

SCV400RD

# crockpôt®



## 3.5L Slow Cooker

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

English	3
Français/French	11
Deutsch/German	17
Español/Spanish	24
Português/Portuguese	29
Italiano/Italian	34
Nederlands/Dutch	39
Svenska/Swedish	46
Suomi/Finnish	53
Polski/Polish	58
Česky/Czech	65
Magyar/Hungarian	71
Română/Romanian	78
български/Bulgarian	85

## ENGLISH

### IMPORTANT SAFEGUARDS

READ CAREFULLY AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

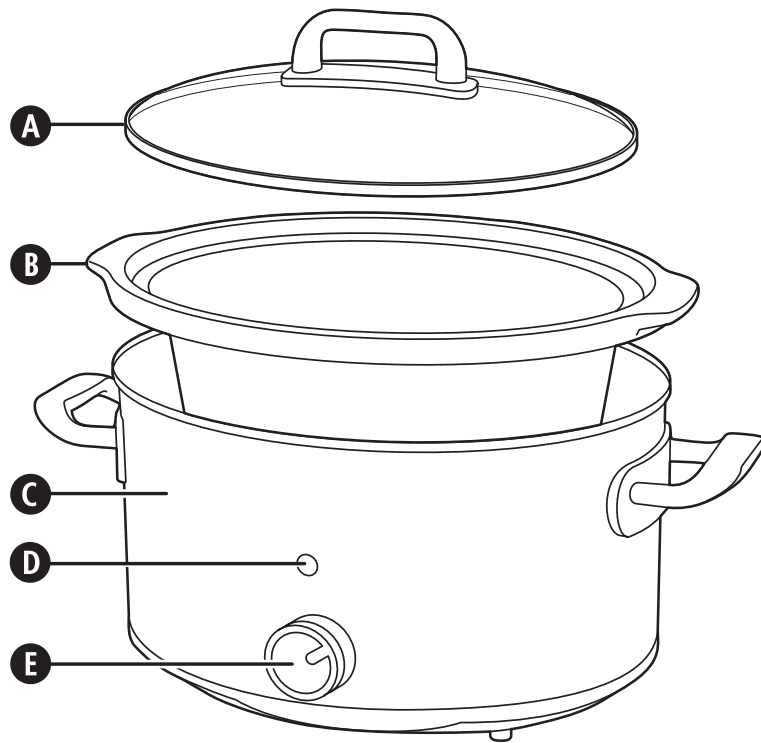
**This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.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

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

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

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

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



## PARTS

- A** Lid
- B** Stoneware cooking bowl
- C** Heating base
- D** Power light
- E** Setting selector

## PREPARING FOR USE

Before you use your Crockpot® slow cooker, remove all packaging components and wash the lid and stoneware with warm soapy water and dry thoroughly. Never immerse the heating base, power cord or plug in water or any other liquid.

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

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

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.

## USING YOUR SLOW COOKER

1. Place the stoneware into the heating base, add your ingredients into the stoneware and cover with the lid.
2. Plug in your slow cooker and turn the setting selector to the High or Low cooking temperature.

Note: The Warm setting is ONLY for keeping food that has already been cooked warm. DO NOT cook on the Warm setting. We do not recommend using the Warm setting for more than 4 hours.

3. When cooking has finished, unplug your slow cooker and allow it to cool before cleaning.

### USAGE NOTES

- If desired, you can manually switch to the WARM setting when your recipe has finished cooking.
- To avoid over or under-cooking, always fill the stoneware  $\frac{1}{2}$  to  $\frac{3}{4}$  full and conform to the recommended cooking times.
- Do not overfill the stoneware. To prevent spillover, do not fill the stoneware higher than  $\frac{3}{4}$  full.
- Always cook with the lid on for the recommended time. Do not remove the lid during the first two hours of cooking to allow the heat to build up efficiently.
- Always wear oven gloves when handling the lid or stoneware.
- Unplug when cooking has finished and before cleaning.
- The removable stoneware is ovenproof and microwave safe. DO NOT use the removable stoneware on a gas or electric hob or under a grill. The lid is NOT ovenproof or microwave safe.

## 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 Crockpot® slow cooker during the last 30–60 minutes of cook time.

## BEANS:

- Dried beans, especially red kidney beans, should be boiled before adding to a recipe.
- Fully cooked canned beans may be used as a substitute for dried beans.

## VEGETABLES:

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

## MILK:

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

## SOUPS:

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

## MEATS:

- Trim fat, rinse well, and pat meat dry with paper towels.
- Browning meat beforehand allows fat to be drained off before slow cooking and also adds greater depth of flavour.
- Meat should be positioned so that it rests in the cooking bowl without touching the lid.
- For smaller or larger cuts of meat, alter the amount of vegetables or potatoes so that the bowl is always ½ to ¾ full.
- The size of the meat and the recommended cooking times are just estimates and can vary depending upon the specific cut, type, and bone structure. Lean meats such as chicken or pork tenderloin tend to cook faster than meats with more connective tissue and fat such as beef chuck or pork shoulder. Cooking meat on the bone versus boneless will increase the required cooking time.
- Cut meat into smaller pieces when cooking with precooked foods such as beans or fruit, or light vegetables such as mushrooms, diced onion, aubergine, or finely chopped vegetables. This enables all food to cook at the same rate.

## FISH:

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

## LIQUID:

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

## RECIPES

### Root Vegetable Soup Serves 4

- 150g carrots, peeled and cut into approx. 5cm pieces
- 150g celeriac, peeled and cut into approx. 5cm pieces
- 150g leeks, trimmed and washed and cut into approx. 5cm lengths
- 150g swede, peeled and cut into approx. 5cm pieces
- 1 small onion, diced
- 800ml of good quality vegetable stock
- 1 bay leaf
- Seasoning

1. Place all the ingredients into the stoneware bowl and fit the lid.
2. Cook on Low for 6-7 hours or High for 4-5 hours.
3. Allow to cool slightly before removing the bay leaf and transferring to a blending jug. Blend the soup to the desired consistency. Alternatively transfer the soup to a container suitable for hand blending.
4. Serve garnished with a swirl of crème fraiche and some snipped chives.

### Simple Pot Roast Beef Serves 4-5

- 750g lean beef brisket
- 15ml vegetable oil
- 1 red onion, peeled and chopped
- 1 carrot, peeled and chopped
- 1 sticks of celery, washed and chopped
- Half a small butternut squash, peeled, deseeded and roughly chopped
- 200ml good, hot beef stock
- 2 bay leaves
- 5g freshly chopped thyme leaves

1. Heat a medium sized frying pan until hot. Add the oil and sauté the brisket until browned.
2. Add the prepared vegetables to the stoneware. Make sure that they are cut to roughly the same size (this ensures even cooking).
3. Place the browned brisket on top of the vegetables.
4. Pour over the beef stock then add the bay leaves and thyme. Replace the lid.
5. Cook on Low for 7-8 hours or High for 5-6 hours.
6. Remove the joint from the cooker and serve thickly sliced with creamy mashed potatoes and the slow cooked vegetables.

### Mediterranean Braised Lamb Shanks Serves 4

- 15ml vegetable oil
- 4 small lamb shanks
- 1 large red onion, roughly chopped
- 1 medium carrot, peeled and chopped
- 2 cloves garlic, chopped
- 400g tin chopped tomatoes
- 15g roughly chopped fresh Oregano or 10g dried Oregano
- 250ml red wine
- 30g tomato purée

1. Heat a suitable frying pan until hot, add the oil, then sauté the lamb shanks until browned on all sides.
2. Place the lamb into the stoneware, add the remaining ingredients and stir well to combine.
3. Cover and cook on Low for 8-9 hours or High for 6-7 hours.
4. Thicken the sauce if required with a little cornflour mixed with water. Serve with roasted root vegetables and couscous.

### Nutty Apple Crumble Serves 4

- 150g plain flour
- 50g rolled oats
- 100g light brown sugar
- 3g ground cinnamon
- 2g ground nutmeg
- 150g butter, cut into cubes
- 125g chopped walnuts
- 50g caster sugar, or to taste
- 20g cornflour
- 2.5g ground ginger
- 2.5g ground cinnamon
- 800g cooking apples - peeled, cored and sliced
- 30ml lemon juice

1. Place the flour, brown sugar, oats and spices into a large mixing bowl. Add the cubed butter and rub with your fingertips until a mixture that looks like crumbs is formed. Stir in the chopped walnuts and set aside.
2. Set aside one spoonful of the caster sugar then combine the remaining sugar, cinnamon and ginger in a small bowl.
3. Place the prepared apples into the stoneware bowl in layers, sprinkling each layer with the sugar and spice mixture.
4. Mix together the reserved caster sugar, cornflour and lemon juice then pour it over the top layer of apples.
5. Top with the crumb mixture, fit the lid and cook on Low for 4-5 hours or High for 2-3 hours (or until the apples are tender).
6. Once the cooking time has finished, partially remove the lid for about 30 minutes to allow the crumble topping to become firm. Serve with vanilla ice cream or hot creamy custard.

## CLEANING

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

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

The lid and stoneware can be washed in the dishwasher or with hot, soapy water. Do not use abrasive cleaning compounds or scouring pads. A cloth, sponge, or rubber spatula will usually remove residue. To remove water spots and other stains, use a non-abrasive cleaner or vinegar.

As with any fine ceramic, the stoneware and lid will not withstand sudden temperature changes. Do not wash the stoneware or lid with cold water when they are hot.

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

No other servicing should be performed.

