere "SCHEDULE MEAL" (Pianifica pasto) sul lato sinistro del pannello di controllo.
4. Selezionare "FOOD" (Alimento) per scegliere una voce dell'elenco di 4 funzioni preimpostate: MEAT  (Carne), POULTRY  (Pollame), SOUP  (Minestra) e VEGGIES  (Verdure).

NOTA: effettuare la selezione dell'opzione "FOOD" (Alimento) in base al tipo di ricetta da preparare. Se la ricetta che si sta preparando non è presente nell'elenco preimpostato, scegliere l'ingrediente principale più simile oppure cucinare utilizzando la funzione "MANUAL" (Manuale).

NOTA: gli stufati devono essere cucinati utilizzando l'opzione "MEAT ". Per ottenere risultati ottimali nella cottura di grandi pezzi di carne o pollame, aggiungere ulteriore tempo al tempo di fine cottura minimo previsto per il pasto.

NOTA: le ricette contenenti una grande quantità di ortaggi a radice richiedono una cottura prolungata a una temperatura più elevata. Si consiglia di cucinare queste ricette utilizzando l'impostazione dell'alta temperatura HIGH manuale anziché l'impostazione per le verdure VEGGIES.

5. Utilizzare il pulsante "AMOUNT" (Quantità) per selezionare il peso o la grandezza dell'alimento da cucinare. Se si seleziona l'opzione "MEAT  (Carne) oppure "POULTRY  (Pollame), la pentola a cottura lenta consente di scegliere il peso fra "+1 KG" e "0-1 KG". Se si seleziona l'opzione "SOUP  (Minestra) o "VEGGIES  (Verdure), la pentola a cottura lenta consente di scegliere la capacità fra "FULL POT  (Recipiente intero) e "HALF POT  (Recipiente a metà).

NOTA: "FULL POT  (Recipiente intero) si riferisce alla pentola da cucina riempita al livello MASSIMO. "HALF POT  (Recipiente a metà) si riferisce alla pentola da cucina riempita per metà.

6. A questo punto, utilizzare i pulsanti "HOUR" (Ore) e "MINUTE" (Minuti) per selezionare l'orario in cui deve essere pronto il pasto (ad es. alle 20:00), quindi premere "START" (Avvio). Il tempo iniziale visualizzato sullo schermo corrisponde al tempo di fine cottura minimo del pasto, sulla base dell'alimento prescelto e della quantità cucinata.

NOTA: la funzione "SCHEDULE MEAL" (Pianifica pasto) non cuoce gli alimenti per più di 12 ore dall'orario di inizio della cottura del pasto. Quando l'orologio supera il tempo programmato per il pasto, la pentola a cottura lenta passa automaticamente alla modalità "KEEP WARM" (Tenere in caldo).

NOTA: La tecnologia TimeSelect determina automaticamente l'impostazione corretta per il calore in base agli input precedenti. Gli alimenti vengono scaldati e mantenuti a una temperatura ideale per il tempo necessario, a meno che non avvenga un'interruzione di alimentazione. Vedere le note d'uso per maggiori dettagli, in caso di interruzione di alimentazione.

COME UTILIZZARE LA FUNZIONE MANUALE DELLA PENTOLA A COTTURA LENTA

1. Inserire il recipiente di cottura in alluminio nella base riscaldante, aggiungere gli ingredienti e coprire con il coperchio. È possibile, se lo si desidera, utilizzare il recipiente di cottura in alluminio sul piano cottura per scottare la carne e rosolare gli ingredienti prima di trasferirli nella pentola a cottura lenta. Collegare la pentola a cottura lenta alla corrente e selezionare "MANUAL" sul lato destro del pannello di controllo.
2. Selezionare "TEMP" (Temperatura) per scegliere l'impostazione della temperatura fra HIGH (Alta), LOW (Bassa) o KEEP WARM (Tenere in caldo).

NOTA: l'impostazione "KEEP WARM" (Tenere in caldo) è SOLO per tenere in caldo i cibi già preparati. NON cucinare con l'impostazione "KEEP WARM" (Tenere in caldo). Si sconsiglia di utilizzare l'impostazione "KEEP WARM" (Tenere in caldo) per più di 4 ore.

3. Utilizzare i pulsanti "HOUR" (Ore) e "MINUTE" (Minuti) per selezionare il tempo di cottura a incrementi di 15 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. Utilizzare "CANCEL TIMER" (Annulla timer) per cancellare il timer del conto alla rovescia. Questo consentirà di lasciare la pentola a cottura lenta nell'impostazione attuale fino allo spegnimento. Per annullare la funzione manuale, selezionare il pulsante di avvio/arresto.
4. Per le ricette che richiedono tempi diversi, selezionare il tempo più vicino all'impostazione sulla pentola a cottura lenta. Per esempio, per cucinare una ricetta che richiede un tempo di cottura da 7 a 9 ore con l'impostazione LOW (Bassa), cucinare per 8 ore.
5. Al termine del tempo di cottura, la pentola a cottura lenta Crockpot® passa automaticamente all'impostazione "KEEP WARM" (Tenere in caldo).
6. Per spegnere la pentola a cottura lenta Crockpot®, premere il pulsante "AVVIO/ARRESTO" e scollegare l'unità dalla presa elettrica.
7. Al termine della cottura, scollegare la pentola a cottura lenta e lasciarla raffreddare prima della pulizia.

NOTE PER L'UTILIZZO

- Per alternare fra libbre e chilogrammi, tenere premuto il pulsante "AMOUNT" (Quantità) per 3 secondi.
- Per modificare l'ora attuale, tenere premuto il pulsante "CLOCK SET" (Impostazione orologio) per 3 secondi. Regolare l'ora utilizzando i pulsanti "HOUR" (Ore) e "MINUTE" (Minuti) quindi premere "CLOCK SET" (Impostazione orologio) per confermare la selezione.
- Nel caso in cui l'impostazione dell'orologio smettesse di funzionare, oppure venisse visualizzato il simbolo di batteria in esaurimento dopo aver reinserito la batteria, sarà probabilmente necessario provvedere alla sostituzione. Consultare la sezione relativa alla batteria per maggiori informazioni.
- In caso di interruzione della corrente, lo schermo e le spie lampeggiano fino al ripristino dell'alimentazione. Tutte le impostazioni vengono azzerate e devono essere riconfigurate. 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 una cottura eccessiva o insufficiente, riempire il recipiente di cottura in alluminio alla metà del livello MAX e rispettare i tempi di cottura raccomandati.
- Non riempire troppo il recipiente di cottura in alluminio. Per evitare fuoriuscite, non riempire il recipiente di cottura in alluminio oltre il livello MAX.
- 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 removibile. 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.
- Il recipiente di cottura in alluminio removibile è resistente al forno e può essere utilizzato su un piano di cottura a gas o elettrico. Il recipiente può essere usato per scottare gli ingredienti sul piano di cottura, usando un calore medio perché il recipiente si riscalda rapidamente. La rosolatura sarà più veloce rispetto a una padella convenzionale. Notare che non funziona su un piano di cottura a induzione. Fare riferimento al grafico qui sotto.

Componente	Lavabile in lavastoviglie	Può andare in forno	Può andare nel microonde	Adatto per l'uso su piano cottura a gas/elettrico	Adatto per l'uso su piano cottura a induzione
Coperchio	Sì	Sì	No	No	No
Recipiente di cottura in alluminio	Sì	Sì	No	Sì	No

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 LOW	COTTURA CON IMPOSTAZIONE HIGH
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, mettere le verdure nel recipiente di cottura in alluminio 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.
- Posizionare le verdure vicino ai lati o al fondo del recipiente di cottura in alluminio per facilitare la 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 prima gli ingredienti della zuppa nel recipiente di cottura in alluminio e poi aggiungere l'acqua/il 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.
- Soffriggere prima la carne permette al grasso di essere drenato prima della cottura lenta, oltre ad aumentare l'intensità del sapore. Questa operazione può essere compiuta utilizzando il recipiente di cottura direttamente su piani di cottura a gas o elettrici.
- La carne deve essere posizionata in modo da poggiare nel recipiente di cottura in alluminio senza toccare il coperchio.
- Per la cottura di tagli di carne più piccoli o più grandi, regolare la quantità di verdure o patate, in modo che il recipiente di cottura in alluminio sia sempre riempito per metà o al livello MASSIMO.

- Le dimensioni della carne e i tempi di cottura consigliati sono solo stime indicative e possono variare a seconda del taglio specifico, del tipo di carne e della struttura ossea. Le carni magre, come il pollo o il filetto di maiale, tendono a cuocere più rapidamente rispetto alle carni con una maggiore quantità di tessuto connettivo e grasso come il carré di manzo o la coppa di maiale. Cucinare carne con l'osso anziché senza osso aumenta il tempo di cottura richiesto.
- Tagliare la carne in pezzi più piccoli quando la si cucina con alimenti precotti come fagioli, oppure verdure leggere come funghi, cipolla tritata, melanzane o verdure tagliate sottili. In questo modo sarà possibile cuocere tutti gli alimenti alla stessa velocità.

PESCE:

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

LIQUIDI:

- Potrebbe sembrare che le nostre ricette per la pentola a cottura lenta prevedano solo una modesta quantità di liquido ma il metodo a cottura lenta differisce dagli altri proprio in questo: il liquido aggiunto nella ricetta praticamente raddoppia durante il tempo di cottura. Pertanto, in caso di adattamento di una ricetta per la pentola a cottura lenta basata su una ricetta di tipo tradizionale, occorre ridurre la quantità di liquido prima di cucinare.

PULIZIA

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

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

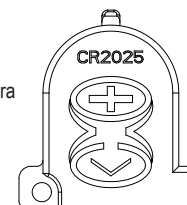
- Il coperchio e il recipiente di cottura in alluminio possono essere lavati in lavastoviglie o con acqua calda e sapone. Non utilizzare detergenti abrasivi o pagliette metalliche. Per rimuovere eventuali residui, di solito è sufficiente uno straccio, una spugna o una spazzolina di gomma. Per rimuovere i segni dell'acqua o altre macchie, utilizzare un detergente non abrasivo o dell'aceto.
- Il recipiente di cottura in alluminio e il coperchio non sopportano gli sbalzi di temperatura. Non lavare il recipiente di cottura in alluminio o il coperchio con acqua fredda quando sono caldi.
- Se il recipiente viene utilizzato su un piano di cottura o in una lavastoviglie, il colore può cambiare leggermente. Questo non influenzerà le prestazioni complessive del recipiente. Pulire con un panno morbido può aiutare a ripristinare l'aspetto.
- L'esterno dell'apparecchio 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, lasciare asciugare all'aria il recipiente di cottura in alluminio prima di riportarlo.
- Non utilizzare panni bagnati in prossimità dello scomparto batteria.

BATTERIA

Scollegare sempre l'unità dall'alimentazione di rete prima di rimuovere il coperchio della batteria. Per sostituire la batteria, per prima cosa scollegare l'unità, quindi rimuovere l'apposito coperchio sulla base dell'unità. Premere la linguetta argentata per rimuovere la batteria, quindi smaltire correttamente la batteria usata e sostituirla con una nuova. Sostituire sempre la batteria con un'altra del tipo CR2025 o equivalente. Non utilizzare batterie ricaricabili con questa unità. Verificare che la batteria sia orientata correttamente come illustrato:



Tenere la batteria lontano dai bambini.



Non ingerire. In caso di ingestione, rivolgersi immediatamente a un medico.

Assicurarsi che le batterie usate siano smaltite in modo sicuro. Consultare le linee guida locali in materia di smaltimento sicuro delle batterie. Non gettare nei normali rifiuti domestici.

Le batterie possono esplodere o perdere se riscaldate, smontate, cortocircuitate, ricaricate o inserite in modo errato. Prestare attenzione nel caso di batterie che perdono.



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.

GARANZIA

Conservare lo scontrino fiscale, che sarà necessario per qualsiasi reclamo ai sensi della presente garanzia.

Questo apparecchio è garantito per 2 anni dall'acquisto, come descritto in questo documento.

Durante questo periodo di garanzia, nell'improbabile caso in cui l'apparecchio non funzionasse più a causa di un difetto di progettazione o di fabbricazione, riportarlo al luogo di acquisto, con lo scontrino fiscale e una copia della presente garanzia. I diritti e i benefici previsti da questa garanzia si vanno ad aggiungere ai diritti legali dell'utilizzatore, che non sono interessati da questa garanzia.

L'esercizio dei diritti legali dell'utilizzatore in caso di difetti è gratuito.

Solo la società Newell di seguito indicata ("Newell") ha il diritto di modificare questi termini.

Newell si impegna, entro il periodo di garanzia, a riparare o sostituire gratuitamente l'apparecchio o qualsiasi parte dell'apparecchio che non funzioni correttamente, a condizione che:

- l'utilizzatore comunichi tempestivamente il problema al punto vendita di acquisto o a Newell; e
- l'apparecchio non sia stato alterato in alcun modo o sottoposto a danni, uso improprio, abuso, riparazione o alterazione da parte di una persona diversa da quella autorizzata da Newell.

Non sono coperti da questa garanzia i guasti che si verificano a causa di uso improprio, danneggiamento, abuso, utilizzo con tensione non corretta, atti di natura, eventi al di fuori del controllo di Newell, riparazione o alterazione da parte di una persona diversa da quella autorizzata da Newell o mancata osservanza delle istruzioni per l'uso. Inoltre, la normale usura, inclusi, tra l'altro, scolorimento e piccoli graffi, non sono coperti da questa garanzia.

I diritti previsti da questa garanzia si applicano solo all'acquirente originale e non si estendono all'uso commerciale o collettivo.

Se l'apparecchio include una garanzia specifica del Paese o un inserto di garanzia, fare riferimento ai termini e alle condizioni di tale garanzia o garanzia in luogo della presente garanzia oppure contattare il proprio rivenditore autorizzato locale per maggiori informazioni.

Questo dispositivo è contrassegnato, in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/UE, con il simbolo di un contenitore per rifiuti barrato. Tale marcatura informa che l'apparecchiatura non può essere smaltita insieme agli altri rifiuti domestici al termine del suo funzionamento. L'utilizzatore dell'apparecchiatura è tenuto a consegnarla ai centri di raccolta di apparecchiature elettriche ed elettroniche. I punti di raccolta sono gestiti, tra gli altri: dai grossisti e dai dettaglianti di queste apparecchiature e dalle unità organizzative comunali che svolgono attività di raccolta dei rifiuti. Una corretta gestione dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche contribuisce a evitare conseguenze dannose per la salute umana e per l'ambiente naturale derivanti dalla presenza di componenti pericolosi e da uno stoccaggio e una lavorazione impropri di tali apparecchiature.

I prodotti elettrici usati non devono essere smaltiti con i rifiuti domestici. Riciclare nelle apposite strutture. Inviare un'e-mail all'indirizzo CrockpotEurope@newellco.com per ulteriori informazioni sul riciclaggio e sui RAEE.

Per qualsiasi domanda relativa a richieste di risarcimento ai sensi della presente garanzia, contattare:

Newell Poland Services Sp. z o.o. Plac Andersa 7

Poznan 61-894

Polonia

Spagna: 0900 81 65 10

Francia: 0805 542 055

Regno Unito: 0800 028 7154

Per tutti gli altri Paesi, chiamare il numero +44 800 028 7154.

Potrebbero essere applicate tariffe internazionali.

In alternativa, inviare un'e-mail a CrockpotEurope@newellco.com



INFORMAZIONI SUL CONSUMO ENERGETICO E LA GESTIONE DELL'ALIMENTAZIONE:

Consumo in modalità spenta: Quando l'apparecchio non svolge la sua funzione principale, consuma al massimo 0,1 W.

Gestione dell'energia: L'apparecchio è dotato di una funzione di gestione automatica dell'energia e si spegne automaticamente dopo 9 minuti.

NEDERLANDS BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN

ZORGVULDIG LEZEN EN BEWAREN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderd lichamelijk, zintuiglijk of mentaal vermogen of gebrek aan ervaring of kennis, mits zij onder toezicht staan of aanwijzingen hebben gekregen over veilig gebruik van het apparaat en begrijpen welke gevaren eraan verbonden zijn. Kinderen dienen niet met dit apparaat te spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen alleen door kinderen worden uitgevoerd als ze ouder dan 8 zijn en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen onder de 8 jaar. Nauwlettend toezicht is noodzakelijk wanneer een huishoudelijk apparaat wordt gebruikt in de buurt van kinderen. Kinderen dienen niet met het apparaat te spelen.

Bij gebruik van elektrische apparaten dienen altijd standaard veiligheidsmaatregelen in acht te worden genomen om het risico op brand, elektrische schokken en/of persoonlijk letsel te beperken, inclusief de volgende:

1. Lees alle instructies voordat u dit product gebruikt.
2. Dit apparaat genereert warmte tijdens gebruik. Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik handvatten of knoppen.
3. Ter bescherming tegen elektrische schokken mag u de kabel, stekkers en behuizing van het apparaat nooit in water of andere vloeistof plaatsen of onderdompelen.
4. Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet wordt gebruikt voordat er onderdelen worden toegevoegd of verwijderd en voordat het wordt schoongemaakt. Laat het apparaat afkoelen voordat er onderdelen worden toegevoegd of verwijderd en voordat het wordt schoongemaakt. Zet vóór het loskoppelen iedere knop in de uit-stand en haal vervolgens de stekker uit het stopcontact. Niet loskoppelen door aan het snoer te trekken.
5. Gebruik apparaten niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is of als het apparaat hapert of op een of andere wijze beschadigd is. Probeer een beschadigd snoer niet te vervangen of te splitsen. Stuur het apparaat terug naar de fabrikant (zie garantie) voor onderzoek, reparatie of aanpassing.
6. **⚠ WAARSCHUWING – Gevaar voor letsel:** Onjuist gebruik van het apparaat kan leiden tot persoonlijk letsel, elektrische schokken of schade aan het apparaat. Gebruik het apparaat altijd volgens de instructies. Gebruik geen accessoires, hulpstukken of reserveonderdelen die niet door de fabrikant worden aanbevolen.
7. Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik. Niet buitenshuis of voor commerciële doeleinden gebruiken.
8. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen en laat het niet in aanraking komen met hete oppervlakken.
9. Niet op of in de buurt van natte oppervlakken plaatsen, of hittebronnen zoals een heet gasfornuis of een elektrisch fornuis, of in een heteluchtoven.
10. **⚠ LET OP – Heet oppervlak:** Het verwarmingselement en de aangrenzende oppervlakken worden heet tijdens het gebruik en kunnen nog enige tijd heet blijven nadat het apparaat is uitgeschakeld. Vermijd het aanraken van hete oppervlakken. Laat het apparaat voldoende afkoelen voordat het wordt schoongemaakt of opgeborgen. Het verwarmingsgedeelte en het apparaat genereren warmte tijdens het gebruik en blijven warm, ook na afloop van de kooktijd. Raak het verwarmingsgedeelte niet aan direct na het verwijderen van het aardewerk. Laat afkoelen voordat u het aanraakt.
11. Passende voorzorgsmaatregelen dienen te worden genomen om het risico op brandwonden, blaren, brand en andere schade aan personen of eigendom te beperken die kan worden veroorzaakt door het aanraken van de buitenkant tijdens gebruik of afkoeling.
12. Wees zeer voorzichtig bij het verplaatsen van een apparaat dat hete olie of andere hete vloeistoffen bevat. Dit kan leiden tot ernstig letsel bij uzelf en anderen.
13. Wees voorzichtig bij het openen van het deksel tijdens of na de kooktijd. Ontsnappende stoom kan brandwonden veroorzaken.
14. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is. Verkeerd gebruik kan verwondingen veroorzaken.
15. Alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik op het aanrecht. Houd aan alle kanten 152 mm vrij van de muur. Gebruik het apparaat altijd op een droge, stabiele en vlakke ondergrond.
16. Voorkom plotselinge temperatuurveranderingen door bijvoorbeeld voedselproducten direct uit de koelkast in een verwarmde schaal te leggen. Niet gebruiken als de keramische schaal gebarsten of beschadigd is.
17. Het deksel van de slowcooker is gemaakt van gehard glas. Controleer altijd of het deksel gesplinterd, gebarsten of anderszins beschadigd is. Gebruik het glazen deksel niet als het beschadigd is, omdat het tijdens het gebruik kan versplinteren.
18. **LET OP:** Om elektrische schokken en schade aan het product te voorkomen, niet rechtstreeks in het verwarmingsgedeelte koken. Kook alleen in het meegeleverde aardewerk.

19. **WAARSCHUWING:** Gemorst voedsel kan ernstige brandwonden veroorzaken. Houd het apparaat en het snoer uit de buurt van kinderen. Laat het snoer nooit over de rand van het aanrecht hangen, gebruik nooit een stopcontact onder het aanrecht en gebruik nooit een verlengsnoer.
20. Apparaten zijn niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
 - Was de onderdelen in een oplossing van heet water en milde vloeibare zeep. Grondig drogen. Zie het gedeelte routinematige reiniging.
 - Schakel het apparaat altijd eerst uit, haal het uit het stopcontact en laat het afkoelen voordat u onderdelen verwijdert of monteert of het apparaat reinigt.
 - Zorg er altijd voor dat uw handen droog zijn alvorens u de stekker in het stopcontact steekt of verwijdert of het apparaat aanzet.
 - Gebruik het apparaat altijd via een stopcontact met het spanningsniveau (alleen wisselstroom) dat op het apparaat wordt aangegeven.
 - Laat een apparaat nooit onbeheerd achter als het in gebruik is.
 - Gebruik het apparaat niet als het is gevallen of zichtbare beschadigingen of lekkages vertoont.
 - Mors geen water op de aansluiting.

AANTEKENINGEN

1. Sommige aanrecht- en tafeloppervlakken zijn niet bestand tegen de langdurige hitte van bepaalde apparaten. Zet het verwarmde apparaat niet op een afgewerkte houten tafel. We raden aan een warm isolatiekussentje of onderzetter onder de slowcooker te leggen om mogelijke schade aan het oppervlak te voorkomen.
2. Tijdens het eerste gebruik van dit apparaat kan lichte rook en/of geur ontstaan. Dit is normaal bij veel verwarmingsapparaten en zal na een paar keer gebruik niet meer voorkomen.
3. Wees voorzichtig als u het aardewerk op een keramisch of glad glazen fornuis, aanrecht, tafel of ander oppervlak plaatst. Door de aard van het aardewerk kan bij niet voorzichtig gebruik de ruwe onderkant krassen maken op sommige oppervlakken. Gebruik altijd een hittebestendige ondergrond voordat u het aardewerk op een tafel, aanrecht of ander oppervlak zet.

INSTRUCTIES VOOR HET NETSNOER:

Er wordt een kort netsnoer gebruikt om het risico te verkleinen dat kinderen het snoer grijpen, erin verstrikt raken of erover struikelen.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

ONDERDELEN

- | | |
|--|--|
| A Glazen deksel | L Knop 'Amount' (Gewicht/inhoud) |
| B Aluminium kookschaal | M Knop 'Clock Set' (Tijd instellen) |
| C Behuizing met verwarmingselement | N Knop 'Minute' (Minuten) |
| D Bedieningspaneel | O knop 'Hour' (Uren) |
| E Handgrepen | P Lampje 'Manual' (Handmatig instellen) |
| F Ruimte voor de batterij en beschermingsstrook | Q Knop 'Manual' (Handmatig instellen) |
| G Symbool 'Batterij bijna leeg' | R Knop 'Temp' (Temperatuur) |
| H Display ingestelde tijd | S Knop 'Cancel Timer' (Timer annuleren) |
| I Lampje 'Schedule Meal' (Maaltijd plannen) | T Lampje 'Start/Stop' |
| J Knop 'Schedule Meal' (Maaltijd plannen) | U Knop 'Start/Stop' |
| K Knop 'Food' (Voedselkeuze) | |

ALVORENS GEBRUIK

Voordat u uw Crockpot® stoofpan gebruikt, moet u de hele verpakking verwijderen en het deksel en de aluminium kookschaal wassen met warm zeepsop en grondig drogen.

BELANGRIJK: Sommige oppervlakken van aanrechten en tafels zijn niet bestand tegen de langdurige warmte die bepaalde apparaten genereren. Plaats het verwarmde apparaat of 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 bij het plaatsen van uw aluminium kookschaal op een keramische of fornuis met gladde glazen kookplaat, aanrechtblad, tafel of ander oppervlak. Als gevolg van de aard van de aluminium kookschaal kan de onderkant andere oppervlakken bekrassen als u niet voorzichtig bent. Plaats altijd een beschermende mat of onderzetter onder de aluminium kookschaal voordat u deze op een tafel of aanrecht plaatst.

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.

Verwijder de oranje beschermingsstrook door deze volledig naar buiten te trekken. Zo blijft de klok werken als de stekker uit het stopcontact is verwijderd.

DE TIMESELECT-TECHNOLOGIE GEBRUIKEN

- Plaats de aluminium kookschaal in de verwarmingsbasis, doe de ingrediënten in de kom en dek af met het deksel. U kunt de aluminium kookschaal op de kookplaat gebruiken om vlees aan te schroeien en ingrediënten bruin te bakken voordat u ze in de stoofpan doet, indien gewenst.
- Steek de stekker van de Crockpot® 5,6 liter TimeSelect slowcooker in een stopcontact.
- Kies 'SCHEDULE MEAL' (Maaltijd plannen) links op het bedieningspaneel.
- Kies 'FOOD' (Voedsel) en maak een keuze uit de lijst van vier voorinstelde functies: 'MEAT' (Vlees), 'POULTRY' (Gevogelte), 'SOUP' (Soep) en 'VEGGIES' (Groente).

OPMERKING: Kies de gewenste 'FOOD'-functie op basis van het recept dat u gaat maken. Als uw recept niet op de lijst voorkomt, kiest u het hoofdingrediënt dat hier het meest mee overeenkomt, of gebruikt u de functie 'MANUAL' (Handmatig).

OPMERKING: Voor stoofschotels gebruikt u de functie 'MEAT'. Wanneer grote stukken vlees of gevogelte worden bereid, dient u de kortste kooktijd te verlengen voor het beste resultaat.

OPMERKING: Voor alle recepten waarin veel knolgroenten worden gebruikt, geldt dat ze langer en op een sneller oplopende temperatuur moeten garen. U wordt aanbevolen om voor deze recepten de instelling 'MANUAL' (Handmatig) en de instelling 'HIGH' (snel oplopende temperatuur) te gebruiken in plaats van 'VEGGIES' (Groente).

- Selecteer het gewicht of de hoeveelheid van het voedsel dat u bereid met gebruik van de knop 'AMOUNT' (Gewicht/inhoud). Wanneer u 'MEAT' (Vlees) of 'POULTRY' (Gevogelte) kiest, geeft de slowcooker de opties '+1 KG' of '0-1 KG' voor het gewicht weer. Als u 'SOUP' (Soep) of 'VEGGIES' (Groente) kiest, geeft de slowcooker de opties 'FULL POT' (Volle schaal) of 'HALF POT' (Halfvolle schaal) weer.

OPMERKING: 'FULL POT' (Volle schaal) betekent dat een kookpot is gevuld tot de MAX-lijn. 'HALF POT' (Halfvolle schaal) betekent dat een kookpot is gevuld tot de ½-lijn.

- Kies vervolgens de tijd (waarop u wilt dat uw maaltijd klaar is) met gebruik van de knoppen 'HOUR' (Uren) en 'MINUTE' (Minuten) (bijv. 20:00 uur) en druk dan op 'START'. De tijd die als eerst wordt weergegeven, is de vroegste eindtijd voor de maaltijd op basis van het voedsel en de hoeveelheid die wordt gekookt.

OPMERKING: De functie 'SCHEDULE MEAL' (Maaltijd plannen) kookt voedsel niet langer dan 12 uur vanaf de tijd dat de slowcooker start. Als de geplande kooktijd voor de maaltijd om is, schakelt de slowcooker automatisch over op 'KEEP WARM' (Warmhoudstand).

OPMERKING: De TimeSelect-technologie bepaalt de juiste temperatuurstand automatisch op basis van hetgeen hierboven is opgegeven. Voedsel zal tot een voedselveilige temperatuur worden opgewarmd en daar voor de noodzakelijke tijdsduur worden gehouden, tenzij de stroom uitvalt. Zie de gebruiksinstructies voor meer informatie, in het geval de stroom uitvalt.

DE SLOWCOOKER HANDMATIG GEBRUIKEN

- Plaats de aluminium kookschaal in de verwarmingsbasis, doe de ingrediënten in de kom en dek af met het deksel. U kunt de aluminium kookschaal op de kookplaat gebruiken om vlees aan te schroeien en ingrediënten bruin te bakken voordat u ze in de stoofpan doet, indien gewenst. Steek uw stoofpan in het stopcontact en selecteer "MANUAL" aan de rechter kant van het bedieningspaneel.
- Kies 'TEMP' (Temperatuur) en stel de temperatuur in op 'HIGH' (Snel oplopend), 'LOW' (Langzaam oplopend) of 'KEEP WARM' (Warmhoudstand).

OPMERKING: 'KEEP WARM' (Warmhoudstand) is UITSLUITEND geschikt om een reeds gekookte maaltijd warm te houden. Gebruik deze instelling NIET om te koken. Het wordt afgeraden om uw voedsel langer dan 4 uur warm te houden met 'KEEP WARM'.

- Stel de kooktijd in stappen van 15 minuten in met de knoppen 'HOUR' (Uren) en 'MINUTE' (Minuten) tot maximaal 20 uur. Stel de tijd in overeenkomstig de tijdsduur die in het recept wordt vermeld. De tijdsduur loopt terug in stappen van één minuut. Gebruik de knop 'CANCEL TIMER' (Timer annuleren) om de terugteltimer op nul te zetten. Zo blijft de slowcooker op de huidige instelling werken totdat het apparaat wordt uitgeschakeld. Druk op de start/stop-knop om de handmatige functie te annuleren.
- Als er voor een bepaald recept een tijd bereik wordt vermeld, stelt u de gemiddelde tijd in op uw slowcooker. Bijvoorbeeld, voor een recept dat 7 tot 9 uur op LOW (Langzaam oplopende temperatuur) moet worden gekookt, stelt u de timer in op 8 uur.
- Als de kooktijd is voltooid, schakelt de Crockpot® slowcooker automatisch over op de instelling 'KEEP WARM' (Warmhoudstand).
- Druk op de knop 'START/STOP' om de Crockpot® slowcooker uit te schakelen en neem de stekker uit het stopcontact.
- Als het gerecht klaar is, neemt u de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat afkoelen voordat u dit reinigt.

OPMERKINGEN VOOR GEBRUIK

- Houd de knop 'AMOUNT' (Gewicht/inhoud) 3 seconden ingedrukt om te schakelen tussen LBS en KGS.
- Houd de knop 'CLOCK SET' (Klok instellen) 3 seconden ingedrukt om de ingestelde tijd te veranderen. Stel de tijd in met de knoppen 'HOUR' (Uren) en 'MINUTE' (Minuten) en druk op 'CLOCK SET' (Klok instellen) om uw keuze te bevestigen.
- Als de klok niet meer loopt of het symbool voor 'batterij bijna leeg' wordt weergegeven nadat de batterij weer is geplaatst, moet de batterij mogelijk worden vervangen. Lees het gedeelte Batterij voor informatie.
- Als de elektriciteit na een stroomstoring weer wordt hersteld, gaan het display en de lampjes knipperen. In dat geval zijn alle instellingen van de slowcooker gewist en moeten deze weer opnieuw worden ingesteld. Het voedsel in de slowcooker kan hierdoor niet meer veilig zijn voor consumptie. Als u niet weet hoelang de elektriciteit uitgeschakeld is geweest, wordt u aanbevolen het eten weg te gooien.
- Vul de aluminium kookschaal tot de 1/2 van MAX om te voorkomen dat er te lang of te kort wordt gekookt en overeenkomstig de aanbevolen kooktijden.
- Doe de aluminium kookschaal niet te vol. Vul de aluminium kookschaal niet hoger dan MAX om overkoken te voorkomen.
- Leg altijd het deksel op de schaal tijdens het koken en kook het gerecht de aanbevolen tijdsduur. Neem het deksel in de eerste twee uur van het koken niet van de schaal, zodat het gerecht efficiënt wordt verwarmd.
- Gebruik altijd een ovenwant als u het deksel of de schaal aanraakt. Pas op voor de hete stoom die ontsnapt wanneer het deksel wordt verwijderd.
- Verwijder de stekker uit het stopcontact als het gerecht klaar is en voordat u de schaal gaat reinigen.
- De uitneembare aluminium kookschaal is geschikt voor de oven en geschikt voor gebruik op een gasfornuis of elektrische kookplaat. De schaal kan worden gebruikt voor het dichtschroeien van ingrediënten op de kookplaat, op middelhoog vuur, aangezien de kom snel opwarmt. Dichtschroeien gaat sneller dan bij het gebruik van een conventionele pan. Houd er rekening mee dat dit niet werkt op een inductiekookplaat. Raadpleeg onderstaande grafiek.

Onderdeel	Vaatwasmachinebestendig	Geschild voor de oven	Geschild voor de magnetron	Veilig op gas/elektrische kookplaat	Veilig op inductiekookplaat
Deksel	Ja	Ja	Nee	Nee	Nee
Aluminium kookschaal	Ja	Ja	Nee	Ja	Nee

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 in de aardewerken schaal van uw slowcooker worden geplaatst 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 LOW	KOKEN OP HIGH
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 doorgerekookt, zoals wel kan gebeuren in de oven of op het fornuis.
- Bij het bereiden van recepten met groenten en vlees, doet u de groenten in de aluminium kookschaal vóór het vlees. Over het algemeen koken groenten langzamer dan vlees in de slowcooker.
- Plaats de groenten aan de zijkanten of op de bodem van de aluminium kookschaal om de bereiding te vergemakkelijken.

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 de soepingrediënten als eerste toe aan de aluminium kookschaal en voeg dan alleen water/bouillon toe totdat deze bedekt zijn. 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 in een daarvoor geschikte pan. 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. Dit kan gedaan worden met de kookschaal direct op gasfornuis of elektrische kookplaten.
- Pas voor kleinere of grotere stukken vlees de hoeveelheid groenten of aardappels aan, zodat het de aluminium kookschaal altijd tot de lijn ½ of MAX 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 voorgerekookte producten, zoals bonen of fruit, of lichte groentes, zoals champignons, gehakte ui, aubergine of fijngesneden groente. Op deze manier is al het voedsel tegelijkertijd gaar.

VIS:

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

VOCHT:

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

REINIGEN

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

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

- Het deksel en de aluminium kookschaal kunnen afgewassen worden in de vaatwasser of met heet zeepsop. 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.
- De aluminium kookschaal en het deksel kunnen niet tegen plotselinge temperatuurveranderingen. Was de aluminium kookschaal of het deksel niet met koud was wanneer ze heet zijn.
- Als de schaal wordt gebruikt op een kookplaat of in een vaatwasser kan de kleur iets veranderen. Dit zal de prestaties van de schaal in het algemeen niet aantasten. Afvegen met een zachte doek kan het uitzien helpen herstellen.
- De buitenkant van het apparaat kan worden gereinigd met een zachte, vochtige doek met warm water en afwasmiddel. Droog het oppervlak. Gebruik geen schuurmiddelen.
- Er kan geen ander onderhoud worden uitgevoerd.
- **OPMERKING:** Laat na het schoonmaken de aluminium kookschaal aan de lucht drogen voor hem op te bergen.
- Gebruik geen natte doek in de buurt van de ruimte voor de batterij.

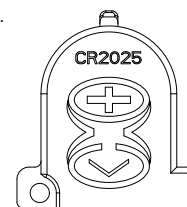
BATTERIJ

Neem altijd de stekker uit het stopcontact voordat het klepje van de batterijruimte wordt verwijderd. Als u de batterij moet vervangen, neemt u eerst de stekker uit het stopcontact. Verwijder dan het batterijklepje aan de onderkant van het apparaat. Druk op het zilveren lipje om de batterij los te maken. Verwijder de oude batterij, gooi deze op de juiste wijze weg en plaats een nieuwe batterij. Gebruik altijd een nieuwe batterij van het type CR2025 of equivalent. Gebruik geen oplaadbare batterijen in dit apparaat.

Plaats de batterij altijd met de polen in de juiste richting, zoals getoond:



Houd de batterij uit de buurt van kinderen.



Slik de batterij niet in. Roep onmiddellijk medische hulp in als de batterij wordt ingeslikt.

Gooi oude batterijen altijd op een veilige manier weg. Volg de plaatselijke richtlijnen voor het veilig weggooien van oude batterijen. Gooi de batterij niet weg bij het normale huisvuil.

Batterijen kunnen ontploffen of lekken wanneer ze aan hitte worden blootgesteld, worden kortgesloten, opgeladen of onjuist worden aangebracht. Wees voorzichtig met lekkende batterijen.



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

GARANTIE

Bewaar uw ontvangstbewijs, want dit is nodig voor eventuele claims onder deze garantie. Dit apparaat heeft een garantie van 2 jaar na uw aankoop zoals beschreven in dit document.

Mocht het apparaat tijdens deze garantieperiode onverhoopt niet meer functioneren als gevolg van een ontwerp- of fabricagefout, breng het dan terug naar de plaats van aankoop, met uw kassabon en een kopie van deze garantie.

De rechten en voordelen uit hoofde van deze garantie vormen een aanvulling op uw wettelijke rechten, die door deze garantie niet worden aangetast.

De uitoefening van uw wettelijke rechten in geval van gebreken is gratis.

Alleen het hieronder vermelde toepasselijke Newell-bedrijf ("Newell") heeft het recht deze voorwaarden te wijzigen.

Newell verbindt zich ertoe om binnen de garantieperiode het toestel, of elk onderdeel van het toestel dat niet naar behoren functioneert, kosteloos te herstellen of te vervangen, op voorwaarde dat:

- u de plaats van aankoop of Newell onmiddellijk op de hoogte brengt van het probleem; en
- het toestel op geen enkele wijze is gewijzigd of onderworpen aan schade, misbruik, misbruik, reparatie of wijziging door een andere persoon dan een door Newell gemachtigd persoon.

Defecten die ontstaan door oneigenlijk gebruik, beschadiging, misbruik, gebruik met verkeerde spanning, natuurrampen, gebeurtenissen buiten de controle van Newell, reparatie of wijziging door een andere persoon dan een door Newell gemachtigd persoon of het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing vallen niet onder deze garantie. Bovendien vallen normale slijtage, met inbegrip van, maar niet beperkt tot, kleine verkleuringen en krassen niet onder deze garantie.

De rechten uit hoofde van deze garantie gelden alleen voor de oorspronkelijke koper en strekken zich niet uit tot commercieel of gemeenschappelijk gebruik.

Als uw apparaat een landspecifieke garantie of garantiebijlage heeft, raadpleeg dan de voorwaarden van die garantie of garantie in plaats van deze garantie of neem contact op met uw plaatselijke erkende dealer voor meer informatie.

Dit apparaat is gemarkeerd in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU met het symbool van een doorgekruiste afvalcontainer. Deze markering geeft aan dat dit apparaat aan het einde van zijn gebruiksduur niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden weggegooid. De gebruiker van het apparaat is verplicht het in te leveren bij inzamelpunten voor elektrisch en elektronisch afval. Inzamelpunten worden onder andere beheerd door groothandels en detailhandelaren van dit apparaat en door gemeentelijke organisaties die afvalinzamelingsactiviteiten uitvoeren. Een juiste omgang met elektrisch en elektronisch afval helpt schadelijke gevolgen voor de menselijke gezondheid en het milieu die kunnen ontstaan door de aanwezigheid van gevaarlijke componenten en onjuiste opslag en verwerking van dit afval te voorkomen.

Afgedankte elektrische producten mogen niet met het huishoudelijk afval worden weggegooid. Gelieve te recyclen waar faciliteiten bestaan. E-mail ons op CrockpotEurope@newellco.com voor meer informatie over recycling en WEEE.

Als u vragen heeft over claims onder deze garantie, neem dan contact op met:

Newell Poland Services Sp. z o.o. Plac Andersa 7

Poznan 61-894

Polen

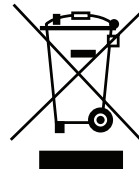
Spanje: 0900 81 65 10

Frankrijk: 0805 542 055

Verenigd Koninkrijk: 0800 028 7154

Voor alle andere landen, bel +44 800 028 7154 Internationale tarieven kunnen van toepassing zijn.

U kunt ook een e-mail sturen naar CrockpotEurope@newellco.com



INFORMATIE OVER ENERGIEVERBRUIK EN ENERGIEBEHEER:

Energieverbruik in uitgeschakelde modus: Wanneer het apparaat zijn primaire functie niet uitvoert, verbruikt het maximaal 0,1 W.

Energiebeheer: Het apparaat is voorzien van een automatische energiebeheerfunctie en schakelt na 9 minuten automatisch uit.

SVENSKA VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

LÄS NOGGRANT OCH BEHÅLL SOM FRAMTIDA REFERENS

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 de risker som är involverade. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll av användare får endast utföras av barn om de är minst 8 år gamla och övervakas av en vuxen.. Förvara apparaten och sladden utom räckhåll för barn under 8 år. När apparater används i närheten av barn krävs noggrann övervakning. Barn får inte leka med apparaten.

Vid användning av elektriska apparater bör grundläggande säkerhetsföreskrifter alltid följas för att minska risken för brand, elchock och/eller personskada. Du bör bland annat:

1. Läs alla instruktioner innan du använder denna produkt.
 2. Denna apparat genererar värme vid användning. Rör inte heta ytor. Använd handtag eller knoppar.
 3. Placera eller sänk inte ner sladd, kontakter eller apparatens huvuddel i vatten eller andra vätskor för att skydda mot elchocker.
 4. Dra ut kontakten ur eluttaget när den inte används, innan du sätter på eller tar av delar och innan rengöring. Låt apparaten kyla ned innan du lägger till eller tar bort delar och innan rengöring. Koppla bort enheten genom att vrida alla reglage till OFF och dra sedan ut nätkabeln ur vägguttaget. Koppla inte ur genom att dra i sladden.
 5. Använd inte apparaten om den har en skadad sladd eller kontakt eller har skadats på något annat sätt. Försök inte att byta ut eller skarva en skadad sladd. Lämna in apparaten till tillverkaren (se garanti) för undersökning, reparation eller justering.
 6. **⚠ VARNING – Risk för personskada:** Felaktig användning av apparaten kan leda till personskada, elektrisk stöt eller skada på apparaten. Använd alltid apparaten i enlighet med anvisningarna. Använd inte tillbehör, tillsatser eller reservdelar som inte rekommenderas av tillverkaren.
 7. Denna apparat är endast avsedd för hushållsanvändning. Får inte användas utomhus eller för kommersiella ändamål.
 8. Låt inte sladden hänga över bordskanten eller bänkskivan och undvik att vidröra varma ytor.
 9. Placera inte på eller i närheten av våta ytor eller värmekällor, t.ex. en varm gas- eller elspis eller en uppvärmd ugn.
 10. **⚠ FÖRSIKTIGHET – het yta:** Värmeelementet och intilliggande ytor blir varma under användning och kan förbli varma en tid efter att apparaten har stängts av. Undvik att vidröra heta ytor. Låt apparaten svalna i tillräckligt god tid innan rengöring eller förvaring. Värmesockeln och apparaten alstrar värme under användning och utsätts för restvärme från matlagningssyckeln. Rör inte vid värmebasen omedelbart efter att du har tagit bort stengodset. Låt svalna före hantering.
 11. Du bör vara försiktig för att undvika risk för brännskador, skällning, bränder och andra person- eller egendomsskador som kan uppstå genom beröring av utsidan under användning eller nedkyllning.
 12. Var ytterst försiktig när du flyttar en apparat som innehåller het olja eller andra heta vätskor. Detta kan leda till allvarliga skador för dig själv och andra.
 13. Var försiktig när du öppnar locket under eller efter en tillagningscykel. Utströmmande ånga kan orsaka brännskador.
 14. Använd inte apparaten för annat än avsett ändamål. Felaktig användning kan orsaka personskador.
 15. Endast avsedd för köksbänkar i hemmet. Håll ett avstånd på 152 mm (6 tum) fritt från väggen och på alla sidor. Använd alltid apparaten på ett torrt, stabilt och jämnt underlag.
 16. Undvik plötsliga temperaturförändringar, t.ex. att lägga kylda livsmedel eller kalla vätskor i en uppvärmd kastrull. Använd inte om keramikkarlet är sprucket eller skadat.
 17. Locket till långkoksgrytan är tillverkat av härdat glas. Inspektera alltid locket för att upptäcka flisor, sprickor eller andra skador. Använd inte glaslocket om det är skadat, eftersom det kan splittras under användning.
 18. **FÖRSIKTIGHET:** För att skydda mot elektriska stötar och produktskador får du inte laga mat direkt i värmebasen. Tillaga endast i det medföljande stengodset.
 19. **VARNING:** Utspilld mat kan orsaka allvarliga brännskador. Förvara apparaten och sladden utom räckhåll för barn. Dra aldrig sladden över köksbänkens kant, använd aldrig ett uttag under bänken och använd aldrig en förlängningssladd.
 20. Apparaten är inte avsedd att drivas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Tvätta delarna i en lösning med varmt vatten och mild flytande tvål. Torka noggrant. Se avsnittet om rutinmässig rengöring.
 - Stäng alltid av apparaten och ta ut kontakten för att låta den kyla ner sig innan uttagning/montering av delar, rengöring eller förvaring.
 - Se alltid till att dina händer är torra innan du hanterar stickkontakten eller slår på apparaten.
 - Anslut alltid apparaten till ett eluttag med den spänning (endast växelström) som anges på apparaten.