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

## FITTING A PLUG (UK & IRELAND ONLY)

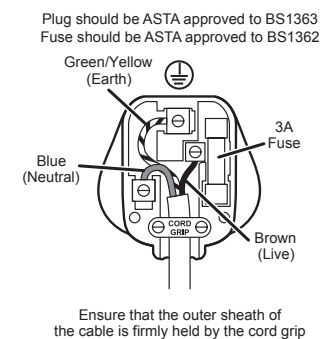
**This appliance must be earthed.**

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

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

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

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



## AFTER SALES SERVICE & REPLACEMENT PARTS

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

## WASTE DISPOSAL

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



## FRANÇAIS

### IMPORTANT: CONSIGNES DE SECURITE

LISEZ AVEC ATTENTION ET CONSERVER POUR RÉFÉRENCE

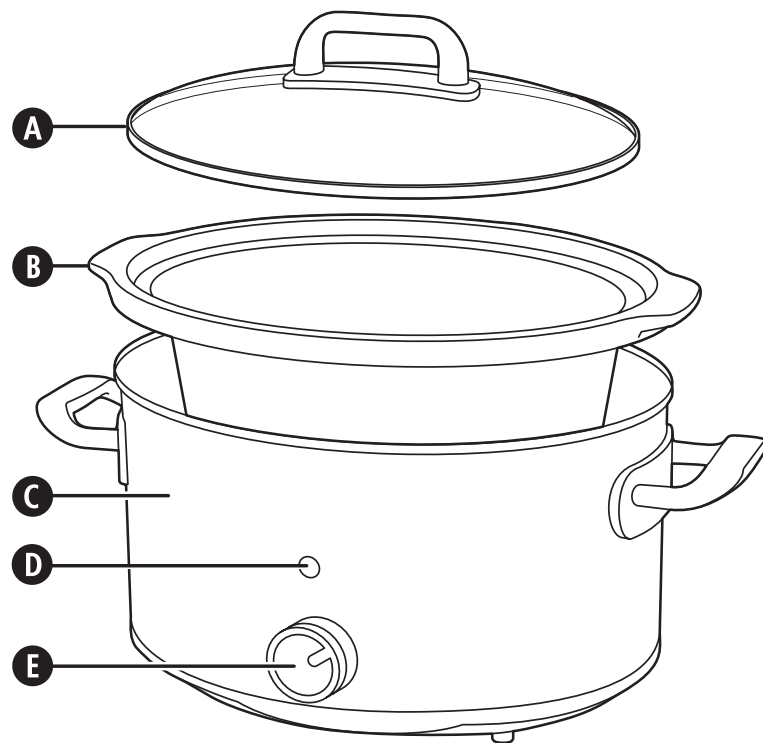
**Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, ainsi que par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites, ou encore des personnes n'ayant aucune connaissance ou expérience du produit, à condition d'avoir été formés à son utilisation correcte et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

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

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

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

- Cet appareil génère de la chaleur en cours d'utilisation. Prenez des précautions concernant la prévention des brûlures, des projections d'eau bouillante, des flammes ou tout autre dommage occasionné aux personnes ou aux biens qui peuvent se produire en touchant l'extérieur de l'appareil pendant les phases d'utilisation ou de refroidissement.
- Utilisez un torchon ou des gants de cuisine pour soulever le couvercle. Faites attention à la vapeur qui se dégage lorsque vous soulevez le couvercle.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches avant de manipuler la prise ou de mettre l'appareil en marche.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable, sûre, sèche et horizontale.
- Cet appareil ne doit pas être placé sur ou près de surfaces potentiellement chaudes (telles que des plaques de cuisson au gaz ou à l'électricité).
- N'utilisez pas l'appareil s'il a subi un choc, ou en cas de signes visibles de dommages ou en cas de fuite.
- Assurez-vous que l'appareil est arrêté et débranchez-le avant de le nettoyer.
- Attendez toujours que l'appareil se refroidisse avant de le nettoyer ou le ranger.
- Ne plongez pas, même partiellement, l'appareil ou son cordon dans du liquide.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre dans le vide, toucher des surfaces chaudes ou s'emmêler, se bloquer ou se pincer.
- Ne tentez JAMAIS de réchauffer un plat directement à l'intérieur de la cuve. Utilisez toujours la cocotte amovible.
- Certaines surfaces ne sont pas conçues pour supporter une exposition prolongée à la chaleur générée par certains appareils. Ne placez pas l'appareil sur une surface susceptible d'être endommagée par la chaleur. Il est recommandé de placer un support résistant à la chaleur ou un dessous-de-plat sous l'appareil pour éviter d'endommager la surface.
- Le couvercle de la mijoteuse est en verre trempé. Avant chaque utilisation, assurez-vous qu'il n'est ni ébréché, ni fissuré et qu'il est exempt de tout autre défaut. N'utilisez pas le couvercle en verre s'il est endommagé, car il risque de se briser en cours de cuisson.



## GUIDE DES PIÈCES

- A** Couvercle
- B** Cocotte en céramique
- C** Base chauffante
- D** Voyant d'alimentation
- E** Sélecteur de mode

## À LIRE AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

Avant d'utiliser la mijoteuse Crockpot®, retirez tout emballage et lavez le couvercle et la cocotte en céramique à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle, puis séchez-les soigneusement. **ATTENTION** : ne plongez pas la base chauffante, son cordon d'alimentation ou sa prise dans de l'eau ou tout autre liquide.

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

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

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.

## UTILISATION DE LA MIJOTEUSE

1. Placez la cocotte sur la base chauffante, ajoutez les ingrédients dans la cocotte et posez le couvercle.
2. Branchez la mijoteuse et réglez le sélecteur de mode sur la température de cuisson élevée (High) ou basse (Low). **REMARQUE** : le réglage WARM (TENIR AU CHAUD) est RÉSERVÉ aux plats déjà cuits dans la mijoteuse. N'utilisez pas le réglage WARM (TENIR AU CHAUD) pour cuire un plat. Nous vous recommandons de ne pas utiliser le réglage WARM (TENIR AU CHAUD) pendant plus de 4 heures.
3. Une fois la cuisson terminée, débranchez la mijoteuse et laissez-la refroidir avant de la nettoyer.

## CONSEILS D'UTILISATION

- Le cas échéant, vous pouvez activer manuellement le réglage WARM (TENIR AU CHAUD) lorsque la cuisson du plat est terminée.
- Pour éviter qu'un plat ne soit trop ou pas assez cuit, veillez à remplir la cocotte à la moitié ou aux  $\frac{3}{4}$  et respectez le temps de cuisson indiqué.
- Ne remplissez pas trop la cocotte. Pour éviter les éclaboussures, veillez à ce que la cocotte ne soit pas plus de  $\frac{3}{4}$  pleine.
- 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.
- Débranchez la mijoteuse lorsque la cuisson est terminée et avant de la nettoyer.
- La cocotte en grès amovible va au four et au micro-onde. **NE PAS** utiliser la cocotte en grès sur d'une cuisinière au gaz ou électrique ou sous un grill. Le couvercle **NE VA PAS** au four ou au micro-onde.

## COMMENT ADAPTER DES RECETTES

Ce guide a pour mission de vous aider à adapter vos recettes traditionnelles à la cuisson à la 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, vous assurer que la recette utilise suffisamment de liquide.

DURÉE INDIQUÉE DANS LA RECETTE	CUISSON EN MODE LOW	CUISSON EN MODE HIGH
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.
- Ajouter les pâtes à la mijoteuse pendant les 30 dernières minutes de la cuisson.

### LES HARICOTS:

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

### LES LEGUMES:

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

### LE LAIT:

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

### LES VIANDES:

- Enlever le gras, rincer et sécher la viande avec une serviette en papier.
- Faire revenir au préalable les morceaux de viande permet de jeter la graisse avant de les cuire dans la mijoteuse et intensifie la saveur du plat.
- Placez la viande de sorte qu'elle ne touche pas le couvercle de la cocotte.
- Si vous utilisez des morceaux de viande plus petits ou plus gros, modifiez en conséquence la proportion de légumes ou de pommes de terre de sorte que la cocotte soit toujours remplie à moitié ou aux trois quarts.

- La taille des morceaux de viande et les temps de cuisson recommandés ne sont que des estimations et peuvent varier en fonction du morceau, du type de viande et de la structure de l'os. Les viandes maigres comme par exemple le poulet ou le rôti de porc ont tendance à cuire plus vite que les viandes avec plus de tissus adipeux et de gras comme par exemple l'épaule de 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, en ce sens que le liquide indiqué dans la recette double quasiment pendant la cuisson. Si vous adaptez une recette traditionnelle pour cuire un plat dans la mijoteuse, veillez à réduire la quantité de liquide placé dans la cocotte.

## NETTOYAGE

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

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

Lavez le couvercle et la cocotte en céramique au lave-vaisselle ou à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle. N'utilisez pas de détergents abrasifs ou d'éponges à récurer. Un chiffon, une éponge ou une spatule en caoutchouc permettent généralement d'éliminer les résidus. Pour enlever toute marque d'eau et autre tache, utilisez un produit non abrasif ou du vinaigre.

Comme toute céramique de qualité, la cocotte et le couvercle ne supportent pas les changements soudains de température. Ne les lavez pas à l'eau froide s'ils sont encore chauds.

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

N'effectuez aucune autre opération d'entretien.

REMARQUE : si vous lavez la cocotte à la main, laissez-la sécher à l'air libre avant de la ranger.



## SERVICE APRÈS-VENTE ET PIÈCES DE RECHANGE

Si l'appareil ne fonctionne plus, mais est encore sous garantie, 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](mailto:CrockpotEurope@newellco.com).