- Lämna aldrig en apparat utan uppsikt när den används.
- Använd inte apparaten om den har tappats eller om det finns synliga tecken på skador eller läckage.
- Undvik att spilla vatten på kontakten.

MEDDELANDET

1. Vissa bänkskivor och bordsytor är inte konstruerade för att klara den långvariga värme som genereras av vissa apparater. Ställ inte den uppvärmda enheten på ett bord av färdigbearbetat trä. Vi rekommenderar att du placerar en värmeplatta eller ett underlägg under din långkokare för att förhindra eventuella skador på ytan.
2. Vid första användningen av denna apparat kan en viss rök och/eller lukt kännas. Detta är normalt för många värmeapparater och kommer inte att återkomma efter några användningar.
3. Var försiktig när du placerar stengodset på en spis, bänkskiva, bord eller annan yta av keramik eller slätt glas. På grund av stengodsets beskaffenhet kan den grova undersidan repa vissa ytor om man inte är försiktig. Placera alltid värmetålig skyddsstopning under stengodset innan det ställs på ett bord, en bänkskiva eller annan yta.

INSTRUKTIONER FÖR NÄTKABEL:

En kort nätsladd används för att minska risken för att barn tar tag i den, trasslar in sig i eller snubblar över en längre sladd.

SPARA DE HÄR INSTRUKTIONERNA ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

DELAR

- | | |
|---|--|
| A Glaslock | L Knappen Amount (Mängd) |
| B Innergryta i aluminium | M Knappen Clock Set (Inställning av klocka) |
| C Uppvärmningsbas | N Knappen Minute (Minut) |
| D Kontrollpanel | O Knappen Hour (Timme) |
| E Bärhandtag | P Indikatorlampa för Manual (Manuell) |
| F Batterifack och skyddsremsa för batteri | Q Knappen Manual (Manuell) |
| G Symbol för lågt batteri | R Knappen Temp (Temperatur) |
| H Skärm för inställning av tid | S Knappen Cancel Timer (Avbryt timer) |
| I Indikatorlampa för Schedule Meal (Schemalägg måltid) | T Indikatorlampa för start/ |
| J Knappen Schedule Meal (Schemalägg måltid) | U Start-/stopppknapp |
| K Knappen Food (Mat) | |

FÖRBEREDA FÖR ANVÄNDNING

Innan du använder din Crockpot® slow cooker, avlägsna allt förpackningsmaterial och diska locket och innergrytan med hett vatten och diskmedel, och låt torka helt.

OBS! Vissa diskbänks- och bordsytor är inte utformade för att motstå den långvariga hetta som vissa apparater kan avge. Placera inte den värmeenheten 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 innergrytan på en spishäll i keramik eller slätt glas, köksbänk, bord eller annan yta. Undersidan av den kan repa vissa ytor om den hanteras vårdslöst. Placera ett underlägg under innergrytan innan du ställer den på ett bord eller en köksbänk.

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

Ta bort den orangeräddade skyddsremsan för batteriet genom att dra ut den helt. Detta kommer att styra klockan när enheten inte är inkopplad.

SÅ HÄR ANVÄNDER DU TIMESELECT-TEKNIK

1. Placera innergrytan i värmebasen, lägg i ingredienser och lägg på locket. Om du vill kan du använda innergrytan på spisen för att bryna innan du placerar den i värmeenheten.
2. Sätt i Crockpot® TimeSelect slowcooker som rymmer 5,6 liter i ett eluttag.
3. Välj "SCHEDULE MEAL" (Schemalägg måltid) på kontrollpanelens vänstra sida.

4. Välj "FOOD" (Mat) för att välja från en lista med fyra förinställda funktioner: KÖTT , FÅGEL , SOPPA  och GRÖNSAKER .

OBS! Gör matvalet baserat på vilket recept som tillagas. Om receptet som du tillagar inte finns med på snabbvalslistan ska du välja den huvudingrediens som stämmer in bäst, eller laga maten med hjälp av funktionen "MANUAL" (Manuell).

OBS! Grytor ska tillagas med valet "MEAT" . För att uppnå bästa möjliga resultat när du tillagar stora bitar av kött eller fågel ska du lägga till ytterligare tid till måltidens tidigaste sluttid.

OBS! De recept som innehåller en stor mängd rotfrukter kommer att kräva tillagning under en längre tid vid en högre temperatur. Vi rekommenderar att dessa recept tillagas på den manuella inställningen HIGH (HÖG) istället för på inställningen VEGGIES  (GRÖNSAKER).

5. Använd knappen "AMOUNT" (Mängd) för att välja vikt eller kapacitet för maten som tillagas. Om "MEAT"  (Kött) eller "POULTRY"  (Fågel) väljs kommer din slowcooker att ge ett viktalternativ på "+1 KG" eller "0-1 KG". Om du väljer "SOUP"  (Soppa) eller "VEGGIES"  (Grönsaker) kommer din slowcooker att ge ett kapacitetsalternativ på "FULL POT"  (Full gryta) eller "HALF POT"  (Halv gryta).

OBS! "FULL POT"  (Full gryta) hänvisar till en gryta som är fylld till MAX-linjen. "HALF POT"  (Halv gryta) hänvisar till en gryta som är fylld till ½-linjen.

6. Använd sedan knapparna "HOUR" (Timme) och "MINUTE" (Minut) för att välja den tidpunkt som du vill att måltiden ska vara klar (t.ex. 20.00) och tryck sedan på "START". Tiden som visas på skärmen är måltidens tidigaste sluttid, baserat på livsmedel och mängd som tillagas.

OBS! "SCHEDULE MEAL"-funktionen (Schemalägg måltid) tillagar inte maten i mer än 12 timmar från måltidens starttid. När klockan har passerat den schemalagda tiden kommer din slowcooker automatiskt att övergå till "KEEP WARM" (Varmhållning).

OBS! TimeSelect-tekniken bestämmer lämplig värmeinställning automatiskt baserat på ovanstående val. Maten värms upp till en livsmedelssäker temperatur och temperaturen bibehålls under nödvändig tid, om det inte blir strömavbrott. Se bruksanvisningarna för mer information om strömavbrott.

SÅ HÄR ANVÄNDER DU MANUELL FUNKTION PÅ DIN SLOWCOOKER

1. Placera innergrytan i värmebasen, lägg i ingredienser och lägg på locket. Om du vill kan du använda innergrytan på spisen för att bryna innan du placerar den i värmeenheten. Anslut din slow cooker till ström och välj "MANUAL" (manuell) på höger sida av kontrollpanelen.
2. Välj "TEMP" för att välja temperaturinställning. Välj mellan HIGH (Hög), LOW (Låg) eller KEEP WARM (Varmhållning). **OBS!** "KEEP WARM" (Varmhållning) är endast till för att hålla tillagad mat varm. Tillaga INTE mat i läget "KEEP WARM". Vi rekommenderar inte att du använder läget "KEEP WARM" i mer än 4 timmar.
3. Använd knapparna "HOUR" (Timme) och "MINUTE" (Minut) för att välja tillagningstid i steg om 15 minuter, upp till 20 timmar. Välj den tid som anges i receptet. Tiden räknas ned en minut i taget under tillagningen. Använd "CANCEL TIMER" (Avbryt timer) för att nollställa nedräkningsklockan. Detta gör det möjligt för din slowcooker bli kvar i den aktuella inställningen tills den stängs av. Välj start/stoppp-knappen för att avbryta den manuella funktionen.
4. För recept som kräver flera tider väljer du den tid som är närmast inställningen på din slowcooker. Om du till exempel vill tillaga ett recept som kräver en tillagningstid på 7–9 timmar på LOW (Låg) tillagar du maten i 8 timmar.
5. När tillagningstiden har passerats ändrar Crockpot® automatiskt till inställningen "KEEP WARM" (Varmhållning).
6. För att stänga av Crockpot® trycker du på knappen "START/STOP" och drar ur kontakten.
7. Dra ur kontakten när du är klar med matlagningen och låt din slowcooker svalna helt innan du rengör den.

INFORMATION OM ANVÄNDNING

- Om du vill växla mellan LBS och KG håller du ned knappen "AMOUNT" (Mängd) i 3 sekunder.
- Om du vill ändra aktuell tid håller du in "CLOCK SET" (Inställning av klocka) i 3 sekunder. Justera tiden med "HOUR" (Timme) och "MINUTE" (Minut) och tryck sedan på "CLOCK SET" (Inställning av klocka) för att bekräfta valet.
- Om klockinställningen slutar fungera eller om symbolen för lågt batteri visas efter att du har satt tillbaka batteriet kan det behöva bytas ut. Se batteriavsnittet för mer information.
- Om det sker ett strömavbrott blinkar displayen och lamporna när strömmen återställs. Alla inställningar har nollställts och måste ställas in på nytt. Ett strömavbrott kan innebära att maten blir dålig. Om du inte vet hur länge strömavbrottet varade rekommenderar vi att du slänger maten.

- För att undvika att maten tillagas för mycket eller för lite, fyll alltid innergrytan halvvägs upp till MAX-markeringen och följ rekommenderade tillagningstider.
- Överfyll inte innergrytan. För att undvika att det kokar över, fyll inte innergrytan över MAX-markeringen.
- 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 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.
- Innergrytan är ugnssäker och kan användas på en gas- eller elspis. Den kan användas för att bryna ingredienser på spisen, medelhög värme räcker eftersom den snabbt hettas upp. Maten kommer att brynas snabbare än i en vanlig stekpanna. Tänk på att den inte fungerar på en induktionshäll. Se diagrammet nedan.

Del	Kan diskas i diskmaskin	Ugnsfast	Mikrovågssäker	Gas-/elspissäker	Kan användas på induktionsspis
Lock	Ja	Ja	Nej	Nej	Nej
Innergryta i aluminium	Ja	Ja	Nej	Ja	Nej

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	HÖG KOKTEMPERATUR
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 kidneybönor, 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.
- När du tillagar recept med grönsaker och kött, placera grönsakerna i innergrytan före köttet. Grönsaker tar ofta längre tid att tillaga i slowcooker än kött.
- Placera grönsaker nära sidorna eller botten av innergrytan för att förbättra tillagningen.

MJÖLK:

- Mjölk, 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. Tillsätt först soppingredienser till innergrytan och tillsätt därefter vatten/buljong så att de täcks, inte mer.

KÖTT:

- Putsa bort fett och torka av köttet noga med hushållspapper.
- Kött ska placeras så att det ligger i tillagningsskålen i aluminium utan att vidröra locket.
- För mindre eller större köttbitar, ändra mängden grönsaker eller potatis så innergryta i aluminiumatt alltid fylls till linjerna ½ eller MAX.
- Köttbitarnas storlek och de rekommenderade tillagningstiderna är bara ungefärliga och kan variera beroende på hur köttet är tillskuret, vilken typ av kött det är, om det innehåller ben, etc. Magert kött som t.ex. kyckling eller fläskfilé brukar tillagas snabbare än kött med mer bindväv och fett som t.ex. grytkött eller 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, champinjoner eller lätta grönsaker som 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 slowcookern ska du således minska vätskemängden innan du påbörjar tillagningen.

RENGÖRING

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

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

- Locket och innergrytan kan diskas i maskin eller för hand med hett vatten och diskmedel. Använd inte repande rengöringsmedel eller skrubbsvampar. En trasa, svamp eller gummispatel tar vanligtvis bort eventuella rester. Använd ett rengöringsmedel utan repande verkan eller ättika för att avlägsna kalkavlagringar och andra fläckar.
- Locket och innergrytan i aluminium tål inte plötsliga temperaturförändringar. Diska inte locket eller innergrytan med kallt vatten när de är heta.
- Om innergrytan används på en spis eller diskas i maskin kan dess färg ändras något. Detta påverkar inte skålens funktion. Att torka av den med en mjuk trasa kan bidra till att återställa dess utseende.
- Rengör utsidan av apparaten med en mjuk trasa och varmt vatten med diskmedel. Torka noga. Använd inte slipande rengöringsmedel.
- Utför inget annat underhåll.
- OBS: Efter rengöring, låt innergrytan torka innan du ställer in den i skåpet.
- Använd inte våta trasor runt batterifacket.

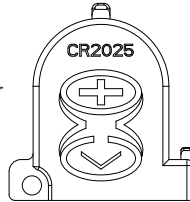
BATTERI

Koppla alltid ur enheten från elnätet innan du tar bort batteriluckan. Om du vill byta batteri ska du först koppla ur enheten och sedan ta bort luckan på enhetens undersida. Tryck in silverfliken för att lossa batteriet, ta sedan bort och kassera det gamla batteriet på rätt sätt. Ersätt med ett nytt. Ersätt alltid batteriet med ett nytt av typen CR2025 eller motsvarande. Använd inte laddningsbara batterier i den här enheten.

Se till att batteriet är korrekt placerat enligt bilden:



Håll batteriet borta från barn.



Svälj inte. Uppsök omedelbart läkare vid förtäring. Se till att gamla batterier kasseras på ett säkert sätt. Se lokala anvisningar för säker kassering. Släng inte batterier i det vanliga hushållsavfallet. Batterier kan explodera eller läcka om de hettas upp, monteras isär, kortsluts, laddas eller sätts i felaktigt. Var försiktig med läckande batterier.



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.

GARANTI

Spara ditt inköpskvitto eftersom det krävs vid eventuella garantianspråk. Denna apparat omfattas av en 2-årig garanti efter inköpsdatum enligt beskrivning i detta dokument.

Om apparaten mot förmodan skulle sluta fungera under denna garantiperiod på grund av ett design- eller tillverkningsfel, ta med apparaten tillbaka till inköpsstället tillsammans med ditt inköpskvitto och en kopia av denna garanti.

Dina rättigheter och förmåner under denna garanti gäller utöver dina lagstadgade rättigheter, som inte påverkas av denna garanti.

Att utöva dina lagstadgade rättigheter i händelse av defekter är kostnadsfritt.

Endast det berörda Newell-företag som anges nedan ("Newell") har rätt att ändra dessa villkor.

Newell åtar sig att inom garantiperioden kostnadsfritt reparera eller byta ut apparaten eller någon del av apparaten som befunnits vara defekt, under förutsättning att:

- du genast underrättar inköpsstället eller Newell om problemet; och
- apparaten inte har ändrats på något som helst sätt eller har utsatts för skada, missbruk, våld, reparation eller modifiering av en person som inte är auktoriserad av Newell.

Fel som uppstår genom felaktig användning, skada, våld, användning med felaktig spänning, naturliga händelser, händelser som ligger utanför Newells kontroll, reparation eller modifiering av en person som inte är auktoriserad av Newell eller underlåtenhet att följa användningsinstruktioner täcks inte av denna garanti. Dessutom täcks inte normalt slitage, inklusive men inte begränsat till, smärre missfärgning och repor av denna garanti.

Rättigheterna under denna garanti ska endast gälla den ursprungliga köparen och kan inte utökas för att gälla kommersiell eller gemensam användning.

Om din apparat täcks av en landsspecifik garanti, vänligen se villkor och bestämmelser för denna garanti eller kontakta din lokala auktoriserade återförsäljare för mer information.

Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU med symbolen med en överkorsad soptunna.

Märkningen informerar om att den här utrustningen inte ska kasseras med annat hushållsavfall när den tas ur bruk.

Användaren av utrustningen är skyldig att överlämna den för insamling av elektriska eller elektroniska produkter.

Insamlingsplatser drivs bland annat av: grossister och återförsäljare av den här utrustningen och kommunala enheter som samlar in avfall. Korrekt hantering av avfall från elektriska och elektroniska utrustningar hjälper till att förebygga effekter som är skadliga för människors hälsa och den naturliga miljön på grund av farliga komponenter samt felaktig förvaring och bearbetning av sådana utrustningar.

Uttjänta elektriska produkter får inte slängas i hushållssoporna. Lämna in uttjänta elektriska produkter till närmaste återvinningscentral. E-posta till oss på CrockpotEurope@newellco.com för mer information om återvinning och WEEE.

Om du har några frågor gällande anspråk som täcks av denna garanti, vänligen kontakta Newell Poland Services Sp. z o.o. Plac Andersa 7 Poznań 61-894

Polen

Spanien: 0900 81 65 10

Frankrike: 0805 542 055

Storbritannien: 0800 028 7154

För alla övriga länder, ring +44 800 028 7154.

Internationella samtalstaxor kan gälla.

Alternativt kan du e-posta till CrockpotEurope@newellco.com



INFORMATION OM ENERGIFÖRBRUKNING OCH STRÖMHANTERING:

Energiförbrukning i avstängt läge: När apparaten inte utför sin primära funktion förbrukar den som mest 0,1 W.

Energistyrning: Apparaten har en automatisk energihanteringsfunktion och stängs av automatiskt efter 9 minuter.

SUOMI

TÄRKEÄT SUOJATOIMET

LUE HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN

Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joilla on heikentyneet fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt tai joilla ei ole riittävästi kokemusta tai tietoa, jos heitä on valvottu tai opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Vain valvonnan alaisena olevat vähintään 8-vuotiaat lapset saavat puhdistaa ja huoltaa laitetta. Pidä laite ja sen johto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa. Tarkka valvonta on tarpeen, kun mitä tahansa laitetta käytetään lasten läheisyydessä. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

Sähkölaitteita käytettäessä on aina noudatettava perusturvallisuustoimenpiteitä tulipalon, sähköiskun ja/tai henkilövahinkojen riskin vähentämiseksi, mukaan lukien seuraavat:

1. Lue kaikki ohjeet ennen tuotteen käyttöä.
2. Tämä laite tuottaa lämpöä käytön aikana. Älä koske kuumiin pintoihin. Käytä kahvoja tai nuppeja.
3. Sähköiskulta suojautumiseksi älä aseta tai upota johtoa, pistokkeita tai laitteen runkoa veteen tai muuhun nesteeseen.
4. Irrota pistoke pistorasiasta, kun laitetta ei käytetä, ennen osien asentamista tai irrottamista ja ennen puhdistusta. Anna laitteen jäähtyä ennen osien asentamista tai irrottamista. Katkaise virta kytkemällä mikä tahansa säädin OFF-asentoon ja irrottamalla virtajohto pistorasiasta. Älä katkaise virtaa johdosta vetämällä.
5. Älä käytä laitetta, jonka johto tai pistoke on vaurioitunut tai joka on vioittunut tai vahingoittunut jollakin tavalla. Älä yritä korvata tai liittää vaurioitunutta johtoa. Palauta laite valmistajalle (katso takuu) tarkastusta, korjausta tai säätöä varten.
6. **VAROITUS – Loukkaantumisvaara:** Laitteen virheellinen käyttö voi aiheuttaa henkilövahinkoja, sähköiskun tai laitteen vaurioitumisen. Käytä laitetta aina ohjeiden mukaisesti. Älä käytä lisävarusteita, lisälaitteita tai varaosia, joita valmistaja ei ole suositellut.
7. Laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Älä käytä laitetta ulkona tai kaupallisiin tarkoituksiin.
8. Älä anna johdon roikkua pöydän tai työtasen reunan yli tai koskettaa kuumia pintoja.
9. Älä aseta laitetta märeille pinnoille tai niiden läheisyyteen tai lämmönlähteiden, kuten kuumen kaasu- tai sähköpolttimen tai lämmitetyn uunin läheisyyteen.
10. **VAROITUS – Kuuma pinta:** Lämmityselementti ja sen viereiset pinnat kuumenevat käytön aikana ja saattavat pysyä kuumina jonkin aikaa laitteen sammuttamisen jälkeen. Vältä kuumien pintojen koskettamista. Anna laitteen jäähtyä riittävän kauan ennen puhdistamista tai varastointia. Lämmitysalusta ja laite tuottavat lämpöä käytön aikana, ja niihin kohdistuu kypsenysjakson jäännöslämpöä. Älä koske lämmitysalustaan heti kivikeramiikan poistamisen jälkeen. Anna laitteen jäähtyä ennen käsittelyä.
11. Varo koskettamasta laitteen ulkopintaa sen käytön tai jäähtymisen aikana välttääksesi palovammojen, tulipalojen tai muiden henkilö- tai omaisuusvahinkojen vaaran.
12. Ole erityisen varovainen, kun siirrät laitetta sen sisältäessä kuumaa öljyä tai muita kuumia nesteitä. Tämä voi aiheuttaa vakavia vammoja itselle ja muille.
13. Ole varovainen avatessasi kannta kypsenysjakson aikana tai sen jälkeen. Vapautuva höyry voi aiheuttaa palovammoja.
14. Älä käytä laitetta muuhun kuin mihin se on tarkoitettu. Väärinkäyttö voi aiheuttaa vammoja.
15. Tarkoitettu vain kotitalouksien työtasolle. Jätä tyhjää tilaa laitteen ympärille vähintään 15 cm seinästä ja joka suuntaan. Käytä laitetta aina kuivalla, vakaalla ja tasaisella alustalla.
16. Vältä äkillisiä lämpötilan muutoksia, kuten jäähdytettyjen elintarvikkeiden tai kylmien nesteiden lisäämistä kuumennettuun kattilaan. Älä käytä, jos keraaminen astia on haljennut tai vaurioitunut.
17. Haudutuskansi on karkaistua lasia. Tarkasta aina kansi sirujen, halkeamien tai muiden vaurioiden varalta. Älä käytä lasikantta, jos se on vaurioitunut, sillä se voi särkyä käytön aikana.
18. **HUOMAUTUS:** Suojautuaksesi sähköiskuilta ja tuotevaurioilta, älä kypsennä suoraan lämmitysalustassa. Kypsennä vain mukana toimitettua kivikeramiikkaa käyttäen.
19. **VAROITUS:** Roiskunut ruoka voi aiheuttaa vakavia palovammoja. Pidä laite ja johto poissa lasten ulottuvilta. Älä koskaan vedä johtoa työtasen reunan yli, älä koskaan käytä pistorasiata työtasen alapuolella äläkä käytä jatkojohtoa.
20. Laitteita ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän avulla.
 - Pese osat kuumalla vedellä, jossa on mietoa nestesaippuaa. Kuivaa huolellisesti. Katso kohta Rutiinipuhdistus.
 - Kytke laite aina pois päältä, irrota pistoke pistorasiasta ja anna jäähtyä ennen osien irrottamista/asentamista ja ennen puhdistusta.
 - Varmista aina, että kätesi ovat kuivat, ennen kuin käsittelet pistoketta tai kytket laitteeseen virtaa.
 - Käytä laitetta aina laitteeseen merkityn jännitteen (vain vaihtovirta) mukaisesta pistorasiasta.
 - Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa sen ollessa käytössä.

- Laitetta ei saa käyttää, jos se on päässyt putoamaan, siinä näkyy vaurioita tai se vuotaa.
- Vältä veden läikkymistä liittimen päälle.

HUOMAUTUKSET

1. Joitakin työtasoja ja pöytäpintoja ei ole suunniteltu kestämaan tiettyjen laitteiden tuottamaa pitkäkestoista lämpöä. Älä aseta lämmitettyä yksikköä pintakäsittelylle puupöydälle. Suosittelemme, että asetat hauduttimelle lämpöalustan tai alustan, jotta pinta ei vaurioidu.
2. Laitteen ensimmäisen käyttökerran aikana saattaa esiintyä lievää savua ja/tai hajua. Tämä on normaalia monissa lämmityslaitteissa, eikä se enää toistu muutaman käyttökerran jälkeen.
3. Ole varovainen, kun asetat kivikeramiikan keraamiselle tai sileälle lasiselle liesitasolle, työtasolle, pöydälle tai muulle pinnalle. Kivikeramiikan luonteen vuoksi sen karkea pohja voi naarmuttaa joitakin pintoja, jos varovaisuutta ei noudateta. Aseta aina kuumuutta kestävä suojapehmuste kivikeramiikan alle, ennen kuin asetat sen pöydälle, työtasolle tai muulle pinnalle.

VIRTAJOHDON OHJEET:

Lyhyttä verkkovirtajohtoa käytetään, jotta voidaan vähentää vaaraa, että lapset tarttuvat siihen, sotkeutuvat siihen tai kompastuvat pidempään johtoon.

PIDÄ NÄMÄ TURVAOHJEET TALLESSA. VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN

OSAT

- | | |
|---|--|
| A Lasikansi | L Amount (Määrä) -painike |
| B Alumiininen keittoastia | M Clock Set (Kellon asetus) -painike |
| C Kuumnennusjalusta | N Minute (Minuutti) -painike |
| D Ohjauspaneeli | O Hour (Tunti) -painike |
| E Kantokahvat | P Manuaalinen-merkkivalo |
| F Paristolokero ja pariston suojaliuska | Q Manual (Manuaalinen) -painike |
| G Paristo vähissä -symboli | R Temp (Lämpötila) -painike |
| H Ajastimen näyttöruutu | S Cancel Timer (Ajastuksen peruutus) -painike |
| I Aterian ajastuksen merkkivalo | T Käynnistys/pysäytys-merkkivalo |
| J Schedule Meal (Aterian ajastus) -painike | U Start/Stop (Käynnistys/pysäytys) -painike |
| K Food (Ruoka) -painike | |

ENNEN KÄYTTÖÄ

Ennen kuin käytät Crockpot®-hidasta keitintäsi, poista kaikki pakkausmateriaali ja pese kansi sekä alumiininen keittoastia lämpimällä saippuavedellä, ja kuivaa ne huolellisesti.

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

Ole varovainen, kun asetat alumiinisen keittoastian keraamiselle tai sileälle lasiselle keittotasolle, työtasolle, pöydälle tai muulle pinnalle. Alumiinisen keittoastian ominaisuuksista johtuen sen pohjapinta voi naarmuttaa joitakin pintoja, jos ei noudateta varovaisuutta. Aseta aina suojaava pehmuste tai aluslevy alumiinisen keittoastian alle ennen kuin asetat sen pöydälle tai työtasolle.

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.

Irrota oranssi pariston suojaliuska vetämällä se kokonaan irti. Tämä ohjaa kelloa, kun laitetta ei ole kytketty.

TIMESELECT-TEKNIIKAN KÄYTTÖ

1. Aseta alumiininen keittoastia kuumnennusalustalle, lisää ainekset astiaan ja peitä se kannella. Voit halutessasi käyttää alumiinista keittoastiaa liedellä lihan paistamiseen ja aineiden ruskistamiseen ennen kuin asetat sen hitaaseen keittimeen.
2. Kytke Crockpot® 5.6L TimeSelect -haudutuspadan virtajohto pistorasiaan.

- Valitse ohjauspaneelin vasemmalta puolelta SCHEDULE MEAL (ATERIAN AJASTUS).
 - Valitse FOOD (RUOKA) ja valitse jokin neljästä esiasetetusta toiminnosta: MEAT , POULTRY , SOUP , VEGGIES  (LIHA, SIIPIKARJA, KEITTO, KASVIKSET).
- HUOMAA:** Tee FOOD (RUOKA) -valinta kypsennettävän ateriatyyppin perusteella. Jos kypsennettävä ateria ei ole esiasetusten luettelossa, valitse pääainesosa, joka on lähimpänä jotakin niistä, tai kypsennä käyttämällä MANUAL (MANUAALINEN) -toimintoa.
- HUOMAA:** Pataruoat on kypsennettävä MEAT  -valinnalla. Suurikokoisten liha- tai siipikarjapalojen kypsennyksessä saadaan parhaat tulokset asettamalla lisäaikaa aterian aikaisimpaan päättymisaikaan.
- HUOMAA:** Reseptit, jotka sisältävät suuren määrän juureksia, vaativat pidemmän kypsennysajan ja korkeamman lämpötilan. Suosittelemme, että kyseiset reseptit valmistetaan manuaalisella asetuksella HIGH (KORKEA) asetuksen VEGGIES  (KASVIKSET) sijaan.
- Valitse kypsennettävän ruoan paino tai tilavuus AMOUNT (MÄÄRÄ) -painikkeella. Jos valitset MEAT , POULTRY , SOUP  (KEITTO) tai VEGGIES  (KASVIKSET), haudutuspata antaa tilavuusvalinnat FULL POT  (TÄYSI PATA) tai HALF POT  (PUOLIKAS PATA).
- HUOMAA:** "FULL POT  (TÄYSI PATA) viittaa keittoastiaan, joka on täytetty MAX-linjaan asti. "HALF POT  (PUOLIKAS PATA) viittaa keittoastiaan, joka on täytetty ½-linjaan asti.
- Valitse seuraavaksi HOUR (TUNTI)- ja MINUTE (MINUUTTI) -painikkeilla aika, jolloin haluat aterian olevan valmis (esim. 20.00), ja paina sitten START (KÄYNNISTÄ). Näytössä ensin näkyvä aika on aterian kypsennyksen aikaisin päättymisaika, joka perustuu kypsennettävään ruokaan ja määrään.
- HUOMAA:** SCHEDULE MEAL (ATERIAN AJASTUS) -toiminto ei kypsennä ruokaa pidempään kuin 12 tuntia kypsennyksen alkamisajasta. Kun ajastetun aterian kellonaika on ylittynyt, haudutuspata siirtyy automaattisesti KEEP WARM (LÄMPIMÄNPITO) -asetukselle.
- HUOMAA:** TimeSelect-tekniikka määrittää automaattisesti oikean lämpöasetuksen edellä mainittujen asetusten perusteella. Ruoka kuumennetaan elintarviketurvalliseen lämpötilaan ja pidetään siinä tarvittavan ajan, ellei satu sähkökatkoa. Katso lisätietoa käyttöohjeista sähkökatkon sattuessa.

HAUDUTUSPADAN MANUAALISEN TOIMINNON KÄYTTÖ

- Aseta alumiininen keittoastia kuumennusalustalle, lisää ainekset astiaan ja peitä se kannella. Voit halutessasi käyttää alumiinista keittoastiaa liedellä lihan paistamiseen ja aineiden ruskistamiseen ennen kuin asetat sen hitaaseen keittimeen. Kytke hidas keitin pistorasiaan ja valitse "MANUAL" ohjauspaneelin oikealta puolelta.
 - Valitse TEMP (LÄMPÖTILA) ja valitse jokin seuraavista lämpötila-asetuksista: HIGH, LOW, KEEP WARM (KORKEA, MATALA, LÄMPIMÄNPITO).
- HUOMAA:** KEEP WARM (LÄMPIMÄNPITO) on tarkoitettu VAIN valmiiksi kypsennetyn ruoan pitämiseen lämpimänä. ÄLÄ kypsennä ruokaa KEEP WARM (LÄMPIMÄNPITO) -asetuksella. Emme suosittele käyttämään KEEP WARM (LÄMPIMÄNPITO) -asetusta yli neljän tunnin ajan.
- Valitse kypsennysaika HOUR (TUNTI)- ja MINUTE (MINUUTTI) -painikkeilla. Ajan voi määrittää 15 minuutin välein enintään 20 tuntiin. Valitse aika reseptissä mainitun valmistusajan mukaisesti. Ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin yhden minuutin välein. Nollaa aikalaskuri CANCEL TIMER (AJASTUKSEN PERUUTUS) -painikkeella. Tällöin haudutuspadan nykyinen asetus pysyy käytössä, kunnes laite sammutetaan. Voit peruuttaa manuaalisen toiminnon valitsemalla käynnistys-/lopetuspainikkeeseen.
 - Jos käytät reseptejä, joiden kypsennysajat ovat liukuvia, valitse haudutuspadan asetusta lähimpänä oleva aika. Jos reseptissä esimerkiksi neuvotaan kypsentämään 7–9 tuntia LOW (MATALA) -asetuksella, kypsennä 8 tunnin ajan.
 - Kun kypsennysaika on päättynyt, Crockpot®-haudutuspata siirtyy automaattisesti KEEP WARM (LÄMPIMÄNPITO).
 - Voit katkaista Crockpot®-haudutuspadan virran painamalla START/STOP (KÄYNNISTYS/PYSÄYTYS) -painiketta ja irrottamalla laitteen pistokkeen pistorasiasta.
 - Kun kypsennys on valmis, irrota haudutuspadan pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista.

KÄYTTÖÄ KOSKEVIA HUOMAUTUKSIA

- Voit vaihtaa paino- ja tilavuusmitta LBS ja KG välillä pitämällä AMOUNT (MÄÄRÄ) -painiketta painettuna kolmen sekunnin ajan.
- Voit vaihtaa nykyistä aikaa pitämällä CLOCK SET (KELLON AJASTUS) -painiketta painettuna kolmen sekunnin ajan. Säädä aika HOUR (TUNTI)- ja MINUTE (MINUUTTI) -painikkeilla ja vahvista valinta painamalla CLOCK SET (KELLON AJASTUS) -painiketta.
- Jos kellon asetus lakkaa toimimasta tai pariston alhaisen varauksen symboli näytetään laitteen kytkemisen jälkeen, paristo on ehkä vaihdettava. Katso lisätietoja paristoa kosittelevästä osiosta.

- Jos tapahtuu sähkökatkos, näyttö ja valot vilkkuvat, kun virta palautuu. Kaikki haudutuspadan asetukset nollautuvat ja ne on asetettava uudelleen. Tämän seurauksena ruokaa voi olla vaarallista syödä. Jos ei ole varmuutta siitä, kuinka kauan virta oli poikki, suosittelemme, että padassa ollut ruoka heitetään pois.
- Yli- tai alikypsennyksen välttämiseksi täytä alumiininen keittoastia aina ½ – MAX -rajaan saakka, ja noudata suositeltuja kypsennysaikoja.
- Älä ylitä alumiinista keittoastiaa. Roiskumisen estämiseksi älä täytä alumiinista keittoastiaa korkeammalle kuin MAX-rajaan.
- Peitä pata aina kannella ruokaa kypsennettäessä ja jatka kypsennystä suositeltu aika. Älä avaa kannetta kypsennyksen ensimmäisen kahden tunnin aikana, jotta lämpö nousee tehokkaasti.
- Käytä aina uunikintaita käsitellessäsi kannetta tai irrotettavaa kypsennyskuhoa. Varo ulos tulevaa höyryä, kun avaat tai poistat kannen.
- Irrota virtajohto pistorasiasta kypsennyksen päätyttyä ja ennen padan puhdistamista.
- Irrotettava alumiininen keittoastia on uuninkestävä ja soveltuu käytettäväksi kaasui- tai sähköliesillä. astiaa voi käyttää aineiden paistamiseen liedellä keskilämmöllä, sillä astia lämpenee nopeasti. Paistaminen on nopeampaa kuin tavallista pannua käytettäessä. Huomaa, että se ei toimi induktioliedellä. Katso alla oleva kaavio.

Osa	Astianpesukoneessa	Uunissa	Mikroaaltouunissa	Sopii käyttöön kaasui-/sähköliesillä	Sopii käyttöön induktioliedellä
Kansi	Kyllä	Kyllä	Ei	Ei	Ei
Alumiininen keittoastia	Kyllä	Kyllä	Ei	Kyllä	Ei

OHJEITA RESEPTIEN MUOKKAAMISEEN

Näiden ohjeiden tarkoituksena on auttaa muokkaamaan reseptejä haudutuspadalle sopiviksi. Monet tavallisia 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 nestettä.

AIKA RESEPTIN MUKAAN	MATALA KYSPENNYSLÄMPÖTILA	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 pataan.
- Kuivapavut voidaan korvata keitetyillä tölkipavuilla.

VIHANNEKSET:

- Monien vihannesten paras maku pääsee esiin haudutuskypsennyksessä. Vihannekset eivät tule ylikiiksi, kuten perinteisellä liedellä tai uunissa.
- Kun valmistat vihanneksia ja lihaa, aseta vihannekset alumiiniseen keittoastiaan ennen lihaa. Vihannekset kypsyvät yleensä lihaa hitaammin haudutuskäytössä.
- Aseta vihannekset lähelle alumiinisen keittoastian reunoja tai pohjaa ruoanlaiton helpottamiseksi.

MAITO:

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

KEITOT:

- Jotkin reseptit sisältävät suuria määriä vettä/lientä. Lisää keiton ainekset ensin alumiiniseen keittoastiaan ja lisää sitten vettä/lientä vain sen verran, että ne 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 irtaantuu rasvaa ennen hauduttamista. Ruskistus syventää myös ruoan makua. Tämä voidaan tehdä käyttämällä keittoastiaa suoraan kaasun tai sähköliedellä.
- Liha täytyy sijoittaa niin, että se lepää alumiinisessa keittoastiassa koskettamatta kanteen.
- Muuta pienempien tai suurempien lihapalojen osalta vihannesten tai perunoiden määrää siten, että alumiininen keittoastia täytetään aina ½- tai MAX-linjan asti.
- Lihan määrä ja suositellut kypsennysajat ovat vain arvioita ja saattavat vaihdella riippuen siitä, miten liha on leikattu, mikä liha on kyseessä tai sisältäkö se luita. Vähärasvaiset lihat, kuten kananliha tai porsaan ulkofilee, kypsyvät yleensä nopeammin kuin enemmän sidekudosta ja rasvaa sisältävät lihat, kuten naudanpaisti tai porsaanlapa. Lihan kypsennäminen luun kanssa vaatii pidemmän kypsennysajan.
- Leikkaa liha pienempiin paloihin, kun kypsennät sitä esikeitetyjen 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.

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 alumiininen keittoastia voidaan pestä astianpesukoneessa tai kuumalla saippuavedellä. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai puhdistussieniä. Jäämät irtaantuvat yleensä liinalla, sienellä tai kumilastalla. Poista vesi- tai muut tahrat hankaamattomalla puhdistusaineella tai etikalla.
- Alumiininen keittoastia ja kansi eivät kestä äkillisiä lämpötilan muutoksia. Älä pese alumiinista keittoastiaa tai kantta kylmällä vedellä, kun ne ovat kuumia.
- Jos keittoastiaa käytetään liedellä tai astianpesukoneessa, sen väri voi muuttua hieman. Tämä ei vaikuta astian toimintaan. Pyyhkiminen pehmeällä liinalla voi auttaa palauttamaan ulkoasun.
- Laitteen ulkopinta voidaan puhdistaa pehmeällä liinalla ja lämpimällä saippuavedellä. Pyyhi kuivaksi. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.
- Laitetta ei tarvitse huoltaa muulla tavoin.
- HUOMAA: Puhdistuksen jälkeen anna alumiinisen keittoastian ilmakuivua ennen sen asettamista säilytykseen.
- Älä käytä märkiä liinoja paristolokeron ympärillä.

PARISTO

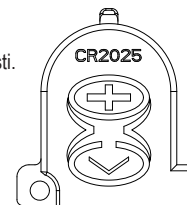
Irrota laite aina verkkovirrasta ennen paristolokeron kannen irrottamista. Vaihda paristo irrottamalla ensin laite verkkovirrasta ja irrota sitten paristolokeron kansi laitteen pohjasta. Irrota paristo painamalla hopeanväristä läppää, poista paristo ja hävitä se asianmukaisesti. Aseta uusi paristo paikalleen.

Varmista aina, että uusi paristo on tyyppiä CR2025 tai vastaava. Älä käytä tässä laitteessa ladattavia paristoja.

Varmista, että paristo on oikeinpäin kuvan mukaisesti:



Pidä paristo pois lasten ulottuvilta.



Ei saa niellä. Jos paristo on nielty, hakeudu välittömästi lääkäriin. Varmista, että vanhat paristot hävitetään turvallisesti. Katso ohjeet turvallisesta hävittämisestä paikallisista ohjeista. Ei saa hävittää tavallisen talousjätteen mukana.

Paristot voivat räjähtää tai vuotaa, jos niitä lämmitetään, puretaan, oikosuljetaan, ladataan uudelleen tai asetetaan väärin. Varo vuotavia paristoja.



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.

TAKUU

Säilytä kuitti, sillä sitä tarvitaan mahdollisia takuuseen liittyviä vaatimuksia varten. Tälle laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu tässä asiakirjassa kuvatulla tavalla.

Vie laite takuuaikana, siinä epätodennäköisessä tapauksessa, että se ei enää toimi suunnittelu- tai valmistusvirheen vuoksi, takaisin ostopaikkaan yhdessä kassakuitin ja tämän takuun kopion kanssa.

Tämän takuun mukaiset oikeudet ja edut täydentävät lakisääteisiä oikeuksiasi, joihin tämä takuu ei vaikuta.

Lakisääteisten oikeuksien käyttäminen vikatapauksissa on maksutonta.

Ainoastaan alla mainitulla Newell-yhtiöllä ("Newell") on oikeus muuttaa näitä ehtoja.

Newell sitoutuu takuuaikana maksutta korjaamaan tai vaihtamaan laitteen tai sen osan, joka ei toimi asianmukaisesti, edellyttäen, että:

- ilmoitat ongelmasta viipymättä ostopaikkaan tai Newellille;
- laitetta ei ole muutettu millään tavalla tai sitä ei ole vahingoitettu, käytetty väärin, käytetty väärin, korjattu tai muutettu muun kuin Newellin valtuuttaman henkilön toimesta.

Tämä takuu ei kata vikoja, jotka johtuvat epäasianmukaisesta käytöstä, vahingoittumisesta, väärinkäytöstä, käytöstä vääranlaisella jännitteellä, luonnonvoimista, tapahtumista, joihin Newell ei voi vaikuttaa, muun kuin Newellin valtuuttaman henkilön suorittamasta korjauksesta tai muutoksesta tai käyttöohjeiden noudattamatta jättämisestä. Lisäksi tämä takuu ei kata normaalia kulumista, mukaan lukien, mutta ei rajoittuen, pienet värimuutokset ja naarmut.

Tämän takuun mukaiset oikeudet koskevat vain alkuperäistä ostajaa, eivätkä ne ulotu kaupalliseen tai yleiseen käyttöön.

Jos laitteeseesi sisältyy maakohtainen takuu tai takuuseen liittyvä lisäys, tutustu sen ehtoihin.

takuun tai takuun ehtoja tämän takuun sijasta tai ota yhteyttä paikalliseen valtuutettuun jälleenmyyjään saadaksesi lisätietoja.

Tämä laite on merkitty EU-direktiivin 2012/19/EU mukaisesti ylivivätyksen symbolilla. Merkintä ilmoittaa, että tätä laitetta ei saa hävittää muun kotitalousjätteen mukana käytön jälkeen. Laitteen käyttäjä on velvollinen viemään sen sähkö- ja elektroniikkaromun keräyspisteelle. Keräyspisteitä ovat muun muassa: tällaisten laitteiden tukku- ja vähittäismyyjät sekä jätteenkeräystoimintaa harjoittavat kunnalliset organisaatiot. Sähkö- ja elektroniikkalaiteromun oikeaoppinen käsittely auttaa välttämään ihmisten terveydelle ja ympäristölle haitallisia seurauksia, jotka johtuvat vaarallisten komponenttien ja laitteiden virheellisestä varastoinnista ja käsittelystä.

Sähkölaiteromua ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana. Vie kierrätykseen siihen tarkoitukseen varattuun laitokseen. Voit lähettää sähköpostia meille osoitteeseen CrockpotEurope@newellco.com saadaksesi lisätietoja kierrätyksestä ja sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta.

Jos sinulla on kysyttävää tämän takuun mukaisista vaateista, ota yhteyttä osoitteeseen:

Newell Poland Services Sp. z o.o.Plac Andersa 7

Poznan 61-894

Puola

Espanja: 0900 81 65 10

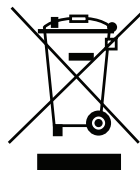
Ranska: 0805 542 055

Iso-Britannia 0800 028 7154

Kaikkien muiden maiden osalta soita numeroon +44 800 028 7154.

Kansainvälisiä hintoja voidaan soveltaa.

Voit myös lähettää sähköpostia osoitteeseen CrockpotEurope@newellco.com



TIETOA ENERGIAN KULUTUKSESTA JA VIRTATEHOKKUUDEN HALLINNASTA:

Virrankulutus valmiustilassa: Kun laite ei suorita ensisijaista toimintoaan, sen virrankulutus on enintään 0,1 W.

Virranhallinta: Laite sisältää automaattisen virranhallintatoiminnon ja siirtyy pois päältä 9 minuutin kuluttua, kun se irrotetaan virtalähteestä.

DANSK VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

LÆS OMHYGGELIGT OG GEM TIL SENERE BRUG

Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller har fået instruktioner i sikker brug af apparatet og forstår de involverede farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år og er under opsyn. Opbevar apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn under 8 år. Nøje opsyn er nødvendigt, når apparater bruges i nærheden af børn. Børn bør ikke lege med apparatet.

Ved brug af elektriske apparater skal grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger altid følges for at reducere risikoen for brand, elektrisk stød og/eller personskade, herunder følgende:

1. Læs alle instruktioner, før produktet tages i brug.
2. Dette apparat genererer varme under brug. Rør ikke ved varme overflader. Brug håndtag eller knapper.
3. For at beskytte mod elektrisk stød må ledningen, stik eller apparatets hoveddel ikke placeres eller nedsænkes i vand eller anden væske.
4. Tag stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, før du monterer eller afmonterer dele, og før du rengør apparatet. Lad apparatet køle af, før du monterer eller afmonterer dele, og før du rengør det. For at afbryde forbindelsen skal du dreje alle knapper til OFF og derefter tage strømkablet ud af stikkontakten. Afbryd ikke ved at trække i ledningen.
5. Brug ikke et apparat med en beskadiget ledning eller et beskadiget stik, eller efter at apparatet ikke fungerer korrekt eller er blevet beskadiget på nogen måde. Forsøg ikke at udskifte eller splejse en beskadiget ledning. Returner apparatet til producenten (se garanti) for undersøgelse, reparation eller justering.
6. **⚠ ADVARSEL – Risiko for personskade:** Forkert brug af apparatet kan resultere i personskade, elektrisk stød eller beskadigelse af apparatet. Brug altid apparatet i overensstemmelse med instruktionerne. Brug ikke tilbehør, ekstraudstyr eller reservedele, der ikke er anbefalet af producenten.
7. Dette apparat er kun til husholdningsbrug. Må ikke anvendes udendørs eller til kommercielle formål.
8. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af bordet eller køkkenbordet eller røre ved varme overflader.
9. Må ikke placeres på eller i nærheden af våde overflader eller varmekilder såsom et varmt gasblus eller elektrisk blus eller på en opvarmet ovn.
10. **⚠ ADVARSEL – Varm overflade:** Varmeelementet og tilstødende overflader bliver varme under brug og kan forblive varme i et stykke tid efter, at apparatet er slukket. Undgå at berøre varme overflader. Giv apparatet tilstrækkelig tid til at køle af, før det rengøres eller opbevares. Varmebasen og apparatet genererer varme under brug og er udsat for restvarme fra tilberedningscyklussen. Rør ikke ved varmbasen umiddelbart efter, at stentøjet er fjernet. Lad den køle af før håndtering.
11. Der skal træffes tilstrækkelige forholdsregler for at forhindre risikoen for forbrændinger, skoldninger, brand eller andre skader på personer eller ejendom forårsaget af berøring af ydersiden under brug eller afkøling.
12. Der skal udvises ekstrem forsigtighed, når du flytter et apparat, der indeholder varm olie eller andre varme væsker. Dette kan forårsage alvorlig skade på dig selv og andre.
13. Vær forsigtig, når du åbner låget under eller efter en tilberedningscyklus. Udsluppet damp kan forårsage forbrændinger.
14. Brug ikke apparatet til andet end det tilsigtede formål. Forkert brug kan forårsage skader.
15. Kun beregnet til brug på en bordplade i køkkenet. Hold 152 mm (6 tommer) afstand fra væggen og på alle sider. Brug altid apparatet på en tør, stabil og plan overflade.
16. Undgå pludselige temperaturændringer, såsom at tilsætte nedkølede fødevarer eller kolde væsker i en varm gryde. Må ikke anvendes, hvis den keramiske gryde er revnet eller beskadiget.
17. Låget på slowcookeren er lavet af hærdet glas. Undersøg altid låget for skår, revner eller andre skader. Brug ikke glaslåget, hvis det er beskadiget, da det kan splintres under brug.
18. **BEMÆRK:** For at beskytte mod elektrisk stød og produktskader, må der ikke laves mad direkte i varmbasen. Tilbered kun i det medfølgende stentøj.
19. **⚠ ADVARSEL:** Spildt mad kan forårsage alvorlige forbrændinger. Hold apparatet og ledningen væk fra børn. Læg aldrig ledningen over kanten af bordpladen, brug aldrig en stikkontakt under bordpladen, og brug den aldrig med en forlængerledning.
20. Apparater er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem.
 - Vask delene i en opløsning af varmt vand og mild flydende sæbe. Tør grundigt. Se afsnittet om regelmæssig rengøring.

- Sluk altid apparatet, tag stikket ud og lad apparatet køle af, før du fjerner/monterer dele og før du rengør det.
- Sørg altid for, at dine hænder er tørre, før du håndterer stikket eller tænder apparatet.
- Sæt altid dit apparat i en stikkontakt med den spænding (kun AC), der er angivet på apparatet.
- Efterlad aldrig et apparat uden opsyn, mens det er i brug.
- Brug ikke apparatet, hvis det har været tabt, hvis der er synlige tegn på skader, eller hvis det lækker.
- Undgå at spilde vand på stikket.

MEDDELELSER

1. Nogle bordplader og overflader er ikke designet til at modstå den langvarige varme, der genereres af visse apparater. Placer ikke den opvarmede enhed på et bord af behandlet træ. Vi anbefaler at placere en varmeplade eller en bordskåner under din slowcooker for at forhindre mulig skade på overfladen.
2. Under første brug af dette apparat kan der forekomme en let røg og/eller lugt. Dette er normalt med mange varmeapparater og vil ikke ske igen efter et par anvendelser.
3. Vær forsigtig, når du placerer stentøj på et keramisk eller glaskeramisk komfur, bordplade, bord eller anden overflade. På grund af stentøjets natur kan den ru bund ridse nogle overflader, hvis der ikke udvises forsigtighed. Placer altid varmebestandig beskyttelsespolstring under stentøjet, inden det placeres på et bord, en køkkenbordplade eller en anden overflade.

INSTRUKTIONER FOR STRØMKABEL:

Et kort strømkabel bruges til at mindske risikoen for, at børn griber fat i den, eller at man vikles ind i eller snubler over en længere ledning.

GEM DISSE INSTRUKTIONER. KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUG

DELE

- | | |
|---|--|
| A Glaslåg | L Knappen Amount (Mængde) |
| B Aluminiumsindsats | M Knappen Clock Set (Urindstilling) |
| C Opvarmningsfod | N Knappen Minute (Minut) |
| D Betjeningspanel | O Knappen Hour (Time) |
| E Bærehåndtag | P Indikatoren for Manual (Manuel funktion) |
| F Batterirum og batteristrimmel | Q Knappen Manual (Manuel funktion) |
| G Symbol for lavt batteriniveau | R Knappen Temp (Temperatur) |
| H Displaybillede for tidsindstilling | S Knappen Cancel Timer (Annuller tidsindstilling) |
| I Indikatoren for Schedule Meal (Planlæg måltid) | T Indikator for start/stop |
| J Knappen Schedule Meal (Planlæg måltid) | U Start-/stopknop |
| K Knappen Food (Fødevarer) | |

FORBEREDELSE FØR BRUG

Inden du benytter din Crockpot® slow cooker, skal al emballage fjernes og låget og aluminiumsindsatsen vaskes i sæbevand og aftørres omhyggeligt.

VIGTIGE BEMÆRKNINGER: Nogle køkkenborde og bordflader er ikke designet til at modstå den langvarige varme, som nogle apparater skaber. Stil ikke basisenheden eller den keramiske indsats på en varmekølsom overflade. Vi anbefaler at placere en bordskåner under din slowcooker for at forhindre eventuelle skader på underlaget.

Vær forsigtig, når aluminiumsindsatsen anbringes på en keramisk eller glat glaskogeplade, køkkenbordet, et bord eller en anden overflade. Som følge af aluminiumsindsatsens natur kan bundens overflade ridse nogle overflader, hvis man ikke er forsigtig. Anbring altid et beskyttelseslag eller en bordskåner under aluminiumsindsatsen, inden denne anbringes på et bord eller køkkenbord.

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.

Fjern den orange batteristrimmel ved at trække den helt ud. Batteriet strømforsyner uret, når enheden ikke er tilsluttet en stikkontakt.

SÅDAN ANVENDES TIMESELECT-TEKNOLOGI

1. Anbring aluminiumsindsatsen i varmeeenheden, kom ingredienserne i indsatsen og dæk dem til med låget. Du kan benytte aluminiumsindsatsen på komfurpladen til at svitse kød eller brune ingredienserne, inden den placeres i slow cooker, hvis det ønskes.
2. Sæt din Crockpot® 5.6L TimeSelect Slow Cooker i en stikkontakt.
3. Vælg "SCHEDULE MEAL" (Planlæg måltid) i venstre side af betjeningspanelet.
4. Vælg "FOOD" (Fødevarer) for at vælge fra en liste med 4 forudindstillede funktioner: MEAT  (Kød), POULTRY  (Fjerkræ), SOUP  (Suppe) og VEGGIES  (Grøntsager).

BEMÆRK: Vælg typen af fødevarer med knappen "FOOD" alt efter, hvilken type opskrift der tilberedes. Hvis den opskrift, du tilbereder, ikke er på listen over forudindstillinger, skal du vælge den hovedingrediens, der er tættest på, eller tilberede maden ved hjælp af den manuelle funktion ("MANUAL").

BEMÆRK: Gryderetter skal tilberedes med funktionen "MEAT ". For at opnå de bedste resultater når du tilbereder store stykker kød eller fjerkræ, bør du lægge yderligere tid til måltidets tidligste sluttidspunkt.

BEMÆRK: I opskrifter med en stor mængde rodfrugter kræves en længere tilberedningstid ved en højere temperatur. Vi anbefaler, at disse opskrifter tilberedes ved indstillingen Manual HIGH (manuel høj) i stedet for VEGGIES  (grøntsager).

5. Brug knappen "AMOUNT" (Mængde) til at vælge vægt eller volumen af den fødevarer, der skal tilberedes. Hvis der vælges MEAT  (Kød) eller POULTRY  (Fjerkræ), giver slowcookeren dig mulighed for at vælge mellem to vægtindstillinger: "+ 1 KG" eller "0-1 KG". Hvis der vælges "SOUP  (Suppe) eller "VEGGIES  (Grøntsager), giver slowcookeren dig mulighed for at vælge mellem to volumenindstillinger: "FULL POT  (Hel gryde) eller "HALF POT  (Halv gryde).

BEMÆRK: "FULL POT  (Hel gryde) refererer til en gryde, som er fyldt op til MAX-linjen. "HALF POT  (Halv gryde) refererer til en gryde, som er fyldt op til 1/2-linjen.

6. Brug derefter knapperne "HOUR" (Time) og "MINUTE" (Minut) til at vælge det ønskede tidspunkt, hvor dit måltid skal være færdigt (fx 20:00), og tryk derefter på "START". Den første tid, der vises på displayet, er måltidets tidligste sluttidspunkt, som fastlægges ud fra fødevaren og mængden, der tilberedes.

BEMÆRK: Funktionen "SCHEDULE MEAL" (Planlæg måltid) tilbereder ikke mad i mere end 12 timer fra tilberedningens starttidspunkt. Når uret har passeret det planlagte måltidstidspunkt, aktiverer slowcookeren automatisk funktionen "KEEP WARM" (Hold varm).

BEMÆRK: TimeSelect-teknologien fastsætter automatisk den korrekte varmeindstilling baseret på de ovenstående input. Mad vil blive varmet op til en sikker temperatur for mad og blive holdt der i den påkrævede tid, medmindre der er strømsvigt. Se brugsvejledning for at få flere oplysninger angående strømsvigt.

SÅDAN BRUGES SLOWCOOKERENS MANUELLE FUNKTION

1. Anbring aluminiumsindsatsen i varmeeenheden, kom ingredienserne i indsatsen og dæk dem til med låget. Du kan benytte aluminiumsindsatsen på komfurpladen til at svitse kød eller brune ingredienserne, inden den placeres i slow cooker, hvis det ønskes. Sæt din slow cooker i stikkontakten og vælg "MANUAL" i højre side af betjeningspanelet.
2. Vælg "TEMP" for at vælge mellem temperaturindstillingerne fra HIGH (Høj), LOW (Lav) eller KEEP WARM (Hold varm).

BEMÆRK: Funktionen "KEEP WARM" (Hold varm) må KUN anvendes til at holde mad varm, som allerede er tilberedt. Mad må IKKE tilberedes på indstillingen "KEEP WARM" (Hold varm). Vi anbefaler ikke, at indstillingen "KEEP WARM" (Hold varm) anvendes i mere end 4 timer.

3. Brug knapperne "HOUR" (Time) og "MINUTE" (Minut) til at vælge tilberedningstid på op til 20 timer i trin på 15 minutter. Vælg tiden baseret på den tilberedningstid, der angives i opskriften. Tiden begynder at tælle ned med ét minut ad gangen. Brug "CANCEL TIMER" (Annuller tidsindstilling) for at rydde nedtællingsuret. Dette gør det muligt for din slowcooker at forblive på dens aktuelle indstilling, indtil den slukkes. Tryk på start/stop-knappen for at annullere den manuelle funktion.
4. Når du tilbereder opskrifter med en tilberedningstid inden for et område, skal du vælge den tid, der er tættest på indstillingen på din slowcooker. Hvis du fx tilbereder en opskrift, der kræver en tilberedningstid på 7 til 9 timer på indstillingen LOW (Lav), skal tilberedningstiden indstilles til 8 timer.
5. Når tilberedningstiden er gået, skifter Crockpot®-slowcookeren automatisk til indstillingen "KEEP WARM" (Hold varm).
6. Sluk for din Crockpot®-slowcooker ved at trykke på knappen "START/STOP" og tage stikket ud af stikkontakten.
7. Når tilberedningen er afsluttet, skal du trække stikket ud og lade slowcookeren køle helt af, inden den gøres ren.

BEMÆRKNINGER OM BRUG

- Hvis du vil skifte mellem LBS og KGS, skal du holde knappen "AMOUNT" (Mængde) nede i 3 sekunder.
- Hvis du vil ændre det aktuelle tidspunkt, skal du holde "CLOCK SET" (Urindstilling) nede i 3 sekunder. Juster tiden ved hjælp af "HOUR" (Time) og "MINUTE" (Minut), og tryk derefter på "CLOCK SET" (Urindstilling) for at bekræfte valget.
- Hvis urindstillingen ikke virker, eller symbolet for lavt batteriniveau vises, efter stikket tilsluttes stikkontakten, skal batteriet muligvis udskiftes. Se afsnittet Batteri for nærmere oplysninger.
- I tilfælde af strømafbrydelse blinker displayet og indikatorerne, når strømmen genoprettes. Alle slowcookerens indstillinger er blevet ryddet og skal gendannes. Derfor er maden muligvis ikke sikker at spise. Hvis du ikke er sikker på, hvor længe strømmen har været afbrudt, anbefaler vi, at du kasserer maden i gryden.
- For at forhindre, at maden tilberedes for lidt eller for meget, skal aluminiumsindsatsen altid fyldes halvt op til MAX og den anbefalede tilberedningstid overholdes.
- Overfyld ikke aluminiumsindsatsen. For at forhindre, at maden koger over, må aluminiumsindsatsen højst fyldes til MAX.
- Steg altid med låget på i den anbefalede tid. Fjern ikke låget i løbet af de to første timers tilberedning, så opvarmningen bliver effektiv.
- Brug altid grillhandsker, når du rører ved låget eller den keramiske indsats. Pas på dampen, der trænger ud, når låget åbnes eller løftes.
- Tag stikket ud, når tilberedningen er færdig og før rengøring.
- Den udtagelige aluminiumsindsats er ovnfast og egnet til brug på både gaskomfur og elektrisk komfur. Indsatsen kan anvendes til svitsning af ingredienser på komfuret ved middelvarme, idet indsatsen varmes op hurtigt. Svitsning vil ske hurtigere end ved anvendelse af en almindelig gryde. Bemærk, at den ikke kan anvendes på et induktionskomfur. Se diagrammet nedenfor.

Del	Tåler opvaskemaskine	Tåler ovn	Tåler mikrobølgeovn	Kan anvendes på både gaskomfur og elektrisk komfur	Kan anvendes på induktionskomfur
Låg	Ja	Ja	Nej	Nej	Nej
Aluminiumsindsats	Ja	Ja	Nej	Ja	Nej

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 slowcooker. Mange af de normale tilberedningstrin er unødvendige, når du bruger din slowcooker. I de fleste tilfælde kan alle ingredienser anbringes i din slowcooker på én gang og tilberedes 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 væske i opskriften.

TIDSFORBRUG	TILBERED PÅ LAV	TILBERED 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 slowcookeren i løbet af de sidste 30-60 minutters tilberedningstid.

BØNNER:

- Tørrede bønner, særligt røde kidneybønner, skal koges, før de bruges i retten.
- 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 slowcooker, som det kan ske på komfuret eller i ovnen.
- Når der tilberedes opskrifter med grøntsager og kød, anbringes grøntsagerne i aluminiumsindsatsen før kødet. Grøntsager steger som regel langsommere end kød i slowcookeren.
- Anbring grøntsagerne nær siderne eller bunden af aluminiumsindsatsen for at forbedre tilberedningen.

MÆLK:

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

SUPPER:

- Visse opskrifter kræver store mængder vand/fond. Kom suppeingredienserne i aluminiumsindsatsen først og hæld derefter vand/fond over, så de lige netop dækkes. 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. Dette kan gøres ved at bruge indsatsen direkte på gaskomfurer eller elektriske komfurer.
- Kød skal placeres, så det hviler i aluminiumsindsatsen uden at røre låget.
- For mindre eller større stykker kød skal mængden af grøntsager eller kartofler justeres, således at aluminiumsindsatsen altid er fyldt op til enten ½-linjen eller MAX-linjen.
- 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. Kød med ben vil have længere tilberedningstid sammenlignet med kød uden ben.
- 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.

VÆSKE:

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

RENGØRING

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

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

- Låget og aluminiumsindsatsen kan vaskes i opvaskemaskinen eller med varmt sæbevand. Undlad at bruge slibemidler eller skuresvampe. En klud, svamp eller gummiskrabber er som regel nok til at fjerne madrester. Brug et ikke-skurende rengøringsmiddel eller eddike til at fjerne vandpletter og andre pletter.
- Aluminiumsindsatsen og låget kan ikke holde til pludselige temperaturændringer. Vask ikke aluminiumsindsatsen eller låget med koldt vand, når de er varme.
- Hvis indsatsen anvendes på komfuret eller sættes i opvaskemaskinen, kan farven ændre sig lidt. Dette vil ikke berøre indsatsens samlede funktion. Aftørring med en blød klud kan hjælpe til at genoprette udseendet.
- Apparatets udvendige dele kan rengøres med et blød klud og varmt sæbevand. Tørres med en tør klud. Undlad at bruge slibende rengøringsmidler.

- Du bør ikke udføre andet eftersyn og vedligeholdelse.
- BEMÆRK: Efter rengøring skal aluminiumsindsatsen have lov til at lufttørre, inden den sættes væk.
- Undgå at bruge en våd klud i nærheden af batterirummet

BATTERI

Tag altid stikket ud af stikkontakten, før du fjerner batteridækslet. Hvis du vil udskifte batteriet, skal du først frakoble enheden og derefter fjerne dækslet i bunden af enheden. Tryk på den sølvfarvede tap for at løsne batteriet, og tag det gamle batteri ud. Bortskaf det på hensigtsmæssig vis, og sæt det nye batteri i.

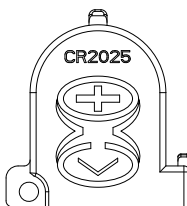
Udskift altid batteriet med et af typen CR2025 eller tilsvarende. Brug ikke genopladelige batterier i denne enhed.

Sørg for, at batteriet vender korrekt som vist:



Batterier skal opbevares utilgængeligt for børn.

Må ikke sluges. Søg omgående lægehjælp ved indtagelse. Sørg for, at gamle batterier bortskaffes på sikker vis. Der henvises til lokale retningslinjer for sikker bortskaffelse af batterier. Må ikke bortskaffes med almindeligt husholdningsaffald. Batterier kan eksplodere eller lække, hvis de opvarmes, skilles ad, kortsluttes, genoplades eller isættes forkert. Utætte batterier skal håndteres forsigtigt.



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.

GARANTI

Du bedes gemme din kvittering, da den er nødvendig i forbindelse med eventuelle krav i henhold til denne garanti.

Der er garanti på dette apparat i 2 år efter købet som beskrevet i dette dokument.

Såfremt apparatet i denne garantiperiode mod forventning ikke længere fungerer på grund af en konstruktions- eller fabrikationsfejl, bedes du bringe det tilbage til købsstedet sammen med din kvittering og en kopi af denne garanti.

De rettigheder og fordele, der følger af denne garanti, er et supplement til dine lovbestemte rettigheder, som ikke berøres af denne garanti.

Udøvelsen af dine lovbestemte rettigheder i tilfælde af mangler er gratis.

Kun det relevante Newell-selskab, der er anført nedenfor ("Newell"), har ret til at ændre disse vilkår.

Newell forpligter sig til inden for garantiperioden at reparere eller udskifte apparatet eller enhver del af apparatet, som ikke fungerer korrekt, gratis, forudsat at:

- du omgående underretter købsstedet eller Newell om problemet, og
- at apparatet ikke er blevet ændret på nogen måde eller har været udsat for skade, misbrug, ukorrekt brug, reparation eller ændring udført af andre end en person, der er autoriseret af Newell.

Fejl, der opstår som følge af forkert brug, beskadigelse, misbrug, brug med forkert spænding, naturkatastrofer, begivenheder uden for Newells kontrol, reparation eller ændring udført af andre end en person, der er autoriseret af Newell, eller manglende overholdelse af brugsanvisninger, er ikke dækket af denne garanti. Desuden er normal slitage, herunder, men ikke begrænset til, mindre misfarvninger og ridser, ikke dækket af denne garanti.

Rettighederne i henhold til denne garanti gælder kun for den oprindelige køber og omfatter ikke kommerciel eller fælles brug.

Hvis dit apparat er omfattet af en landespecifik garanti eller garantismedel, henvises der til vilkårene og betingelserne for denne garanti i stedet for nærværende garanti, og ellers bedes du kontakte din lokale autoriserede forhandler for at få yderligere oplysninger.

Denne enhed er mærket i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2012/19/EU med symbolet på en overstreget affaldsbeholder. En sådan mærkning informerer om, at dette udstyr ikke kan bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald ved afslutningen af dets drift. Brugeren af udstyret er forpligtet til at aflevere det til indsamlere af affald af elektrisk og elektronisk udstyr. Indsamlingssteder drives blandt andet af grossister og detailhandlere af dette udstyr og af kommunale organisatoriske enheder, der udfører affaldsindsamlingsaktiviteter. Korrekt håndtering af affald af elektrisk og elektronisk udstyr hjælper med at undgå konsekvenser, der er skadelige for menneskers sundhed og det naturlige miljø som følge af tilstedeværelsen af farlige komponenter og forkert opbevaring og behandling af sådant udstyr.

Elektriske affaldsprodukter bør ikke bortskaffes sammen med husholdningsaffald. Aflever venligst apparatet på en godkendt genbrugsfacilitet. E-mail os på CrockpotEurope@newellco.com for yderligere oplysninger om genbrug og affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

Hvis du har spørgsmål vedrørende krav i henhold til denne garanti, bedes du kontakte:

Newell Poland Services Sp. z o.o. Plac Andersa 7

Poznan 61-894

Polen

Spanien: 0900 81 65 10

Frankrig: 0805 542 055

Storbritannien: 0800 028 7154

For alle andre lande, ring venligst +44 800 028 7154

Internationale takster kan finde anvendelse.

Du kan også sende en e-mail til CrockpotEurope@newellco.com



OPLYSNINGER OM ENERGIFORBRUG OG STRØMSTYRING:

Strømforsbrug i slukket tilstand: Når apparatet ikke udfører sin primære funktion, bruger det maksimalt 0,1 W strøm.

Strømstyring: Enheden har en automatisk strømstyringsfunktion og slukker efter 9 minutter, når den frakobles strømkilden.

NORSK

VIKTIGE FORHOLDSREGLER

LES DETTE NØYE OG TA VARE PÅ DET FOR SENERE REFERANSE

Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover, og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de har fått tilsyn eller instruksjoner om sikker bruk av apparatet og forstår farene som er involvert. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er eldre enn 8 år og er under oppsyn. Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under 8 år. Grundig tilsyn er nødvendig når apparater brukes i nærheten av barn. Barn bør ikke leke med apparatet.

Ved bruk av elektriske apparater skal grunnleggende sikkerhetsregler alltid følges for å redusere risikoen for brann, elektrisk støt og/eller personskade, inkludert følgende:

1. Les alle instruksjonene før du bruker dette produktet.
2. Dette apparatet genererer varme under bruk. Ikke berør varme overflater. Bruk håndtakene eller knottene.
3. For å beskytte mot elektrisk støt, må du ikke plassere eller senke ledningen, støpsler eller hoveddelen av apparatet ned i vann eller annen væske.
4. Trekk ut støpselet fra stikkontakten når apparatet ikke er i bruk, før du setter på eller tar av deler og før rengjøring. La apparatet kjøle seg ned før du setter på eller tar av deler og før rengjøring. Slå AV en hvilken som helst kontroll for å koble fra, og trekk deretter strømledningen ut av stikkontakten. Unngå å koble fra ved å dra i ledningen.
5. Ikke bruk apparater med skadet ledning eller støpsel, eller hvis apparatet ikke fungerer som det skal, eller har blitt skadet på noen måte. Ikke forsøk å skifte ut eller skjøte en skadet ledning. Returner apparatet til produsenten (se garantien) for undersøkelse, reparasjon eller justering.
6. **⚠ ADVARSEL – Risiko for skade:** Feil bruk av apparatet kan føre til personskade, elektrisk støt eller skade på apparatet. Bruk alltid apparatet i henhold til instruksjonene. Ikke bruk tilbehør, fester eller reservedeler som ikke er anbefalt av produsenten.
7. Dette apparatet er kun til husholdningsbruk. Skal ikke brukes utendørs eller til kommersielle formål.
8. Ikke la ledningen henge utover kanten på bordet eller benken, eller berøre varme overflater.
9. Ikke plasser apparatet på eller i nærheten av våte overflater, eller varmekilder som en varm gass- eller elektrisk brenner, eller på en oppvarmet ovn.
10. **⚠ FORSIKTIG – Varm overflate:** Varmeelementet og tilstøtende overflater blir varme under bruk og kan forbli varme en stund etter at apparatet er slått av. Unngå å berøre varme overflater. Gi apparatet tilstrekkelig tid til å kjøle seg ned før rengjøring eller oppbevaring. Varmesokkelen og apparatet genererer varme under bruk, og er utsatt for restvarme fra tilberedningssyklusen. Ikke berør varmesokkelen umiddelbart etter at du har fjernet steintøyet. Avkjøles før håndtering.
11. Utvis tilstrekkelig forsiktighet for å forhindre risikoen for brannskader, skålding, brann eller annen skade på personer eller eiendom som følge av at utsiden berøres under bruk eller avkjøling.
12. Vær svært forsiktig når du flytter et apparat som inneholder varm olje eller annen varm væske. Dette kan forårsake alvorlig skade på deg selv og andre.
13. Vær forsiktig når du åpner lokket under eller etter en tilberedningssyklus. Damp som slipper ut kan forårsake brannskader.
14. Ikke bruk apparatet til annet enn det tiltenkte formålet. Feil bruk kan forårsake skader.
15. Kun beregnet til bruk på benkeplater i hjemmet. Hold 152 mm (6 tommer) avstand fra veggen og på alle sider. Bruk alltid apparatet på en tørr, stabil og jevn overflate.
16. Unngå plutselige temperaturrendringer, som å tilsette nedkjølt mat eller kald væske i en varm kjele. Ikke bruk apparatet hvis keramikkgrøten er sprukket eller skadet.
17. Lokket på slowcookeren er laget av herdet glass. Undersøk alltid lokket for hakk, sprekker eller andre skader. Ikke bruk glasslokket hvis det er skadet, da det kan knuse under bruk.
18. **⚠ FORSIKTIG:** For å unngå elektrisk støt og produktskade, må du ikke lage mat direkte i varmesokkelen. Mat skal kun tilberedes i det medfølgende steintøyet.
19. **⚠ ADVARSEL:** Matsøl kan forårsake alvorlige brannskader. Hold apparatet og ledningen utilgjengelige for barn. Legg aldri ledningen utover kanten på benken, bruk aldri en stikkontakt under benken, og bruk aldri apparatet med en skjøteledning.
20. Apparatene skal ikke betjenes ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
 - Vask delene i en løsning av varmt vann og mild flytende såpe. Tørk grundig. Se avsnittet om rutinemessig rengjøring.
 - Slå alltid av apparatet, trekk ut støpselet og la det kjøle seg ned før du fjerner/monterer deler og før rengjøring.
 - Sørg alltid for at hendene dine er tørre før du håndterer støpselet eller slår på apparatet.

- Bruk alltid apparatet fra en stikkontakt med samme spenning (kun vekselstrøm) som den som er angitt på apparatet.
- La aldri et apparat stå uten tilsyn mens det er i bruk.
- Ikke bruk apparatet hvis det har falt i bakken, hvis det er synlige tegn på skade eller hvis det lekker.
- Unngå å søle vann på kontakten.

MERKNADER

1. Enkelte benkeplater og bordflater er ikke konstruert for å tåle den langvarige varmen som genereres av visse apparater. Ikke plasser den oppvarmede enheten på et bord av behandlet tre. Vi anbefaler å plassere en bordskåner eller et gryteunderlag under slowcookeren for å forhindre mulig skade på overflaten.
2. Ved første gangs bruk av dette apparatet kan du merke litt røyk og/eller en lukt. Dette er normalt for mange varmeapparater og vil ikke forekomme igjen etter at det har blitt brukt noen ganger.
3. Vær forsiktig når du plasserer steintøyet på en koketopp, benkeplate, et bord eller annen overflate av keramikk eller glatt glass. Den ru bunnen i steintøyet kan ripe opp enkelte overflater hvis man ikke utviser forsiktighet. Plasser alltid en varmebestandig beskyttelse under steintøyet for det settes på et bord, en benkeplate eller annen overflate.

INSTRUKSJONER FOR STRØMLEDNINGEN:

En kort strømledning er brukt for å redusere risikoen for at barn griper tak i den, vikles inn i den eller snubler i den.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUK

DELER

- | | |
|---|---|
| A Glasslokk | L Amount-knapp (mengde) |
| B Aluminiumsgryte | M Clock Set-knapp (klokkeinnstilling) |
| C Varmesokkel | N Minute-knapp (minutt) |
| D Kontrollpanel | O Hour-knapp (time) |
| E Bærehåndtak | P Manual Indicator-lampe (manuell indikator) |
| F Batterirommet og batteribeskyttelsesstripe | Q Manual-knapp (manuell) |
| G Symbol for lavt batterinivå | R Temp-knapp (temperatur) |
| H Tidsinnstillingsskjerm | S Cancel Timer-knapp (avbryt timer) |
| I Indikatorlys for Schedule Meal (måltidsplanlegger) | T Start/stopp-indikatorlys |
| J Schedule Meal-knapp (måltidsplanlegger) | U Start/stopp-knapp |
| K Food-knapp (mat) | |

KLARGJØRING FOR BRUK

Før du tar din Crockpot® slow cooker i bruk, må du fjerne alt innpakningsmateriale, vaske lokket og aluminiumsgryten i varmt såpevann og tørke dem godt.

VIKTIG: 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 varmekølsom overflate. Vi anbefaler å legge et gryteunderlag eller en isolerende plate under apparatet for å forhindre eventuelle skader på overflaten.

Vær forsiktig når du setter aluminiumsgryten din på en komfyr med keramisk topp eller glasstopp, på kjøkkenbenken, på et bord eller på andre overflater. Bunnen på aluminiumsgryten er slik at den kan lage riper i noen overflater hvis det ikke utvises forsiktighet. Legg alltid en gryteklut eller en rist under aluminiumsgryten før den settes på bordet eller på kjøkkenbenken.

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

Fjern den oransje batteribeskyttelsesstripen ved å trekke den ut. Dette vil drive klokken når enheten ikke er koblet til strøm.

SLIK BRUKER DU TIMESELECT-TEKNOLOGI

1. Sett aluminiumsgryten i slow cooker-basen, ha ingrediensene i gryten og sett på lokket. Du kan bruke aluminiumsgryten på komfyren for å brune kjøtt og andre ingredienser før gryten settes i slow cookeren, hvis ønsket.
2. Koble Crockpot® 5.6 L TimeSelect Slow Cooker til en stikkontakt.
3. Trykk «SCHEDULE MEAL» (PLANLEGG MÅLTID) på venstre side av kontrollpanelet.

- Trykk «FOOD» (MAT) for å velge fra en liste over fire forhåndsinnstilte funksjoner: MEAT (KJØTT), POULTRY (FJÆRFE), SOUP (SUPPE) OG VEGGIES (GRØNNSAKER).

MERK: Velg type «FOOD» (MAT) basert på oppskriftstypen som tilberedes. Hvis oppskriften du følger står på den på den forhåndsinnstilte listen, kan du velge de hovedingrediensen som ligger nærmest, eller bruke «MANUAL» (MANUELL)-funksjonen.

MERK: Gryteretter skal tilberedes ved bruk av «MEAT»-alternativene. For å oppnå best mulig resultat når du tilbereder store biter med kjøtt eller fjærfe, må du legge til tid til måltidets tidligste sluttidspunkt.

MERK: Oppskrifter med store mengder rotgrønnsaker trenger lengre koketid på høyere temperatur. Vi anbefaler at slike oppskrifter tilberedes på innstillingen Manual HIGH (Maneuell høy) i stedet for VEGGIES (Grønnsaker).

- Bruk «AMOUNT» (MENGDE)-knappen til å angi hvor mye maten som skal tilberedes, veier eller mengden. Hvis «MEAT» (KJØTT) eller «POULTRY» (FJÆRFE) er valgt, vil Slow Cooker angi vektalternativer på «+ 1 KG» eller «0–1 KG». Hvis «SOUP» (SUPPE) eller «VEGGIES» (GRØNNSAKER) er valgt, vil Slow Cooker gi deg valget mellom «FULL POT» (FULL GRYTE) eller «HALF POT» (HALVFULL GRYTE).

MERK: «FULL POT» (FULL GRYTE) refererer til en gryte som er fylt opp til MAX-linjen. «HALF POT» (HALVFULL GRYTE) refererer til en gryte som er fylt opp til ½-linjen.

- Bruk «HOUR» (TIME)- og «MINUTE» (MINUTT)-knappene til å velge klokkeslettet for når du ønsker at måltidet skal være ferdig (f.eks. 20:00), og trykk deretter på «START». Den første tiden som vises på skjermen, er matens tidligste ferdigtid, basert på type mat og mengde som tilberedes.

MERK: «SCHEDULE MEAL» (PLANLEGG MÅLTID)-funksjonen vil ikke koke maten lenger enn 12 timer fra tilberedelsens starttid. Når klokken har nådd planlagt ferdigtid, vil Slow Cooker automatisk slå over til «KEEP WARM» (HOLD VARM)-modus.

MERK: TimeSelect-teknologi avgjør automatisk riktig varmeinnstilling basert på opplysningene over. Maten vil oppvarmes og bevares ved en trygg temperatur så lenge det er nødvendig, om ikke et strømbrudd oppstår. Se bruksnotater for mer informasjon i tilfelle et strømbrudd oppstår.

SLIK BRUKER DU MANUELL FUNKSJON PÅ SLOW COOKER

- Sett aluminiumsgryten i slow cooker-basen, ha ingrediensene i gryten og sett på lokket. Du kan bruke aluminiumsgryten på komfyren for å brune kjøtt og andre ingredienser for gryten settes i slow cooker, hvis ønsket. Koble slow cookeren til strømmen og velg «MANUAL» til høyre på kontrolltavlen.
- Trykk «TEMP» for å velge temperaturinnstillingen. Enten HIGH (HØY), LOW (LAV) eller KEEP WARM (HOLD VARM).
MERK: «KEEP WARM» (HOLD VARM) er kun ment for å holde maten varm. IKKE tilbered mat på «KEEP WARM» (HOLD VARM)-innstillingen. Vi anbefaler ikke å bruke «KEEP WARM» (HOLD VARM)-innstillingen i mer enn fire timer.
- Bruk «HOUR» (TIME)- og «MINUTE» (MINUTT)-knappene til å velge tilberedningstid i trinn på 15 minutter, opptil 20 timer. Velg tiden etter det som er angitt i oppskriften. Tiden vil begynne å telle ned i intervaller på ett minutt. Bruk «CANCEL TIMER» (AVBRYT TIMER) til å nullstille timeren. Slik kan Slow Cooker opprettholde den nåværende innstillingen frem til den blir slått av. Hvis du vil avbryte den manuelle funksjonen, velger du Start/stopp-knappen.
- For oppskrifter som angir flere alternativer til tilberedningstider, bør du velge den tiden som ligger nærmest innstillingene på Slow Cooker. For eksempel, hvis en oppskrift angir en tilberedningstid på 7 til 9 timer på LAV, lar du den koke i 8 timer.
- Når koketiden er over, skifter Crockpot® Slow Cooker automatisk over til «KEEP WARM» (HOLD VARM).
- Hvis du vil slå av Crockpot® Slow Cooker, trykker du på «START/STOPP»-knappen og tar enhetens støpsel ut av stikkontakten.
- Når tilberedningen er over, tar du Slow Cookers støpsel ut av stikkontakten, og lar den avkjøle før rengjøring.

MERKNADER OM BRUK:

- Når du skal skifte mellom LBS og KG, holder du inne «mengde»-knappen inne i 3 sekunder.
- Når du skal endre gjeldende klokkeslett, hold «CLOCK SET» (KLOKKEINNSTILLING) inne i tre sekunder. Juster tiden ved hjelp av «HOUR» (TIME) og «MINUTE» (MINUTT), og trykk deretter på «CLOCK SET» (KLOKKEINNSTILLING) for å bekrefte valget.
- Hvis klokkeinnstillingen slutter å fungere eller symbolet for lavt batterinivå vises etter at du har koblet til strøm, kan det hende at batteriet må skiftes ut. Se batteridelen for mer informasjon.
- Hvis det oppstår strømbrudd, blinker skjermen og lysene når strømmen er kommet tilbake. Alle Slow Cooker-innstillinger er blitt annullert og må angis på nytt. Derfor er det ikke sikkert at maten er trygg å spise. Hvis du ikke vet hvor lenge strømmen var av, foreslår vi at du kaster maten som ligger i gryten.
- Aluminiumsgryten skal alltid fylles opp til mellom ½ og MAX, og de anbefalte koketidene må overholdes for å unngå at innholdet overkokes eller underkokes.

- Aluminiumsgryten må ikke overfylles. Aluminiumsgryten må ikke fylles høyere en til MAX, for å unngå at innholdet renner over.
- Hvis du vil, 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 varmen bygge seg opp effektivt.
- Du må alltid bruke grytelapper 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.
- Den uttakbare aluminiumsgryten er ovnssikker, og kan brukes på gass- eller elektriske komfyrer. Gryten kan brukes til å brune ingredienser på komfyren ved middels varme, da gryten er rask å varme opp. Brunng vil skje raskere enn når det brukes en vanlig stekepanne. Vennligst vær oppmerksom på at dette ikke vil fungere på en induksjonsplate. Se tabellen nedenfor.

Del	Kan vaskes i oppvaskmaskin	Ovnsikker	Mikrobølgeovnsikker	Kan brukes på gass/elektrisk kokeplate	Kan brukes på induksjonsplate
Lokk	Ja	Ja	Nei	Nei	Nei
Aluminiumsgryte	Ja	Ja	Nei	Ja	Nei

VEILEDNING FOR Å TILPASSE OPPSKRIFTER

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

- Beregn nok 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 som angitt i 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.
- Når det skal lages retter med grønnsaker og kjøtt, skal grønnsakene legges i aluminiumsgryten før kjøttet. Grønnsaker koker vanligvis saktere enn kjøtt i slowcookeren.
- Legg grønnsakene nær sidene eller i bunnen av aluminiumsgryten for at de skal kokes bedre.

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 ingrediensene til supper i aluminiumsgryten før du fyller på vann/kraft kun slik at det såvidt dekker. 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. Dette kan gjøres ved å bruke gryten direkte på en gass- eller elektrisk komfyr.
- Kjøttet skal legges slik at det hviler i aluminiumsgryten uten å berøre lokket.
- For mindre eller større kjøttstykker, juster mengden grønnsaker eller poteter, slik at aluminiumsgryten alltid er fylt opp til ½- eller MAX-linjene.
- 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 oksehoft eller svinebø. Hvis kjøttet kokes med bein i motsetning til beinløst, vil det 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 finhakket grønnsaker. All maten blir da ferdigkokt med samme tidforbruk.

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 tilbereding hvis du tilpasser en vanlig oppskrift til slowcookeren.

RENGJØRING

Koble ALLTID slowcookeren fra stikkontakten og la den avkjøle ned før rengjøring.

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

- Lokket og aluminiumsgryten kan vaskes i oppvaskmaskinen eller i varmt såpevann. Ikke bruk skuremidler eller skuresvamper. En klut, svamp eller gummiplakk er vanligvis tilstrekkelig til å fjerne matrester. Bruk et rengjøringsmiddel som ikke sliper, eller eddik, til å fjerne vannflekker eller andre flekker.
- Aluminiumsgryten og lokket tåler ikke plutselige temperaturforandringer. Aluminiumsgryten og lokket må ikke vaskes i kaldt vann mens de er varme.
- Hvis gryten brukes på en komfyr eller i vaskes i en oppvaskmaskin, kan fargen forandre seg litt. Dette vil ikke påvirke grytens totale funksjon. Hvis den tørkes av med en myk klut, kan dette hjelpe til med å gjenopprette utseendet.
- Utsiden av apparatet kan rengjøres med en myk klut og varmt såpevann. Tørk av. Ikke bruk skuremidler.
- Du skal ikke utføre annet vedlikehold.
- MERK: La aluminiumsgryten lufttørke etter at den er vasket og før den settes bort.