## MISE AU REBUT

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



## DEUTSCH

### WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

**LESEN SIE DIESE HINWEISE SORGFÄLTIG DURCH UND VERWAHREN SIE SIE GUT**

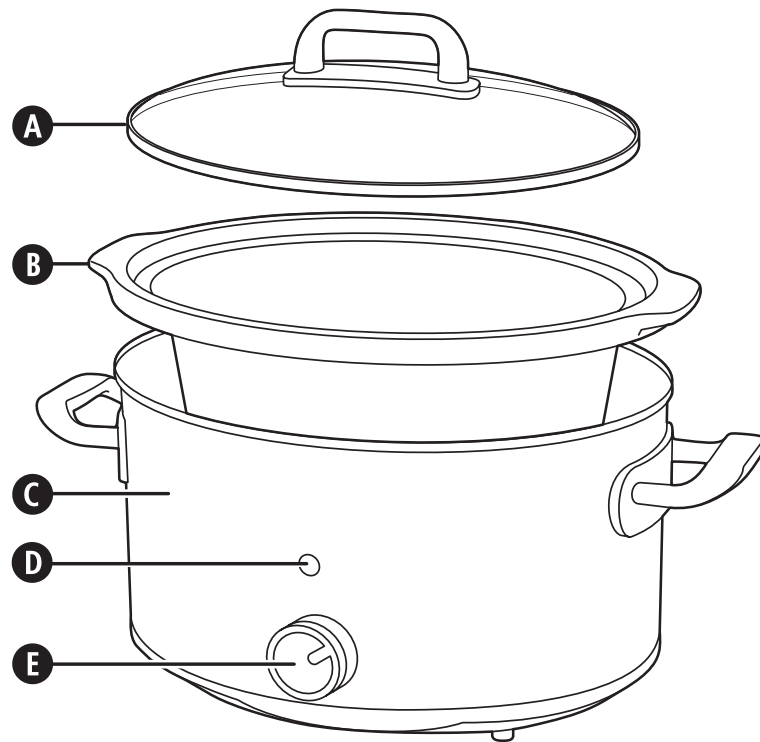
**Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie entsprechend in die sichere Anwendung eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder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

**⚠ Teile des Geräts können während des Betriebs heiß werden.**

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

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

- Dieses Geräts erzeugt während des Betriebs Hitze. Treffen Sie angemessene Vorsichtsmaßnahmen, um Verbrennungen, Verbrühungen, Brände und andere Schäden an Personen und Eigentum, die durch die Berührung während des Betriebs oder der Abkühlphase entstehen können, zu vermeiden.
- Verwenden Sie beim Öffnen des Deckels einen Topflappen oder -handschuh. Achten Sie beim Öffnen des Deckels auf entweichenden heißen Dampf.
- Stellen Sie immer sicher, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie den Stecker berühren oder das Gerät einschalten.
- Verwenden Sie das Gerät nur auf einer stabilen, sicheren, trockenen und ebenen Unterlage.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von oder auf Oberflächen, die heiß werden können (z. B. einen Herd oder Kochfelder).
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es heruntergefallen ist, Beschädigungen sichtbar sind oder das Gerät leckt.
- Stellen Sie vor dem Reinigen sicher, dass das Gerät ausgestellt ist und trennen Sie es von der Stromzufuhr.
- Das Gerät kann so vor der Reinigung oder Lagerung abkühlen.
- Tauchen Sie den Heiztopf, das Stromkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Achten Sie darauf, dass das Stromkabel nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängt, heiße Oberflächen berührt, verknotet, eingeklemmt wird oder sich verfängt.
- Versuchen Sie NICHT, Lebensmittel direkt im Außentopf zu erhitzen. Verwenden Sie immer die abnehmbare Kochschüssel.
- Oberflächen können Schaden nehmen, wenn sie längere Zeit Hitze ausgesetzt sind. Stellen Sie das Gerät nicht auf Oberflächen, die durch Hitze beschädigt werden können. Wir empfehlen, eine isolierende Unterlage oder einen Untersetzer unter das Gerät zu legen, um mögliche Schäden zu vermeiden.
- Der Deckel des Schongarers ist aus Hartglas gefertigt. Untersuchen Sie den Deckel immer auf Absplitterungen, Risse und andere Schäden. Benutzen Sie den Glasdeckel nicht, wenn er beschädigt ist, da er sonst während der Verwendung zerspringen kann.



## BESTANDTEILE

- A** Deckel
- B** Steinguttopf
- C** Heiztopf
- D** Betriebsleuchte
- E** Wahlschalter

## VOR DEM GEBRAUCH

Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch des Crockpot® Schongarer die Verpackung vollständig und spülen Sie den Deckel und den Steinguttopf mit warmem Seifenwasser und trocknen Sie diese gründlich ab. Tauchen Sie den Heiztopf, das Stromkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

**WICHTIGE HINWEISE:** Manche Arbeits- und Tischflächen können Schaden nehmen, wenn sie längerer Zeit Hitze ausgesetzt sind. Stellen Sie den Heiztopf nicht auf Oberflächen, die durch Hitze beschädigt werden können. Wir empfehlen, eine isolierende Unterlage oder einen Untersetzer unter den Schongarer zu legen, um mögliche Schäden zu vermeiden.

Bitte setzen Sie den Steinguttopf vorsichtig auf Keramik- oder Glaskochfeldern, Arbeitsflächen, Tischen oder andere Oberflächen ab. Bei unvorsichtigem Umgang kann die raue Unterseite des Steinguttopfes auf bestimmten Oberflächen Kratzer verursachen. Schützen Sie diese Oberflächen, indem Sie eine weiche Unterlage unter den Topf legen.

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.

## NUTZUNG DES SCHONGARERS

1. Stellen Sie den Steinguttopf in den Heiztopf, platzieren Sie die Zutaten im Topf und decken Sie diesen mit dem Deckel ab.
2. Schließen Sie den Schongarer an den Strom an und stellen Sie den Wahlschalter auf die Gartemperatur „Hoch“ (High) oder „Niedrig“ (Low).  
HINWEIS: Die Warmhalteinstellung (WARM) ist NUR für Speisen gedacht, die bereits erhitzt wurden. Kochen Sie KEINE Speisen mit der Einstellung WARM. Die Einstellung WARM sollte nicht länger als vier Stunden verwendet werden.
3. Ist der Kochvorgang abgeschlossen, trennen Sie den Schongarer vom Netz und lassen Sie ihn abkühlen, bevor Sie in reinigen.

## ANWENDUNGSTIPPS

- Wenn gewünscht, können Sie manuell in den Warmhaltemodus wechseln, wenn die Speisen gar sind.
- Um ein zu langes oder kurzes Kochen der Speisen zu vermeiden, füllen Sie den Steinguttopf immer zur Hälfte oder bis zu Dreiviertel und passen Sie die empfohlene Garzeit entsprechend an.
- Achten Sie darauf, den Steinguttopf nicht zu überfüllen. Um ein Überkochen zu vermeiden, füllen Sie den Steinguttopf nur zu  $\frac{3}{4}$ .
- Lassen Sie den Deckel immer geschlossen und befolgen Sie die empfohlene Gardauer. Nehmen Sie den Deckel während der ersten zwei Stunden des Garvorgangs nicht ab, damit ausreichend Hitze entwickelt wird.
- Tragen Sie immer Topfhandschuhe, wenn Sie den Deckel oder Steinguttopf berühren.
- Trennen Sie den Schongarer nach Beendigung des Kochvorgangs und vor dem Reinigen immer vom Netz.
- Der herausnehmbare Steinguttopf ist backofen- und mikrowellenfest. Der Steinguttopf darf NICHT auf einem Gas- oder Elektroherd oder unter einem Grill verwendet werden. Der Deckel ist NICHT backofen- oder mikrowellenfest.

## HINWEISE FÜR DIE ANPASSUNG VON REZEPTEN

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

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

GARZEIT NACH REZEPT	GARZEIT AUF LOW	GARZEIT AUF HIGH
15 bis 30 Minuten	4 bis 6 Stunden	1½ bis 2 Stunden
30 bis 45 Minuten	6 bis 10 Stunden	3 bis 4 Stunden
50 Minuten bis 3 Stunden	8 bis 10 Stunden	4 bis 6 Stunden

### TEIGWAREN UND REIS:

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

### BOHNEN:

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

### GEMÜSE:

- Viele Gemüsearten eignen sich besonders für ein langsames Garen und entwickeln dadurch erst ihren vollen Geschmack. Im Gegensatz zum Ofen oder Herdplatten wird Gemüse in Ihrem Slow Cooker nicht so verkocht.
- Bei einem Rezept von Gemüse und Fleisch geben Sie das Gemüse vor dem Fleisch in den Slow Cooker. Gemüse kocht gewöhnlich langsamer als Fleisch in dem Slow Cooker.
- Beim Befüllen der Kochschüssel legen Sie Gemüse in den unteren Bereich der Schüssel, um den Garvorgang zu unterstützen.

### MILCH:

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

### SUPPEN:

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

### FLEISCH:

- Fett abschneiden, gut abspülen und das Fleisch mit einem Papiertuch trocken tupfen.
- Wenn das Fleisch zuerst in einer Pfanne oder auf einem Grill vorgebräunt wird, tropft das Fett vor dem langsamen Garen ab und verleiht dem Fleisch obendrein einen besseren Geschmack.
- Das Fleisch sollte so in den Steingutopf gegeben werden, dass es den Deckel nicht berührt.
- Bei kleineren oder größeren Fleischmengen passen Sie das Gemüse oder die Kartoffeln so an, dass der Topf immer zur Hälfte oder zu Dreiviertel gefüllt ist.

- Die Fleischmenge und die empfohlenen Kochzeiten sind nur Schätzungen und können je nach Zuschnitt, Art und Knochenstruktur unterschiedlich sein. Mageres Fleisch wie Huhn oder Schweinslende kochen normalerweise schneller als Fleisch mit Bindegewebe und fettiges Fleisch wie Rindermacke oder Schweineschulter. Garen von Fleisch mit Knochen dauert im Gegensatz zu knochenlosem Fleisch länger.
- Schneiden Sie das Fleisch in kleinere Stücke, wenn Sie es mit vorgekochten Nahrungsmitteln wie Bohnen oder Früchten kochen oder mit delikaten Sachen wie Pilzen, gehackten Zwiebeln, Aubergine oder fein geschnittenem Gemüse. Auf diese Weise garen alle Nahrungsmittel zur gleichen Zeit.

### FISCH:

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

### FLÜSSIGKEIT:

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

## REZEPTE

### Wurzelgemüsesuppe 4 Personen

- 150 g Karotten, geschält und in etwa 5 cm große Stücke geschnitten
- 150 g Sellerie, geschält und in etwa 5 cm große Stücke geschnitten
- 150 g Lauch, gekürzt und gewaschen und in etwa 5 cm große Stücke geschnitten
- 300 g Steckrübe, geschält und in etwa 5 cm große Stücke geschnitten
- 1 kleine Zwiebel, gewürfelt
- 800 ml Gemüsebrühe guter Qualität
- 1 Lorbeerblatt
- Gewürze

1. Zutaten in die Steingutschüssel füllen und den Deckel aufsetzen.
2. Zutaten auf Stufe Low für 6 - 7 Stunden oder auf Stufe High für 4 - 5 Stunden garen.
3. Suppe etwas abkühlen lassen und das Lorbeerblatt und entfernen und die Suppe in einen Mixgefäß schütten. Die Suppe pürieren, bis sie die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Die Suppe kann auch in einen geeigneten Behälter gefüllt und manuell püriert werden.
4. Suppe mit ein wenig Crème fraiche und etwas Schnittlauch dekoriert servieren.