BATTERI

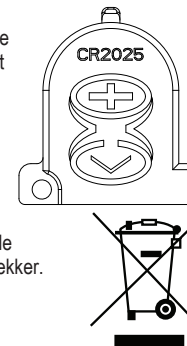
Koble alltid enheten fra strømmen før du fjerner batteridekselet. For å skifte batteriet må du først koble fra enheten og deretter fjerne dekslet fra bunnen av enheten. Trykk på sølvfiken for å løsne batteriet. Fjern og avhend det gamle batteriet på riktig måte, og sett inn et nytt batteri. Skift alltid ut batteriet med type CR2025 eller tilsvarende. Ikke bruk oppladbare batterier i denne enheten. Påse at batteriet er riktig plassert, som vist:



Hold batteriet unna barn.

Påse at gamle batterier avhendes på en sikker måte. Se lokale retningslinjer for hvordan du kan avhende trygt. Ikke kast i vanlig husholdningsavfall. Batterier kan eksplodere eller lekke hvis de overopphetes, demonteres, kortsletter, lades eller settes inn feil. Vær forsiktig med batterier som lekker.

- Ikke bruk våt klut rundt batterirommet.



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.

GARANTI

Ta vare på kvitteringen din da den må fremlegges ved ethvert krav under denne garantien.

Dette apparatet er garantert i 2 år etter at du kjøpte det slik som beskrevet i dette dokumentet.

I løpet av denne garantiperioden, hvis apparatet mot formodning skulle slutte å fungere på grunn av en feil i design eller produksjon, skal du ta det med til stedet der det ble kjøpt, sammen med salgskvitteringen og en kopi av denne garantien.

Rettighetene og fordelene under denne garantien er i tillegg til dine lovfestede rettigheter som ikke påvirkes av denne garantien.

Anvendelse av dine lovfestede rettigheter i tilfelle feil er gratis.

Kun det aktuelle Newell foretaket som er beskrevet nedenfor ("Newell") har rett til å endre disse vilkårene.

Newell påtar seg innenfor garantiperioden å reparere eller erstatte hele apparatet eller deler av apparatet som viser seg å ikke fungere som det skal gratis og under forutsetning av at:

- du straks informerer stedet der du kjøpte det eller Newell om problemet; og
- apparatet ikke har blitt endret på noen måte eller vært utsatt for skade, feilaktig bruk, mishandling, reparasjon eller endringer utført av en person som ikke er autorisert av Newell.

Feil som oppstår på grunn av feilaktig bruk, skade, mishandling, bruk med feil spenning, naturhendelser, situasjoner utenfor Newells kontroll, reparasjoner eller endringer som er utført av en person som ikke er autorisert av Newell eller unnlatelse av å følge bruksanvisningen, dekkes ikke av denne garantien. I tillegg dekkes ikke normal slitasje, inkludert men ikke begrenset til, små uregelmessigheter i fargen og riper, av denne garantien.

Rettighetene under denne garantien gjelder kun for den originale kjøperen og gjelder ikke for kommersiell eller felles bruk.

Hvis apparatet ditt leveres med en garanti som gjelder spesielt for landet der du bor, vennligst se vilkårene og betingelsen i en slik garanti i stedet for i denne garantien, eller ta kontakt med din lokale autoriserte forhandler for å få mer informasjon.

Denne enheten er merket i samsvar med EU-direktiv 2012/19/EU med symbolet på en avfallsbeholder med kryss over. Slik merking informerer om at dette utstyret ikke kan kastes sammen med annet husholdningsavfall ved slutten av driftsperioden. Brukeren av utstyret er forpliktet til å overlevere det til innsamlere av avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr. Innsamlingssteder drives blant annet av grossister og forhandlere av dette utstyret og av kommunale organisasjoner som driver avfallsinnsamlingsaktiviteter. Riktig håndtering av avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr bidrar til å unngå konsekvenser som er skadelige for menneskers helse og det naturlige miljøet som følge av tilstedeværelsen av farlige komponenter og feil lagring og behandling av slikt utstyr.

Brukte elektriske produkter skal ikke kastes i husholdningsaffaldet. De skal leveres på en miljøstasjon. Send en e-post til oss på CrockpotEurope@newellco.com for mer informasjon om resirkulering og avhending av EE-avfall (WEEE).

Hvis du har spørsmål angående krav under denne garantien, vennligst kontakt:

Newell Poland Services Sp. z o.o. Plac Andersa 7

Poznan 61-894

Polen

Spania: 0900 81 65 10

Frankrike: 0805 542 055

Storbritannia: 0800 028 7154

For alle andre land, ring +44 800 028 7154

Utenlandspriser kan gjelde.

Eller du kan sende en e-post til CrockpotEurope@newellco.com



INFORMASJON OM ENERGIBRUK OG STRØMSTYRING:

Strømforbruk i av-modus: Når apparatet ikke utfører sin primære funksjon, bruker det maksimalt 0,1 W strøm.

Strømstyring: Enheten har automatisk strømstyringsfunksjon og går i av-modus etter 9 minutter når den kobles fra strømmen.

POLSKI

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

NALEŻY UWAŻNIE ZAPOZNAĆ SIĘ Z NINIEJSZĄ INSTRUKCJĄ I ZACHOWAĆ DO WGLĄDU W PRZYSZŁOŚCI

Urządzenia mogą używać dzieci od 8. roku życia, osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub psychicznej oraz osoby niemające odpowiedniego doświadczenia i 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. Przechowuj urządzenie i przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia. W przypadku użytkowania dowolnego urządzenia w pobliżu dzieci konieczne jest stosowanie ścisłego nadzoru. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych zawsze należy stosować podstawowe środki ostrożności w celu ograniczenia ryzyka pożaru, porażenia prądem elektrycznym i/lub urazów, a także wykonać następujące czynności:

1. Przed użyciem produktu należy przeczytać wszystkie instrukcje.
2. Niniejsze urządzenie wytwarza ciepło podczas pracy. Nie dotykaj gorących powierzchni. Użyj uchwyty lub galek.
3. W celu ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym nie wolno umieszczać ani zanurzać przewodu, wtyczek ani obudowy urządzenia w wodzie ani innych cieczach.
4. Odłączaj urządzenie od gniazdka, gdy nie jest używane, przed montażem lub demontażem części oraz przed czyszczeniem. Przed instalacją lub zdejmowaniem części oraz przed czyszczeniem należy odczekać, aż urządzenie się schłodzi. Aby odłączyć, ustaw dowolny element sterujący w pozycji WYŁ., a następnie odłącz przewód zasilający od gniazdka. Nie odłączaj urządzenia, ciągnąc za przewód.
5. Żadnego urządzenia nie wolno używać, jeśli wtyczka lub przewód zasilający jest uszkodzony, po awarii urządzenia lub jeśli urządzenie zostało uszkodzone w jakikolwiek sposób. Nie należy podejmować prób wymiany lub łączenia uszkodzonego przewodu. Zwróć urządzenie producentowi (patrz gwarancja) w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji.
6. **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko obrażeń:** Niewłaściwe użycie urządzenia może spowodować obrażenia ciała, porażenie prądem lub uszkodzenie urządzenia. Zawsze używaj urządzenia zgodnie z instrukcją. Nie należy używać akcesoriów, przystawek ani części zamiennych niezalecanych przez producenta.
7. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym. Nie stosować na zewnątrz ani w celach komercyjnych.
8. Przewód zasilający nie może zwisać nad krawędzią stołu lub blatu ani dotykać gorących powierzchni.
9. Nie umieszczać na mokrych powierzchniach ani w ich pobliżu, a także na źródłach ciepła, takich jak gorący gaz lub palnik elektryczny, ani na rozgrzanym piekarniku.
10. **⚠ UWAGA – Gorąca powierzchnia:** Element grzejny i sąsiadujące z nim powierzchnie nagrzewają się podczas użytkowania urządzenia i mogą pozostać gorące jeszcze przez jakiś czas po wyłączeniu urządzenia. Unikaj dotykania gorących powierzchni. Przed czyszczeniem lub przechowywaniem urządzenia należy odczekać, aż ostygnie. Podczas użytkowania podstawa grzewcza i urządzenie generują ciepło, a także są narażone na ciepło resztkowe z cyklu gotowania. Nie dotykaj podstawy grzewczej bezpośrednio po zdjęciu kamionki. Przed użyciem odczekać, aż ostygnie.
11. Należy przedsięwziąć odpowiednie środki bezpieczeństwa w celu uniknięcia ryzyka poparzeń, oparzeń, pożaru lub innego rodzaju uszkodzeń ciała lub szkód w mieniu spowodowanych dotknięciem powierzchni zewnętrznych urządzenia podczas użytkowania lub jego stygnięcia.
12. Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny. Może to spowodować poważne obrażenia u osoby lub innych osób.
13. Należy zachować ostrożność przy otwieraniu pokrywki w trakcie lub po zakończeniu cyklu gotowania. Wydobywająca się para może spowodować oparzenia.
14. Nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem. Niewłaściwe użycie może spowodować obrażenia.
15. Wyłącznie do użytku domowego. Zachowaj odstęp 152 mm od ściany i z każdej strony. Zawsze używaj urządzenia na suchej, stabilnej i równej powierzchni.
16. Unikaj nagłych zmian temperatury, np. wrzucania schłodzonej żywności lub zimnych płynów do rozgrzanego garnka. Nie używaj, jeśli garnek ceramiczny jest pęknięty lub uszkodzony.
17. Pokrywka wolnowaru wykonana jest ze szkła hartowanego. Zawsze sprawdzaj, czy na pokrywce nie ma odprysków, pęknięć lub innych uszkodzeń. Nie należy używać szklanej pokrywki, jeśli jest uszkodzona, gdyż może pęknąć podczas użytkowania.

18. **UWAGA:** Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym i uszkodzenia produktu, nie należy gotować bezpośrednio na płycie grzewczej. Gotuj wyłącznie w dostarczonych naczyniach kamionkowych.
19. **OSTRZEŻENIE:** Rozlane jedzenie może spowodować poważne oparzenia. Trzymaj urządzenie i przewód poza zasięgiem dzieci. Nigdy nie przewieszaj przewodu przez krawędź blatu, nie używaj gniazdka pod blatem i nie używaj przedłużacza.
20. Urządzenia nie są przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
 - Umyj części w roztworze gorącej wody i łagodnego płynnego mydła. Dokładnie wysusz. Zobacz sekcję Rutynowe czyszczenie.
 - Przed zdejmowaniem/instalacją części oraz przed czyszczeniem lub przechowywaniem urządzenie należy wyłączyć, odłączyć od gniazda zasilania i odczekać, aż się schłodzi.
 - Nigdy nie dotykaj wtyczki ani wyłącznika zasilania wilgotnymi rękami.
 - Zawsze podłączaj urządzenie do gniazda elektrycznego o napięciu (tylko prąd zmienny) podanym na urządzeniu.
 - Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest używane.
 - Nie należy korzystać z urządzenia, które zostało upuszczone, jeśli urządzenie nosi widoczne oznaki uszkodzeń lub jeśli cieknie.
 - Unikaj rozlewania wody na złącze.

UWAGI

1. Niektóre powierzchnie blatów i stołów nie są przystosowane do wytrzymywania długotrwałego ciepła wytwarzanego przez niektóre urządzenia. Nie należy stawiać urządzenia grzewczego na stole wykonanym z drewna. Aby zapobiec ewentualnym uszkodzeniom powierzchni, zalecamy umieszczenie pod wolnowarem podstawki.
2. Podczas pierwszego użycia urządzenia może być wyczuwalny lekki dym i/lub zapach. Jest to normalne zjawisko w przypadku wielu urządzeń grzewczych i zniknie po kilku użyciach.
3. Należy zachować ostrożność, umieszczając naczynia kamionkowe na płycie grzewczej, blacie, stole lub innej powierzchni ceramicznej lub szklanej o gładkiej powierzchni. Ze względu na właściwości kamionki jej szorstkie dno może porysować niektóre powierzchnie, jeśli nie zachowa się ostrożności. Przed położeniem naczynia na stole, blacie lub innej powierzchni należy zawsze podłożyć pod nie odporną na ciepło podkładkę ochronną.

INSTRUKCJA DOTYCZĄCA KABLA ZASILAJĄCEGO:

Krótki przewód zasilający jest stosowany w celu zmniejszenia ryzyka względem dzieci, które mogłyby go złapać, zaplątać się w dłuższy przewód lub potknąć się o niego.

**NALEŻY ZACHOWAĆ TĘ INSTRUKCJĘ.
TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO**

CZĘŚCI

- | | |
|--|--|
| A Szklana pokrywa | L Przycisk AMOUNT (Ilość) |
| B Aluminiowe naczynie do gotowania | M Przycisk CLOCK SET (Ustaw zegar) |
| C Podstawa grzewcza | N Przycisk MINUTE (Minuty) |
| D Panel sterowania | O Przycisk HOUR (Godziny) |
| E Uchwyty | P Kontrolka MANUAL (Tryb ręczny) |
| F Komora na baterie i pasek zabezpieczający baterie | Q Przycisk MANUAL (Tryb ręczny) |
| G Symbol niskiego poziomu naładowania baterii | R Przycisk TEMP (Temperatura) |
| H Wyświetlacz ustawień czasomierza | S Przycisk CANCEL TIMER (Wyłącz czasomierz) |
| I Kontrolka SCHEDULE MEAL (Planowanie posiłku) | T Kontrolka START/STOP (Uruchomienie/zatrzymanie) |
| J Przycisk SCHEDULE MEAL (Planowanie posiłku) | U Przycisk START/STOP (Uruchomienie/zatrzymanie) |
| K Przycisk FOOD (Typ potrawy) | |

PRZYGOTOWANIE DO EKSPLOATACJI

Przed rozpoczęciem użytkowania wolnowaru Crockpot® należy usunąć wszystkie elementy opakowania i umyć pokrywę oraz aluminiowe naczynie do gotowania ciepłą wodą z mydłem, a następnie dokładnie wysuszyć.

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 podstawce w celu ochrony powierzchni.

Należy zachować ostrożność podczas ustawiania aluminiowego naczynia do gotowania na kuchence z płytą ceramiczną lub z gładkiego szkła, na blacie, stole lub innej powierzchni. Ze względu na specyfikę aluminiowego naczynia do gotowania, powierzchnia dna może porysować niektóre powierzchnie, jeśli nie zachowa się ostrożności. Przed umieszczeniem aluminiowego naczynia do gotowania na stole lub blacie należy zawsze umieścić pod nim podkładkę ochronną lub podstawkę.

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.

Zdejmij pomarańczowy pasek zabezpieczający baterie, całkowicie go wyciągając. Umożliwia to sterowanie zegarem, gdy urządzenie nie jest podłączone.

JAK UŻYWAĆ TECHNOLOGII TIMESELECT

1. Umieścić aluminiowe naczynie do gotowania w podstawie grzewczej, włożyć wszystkie produkty do naczynia i przykryć pokrywką. W razie potrzeby można umieścić aluminiowe naczynie na kuchennej płycie grzewczej w celu podsmażenia mięsa i przyrumienienia produktów przed ich umieszczeniem w wolnowarze.
2. Podłączyć wolnowar Crockpot® 5,6L TimeSelect do gniazda elektrycznego.
3. Wybierz opcję „SCHEDULE MEAL” (Zaplanuj posiłek) po lewej stronie panelu sterowania.
4. Wybierz opcję „FOOD” (Typ potrawy), aby wybrać z listy 4 wstępnie skonfigurowanych funkcji: „MEAT” (Mięso), „POULTRY” (Drób), „SOUP” (Zupa) i „VEGGIES” (Warzywa).

UWAGA: Wyboru opcji „FOOD” (Typ potrawy) dokonaj na podstawie wykorzystywanego przepisu. Jeśli danej potrawy nie ma na liście wstępnie skonfigurowanych ustawień, wybierz najbardziej zbliżony do nich główny składnik albo użyj funkcji „MANUAL” (Tryb ręczny).

UWAGA: Gulasze i potrawy należy gotować przy użyciu opcji „MEAT”. Aby uzyskać jak najlepsze efekty podczas gotowania dużych kawałków mięsa lub drobiu, dolicz dodatkowy czas do najwcześniejszego czasu zakończenia gotowania.

UWAGA: Przepisy zawierające dużą ilość warzyw korzeniowych wymagają dłuższego czasu gotowania i wyższej temperatury. Zalecamy, aby w przypadku tych przepisów stosować ręczne ustawienie HIGH (Wysoka temperatura), nie ustawienie VEGGIES (Warzywa).

5. Użyj przycisku „AMOUNT” (Ilość), aby wybrać wagę lub objętość gotowanej potrawy. Jeśli wybrano opcję „MEAT” (Mięso) lub „POULTRY” (Drób), wolnowar udostępni dwie opcje dotyczące wagi: „+1 KG” lub „0–1 KG”. Jeśli wybrano opcję „SOUP” (Zupa) lub „VEGGIES” (Warzywa), wolnowar udostępni dwie opcje dotyczące objętości: „FULL POT” (Pełny garnek) lub „HALF POT” (Pół garnka).

UWAGA: „FULL POT” (Pełny garnek) odnosi się do garnka wypełnionego do linii MAX. „HALF POT” (Pół garnka) odnosi się do garnka wypełnionego do linii ½.

6. Następnie użyj przycisków „HOUR” (Godzina) i „MINUTE” (Minuta), aby wybrać godzinę, o której posiłek ma być gotowy (np. 20:00 (po południu)), a później naciśnij przycisk „START” (Rozpoczęcie). Czas podany początkowo na wyświetlaczu to najwcześniejszy czas zakończenia gotowania, obliczony na podstawie typu gotowanej potrawy i jej ilości.

UWAGA: Funkcja „SCHEDULE MEAL” (Zaplanuj posiłek) nie pozwala na gotowanie potrawy przez czas dłuższy niż 12 godzin od czasu rozpoczęcia gotowania. Gdy minie zaplanowany czas zakończenia gotowania, wolnowar automatycznie przełączy się w tryb „KEEP WARM” (Podtrzymanie temperatury).

UWAGA: Technologia TimeSelect automatycznie określa odpowiednie ustawienia podgrzewania na podstawie powyższych danych. Potrawy będą podgrzewane do bezpiecznej dla żywności temperatury i przechowywane przez niezbędny czas, o ile nie nastąpi przerwa w dostawie prądu. Więcej informacji na wypadek przerwy w dostawie prądu podano w uwagach na temat użytkowania.

SPOSÓB UŻYWANIA WOLNOWARU W TRYBIE RĘCZNYM

1. Umieścić aluminiowe naczynie do gotowania w podstawie grzewczej, włożyć wszystkie produkty do naczynia i przykryć pokrywką. W razie potrzeby można umieścić aluminiowe naczynie na kuchennej płycie grzewczej w celu podsmażenia mięsa i przyrumienienia produktów przed ich umieszczeniem w wolnowarze. Podłączyć wolnowar do źródła zasilania i wybrać opcję „MANUAL” po prawej stronie panelu sterowania.
2. Wybierz opcję „TEMP” (Temperatura), aby wybrać jedno z ustawień temperatury: „HIGH” (Wysoka), „LOW” (Niska) albo „KEEP WARM” (Podtrzymanie temperatury).

- UWAGA:** Funkcja „KEEP WARM” (Podtrzymanie temperatury) służy WYŁĄCZNIE do utrzymywania ciepła już ugotowanej potrawy. NIE wykorzystuj ustawienia „KEEP WARM” (Podtrzymanie temperatury) do gotowania. Nie zalecamy stosowania ustawienia „KEEP WARM” (Podtrzymanie temperatury) dłużej niż przez 4 godziny.
- Użyj przycisków „HOUR” (Godzina) i „MINUTE” (Minuta), aby wybrać czas gotowania w trybach 15-minutowych (maksymalnie 20 godzin). Ustaw czas na podstawie wartości podanej w przepisie. Czas będzie odliczany z dokładnością do jednej minuty. Aby wyłączyć odliczanie czasu, użyj przycisku „CANCEL TIMER” (Wyłącz czasomierz). Wolnowar pozostanie w obecnie wybranym trybie do momentu wyłączenia. Aby anulować tryb ręczny, naciśnij przycisk uruchomienia/zatrzymania.
 - Jeśli w przepisie podany jest zakres czasowy, wybierz najbardziej zbliżony czas w ustawieniach wolnowaru. Jeśli na przykład zgodnie z przepisem daną potrawę należy gotować przez 7–9 godzin przy ustawieniu temperatury „LOW” (Niska), wybierz 8 godzin.
 - Po upływie czasu gotowania wolnowar Crockpot® automatycznie przełącza się w tryb „KEEP WARM” (Podtrzymanie temperatury).
 - Aby wyłączyć wolnowar Crockpot®, naciśnij przycisk „START/STOP” (Uruchomienie/zatrzymanie) i odłącz urządzenie od gniazdka.
 - Po zakończeniu gotowania odłącz wolnowar od zasilania i odstaw do ostygnięcia przed czyszczeniem.

PRZYPADNE UWAGI:

- Aby przełączyć jednostkę miary między „LBS” (Funt) i „KGS” (Kilogramy), naciśnij przycisk „AMOUNT” (Ilość) i przytrzymaj go przez 3 sekundy.
- Aby zmienić aktualny czas, naciśnij przycisk „CLOCK SET” (Ustaw zegar) i przytrzymaj go przez 3 sekundy. Dostosuj czas, używając przycisków „HOUR” (Godzina) i „MINUTE” (Minuta), a następnie potwierdź wybór przyciskiem „CLOCK SET” (Ustaw zegar).
- Jeśli ustawienie zegara przestanie działać lub po ponownym podłączeniu baterii pojawi się symbol niskiego poziomu naładowania, bateria może wymagać wymiany. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale na temat baterii.
- Jeżeli wystąpi awaria zasilania, po przywróceniu zasilania wyświetlacz i kontrolki migają. Wszystkie ustawienia wolnowaru zostały wyczyszczone i należy zdefiniować je ponownie. W efekcie potrawa może nie nadawać się do spożycia. Jeśli nie wiesz, jak długo trwała przerwa w zasilaniu, sugerujemy wyrzucenie gotowanej żywności.
- Aby nie dopuścić do przegotowania lub niedogotowania potrawy, należy zawsze napępniać aluminiowe naczynie do gotowania w zakresie od ½ objętości do poziomu MAX i przestrzegać zalecanych czasów gotowania.
- Nie należy przepelniać aluminiowego naczynia do gotowania. Aby uniknąć ryzyka wykipienia, nie należy napępniać aluminiowego naczynia do gotowania powyżej poziomu MAX.
- Zawsze gotuj przez zalecany czas z nałożoną pokrywką. 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 aluminiowe naczynie do gotowania jest żaroodporne i nadaje się do użytku na płycie gazowej lub elektrycznej. Naczynie może być używane do podsmażania produktów na płycie grzewczej, na średnim poziomie temperatury, ponieważ naczynie szybko się nagrzewa. Podsmażanie będzie szybsze niż przy użyciu zwykłej patelni. Należy pamiętać, że naczynie nie będzie działać na płycie indukcyjnej. Patrz tabela poniżej.

Część	Można myć w zmywarce	Można stosować w piekarniku	Można stosować w kuchence mikrofalowej	Nadaje się do użytku na płycie gazowej/elektrycznej	Nadaje się do użytku na płycie indukcyjnej
Pokrywka	Tak	Tak	Nie	Nie	Nie
Aluminiowe naczynie do gotowania	Tak	Tak	Nie	Tak	Nie

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:

- Potrąwa musi gotować się wystarczająco długo.
- Gotuj z nałożoną pokrywką.
- 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 puszek.

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.
- W przypadku gotowania potraw z warzywami i mięsem, warzywa należy włożyć do aluminiowego naczynia przed mięsem. Warzywa w wolnowarze gotują się zazwyczaj wolniej niż mięso.
- Warzywa należy umieszczać w pobliżu boków lub dna aluminiowego naczynia do gotowania, aby przyspieszyć ich gotowanie.

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. Najpierw należy umieścić składniki zupy w aluminiowym naczyniu do gotowania, a następnie dolać wody/bulionu tylko do ich przykrycia. Jeśli wolisz rzadszą zupę, dodaj więcej wody przed podaniem.

MIĘSO:

- Odkrój tłuszcz, dobrze wypłucz mięso, a następnie osusz je za pomocą papierowego ręcznika.
- Wcześniejse zarumienienie mięsa na oddzielnej patelni lub grillu spowoduje wysmażenie tłuszczu przed gotowaniem w wolnowarze i zapewni głębszy smak. Można to zrobić używając naczynia do gotowania umieszczonego bezpośrednio na płycie gazowej lub elektrycznej.
- Mięso należy umieścić w taki sposób, aby znajdowało się w aluminiowym naczyniu do gotowania bez dotykania pokrywki.
- Przy mniejszych lub większych kawałkach mięsa dostosuj ilość warzyw lub ziemniaków tak, aby aluminiowe naczynie do gotowania było zawsze wypełnione do linii ½ lub MAX.

- Wielkość mięsa i zalecany czas gotowania są jedynie wartościami przybliżonymi i mogą różnić się w zależności od rodzaju mięsa i struktury kości. Chude mięso, np. kurczak czy połówki wieprzowe, z reguły gotuje się szybciej niż mięso z większą ilością tkanki łącznej i tłuszczu, takie jak szponder lub łopatka wieprzowa. Również mięso z kością wymaga dłuższego czasu gotowania niż mięso bez kości.
- Pokrój mięso na mniejsze kawałki w przypadku gotowania razem z wcześniej gotowanymi składnikami, np. fasolą lub owocami albo delikatnymi produktami, takimi jak grzyby, posiekana cebula, bakłażan czy drobno pokrojone warzywa. Pozwala to na ugotowanie wszystkich składników w tym samym czasie.

RYBY:

- Ryby gotują się szybko i powinny być dodawane na 15 minut do 1 godziny przed końcem gotowania potrawy.

PŁYN:

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

CZYSZCZENIE

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

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

- Pokrywkę i aluminiowe naczynie do gotowania można myć w zmywarce do naczyń lub w gorącej wodzie z mydłem. Nie należy używać ostrych myjek ani środków czyszczących o właściwościach ściernych. Do usunięcia pozostałości jedzenia zazwyczaj wystarcza miękka ściereczka, gąbka lub gumowa łopatka. Do usuwania zacieków i innych plam używaj octu lub delikatnego środka czyszczącego (bez właściwości ściernych).
- Aluminiowe naczynie do gotowania i pokrywkę nie są odporne na nagłe zmiany temperatury. Nie należy myć aluminiowego naczynia do gotowania ani pokrywkę zimną wodą, gdy są gorące.
- Jeśli naczynie jest używane na płycie grzewczej lub myte w zmywarce, jego kolor może się nieznacznie zmienić. Nie będzie to miało wpływu na ogólne parametry użytkowe naczynia. Przetarcie miękką ściereczką może przywrócić jej pierwotny wygląd.
- Urządzenie można myć z zewnątrz miękką szmatką i ciepłą wodą z detergentem. Następnie należy je wytrzeć do sucha. Nie należy używać środków czyszczących o właściwościach ściernych.
- Nie należy wykonywać żadnych innych czynności obsługowych ani napraw.
- UWAGA:** Po umyciu aluminiowe naczynie do gotowania należy pozostawić do wyschnięcia na powietrzu przed odłożeniem na miejsce przechowywania.
- Nie należy używać mokrych ściereczek do czyszczenia okolic komory baterii.

BATERIA

Przed zdjęciem pokrywy baterii należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania.

Aby wymienić baterię, odłącz urządzenie od zasilania, a następnie zdejmij pokrywę baterii w dolnej części urządzenia. Wciśnij srebrny przycisk, aby wyjąć baterię, a następnie wyjmij i prawidłowo zutylizuj starą baterię i włóż nową.

Zawsze stosuj baterie typu CR2025 lub równoważne. W tym urządzeniu nie należy używać akumulatorów.

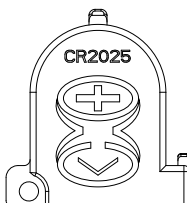
Upewnij się, że bateria jest prawidłowo ustawiona, jak pokazano na rysunku:



Baterię należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.

Nie polykać. W przypadku połknięcia należy niezwłocznie zasięgnąć porady lekarza. Stare baterie należy utylizować w bezpieczny sposób. Informacje na ten temat można znaleźć w lokalnych wytycznych. Nie należy wyrzucać baterii do normalnych odpadów domowych.

W przypadku przegrzania, demontażu, zwarcia, ponownego naładowania lub nieprawidłowego włożenia, baterie mogą eksplodować lub wyciekać. Należy zachować ostrożność w przypadku wyciekających baterii.



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.

GWARANCJA

Upraszamy prosimy o zachowanie paragonu, ponieważ będzie on wymagany w przypadku ewentualnych roszczeń z tytułu niniejszej gwarancji. Zgodnie z treścią niniejszego dokumentu, urządzenie objęte jest 2-letnią gwarancją, której obowiązywanie liczone jest od daty zakupu.

Jeśli w trakcie okresu gwarancyjnego urządzenie przestanie działać z powodu wady konstrukcyjnej lub produkcyjnej (co jest mało prawdopodobne), prosimy o dostarczenie urządzenia wraz z paragonem oraz kopią niniejszej gwarancji do miejsca, w którym zostało zakupione.

Przysługujące Państwu prawa i świadczenia wynikające z zapisów niniejszej gwarancji stanowią element dodatkowy względem Państwa praw ustawowych, na które niniejsza gwarancja nie ma wpływu.

Wykonanie Państwa praw ustawowych w przypadku wad jest bezpłatne.

Prawo do zmiany tych warunków ma wyłącznie właściwa spółka Newell („Newell”), wymieniona poniżej.

Firma Newell zobowiązuje się, w ramach okresu gwarancyjnego, do bezpłatnej naprawy lub wymiany urządzenia lub dowolnej jego części, w przypadku której stwierdzono nieprawidłowe działanie, pod warunkiem, że:

- niezwłocznie powiadomiam Państwo punkt, w którym produkt został zakupiony lub firmę Newell o zaistniałym problemie; oraz
- urządzenie nie zostało w żaden sposób poddane modyfikacjom lub uszkodzone, nie było użytkowane w sposób niewłaściwy, nadużywane, naprawiane ani zmieniane przez osobę inną niż osoba upoważniona przez firmę Newell.

Usterki powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania, uszkodzenia, nadużywania, użytkowania z wykorzystaniem niewłaściwego napięcia, działania sił natury, zdarzeń niezależnych od firmy Newell, naprawy lub przeróbki przez osobę inną niż upoważniona przez firmę Newell lub nieprzestrzegania instrukcji obsługi nie są objęte niniejszą gwarancją. Dodatkowo, normalne zużycie, w tym m. in. drobne odbarwienia i zarysowania nie są objęte niniejszą gwarancją.

Prawa wynikające z niniejszej gwarancji przysługują wyłącznie pierwotnemu nabywcy i nie dotyczą użytku komercyjnego lub wspólnego.

Jeśli zamiast niniejszej gwarancji, urządzenie dostarczane jest wraz z gwarancją właściwą dla danego kraju lub wkładką gwarancyjną, należy zapoznać się z warunkami takiej gwarancji lub wkładką gwarancyjną bądź skontaktować się z lokalnym autoryzowanym sprzedawcą w celu uzyskania dalszych informacji.

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE symbolem przekreślonego pojemnika na odpady. Takie oznaczenie informuje, że po zakończeniu eksploatacji, sprzętu nie można wyrzucać wraz z innymi odpadami domowymi. Użytkownik sprzętu jest zobowiązany do przekazania go podmiotom zajmującym się zbiórką zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Punkty zbiórki prowadzone są między innymi przez hurtowników i detalistów sprzedających ten sprzęt oraz przez miejskie jednostki organizacyjne zajmujące się zbiórką odpadów. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym pomaga uniknąć skutków szkodliwych dla zdrowia ludzkiego i środowiska naturalnego wynikających z obecności niebezpiecznych składników oraz niewłaściwego przechowywania i przetwarzania takiego sprzętu.

Zabrania się usuwania zużytych produktów elektrycznych wraz z odpadami z gospodarstwa domowego. Tam gdzie to możliwe wymagane jest przekazanie do recyklingu. W celu uzyskania dalszych informacji na temat recyklingu i WEEE, prosimy o skontaktowanie się z nami pod adresem CrockpotEurope@newellco.com.

W przypadku jakichkolwiek pytań dotyczących roszczeń z tytułu niniejszej gwarancji, prosimy o kontakt: Newell Poland Services Sp. z o.o. Plac Andersa 7 Poznań 61-894

Polska

Hiszpania: 0900 81 65 10

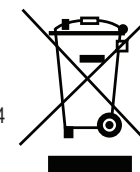
Francja: 0805 542 055

Wielka Brytania: 0800 028 7154

W przypadku wszystkich pozostałych krajów prosimy o kontakt pod numerem telefonu +44 800 028 7154

Obowiązywać mogą stawki międzynarodowe.

Mogą Państwo również napisać do nas na adres CrockpotEurope@newellco.com



INFORMACJE O ZUŻYCIU ENERGII I ZARZĄDZANIU ZASILANIEM:

Zużycie energii w trybie wyłączonym: Gdy urządzenie nie wykonuje swojej podstawowej funkcji, zużywa maksymalnie 0,1 W.

Zarządzanie energią: Urządzenie posiada funkcję automatycznego zarządzania energią i przechodzi w tryb wyłączenia 9 minut po odłączeniu od źródła zasilania.

ČESKY DŮLEŽITÁ OCHRANNÁ OPATŘENÍ

PŘEČTĚTE SI POZORNĚ A USCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POTŘEBU

Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem. Uchovávejte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let. Při používání jakéhokoli spotřebiče v blízkosti dětí je nutný přísný dohled. Děti by si se spotřebičem neměly hrát.

Při používání elektrických spotřebičů je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření, aby se snížilo riziko požáru, úrazu elektrickým proudem a/nebo zranění osob, včetně níže uvedeného:

1. Před použitím si přečtěte všechny pokyny.
2. Tento spotřebič při používání generuje teplo. Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte rukojeti nebo regulátory.
3. Z důvodu ochrany před úrazem elektrickým proudem neponořujte kabel, zástrčky ani hlavní část spotřebiče do vody nebo jiné kapaliny.
4. Odpojte spotřebič ze zásuvky, když jej nepoužíváte, před nasazením nebo sejmutím dílů a před čištěním. Před nasazením nebo sejmutím dílů a před čištěním jej nechte vychladnout. Chcete-li spotřebič odpojit, otočte všechny ovládací prvky do polohy OFF a poté odpojte napájecí kabel ze zásuvky. Neodpojujte je taháním za kabel.
5. Nepoužívejte žádný spotřebič s poškozeným kabelem nebo zástrčkou nebo po poruše spotřebiče nebo po jeho jakémkoli poškození. Poškozený kabel se nepokoušejte vyměnit nebo napojit. Vratte spotřebič výrobci (viz záruka) k prohlídce, opravě nebo seřízení.
6.  **VAROVÁNÍ – Nebezpečí zranění:** Nesprávné používání spotřebiče může vést ke zranění osob, úrazu elektrickým proudem nebo poškození spotřebiče. Spotřebič vždy používejte v souladu s pokyny. Nepoužívejte příslušenství, nástavce ani náhradní díly, které nejsou doporučeny výrobcem.
7. Tento spotřebič je určen výhradně pro domácí použití. Nepoužívejte ve venkovním prostředí ani pro komerční účely.
8. Nenechávejte kabel viset přes okraj stolu nebo linky a nedotýkejte se horkých povrchů.
9. Nepokládejte na mokré povrchy ani do jejich blízkosti, ani na zdroje tepla, jako jsou horké plynové nebo elektrické hořáky, ani na zahřátou troubu.
10.  **POZOR – horký povrch:** Topné těleso a přilehlé povrchy se během používání zahřívají a mohou nějakou dobu po vypnutí spotřebiče zůstat horké. Vyvarujte se dotyku horkých povrchů. Před čištěním nebo uskladněním nechte spotřebič dostatečně dlouho vychladnout. Topná základna a spotřebič generují během používání teplo a jsou vystaveny zbytkovému teplu z cyklu vaření. Nedotýkejte se topné základny ihned po vyjmutí kameninového nádobí. Před manipulací nechte vychladnout.
11. Je třeba přijmout odpovídající bezpečnostní opatření, aby se zabránilo riziku popálení, opaření, požáru nebo jiného poškození osob nebo majetku způsobeného dotykem vnějšího povrchu během používání nebo chladnutí.
12. Při přemísťování spotřebiče obsahujícího horký olej nebo jiné horké kapaliny je třeba postupovat s maximální opatrností. To může způsobit vážné zranění sobě i ostatním.
13. Při otevírání víka během nebo po skončení cyklu vaření buďte opatrní. Unikající pára může způsobit popáleniny.
14. Spotřebič nepoužívejte k jiným účelům, než ke kterým je určen. Nesprávné použití může způsobit zranění.
15. Určeno pouze pro použití na kuchyňské lince. Udržujte odstup 152 mm od stěny a ze všech stran. Spotřebič vždy používejte na suchém, stabilním a rovném povrchu.
16. Vyhnete se náhlým změnám teploty, jako je přidávání chlazených potravin nebo studených tekutin do ohřívaného hrnce. Nepoužívejte, pokud je keramický hrnec prasklý nebo poškozený.
17. Víko pomalého hrnce je vyrobeno z tvrzeného skla. Vždy zkontrolujte, zda není víko naštípnuté, prasklé nebo jinak poškozené. Nepoužívejte skleněné víko, pokud je poškozené, protože by se mohlo při používání rozbít.
18. **UPOZORNĚNÍ:** Z důvodu ochrany před úrazem elektrickým proudem a poškozením výrobku nevařte přímo v topné základně. Vařte pouze v dodaném kameninovém nádobí.
19. **VAROVÁNÍ:** Rozlité jídlo může způsobit vážné popáleniny. Udržujte spotřebič a kabel mimo dosah dětí. Nikdy nepokládejte kabel přes okraj linky, nikdy nepoužívejte zásuvku pod linkou a nikdy nepoužívejte prodlužovací kabel.
20. Spotřebiče nejsou určeny k provozu pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.
 - Díly umyjte v roztoku horké vody a jemného tekutého mýdla. Důkladně osušte. Viz část „Pravidelné čištění“.
 - Před demontáží/montáží dílů a před čištěním spotřebič vždy vypněte, odpojte od sítě a nechte vychladnout.
 - Před manipulací se zástrčkou nebo před zapnutím zařízení se ujistěte, že máte suché ruce.
 - Vždy používejte zařízení z elektrické zásuvky s napětím (pouze střídavý proud) uvedeným na zařízení.
 - Nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru během používání.

- Spotřebič nepoužívejte, pokud spadl, vykazuje viditelné známky poškození nebo uniká z něj kapalina.
- Vyvarujte se rozliti vody na konektor.

OZNÁMENÍ

1. Některé povrchy pracovních desek a stolů nejsou navrženy tak, aby odolávaly dlouhodobému teplu generovanému určitými spotřebiči. Nevkládejte vyhřívanou jednotku na dřevěný stůl s povrchovou úpravou. Doporučujeme pod pomalý hrnec umístit podložku nebo trojnožku, aby nedošlo k poškození povrchu.
2. Při prvním použití tohoto spotřebiče může být cítit mírný kouř a/nebo zápach. To je u mnoha topných zařízení běžné a po několika použitích se to již nebude opakovat.
3. Při pokládání kameninového nádobí na keramickou nebo hladkou skleněnou varnou desku, pracovní desku, stůl nebo jiný povrch buďte opatrní. Vzhledem k povaze kameninového nádobí může její drsné dno poškrábat některé povrchy, pokud se s ní nezachází opatrně. Před položením na stůl, pracovní desku nebo jiný povrch vždy pod kameninové nádobí položte tepelně odolnou ochrannou podložku.

POKYNY TÝKAJÍCÍ SE NAPÁJECÍHO KABELU:

Používá se krátký napájecí kabel, aby se snížilo riziko, že by jej děti mohly uchopit, zamotat se do něj nebo o něj zakopnout, jako je tomu u delších kabelů.

TYTO POKYNY SI DOBŘE USCHOVEJTE POUZE PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI

SOUČÁSTI

- | | |
|---|---|
| A Skleněná poklice | L Tlačítko Amount (Množství) |
| B Hliníková varná nádoba | M Tlačítko Clock Set (Nastavení času) |
| C Ohřívací základna | N Tlačítko Minute (Minuty) |
| D Ovládací panel | O Tlačítko Hour (Hodiny) |
| E Madla pro přenášení | P Kontrolka ručního režimu |
| F Příhrádka pro baterii a ochranný pásek baterie | Q Tlačítko Manual (Ruční režim) |
| G Symbol nízkého nabití baterie | R Tlačítko Temp (Teplota) |
| H Displej pro nastavení času | S Tlačítko Cancel Timer (Zrušit časovač) |
| I Kontrolka naplňování jídla | T Kontrolka Start/Stop |
| J Tlačítko Schedule Meal (Naplánovat jídlo) | U Tlačítko Start/Stop |
| K Tlačítko Food (Pokrm) | |

PŘÍPRAVA K POUŽITÍ

Před použitím pomalého hrnce Crockpot® odstraňte veškerý obal a umyjte pokličku a hliníkovou varnou nádobu teplou vodou se saponátem a pečlivě 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.

Hliníkovou varnou nádobu pokládejte opatrně na keramický nebo hladký skleněný povrch varné desky, pracovní desky, stůl nebo jiný povrch. Vzhledem k vlastnostem hliníkové varné nádoby může dno nádoby poškrábat některé povrchy, pokud s nádobou nezacházíte opatrně. Hliníkovou varnou nádobu pokládejte vždy na podložku, kterou si připravíte na stůl nebo pracovní desku.

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.

Úplným vytážením ven odstraňte oranžový ochranný pásek baterie. Tímto se budou řídit hodiny, když zařízení nebude připojeno do zásuvky.

JAK POUŽÍVAT TECHNOLOGII TIMESELECT

1. Vložte hliníkovou varnou nádobu do topné nádoby, přidejte suroviny do nádoby a zakryjte pokličkou. Popřípadě můžete hliníkovou varnou nádobu použít na opečení masa a osmažení ostatních přísad na varné desce, než ji dáte do pomalého hrnce.
2. Připojte pomalý hrnec Crockpot® o objemu 5,6 litru s technologií TimeSelect do zásuvky.
3. Na levé straně ovládacího panelu zvolte možnost „SCHEDULE MEAL“ (NAPLÁNOVAT JÍDLO).
4. Ze seznamu „FOOD“ (POKRM) vyberte některou ze 4 přednastavených možností: MASO , DRŮBEŽ , POLÉVKA  a ZELENINA .

POZNÁMKA: Možnost v seznamu „FOOD“ (POKRM) vyberte na základě vámi připravovaného receptu. Pokud vašemu receptu neodpovídá žádná z možností v přednastaveném seznamu, zvolte nejpodobnější hlavní surovinu nebo použijte funkci „MANUAL“ (RUČNÍ).

POZNÁMKA: Dušené pokrmy můžete vařit pomocí funkce „MEAT“ . Abyste při vaření velkých kousků masa a drůbeže dosáhli co nejlepších výsledků, přidejte k nejkratšímu času přípravy nějaký čas navíc.

POZNÁMKA: U receptů s vysokým podílem kořenové zeleniny bude třeba nastavit delší čas přípravy pokrmu a vyšší teplotu. Takové recepty doporučujeme připravovat v manuálním režimu na vysoký výkon (HIGH) namísto nastavení pro zeleninu (VEGGIES ).

5. Pomocí tlačítka „AMOUNT“ (MNOŽSTVÍ) zvolte hmotnost nebo objem připravovaných potravin. Pokud zvolíte režim „MEAT“  (MASO) nebo „POULTRY“  (DRŮBEŽ), pomalý hrnec vám nabídne dva rozsahy hmotnosti: „+1 KG“ nebo „0–1 KG“. Pokud zvolíte režim „SOUP“  (POLÉVKA) nebo „VEGGIES“  (ZELENINA), pomalý hrnec vám nabídne dvě možnosti objemu: „FULL POT“  (PLNÝ HRNEC) nebo „HALF POT“  (PŮL HRNCE).

POZNÁMKA: „FULL POT“  (PLNÝ HRNEC) označuje hrnec, který je naplněn až po rysku MAX. „HALF POT“  (PŮL HRNCE) označuje hrnec, který je naplněn až po rysku ½.

6. Nyní pomocí tlačítek „HOUR“ (HODINY) a „MINUTE“ (MINUTY) nastavte čas, kdy chcete mít jídlo hotové (např. 20:00), a stiskněte tlačítko „START“. První čas zobrazený na displeji je nejbližší čas dokončení vypočítaný na základě typu a množství připravovaného pokrmu.

POZNÁMKA: Funkce „SCHEDULE MEAL“ (NAPLÁNOVAT JÍDLO) nebude jídlo vařit déle než 12 hodin od zahájení vaření. Jakmile hodiny překročí naplánovaný čas, pomalý hrnec se automaticky přepne do režimu „KEEP WARM“ (UDRŽOVÁNÍ TEPLoty).

POZNÁMKA: Technologie TimeSelect automaticky určuje správné nastavení teploty dle parametrů zvolených v předchozích krocích. Pokud nedojde k výpadku proudu, pokrm se ohřeje na teplotu bezpečnou pro potraviny a udrží se na této teplotě po nezbytně nutnou dobu. Další podrobnosti o používání v případě výpadku proudu naleznete v poznámkách k použití.

JAK POUŽÍVAT RUČNÍ REŽIM POMALÉHO HRNCE

1. Vložte hliníkovou varnou nádobu do topné nádoby, přidejte suroviny do nádoby a zakryjte pokličkou. Popřípadě můžete hliníkovou varnou nádobu použít na opečení masa a osmažení ostatních přísad na varné desce, než ji dáte do pomalého hrnce. Zapojte pomalý hrnec do zásuvky a na pravé straně ovládacího panelu zvolte „MANUAL“.
2. Pomocí tlačítka „TEMP“ (TEPLOTA) nastavte úroveň teploty HIGH, LOW nebo KEEP WARM (VYSOKÁ, NÍZKÁ nebo UDRŽOVÁNÍ TEPLoty).

POZNÁMKA: Funkce „KEEP WARM“ (UDRŽOVÁNÍ TEPLoty) je určena POUZE k udržování teploty již uvařeného jídla. NEVÁŘTE pomocí nastavení „KEEP WARM“ (UDRŽOVÁNÍ TEPLoty). Nastavení „KEEP WARM“ (UDRŽOVÁNÍ TEPLoty) nedoporučujeme používat po dobu více než 4 hodin.

3. Pomocí tlačítek „HOUR“ (HODINY) a „MINUTE“ (MINUTY) nastavte čas vaření v krocích po 15 minutách. Maximální doba je 20 hodin. Nastavte dobu vaření podle receptu. Časovač bude odpočítávat zbývající dobu vaření v krocích po 1 minutě. Pokud chcete zrušit odpočítávání času, stiskněte tlačítko „CANCEL TIMER“ (ZRŮŠIT ČASOVAČ). Tím si pomalý hrnec zachová aktuální nastavení až do vypnutí. Ruční režim můžete zrušit stiskem tlačítka Start/Stop.
4. U receptů vyžadujících dobu přípravy v určitém intervalu zvolte nejbližší nastavení, které pomalý hrnec nabízí. Například pokud je v receptu uvedena doba přípravy 7 až 9 hodin na teplotu LOW (NÍZKÁ), vařte 8 hodin.
5. Po vypršení času vaření se pomalý hrnec Crockpot® automaticky přepne do režimu „KEEP WARM“ (UDRŽOVÁNÍ TEPLoty).
6. Jestliže chcete pomalý hrnec Crockpot® vypnout, stiskněte tlačítko „START/STOP“ a odpojte hrnec ze zásuvky.

- Po dokončení vaření odpojte pomalý hrnec ze zásuvky a před čištěním jej nechte vychladnout.

POZNÁMKY K POUŽITÍ

- Pokud chcete změnit jednotky na LBS (libry) nebo KGS (kilogramy), podržte tlačítko „AMOUNT“ (MNOŽSTVÍ) po dobu 3 sekund.
- Pokud chcete změnit aktuální čas, podržte tlačítko „CLOCK SET“ (NASTAVENÍ ČASU) po dobu 3 sekund. Pomocí tlačítek „HOUR“ (HODINY) a „MINUTE“ (MINUTY) nastavte čas a poté nastavení potvrďte stiskem tlačítka „CLOCK SET“ (NASTAVENÍ ČASU).
- Pokud hodiny přestanou fungovat nebo se po opětovném připojení do zásuvky zobrazí symbol nízkého nabití baterie, bude zřejmě nutné baterii vyměnit. Podrobnosti najdete v části Baterie.
- V případě, že dojde k výpadku napájení, displej a kontrolky budou po obnovení přívodu napájení blikat. Všechna nastavení pomalého hrnce se vymažou a bude třeba je znovu provést. Konzumace připravovaného jídla nemusí být v tomto případě bezpečná. Jestliže nevíte, jak dlouho výpadek napájení trval, doporučujeme jídlo zlikvidovat.
- Abyste zabránili převaření nebo nedovaření pokrmu, naplňte hliníkovou varnou nádobu do poloviny, nanejvýše ke značce „MAX“, a dodržujte doporučenou dobu vaření.
- Hliníkovou varnou nádobu nepřepřlžujte. Hliníkovou varnou nádobu plňte nanejvýše ke značce „MAX“, aby nedošlo k překypění obsahu.
- 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.
- Vyjímatelnou hliníkovou varnou nádobu je možné používat i v troubě a je vhodná i na plynový nebo elektrický sporák. Nádobu lze použít na prudké opečení či osmažení používaných přísad na varné desce nastavené na střední teplotu, protože se nádoba rychle zahřeje. Opečení bude rychlejší než na normální pánvi. Nezapomínejte, že nádobu nelze používat na indukční varné desce. Viz níže uvedené schéma.

Část	Vhodné do myčky	Vhodné do klasické trouby	Vhodné do mikrovlnné trouby	Bezpečná plynová/elektrická varná plotýnka	Bezpečná indukční deska
Poklice	Ano	Ano	Ne	Ne	Ne
Hliníková varná nádoba	Ano	Ano	Ne	Ano	Ne

POKYNY K ÚPRAVÁM RECEPTŮ

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

- 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 receptů se zeleninou a masem, dejte zeleninu do hliníkové varné nádoby dříve než maso. Zelenina se v pomalém hrnci obvykle vaří pomaleji než maso.
- Vaření zeleniny usnadníte, jestliže umístíte zeleninu ke stěnám nebo na dno hliníkové varné nádoby.

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. Do nádoby nejprve vložte přísady na polévku a teprve pak přilijte takové množství vody nebo vývaru, aby byly přísady zakryty. Chcete-li připravit řidší polévku, přidejte více tekutiny až při podávání.
- Z masa okrájejte tlustě, dobře maso opláchněte a osušte papírovými ubrousky.
- Dříve než dáte maso do pomalého hrnce, osmažte ho na pánvi a slijte vyškvařený tuk. Rovněž tím dosáhnete intenzivnější chuti. Takto proveďte, když dáte nádobu přímo na plynový nebo elektrický sporák.
- Maso musí být umístěno do nádoby tak, aby se nedotýkalo pokličky.
- V případě menších nebo větších kusů masa změňte množství zeleniny nebo brambor tak, aby nádoba byla vždy naplněna po rysku ½ nebo MAX.
- Velikost masa a doporučená doba vaření jsou pouze přibližné a mohou se lišit v závislosti na konkrétním kousku, druhu masa a velikosti kosti. Libové maso jako například kuřecí či vepřová panenka se vaří rychleji než vláknité a tučné maso jako hovězí plecko nebo vepřové ramínko. Vaření masa s kostí prodlouží dobu vaření oproti masu bez kosti.
- Nakrájejte maso na malé kousky, když ho vaříte společně s předvařenými potravinami, jako jsou fazole, ovoce či lehká zelenina, např. houby, na kostičky nakrájená cibule, lilek nebo nadrobno nakrájená zelenina. Umožní se tak, aby se všechny přísady vařily stejně dlouho.

RYBY:

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

TEKUTINY:

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

ČIŠTĚNÍ

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

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

- Pokličku a hliníkovou varnou nádobu lze mýt v myčce nebo horkou vodou se saponátem. 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.
- Ani hliníková nádoba ani poklička nevydrží náhlé změny teploty. Neumývejte hliníkovou nádobu ani pokličku studenou vodou, pokud jsou horké.
- Pokud nádobu použijete na sporáku nebo ji umyjete v myčce, její barva se může trochu změnit. Změna barvy nijak neovlivní celkovou funkci nádoby. Vzhled obnovíte otřením jemným hadříkem.

- Vnější části zařízení můžete čistit měkkým hadříkem a teplou vodou se saponátem. Utřete dosucha. Nepoužívejte abrazivní čisticí přípravky.
- Veškerý servis přenechejte odborníkům.
- POZNÁMKA Po umytí nádoby ji nechte před uložením uschnout na vzduchu.
- Vlhké hadříky nepoužívejte poblíž příhrádky pro baterii.

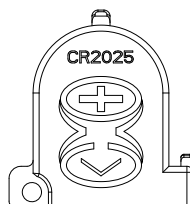
BATERIE

Před sejmutím krytu baterie vždy nejprve odpojte zařízení ze zásuvky. Jestliže potřebujete vyměnit baterii, nejprve zařízení odpojte ze zásuvky a poté sejměte kryt baterie ve spodní části zařízení. Přitlačením na stříbrný plíšek uvolníte baterii. Starou baterii vyjměte a vložte novou baterii. Starou baterii náležitě zlikvidujte. Vždy používejte baterii CR2025 nebo ekvivalentní. Nepoužívejte nabíjecí baterii.

Zkontrolujte, že je baterie správně orientována dle schématu:



Baterii uchovávejte mimo dosah dětí.



Dejte na to, aby ji děti nespolkly. V případě spolknutí baterie neprodleně vyhledejte lékařskou pomoc.

Postarejte se o to, aby staré baterie byly bezpečně zlikvidovány. Informace o bezpečné likvidaci upravují místní předpisy. Nevyhazujte baterie do komunálního odpadu.

Baterie mohou při zahřátí, rozebírání, zkratování, nabíjení nebo nesprávném vložení vytéct nebo explodovat. S netešnými bateriemi manipulujte opatrně.

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.

ZÁRUKA

Uchovávejte si prosím účtenku, protože bude vyžadována pro případné reklamace v rámci této záruky. Na tento spotřebič se vztahuje záruka 2 roky od zakoupení, jak je popsáno v tomto dokumentu.

Pokud se během této záruční doby stane, že spotřebič přestane fungovat z důvodu konstrukční nebo výrobní vady, odnese jej zpět do místa nákupu s pokladním dokladem a kopií této záruky.

Práva a výhody vyplývající z této záruky doplňují vaše zákonná práva, která nejsou touto zárukou dotčena.

Uplatnění vašich zákonných práv v případě vad je bezplatné.

Právo měnit tyto podmínky má pouze příslušná společnost Newell uvedená níže ("Newell").

Společnost Newell se zavazuje v záruční době bezplatně opravit nebo vyměnit spotřebič nebo jakoukoli jeho část, u které zjistí, že nefunguje správně, za předpokladu, že:

- o problému neprodleně informujete místo nákupu nebo společnost Newell; a
- spotřebič nebyl nijak upravován ani poškozen, nesprávně používán, zneužíván, opravován nebo upravován jinou osobou než osobou pověřenou společností Newell.

Záruka se nevztahuje na závady vzniklé nesprávným používáním, poškozením, zneužitím, používáním s nesprávným napětím, přírodními vlivy, událostmi mimo kontrolu společnosti Newell, opravou nebo úpravou provedenou jinou než společností Newell pověřenou osobou nebo nedodržením návodu k použití. Kromě toho se tato záruka nevztahuje na běžné opotřebení, mimo jiné včetně drobných změn barvy a poškrábání.

Práva vyplývající z této záruky se vztahují pouze na původního kupujícího a nevztahují se na komerční nebo komunální použití.

Pokud je na váš spotřebič poskytována záruka nebo záruční list pro danou zemi, přečtěte si podmínky těchto dokumentů. Záruky nebo záručního listu místo této záruky nebo se obraťte na místního autorizovaného prodejce, který vám poskytne další informace.

Toto zařízení je v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU označeno symbolem přeškrtnuté nádoby na odpad. Toto označení informuje, že toto zařízení nelze na konci jeho provozu likvidovat s ostatním domovním odpadem. Uživatel zařízení je povinen je odevzdat do sběren elektrických a elektronických zařízení. Sběrná místa jsou provozována mimo jiné: velkoobchody a maloobchody s těmito zařízeními a obecní organizační jednotky, provádějící svozovou činnost. Správné nakládání s odpadním elektrickým a elektronickým zařízením pomáhá předcházet následkům, škodlivým pro lidské zdraví a přírodní prostředí, vyplývajícím z přítomnosti nebezpečných součástí a nesprávného skladování a zpracování těchto zařízení.

Elektroodpad by neměl být likvidován společně s domovním odpadem. Recyklujte, prosím, tam, kde jsou k dispozici zařízení. Pošlete nám e-mail na adresu CrockpotEurope@newellco.com pro další informace o recyklaci elektrických a elektronických zařízení (OEEZ/WEEE).

V případě jakýchkoli dotazů týkajících se nároků z této záruky se prosím obraťte na:

Newell Poland Services Sp. z o.o. Plac Andersa 7

Poznań 61-894

Polsko

Španělsko: 0900 81 65 10

Francie: 0805 542 055

Spojené království: 0800 028 7154

Pro všechny ostatní země volejte na číslo +44 800 028 7154.

Mohou platit mezinárodní sazby.

Případně zašlete e-mail na adresu CrockpotEurope@newellco.com



INFORMACE O SPOTŘEBĚ ENERGIE A SPRÁVĚ NAPÁJENÍ:

Spotřeba energie v režimu vypnuto: Když spotřebič nevykonává svou hlavní funkci, spotřebovává maximálně 0,1 W.

Řízení spotřeby: Spotřebič má funkci automatického řízení spotřeby a po 9 minutách odpojení od napájení se vypne.

SLOVENČINA

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

POZORNE SI ICH PREČITAJTE A UCHOVAJTE ICH TAK, ABY STE SA K NIM MOHLI KEDYKOL'VEK VRÁTIŤ A OPĀTOVNE SI ICH PREŠTUDOVAŤ

Tento spotrebič môžu používať deti vo veku od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sú pod dohľadom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú súvisiacim rizikám, ktoré z používania vyplývajú. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Čistenie a údržbu by nemali vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a len pod dozorom dospelé osoby. Udržujte spotrebič a prívodný kábel mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. Pri používaní akéhokoľvek spotrebiča v blízkosti detí je potrebný prísny dohľad dospelé osoby. Deti by sa nemali hrať so spotrebičom.

Pri používaní elektrických spotrebičov by sa mali vždy dodržiavať základné bezpečnostné opatrenia, aby sa znížilo riziko požiaru, úrazu elektrickým prúdom a/alebo zranenia osôb, vrátane nasledujúcich pokynov:

1. Pred použitím tohto výrobku si prečítajte všetky pokyny.
2. Tento spotrebič počas používania vytvára teplo. Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Používajte rukavice alebo úchytky.
3. Aby ste sa chránili pred úrazom elektrickým prúdom, neponárajte kábel, zástrčky ani hlavné teleso spotrebiča do vody alebo inej tekutiny.
4. Odpojte spotrebič zo zásuvky, keď ho nepoužívate, pred nasadením alebo odmontovaním jednotlivých dielov a pred čistením. Pred nasadením alebo odobratím dielov a pred čistením spotrebič nechajte vychladnúť. Najskôr prepnite všetky ovládače do polohy VYPNUTÉ a potom odpojte napájací kábel zo zásuvky. Neodpájajte spotrebič ťahaním za napájací kábel.
5. Nepoužívajte, ak má spotrebič poškodený kábel alebo zástrčku, alebo po poruche spotrebiča, alebo ak bol akýmkoľvek spôsobom poškodený. Nepokúšajte sa vymeniť ani napojiť poškodený kábel. Vráťte spotrebič výrobcovi na kontrolu, opravu alebo nastavenie (pozri záruku).
6. **VAROVANIE – Riziko úrazu:** Nesprávne používanie spotrebiča môže mať za následok zranenie osôb, úraz elektrickým prúdom alebo poškodenie spotrebiča. Spotrebič vždy používajte v súlade s pokynmi. Nepoužívajte príslušenstvo, nadstavce ani náhradné diely, ktoré neodporúča výrobca.
7. Výrobok je určený iba pre použitie v domácnosti. Nepoužívajte v exteriéri ani na komerčné účely.
8. Nenechávajte kábel visieť cez okraj stola alebo pracovnej dosky, ani sa dotýkať horúcich povrchov.
9. Neumiestňujte na mokré povrchy ani do ich blízkosti, ani ku zdrojom tepla, ako je napríklad horúci plynový alebo elektrický horák, ani na rozohriatu rúru.
10. **POZOR – Horúci povrch:** Vyhrevné teleso a príslušenstvo sa počas používania zahrievajú a môžu zostať horúce ešte nejaký čas po vypnutí spotrebiča. Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Pred čistením alebo uskladnením nechajte spotrebič dostatočne dlho vychladnúť. Ohrevná základňa a spotrebič počas používania vytvárajú teplo a sú vystavené zvyškovému teplu po ukončení prípravy jedla. Nedotýkajte sa vyhrievacej základne ihneď po vybratí kameniny. Pred manipuláciou nechajte vychladnúť.
11. Je nevyhnutné prijať primerané opatrenia, aby sa predišlo riziku popálenín, obarenia, požiaru alebo inej ujmy na zdraví osôb alebo majetku v dôsledku kontaktu s vonkajšou stranou počas používania alebo chladnutia.
12. Pri premiestňovaní spotrebiča, v ktorom sa nachádza horúci olej alebo iné horúce kvapaliny, je potrebná mimoriadna opatnosť. Hrozí mimoriadne závažné poranenie vás aj iných osôb.
13. Pri otváraní veka počas alebo po príprave jedla buďte opatrní. Unikajúca para môže spôsobiť popáleniny.
14. Nepoužívajte spotrebič na iné účely, než na ktoré je určený. Nesprávne alebo nevhodné použitie môže spôsobiť zranenia.
15. Určené len na použitie na kuchynskej pracovnej doske v domácnosti. Umiestnite aspoň 15 cm od steny a od ostatných predmetov. Spotrebič vždy používajte na suchom, stabilnom a rovnom povrchu.
16. Vyhýbajte sa náhlým zmenám teploty, ako je napríklad pridávanie mrazených potravín alebo studených tekutín do zohriateho hrnca. Nepoužívajte, ak je keramický hrniec prasknutý alebo poškodený.
17. Pokrievka pomalého hrnca je vyrobená z tvrdeného skla. Vždy ju skontrolujte, či nie je odštiepená, prasknutá alebo inak poškodená. Nepoužívajte sklenenú pokrievku, ak je poškodená, pretože sa môže počas používania roztrieštiť.
18. **UPOZORNENIE:** Aby ste predišli úrazu elektrickým prúdom a poškodeniu výrobku, jedlo nepripravujte priamo vo vyhrievacej základni. Varte iba v priloženom kameninovom riade.
19. **VÝSTRAHA:** Rozliatím jedla môže spôsobiť vážne popáleniny. Uchovávajte spotrebič a kábel mimo dosahu detí. Nikdy neumiestňujte kábel cez okraj kuchynskej linky, nikdy nepoužívajte zásuvku pod kuchynskou linkou a nikdy nepoužívajte predlžovací kábel.

20. Spotrebiče nie sú určené na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
- Jednotlivé diely spotrebiča umyte v horúcej vode a použite jemný tekutý saponát. Dôkladne osušte. Pozri časť Bežné čistenie.
- Pred demontážou/montážou dielov a pred čistením spotrebič vždy vypnite, odpojte zo siete a nechajte vychladnúť.
- Výrobok pripájajte do zásuvky alebo zapínajte iba so suchými rukami.
- Spotrebič vždy používajte v elektrickej zásuvke s napätím uvedeným na spotrebiči (iba striedavý prúd).
- Nikdy nenechávajte spotrebič bez dozoru počas používania.
- Prístroj nepoužívajte, ak spadol na zem alebo sú na ňom viditeľné znaky poškodenia alebo ak tečie.
- Dajte pozor, aby konektor nikdy neprišiel do kontaktu s vodou.

UPOZORNENIA

1. Niektoré povrchy pracovných dosiek a stolov nie sú navrhnuté tak, aby odolali dlhodobému pôsobeniu tepla sálajúceho z určitých spotrebičov. Neumiestňujte vyhrievanú jednotku na stôl s upraveným dreveným povrchom. Odporúčame umiestniť pod pomalý hrniec podložku alebo mriežku odolnú voči teplu, aby ste predišli možnému poškodeniu povrchu.
2. Počas prvého použitia tohto spotrebiča môžete zachytiť mierny dym a/alebo zaciťť mierny zápach. Toto je bežné u mnohých vyhrievaných spotrebičov a po niekoľkých použitíach tento jav prirodzene vymizne.
3. Pri umiestňovaní kameninového riadu na keramickú alebo hladkú sklenenú varnú dosku, pracovnú dosku, stôl alebo iný povrch postupujte obzvlášť opatrne. Vzhľadom na vlastnosti kameniny môže jej drsné dno poškriabať niektoré povrchy, ak sa s riadom nezaobchádza dostatočne opatrne. Pred položením na stôl, kuchynskú linku alebo iný povrch vždy umiestnite pod kameninový riad ochrannú podložku odolnú voči teplu.

POKYNY K NAPÁJACIEMU KÁBLU:

Krátky napájací kábel sa používa na zníženie rizika, ktoré vyplýva z toho, že by ho mohli zachytiť malé deti, zamotať sa do dlhšieho kábla alebo sa oň potknúť.

USCHOVAJTE SI TIETO POKYNY LEN NA POUŽITIE V DOMÁCNOSTI

DIELY

- A** Sklenená pokrievka
- B** Hliníková misa na varenie
- C** Ohrevný podstavec
- D** Ovládací panel
- E** Rukoväte na prenášanie
- F** Priestor na batériu a páska na ochranu batérie
- G** Symbol slabšej batérie
- H** Displej nastavenia času
- I** Kontrolka naplňovania jedla
- J** Tlačidlo Schedule Meal (Naplánovať jedlo)
- K** Tlačidlo Food (Jedlo)

- L** Tlačidlo Amount (Množstvo)
- M** Tlačidlo Clock Set (Nastavenie času)
- N** Tlačidlo Minute (Minúty)
- O** Tlačidlo Hour (Hodiny)
- P** Kontrolka ručnej prípravy
- Q** Tlačidlo Manual (Ručná príprava)
- R** Tlačidlo Temp (Teplota)
- S** Tlačidlo Cancel Timer (Zrušiť časovač)
- T** Kontrolka Start/Stop
- U** Tlačidlo Start/Stop

PRÍPRAVA NA POUŽITIE

Pred použitím hrnca Crockpot® na pomalé varenie odstráňte všetky obaly, umyte pokrievku a hliníkovú misu na varenie teplou mydlovou vodou a dôkladne ich 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.

Buďte opatrní pri pokladaní hliníkovej misy na varenie na keramickú alebo sklenenú varnú dosku, pracovnú dosku, stôl alebo iný povrch. Vzhľadom na vlastnosti hliníkovej misy na varenie môže jej spodná plocha pri nesprávnom zaobchádzaní poškriabať niektoré povrchy. Pred položením hliníkovej misy na stôl alebo pracovnú dosku pod ňu vždy umiestnite ochrannú podložku alebo trojnožku.

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.

Uchopte oranžovú ochrannú pásku batérie a úplne ju vytiahnite. Slúži na napájanie hodín, keď jednotka nie je pripojená do elektrickej zásuvky.

ODPORUČANÝ SPÔSOB POUŽITIA TECHNOLÓGIE TIMESELECT

- Hliníkovú misu na varenie vložte do ohrevnej základne, pridajte do nej ingrediencie a prikryte ju pokrievkou. Hliníkovú misu na varenie môžete v prípade potreby použiť na opekanie mäsa a ďalších ingrediencií na varnej doske pred tým, než ju vložíte do hrnca na pomalé varenie.
- Pomalovarný hrniec Plug Crockpot® 5.6L TimeSelect zapojte do elektrickej zásuvky.
- Na ľavej strane ovládacieho panela vyberte možnosť „SCHEDULE MEAL“ (NAPLÁNOVAŤ JEDLO).
- Zvoľte „FOOD“ (JEDLO) a vyberte jednu možnosť zo zoznamu 4 predvolených funkcií: MÄSO , HYDINA , POLIEVKA  a ZELENINA .

POZNÁMKA: Možnosť z ponuky „FOOD“ (JEDLO) vyberte podľa druhu receptu, ktorý budete pripravovať. Ak sa jedlo, ktoré pripravujete, nenachádza na zozname predvolených funkcií, vyberte najbližšiu hlavnú ingredienciu, prípadne pripravte jedlo pomocou funkcie „MANUAL“ (RUČNE).

POZNÁMKA: Na prípravu dusených pokrmov je potrebné zvoliť jedlo „MEAT“ . Ak chcete čo najchutnejšie pripraviť veľké kúsky mäsa alebo hydiny, pridajte k najskoršiemu času dokončenia prípravy jedla ešte dodatočný čas.

POZNÁMKA: Recepty, ktoré obsahujú veľké množstvo koreňovej zeleniny, si vyžadujú dlhšie varenie pri vyššej teplote. Odporúčame, aby sa tieto recepty nepripravovali pri nastavení VEGGIES  (ZELENINA), ale pri ručnom nastavení teploty HIGH (VYSOKÁ).

- Pomocou tlačidla „AMOUNT“ (MNOŽSTVO) vyberiete hmotnosť alebo objem jedla určeného na prípravu. Ak sa zvolí možnosť „MEAT“  (MÄSO) alebo „POULTRY“  (HYDINA), pomalovarný hrniec poskytne na výber hmotnosť „+1 KG“ alebo „0-1 KG“. Po výbere možnosti „SOUP“  (POLIEVKA) alebo „VEGGIES“  (ZELENINA) pomalovarný hrniec poskytne na výber objem „FULL POT“  (PLNÁ NÁDOBA) alebo „HALF POT“  (POLOVICA NÁDOBY).

POZNÁMKA: „FULL POT“  (PLNÁ NÁDOBA) znamená hrniec na varenie, ktorý je naplnený po hladinu označenú MAX. „HALF POT“  (POLOVICA NÁDOBY) znamená hrniec na varenie, ktorý je naplnený po hladinu označenú ½.

- Ďalej pomocou tlačidiel „HOUR“ (HODINA) a „MINUTE“ (MINÚTA) zvolíte čas, kedy chcete, aby sa príprava jedla dokončila (napr. 20:00). Potom stlačte tlačidlo „START“. Počiatkový čas zobrazený na displeji je najskorší čas dokončenia prípravy jedla, v závislosti od druhu a množstva pripravovaného jedla.

POZNÁMKA: Pomocou funkcie „SCHEDULE MEAL“ (NAPLÁNOVAŤ JEDLO) sa jedlo nebude variť dlhšie ako 12 hodín od času začiatku jeho prípravy. Po uplynutí času prípravy naplánovaného jedla na hodinách sa pomalovarný hrniec automaticky prepne do režimu „KEEP WARM“ (UDRŽIAVANIE TEPLoty).

POZNÁMKA: Vďaka technológii TimeSelect sa na základe vyššie uvedených zadaných údajov automaticky určí správne nastavenie teploty. Jedlo sa zohreje na bezpečnú teplotu a uchová sa tam nevyhnutný čas, pokiaľ nenastane výpadok elektriny. Pre viac informácií si v prípade výpadku elektriny pozrite poznámky o použití.

ODPORUČANÝ SPÔSOB POUŽITIA FUNKCIE RUČNEJ PRÍPRAVY NA POMALOVARNOM HRNCI

- Hliníkovú misu na varenie vložte do ohrevnej základne, pridajte do nej ingrediencie a prikryte ju pokrievkou. Hliníkovú misu na varenie môžete v prípade potreby použiť na opekanie mäsa a ďalších ingrediencií na varnej doske pred tým, než ju vložíte do hrnca na pomalé varenie. Zapojte pomalý hrniec a na pravej strane ovládacieho panela vyberte možnosť „MANUAL“.
- Zvoľte možnosť „TEMP“ (TEPLota) a z možností HIGH (VYSOKÁ), LOW (NÍZKA) alebo KEEP WARM (UDRŽIAVANIE TEPLoty) vyberte nastavenie teploty.

POZNÁMKA: Nastavenie „KEEP WARM“ (UDRŽIAVANIE TEPLoty) slúži IBA na udržiavanie teploty už uvareného jedla. Nastavenie „KEEP WARM“ (UDRŽIAVANIE TEPLoty) nikdy NEPOUŽÍVAJTE na prípravu jedla. Nastavenie „KEEP WARM“ (UDRŽIAVANIE TEPLoty) neodporúčame používať dlhšie ako 4 hodiny.

- Pomocou tlačidiel „HOUR“ (HODINA) a „MINUTE“ (MINÚTA) zvolíte v krokoch po 15 minútach čas prípravy jedla až do 20 hodín. Čas zvolíte podľa dĺžky času uvedeného v recepte. Čas sa začne odpočítavať v krokoch po jednej minúte. Odpočítavanie času vymažete pomocou tlačidla „CANCEL TIMER“ (ZRUŠIŤ ČASOVAČ). Vďaka tomu pomalovarný hrniec zostane na svojom aktuálnom nastavení, až kým sa nevypne. Ak chcete zrušiť funkciu manuálneho používania, stlačte tlačidlo Start/Stop.
- V prípade receptov, ktoré si vyžadujú určitý rozsah času, zvolíte čas, ktorý je najbližšie k nastaveniu na pomalovarnom hrnci. Napríklad pri príprave jedla, ktoré si vyžaduje čas prípravy jedla od 7 do 9 hodín pri teplote nastavenej na možnosť LOW (NÍZKA), pripravujte jedlo 8 hodín.
- Po uplynutí času prípravy jedla sa pomalovarný hrniec Crockpot® automaticky prepne na nastavenie „KEEP WARM“ (UDRŽIAVANIE TEPLoty).
- Pomalovarný hrniec Crockpot® sa vypne stlačením tlačidla „START/STOP“ a vytiahnutím napájacieho kábla z elektrickej zásuvky.
- Po dokončení prípravy jedla pomalovarný hrniec odpojte a pred čistením ho nechajte vychladnúť.

POZNÁMKY K POUŽÍVANIU

- Ak chcete prepnúť LBS (LIBRY) na KGS (KILOGRAMY) a opačne, podržte 3 sekundy tlačidlo „AMOUNT“ (MNOŽSTVO).
- Ak chcete zmeniť aktuálny čas, podržte 3 sekundy tlačidlo „CLOCK SET“ (NASTAVENIE HODÍN). Pomocou tlačidiel „HOUR“ (HODINA) a „MINUTE“ (MINÚTA) upravte nastavenie času, potom stlačením tlačidla „CLOCK SET“ (NASTAVENIE HODÍN) výber potvrdíte.
- Ak hodiny prestanú fungovať alebo ak sa po opätovnom pripojení do elektrickej siete znova zobrazí symbol slabšej batérie, batéria pravdepodobne potrebuje vymeniť. Podrobnosti sú uvedené v časti Batéria.
- Ak dôjde k výpadku prúdu, po obnovení dodávky prúdu budú kontrolky a displej blikáť. Všetky nastavenia pomalovarného hrnca sa pri výpadku prúdu vymažú a je potrebné ich znovu nastaviť. V dôsledku toho nemusi byť konzumácia pokrmu bezpečná. Ak neviete presne, ako dlho trval výpadok prúdu, odporúčame, aby ste jedlo zlikvidovali.
- Aby ste predišli tomu, že je jedlo prevarené alebo nedostatočne uvarené, vždy naplňte hliníkovú misu na varenie do ½ úrovne MAX a dodržiavajte odporúčaný čas varenia.
- Hliníkovú misu na varenie nenaplňajte nad povolený objem. Aby ste zabránili vyliatiu, nenaplňajte hliníkovú misu nad úroveň MAX.
- 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 veka dávajte pozor na unikajúcu paru.
- Spotrebič po dovení a pred čistením odpojte zo zásuvky.
- Odnímateľná hliníková misa na varenie je žiaruvzdorná a vhodná na použitie na plynovej alebo elektrickej varnej doske. Misa sa môže používať na opekanie ingrediencií na varnej doske. Použite strednú teplotu, pretože sa misa rýchlo zahrieva. Jedlo opečiete rýchlejšie ako pri použití bežnej panvice. Upozorňujeme, že nie je možné použiť indukčnú varnú dosku. Pozrite si tabuľku nižšie.

Diel	Vhodné do umývačky riadu	Vhodné do rúry	Vhodné do mikrovlnnej rúry	Vhodné pre plynovú/elektrickú varnú dosku	Vhodné pre indukčnú varnú dosku
Pokrievka	Áno	Áno	Nie	Nie	Nie
Hliníková misa na varenie	Áno	Áno	Nie	Áno	Nie

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 minút	4 až 6 hodín	1½ až 2 hodín
30 až 45 minút	6 až 10 hodín	3 až 4 hodín
50 minút až 3 hodiny	8 až 10 hodín	4 až 6 hodín

CESTOVINY A RÝŽA:

- Najlepšie výsledky dosiahnete s dlhozrnnou ryžou alebo ryžou basmati, resp. inou špeciálnou ryžou podľa receptu. Pokiaľ sa ryža po uplynutí stanoveného času úplne neuvarí, pridajte 1 až 1 ½ hrnčeka 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 varení receptov so zeleninou a mäsom vložte do hliníkovej misy na varenie najskôr zeleninu a až potom mäso. Zelenina sa v pomalovarnom hrnci zvyčajne uvarí pomalšie ako mäso a vďaka tomu, že je ponorená v tekutine, bude lepšia.
- Zeleninu umiestnite k bokom alebo na dno hliníkovej misy, aby sa rýchlejšie uvarila.

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. Ak varíte polievku, do hliníkovej misy na varenie najprv pridajte prísady a potom pridajte vodu alebo vývar tak, aby boli ingrediencie ponorené. 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. Pritom môžete mať misu na varenie umiestnenú priamo na plynovej alebo elektrickej varnej doske.
- Mäso by malo byť umiestnené tak, aby ležalo v strede hliníkovej misy a nedotýkalo sa pokrievky.
- Pre menšie alebo väčšie kusy mäsa upravte množstvo zeleniny alebo zemiakov tak, aby bol hrniec vždy naplnený po hladinu ½ alebo MAX.
- Veľkosť mäsa a odporúčaný čas varenia sú iba informačné a môžu sa meniť v závislosti od narezania, typu a štruktúry kostí. Chudé mäso, ako hydina alebo bravčová sviečkovica, sa uvaria rýchlejšie ako mäso s väčším podielom spojivového tkaniva a tuku, ako je hovädzí krk alebo bravčové plecko. Mäso s kosťou sa varí dlhšie ako mäso bez 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.

ČISTENIE

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

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

- Pokrievku a hliníkovú misu možno umývať v umývačke riadu alebo horúcou mydlovou vodou. 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.
- Hliníková misa na varenie a pokrievka nevydržia náhle zmeny teploty. Hliníkovú misu na varenie alebo pokrievku neumývajte studenou vodou, keď sú horúce.
- Ak misu používate na varnej doske alebo v umývačke riadu, jej farba sa môže mierne zmeniť. Nemá to však vplyv na celkový výkon produktu. Vzhľad môžete čiastočne obnoviť použitím mäkkej handričky.
- Vonkajšia strana zariadenia sa môže čistiť jemnou handričkou a teplou mydlovou vodou. Utrite do sucha. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky.
- Veškerý servis prenechte odborníkum.
- POZNÁMKA: Po umytí nechajte hliníkovú misu pred uskladnením vyschnúť na vzduchu.
- Navlhčenú handričku nepoužívajte v blízkosti priestoru na batériu.

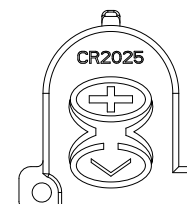
BATÉRIA

Pred odstránením krytu na batériu jednotku vždy odpojte od elektrickej siete. Ak chcete vymeniť batériu, jednotku odpojte od elektrickej siete a odoberte kryt batérie v dolnej časti jednotky. Stlačením striebornej záložky vysuňte starú batériu, vytiahnite ju, zlikvidujte a nahraďte novou. Batériu nahraďte vždy typom CR2025 alebo jeho ekvivalentom. V tejto jednotke nepoužívajte nabíjateľné batérie.

Zabezpečte správnu orientáciu batérie podľa obrázka:



Batériu skladujte mimo dosahu detí.



Neprehltajte. V prípade prehltnutia okamžite vyhľadajte lekársku pomoc.

Zabezpečte bezpečnú likvidáciu starých batérií. Postupujte podľa miestnych pokynov a zlikvidujte batériu bezpečným spôsobom. Batériu nelikvidujte spolu s bežným komunálnym odpadom. V prípade prehriatia, rozobratia, skratovania, dobíjania alebo nesprávneho vloženia môžu batérie explodovať. S vytečenými batériami narábajte obozretné.



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.

ZÁRUKA

Uschovajte si potvrdenie o kúpe, pretože ho budete potrebovať pri prípadných reklamáciách v rámci tejto záruky.

Na tento spotrebič sa vzťahuje záruka po dobu 2 rokov od zakúpenia, ako je opísané v tomto dokumente.

Ak sa počas tejto záručnej doby stane, že spotrebič prestane fungovať z dôvodu konštrukčnej alebo výrobnnej chyby, zaneste ho späť na miesto nákupu spolu s pokladničným dokladom a kópiou tejto záruky.

Práva a výhody vyplývajúce z tejto záruky dopĺňajú vaše zákonné práva, ktoré nie sú touto zárukou dotknuté.

Uplatnenie vašich zákonných práv v prípade väd je bezplatné.

Právo zmeniť tieto podmienky má len príslušná spoločnosť Newell uvedená nižšie.

Spoločnosť Newell sa zaväzuje v rámci záručnej doby bezplatne opraviť alebo vymeniť spotrebič alebo akúkoľvek jeho časť, ktorá nebude správne fungovať, za predpokladu, že:

- o probléme bezodkladne informujete miesto nákupu alebo spoločnosť Newell; a
- spotrebič neboli žiadnym spôsobom upravený alebo poškodený, nesprávne použitý, zneužitý, opravený alebo upravený inou osobou ako osobou poverenou spoločnosťou Newell.

Táto záruka sa nevzťahuje na poruchy, ktoré vznikli nesprávnym používaním, poškodením, zneužitím, používaním pri nesprávnom napätí, vplyvom prírodných javov, udalosťami mimo kontroly spoločnosti Newell, opravou alebo úpravou inou osobou ako osobou oprávnenou spoločnosťou Newell alebo pri nedodržaní pokynov na používanie. Okrem toho sa táto záruka nevzťahuje na bežné opotrebovanie vrátane drobných zmien farby a škrabancov.

Práva vyplývajúce z tejto záruky sa vzťahujú len na pôvodného kupujúceho a nevzťahujú sa na komerčné alebo komunálne použitie.

Ak váš spotrebič obsahuje záruku alebo záručný list špecifický pre danú krajinu, namiesto tejto záruky si prečítajte podmienky takejto záruky alebo záručného listu alebo sa obráťte na miestneho autorizovaného predajcu, ktorý vám poskytne ďalšie informácie.

Toto zariadenie je označené v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ symbolom prečiarknutej nádoby na odpad. Takéto označenie informuje, že toto zariadenie nie je možné po skončení životnosti zlikvidovať spolu s komunálnym odpadom. Používateľ zariadenia je povinný ho zlikvidovať v rámci triedeného zberu odpadu z elektrických a elektronických zariadení. Zberné miesta prevádzkujú okrem iného: veľkoobchodníci a maloobchodníci predávajúci toto zariadenie a komunálne firmy zaisťujúce triedený zber odpadu. Správne zaobchádzanie s odpadom z elektrických a elektronických zariadení pomáha predchádzať následkom škodlivým pre ľudské zdravie a prírodné prostredie vyplývajúcim z prítomnosti nebezpečných komponentov a nesprávneho skladovania a spracovania takýchto zariadení.

Elektroodpad by sa nemal likvidovať spolu s domovým odpadom. Spotrebiče recyklujte v na to určených zariadeniach. Napište nám na e-mailovú adresu CrockpotEurope@newellco.com a získajte ďalšie informácie o recyklácii a OEEZ.

Ak máte akékoľvek otázky týkajúce sa nárokov vyplývajúcich z tejto záruky, kontaktujte:

Newell Poland Services Sp. z o.o.

Plac Andersa 7

Poznań 61-894

Polsko

Španielsko: 0900 81 65 10

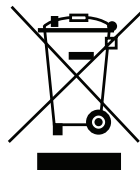
Francúzsko: 0805 542 055

Spojené kráľovstvo: 0800 028 7154

Pre všetky ostatné krajiny volajte +44 800 028 7154

Na medzinárodné hovory sa môžu vzťahovať poplatky.

Prípadne pošlite e-mail na CrockpotEurope@newellco.com



INFORMÁCIE O SPOTREBE ENERGIE A SPRÁVE NAPÁJANIA:

Spotreba energie v režime vypnuté: Keď spotrebič nevykonáva svoju hlavnú funkciu, spotrebuje maximálne 0,1 W.

Správa napájania: Zariadenie má funkciu automatickej správy napájania a po 9 minútach odpojenia od zdroja napájania sa prepne do režimu vypnutia.

MAGYAR

FONTOS BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK

OLVASSA EL FIGYELMESEN ÉS ŐRIZZE MEG KÉSŐBBI HIVATKOZÁS CÉLJÁBÓL

Ezt a készüléket 8 éves és annál idősebb gyermekek, valamint fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességeikben korlátozott, illetve tapasztalat és ismeretek hiányában lévő személyek is használhatják, ha felügyeletet vagy oktatást kaptak a készülék biztonságos használatáról, és tisztában vannak a használatával járó veszélyekkel. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem végezhetik, kivéve, ha 8 évnél idősebbek és felügyelet alatt állnak. A készüléket és a kábelét tartsa 8 év alatti gyermekek elől elzárva. Szigorú felügyelet szükséges, ha bármilyen készüléket gyermekek közelében használnak. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.