### Im Topf geschmortes Roastbeef 4 - 5 Personen

- 750 g magere Rinderbrust
- 15 ml Pflanzenöl
- 1 rote Zwiebel, geschält und gehackt
- 1 Karotte, geschält und gehackt
- 1 Stange Sellerie, geschält und gehackt
- 1 halber, kleiner Butternusskürbis, geschält, entkernt und grob gehackt
- 200 ml gute, heiße Rinderbrühe
- 2 Lorbeerblätter
- 5 g frisch gehackte Thymianblätter

1. Ein einer geeigneten Pfanne erhitzen bis alle Zutaten heiß sind. Öl hinzufügen und die Rinderbrust anbraten, bis sie gut gebräunt ist.
2. Das vorbereitete Gemüse in den Topf legen. Die Gemüsestücke sollten ungefähr die gleiche Größe haben, um die gleichmäßige Garung sicherzustellen.
3. Die angebräunte Rinderbrust auf das Gemüse legen.

- Die Rinderbrühe über die Zutaten im Steinguttopf schütten und die Lorbeerblätter und den Thymian hinzufügen. Den Deckel schließen.
- Zutaten auf Stufe Low für 7 - 8 Stunden oder auf Stufe High für 5 - 6 Stunden garen.
- Die Rinderbrust aus dem Topf nehmen und in dicke Scheiben geschnitten mit cremigem Kartoffelpüree und schongegartem Gemüse servieren.

#### Geschmorte mediterrane Lammkeule 4 Personen

- 15 ml Pflanzenöl
- 4 kleine Lammkeulen
- 1 große rote Zwiebel, grob gewürfelt
- 1 mittelgroße Karotte, geschält und gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Büchse gehackte Tomaten à 400 g
- 1 große Aubergine, grob gehackt
- 15 g grob gehackter frischer Oregano oder 10 g getrockneter Oregano
- 250 ml Rotwein
- 30 g Tomatenpüree

- Pflanzenöl in einer geeigneten Pfanne erhitzen und die Lammkeulen von allen Seiten kurz anbraten.
- Die Lammkeulen in den Steinguttopf legen, die restlichen Zutaten hinzufügen und alles gut durchrühren.
- Den Deckel aufsetzen und die Zutaten auf Stufe Low für 8 - 9 Stunden oder auf Stufe High für 6 - 7 Stunden garen.
- Die Soße ggf. mit etwas in Wasser gelöster Stärke andicken. Mit geröstetem Gemüse und Couscous servieren.

#### Apfel-Crumble mit Nüssen 4 Personen

- 150 g Mehl
- 50 g Haferflocken
- 100 g hellbrauner Zucker
- 50 g gemahlener Zimt
- 2 g gemahlene Muskatnuss
- 150 g Butter, gewürfelt
- 125 g Walnüsse, gehackt
- 50 g weißer Zucker oder nach Geschmack
- 20 g Stärkemehl
- 3 g gemahlener Ingwer
- 5 g gemahlener Zimt
- 800 g Äpfel, geschält, entkernt und geschnitten
- 30 ml Zitronensaft

- Mehl, braunen Zucker, Haferflocken und Gewürze in einer großen Schüssel vermengen. Die gewürfelte Butter hinzufügen und mit den Fingerspitzen in die Mischung einarbeiten, bis sich Streusel bilden. Die gehackten Walnüsse dazugeben, vermengen und zur Seite stellen.
- Weißer Zucker bis auf einen Esslöffel mit dem Zimt und der Muskatnuss in einer kleinen Schüssel vermengen.
- Die vorbereiteten Apfelstücke in mehreren Lagen in den Steinguttopf legen und dabei jede Lage mit der Zucker-Gewürz-Mischung bestreuen.
- Den beiseite gesetzten Esslöffel Zucker mit Stärkemehl und Zitronensaft vermengen und über die Apfellagen gießen.
- Die Apfellagen mit der Streuselmischung bedecken, den Glasdeckel aufsetzen und das Ganze auf Stufe Low für 4 - 5 Stunden oder auf Stufe High für 2 - 3 Stunden garen, bis die Apfelscheiben weich sind.
- Am Ende der Garzeit den Deckel etwas öffnen und 30 Minuten warten, bis die Streuselschicht fest wird. Mit Vanilleeis oder heißer Vanillesoße servieren.

## REINIGUNG

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

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

Der Deckel und der Steinguttopf können in der Spülmaschine oder mit heißem Seifenwasser gereinigt werden. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Putzlappen. Mit einem Tuch, Schwamm oder Gummispatel lassen sich Speisereste gewöhnlich gut entfernen. Wasserflecken oder andere Flecken entfernen Sie mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel oder Essig.

Wie alle Feinkeramikutensilien vertragen der Steinguttopf und der Deckel keine plötzlichen Temperaturveränderungen. Reinigen Sie den Steinguttopf oder den Deckel nicht mit kaltem Wasser, wenn diese heiß sind.

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

Es sollten keine weiteren Wartungsarbeiten vorgenommen werden.

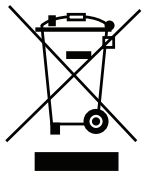
HINWEIS: Lassen Sie den Steinguttopf nach dem Reinigen per Hand an der Luft trocknen.

## KUNDENDIENST UND ERSATZTEILE

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

## ENTSORGUNG

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



## ESPAÑOL

### INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LÉALAS DETENIDAMENTE Y CONSÉRVELAS PARA CONSULTARLAS EN EL FUTURO

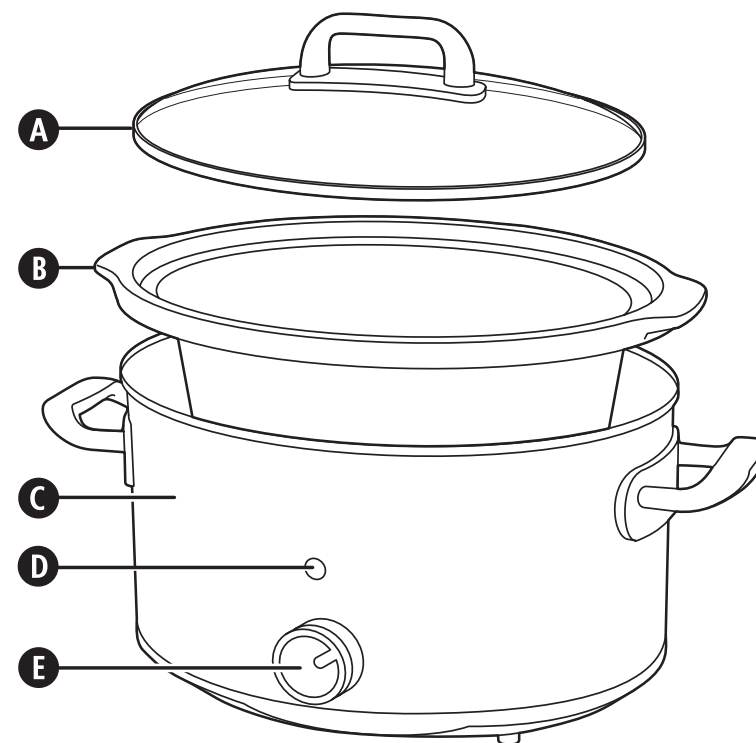
Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años de edad y por personas con disminución de capacidades físicas, sensoriales o mentales o sin experiencia ni conocimientos si reciben supervisión o instrucciones relativas al uso seguro del aparato y comprenden los riesgos que implica. Los niños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

⚠ Algunas piezas del aparato se calientan durante su uso.

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

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

- Este aparato genera calor durante su uso. Deberán adoptarse precauciones para evitar quemaduras, irritaciones, fuego u otros daños a personas u objetos provocados por el contacto con la parte exterior mientras esté utilizándose o enfriándose.
- Utilice guantes o un paño al retirar la tapa. Tenga cuidado con el vapor que sale al retirar la tapa.
- Asegúrese siempre de que tiene las manos secas antes de manipular el enchufe o encender el aparato.
- Utilice siempre el aparato sobre una superficie estable, segura, seca y horizontal.
- Este aparato no debe colocarse sobre superficies que puedan estar calientes (como una cocina eléctrica o de gas) ni en las proximidades de estas.
- No utilice el aparato si este se ha caído al suelo o presenta signos visibles de daños o goteo.
- Asegúrese de que el aparato está apagado y desconectado de la toma eléctrica después de usarlo y antes de limpiarlo.
- Deje siempre que el aparato se enfríe antes de limpiarlo o guardarlo.
- Nunca sumerja la base de calentamiento, el cable de alimentación o el conector en agua ni en ningún otro líquido.
- Nunca permita que el cable de alimentación quede colgando del borde de una superficie de trabajo, que entre en contacto con superficies calientes, que presente nudos o que quede atrapado.
- NUNCA intente calentar alimentos directamente en la unidad base. Utilice siempre el cuenco de cocción extraíble.
- Algunas superficies no están diseñadas para soportar el calor prolongado que generan determinados aparatos. No coloque el aparato sobre una superficie que pueda resultar dañada por el calor. Recomendamos colocar un material aislante o un salvamanteles debajo del aparato para evitar posibles daños a la superficie.
- La tapa de la olla de cocción lenta está fabricada en vidrio templado. Inspeccione siempre la tapa para comprobar si presenta esquirlas, grietas u otro daño. No utilice la tapa de vidrio si está dañada, ya que podría romperse durante su utilización.



### PIEZAS

- A Tapa
- B Olla cerámica
- C Base de calentamiento
- D Luz de alimentación
- E Selector de ajuste

## PREPARACIÓN PARA SU USO

Antes de utilizar la olla de cocción lenta Crockpot®, retire todo el embalaje, lave la tapa y la olla cerámica con agua caliente y jabonosa y séquelas a conciencia. Nunca sumerja la base de calentamiento, el cable de alimentación o el conector en agua ni en ningún otro líquido.