Elektromos készülékek használata során mindig be kell tartani az alapvető biztonsági óvintézkedéseket a tűz, áramütés és/vagy személyi sérülések kockázatának csökkentése érdekében, beleértve a következőket:

1. A termék használata előtt olvassa el az összes utasítást.
2. Ez a készülék használat közben hőt termel. Ne érjen hozzá a forró felületekhez. Használja a fogantyúkat vagy a gombokat.
3. Az áramütés elkerülése érdekében ne helyezze és ne merítse vízbe vagy más folyadékba a kábelt, a csatlakozódugót vagy a készülék fő részét.
4. Húzza ki a csatlakozódugót a konnektorból, ha nem használja, mielőtt alkatrészeket helyezne fel vagy távolítsa el, valamint tisztítás előtt. Hagyja lehűlni, mielőtt alkatrészeket helyezne fel vagy távolítsa el, valamint tisztítás előtt. A konnektorból való kihúzáshoz kapcsoljon KI minden vezérlőt, majd húzza ki a tápkábelt a konnektorból. Ne a kábelt húzza ki a konnektorból.
5. Ne üzemeltessen olyan készüléket, amelynek kábele vagy csatlakozódugója megsérült, illetve meghibásodott, vagy bármilyen módon megsérült készüléket. Ne próbálja meg kicserélni vagy összeilleszteni a sérült kábelt. Vigye vissza a készüléket a gyártóhoz (lásd a garanciát) vizsgálat, javítás vagy beállítás céljából.
6. **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély:** A készülék nem rendeltetésszerű használata személyi sérülést, áramütést vagy a készülék károsodását okozhatja. A készüléket mindig az utasításoknak megfelelően használja. Ne használjon a gyártó nem ajánlott tartozékokat, kiegészítőket vagy cserealkatrészeket.
7. A készülék kizárólag háztartási célra használható. Ne használja kültéren vagy kereskedelmi célokra.
8. Ne hagyja, hogy a kábel leljön az asztal vagy a pult széléről, és ne érjen forró felületekhez.
9. Ne helyezze nedves felületekre vagy azok közelébe, illetve ne helyezze hőforrásokra, például forró gáz- vagy elektromos tűzhelyre, illetve ne helyezze forró sütőre.
10. **⚠ FIGYELEM – Forró felület:** A fűtőelem és a szomszédos felületek használat közben felforrósodnak, és a készülék kikapcsolása után egy ideig még forrók maradhatnak. Kerülje a forró felületek megérintését. Tisztítás vagy tárolás előtt hagyjon elegendő időt a készülék lehűlésére. A fűtőalap és a készülék használat közben hőt termel, és a főzési ciklusból származó maradékhőnek van kitéve. A ködények kivétele után ne érintse meg közvetlenül a fűtőalapot. Hagyja lehűlni kezelés előtt.
11. Megfelelő óvintézkedéseket kell tenni az égési sérülések, forrázások, tüzesetek vagy egyéb személyi vagy vagyoni károk kockázatának elkerülése érdekében, amelyek a készülék használata vagy lehűlése közben a külső felület megérintésével keletkezhetnek.
12. Fokozott óvatossággal kell eljárni forró olajat vagy más forró folyadékot tartalmazó készülék mozgathatásakor. Ez súlyos sérüléseket okozhat önmagának és másoknak.
13. Legyen óvatos a fedél kinyitásakor a főzési ciklus alatt vagy után. A kiáramló gőz égési sérüléseket okozhat.
14. Ne használja a készüléket a rendeltetésétől eltérő célra. A helytelen használat sérüléseket okozhat.
15. Kizárólag háztartási konyhapulton való használatra készült. Tartson 152 mm (6 hüvelyk) távolságot a faltól és minden oldalról. A készüléket mindig szára, stabil és vízszintes felületen használja.
16. Kerülje a hirtelen hőmérséklet-változásokat, például a hűtött ételek vagy hideg folyadékok hozzáadását egy felmelegített edénybe. Ne használja, ha a kerámiaedény repedt vagy sérült.
17. A lassú főző fedelet edzett üvegből készült. Mindig ellenőrizze a fedelet repedések, horzsolások vagy egyéb sérülések szempontjából. Ne használja a sérült üvegfedőt, mert használat közben összetörhet.
18. **FIGYELEM:** Az áramütés és a termék károsodásának elkerülése érdekében ne főzzön közvetlenül a fűtőalapon. Kizárólag a mellékelt ködényben főzzön.
19. **FIGYELMEZTETÉS:** A kiomlott étel súlyos égési sérüléseket okozhat. Tartsa távol a készüléket és a kábelt a gyermekektől. Soha ne lógassa le a kábelt a pult széléről, soha ne használjon pult alatti aljzatot, és soha ne használja hosszabbítóval.
20. A készülékeket nem szabad külső időzítővel vagy külön távirányítóval működtetni.

- Mossa meg az alkatrészeket forró víz és enyhe folyékony szappan oldatában. Alaposan szárítsa meg. Lásd a Rutin tisztítás szakaszt.
- Alkatrészek eltávolítása/felszerelése, valamint tisztítás előtt mindig kapcsolja ki, húzza ki a konnektorból, és hagyja lehűlni.
- A konnektorral való érintkezés, illetve a készülék bekapcsolása során a keze mindig legyen száraz.
- A készüléket mindig a készüléken feltüntetett feszültségű (csak AC) konnektorról használja.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket használat közben.
- Ne használja a készüléket, ha azt leejtették, ha az láthatóan megsérült, vagy szivárog.
- Kerülje a víz kiömlését a csatlakozóra.

MEGJEGYZÉSEK

1. Néhány konyhapult és asztalfelület nincs úgy tervezve, hogy ellenálljon bizonyos készülékek által termelt hosszan tartó hőnek. Ne állítsa a fűtött egységet felületkezelt faasztalra. Javasoljuk, hogy helyezzen egy melegítőpárnát vagy alátétet a lassú főző alá, hogy elkerülje a felület esetleges sérülését.
2. A készülék első használata során enyhe füst és/vagy szag érezhető. Ez sok fűtő készüléknél normális, és néhány használat után nem fordul elő többé.
3. Kérjük, legyen óvatos, amikor a kőedényeket kerámia vagy sima üveg főzőlapra, konyhapultra, asztalra vagy más felületre helyezi. A kőedények természetükből adódóan érdes alja megkarcolhat bizonyos felületeket óvatlan használat esetén. Mindig helyezzen hőálló védőpárnát a kőedény alá, mielőtt asztalra, konyhapultra vagy más felületre helyezi.

HÁLÓZATI KÁBEL UTASÍTÁSOK:

A rövid tápkábel célja, hogy csökkentse annak kockázatát, hogy a gyermekek megragadják, belegabalyodjanak vagy megbotoľjanak egy hosszabb kábelben.

ŐRIZZE MEG EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT CSAK HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA

ALKATRÉSZEK

- | | |
|--|---|
| A Üvegfedő | K Food (étel) gomb |
| B Alumínium főzőedény | L Amount (mennyiség) gomb |
| C Melegítő alapegység | M Clock Set (órabeállítás) gomb |
| D Vezérlőpanel | N Minute (perc) gomb |
| E Hordozófogantyú | O Hour (óra) gomb |
| F Elemtartó és elemvédő csík | P Manual (kézi működtetés) jelzőfény |
| G Alacsony elem-/akkumulátor-töltöttséget jelző szimbólum | Q Manual (kézi működtetés) gomb |
| H Time Setting (időbeállítás) kijelzője | R Temp (hőmérséklet) gomb |
| I Schedule Meal (étel ütemezése) jelzőfény | S Cancel Timer (időzítés törlése) gomb |
| J Schedule Meal (ételtel ütemezése) gomb | T Start/Stop jelzőfény |
| | U Start/Stop gomb |

ELŐKÉSZÜLET A HASZNÁLATRA

A Crockpot® lassú főzőedény használata előtt távolítsa el minden csomagolást, mossa el a fedelet és az alumínium főzőedényt meleg szappanos vízzel, majd alaposan szárítsa meg.

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

Legyen óvatos, amikor az alumínium főzőedényt kerámia vagy sima üveg főzőlapra, munkalapra, asztalra vagy más felületre helyezi. Az alumínium főzőedény alja természetükből adódóan megkarcolhat bizonyos felületeket, ha nem jár el körültekintően. Mielőtt asztalra vagy munkalapra helyezné az alumínium főzőedényt, mindig helyezzen alá védőpárnát vagy védőbetétet.

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

Távolítsa el a narancssárga elemvédő csíkot úgy, hogy teljesen kihúzza. Ez fogja vezérelni az órát, amikor a készülék nincs bedugva.

A TIMESELECT TECHNOLOGIA HASZNÁLATA

1. Helyezze az alumínium főzőedényt a fűtőalapba, tegye bele a hozzávalókat, és fedje le. Használhatja a főzőlapon is az alumínium főzőedényt hús átforgatására vagy egyéb hozzávalók megpirítására, mielőtt a lassú főzőedénybe helyezné, ha szükséges.
2. Dugja be a Crockpot® 5,6 literes TimeSelect lassúfőzőt a konnektorba.
3. A vezérlőpanel bal oldalán válassza ki a „SCHEDULE MEAL” (ÉTEL ÜTEMEZÉSE) gombot.
4. A „FOOD” (ÉTEL) gomb kiválasztásával 4 előre beállított funkció közül választhat: MEAT  (HÚS), POULTRY  (SZÁRNYAS), SOUP  (LEVES) és VEGGIES  (ZÖLDSÉGEK).

FIGYELEM: A „FOOD”(ÉTEL) kiválasztásánál a megfőzni kívánt étel receptjét vegye alapul. Ha a megfőzni kívánt étel receptje nem szerepel az előre beállított ételfélék listájában, válassza az előre beállított lehetőségekhez legközelebb álló fő összetevőt, vagy a „MANUAL” (KÉZI MŰKÖDTETÉS) funkció használatával készítse el az ételt.

FIGYELEM: A raguk főzéséhez a „MEAT ” funkciót kell választani. A lehető legjobb eredmény érdekében nagy hús- vagy szárnyasdarabok főzésekor adjon hozzá plusz időt az étel legkorábbi elkészülési idejéhez.

FIGYELEM: A nagy mennyiségű gyökérzöldséget tartalmazó receptek esetén az ételt hosszabb ideig, magasabb hőmérsékleten kell főzni. Javasoljuk, hogy az ilyen receptek elkészítéséhez ne a VEGGIES  (zöldségek) beállítást, hanem a manuális HIGH (magas) hőfokbeállítást használja.

5. Az „AMOUNT” (MENNYISÉG) gombbal válassza ki a főzni kívánt étel súlyát vagy az edény kapacitását. A „MEAT ” (HÚS) vagy a „POULTRY ” (SZÁRNYAS) funkció kiválasztásakor a lassúfőző az „1 KG” vagy a „0–1 KG” súlylehetőséget kínálja fel. A „SOUP ” (LEVES) vagy a „VEGGIES ” (ZÖLDSÉGEK) funkció kiválasztásakor a lassúfőző a „FULL POT ” (TELE EDÉNY) vagy a „HALF POT ” (FÉLIG TELT EDÉNY) kapacitáslehetőséget kínálja fel.

FIGYELEM: „FULL POT ” (TELE EDÉNY) kifejezés olyan főzőedényre utal, mely a MAX jelzésig van megtöltve. „HALF POT ” (FÉLIG TELT EDÉNY) kifejezés olyan főzőedényre utal, mely az ½ jelzésig van megtöltve.

6. Ezt követően a „HOUR” (ÓRA) és a „MINUTE” (PERC) gombok használatával válassza ki, hogy mikorra szeretné az ételt elkészíteni (pl. este 20:00), majd nyomja meg a „START” gombot. A kijelzőn ekkor a főzött étel ételfajta és mennyiség alapján számított legkorábbi elkészülési ideje jelenik meg.

FIGYELEM: A „SCHEDULE MEAL” (ÉTEL ÜTEMEZÉSE) funkcióval az étel a főzési idő kezdetétől maximum 12 órán át főzhető. Amint a beütemezett idő lejárt, a lassúfőző automatikusan átvált a „KEEP WARM” (MELEGEN TARTÁS) funkcióra.

FIGYELEM: A TimeSelect technológia a fent megadott adatok alapján automatikusan meghatározza a megfelelő hőfokbeállítást. Az élelmiszereket a számukra biztonságos hőmérsékletre kell melegíteni, és a szükséges ideig azon tartani, kivéve, ha áramkimaradás lép fel. Áramkimaradás esetén további tudnivalóért olvassa el a használatra vonatkozó utasításokat.

A LASSÚFŐZŐ KÉZI FUNKCIÓJÁNAK HASZNÁLATA

1. Helyezze az alumínium főzőedényt a fűtőalapba, tegye bele a hozzávalókat, és fedje le. Használhatja a főzőlapon is az alumínium főzőedényt hús átforgatására vagy egyéb hozzávalók megpirítására, mielőtt a lassú főzőedénybe helyezné, ha szükséges. Csatlakoztassa a lassú főzőedényt, és válassza a „MANUAL” (KÉZI) lehetőséget a vezérlőpult jobb oldalán.
2. A „TEMP” (HŐMÉRSÉKLET) gomb kiválasztásával a HIGH (MAGAS), LOW (ALACSONY) és KEEP WARM (MELEGEN TARTÁS) lehetőségek közül választhat.
FIGYELEM: A „KEEP WARM” (MELEGEN TARTÁS) funkció KIZÁRÓLAG a már megfőtt étel melegen tartására szolgál. NE főzzön a „KEEP WARM” (MELEGEN TARTÁS) beállításon. A „KEEP WARM” (MELEGEN TARTÁS) beállítás használata 4 óránál hosszabb ideig nem javasolt.
3. A „HOUR” (ÓRA) és a „MINUTE” (PERC) gombokkal válassza ki a főzési időt, amely 15 perces időközönként maximum 20 órás időtartamra állítható be. Az időtartamot a receptben megadott elkészítési idő alapján állítsa be. Az időzítő megkezdí a visszaszámlálást, és 1 perces időközönként számol vissza. A visszaszámlálás törléséhez használja a „CANCEL TIMER” (IDŐZÍTÉS TÖRLÉSE) gombot. Így a lassúfőző a kikapcsolásig a megadott beállításon marad. A Manuális funkció törléséhez válassza ki a Start/Stop gombot.
4. Ha a receptben az elkészítési időnél időtartomány van megadva, válassza a lassúfőzőn szereplő beállításhoz legközelebb álló főzési időt. Ha például a receptben 7–9 óra főzési idő van megadva LOW (ALACSONY) hőmérsékleten, akkor 8 óráig főzze az ételt.

- Ha letelt a főzési idő, a Crockpot® lassúfőző automatikusan átvált a „KEEP WARM” (MELEGEN TARTÁS) beállításra.
- A Crockpot® lassúfőző kikapcsolásához nyomja meg a „START/STOP” gombot, és húzza ki a készüléket a konnektorból.
- Amikor az étel elkészült, húzza ki a lassúfőzőt a konnektorból, és hagyja lehűlni tisztítás előtt.

HASZNÁLATI TANÁCSOK

- A font (LBS) és a kilogramm (KGS) mértékegységek közötti váltáshoz tartsa lenyomva az „AMOUNT” (MENNYISÉG) gombot 3 másodpercig.
- Az aktuális idő beállításához tartsa lenyomva a „CLOCK SET” (ÓRABEÁLLÍTÁS) gombot 3 másodpercig. Az időt a „HOUR” (ÓRA) és a „MINUTE” (PERC) gombokkal állítsa be, majd a „CLOCK SET” (ÓRABEÁLLÍTÁS) gomb megnyomásával erősítse meg a beállítást.
- Ha a konnektorba való visszadugást követően az óra beállításai eltűnnek, vagy ha megjelenik rajta az elem merülését jelző szimbólum, akkor az elemet feltehetően ki kell cserélni. A részletekért lásd az Elem részt.
- Áramszünet esetén a kijelző és a jelzőfények az áram visszakapcsolásakor villogni fognak. A lassúfőző minden beállítása törlődik, ezért a készüléket újból be kell állítani. 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.
- A túlfőzés vagy az elégtelen főzés elkerülése érdekében mindig töltsen meg az alumínium főzőedényt a MAX jel ½-ig, és tartsa be az ajánlott főzési időket.
- Ne töltsen túl az alumínium főzőedényt. A kifolyás elkerülése érdekében ne töltsen meg az alumínium főzőedényt a MAX jelzés fölé.
- 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 felnyitásakor vagy levételekor a készülékből gőz szabadulhat ki.
- A főzés végén és tisztítás előtt húzza ki a készüléket a konnektorból.
- A kivehető alumínium főzőedény sütőben és gáz- vagy elektromos főzőlapon is használható. Az edényt használhatjuk a hozzávalók megpirítására a főzőlapon, közepes lángon, mivel az edény gyorsan felmelegszik. A pirítás gyorsabb lesz, mint hagyományos serpenyő használatakor. Felhívjuk figyelmét, hogy indukciós főzőlapon nem működik. Lásd az alábbi táblázatot.

Alkatrész	Mosogatógépben mosható	Sütőben használható	Mikrohullámú sütőben használható	Gáz/elektromos főzőlapon biztonságos	Indukciós főzőlapon biztonságos
Fedő	Igen	Igen	Nem	Nem	Nem
Alumínium főzőedény	Igen	Igen	Nem	Igen	Nem

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 RECEPTBEN MEGADOTT ELKÉSZÍTÉSI IDŐ	FŐZÉS ALACSONY HŐMÉRSÉKLETEN	FŐZÉS MAGAS HŐMÉRSÉKLETEN
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 jót 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.
- Zöldségből és húsból készült receptek elkészítésekor a hús előtt tegye a zöldségeket az alumínium főzőedénybe. A zöldségek általában lassabban főnek meg a lassúfőzőben a húsnál, és jót tesz nekik, ha félig elfedi őket a főzőfolyadék.
- Helyezze a zöldségeket az alumínium főzőedény oldalához vagy aljához közel, hogy megkönnyítse a főzést.

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 helyezze az alumínium főzőedénybe, majd adjon hozzá vizet/alaplevet, hogy ellepje. 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 pirítása lehetővé teszi, hogy a zsír már a lassú főzés előtt kisüljön a húsból, emellett az ízeket is elmélyíti.
- A húst úgy kell elhelyezni az alumínium főzőedényben, hogy ne érjen a fedeléhez.
- Kisebb vagy nagyobb húsdaraboknál úgy módosítsa a zöldség vagy burgonya mennyiségét, hogy az alumínium főzőedény mindig az ½ vagy MAX jelzésig legyen töltve.
- 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 húsokkal 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 folyadékmennyiséget.

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 az alumínium főzőedény mosogatógépben vagy forró, szappanos vízzel mosható. Ne használjon dörzsölő hatású tisztítószerkeket 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.
- Az alumínium főzőedény és fedél nem bírja a hirtelen hőmérséklet-változásokat. Ne mossa le a forró alumínium főzőedényt vagy fedelét hideg vízzel.
- Ha a tálat főzőlapon vagy mosogatógépben használja, a színe kissé megváltozhat. Ez nem befolyásolja az edény általános teljesítményét. A puha ruhával való törölés segíthet visszaállítani az eredeti színét.
- A készülék külső felülete puha ruhával és meleg, mosószeres vízzel tisztítható. Törölje szárazra. Ne használjon dörzsölő hatású tisztítóeszközöket.
- Másfajta szervizt ne végezzen a készüléken.
- MEGJEGYZÉS: Tisztítás után, tárolás előtt hagyja az alumínium főzőedényt levegőn megszáradni.
- Ne használjon nedves ruhát az elemtartó környékének tisztításához.

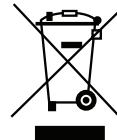
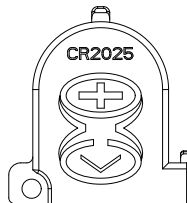
ELEM

Az elemtartó fedelének levétele előtt mindig húzza ki a készüléket a konnektorból. Az elem cseréjéhez először húzza ki a készüléket a konnektorból, majd vegye le a készülék alján található fedelet. Az elem kimosztásához nyomja be az ezüstszínű fület, majd vegye ki és megfelelő módon helyezze hulladékba a régi elemet, és cserélje ki egy újra. A régi elemet mindig CR2025 típusú vagy ezzel egyenértékű elemre cserélje. Ne használjon újratölthető elemet a készülékben. Ügyeljen arra, hogy az elem az ábrázoltak megfelelően, helyes polaritással legyen behelyezve:



Az elemet tartsa gyermekek által el nem érhető helyen.

Ne nyelje le. Lenyelés esetén azonnal forduljon orvoshoz. Gondoskodjon a régi elemek biztonságos hulladékba helyezéséről. A biztonságos hulladékba helyezést illetően olvassa el a helyi irányelveket. Ne dobja az elemet a normál háztartási hulladékba. Az elemek melegítés, szétszedés, rövidre zárás, újratöltés vagy nem megfelelő behelyezés esetén felrobbanhatnak vagy szivároghatnak. Legyen óvatos a szivárgó elemekkel.



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.

GARANCIA

Kérjük, hogy őrizze meg a számlát, mivel garanciális igény esetén erre szükség lesz. E dokumentumban leírtaknak megfelelően, a vásárlást követő 2 éves garanciával rendelkezik ez a készülék.

A garanciális idő alatt, abban a valószínűtlen esetben, ha tervezési vagy gyártási hiba miatt már nem működik a készülék, akkor kérjük, hogy a számlával és a garancia másolatával együtt juttassa el a vásárlás helyére.

E garancia által biztosított jogok és előnyök biztosítása a törvényen alapuló jogokon túlmenően történik, amelyeket nem érint ez a garancia.

Hiba esetén díjmentesen gyakorolhatja a törvényen alapuló jogait.

Kizárólag az alább („Newell”) névvel jelzett illetékes Newell vállalatnak van joga e feltételek megváltoztatására.

A garanciális idő alatt a Newell díjmentesen vállalja a készülék, annak bármely alkatrésze javítását vagy a cseréjét, ha úgy találja, nem működik megfelelően, feltéve, hogy:

- azonnal értesíti a problémáról a vásárlás helyét vagy a Newell-t; és
- semmilyen módon sem változtatták meg a készüléket, illetve nem károsították azt, nem használták rosszul, helytelenül, nem javította vagy módosította más személy, mint akit a Newell felhatalmazott erre.

A helytelen használatból, károsításból, rossz használatból, helytelen feszültséggel való használatból, természeti csapásból, a Newell által nem befolyásolható eseményekből, nem a Newell által erre felhatalmazott személy által végzett javításból vagy változtatásból, továbbá a használati utasítás be nem tartásából eredő hibákra nem terjed ki a garancia. Továbbá a normál kopásra és repedésre, beleértve, de nem korlátozva az elszíneződésre és karcolásokra nem terjed ki ezen garancia.

E garanciális jogokat kizárólag az eredeti vásárló gyakorolhatja, és nem terjed ki a kereskedelmi vagy közösségi használatra.

Ha a készüléke országspecifikus garanciális vagy jótállási kiegészítéssel rendelkezik, akkor az ilyen garancia helyén érvényes feltételeket és kikötéseket nézze meg, vagy további információért forduljon a helyi hivatalos viszonteladóhoz.

Ez a készülék a 2012/19/EU európai irányelvnek megfelelően áthúzott hulladékgyűjtő szimbólummal van jelölve. Ez a jelölés arról tájékoztat, hogy ezt a berendezést működése végén nem lehet más háztartási hulladékkal együtt kidobni. A berendezés felhasználója köteles ezt az elektromos és elektronikai berendezések hulladékgyűjtőinek átadni. A gyűjtőpontokat többek között a berendezések nagy- és kiskereskedői, valamint a hulladékgyűjtési tevékenységet végző önkormányzati szervezeti egységek működtetik. Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékainak megfelelő kezelése segít elkerülni az emberi egészségre és a természeti környezetre káros következményeket, amelyek a veszélyes alkatrészek jelenlétéből, valamint az ilyen berendezések nem megfelelő tárolásából és feldolgozásából erednek.

Az elektromos termékek hulladékai nem tehetőek a háztartási szemétkébe. A megfelelő létesítményekben helyezze el azokat. Küldjön e-mailt a számunkra a CrockpotEurope@newellco.com címre az újrahasznosításra vagy az elektromos és elektronikus készülék hulladékára vonatkozó információkért.

Ha ezen garanciális igényekre vonatkozó kérdései vannak, akkor kérjük, hogy vegye fel velünk a kapcsolatot:

Newell Poland Services Sp. z o.o. Plac Andersa 7

Poznań 61-894

Lengyelország

Spanyolország: 0900 81 65 10

Franciaország: 0805 542 055

Egyesült Királyság: 0800 028 7154

Más országok esetén kérjük, hogy hívja a +44 800 028 7154 számot, amely hívásra a nemzetközi díjszabás vonatkozhat.

Vagy küldjön e-mailt a CrockpotEurope@newellco.com címre.



ENERGIAFOGYASZTÁS ÉS TELJESÍTMÉNYKEZELÉSI INFORMÁCIÓK:

Energiafogyasztás kikapcsolt módban: Amikor a készülék nem végzi elsődleges funkcióját, legfeljebb 0,1 W teljesítményt fogyaszt.

Energiagazdálkodás: A készülék rendelkezik automatikus energiagazdálkodási funkcióval, és 9 perc után automatikusan kikapcsolt módba vált.

ROMÂNĂ

MĂSURI DE PRECAUȚIE IMPORTANTE

CITIȚI CU ATENȚIE ȘI PĂSTRAȚI PENTRU CONSULTAREA VIITOARE

Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârstă de la 8 ani și mai mult, precum și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, cu condiția să fi primit supraveghere sau instrucțiuni cu privire la utilizarea aparatului într-un mod sigur și să înțeleagă pericolele aferente. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Copiii nu trebuie să efectueze curățarea și întreținerea de către utilizator decât dacă au mai mult de 8 ani și sunt supravegheați. Nu lăsați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor cu vârsta mai mică de 8 ani. Este necesară o supraveghere atentă atunci când orice aparat este utilizat în apropierea copiilor. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.

Atunci când utilizați aparate electrice, trebuie respectate întotdeauna măsurile de siguranță de bază pentru a reduce riscul de incendiu, șoc electric și/sau vătămare a persoanelor, inclusiv următoarele:

1. Citiți toate instrucțiunile înainte de a utiliza acest produs.
2. Acest aparat generează căldură în timpul utilizării. Nu atingeți suprafețele fierbinți. Utilizați mănere sau butoane.
3. Pentru a vă proteja împotriva șocurilor electrice, nu introduceți sau nu scufundați cablul, fișele sau corpul principal al aparatului în apă sau alt lichid.
4. Deconectați-l de la priză atunci când nu este utilizat, înainte de a monta sau a demonta componente și înainte de curățare. Lăsați-l să se răcească înainte de montarea sau demontarea componentelor și înainte de curățare. Pentru deconectare, rotiți orice comandă pe OFF (OPRIT) apoi scoateți cablul de alimentare din priză. Nu deconectați trăgând de cablu.
5. Nu folosiți niciun aparat cu un cablu sau o fișă deteriorate sau după ce aparatul funcționează defectuos sau a fost deteriorat în orice mod. Nu încercați să înlocuiți sau să îmbinați un cablu deteriorat. Trimiteți aparatul la producător (a se vedea garanția) pentru examinare, reparare sau reglare.
6. **⚠️ AVERTISMENT – Risc de vătămare:** utilizarea necorespunzătoare a aparatului poate duce la vătămări corporale, șocuri electrice sau deteriorarea aparatului. Utilizați întotdeauna aparatul în conformitate cu instrucțiunile. Nu utilizați accesorii, componente atașate sau piese de schimb care nu sunt recomandate de producător. Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic. Nu utilizați în exterior sau în scopuri comerciale.
7. Nu lăsați cablul să atârne peste marginea mesei sau a blatului sau să atingă suprafețe fierbinți.
8. Nu amplasați pe sau în apropierea suprafețelor umede sau a surselor de căldură, cum ar fi o plită electrică sau pe gaz încinsă sau un cuptor încălzit.
9. **⚠️ ATENȚIE – Suprafață fierbinte:** elementul de încălzire și suprafețele adiacente se încălzesc în timpul utilizării și pot rămâne fierbinți pentru o perioadă de timp după ce aparatul este oprit. Evitați să atingeți suprafețele fierbinți. Lăsați aparatul să se răcească suficient timp înainte de a-l curăța sau depozita. Baza de încălzire și aparatul generează căldură în timpul utilizării și sunt expuse la căldură reziduală după ciclul de gătire. Nu atingeți baza de încălzire imediat după îndepărtarea vasului. Lăsați să se răcească înainte de manipulare.
10. Trebuie luate măsuri de precauție adecvate pentru a preveni riscul de arsuri, opăriri, incendii sau alte vătămări corporale sau daune materiale cauzate de atingerea exteriorului în timpul utilizării sau în timpul răcirii.
11. Trebuie să fiți extrem de prudenți atunci când mutați un aparat care conține ulei fierbinte sau alte lichide fierbinți. Acest lucru poate cauza vătămări grave pentru dumneavoastră și pentru alte persoane.
12. Aveți grijă când deschideți capacul în timpul sau după un ciclu de gătit. Aburul degajat poate provoca arsuri.
13. Nu utilizați aparatul în alt scop decât cel prevăzut. Utilizarea incorectă poate cauza vătămări corporale.
14. Destinat exclusiv utilizării casnice pe blat. Păstrați un spațiu liber de 152 mm (6 inch) față de perete și pe toate laturile. Utilizați întotdeauna aparatul pe o suprafață uscată, stabilă și plană.
15. Evitați schimbările bruște de temperatură, cum ar fi adăugarea alimentelor refrigerate sau a lichidelor reci într-o oală încălzită. Nu utilizați dacă vasul ceramic este crăpat sau deteriorat.
16. Capacul slow cooker-ului este fabricat din sticlă securizată. Inspectați întotdeauna capacul pentru a depista eventualele fisuri, crăpături sau orice alte deteriorări. Nu utilizați capacul de sticlă dacă este deteriorat, deoarece se poate sparge în timpul utilizării.
17. **⚠️ ATENȚIE:** pentru a vă proteja împotriva șocurilor electrice și a deteriorării produsului, nu gătiți direct în baza de încălzire. Gătiți numai în vasul ceramic furnizat.
18. **⚠️ AVERTISMENT:** alimentele vărsate pot provoca arsuri grave. Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor. Nu așezați niciodată cablul peste marginea blatului, nu utilizați niciodată priza sub blat și nu utilizați niciodată un prelungitor.
20. Aparatele nu sunt destinate funcționării prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem de telecomandă separat.

- Spălați componentele într-o soluție de apă caldă și săpun lichid ușor. Uscați bine. A se vedea secțiunea Curățarea de rutină.
- Întotdeauna opriți aparatul, scoateți-l din priză și lăsați-l să se răcească înainte de demontarea/montarea componentelor și înainte de curățare.
- Asigurați-vă întotdeauna că mâinile sunt uscate înainte de a manipula ștecherul sau de a porni aparatul.
- Utilizați întotdeauna aparatul de la o priză cu tensiunea (numai curent alternativ) marcată pe aparat.
- Nu lăsați niciodată un aparat nesupravegheat în timpul utilizării.
- Nu utilizați aparatul dacă a fost scăpat, dacă există semne vizibile de deteriorare sau dacă prezintă scurgeri.
- Evitați vărsarea apei pe conector.

OBSERVAȚII

1. Unele suprafețe de blat și de masă nu sunt proiectate să reziste la căldura prelungită generată de anumite aparate. Nu așezați unitatea încălzită pe o masă de lemn finisată. Vă recomandăm să plasați un suport termoizolant sau o tăviță sub slow cooker pentru a preveni deteriorarea suprafeței.
2. În timpul utilizării inițiale a acestui aparat, este posibil să se detecteze puțin fum și/sau miros. Acest lucru este normal la multe aparate de încălzire și nu se va repeta după câteva utilizări.
3. Vă rugăm să fiți precauți atunci când așezați vasul de gresie pe un aragaz, blat, masă sau altă suprafață din ceramică sau sticlă netedă. Datorită naturii gresiei, fundul său aspru poate zgâria unele suprafețe dacă nu se acționează cu precauție. Înainte de a așeza vasul pe masă, blat sau altă suprafață, puneți întotdeauna un suport de protecție termoizolant sub vasul de gresie.

INSTRUCȚIUNI PENTRU CABLUL DE ALIMENTARE:

Se utilizează un cablu de alimentare scurt pentru a reduce riscul ca acesta să fie apucat de copii, să se încurce sau să provoace împiedicarea.

SALVAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI NUMAI PENTRU UZ CASNIC

COMPONENTE

- | | |
|---|---|
| A Capac din sticlă | L Butoanul Amount (Cantitate) |
| B Vas de gătit din aluminiu | M Butoanul Clock Set (Setare ceas) |
| C Bază de încălzire | N Butoanul Minute (Minut) |
| D Panou de comandă | O Butoanul Hour (Oră) |
| E Mănere de transport | P Lumina indicatoare Manual |
| F Compartimentul bateriei și banda de protecție a bateriei | Q Butoanul Manual |
| G Simbolul de nivel redus al bateriei | R Butoanul Temp |
| H Afișaj de setare a duratei | S Butoanul Cancel Timer (Anulare cronometru) |
| I Lumina indicatoare Schedule Meal (Programare masă) | T Lumina indicatoare Start/Stop |
| J Butoanul Schedule Meal (Programare masă) | U Butoanul Start/Stop |
| K Butoanul Food (Alimente) | |

PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE

Înainte de a folosi oala cu gătire lentă Crockpot®, îndepărtați toate ambalajele și spălați capacul și vasul de gătit din aluminiu cu apă caldă cu detergent și uscați-le în întregime.

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.

Vă rugăm să aveți grijă atunci când așezați vasul de gătit din aluminiu pe o plită din ceramică sau sticlă netedă, pe blat, pe masă sau pe o altă suprafață. Dat fiind specificul vasului de gătit din aluminiu, suprafața inferioară a acestuia poate zgâria unele suprafețe dacă nu se acționează cu prudență. Așezați întotdeauna un material textil de protecție sau un suport sub vasul de gătit din aluminiu înainte de a-l așeza pe o masă sau pe un blat.

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

Scoateți banda portocalie de protecție a bateriei trăgând-o complet în afară. Aceasta va controla ceasul când unitatea nu este conectată la priză.

UTILIZAREA TEHNOLOGIEI TIMESELECT

1. Așezați vasul de gătit din aluminiu în baza de încălzire, adăugați ingredientele în vas și acoperiți-l cu capacul. Puteți folosi vasul de gătit din aluminiu pe plită pentru a rumeni carnea și ingredientele înainte de a le pune în oala cu gătire lentă.
2. Conectați oala de gătit Crockpot® TimeSelect de 5.6 l la o priză electrică.
3. Alegeți „SCHEDULE MEAL” (Programare masă) în partea stângă a panoului de control.
4. Selectați „FOOD” (Alimente) pentru a alege dintr-o listă de 4 funcții presetate: MEAT (Carne), POULTRY (Pasăre), SOUP (Supă) și VEGGIES (Legume).

NOTĂ: Selectați elementul dorit la „FOOD” (Alimente) în funcție de tipul rețetei găsite. Dacă rețeta gătită nu se află pe lista de presetări, alegeți elementul care corespunde cel mai bine ingredientului principal sau utilizați funcția „MANUAL”.

NOTĂ: Tocana și rețetele similare trebuie găsite cu ajutorul opțiunii „MEAT”. Pentru rezultate optime atunci când preparați bucăți mari de carne sau pasăre, adăugați un interval suplimentar de timp la ora inițială de finalizare a preparării.

NOTĂ: Rețetele care conțin o cantitate mare de rădăcinoase vor necesita o perioadă de gătit mai lungă, la o temperatură mai înaltă. Vă recomandăm ca aceste rețete să fie găsite pe setarea manual HIGH (Înalt) în locul setării VEGGIES (Legume).

5. Utilizați butonul „AMOUNT” (Cantitate) pentru a selecta greutatea sau volumul alimentelor preparate. Dacă ați selectat „MEAT” (Carne) sau „POULTRY” (Pasăre), oala de gătit va oferi opțiunile de greutate, respectiv „+1 KG” și „0-1 KG”. Dacă ați selectat „SOUP” (Supă) sau „VEGGIES” (Legume), oala de gătit va oferi opțiunile de volum, respectiv „FULL POT” (Oală plină) și „HALF POT” (Oală plină pe jumătate).

NOTĂ: „FULL POT” (Oală plină) menționează o oală de gătit care este plină până la linia MAX. „HALF POT” (Oală plină pe jumătate) menționează o oală de gătit care este plină până la linia ½.

6. Apoi, utilizați butoanele „HOUR” (Oră) și „MINUTE” (Minut) pentru a selecta ora la care doriți ca masa să fie gata (de ex., 20:00) și apoi apăsați „START”. Ora afișată pe ecran este ora inițială de finalizare a preparării, calculată pe baza alimentelor și cantității preparate.

NOTĂ: Funcția „SCHEDULE MEAL” (Programare masă) nu permite prepararea alimentelor timp de peste 12 ore de la ora de începere a preparării. Odată ce ora programată a mesei este depășită, oala de gătit va comuta automat la modul „KEEP WARM” (Menținere la cald).

NOTĂ: Tehnologia TimeSelect™ determină automat setarea corectă de temperatură, pe baza informațiilor introduse mai sus. Alimentele vor fi încălzite la o temperatură sigură pentru acestea și vor fi menținute pentru intervalul de timp necesar, cu excepția cazului în care se produce o pană de curent. Veďte indicațiile de utilizare pentru mai multe detalii, în cazul în care se produce o pană de curent.

UTILIZAREA FUNCȚIEI MANUALE A OALEI DE GĂTIT

1. Așezați vasul de gătit din aluminiu în baza de încălzire, adăugați ingredientele în vas și acoperiți-l cu capacul. Puteți folosi vasul de gătit din aluminiu pe plită pentru a rumeni carnea și ingredientele înainte de a le pune în oala cu gătire lentă. Conectați oala cu gătire lentă la priză și selectați opțiunea „MANUAL” din partea dreaptă a panoului de comandă.
2. Selectați „TEMP” pentru a alege setarea de temperatură dintre opțiunile HIGH (Înaltă), LOW (Redusă) și KEEP WARM (Menținere la cald).

NOTĂ: Opțiunea „KEEP WARM” (Menținere la cald) este destinată EXCLUSIV menținerii la cald a alimentelor deja preparate. NU folosiți setarea „KEEP WARM” (Menținere la cald) pentru a prepara alimentele. Nu vă recomandăm să utilizați setarea „KEEP WARM” (Menținere la cald) timp de peste 4 ore.

3. Utilizați butoanele „HOUR” (Oră) și „MINUTE” (Minut) pentru a regla timpul de preparare în trepte de 15 minute, cu o valoare maximă de 20 de ore. Selectați durata pe baza intervalului de timp indicat în rețetă. Durata va începe să fie cronometrată în pași de un minut. Utilizați opțiunea „CANCEL TIMER” (Anulare cronometru) pentru a opri cronometrul cu numărătoare inversă. Acest lucru va permite oalei de gătit să rămână la setarea curentă până ce este oprită. Pentru a anula funcția Manual, selectați butonul Start/Stop.
4. Pentru rețetele care necesită setarea unui interval de timp, selectați ora cea mai apropiată de setarea de pe oala de gătit. De exemplu, pentru a prepara o rețetă care indică un timp de preparare de 7-9 ore la setarea LOW (Redusă), alegeți durata de preparare de 8 ore.

5. După scurgerea timpului de preparare, oala de gătit Crockpot® comută automat la setarea „KEEP WARM” (Menținere la cald).
6. Pentru a opri oala de gătit Crockpot®, apăsați butonul „START/STOP” și deconectați unitatea de la priză.
7. Odată ce mâncarea este gata, deconectați oala de gătit de la priză și lăsați-o să se răcească înainte de a o curăța.

NOTE DESPRE UTILIZARE

- Pentru a comuta între LBS (Livre) și KGS (Kilograme), mențineți apăsat butonul „AMOUNT” timp de 3 secunde.
- Pentru a schimba ora curentă, mențineți apăsat butonul „CLOCK SET” timp de 3 secunde. Reglați ora folosind butoanele „HOUR” (Oră) și „MINUTE” (Minut), apoi apăsați „CLOCK SET” (Setare ceas) pentru a confirma selecția.
- Dacă setarea ceasului nu mai funcționează sau simbolul de nivel redus al bateriei este afișat după reconectarea la priză, este posibil să fie necesară înlocuirea bateriei. Consultați secțiunea Baterie pentru detalii.
- În cazul unei pene de curent, afișajul și luminile se vor aprinde intermitent la revenirea curentului. În acest caz, toate setările oalei de gătit sunt șterse și trebuie resetate. În consecință, este posibil ca alimentele să nu fie sigure pentru consum. Dacă nu știți cât timp a fost oprit curentul, vă sugerăm să aruncați alimentele din unitate.
- Pentru a evita gătirea excesivă sau insuficientă, umpleți întotdeauna vasul de gătit din aluminiu de la jumătate până la MAX și respectați timpii de gătire recomandați.
- Nu umpleți în exces vasul de gătit din aluminiu. Pentru a preveni vărsarea, nu umpleți vasul de gătit din aluminiu mai sus de MAX.
- Gătiți întotdeauna cu capacul închis în intervalul de timp recomandat. Nu îndepărtați capacul în timpul primelor două ore de gătire, pentru a permite generarea eficientă de căldură.
- Purtați întotdeauna mănuși 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 gătirea și înainte de curățare.
- Vasul de gătit detașabil din aluminiu este sigur pentru utilizarea în cuptor și poate fi folosit pe plite pe gaz sau electrice. Vasul poate fi folosit pentru rumenirea ingredientelor pe plită, folosind o temperatură medie, deoarece se încălzește rapid. Rumenirea va fi mai rapidă decât în cazul folosirii unei tigăi convenționale. Rețineți că nu va funcționa cu plitele pe inducție. Consultați diagrama de mai jos.

Componentă	Lavabil în mașina de spălat vase	Utilizabil în cuptoare cu flacăra	Utilizabil în cuptoare cu microunde	Compatibil cu plite pe gaz/ electrice	Compatibil cu plite pe inducție
Capac	Da	Da	Nu	Nu	Nu
Vas de gătit din aluminiu	Da	Da	Nu	Da	Nu

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 paste 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 lent 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.
- În cazul rețetelor cu legume și carne, așezați legumele înaintea cărnii în vasul de gătit din aluminiu. De obicei, legumele se gătesc mai lent decât carnea în oala de gătit.
- Așezați legumele aproape de părțile laterale sau de fundul vasului de gătit din aluminiu 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 mai întâi ingredientele pentru supă în vasul de gătit din aluminiu, apoi adăugați apă/concentrat doar pentru a le acoperi. 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. Puteți face acest lucru folosind vasul de gătit direct pe plitele pe gaz sau electrice.
- Carnea trebuie să fie așezată în vasul de gătit din aluminiu astfel încât aceasta să nu atingă capacul.
- Pentru bucăți mai mici sau mai mari de carne, modificați cantitatea de legume sau cartofi astfel încât vasul de gătit din aluminiu să fie mereu umplut până la liniile ½ sau MAX.
- 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.
- Taiati 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 gătirea 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 lent 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.

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.

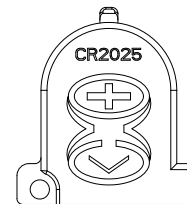
- Capacul și vasul de gătit din aluminiu pot fi spălate în mașina de spălat vase sau cu apă caldă cu detergent. Nu utilizați agenți de curățare abrazivi sau lavete aspre. O lavetă, un burete sau o spatulă din cauciuc va îndepărta de obicei resturile. Pentru a îndepărta petele de apă și alte pete, folosiți un agent de curățare neabraziv sau oțet.
- Vasul de gătit din aluminiu și capacul nu vor rezista schimbărilor bruște de temperatură. Nu spălați vasul de gătit din aluminiu sau capacul cu apă rece atunci când este fierbinte.
- Dacă vasul este folosit pe o plită sau într-o mașină de spălat vase, culoarea poate căpăta un aspect ușor diferit. Acest lucru nu va afecta performanța generală a vasului. Ștergerea cu o lavetă moale poate ajuta la refacerea aspectului.
- Exteriorul aparatului poate fi curățat cu o lavetă moale și apă caldă cu săpun. Uscați prin ștergere. Nu folosiți agenți de curățare abrazivi.
- Nu este necesară altă activitate de service.
- OBSERVAȚIE: După curățare, lăsați vasul de gătit din aluminiu să se usuce la aer înainte de a-l depozita.
- Nu utilizați lavete umede în jurul compartimentului bateriei.

BATERIA

Decuplați întotdeauna unitatea de la priza electrică înainte de a scoate capacul bateriei. Pentru a înlocui bateria, mai întâi decuplați unitatea de la priză, apoi scoateți capacul din partea de jos a unității. Apăsati în interior clemă argintie pentru a disloca bateria, apoi scoateți bateria veche și eliminați-o corespunzător la deșeurile, înlocuind-o cu una nouă. Înlocuiți întotdeauna bateria cu tipul CR2025 sau echivalent. Nu utilizați acumulatori în această unitate. Asigurați-vă că bateria este orientată corect, cum este indicat:



Țineți bateria la distanță de copii.