**NOTAS IMPORTANTES:** Algunas superficies de encimeras y mesas no están diseñadas para soportar el calor prolongado que generan determinados aparatos. No coloque la unidad caliente sobre una superficie que pueda resultar dañada por el calor. Recomendamos colocar un material aislante o un salvamanteles de un tamaño adecuado debajo de la olla de cocción lenta para evitar posibles daños a la superficie.

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

Al usar este electrodoméstico por primera vez, puede que genere algo de humo o que huele. Se trata de una circunstancia normal que se produce con muchos electrodomésticos de calentamiento y que dejará de producirse tras varios usos.

## CÓMO UTILIZAR LA OLLA DE COCCIÓN LENTA

1. Coloque la olla cerámica en la base de calentamiento, añada los ingredientes a la olla cerámica y cúbrala con la tapa.
2. Conecte la olla de cocción lenta y gire el selector de ajuste a temperatura de cocción alta (High) o baja (Low).  
NOTA: El ajuste CALIENTE es EXCLUSIVAMENTE para alimentos que ya se han cocinado con calor. NO cocine con el ajuste CALIENTE. No recomendamos utilizar el ajuste CALIENTE durante más de 4 horas.
3. Una vez finalizada la cocción, desenchufe la olla de cocción lenta y déjala enfriar antes de limpiarla.

### NOTAS SOBRE SU USO

- Si lo desea, puede cambiar manualmente al ajuste CALIENTE cuando haya terminado de cocinar la receta.
- Para evitar que los alimentos queden sin cocinar por completo, llene siempre la olla cerámica entre  $\frac{1}{2}$  y  $\frac{3}{4}$  de su capacidad total y cumpla los tiempos de cocción recomendados.
- No llene en exceso la olla cerámica. Para evitar que se derrame el contenido, no llene la olla cerámica por encima de  $\frac{3}{4}$  de su capacidad total.
- Cocine siempre con la tapa puesta y durante el tiempo recomendado. No retire la tapa durante las primeras dos horas de cocción para permitir que se acumule el calor de forma eficiente.
- Utilice guantes siempre que tenga que manipular la tapa o la olla cerámica.
- Desenchufe cuando la cocción haya terminado y antes de realizar la limpieza.
- La olla cerámica extraíble es resistente al horno o microondas. NO use la Olla de Barro en un placa de gas o eléctrica ni debajo de una parrilla. La tapa NO es resistente al horno ni al microondas.

## 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 LOW (BAJA)	COCCIÓN CON HIGH (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.
- Al preparar recetas con verduras con carne, coloque las verduras en la olla de cocción lenta antes que la carne. Las verduras normalmente se cocinan más lentamente que la carne en la olla de cocción lenta.
- Coloque las verduras cerca de los lados o de la parte inferior de la olla de cocción rápida para facilitar su cocción.

### LECHE:

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

### SOPAS:

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

### CARNES:

- Quite la grasa, enjuague y seque la carne con toallas de papel.
- Al pasar la carne en una sartén o parrilla independiente, se consigue drenar la grasa antes de cocinar la carne lentamente, al tiempo que aporta un sabor más intenso.
- La carne debe colocarse de manera que quede en la olla cerámica sin tocar la tapa.
- En el caso de cortes de carne pequeños o grandes, modifique la cantidad de verduras o patatas para que la olla cerámica quede siempre entre la  $\frac{1}{2}$  y  $\frac{3}{4}$  de su capacidad total.
- El tamaño de la carne y los tiempos de cocción recomendados son solo estimaciones y pueden variar en función del corte específico, el tipo y la estructura del hueso. Las carnes magras, como el pollo o el solomillo de cerdo, se cocinan más rápido que las carnes con más tejido conectivo y grasa, como el morcillo de ternera o la paletilla de cerdo. Al cocinar la carne con hueso en lugar de sin hueso aumenta el tiempo de cocción.
- Corte la carne en trozos pequeños al cocinarla con alimentos precocinados como judías o vegetales ligeros como champiñones, cebolla en dados, berenjena o verduras picadas. Esto permite que todos los alimentos se cocinen a la vez.

### PESCADO:

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

### LÍQUIDO:

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

## LIMPIEZA

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

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

La tapa y la olla cerámica pueden lavarse en el lavavajillas o con agua caliente y jabonosa. No utilice agentes limpiadores abrasivos ni estropajos. Para quitar los residuos, normalmente basta con un paño, una esponja o una espátula de goma. Para quitar manchas de agua u otras manchas, utilice un agente de limpieza no abrasivo o vinagre.

Al igual que sucede con cualquier cerámica fina, la olla cerámica y la tapa no soportan los cambios bruscos de temperatura. No lave la olla cerámica ni la tapa con agua fría si están calientes.

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

No podrá realizar ninguna otra operación de mantenimiento.

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

## SERVICIO POSVENTA Y PIEZAS DE REPUESTO

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

## DESECHO DEL PRODUCTO

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



## PORTUGUÊS

### INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA COM ATENÇÃO E GUARDE-AS PARA REFERÊNCIA FUTURA

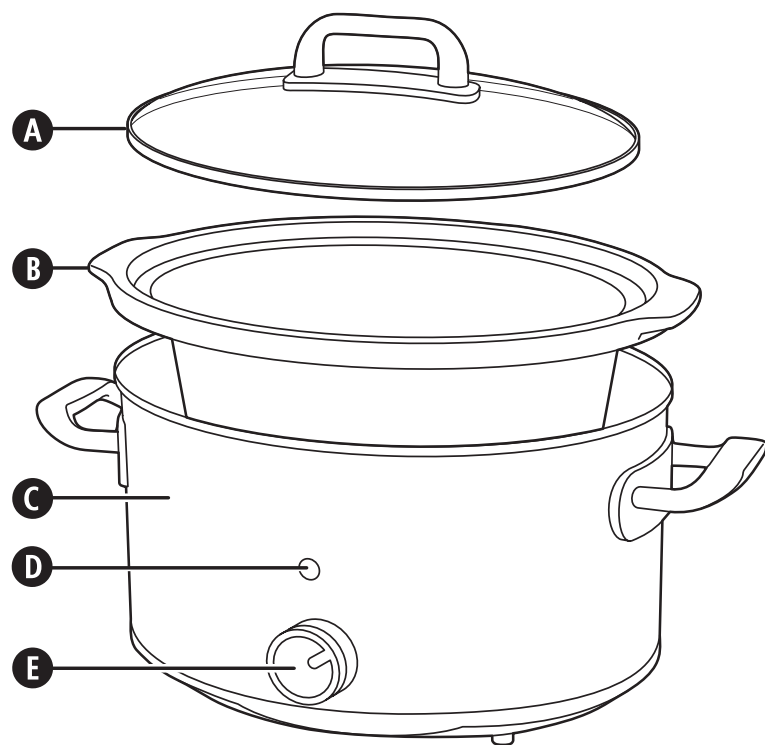
**Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idades a partir dos 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, desde que lhes tenha sido fornecida supervisão ou instruções relativas à utilização segura do aparelho e que tenham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

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

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

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

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



## PEÇAS

- A** Tampa
- B** Panela de preparação de grés
- C** Unidade de base de aquecimento
- D** Luz de alimentação
- E** Seletor de definição

## PREPARAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO

Antes de utilizar a panela de preparação lenta Crockpot®, retire todos os componentes de embalagem e lave a tampa e grés com água quente e detergente e seque bem. Nunca emergir a base de aquecimento, o cabo de alimentação ou a ficha em água ou em qualquer outro líquido.

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

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

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

## COMO UTILIZAR A SUA PANELA DE PREPARAÇÃO LENTA

- Coloque o grés na base de aquecimento, adicione os seus ingredientes ao grés e tape com a tampa.
- Ligue à tomada elétrica a sua panela de preparação lenta e rode o seletor de definição para a temperatura de cozedura elevada (High) ou reduzida (Low).  
NOTA: A definição WARM (quente) serve APENAS para manter quente a comida que já foi cozinhada. NÃO cozinhe na definição WARM (quente). Não recomendamos utilizar a definição WARM (quente) por mais de 4 horas.
- Quando a preparação estiver concluída, desligue a sua panela de preparação lenta da tomada e deixe que arrefeça antes de limpar.

### NOTAS DE UTILIZAÇÃO

- Se desejar, pode mudar manualmente para a definição WARM (quente) quando a sua receita tiver acabado de ser preparada.
- Para evitar cozinhar demais ou de menos a comida, encha sempre o grés entre  $\frac{1}{2}$  e  $\frac{3}{4}$  e de acordo com os tempos de cozedura recomendados.
- Não encha demasiado a panela. Para evitar que deite fora, não encha a panela acima de  $\frac{3}{4}$ .
- Cozinhe sempre com a tampa posta durante o tempo recomendado. Não remova a tampa durante as primeiras duas horas de cozedura para permitir que o calor se acumule de forma eficiente.
- Utilize sempre luvas quando mexer na tampa ou grés.
- Desligue o aparelho da eletricidade quando acabar a cozedura e antes de limpar.
- O grés amovível é seguro para utilização em forno. Não utilize o grés amovível num fogão a gás, fogão elétrico ou num grelhador.

## 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 Crockpot® durante os últimos 30–60 minutos de preparação.

### FEIJÕES:

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

### VEGETAIS:

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

### LEITE:

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

### SOPAS:

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

### CARNES:

- Apare a gordura, lave bem e seque a carne com toalhas de papel.
- Corar a carne numa frigideira ou grelha separada permite que a gordura seja retirada antes da cozedura lenta e também dá mais profundidade de sabor.
- A carne deve ser colocada de forma a que repouse no grés sem tocar na tampa.
- Para pedaços de carne mais pequenos ou maiores, altere a quantidade de vegetais ou de batatas para que o grés esteja sempre entre ½ a ¾ cheio.
- O tamanho da carne e os tempos de cozedura recomendados são apenas estimativas e podem variar consoante o corte, tipo e estrutura de osso específicos. Carnes magras, como galinha ou lombo de porco tendem a cozinhar mais depressa do que carne com mais tecido conjuntivo e gordura, como acém ou ombro de porco. Cozinhar a carne com osso irá demorar mais tempo do que cozinhar carne sem osso.
- Corte a carne em pedaços mais pequenos quando cozinhar com alimentos pré-cozinhados, como feijões ou fruta, ou vegetais leves como cogumelos, cebola às rodelas, beringela ou vegetais picados finamente. Isto permite que toda a comida cozinhe de forma homogénea.

### PEIXE:

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

### LIQUÍDOS:

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

## LIMPEZA

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

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

A tampa e o grés podem ser lavados na máquina de lavar louça ou com água quente com detergente. Não utilize compostos ou esfregões de limpeza abrasivos. Um pano, uma esponja ou uma espátula de borracha removem geralmente os resíduos. Para retirar manchas de água ou outras manchas, utilize um produto de limpeza não abrasivo ou vinagre.

Tal como com qualquer cerâmica fina, o grés e a tampa não irão suportar mudanças de temperatura repentinas. Não lave o grés ou tampa com água fria quando estes estiverem quentes.

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

Não deve ser feita outra manutenção.

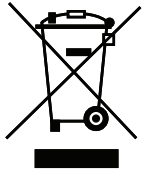
NOTA: Após a limpeza à mão ser feita deixe que o grés seque ao ar antes de o arrumar.

## SERVIÇO PÓS-VENDA E PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO

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

## ELIMINAÇÃO DE RESÍDUOS

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



## ITALIANO

### IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI E CONSERVARLE PER POTERLE  
CONSULTARE IN FUTURO

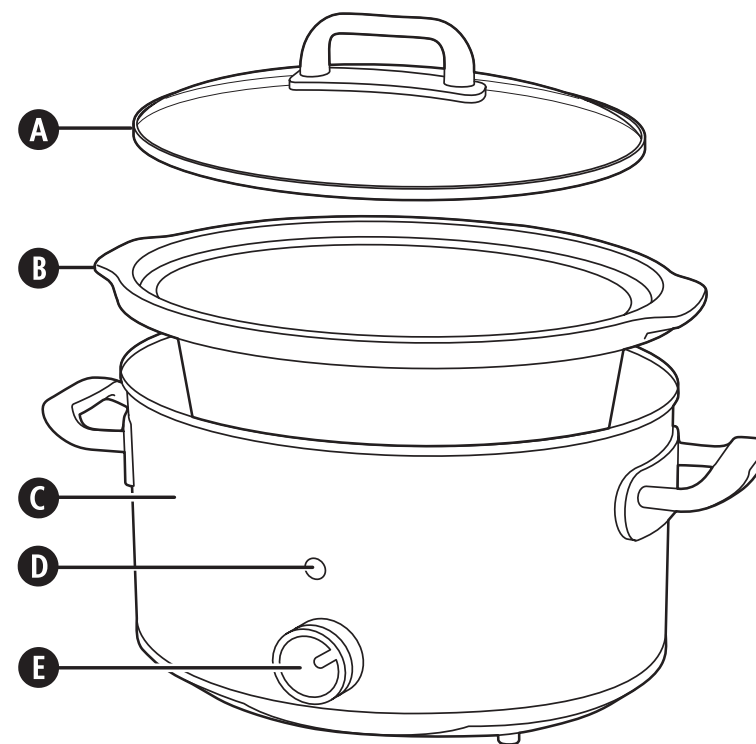
L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di 8 anni o più e da individui con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o privi di esperienza, se sotto supervisione oppure qualora siano state loro impartite istruzioni in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e qualora comprendano i rischi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

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

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

**Non utilizzare mai il presente apparecchio per fini diversi da quello della sua destinazione d'uso. Il presente apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.**

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



### COMPONENTI

- A** Coperchio
- B** Pentola di cottura in litoceramica
- C** Base riscaldante
- D** Spia di accensione
- E** Selettore impostazioni

## PREPARAZIONE PER L'USO

Prima di utilizzare la pentola a cottura lenta Crockpot®, rimuovere tutti gli imballaggi, lavare il coperchio e la pentola con acqua tiepida saponata, quindi asciugare accuratamente. Non immergere mai la base riscaldante, il cavo di alimentazione o la presa in acqua o altro liquido.

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

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

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.

## COME UTILIZZARE LA PENTA A COTTURA LENTA

- Collocare la pentola sopra la base riscaldante, aggiungere gli ingredienti e chiudere con il coperchio.
- Collegare la pentola a cottura lenta all'alimentazione elettrica e ruotare il selettore dell'impostazione sulla temperatura High o Low.  
NOTA: L'impostazione WARM serve ESCLUSIVAMENTE per mantenere l'alimento caldo dopo che è stato cucinato. NON cucinare con l'impostazione WARM. Si consiglia di utilizzare l'impostazione WARM per più di 4 ore.
- Al termine della cottura, scollegare la pentola e lasciarla raffreddare prima della pulizia.

### NOTE PER L'UTILIZZO

- All'occorrenza è possibile selezionare manualmente l'impostazione WARM al termine del tempo di cottura previsto dalla ricetta.
- Per evitare di cuocere gli alimenti in modo eccessivo o insufficiente, riempire sempre la pentola per  $\frac{1}{2}$  o  $\frac{3}{4}$  e rispettare i tempi di cottura consigliati.
- Non riempire eccessivamente la pentola in litoceramica. Per evitare fuoriuscite, non riempire la pentola in litoceramica per più di  $\frac{3}{4}$ .
- Cucinare sempre con il coperchio per il tempo raccomandato. Non rimuovere il coperchio durante le prime due ore di cottura al fine di permettere al calore di accumularsi in modo efficiente.
- Indossare sempre guanti da forno quando si maneggia il coperchio o la pentola in litoceramica.
- Scollegare dall'alimentazione elettrica al termine della cottura e prima della pulizia.
- La pentola in litoceramica rimovibile è adatta all'utilizzo in forno. Non utilizzare la pentola in litoceramica rimovibile su un fornello a gas, una piastra di cottura elettrica o sotto una griglia.

## 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 LOW
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 RISO:

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

### FAGIOLI:

- I fagioli secchi, in particolare quelli rossi, vanno bolliti prima di essere aggiunti a una ricetta.
- È possibile utilizzare fagioli in scatola precotti in sostituzione dei fagioli secchi.

### VERDURE:

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

### LATTE:

- Latte, panna e panna acida si deteriorano durante la cottura prolungata. Laddove possibile, aggiungere questi ingredienti durante gli ultimi 15-30 minuti di cottura.

### ZUPPE:

- Alcune ricette richiedono grandi quantità di acqua/brodo. Aggiungere per prima cosa gli ingredienti della minestra nella pentola a cottura lenta, dopodiché aggiungere acqua/brodo solo per coprire. Qualora si desideri una minestra meno densa, aggiungere più liquido al momento di servire.

### CARNI:

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

### PESCE:

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

### LIQUIDI:

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

## PULIZIA

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

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

A tampa e o grés podem ser lavados na máquina de lavar louça ou com água quente com detergente. Não utilize compostos ou esfregões de limpeza abrasivos. Um pano, uma esponja ou uma espátula de borracha removem geralmente os resíduos. Para retirar manchas de água ou outras manchas, utilize um produto de limpeza não abrasivo ou vinagre.

Tal como com qualquer cerâmica fina, o grés e a tampa não irão suportar mudanças de temperatura repentinas. Não lave o grés ou tampa com água fria quando estes estiverem quentes.

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

Não deve ser feita outra manutenção.

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

## ASSISTENZA POST-VENDITA E PARTI DI RICAMBIO

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

## SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

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



## NEDERLANDS

### BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

#### ZORGVULDIG LEZEN EN BEWAREN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK

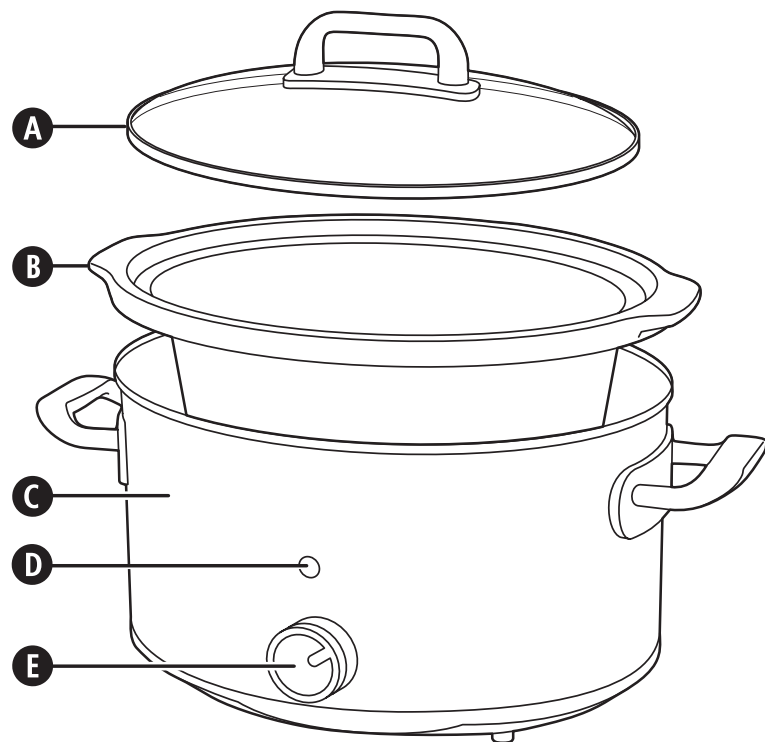
Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met beperkt fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij voldoende begeleiding of instructies hebben ontvangen over het veilige gebruik van het apparaat en zij de eventuele gevaren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

⚠ Delen van het apparaat kunnen heet worden tijdens gebruik.

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

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

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



## ONDERDELEN

- A** Deksel
- B** Aardewerken schaal
- C** Behuizing met verwarmingselement
- D** Aan/uit-lampje
- E** Keuzeknop

## ALVORENS GEBRUIK

Verwijder alle verpakking van uw Crockpot® slowcooker, spoel het deksel en de aardewerken schaal om in warm water met afwasmiddel en droog alles goed af voordat u het apparaat gaat gebruiken. Dompel de behuizing met het verwarmingselement, het stroomsnoer en de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.