A nu se înghiți. În caz de înghițire, solicitați imediat asistență medicală. Asigurați-vă că bateriile vechi sunt eliminate la deșeurile în mod sigur. Consultați indicațiile locale privind modul de eliminare în siguranță la deșeurile. A nu se elimina împreună cu deșeurile menajere uzuale. Bateriile pot exploda sau pot prezenta scurgeri dacă sunt încălzite, dezasamblate, scurtcircuitate, reîncărcate sau introduse incorect. Aveți grijă cu bateriile care prezintă scurgeri.



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.

GARANCIA

Vă rugăm să păstrați chitanța, întrucât aceasta va fi necesară pentru orice revendicare în temeiul prezentei garanții.

Acest aparat are o garanție de 2 ani după achiziție, conform descrierii din prezentul document.

În timpul acestei perioade de garanție, dacă, în situația puțin probabilă în care acesta nu mai funcționează din cauza unui defect de design sau fabricație, duceți-l înapoi la locul de achiziție, cu bonul de la casă și o copie a acestei garanții.

Drepturile și beneficiile în temeiul prezentei garanții sunt suplimentare față de drepturile dvs. legale, care nu sunt afectate de prezenta garanție.

Exercitarea drepturilor dvs. legale în eventualitatea defectelor este gratuită.

Numai compania Newell aplicabilă prevăzută mai jos („Newell”) are dreptul de a modifica acești termeni.

- să informați prompt locul de achiziție sau Newell cu privire la problema; și
- aparatul nu a fost modificat în niciun mod sau nu a făcut obiectul unor deteriorări, utilizări greșite, abuz, reparații efectuate de către o persoană diferită de persoana autorizată de Newell.

Drepturile din temeiul prezentei garanții se vor aplica numai cumpărătorului original și nu se va extinde utilizării comerciale sau comune.

Acest dispozitiv este marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/UE cu simbolul unei pubele cu roți barată cu o cruce. Un astfel de marcaj informează că acest echipament nu poate fi eliminat împreună cu alte deșeuri menajere la finalul utilizării sale. Utilizatorul echipamentului este obligat să îl predea collectorilor de deșeuri de echipamente electrice și electronice. Punctele de colectare sunt administrate, printre alții: de către angrosiștii și comercianții cu amănuntul ai acestui echipament și de către unitățile organizaționale municipale care desfașoară activități de colectare a deșeurilor. Manipularea corectă a deșeurilor de echipamente electrice și electronice ajută la evitarea consecințelor nocive pentru sănătatea omului și mediul natural care rezultă din prezența componentelor periculoase și depozitarea și procesarea necorespunzătoare ale acestor echipamente.

Dacă aveți întrebări privind reclamațiile efectuate în temeiul prezentei garanții, contactați:

Poznan 61-894

Polonia

Spanja: 0900 81 65 10

Franta: 0805 542 055

Regatul Unit: 0800 028 7154

Pentru toate celelalte țări, sunați la +44 800 028 7154

Se pot aplica taxe internationale.

Alternativ, scrieti la adresa de e-mail CrockpotEurope@newellco.com



Consum de energie în modul oprit: Atunci când aparatul nu își îndeplinește funcția principală, consumă maximum 0,1 W.

Gestionarea energiei: Aparatul dispune de o funcție automată de gestionare a energiei și va trece automat în modul oprit după 9 de minute.

ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО И ЗАПАЗЕТЕ ЗА БЪДЕША СПРАВКА

Този уред може да се използва от деца на възраст от 8 години нагоре и лица с ограничени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и познания, ако са под наблюдение или са получили инструкции за използване на уреда по безопасен начин и разбират евентуалните опасности. С уреда не трябва да играят деца. Почистяването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършват от деца, освен ако са на възраст над 8 години и са под наблюдение. Дръжте уреда и неговия кабел далеч от деца под 8 години. Необходим е строг надзор, когато уредът се използва в близост до деца. С уреда не трябва да играят деца.

При използване на електрически уреди винаги трябва да се спазват основните предпазни мерки за безопасност, за да се намали рискът от пожар, токов удар и/или нараняване на хора, включително следното:

1. Преди да използвате този продукт, прочетете всички указания.
2. Този уред генерира топлина по време на употреба. Не докосвайте горещи повърхности. Използвайте дръжки или копчета.
3. За да се предпазите от токов удар, не поставяйте и не потапяйте кабела, щепселите или основния корпус на уреда във вода или друга течност.
4. Изключвайте щепсела от контакта, когато не го използвате, преди да поставяте или сваляте части и преди почистване. Оставете да се охлади, преди да поставяте или сваляте части, както и преди почистване. За да изключите захранващия кабел, изключете който и да е контролен елемент, след което извадете захранващия кабел от контакта. Не изключвайте, като дърпате кабела.
5. Не използвайте уреди с повреден кабел или щепсел, както и след като уредът е претърпял неизправност или е бил повреден по някакъв начин. Не се опитвайте да сменяте или снаждате повреден кабел. Върнете уреда на производителя (вижте гаранцията) за проверка, ремонт или настройка.
6. **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Риск от нараняване:** Неправилната употреба на уреда може да доведе до телесни наранявания, токов удар или повреда на уреда. Винаги използвайте уреда в съответствие с инструкциите. Не използвайте аксесоари, приставки или резервни части, които не са препоръчани от производителя.
7. Този уред е само за домашна употреба. Не използвайте на открито или за търговски цели.
8. Не оставяйте кабела да виси над ръба на масата или плота, нито да докосва горещи повърхности.
9. Не поставяйте върху или близо до мокри повърхности или източници на топлина, като например горещ газов или електрически котлон, или върху загрята фурна.
10. **⚠ ВНИМАНИЕ – Гореща повърхност:** Нагревателният елемент и съседните повърхности се нагряват по време на употреба и могат да останат горещи известно време след изключване на уреда. Избягвайте да докосвате горещи повърхности. Оставете уреда да се охлади достатъчно време, преди да го почиствате или съхранявате. Нагревателната основа и уредът генерират топлина по време на употреба и са подложени на остатъчна топлина от цикъла на готвене. Не докосвайте нагревателната основа веднага след изваждането на керамичния съд. Оставете да се охлади преди работа.
11. Трябва да се вземат подходящи предпазни мерки, за да се предотврати рискът от изгаряния, опарвания, пожари или други щети на хора или имущество, причинени от докосване на външната част по време на употреба или по време на охлаждане.
12. Трябва да се внимава изключително много при преместване на уред, съдържащ гореща мазнина или други горещи течности. Това може да причини сериозни наранявания на себе си и на другите.
13. Бъдете внимателни, когато отваряте капака по време на или след цикъл на готвене. Излизащата пара може да причини изгаряния.
14. Не използвайте уреда за цели, различни от предназначението му. Неправилната употреба може да причини наранявания.
15. Предназначен само за употреба на кухненски плот. Дръжте разстояние от 152 мм (6 инча) от стената и от всички страни. Винаги използвайте уреда върху суха, стабилна и равна повърхност.
16. Избягвайте резки температурни промени, като например добавяне на охладени храни или студени течности в загрята тенджерка. Не използвайте, ако керамичният съд е напукан или повреден.
17. Капакът на уреда за бавно готвене е изработен от закалено стъкло. Винаги проверявайте капака за отчупвания, пукнатини или други повреди. Не използвайте стъклени капак, ако е повреден, тъй като може да се счупи по време на употреба.

18. **ВНИМАНИЕ:** За да се предпазите от токов удар и повреда на продукта, не гответе директно на нагревателната основа. Гответе само в предоставените керамични съдове.
19. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Разлятата храна може да причини сериозни изгаряния. Дръжте уреда и кабела далеч от деца. Никога не поставяйте кабела върху ръба на плота, никога не използвайте контакта под плота и никога не използвайте удължител.
20. Уредите не са предназначени за работа с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Измийте частите в разтвор от гореща вода и мек течен сапун. Подсушете добре. Вижте раздела за рутинно почистване-
 - Винаги изключвайте, изваждайте от контакта и оставете да се охлади, преди да сваляте/монтирате части и преди почистване.
 - Винаги се уверявайте, че ръцете ви са сухи, преди да докосвате щепсела или да включвате уреда.
 - Винаги използвайте уреда от електрически контакт с напрежението (само променливо), посочено върху уреда.
 - Никога не оставяйте уред без надзор, докато се използва.
 - Не използвайте уреда, ако е бил изпускан, ако има видими признаци за повреда или ако тече.
 - Избягвайте разливане на вода върху конектора.

ЗАБЕЛЕЖКИ

1. Някои плотове и маси не са проектирани да издържат на продължителна топлина, генерирана от определени уреди. Не поставяйте нагрятия уред върху обработена дървена маса. Препоръчваме да поставите плоча за горещи съдове или подложка под уреда за бавно готвене, за да предотвратите евентуални повреди по повърхността.
2. При първоначалната употреба на уреда може да се усети лек дим и/или мирис. Това е нормално за много отоплителни уреди и няма да се повтори след няколко използвания.
3. Моля, бъдете внимателни, когато поставяте керамични съдове върху керамичен или гладък стъклен котлон, плот, маса или друга повърхност. Поради естеството на керамиката, грубото ѝ дъно може да надраска някои повърхности, ако не се внимава. Винаги поставяйте термоустойчива защитна подложка под керамичните съдове, преди да ги поставите върху маса, плот или друга повърхност.

ИНСТРУКЦИИ ЗА ЗАХРАНВАЩИЯ КАБЕЛ:

Използва се къс захранващ кабел, за да се намали рискът от хващане от деца, заплитане или спъване в по-дълъг кабел.

ЗАПАЗЕТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ САМО ЗА ДОМАКИНСКА УПОТРЕБА

ЧАСТИ

- | | |
|---|--|
| A Стъклен капак | K Бутон Food (Храна) |
| B Алюминиева купа за готвене | L Бутон Amount (Количество) |
| C Нагревателна основа | M Бутон Clock Set (Настройка на часовника) |
| D Контролен панел | N Бутон Minute (Минути) |
| E Дръжки за пренасяне | O Бутон Hour (Часове) |
| F Отделение на батерията и защитна лента на батерията | P Светлинен индикатор Manual (Ръчно) |
| G Символ за слаба батерия | Q Бутон Manual (Ръчно) |
| H Дисплей с екран за настройка на времето | R Бутон Temp (Температура) |
| I Светлинен индикатор за Schedule Meal (Програма за готвене) | S Бутон Cancel Timer (Отмяна за таймера) |
| J Бутон Schedule Meal (Програма за готвене) | T Светлинен индикатор Start/Stop (Старт/Стоп) |
| | U Бутон Start/Stop (Старт/Стоп) |

ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА

Преди да използвате Вашия уред за бавно готвене Crockpot®, отстранете всички опаковки и измийте капака и алуминиевата купа за готвене с топла сапунена вода и подсушете старателно.

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.

Моля, бъдете внимателни, когато поставяте Вашата алуминиева купа за готвене върху печка с керамична или гладка стъклена плоча, плот, маса или друга повърхност. Поради естеството на алуминиевата купа за готвене долната повърхност може да надраска някои повърхности, ако не се внимава. Винаги поставяйте предпазна подложка или пиростия под алуминиевата купа за готвене, преди да я 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.

Отстранете оранжевата защитна лента на батерията, като я издърпате цялата. Това ще контролира часовника, когато уредът не е включен в контакта.

КАК СЕ ИЗПОЛЗВА ТЕХНОЛОГИЯТА TIMESELECT

1. Поставете алуминиевата купа за готвене в загряващата основа, добавете съставките в купата и покрийте с капака. Можете да използвате алуминиевата купа за готвене върху котлона за запечатване на месо и придаване на загар на съставките преди поставянето в уреда за бавно готвене, ако желаете.
2. Включете уреда за бавно готвене Crockpot® 5,6 L TimeSelect Slow Cooker в електрическия контакт.
3. Изберете SCHEDULE MEAL (Програма за готвене) от лявата страна на контролния панел.
4. Изберете FOOD (Храна), за да направите избор от 4 предварително зададени функции: MEAT  (Месо), POULTRY  (Птиче месо), SOUP  (Супа) и VEGGIES  (Зеленчуци).

ЗАБЕЛЕЖКА: Изберете FOOD (Храна) на базата на типа рецепта, която се приготвя. Ако рецептата, която приготвяте, не е в предварително зададения списък, моля, изберете основната съставка, която е най-подходяща, или гответе, като използвате функцията MANUAL (Ръчно).

ЗАБЕЛЕЖКА: Задушените ястия трябва да се готвят, като се използва изборът за храна "MEAT ". За да постигнете максимални резултати при готвене на големи късове месо или птиче месо, моля, добавете допълнително време към най-ранното крайно време за готвене на храната.

ЗАБЕЛЕЖКА: За рецепти, съдържащи голямо количество кореноплодни зеленчуци, ще се изисква по-дълъг период на готвене на по-висока температура. Препоръчваме тези рецепти да се приготвят на ръчна настройка HIGH (Висока) вместо на настройка VEGGIES  (Зеленчуци).

5. Използвайте бутон A MOUNT (Количество), за да изберете теглото или обема на храната, която ще се приготвя. Ако бъде избрано MEAT  (Месо) или POULTRY  (Птиче месо), уредът за бавно готвене ще Ви даде опцията за тегло „+1 KG“ или „0-1 KG“. Ако бъде избрано SOUP  (Супа) или VEGGIES  (Зеленчуци), уредът за бавно готвене ще Ви даде опциите за обем FULL POT  (Пълен съд) или HALF POT  (Половин съд).
6. След това използвайте бутоните HOUR (Часове) и MINUTE (Минути), за да изберете времето, в което желаете Вашето ястие да бъде готово (напр. 20:00), след това натиснете START (Старт). Първоначалното време, изведено на екрана, е най-ранното крайно време за готвене, което се базира на вида храна и количеството, което се приготвя.

ЗАБЕЛЕЖКА: Чрез функцията SCHEDULE MEAL (Програма за готвене) няма да се готви храна повече от 12 часа от началното време на готвене. Щом завърши планираното време за готвене на храната, уредът за бавно готвене ще превключи автоматично на KEEP WARM (Поддържане в топло състояние).

ЗАБЕЛЕЖКА: Технологията TimeSelect определя автоматично правилната настройка за температура в зависимост от въведената по-горе информация. Храната ще се загрее до безопасна за нея температура и ще се поддържа за необходимото време, освен ако няма прекъсване на електрозахранването. Вижте бележките за употреба за повече информация в случай на прекъсване на електрозахранването.

НАЧИН НА ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА MANUAL (РЪЧНО) НА УРЕДА ЗА БАВНО ГОТВЕНЕ

- Поставете алуминиевата купа за готвене в загряващата основа, добавете съставките в купата и покрийте с капак. Можете да използвате алуминиевата купа за готвене върху котлона за запечатване на месо и придаване на загар на съставките преди поставянето в уреда за бавно готвене, ако желаете. Включете Вашия уред за бавно готвене и изберете „MANUAL“ (Ръчно) от дясната страна на контролния панел.
- Изберете TEMP (Температура), за да направите избор на настройката за температура от HIGH (Висока), LOW (Ниска) или KEEP WARM (Поддържане в топло състояние).
ЗАБЕЛЕЖКА: KEEP WARM (Поддържане в топло състояние) служи САМО за поддържане в топло състояние на вече приготвената храна. НЕ гответе с настройката KEEP WARM (Поддържане в топло състояние). Не препоръчваме да използвате настройката KEEP WARM (Поддържане в топло състояние) повече от 4 часа.
- Използвайте бутоните HOUR (Часове) и MINUTE (Минути), за да изберете времето за готвене на стъпки от по 15 минути до 20 часа. Изберете времето според това, което е указано в рецептата. Времето ще започне да се отброява на стъпки от по една минута. Използвайте CANCEL TIMER (Отмяна на таймера), за да изчистите съдържанието на отброяващия времето таймер. Това ще даде възможност на Вашия уред за бавно готвене да запази текущата си настройка, докато не бъде изключен. За да отмените функцията Manual (Ръчно), изберете бутона за стартиране/спиране.
- За рецепти, които изискват диапазон от времена, изберете времето, което е най-близо до настройката на Вашия уред за бавно готвене. Например, за да пригответе рецепта, изискваща време за готвене от 7 до 9 часа на настройка за температура LOW (Ниска), гответе 8 часа.
- Когато изтече времето за готвене, уредът за бавно готвене Crockpot® превключва автоматично на настройката KEEP WARM (Поддържане в топло състояние).
- За да изключите уреда за бавно готвене Crockpot®, натиснете бутона START/STOP (Старт/Стоп) и извадете хранящия кабел от електрическия контакт.
- Когато приключи готвенето, извадете кабела на Вашия уред за бавно готвене от контакта и оставете уреда да се охлади, преди да го почистите.

БЕЛЕЖКИ ЗА УПОТРЕБА

- За превключване между LBS (Фунтове) и KGS (Килограми), задръжте натиснат бутона AMOUNT (Количество) за 3 секунди.
- За да промените текущия час, задръжте натиснат бутона CLOCK SET (Настройка на часовника) за 3 секунди. Регулирайте времето чрез бутоните HOUR (Часове) и MINUTE (Минути), след това натиснете CLOCK SET (Настройка на часовника), за да потвърдите избора.
- Ако настройката за часовник спре да работи или се изведе символът за изтощена батерия след включване на батерията в контакта, е възможно да се налага смяна на батерията. Вижте раздела за батерии за подробности.
- Ако се получи прекъсване на храненето, дисплеят и светлинните индикатори ще започнат да мигат, когато храненето се възстанови. Всички настройки на уреда за бавно готвене ще са изтрети и трябва да се зададат отново. В резултат на това храната може да е вече негодна за консумация. Ако не знаете за колко време е било изключено храненето, Ви препоръчваме да изхвърлите храната от уреда за бавно готвене.
- За да избегнете преваряване или недостатъчно сваряване, винаги пълнете алуминиевата купа за готвене на ½ от „MAX“ и се придържайте към препоръчителното време за готвене.
- Не препълвайте алуминиевата купа за готвене. За да предотвратите разливане, не пълнете алуминиевата купа за готвене над „MAX“.
- 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.
- Подвижната алуминиева купа за готвене е устойчива във фурна и е подходяща за употреба върху газов или електрически котлон. Купата може да се използва за запечатване на съставките на котлона при използване на средна настройка, тъй като купата бързо се загрява. Запечатването ще бъде по-бързо, отколкото с използване на конвенционален тиган. Моля, обърнете внимание, че няма да може да се използва върху индукционен котлон. Вижте схемата по-долу.

Част	Подходящ за съдомиялна машина	Огнеупорен	Подходящ за микровълнова фурна	Безопасно за газов/електрически котлон	Безопасно за индукционен котлон
Капак	Да	Да	Не	Не	Не
Алуминиева купа за готвене	Да	Да	Не	Да	Не

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	ГОТВЕНЕ НА ВИСОКА СТЕПЕН
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.
- Когато готвите рецепти със зеленчуци и месо, поставяйте зеленчуците в алуминиевата купа за 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.
- Поставяйте зеленчуците близо до страните или дъното на алуминиевата купа за готвене, за да се улесни сготвянето им.

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. Поставете първо съставките за супа в алуминиевата купа за готвене, след това добавете вода/бульон, колкото да се покрият. Ако искате супата да е по-рядка, добавете още течност при сервирането.

МЕСО:

- Изрежете мазнината, измийте добре и подсушете месото с домакинска хартия.
- Запържаването до леко златисто на месото дава възможност за отстраняване на мазнината преди готвене, но също така придава дълбочина на вкуса. Това може да се направи, като купата за готвене се използва директно върху газови или електрически котлони.
- Месото трябва да се разполага така, че да лежи в алуминиевата купа за готвене без да докосва капак.
- При по-малки или по-големи парчета месо, променете количеството зеленчуци или картофи, така че алуминиевата купа за готвене винаги да бъде пълен до линията, обозначена с ½ или MAX (МАКСИМУМ).
- 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-крежките меса, като пилешкото или свинското филе, изискват по-малко време за готвене от тези с повече съединителна тъкан и мазнина, като телешка и свинска плешка. Ако месото е с кост, то необходимото време за готвене ще е по-дълго, отколкото ако месото е без кост.
- Когато готвите с предварително приготвени продукти като фасул или плодове или зеленчуци като гъби, нарязан 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 тенджерка към вашия уред за бавно готвене, намалете количеството течности, преди да пристъпите към готвене.

ПОЧИСТВАНЕ

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

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

- Капакът и алуминиевата купа за готвене могат да се мият в миялната машина 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.
- Алуминиевата купа за готвене и капакът няма да издържат на внезапни промени в температурата. Не мийте алуминиевата купа за готвене или капак със студена вода, когато са горещи.
- Ако купата се използва върху котлон или в миялна машина, цветът може да се промени леко. Това няма да повлияе върху цялостната работа на купата. Избърсването с мека кърпа може да помогне да се възстанови външния вид.
- Външната повърхност на уреда 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 алуминиевата купа за готвене да изсъхне на въздух преди съхранение.
- Не използвайте влажни кърпи около отделението на батерията.

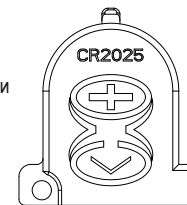
БАТЕРИЯ

Винаги изключвайте уреда от захранването, преди да извадите капак на батерията. За да смените батерията, първо извадете щепсела на уреда от контакта, след което отстранете капак в долната част на уреда. Натиснете сребристото езиче, за да освободите батерията, след което извадете и изхвърлете правилно старата батерия, за да я смените с нова. Винаги заменяйте батерията с тип CR2025 или еквивалентен. Не използвайте презареждащи батерии в този уред.

Уверете се, че батерията е правилно ориентирана, както е показано:



Дръжте батерията далеч от деца.



Да не се поглъща. При поглъщане потърсете спешна медицинска помощ. Уверете се, че старите батерии са изхвърлени по безопасен начин. Направете справка с местните насоки по отношение на безопасното изхвърляне. Не изхвърляйте с обикновените битови отпадъци. Батериите могат да експлодират или да изтекат при нагряване, разглобяване, свързване на късо, презареждане или при неправилно поставяне. Внимавайте с батерии, които изтичат.

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.

ГАРАНЦИЯ

Моля пазете касовата бележка, тъй като тя ще бъде необходима при всички претенции по тази гаранция.

Гаранцията на уреда е 2 години след закупуването му, както е описано в този документ.

По време на този гаранционен период, ако в малко вероятния случай уредът вече не работи поради повреда, дължаща се на проектирането или производството му, моля върнете го на мястото на закупуване с касовата бележка и копие от тази гаранция.

Правата и обезщетенията по тази гаранция са допълнение към вашите законни права, които не се засягат от нея.

Упражняването на законните ви права в случай на дефекти е безплатно.

Само въпросната фирма Newell посочена по-долу ("Newell") има правото да променя тези условия.

Newell се задължава, в рамките на гаранционния период, да поправи или замени уреда или всяка част от уреда, за която е установено, че не работи добре, безплатно, при условие че:

- незабавно уведомите за проблема мястото на закупуване или Newell; и
- уредът не е променян по никакъв начин или не е подложен на увреждане, неправилна употреба, злоупотреба, поправка или промяна от лице, което не е упълномощено за това от Newell.

Повреди, предизвикани от неправилна употреба, увреждане, злоупотреба, използване на неправилно напрежение, природни катаклизми, явления извън контрола на Newell, поправка или промяна от лице, което не е упълномощено за това от Newell, или неспазване на инструкциите за употреба, не се покриват от тази гаранция. Освен това, нормално износване, включително, но без ограничение до незначително обезцветяване и драскотини, не се покрива от тази гаранция.

Правата по тази гаранция се отнасят само за първоначалния купувач и не се удължават за търговска или комунална употреба.

Ако уредът включва гаранция, специфична за страната или гаранционна листовка, моля вижте условията на тази гаранция на мястото на гаранцията или се свържете с местния оторизиран представител за повече информация.

Това устройство е маркирано в съответствие с Европейската директива 2012/19/ЕС със символа на зачеркнат контейнер за отпадъци. Такава маркировка информира, че това оборудване не може да се изхвърля с други битови отпадъци в края на експлоатацията му. Потребителят на оборудването е длъжен да го предаде на колектори за отпадъци от електрическо и електронно оборудване. Пунктовете за събиране се управляват, наред с други: от търговци на едро и дребно на това оборудване и от общински организационни звена, извършващи дейности по събиране на отпадъци. Правилното боравене с отпадъци от електрическо и електронно оборудване помага да се избегнат последици, вредни за човешкото здраве и природната среда, произтичащи от наличието на опасни компоненти и неправилното съхранение и обработка на такова оборудване.

Изхвърлянето на излезлите от употреба електрически продукти не трябва да става с домакинските отпадъци. Моля, предайте за рециклиране в съответните центрове. За повече информация за рециклиране и ОЕОО ни пишете на CrockpotEurope@newellco.com.

Ако имате въпроси за искове по тази гаранция, моля да се свържете с:

Newell Poland Services Sp. z o.o. Plac Andersa 7

Poznań 61-894

Poland

Испания: 0900 81 65 10

Франция: 0805 542 055

Великобритания: 0800 028 7154

За всички други страни моля позвънете на +44 800 028 7154

Възможно е да се прилагат тарифи за международни разговори.

Или, изпратете имейл на CrockpotEurope@newellco.com



ИНФОРМАЦИЯ ЗА КОНСУМАЦИЯТА НА ЕНЕРГИЯ И УПРАВЛЕНИЕТО НА ЕНЕРГИЯТА:

Консумация в изключен режим: Когато уредът не изпълнява основната си функция, той консумира максимум 0,1 W.

Управление на енергията: Уредът разполага с автоматична функция за управление на енергията и ще премине автоматично в изключен режим след 9 минути.

HRVATSKI VAŽNE MJERE ZAŠTITE

PAŽLJIVO PROČITAJTE I SAČUVAJTE ZA BUDUĆU UPORABU

Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od 8 i više godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su dobili upute o uporabi uređaja na siguran način i razumiju uključene opasnosti. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom. Uređaj i kabel držite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina. Potreban je strog nadzor kada se bilo koji uređaj koristi u blizini djece. Djeca se ne smiju igrati uređajem.

Prilikom uporabe električnih uređaja uvijek treba slijediti osnovne sigurnosne mjere opreza kako bi se smanjio rizik od požara, strujnog udara i/ili tjelesnih ozljeda, uključujući sljedeće:

1. Pročitajte sve upute prije upotrebe proizvoda.
 2. Uređaj stvara toplinu tijekom uporabe. Ne dodirujte vruće površine. Koristite ručke ili regulatore.
 3. Kako biste se zaštitili od strujnog udara, nemojte stavljati ili uranjati kabel, utikače ili glavno kućište uređaja u vodu ili drugu tekućinu.
 4. Iskopčajte uređaj iz utičnice kada se ne upotrebljava, prije stavljanja ili skidanja dijelova i prije čišćenja. Ostavite da se ohladi prije postavljanja ili skidanja dijelova i prije čišćenja. Za odspajanje, isključite bilo koju kontrolu, a zatim odspojite kabel napajanja iz utičnice. Nemojte odspajati povlačenjem za kabel.
 5. Nemojte koristiti uređaj s oštećenim kabelom ili utikačem ili nakon što se uređaj pokvari ili na bilo koji način ošteti. Ne pokušavajte zamijeniti ili spojiti oštećeni kabel. Vratite uređaj proizvođaču (pogledajte jamstvo) radi pregleda, popravka ili prilagođavanja.
 6. **⚠ UPOZORENJE – Opasnost od ozljede:** Nepravilna uporaba uređaja može rezultirati ozljedama, strujnim udarom ili oštećenjem uređaja. Uređaj uvijek koristite u skladu s uputama. Nemojte koristiti pribor, nastavke ili zamjenske dijelove koje proizvođač ne preporučuje.
 7. Ovaj uređaj namijenjen je samo za uporabu u kućanstvu. Nemojte koristiti na otvorenom ili u komercijalne svrhe.
 8. Ne dopustite da kabel visi preko ruba stola ili pulta ili dodiruje vruće površine.
 9. Ne stavljajte na mokre površine ili blizu njih ili na izvore topline kao što su vrući plin ili električni plamenik ili na grijanu pećnicu.
 10. **⚠ OPREZ – Vruća površina:** Grijač i susjedne površine postaju vruće tijekom uporabe i mogu ostati vruće neko vrijeme nakon isključivanja uređaja. Izbjegavajte dodirivanje vrućih površina. Ostavite dovoljno vremena da se uređaj ohladi prije čišćenja ili pohrane. Baza za grijanje i uređaj stvaraju toplinu tijekom uporabe i podložni su preostaloj toplini iz ciklusa kuhanja. Ne dodirujte bazu za grijanje odmah nakon uklanjanja kamenine. Ostavite da se ohladi prije rukovanja.
 11. Moraju se poduzeti odgovarajuće mjere opreza kako bi se spriječio rizik od opekline, oparotina, požara ili druge štete na osobama ili imovini uzrokovane dodirivanjem vanjskih dijelova tijekom uporabe ili tijekom hlađenja.
 12. Pri pomicanju uređaja koji sadrži vruće ulje ili druge vruće tekućine potreban je izniman oprez. Mogu uzrokovati teške ozljede sebe i drugih.
 13. Budite oprezni prilikom otvaranja poklopca tijekom ili nakon ciklusa kuhanja. Para koja izlazi može uzrokovati opeklane.
 14. Nemojte koristiti uređaj za druge namjene. Zloupotreba može uzrokovati ozljede.
 15. Namijenjeno samo za uporabu na radnoj ploči u kućanstvu. Držite 152 mm udaljen od zida i sa svih strana. Uređaj uvijek koristite na suhoj, stabilnoj i ravnoj površini.
 16. Izbjegavajte nagle promjene temperature, kao što je dodavanje hladne hrane ili hladnih tekućina u grijanu posudu. Nemojte koristiti ako je keramička posuda napuknuta ili oštećena.
 17. Poklopac sporog kuhalo izrađen je od kaljenog stakla. Uvijek provjerite je li poklopac ostrugan, napuknut ili na bilo koji način oštećen. Nemojte koristiti stakleni poklopac ako je oštećen jer se može razbiti tijekom uporabe.
 18. **OPREZ:** Kako biste proizvod ponovno zaštitili od strujnog udara i oštećenja, nemojte kuhati izravno na grijačoj bazi. Kuhajte samo u isporučenoj kamenini.
 19. **UPOZORENJE:** Prosipana hrana može uzrokovati ozbiljne opeklane. Uređaj i kabel držite podalje od djece. Nikada nemojte navlačiti kabel preko ruba radne ploče, nikada nemojte koristiti utičnicu ispod pulta i nikada nemojte koristiti produžni kabel.
 20. Uređaji nisu namijenjeni za upravljanje pomoću vanjskog mjerača vremena ili zasebnog sustava daljinskog upravljanja.
- Operite dijelove u otopini vruće vode i blagog tekućeg sapuna. Temeljito osušite. Pogledajte odjeljak Rutinsko čišćenje.
 - Uvijek isključite, odspojite i ostavite da se ohladi prije uklanjanja/postavljanja dijelova i prije čišćenja.

- Uvijek provjerite jesu li ruke suhe prije rukovanja utikačem ili uključivanja uređaja.
- Uređaj uvijek koristite iz strujne utičnice s naponom (samo klima-uređaj) označenim na uređaju.
- Uređaj nikada ne ostavljajte bez nadzora dok se upotrebljava.
- Nemojte koristiti uređaj ako je pao, ako postoje vidljivi znakovi oštećenja ili ako curi.
- Izbjegavajte proljevanje vode po priključku.

NAPOMENE

1. Neke površine na pultovima i stolne površine nisu dizajnirane da izdrže produljenu toplinu koju stvaraju određeni uređaji. Nemojte postavljati grijanu jedinicu na stol od prerađenog drva. Preporučujemo da stavite zaštitnu podlogu ili podmetač ispod sporog kuhala kako biste spriječili moguća oštećenja površine.
2. Tijekom prve uporabe ovog uređaja može se osjetiti blagi dim i/ili miris. To je normalno kod mnogih uređaja koji griju i neće se ponoviti nakon nekoliko uporaba.
3. Budite oprezni pri postavljanju kamenog posuda na keramičku ili glatku staklenu ploču za kuhanje, radnu ploču, stol ili drugu površinu. Zbog prirode kamena, njegovo grubo dno može ogrebat neke površine ako se ne koristi oprez. Uvijek stavite zaštitnu oblogu otpornu na toplinu ispod kamenine prije postavljanja na stol, radnu ploču ili drugu površinu.

UPUTE ZA KABEL NAPAJANJA:

Kratki kabel za napajanje koristi se kako bi se smanjio rizik od toga da ga djeca zgrabe, da se zapetljaju u njega ili se spotaknu o dulji kabel.

SAČUVAJTE OVE UPUTE SAMO ZA UPORABU U KUĆANSTVU

DIJELOVI

- | | |
|--|---|
| A Stakleni poklopac | L Tipka Amount (Količina) |
| B Aluminijska posuda za kuhanje | M Tipka Clock Set (Postavljanje sata) |
| C Osnovica za grijanje | N Tipka Minute (Minute) |
| D Upravljačka ploča | O Tipka Hour (Sati) |
| E Rukohvati za nošenje | P Svjetlosni pokazivač Manual (Ručni način) |
| F Odjeljak za bateriju i zaštitna traka baterije | Q Tipka Manual (Ručni način) |
| G Simbol slabe baterije | R Tipka Temp (Temperatura) |
| H Zaslon Time Setting (Postavljanje vremena) | S Tipka Cancel Timer (Otkazivanje brojača) |
| I Svjetlosni pokazivač Schedule Meal (Planirano jelo) | T Svjetlosni pokazivač Start/Stop (Početak/ zaustavljanje) |
| J Tipka Schedule Meal (Planirano jelo) | U Tipka Start/Stop (Početak/zaustavljanje) |
| K Tipka Food (Hrana) | |

PRIPREMA ZA UPOTREBU

Prije nego upotrijebite svoj Crockpot® uređaj za sporo kuhanje, uklonite svu ambalažu i operite poklopac i aluminijsku posudu za kuhanje toplom vodom s deterdžentom i dobro 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 aluminijsku posudu za kuhanje postavljate na keramičku ili glatku staklenu ploču za kuhanje, radnu ploču, stol ili drugu površinu. Zbog prirode aluminijske posude za kuhanje površina dna može ogrebat neke površine ako se niste oprezni. Ispod aluminijske posude za kuhanje uvijek stavite zaštitnu podlogu ili podmetač prije nego što je stavite na stol ili radnu ploču.

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

Uklonite narančastu zaštitnu traku baterije tako da je u potpunosti izvučete. Time će se kontrolirati sat kada uređaj nije priključen u električno napajanje.

KAKO KORISTITI TEHNOLOGIJU TIMESELECT

1. Stavite aluminijsku posudu za kuhanje u posudu s grijačem, dodajte sastojke u posudu i poklopite. Aluminijsku posudu za kuhanje po želji možete koristiti na ploči za pečenje mesa i zapeći sastojke prije stavljanja u uređaj za sporo kuhanje.
2. Utaknite sporo kuhalo Crockpot® 5,6 l TimeSelect u električnu utičnicu.
3. Odaberite „SCHEDULE MEAL“ (Planirano jelo) na lijevoj strani kontrolne ploče.
4. Odaberite „FOOD“ (Hrana) da biste odabrali s popisa 4 unaprijed postavljenih funkcija: „MEAT“ (Meso), „POULTRY“ (Perad), „SOUP“ (Juha) i „VEGGIES“ (Povrće).

NAPOMENA: Odabir za „FOOD“ (Hrana) učinite na osnovu vrste recepta koji se kuha. Ako recept koji kuhate nije na popisu pripremljenih postavki, odaberite glavni sastojak koji je najbliži po sastavu ili kuhajte upotrebom funkcije „MANUAL“ (Ručno).

NAPOMENA: Gulaše treba kuhati korištenjem odabira „MEAT“. Da biste postigli najbolji rezultat kada kuhate velike komade mesa ili peradi, pridodajte dodatno vrijeme na najbliže vrijeme završetka za hranu.

NAPOMENA: Za recepte koji sadrže velike količine korjenastog povrća, one će zahtijevati dulje vrijeme kuhanja pri višim temperaturama. Preporučujemo da se ti recepti kuhaju na ručnoj postavci HIGH (Visoko) umjesto na postavci VEGGIES (Povrće).

5. Upotrijebite tipku „AMOUNT“ (Količina) da biste odabrali težinu ili zapremine hrane koja se kuha. Ako je odabrano „MEAT“ (Meso) ili „POULTRY“ (Perad), sporo kuhalo dat će opcije težine od „+1 KG“ ili „0-1 KG“. Ako je odabrano „SOUP“ (Juha) ili „VEGGIES“ (Povrće), sporo kuhalo dat će opcije zapremine od „FULL POT“ (Puna posuda) ili „HALF POT“ (Pola posude).

NAPOMENA: „FULL POT“ označava posudu za kuhanje koja je napunjena do crte MAX. „HALF POT“ označava posudu za kuhanje koja je napunjena do crte ½.

6. Zatim upotrijebite tipke „HOUR“ (Sati) i „MINUTE“ da biste odabrali vrijeme u kojem želite da se vaše jelo dovrši (npr 20:00) i potom pritisnite „START“ (Početak). Početno prikazano vrijeme na zaslonu je najranije vrijeme završetka jela, na osnovu hrane i količine koja se kuha.

NAPOMENA: Funkcija „SCHEDULE MEAL“ (Planirano jelo) neće hranu kuhati dulje od 12 sati od početka vremena kuhanja. Kada sat prođe planirano vrijeme hrane, sporo kuhalo automatski se prebacuje na „KEEP WARM“ (Održavaj toplinu).

NAPOMENA: Tehnologija TimeSelect automatski određuje pravilnu postavku topline na osnovu gornjih unosa. Hrana će se zagrijati na temperaturu koja je sigurna za hranu i tamo će se držati potrebno vrijeme, osim ako dođe do nestanka struje. Za više pojedinosti pogledajte napomene o upotrebi u slučaju nestanka struje.

UPOTREBA RUČNE FUNKCIJE NA SPOROM KUHALU

1. Stavite aluminijsku posudu za kuhanje u posudu s grijačem, dodajte sastojke u posudu i poklopite. Aluminijsku posudu za kuhanje po želji možete koristiti na ploči za pečenje mesa i zapeći sastojke prije stavljanja u uređaj za sporo kuhanje. Uključite uređaj za sporo kuhanje i odaberite „RUČNO“ na desnoj strani upravljačke ploče.

2. Odaberite „TEMP“ (Temperatura) da biste odabrali postavku temperature između „HIGH“ (Visoka), „LOW“ (Niska) ili „KEEP WARM“ (Održavaj toplinu).

NAPOMENA: Postavka „KEEP WARM“ (Održavaj toplinu) služi SAMO za održavanje topline već skuhanе hrane. NEMOJTE kuhati upotrebom postavke „KEEP WARM“ (Održavaj toplinu). Ne preporučujemo korištenje postavke „KEEP WARM“ (Održavaj toplinu) na dulje od 4 sata.

3. Upotrijebite tipke „HOUR“ (Sati) i „MINUTE“ da biste odabrali vrijeme kuhanja u koracima od 15 minuta, do 20 sati. Odaberite vrijeme kako je navedeno u receptu. Vrijeme će započeti s odbrojavanjem u koracima od po jedne minute. Upotrijebite „CANCEL TIMER“ (Otkazi brojač) da biste izbrisali odbrojavanje vremena. To će omogućiti da vaše sporo kuhalo ostane na svojoj trenutnoj postavki dok se ne isključi. Za otkazivanje ručne funkcije odaberite tipku započinjanja/zaustavljanja.
4. Za recepte koji zahtijevaju različita vremena, odaberite vrijeme koje je najbliže postavki na sporom khalu. Primjerice, da biste kuhali recept koji potražuje vrijeme kuhanja od 7 do 9 sati na postavki „LOW“ (Nisko), kuhajte 8 sati.
5. Kada se vrijeme kuhanja završi, sporo kuhalo Crockpot® automatski se prebacuje na postavku „KEEP WARM“ (Održavaj toplinu).
6. Da biste isključili sporo kuhalo Crockpot®, pritisnite tipku „START/STOP“ (Početak/Zaustavljanje) i izvučite utikač uređaja iz električne utičnice.

7. Kada je kuhanje dovršeno, odvojite sporo kuhalo od električnog napajanja i pustite da se ohladi prije čišćenja.

NAPOMENE O UPOTREBI

- Da biste prebacili između „LBS“ (Funte) i „KGS“ (Kilogrami), tipku „AMOUNT“ (Količina) držite pritisnutom na 3 sekunde.
- Da biste promijenili trenutno vrijeme, tipku „CLOCK SET“ (Postavljanje sata) držite pritisnutom na 3 sekunde. Vrijeme prilagodite korištenjem tipki „HOUR“ (Sati) i „MINUTE“, a zatim pritisnite tipku „CLOCK SET“ (Postavljanje sata) da biste potvrdili odabir.
- Ako sat prestane raditi ili nakon priključivanja u električno napajanje trepće simbol slabe baterije, tada bateriju treba zamijeniti. Za pojedinosti pogledajte stavku Baterija.
- U slučaju nestanka električnog napajanja, zaslon i svjetlosni pokazivači će treptati kada se napajanje obnovi. Sve postavke sporog kuhala su izbrisane i moraju se ponovno postaviti. Ovo može rezultirati da hrana ne bude sigurna za konzumiranje. Ako ne znate koliko dugo je napajanje bilo nedostupno, predlažemo da bacite hranu.
- Kako biste izbjegli prekomjerno ili nedovoljno kuhanje, uvijek napunite aluminijsku posudu za kuhanje između oznake ½ i oznake MAX i pridržavajte se preporučenog vremena kuhanja.
- Aluminijsku posudu za kuhanje nemojte prekomjerno napuniti. Kako biste spriječili prelijevanje, nemojte puniti aluminijsku posudu za kuhanje više od oznake MAX.
- 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 aluminijska posuda za kuhanje može se koristiti u pećnici i prikladna za korištenje na plinskoj ili električnoj ploči za kuhanje. Posuda se može koristiti za pečenje sastojaka na ploči za kuhanje, na srednje jakoj vatri jer se posuda brzo zagrijava. Pečenje će biti brže nego kada koristite uobičajenu tavu. Imajte na umu da neće raditi na indukcijskoj ploči za kuhanje.

Dio	Pogodno za perilicu posuda	Sigurno za pećnicu	Sigurno za mikrovalnu	Siguran za plinske/električne ploče za ploču	Siguran za indukcijsku ploču
Poklopac	Da	Da	Ne	Ne	Ne
Aluminijska zdjela za kuhanje	Da	Da	Ne	Da	Ne

VODIČ ZA PRILAGOĐAVANJE RECEPTA

Ovaj je vodič izrađen da vam pomogne u prilagođavanju 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	KUHANJE NA VISOKOM
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 skuhana 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 u aluminijsku posudu za kuhanje stavite prije mesa. Povrće se u sporom kuhalu uobičajeno kuha sporije u odnosu na meso, te ima korist od djelomičnog potapanja u tekućinu za kuhanje.
- Stavite povrće uz rubove ili na dno aluminijske posude za kuhanje kako bi se bolje kuhalo.

MLJEKO:

- 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 aluminijsku zdjelu za kuhanje prvo dodajte sastojke za juhu, a zatim dodajte vodu/ temeljac samo da prekrije. Ako je poželjna rjeđa juha, dodajte vodu prilikom posluživanja.

MESO:

- Obrežite masnoće, dobro isperite i osušite papirnatim ručnikom.
- Pripremno potamnjenje mesa omogućuje ispuštanje masti prije sporog kuhanja i također dodaje na okusu. To se može učiniti u posudi za kuhanje izravno na plinskim ili električnim pločama za kuhanje.
- Meso treba postaviti tako da leži u aluminijskoj posudi za kuhanje bez dodirivanja poklopca.
- Za manje ili veće komade mesa promijenite određenu količinu povrća ili krumpira tako da aluminijska posuda za kuhanje uvijek puni do crte ½ ili MAX.
- Veličina komadića mesa i preporučena vremena kuhanja su procijenjena i mogu varirati ovisno o rezanju, vrsti i strukturi kosti. Mekano meso, poput pileline 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 produljit će vrijeme u odnosu na kuhanje bez kostiju.
- Meso izrežite na manje komade kada kuhate s unaprijed kuhanom hranom, kao što su grah ili voće, ili laganim povrćem, poput gljiva, sjeckanog luka, plavog patlidžana ili sitno sjeckanog povrća. Ovo omogućuje da se svi sastojci kuhaju istom brzinom.