**BELANGRIJK:** Sommige oppervlakken van aanrechten en tafels zijn niet bestand tegen de langdurige warmte die bepaalde apparaten genereren. Zet het verwarmde apparaat alleen op een oppervlak dat hittebestendig is. U wordt aanbevolen uw slowcooker op een warmtebestendige onderzetter of houder van geschikte grootte te zetten om beschadiging van het oppervlak te voorkomen.

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

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.

## UW SLOWCOOKER GEBRUIKEN

- Plaats de aardewerken schaal in de behuizing met het verwarmingselement, voeg uw ingrediënten aan de schaal toe en sluit het deksel.
- Steek de stekker van de slowcooker in een stopcontact en zet de keuzeknop op de hoge (High) of lage (Low) kooktemperatuur.  
OPMERKING: De instelling voor warmhouden (WARM) is UITSLUITEND voor het warmhouden van voedsel dat al is gekookt en warm is. Gebruik deze instelling NIET om te koken. U wordt afgeraden om uw voedsel langer dan 4 uur warm te houden met de instelling voor warmhouden (WARM).
- Als het gerecht klaar is, verwijdert u de stekker uit het stopcontact. Laat de schaal afkoelen voordat u deze afwast.

### OPMERKINGEN VOOR GEBRUIK

- Indien gewenst kunt u uw slowcooker handmatig omschakelen naar de instelling voor warmhouden (WARM) als uw gerecht klaar is.
- Vul de schaal ongeveer tot de helft of driekwart en volg de aanbevolen kooktijden om te voorkomen dat uw gerecht ongaar of juist te gaar is.
- Maak de schaal niet te vol. Maak de schaal niet meer dan driekwart vol om te voorkomen dat het gerecht overkookt.
- Zet altijd het deksel op de schaal tijdens het koken en kook het gerecht de aanbevolen tijdsduur. Neem het deksel in de eerste twee uur van het koken niet van de schaal, zodat het gerecht efficiënt wordt verwarmd.
- Gebruik altijd een ovenwant als u het deksel of de schaal moet aanraken.
- Verwijder de stekker uit het stopcontact als het gerecht klaar is en voordat u de schaal gaat reinigen.
- De uitneembare Aardewerk Kookpot is ovenvast en geschikt voor de magnetron. De Aardewerk Kookpot mag NIET op gas of op een elektrische kookplaat of onder een grill worden gebruikt. De deksel is NIET ovenvast of geschikt voor de magnetron.

## RECEPTEN AANPASSEN

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

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

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

## MELK:

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

## SOEPEN:

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

## VLEES:

- Vet wegsnijden, goed afspoelen en het vlees droogdeppen met keukenpapier.
- Vlees kan eerst worden aangebraden. Dit geeft een vollere smaak en biedt tevens het voordeel dat olie of vet kan worden afgegoten voordat u gaat stoven.
- Vlees moet zodanig in de schaal worden gelegd dat dit het deksel niet raakt.
- Voor kleinere of grotere stukken vlees dient u de hoeveelheid groenten of aardappels aan te passen, zodat de schaal altijd tussen de helft en driekwart is gevuld.
- De grootte van het vlees en de aanbevolen bereidingstijden zijn slechts gemiddelden en kunnen variëren, afhankelijk van het specifieke stuk vlees, het soort vlees en de botstructuur. Mager vlees, zoals kip of varkenshaas, is meestal eerder gaar dan vlees met meer bindweefsel en vet, zoals runderlappen of varkensschouder. Bereiding van vlees aan het bot in plaats van zonder bot verlengt de bereidingstijd.
- Snijd vlees in kleine stukjes wanneer het tegelijkertijd bereid wordt met voorgedroogde producten, zoals bonen of fruit, of lichte groentes, zoals champignons, gehakte ui, aubergine of fijngesneden groente. Op deze manier is al het voedsel tegelijkertijd gaar.

## VIS:

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

## VOCHT:

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

## RECEPTEN

### Knolgroentesoep voor 4 personen

- 150 gram wortelen, geschild en in stukken van ongeveer 5 cm gesneden
  - 150 gram knolselderij, geschild en in stukken van ongeveer 5 cm gesneden
  - 150 gram prei, gewassen en in ringen van ongeveer 5 cm dik gesneden
  - 300 gram koolraap, geschild en in stukken van ongeveer 5 cm gesneden
  - 1 ui, gesnipperd
  - 800 ml groentebouillon van goede kwaliteit
  - 2 laurierbladeren
  - Peper en zout
1. Voeg alle ingrediënten toe aan de schaal.
  2. Kook gedurende 6 tot 7 uur op de lage stand (Low) of 4 tot 5 uur op de hoge stand (High).
  3. Laat de schaal afkoelen en giet de soep dan in een blender. Pureer de soep tot de gewenste dikte is verkregen. Of giet het mengsel in een geschikte schaal en gebruik een staafmixer.
  4. Serveer de soep dampend warm met wat crème fraîche en gesneden bieslook.

### Runderstoofpot voor 4-5 personen

- 1 runderborststuk van 750 gram
  - 1 ui, in vieren gesneden
  - 1 prei, in plakken gesneden
  - 1 wortelen, in de lengte doormidden en dan in stukken van 4 cm gesneden
  - ½ middelgrote koolraap, in blokken gesneden
  - 200 ml runderbouillon
  - 15 gram tomatenpuree
  - 2 laurierbladeren
  - Peper en zout
1. Voeg de gesneden groenten toe aan de aardewerken schaal en leg hier het runderborststuk op.
  2. Vermeng de bouillon met de tomatenpuree. Giet dit mengsel over het rundvlees en voeg de laurierbladeren toe.
  3. Kook gedurende 7 tot 8 uur op de lage stand (Low) of 5 tot 6 uur op de hoge stand (High) tot het vlees en de groenten gaar zijn.
  4. Het vocht van het vlees maakt een heerlijke jus. Als u de jus wilt indikken, mengt u iets maïsmeel in wat koud water en roert u dit goed door de jus.
  5. Serveer het vlees in dikke plakken met aardappelpuree en savooienkool met boter.

### Mediterrane gestoofde lamsschenkel voor 4 personen

- 15 ml plantaardige olie
  - 4 kleine lamsschenkels
  - 1 grote rode ui, grof gesneden
  - 2 teentjes knoflook, fijngehakt
  - 400 gram blik gehakte tomaten
  - 1 wortelen, gesneden
  - 15 gram grof gesneden verse oregano of 10 gram gedroogde oregano
  - 250 ml rode wijn
  - 30 gram tomatenpuree
1. Verwarm een geschikte koekenpan tot deze goed heet is, voeg de olie toe en sauteer de lamsschenkels tot deze aan alle kanten gebruid zijn.
  2. Leg de lamsschenkels in de aardewerken schaal, voeg de overige ingrediënten toe en roer alles goed door.
  3. Plaats het deksel en kook gedurende 8 tot 9 uur op de lage stand (Low) of 6 tot 7 uur op de hoge stand (High).
  4. Indien gewenst kunt u de saus indikken met een mengsel van water met een weinig maïsmeel. Serveren met geroosterde knolgroenten en couscous.

## Apple crumble met stukjes noot voor 4 personen

- 150 gram bloem
- 50 gram gerolde havermout
- 100 gram lichte basterdsuiker
- 3 gram fijngemalen kaneel
- 2 gram fijngemalen nootmuskaat
- Een mespuntje zout
- 150 gram boter, in blokjes gesneden
- 125 gram gehakte walnoten
- 50 gram basterdsuiker (of naar smaak)
- 20 gram maisbloem
- 2,5 gram gemalen gember
- 2,5 gram fijngemalen kaneel
- 800 gram kookappels, geschild, ontklokt en in plakken gesneden
- 30 ml citroensap

1. Gebruik een grote mengkom en voeg hier de bloem, basterdsuiker, havermout en het zout aan toe. Voeg hier nu de blokjes boter aan toe en meng dit met uw vingers tot er een kruimelig mengsel ontstaat. Roer de fijngehakte walnoten door het mengsel en zet de kom terzijde.
2. Zet één lepel basterdsuiker apart en giet de rest ervan samen met het kaneel en de nootmuskaat in een kleine kom.
3. Leg de bereide appels in lagen in de aardewerken schaal en besprenkel elke laag met het mengsel van suiker en kruiden.
4. Meng de laatste lepel basterdsuiker met maïsmeel en citroensap en giet dit over de bovenste laag appels.
5. Strooi hier het kruimeldeeg overheen, sluit het deksel en zet de slowcooker gedurende 4 tot 5 uur op de lage stand (Low) of 2 tot 3 uur op de hoge stand (High), of tot de appels zacht zijn.
6. Als de kooktijd is verlopen, opent u het deksel voor de helft en laat u het kruimeldeeg in ongeveer 30 minuten stevig worden. Serveren met vanille-ijs of warme romige custardvla.

## REINIGEN

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

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

Het deksel en de aardewerken schaal kunnen worden afgewassen in een vaatwasmachine of in warm water met afwasmiddel. Gebruik geen schuurmiddelen of schuursponsjes. Voedselresten kunnen gewoonlijk met een doekje, sponsje of rubber spatel worden verwijderd. Verwijder water- en andere vlekken met een niet schurend reinigingsmiddel of met azijn.

Net als met ander aardewerk zijn de schaal en het deksel niet bestand tegen plotselinge temperatuurverschillen. Was schaal en deksel niet in koud water af als ze nog heet zijn.

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

Er kan geen ander onderhoud worden uitgevoerd.