RIBA:

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

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.

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 aluminijska posuda za kuhanje mogu se prati u perilici posuda ili vrućom vodom s deterdžentom. 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.
- Aluminijska posuda i poklopac neće izdržati nagle promjene temperature. Aluminijsku posudu za kuhanje ili poklopac nemojte prati hladnom vodom kada su vrući.

- Ako se posuda koristi na ploči za kuhanje ili u perilici posuđa, boja se može malo promijeniti. To neće utjecati na ukupnu učinkovitost posude. Brisanje mekom krpom može pomoći vratiti izgled.
- Vanjska površina uređaja može se čistiti mekanom krpom i toplom, sapunastom vodom. Osušite brisanjem. Nemojte upotrebljavati abrazivna sredstva za čišćenje.
- Stakleni poklopac i odvoju posudu operite u vrućoj i sapunastoj vodi. Nemojte koristiti abrazivna sredstva ili krpe za čišćenje. Ostatak hrane uklonite krpom, spužvom ili gumenom kuhačom.
- Nikakvo drugo servisiranje nije potrebno izvoditi.
- NAPOMENA: Nakon čišćenja pustite da se aluminijska posuda za kuhanje osuši na zraku prije spremanja.
- Nemojte upotrebljavati mokre krpe oko odjeljka za bateriju.

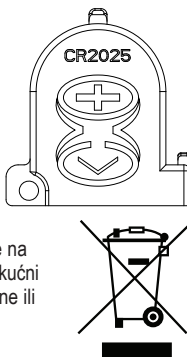
BATERIJA

Uređaj uvijek odvojite od električnog napajanja prije uklanjanja poklopca baterije. Da biste promijenili bateriju, prvo uređaj odvojite od električnog napajanja, a zatim uklonite poklopac na dnu uređaja. Pritisnite srebrni jezičak da biste oslobodili bateriju, a zatim je uklonite i pravilno zbrinite, te zamijenite novom baterijom. Uvijek zamijenite baterijom tipa CR2025 ili ekvivalentnom. Nemojte u ovom uređaju koristiti punjive baterije. Pobrinite se da je baterija pravilno orijentirana, kako je prikazano:



Bateriju držite podalja od djece.

Nemojte gutati. U slučaju gutanja potražite liječnički savjet. Pobrinite se da su stare baterije zbrinute na siguran način. Pratite lokalne smjernice o sigurnom zbrinjavanju. Nemojte odbacivati u uobičajenim kućni otpadom. Baterije mogu eksplodirati ili procuriti ako se zagriju, rastavljaju, kratko spoje, ponovno pune ili nepravilno umetnu. Budite oprezni s baterijama koje procure.



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.

JAMČITI

Sačuvajte svoj račun jer će on biti potreban za sva potraživanja prema ovom jamstvu.

Ovaj uređaj ima jamstvo dvije godine nakon kupnje kako je opisano u ovom dokumentu.

Tijekom ovog jamstvenog razdoblja, ako uređaj prestane raditi zbog greške u dizajnu ili proizvodnji, odnesite ga natrag na mjesto kupnje zajedno s računom i kopijom ovog jamstva.

Prava i pogodnosti iz ovog jamstva dodatna su vašim zakonskim pravima na koja ovo jamstvo ne utječe.

Ostvarivanje vaših zakonskih prava u slučaju nedostataka je besplatno.

Samo primjenjivo poduzeće Newell navedeno u nastavku ("Newell") ima pravo promijeniti ove uvjete.

Newell se obvezuje unutar jamstvenog roka besplatno popraviti ili zamijeniti uređaj ili bilo koji dio uređaja za koji se utvrdi da ne radi ispravno pod uvjetom da:

- o problemu odmah obavijestite mjesto kupnje ili Newell; i
- uređaj nije ni na koji način mijenjan niti je bio izložen oštećenju, pogrešnoj uporabi, zlouporabi, popravku ili preinaci koju je učinila osoba koju nije ovlastio Newell.

Kvarovi koji nastanu nepravilnom uporabom, oštećenjem, zlouporabom, uporabom s neodgovarajućim naponom, prirodnim djelovanjem, događajima izvan kontrole poduzeća Newell, popravkom ili preinakom koju je učinila osoba koju nije ovlastilo poduzeće Newell ili nepoštivanjem uputa za uporabu nisu pokriveni ovim jamstvom. Pored toga, uobičajeno trošenje i habanje, uključujući, ali ne ograničavajući se na manje promjene boje i ogrebotine, nisu pokriveni ovim jamstvom.

Prava iz ovog jamstva odnose se samo na prvobitnog kupca i ne smiju se proširiti na komercijalnu ili zajedničku upotrebu.

Ako vaš uređaj uključuje jamstvo za određenu zemlju ili jamstveni umetak, pogledajte odredbe i uvjete takvog jamstva ili garancije umjesto ovog jamstva ili kontaktirajte svog lokalnog ovlaštenog trgovca za više informacija.

Ovaj uređaj je označen u skladu s Europskom direktivom 2012/19/EU simbolom prekrštenog spremnika za otpad. Takvo označavanje obavještava da se ova oprema ne može odlagati s ostalim kućnim otpadom po isteku vijeka uporabe. Korisnik opreme dužan ju je predati sakupljačima otpadne električne i elektroničke opreme. Sabiranjem mjestima upravljanju, između ostalog: veletrgovci i trgovci na malo ovom opremom te općinske organizacijske jedinice koje obavljaju poslove prikupljanja otpada. Pravilno rukovanje otpadnom električnom i elektroničkom opremom pomaže u izbjegavanju posljedica štetnih za ljudsko zdravlje i prirodni okoliš koje proizlaze iz prisutnosti opasnih komponenti i nepravilnog skladištenja i obrade takve opreme.

Otpadni električni proizvodi ne smiju se odlagati s komunalnim otpadom. Reciklirajte ga u dostupnim postrojenjima za recikliranje. Šaljite nam elektroničku poštu na: CrockpotEurope@newellco.com za daljnje informacije o recikliranju i Direktivi o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi (WEEE).

Ako imate bilo kakvih pitanja u vezi s potraživanjima po ovom jamstvu, obratite se:

Newell Poland Services Sp. z o.o. Plac Andersa 7

Poznań 61-894

Poljska

Španjolska: 0900 81 65 10

Francuska: 0805 542 055

Ujedinjeno Kraljevstvo: 0800 028 7154

Za sve ostale zemlje nazovite: +44 800 028 7154

Mogu se primjenjivati međunarodne naknade.

Ili možete poslati elektroničku poštu na: CrockpotEurope@newellco.com



POTROŠNJA ENERGIJE I INFORMACIJE O UPRAVLJANJU ENERGIJOM:

Potrošnja energije u isključenom načinu rada: Kada uređaj ne obavlja svoju primarnu funkciju, troši najviše 0,1 W.

Upravljanje napajanjem: Uređaj ima funkciju automatskog upravljanja napajanjem i automatski će se prebaciti u način rada isključeno nakon 9 minuta.

Ελληνικά ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΟ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον τους έχουν δοθεί οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και βρίσκονται υπό επίβλεψη ή καθοδήγηση και κατανοούν τους κινδύνους που συνεπάγονται. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να γίνεται από παιδιά, εκτός εάν είναι μεγαλύτερα από 8 ετών και επιβλέπονται. Φυλάξτε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών. Είναι απαραίτητη η στενή επίβλεψη όταν οποιαδήποτε συσκευή χρησιμοποιείται κοντά σε παιδιά. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.

Κατά τη χρήση ηλεκτρικών συσκευών, πρέπει πάντα να τηρούνται οι βασικές προφυλάξεις ασφαλείας για να μειωθεί ο κίνδυνος πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας ή/και τραυματισμού από μων, συμπεριλαμβανομένων των εξής:

1. Διαβάστε όλες τις οδηγίες πριν από τη χρήση του προϊόντος.
2. Αυτή η συσκευή παράγει θερμότητα κατά τη χρήση. Μην αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες. Χρησιμοποιείτε τις λαβές.
3. Για προστασία από ηλεκτροπληξία, μην τοποθετείτε ή βυθίζετε το καλώδιο, τα βύσματα ή το κυρίως σώμα της συσκευής σε νερό ή άλλο υγρό.
4. Αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε, πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα και πριν από τον καθαρισμό. Αφήστε τη να κρυώσει πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε τα εξαρτήματα και πριν από τον καθαρισμό. Για την αποσύνδεση, γυρίστε οποιοδήποτε χειριστήριο στη θέση απενεργοποίησης (OFF) και, στη συνέχεια, αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα. Μην αποσυνδέετε τραβώντας το καλώδιο.
5. Μην χρησιμοποιείτε καμία συσκευή με κατεστραμμένο καλώδιο ή βύσμα ή αφού η συσκευή παρουσιάσει δυσλειτουργία ή έχει υποστεί βλάβη με οποιονδήποτε τρόπο. Μην επιχειρήσετε να αντικαταστήσετε ή να ενώσετε ένα κατεστραμμένο καλώδιο. Επιστρέψτε τη συσκευή στον κατασκευαστή (βλέπε εγγύηση) για εξέταση, επισκευή ή ρύθμιση.
6. **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού:** Η ακατάλληλη χρήση της συσκευής μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμό, ηλεκτροπληξία ή βλάβη της συσκευής. Χρησιμοποιείτε πάντα τη συσκευή σύμφωνα με τις οδηγίες. Μην χρησιμοποιείτε εξαρτήματα, παρελκόμενα ή ανταλλακτικά που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή. Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Μην τη χρησιμοποιείτε σε εξωτερικούς χώρους ή για εμπορικούς σκοπούς.
7. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου και μην αγγίζετε καυτές επιφάνειες.
8. Μην την τοποθετείτε πάνω ή κοντά σε υγρές επιφάνειες ή σε πηγές θερμότητας, όπως σε καυτή εστία αερίου ή ηλεκτρική εστία, ή σε ζεστό φούρνο.
9. **⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ – Καυτή επιφάνεια:** Το θερμαντικό στοιχείο και οι παρακείμενες επιφάνειες θερμαίνονται κατά τη διάρκεια της χρήσης και ενδέχεται να παραμείνουν ζεστά για κάποιο χρονικό διάστημα μετά την απενεργοποίηση της συσκευής. Αποφεύγετε να αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες. Αφήστε αρκετό χρόνο για να κρυώσει η συσκευή πριν από τον καθαρισμό ή την αποθήκευση. Η βάση θέρμανσης και η συσκευή παράγουν θερμότητα κατά τη χρήση και υπόκεινται σε υπολειμματική θερμότητα από τον κύκλο μαγειρέματος. Μην αγγίζετε τη βάση θέρμανσης αμέσως μετά την αφαίρεση του πηλίνου σκεύους. Αφήστε να κρυώσει πριν τη χειριστείτε.
10. Πρέπει να λαμβάνεται επαρκής προφύλαξη για να αποφευχθεί ο κίνδυνος εγκαυμάτων, πυρκαγιών ή άλλων ζημιών σε πρόσωπα ή πράγματα που προκαλούνται από την επαφή με το εξωτερικό μέρος κατά τη χρήση ή κατά τη διάρκεια ψύξης.
11. Πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν μετακινείτε μια συσκευή που περιέχει καυτό λάδι ή άλλα καυτά υγρά. Μπορεί να προκληθεί σοβαρός τραυματισμός σε εσάς και σε άλλους.
12. Να είστε προσεκτικοί όταν ανοίγετε το καπάκι κατά τη διάρκεια ή μετά από έναν κύκλο μαγειρέματος. Ο ατμός που διαφεύγει μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα.
13. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλη χρήση από την προβλεπόμενη. Η κακή χρήση μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς.
14. Προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση πάνω σε πάγκο. Κρατήστε απόσταση 6 ιντσών (152 mm) από τον τοίχο και σε όλες τις πλευρές. Χρησιμοποιείτε πάντα τη συσκευή σε στενή, σταθερή και επίπεδη επιφάνεια.
15. Αποφεύγετε τις απότομες αλλαγές θερμοκρασίας, όπως την προσθήκη τροφίμων που έχουν καταψυχθεί ή κρύων υγρών σε ένα θερμασμένο σκεύος. Μην το χρησιμοποιείτε εάν το κεραμικό σκεύος έχει ραγίσει ή υποστεί ζημιά.
16. Το καπάκι της ηλεκτρικής γάστρας είναι κατασκευασμένο από σκληρυμένο γυαλί. Ελέγχετε πάντα το καπάκι για θραύσματα, ρωγμές ή οποιαδήποτε άλλη ζημιά. Μην χρησιμοποιείτε το γυάλινο καπάκι αν έχει υποστεί ζημιά, καθώς μπορεί να σπάσει κατά τη χρήση.

18. **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Για προστασία από ηλεκτροπληξία και πρόκλησης ζημιάς στο προϊόν, μη μαγειρεύετε απευθείας στη βάση θέρμανσης. Μαγειρεύετε μόνο στο πηλίνο σκεύος που παρέχεται.
19. **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Το χυμένο φαγητό μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά. Ποτέ μην κρεμάτε το καλώδιο από την άκρη του πάγκου, ποτέ μη χρησιμοποιείτε πρίζα κάτω από τον πάγκο και ποτέ μη χρησιμοποιείτε καλώδιο προέκτασης.
20. Οι συσκευές δεν προορίζονται για λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
 - Πλύνετε τα μέρη σε διάλυμα ζεστού νερού και ήπιου υγρού σαπουνιού. Στεγνώστε καλά. Ανατρέξτε στην ενότητα Τακτικός καθαρισμός.
 - Πάντα να απενεργοποιείτε, να βγάζετε το βύσμα από την πρίζα και να αφήνετε να κρυώσει πριν από την αφαίρεση/τοποθέτηση μερών και πριν από τον καθαρισμό.
 - Να φροντίζετε πάντα τα χέρια σας να είναι στεγνά πριν χειριστείτε το βύσμα ή πριν ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
 - Χρησιμοποιείτε πάντα τη συσκευή σας με πρίζα ρεύματος με την τάση (μόνο εναλλασσόμενου ρεύματος) που αναγράφεται στη συσκευή.
 - Ποτέ μην αφήνετε μια συσκευή χωρίς επίβλεψη ενώ είναι σε λειτουργία.
 - Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν έχει πέσει, εάν υπάρχουν ορατά σημάδια βλάβης ή εάν έχει διαρροή.
 - Αποφύγετε να χυθεί νερό στον σύνδεσμο.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

1. Ορισμένες επιφάνειες πάγκων και τραπεζιών δεν έχουν σχεδιαστεί για να αντέχουν την παρατεταμένη θερμότητα που παράγεται από ορισμένες συσκευές. Μην τοποθετείτε τη θερμαινόμενη μονάδα πάνω σε ξύλινο τραπέζι με φινιρίσμα. Συνιστούμε να τοποθετήσετε ένα σουπλά ή ένα τρίποδο κάτω από την ηλεκτρική γάστρα για να αποφύγετε πιθανή ζημιά στην επιφάνεια.
2. Κατά την αρχική χρήση αυτής της συσκευής, ενδέχεται να ανιχνευθεί ελαφρύς καπνός ή/και οσμή. Αυτό είναι φυσιολογικό σε πολλές συσκευές θέρμανσης και θα σταματήσει μετά από μερικές χρήσεις.
3. Να είστε προσεκτικοί όταν τοποθετείτε το πηλίνο σκεύος πάνω σε κεραμικές ή λείες γυάλινες εστίες, πάγκο, τραπέζι ή άλλη επιφάνεια. Λόγω της φύσης του πηλίνου υλικού, ο τραχύς πυθμένας του μπορεί να γρατζουνίσει κάποιες επιφάνειες, εάν δεν είστε προσεκτικοί. Τοποθετείτε πάντοτε ανθεκτικό στη θερμότητα σουπλά κάτω από το πηλίνο σκεύος πριν το τοποθετήσετε σε τραπέζι, πάγκο ή άλλη επιφάνεια.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΚΑΛΩΔΙΟ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ:

Χρησιμοποιείται ένα κοινό καλώδιο τροφοδοσίας ρεύματος για να μειωθεί ο κίνδυνος να το πιάσουν παιδιά, να μπλεχτεί ή να σκοντάψει κάποιος πάνω του σε περίπτωση που ήταν μακρύτερο.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ

ΜΕΡΗ

- | | |
|---|---|
| A Γυάλινο καπάκι | K Κουμπί FOOD (φαγητό) |
| B Σκεύος μαγειρέματος από αλουμίνιο | L Κουμπί AMOUNT (ποσότητα) |
| C Θερμαινόμενη βάση | M Κουμπί CLOCK SET (ρύθμιση ρολογιού) |
| D Πίνακας ελέγχου | N Κουμπί MINUTE (λεπτά) |
| E Χειρολαβή | O Κουμπί HOUR (ώρες) |
| F Χώρος μπαταρίας και προστατευτική ταινία μπαταρίας | P Λυχνία ένδειξης ρύθμισης MANUAL (με το χέρι) |
| G Σύμβολο χαμηλής μπαταρίας | Q Κουμπί ρύθμισης MANUAL (με το χέρι) |
| H Οθόνη ρύθμισης χρόνου | R Κουμπί TEMP (θερμοκρασία) |
| I Λυχνία ένδειξης SCHEDULE MEAL (προγραμματισμού γεύματος) | S Κουμπί CANCEL TIMER (ακύρωση χρονοδιακόπτη) |
| J Κουμπί SCHEDULE MEAL (προγραμματισμού γεύματος) | T Λυχνία START/STOP (άναμμα/σβήσιμο) |
| | U Κουμπί START/STOP (άναμμα/σβήσιμο) |

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ

Προτού χρησιμοποιήσετε την ηλεκτρική γάστρα Crockpot®, αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και πλύνετε το καπάκι και το σκεύος μαγειρέματος από αλουμίνιο με ζεστό σαπουνόνερο και στεγνώστε σχολαστικά.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ: Ορισμένοι πάγκοι εργασίας και επιφάνειες τραπέζιων 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.

Προσέχετε όταν τοποθετείτε το σκεύος μαγειρέματος από αλουμίνιο πάνω σε κεραμικές ή γυάλινες εστίες, σε πάγκο, τραπέζι ή άλλη επιφάνεια. Λόγω του υλικού του σκεύους μαγειρέματος από αλουμίνιο, η επιφάνεια του πάτου μπορεί να γρατζουνίσει μερικές επιφάνειες αν δεν δώσετε την απαραίτητη προσοχή. Τοποθετείτε πάντα ένα προστατευτικό ή μια σχάρα κάτω από το σκεύος μαγειρέματος από αλουμίνιο προτού το τοποθετήσετε πάνω σε ένα τραπέζι ή έναν πάγκο.

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.

Αφαιρέστε την πορτοκαλί προστατευτική ταινία μπαταρίας τραβώντας την προς τα έξω. Αυτό θα ελέγχει το ρολόι όταν η μονάδα δεν είναι συνδεδεμένη.

ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗΝ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ TIMESELECT

- Τοποθετήστε το σκεύος μαγειρέματος από αλουμίνιο μέσα στη θερμαινόμενη βάση, προσθέστε τα υλικά μέσα στο σκεύος και κλείστε με το καπάκι. Αν επιθυμείτε, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το σκεύος μαγειρέματος από αλουμίνιο σε εστίες για τσιγάρισμα κρέατος και το ρόδισμα των υλικών προτού το τοποθετήσετε στην ηλεκτρική γάστρα.
- Βάλτε τη χύτρα αργού μαγειρέματος Crockpot® 5.6L TimeSelect σε μια ηλεκτρική πρίζα.
- Επιλέξτε "SCHEDULE MEAL (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΓΕΥΜΑΤΟΣ)" στην αριστερή πλευρά του πίνακα ελέγχου.
- Επιλέξτε "FOOD (ΦΑΓΗΤΟ)" για να διαλέξετε από μια λίστα 4 προεπιλεγμένες λειτουργίες: ΚΡΕΑΤΙΚΑ , ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ , ΣΟΥΠΕΣ , και ΛΑΧΑΝΙΚΑ .

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Επιλέξτε "FOOD" με βάση το είδος συνταγής που μαγειρεύεται. Αν η συνταγή που μαγειρεύετε δεν είναι στην παρούσα λίστα, επιλέξτε το κύριο υλικό που έχει τη στενότερη σχέση ή, μαγειρέψτε χρησιμοποιώντας τη λειτουργία "MANUAL (ΜΕ ΤΟ ΧΕΡΙ)".

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Οι εντράδες θα πρέπει να μαγειρεύονται στην επιλογή φαγητού "MEAT ". Για καλύτερα αποτελέσματα κατά το μαγείρεμα μεγάλων κομματιών κρέατος ή πουλερικών, προσθέστε χρόνο στο νωρίτερο χρόνο λήξης του γεύματος.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για τις συνταγές που περιέχουν μια μεγάλη ποσότητα ριζωδών λαχανικών, θα χρειαστεί να μαγειρευτούν για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα σε υψηλότερη θερμοκρασία. Συνιστούμε αυτές οι συνταγές να μαγειρεύονται στη ρύθμιση MANUAL (ΜΕ ΤΟ ΧΕΡΙ) HIGH (ΥΨΗΛΗ) αντί για τη ρύθμιση VEGGIES  (ΛΑΧΑΝΙΚΑ).

- Χρησιμοποιήστε το κουμπί "AMOUNT (ΠΟΣΟΤΗΤΑ)" για να επιλέξετε το βάρος ή τον όγκο του φαγητού που μαγειρεύεται. Αν έχει επιλεγεί "MEAT  (ΚΡΕΑΣ)" ή "POULTRY  (ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ)", η χύτρα αργού μαγειρέματος θα δώσει μια επιλογή βάρους "1 KG" ή "0-1 KG". Αν έχει επιλεγεί "SOUP  (ΣΟΥΠΕΣ)" ή "VEGGIES  (ΛΑΧΑΝΙΚΑ)", η χύτρα αργού μαγειρέματος θα δώσει μια επιλογή όγκου "FULL POT  (ΓΕΜΑΤΗ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑ)" ή "HALF POT  (ΜΙΣΗ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑ)".

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Το "FULL POT  (ΓΕΜΑΤΗ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑ)" αναφέρεται σε μια κατσαρόλα που γεμίζει στη γραμμή MAX. Το "HALF POT  (ΜΙΣΗ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑ)" αναφέρεται σε μια κατσαρόλα που γεμίζει στη γραμμή ½.

- Έπειτα, χρησιμοποιήστε τα κουμπιά "HOUR (ΩΡΕΣ)" και "MINUTE (ΛΕΠΤΑ)" για να αποφασίσετε την ώρα που θα θέλατε να ολοκληρωθεί το γεύμα σας (π.χ. 20:00), και πατήστε "START (ΕΝΑΡΞΗ)". Ο αρχικός χρόνος που εμφανίζεται στην οθόνη είναι ο νωρίτερος χρόνος λήξης του γεύματος, με βάση το φαγητό και την ποσότητα που μαγειρεύεται.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η λειτουργία "SCHEDULE MEAL (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΓΕΥΜΑΤΟΣ)" δεν θα μαγειρέψει για περισσότερες από 12 ώρες από την ώρα έναρξης μαγειρέματος του γεύματος. Μόλις το ρολόι περάσει την προγραμματισμένη ώρα γεύματος η χύτρα αργού μαγειρέματος θα πάει στο "KEEP WARM (ΔΙΑΤΗΡΕΙΤΑΙ ΖΕΣΤΟ)".

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η τεχνολογία TimeSelect προσδιορίζει αυτόματα τη σωστή θερμοκρασία με βάση τις παραπάνω ρυθμίσεις. Τα τρόφιμα θα θερμανθούν σε θερμοκρασία ασφαλή για τρόφιμα, και θα διατηρηθούν εκεί για τον απαραίτητο χρόνο, εκτός εάν υπάρχει διακοπή ρεύματος. Δείτε τις σημειώσεις χρήσης για περισσότερες λεπτομέρειες, σε περίπτωση διακοπής ρεύματος.

ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΕ ΤΟ ΧΕΡΙ ΣΤΗ ΧΥΤΡΑ ΑΡΓΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

- Τοποθετήστε το σκεύος μαγειρέματος από αλουμίνιο μέσα στη θερμαινόμενη βάση, προσθέστε τα υλικά μέσα στο σκεύος και κλείστε με το καπάκι. Αν επιθυμείτε, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το σκεύος μαγειρέματος από αλουμίνιο σε εστίες για τσιγάρισμα κρέατος και το ρόδισμα των υλικών προτού το τοποθετήσετε στην ηλεκτρική γάστρα. Συνδέστε την ηλεκτρική γάστρα και επιλέξτε «MANUAL» (ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΑ) στη δεξιά πλευρά του πίνακα ελέγχου.
- Επιλέξτε "TEMP (ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ)" για να διαλέξετε τη ρύθμιση θερμοκρασίας από ΥΨΗΛΗ, ΧΑΜΗΛΗ ή ΔΙΑΤΗΡΕΙΤΑΙ ΖΕΣΤΟ.
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Το "KEEP WARM (ΔΙΑΤΗΡΕΙΤΑΙ ΖΕΣΤΟ)" είναι MONO για να κρατιέται ζεστό το ήδη μαγειρεμένο φαγητό. ΜΗΝ μαγειρεύετε στη ρύθμιση "KEEP WARM (ΔΙΑΤΗΡΕΙΤΑΙ ΖΕΣΤΟ)". Δεν συνιστούμε να χρησιμοποιείτε τη ρύθμιση "KEEP WARM (ΔΙΑΤΗΡΕΙΤΑΙ ΖΕΣΤΟ)" για περισσότερες από 4 ώρες.
- Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά "HOUR (ΩΡΕΣ)" και "MINUTE (ΛΕΠΤΑ)" για να επιλέξετε το χρόνο μαγειρέματος σε 15 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. Χρησιμοποιήστε "CANCEL TIMER (ΑΚΥΡΩΣΗ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ)" για να μηδενίσετε τον χρονοδιακόπτη. Αυτό θα επιτρέψει στη χύτρα σας να παραμείνει στην τρέχουσα ρύθμιση μέχρι να τη σβήσετε. Για να ακυρώσετε τη χειροκίνητη λειτουργία, επιλέξτε το κουμπί Άναμμα/Σβήσιμο.
- Για συνταγές που απαιτούν μια ποικιλία χρόνου, επιλέξτε την ώρα πιο κοντά στις ρυθμίσεις της χύτρας σας. Παραδείγματα: χάρη, για να μαγειρέψετε μια συνταγή που θέλει 7 με 9 ώρες στο ΧΑΜΗΛΗ, μαγειρέψτε τη για 8 ώρες.
- Όταν ο χρόνος μαγειρέματος τελειώσει η χύτρα αργού μαγειρέματος Crockpot® πηγαίνει αυτόματα στη ρύθμιση "KEEP WARM (ΔΙΑΤΗΡΕΙΤΑΙ ΖΕΣΤΟ)".
- Για να σβήσετε τη χύτρα αργού μαγειρέματος Crockpot®, πατήστε το κουμπί "START/STOP (ΑΝΑΜΜΑ/ΣΒΗΣΙΜΟ)" και βγάλτε τη μονάδα από την πρίζα.
- Όταν τελειώσετε το μαγείρεμα, αποσυνδέστε τη χύτρα αργού μαγειρέματος και αφήστε τη να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.

Σημειώσεις Χρήσης

- Για να αλλάξετε από LBS σε KGS, πατήστε το κουμπί "AMOUNT (ΠΟΣΟΤΗΤΑ)" για 3 δευτερόλεπτα.
- Για να αλλάξετε τον τρέχοντα χρόνο πατήστε το "CLOCK SET (ΡΥΘΜΙΣΗ ΡΟΛΟΓΙΟΥ)" για 3 δευτερόλεπτα. Προσαρμόστε το χρόνο χρησιμοποιώντας τα "HOUR (ΩΡΕΣ)" και "MINUTE (ΛΕΠΤΑ)" και μετά πατήστε το "CLOCK SET (ΡΥΘΜΙΣΗ ΡΟΛΟΓΙΟΥ)" για να επιβεβαιώσετε την επιλογή.
- Αν η ρύθμιση του ρολογιού σταματήσει να λειτουργεί ή το σύμβολο χαμηλής μπαταρίας εμφανίζεται μετά την επανασύνδεση της μπαταρίας, ενδέχεται να χρειάζεται αντικατάσταση. Ανατρέξτε στην ενότητα Μπαταρία για λεπτομέρειες.
- Αν γίνει διακοπή ηλεκτρικού, η οθόνη και οι λυχνίες αναβοσβήνουν με την αποκατάσταση του ηλεκτρικού. Όλες οι ρυθμίσεις της χύτρας αργού μαγειρέματος έχουν μηδενιστεί και πρέπει να ξαναρυθμιστούν. 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 την αποφυγή του υπερβολικού ή του ανεπαρκούς μαγειρέματος, γεμίζετε πάντοτε το σκεύος μαγειρέματος από αλουμίνιο από το ½ έως το MAX και ακολουθείτε τους προτεινόμενους χρόνους μαγειρέματος.
- Μην παραγεμίζετε το σκεύος μαγειρέματος από αλουμίνιο. Για την αποφυγή υπερχείλισης, μη γεμίζετε το σκεύος μαγειρέματος από αλουμίνιο πάνω από την ένδειξη MAX.
- 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 καπακιού.
- Βγάλτε την πρίζα όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα και πριν τον καθαρισμό.
- Το αφαιρούμενο σκεύος μαγειρέματος από αλουμίνιο είναι κατάλληλο για χρήση σε φούρνο και σε εστία αερίου ή ηλεκτρική εστία. Το σκεύος μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το τσιγάρισμα υλικών στην εστία, χρησιμοποιώντας μεσαία φωτιά καθώς το σκεύος θερμαίνεται γρήγορα. Το τσιγάρισμα θα είναι πιο γρήγορο σε σχέση με ένα συμβατικό σκεύος. Έχετε υπόψη σας ότι δεν θα λειτουργήσει σε επαγωγική εστία.

Μέρος	Πλένεται στο πλυντήριο πιάτων	Ασφαλής φούρνος	Ασφαλής για φούρνο μικροκυμάτων	Χρηματοκιβώτιο εστιών αερίου/ ηλεκτρικού	Επαγγελματική εστία ασφαλής
Καπάκι	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι
Αλουμινένιο μπολ μαγειρέματος	Ναι	Ναι	Όχι	Ναι	Όχι

Οδηγός Προσαρμογής Συνταγών

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 μαγειρεύονται 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	ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΟ ΥΨΗΛΟ
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 ενδεδειγμένο χρόνο, προσθέστε ακόμα 1 με 1½ φλιτζάνι υγρού επιπλέον ανά φλιτζάνι μαγειρεμένου ρυζιού και συνεχίστε το βράσιμο για 20 με 30 λεπτά.
- Για βέλτιστα αποτελέσματα στα μακαρόνια, αρχικά βράστε μερικώς τα μακαρόνια σε βραστό νερό μέχρι να μαλακώσουν. Προσθέστε τα μακαρόνια τα τελευταία 30 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 μαγειρεύετε συνταγές με λαχανικά και κρέας, τοποθετήστε τα λαχανικά εντός του σκεύους μαγειρέματος από αλουμίνιο πριν από το κρέας. Τα λαχανικά συνήθως ψήνονται πιο αργά από το κρέας στη συσκευή αργού μαγειρέματος και επωφελούνται από την τμηματική τους βύθιση στο ζωμό μαγειρέματος.
- Τοποθετήστε τα λαχανικά κοντά στις άκρες ή στο κάτω μέρος του σκεύους μαγειρέματος από αλουμίνιο για να μαγειρευτούν καλύτερα.

ΓΑΛΑ:

- Το γάλα, η κρέμα γάλακτος και η ξινή κρέμα κόβουν κατά τη διάρκεια του παρατεταμένου μαγειρέματος. Όταν είναι επιφικτό, 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 σκεύος μαγειρέματος από αλουμίνιο και κατόπιν προσθέστε το νερό/ζωμό για να τα καλύψετε. 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. Αυτό μπορεί να γίνει χρησιμοποιώντας το σκεύος μαγειρέματος απευθείας στις εστίες αερίου ή στις ηλεκτρικές εστίες.
- Το κρέας πρέπει να τοποθετείται με τέτοιο τρόπο μέσα στο σκεύος μαγειρέματος από αλουμίνιο ώστε να μην ακουμπάει το καπάκι.
- Για μικρότερες ή μεγαλύτερες κοπές κρέατος, αλλάξτε την ποσότητα λαχανικών ή πατάτας, έτσι ώστε το σκεύος μαγειρέματος από αλουμίνιο να είναι πάντα γεμάτο στις ½ ή MAX γραμμές.
- 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 μοσχарίσια 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 ταμανιτάρια, 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.

Καθαρισμός

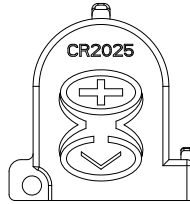
Να αποσυνδέετε ΠΑΝΤΑ τη συσκευή αργού μαγειρέματος από την ηλεκτρική πρίζα και να την αφήνετε να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.

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

- Το καπάκι και το σκεύος μαγειρέματος από αλουμίνιο μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων ή με ζεστό σαπουνόνερο. 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.
- Το σκεύος μαγειρέματος από αλουμίνιο και το καπάκι δεν είναι ανθεκτικά σε απότομες αλλαγές θερμοκρασίας. Μην πλένετε το σκεύος μαγειρέματος από αλουμίνιο ή το καπάκι με κρύο νερό όταν είναι ζεστά.
- Αν το σκεύος χρησιμοποιείται σε εστίες ή σε πλυντήριο πιάτων, το χρώμα ενδέχεται να αλλάξει ελαφρώς. Αυτό δεν επηρεάζει τη συνολική απόδοση του σκεύους. Το σκούπισμα με ένα μαλακό πανί μπορεί να βοηθήσει στην επαναφορά της όψης.
- Μπορείτε να καθαρίσετε το εξωτερικό μέρος της συσκευής με μαλακό πανί και ζεστό νερό με σαπουνάδα. Σκουπίστε τα μέχρι να στεγνώσουν. Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά καθαριστικά.
- Δεν πρέπει να γίνεται κάποια άλλη συντήρηση.
- ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Μετά το καθαρίσμα αφήστε το σκεύος μαγειρέματος από αλουμίνιο να στεγνώσει στον αέρα πριν το αποθηκεύσετε.
- Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά στον χώρο μπαταρίας.

ΜΠΑΤΑΡΙΑ

Πριν από την αφαίρεση του καλύμματος της μπαταρίας αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από το ρεύμα. Για να αλλάξετε την μπαταρία, αποσυνδέστε πρώτα τη συσκευή και αφαιρέστε το κάλυμμα της μπαταρίας στο κάτω μέρος της μονάδας. Πιέστε την ασημένια γλωττίδα για να αφαιρέσετε την μπαταρία, στη συνέχεια βγάλτε και απορρίψτε σωστά την παλιά μπαταρία για να την αντικαταστήσετε με τη νέα μπαταρία. Να αντικαθιστάτε πάντοτε την μπαταρία με τύπο CR2025 ή ισοδύναμο. Μην χρησιμοποιείτε επαναφορτιζόμενες μπαταρίες στη μονάδα αυτή. Βεβαιωθείτε ότι η μπαταρία είναι σωστά προσανατολισμένη όπως φαίνεται:



Κρατήστε την μπαταρία μακριά από παιδιά.

Μην καταπίνετε. Σε περίπτωση κατάποσης ζητήστε άμεσα ιατρική συμβουλή.

Βεβαιωθείτε ότι οι παλιές μπαταρίες απορρίπτονται με ασφαλή τρόπο. Ανατρέξτε στις τοπικές οδηγίες σχετικά με τον ασφαλή τρόπο απόρριψης. Μην πετάτε στα οικιακά απορρίμματα. Οι μπαταρίες ενδέχεται να εκραγούν ή να διαρρεύσουν αν θερμανθούν, αποσυναρμολογηθούν, βραχυκυκλωθούν, επαναφορτιστούν ή τοποθετηθούν λανθασμένα. Προσέξτε τις μπαταρίες με διαρροή.



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.

ΕΓΓΥΗΣΗ

Κρατήστε την απόδειξή σας καθώς απαιτείται για την υποβολή αξιώσεων στα πλαίσια της παρούσας εγγύησης.

Η εγγύηση για αυτή τη συσκευή παρέχεται για 2 έτη από την αγορά όπως περιγράφεται στο παρόν έγγραφο.

Κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου εγγύησης, στη σπάνια περίπτωση που η συσκευή σας δεν λειτουργεί πλέον λόγω ελαττώματος στη σχεδίαση ή την κατασκευή, επιστρέψτε την στο σημείο πώλησης με την απόδειξη και ένα αντίγραφο της παρούσας εγγύησης.

Τα δικαιώματα και τα οφέλη στα πλαίσια της παρούσας εγγύησης είναι επιπρόσθετα στα νόμιμα δικαιώματά σας, τα οποία δεν επηρεάζονται από την παρούσα εγγύηση.

Η άσκηση των νόμιμων δικαιωμάτων σας στην περίπτωση ελαττωμάτων είναι δωρεάν.

Μόνο η αντίστοιχη εταιρεία Newell που παρατίθεται παρακάτω («Newell») έχει το δικαίωμα να αλλάξει αυτούς τους όρους.

Η Newell αναλαμβάνει εντός της περιόδου εγγύησης να επισκευάσει ή να αντικαταστήσει δωρεάν τη συσκευή, ή οποιοδήποτε μέρος της συσκευής βρεθεί ότι δεν λειτουργεί σωστά υπό την προϋπόθεση ότι:

- έχετε ενημερώσει εγκαίρως το σημείο πώλησης ή τη Newell για το πρόβλημα, και
- η συσκευή δεν έχει τροποποιηθεί με οποιοδήποτε τρόπο ή υποστεί ζημιά, κακή μεταχείριση, κακή χρήση, επισκευή ή τροποποίηση από οποιοδήποτε άλλο άτομο εκτός από άτομο εξουσιοδοτημένο από τη Newell.

Τα ελαττώματα που προκύπτουν λόγω ακατάλληλης χρήσης, ζημιάς, κακής χρήσης, χρήσης με εσφαλμένη τάση, φυσικών φαινομένων, συμβάντων πέρα από τον έλεγχο της Newell, επισκευής ή τροποποίησης από οποιοδήποτε άλλο άτομο εκτός από άτομο εξουσιοδοτημένο από τη Newell, ή αδυναμίας τήρησης των οδηγιών χρήσης δεν καλύπτονται από την παρούσα εγγύηση. Επίσης, η φυσική φθορά, συμπεριλαμβανομένων, ενδεικτικά, του ελαφρού αποχρωματισμού και των γρατσουνιών δεν καλύπτονται από την παρούσα εγγύηση.

Τα δικαιώματα στα πλαίσια της παρούσας εγγύησης ισχύουν μόνο για τον αρχικό αγοραστή και δεν επεκτείνονται σε εμπορική ή δημόσια χρήση.

Αν η συσκευή σας περιλαμβάνει ένθετο εγγύησης συγκεκριμένα για τη χώρα σας, ανατρέξτε στους όρους και προϋποθέσεις της εν λόγω εγγύησης αντί της παρούσας ή επικοινωνήστε με τον τοπικό εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπό σας για περισσότερες πληροφορίες.

Η παρούσα συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ με το σύμβολο ενός διαγραμμένου δοχείου απορριμμάτων. Τέτοιου είδους σήμανση ενημερώνει ότι αυτός ο εξοπλισμός δεν μπορεί να απορριφθεί μαζί με άλλα οικιακά απορρίμματα μετά το τέλος της λειτουργίας του. Ο χρήστης του εξοπλισμού υποχρεούται να τον παραδώσει σε συλλέκτες απορριμμάτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Τα σημεία συλλογής διαχειρίζονται, μεταξύ άλλων: από χονδρέμπορους και λιανοπωλητές αυτού του εξοπλισμού και από δημοτικές οργανωτικές μονάδες που διεξάγουν δραστηριότητες συλλογής απορριμμάτων. Ο κατάλληλος χειρισμός των απορριμμάτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού βοηθά στην αποφυγή συνεπειών επιβλαβών για την ανθρώπινη υγεία και το φυσικό περιβάλλον που προκύπτουν από την παρουσία επικίνδυνων εξαρτημάτων και την ακατάλληλη αποθήκευση και επεξεργασία αυτού του εξοπλισμού.

Τα απόβλητα ηλεκτρικά προϊόντα δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με τα οικιακά απορρίμματα. Ανακυκλώστε όπου υπάρχουν οι αντίστοιχες εγκαταστάσεις. Στείλτε μήνυμα ηλεκτρονικού ταχυδρομείου στη διεύθυνση CrockpotEurope@newellco.com για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση και τα ΑΗΗΕ.

Αν έχετε ερωτήσεις σχετικά με την υποβολή αξιώσεων στα πλαίσια της παρούσας εγγύησης, επικοινωνήστε στη διεύθυνση:

Newell Poland Services Sp. z o.o.Plac Andersa 7

Poznan 61-894

Πολωνία

Ισπανία: 0900 81 65 10

Γαλλία: 0805 542 055

Ηνωμένο Βασίλειο: 0800 028 7154

Για όλες τις άλλες χώρες, καλέστε στο +44 800 028 7154

Ενδέχεται να ισχύουν διεθνείς χρεώσεις.

Εναλλακτικά, στείλτε μήνυμα ηλεκτρονικού ταχυδρομείου στη διεύθυνση CrockpotEurope@newellco.com



ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ ΚΑΙ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΙΣΧΥΟΣ:

Κατανάλωση ενέργειας σε λειτουργία απενεργοποίησης: Όταν η συσκευή δεν εκτελεί την κύρια λειτουργία της, καταναλώνει μέγιστη ισχύ 0,1 W.

Διαχείριση ενέργειας: Η συσκευή διαθέτει λειτουργία αυτόματης διαχείρισης ενέργειας και θα απενεργοποιηθεί μετά από 9 λεπτά όταν αποσυνδεθεί από την πηγή τροφοδοσίας.

crock-pot[®] BRAND



www.crockpoteurope.com

email: CrockpotEurope@newellco.com

© 2026 Newell Brands UK Limited. All rights reserved.

Newell Brands UK Limited, Halifax Avenue, Fradley Park, Lichfield, Staffs, WS13 8SS, UK.
Holmes Products (Europe) Limited, 420 Rue d'Estienne d'Orves, Colombes, Cedex 92705, France.
Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Poland.

Holmes Products (Europe) Limited and Newell Poland Services Sp. z o.o. are subsidiaries of Newell Brands Inc.

© 2026 Newell Brands UK Limited. Tous droits réservés.

Newell Brands UK Limited, Halifax Avenue, Fradley Park, Lichfield, Staffs, WS13 8SS, UK.
Holmes Products (Europe) Limited, 420 Rue d'Estienne d'Orves, Colombes, Cedex 92705, France.
Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Pologne.

Holmes Products (Europe) Limited et Newell Poland Services Sp. z o.o. sont des filiales de Newell Brands Inc.

© 2026 Newell Brands UK Limited. Todos los derechos reservados.

Newell Brands UK Limited, Halifax Avenue, Fradley Park, Lichfield, Staffs, WS13 8SS, UK.
Holmes Products (Europe) Limited, 420 Rue d'Estienne d'Orves, Colombes, Cedex 92705, France.
Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Polonia.

Holmes Products (Europe) Limited y Newell Poland Services Sp. z o.o. son filiales de Newell Brands Inc.

Made in China / Fabriqué en Chine / Wyprodukowano w Chinach / Hecho en China



ICOOK559_CSC121X_26MLM1 (EMEA)_GCDS-JC

NWL0001897495