**OPMERKING:** Als het aardewerk met de hand wordt gereinigd, laat dit dan eerst luchtdrogen voordat u het opbergt.

## AFTERSALES EN VERVANGINGSONDERDELEN

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

## AFVALVERWIJDERING

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



## SVENSKA

### VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

LÄS NOGA OCH SPARA DEM OM DU BEHÖVER LÄSA DEM IGEN

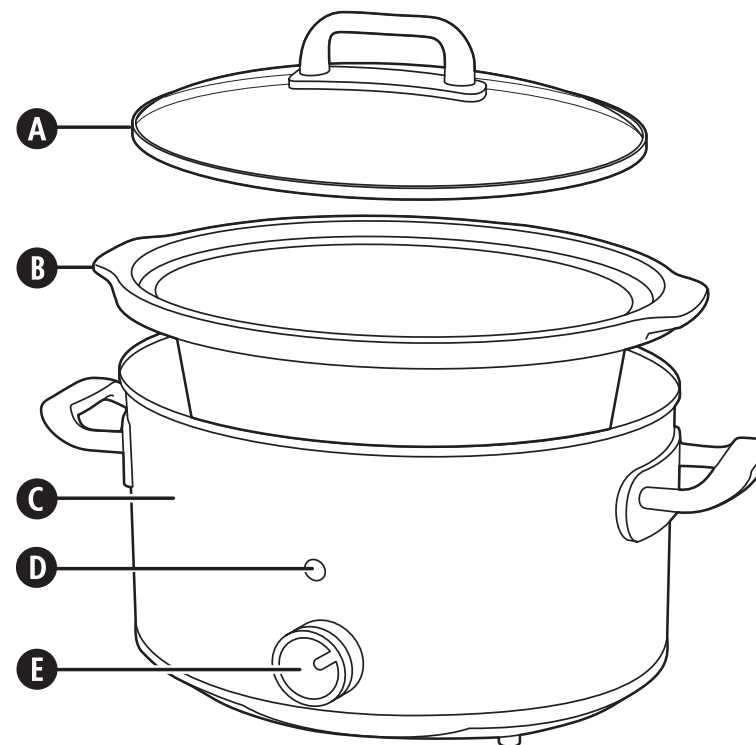
Denna apparat kan användas av barn från 8 års ålder och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller brist på erfarenhet och kunskap om de har fått handledning eller anvisningar om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår riskerna som är involverade. Barn får inte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

⚠ Delar av apparaten kan bli heta vid användning.

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

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

- Denna apparat producerar värme under användning. Tillräcklig försiktighet måste iaktas för att förhindra risken för brännskador, skållningsskador, bränder eller andra skador på personer eller egendom som orsakas av att apparatens utsida vidrörs medan den är i bruk eller håller på att svalna.
- Använd ugnsvantar eller grytlapp när du tar bort locket. Se upp för het ånga när du lyfter av locket.
- Se alltid till att dina händer är torra innan du hanterar stickkontakten eller slår på apparaten.
- Använd alltid apparaten på ett stabilt, säkert, torrt och jämnt underlag.
- Apparaten får inte placeras på eller i närheten av underlag som kan vara varma (t.ex. häll/platta på en gas- eller elspis).
- Använd inte apparaten om den har blivit tappad, om det finns synliga tecken på skador eller om den läcker.
- Se till att apparaten är avstängd och att sladden är utdragen ur eluttaget efter användning och före rengöring.
- Låt alltid apparaten svalna före rengöring eller förvaring.
- Doppa aldrig värmeenheten, sladden eller kontakten i vatten eller någon annan vätska.
- Låt aldrig nätsladden hänga över kanten på en arbetsbänk, vidröra varma underlag eller bli snodd, fastna eller bli klämd.
- Försök ALDRIG att värma upp mat direkt inne i basenheten. Använd alltid den löstagbara grytan.
- Vissa ytor är inte utformade för att motstå den långvariga hetta som vissa apparater kan avge. Placera inte apparaten på en yta som kan skadas av hetta. Vi rekommenderar att du ställer apparaten på en isolerande platta eller ett grytunderlägg för att förhindra eventuella skador på ytan.
- Långsamkokarens lock är tillverkat av härdat glas. Kontrollera alltid locket och titta efter skärvor, sprickor eller andra skador. Använd inte glaslocket om det är skadat, eftersom det då kan splittras vid användning.



### DELAR

- A Lock
- B Innerskål av stengods
- C Uppvärmningsbas
- D Strömlampa
- E Väljare för inställning

### FÖRBEREDA FÖR ANVÄNDNING

Innan du använder Crockpot®-långsamkokaren ska du ta bort all förpackning och diska locket och innerskålen av stengods i varmt vatten och diskmedel och torka dem ordentligt. Doppa aldrig värmeenheten, sladden eller kontakten i vatten eller någon annan vätska.

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

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

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



## SÅ HÄR ANVÄNDER DU LÅNGSAMKOKAREN

1. Placera innerskålen av stengods i uppvärmningsbasen, lägg ingredienserna i innerskålen av stengods och sätt på locket.
2. Koppla in långsamkokaren och sätt väljaren för inställningen till hög (High) eller låg (Low) tillagningstemperatur. OBS! Värmeläget (WARM) är ENDAST till för varmhållning av mat som redan har tillagats. Tillaga INTE i varmeläget. Vi rekommenderar att varmeläget inte används i mer än 4 timmar.
3. Dra ut sladden ur eluttaget när maten är klar och låt apparaten svalna innan du rengör den.

### INFORMATION OM ANVÄNDNING

- Efter tillagningen kan du vid behov övergå manuellt till varmeläget.
- Undvik under- eller overtillagning genom att alltid fylla innerskålen av stengods till mellan  $\frac{1}{2}$  och  $\frac{3}{4}$  och följ den rekommenderade tillagningstiden.
- Fyll inte på för mycket. Förhindra att vätska rinner över genom att inte fylla på mer än till  $\frac{3}{4}$ .
- Tillaga alltid maten med locket på och under den rekommenderade tiden. Ta inte bort locket under de två första timmarna av tillagningen, så att innerskålen hinner bli tillräckligt varm.
- Använd alltid ugnsvantar när du handskas med locket eller innerskålen av stengods.
- Dra ut kontakten när maten är klar och innan du rengör långsamkokaren.
- Den flyttbara stengodskokaren är ugnselfast och mikrovågssäker. Använd INTE stengodskokaren på el- eller gasplatta eller under grill. Locket är INTE ugnselfast eller mikrovågssäker.

## SÅ HÄR ANPASSAR DU RECEPT

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

- Tillåt 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 trädgårdsbönor, ska kokas innan de används i ett recept.
- Det går också bra att använda färdigkokta bönor på burk i stället för torkade bönor.

### GRÖNSAKER:

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

### MJÖLK:

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

### SOPPOR:

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

### KÖTT:

- Putsa bort fett och torka av köttet noga med hushållspapper.
- Om du bryner köttet före långkokningen smälter en del av fett ut, och smaken blir rikare.
- Kött ska ligga i grytan utan att nudda locket.
- För mindre eller större köttbitar anpassar man mängden grönsaker och potatis så att innergrytan alltid fylls till mellan  $\frac{1}{2}$  och  $\frac{3}{4}$ .
- 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 fläskbog. Om man tillagar köttet med eller utan ben påverkar också tillagningstiden.
- Skär köttet i mindre bitar om det ska tillagas med förkokta ingredienser som t.ex. bönor eller frukt, lätta grönsaker som champinjoner, hackad lök, aubergine eller finhackade grönsaker. På så sätt kan alla ingredienser tillagas lika snabbt.

### FISK:

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

### VÄTSKA:

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

## RECEPT

Mer inspiration och recept får du på vår hemsida [www.crockpot.se](http://www.crockpot.se)

### Rotfruktssoppa 4 portioner

- 150 g morötter, skalade och skurna i ca 5 cm stora bitar
- 150 g rotselleri, skalad och skuren i ca 5 cm stora bitar
- 150 g purjolök, ansad, sköljd och skuren i ca 5 cm stora bitar
- 300 g kålrot, skalad och skuren i ca 5 cm stora bitar
- 1 liten lök, tämad
- 800 ml grönsaksbuljong av god kvalitet
- 1 lagerblad
- Kryddor

1. Lägg alla ingredienser i stengodsgrytan och sätt på locket.
2. Tillaga på låg värme i 6–7 timmar eller hög i 4–5 timmar.
3. Låt svalna något innan du tar ur lagerbladet och för över soppan till en mixerbägare. Blanda till önskad konsistens. Alternativt kan du föra över soppan till ett kärl som är lämpligt för handmixning.
4. Servera med en klick crème fraîche och klippt gräslök.

### Enkel grytstek av nötkött 4–5 portioner

- 750 g mager nöbringa
- 1 msk vegetabilisk olja
- 1 rödlök, skalad och hackad
- 1 moröt, skalad och hackad
- 1 selleristjälk, sköljd och hackad
- En halv liten butternutpumpa, skalad, urkärnad och grovt hackad
- 200 ml varm köttbuljong av god kvalitet
- 2 lagerblad
- 5 g färsk, hackad timjan

1. Värm upp en lämplig stekpanna. Häll i oljan och bryn bringan.
2. Tillsätt de preparerade grönsakerna i stengodsgrytan. Se till att de är skurna i ungefär samma storlek (så att de blir jämnt tillagade).
3. Placera den brynta bringan ovanpå grönsakerna.
4. Häll över köttbuljongen och tillsätt lagerblad och timjan. Sätt på locket.
5. Tillaga på låg värme i 7–8 timmar eller hög i 5–6 timmar.
6. Ta ur steken och servera i tjocka skivor med krämigt potatismos och de långkokta grönsakerna.

### Bräserat lammlägg på medelhavsvis 4 portioner

- 1 msk vegetabilisk olja
- 4 små lammlägg
- 1 stor rödlök, grovhackad
- 1 medelstor moröt, skalad och hackad
- 2 vitlöksklyftor, hackade
- 400 g krossade tomater
- 15 g grovhackad färsk oregano eller 10 g torkad oregano
- 2,5 dl rödvin
- 30 g tomatpuré

1. Värm upp en lämplig stekpanna, häll i oljan och fräs lammläggen tills alla sidor är brynta.
2. Lägg i lammet i stengodsgrytan, tillsätt övriga ingredienser och rör om väl så att allt blandas.
3. Lägg på locket och tillaga på låg värme i 8–9 timmar eller hög i 6–7 timmar.
4. Om det behövs kan du reda såsen med lite majs mjöl blandat med vatten. Servera tillsammans med rostade rotfrukter och couscous.

### Nötig äppelsmulpaj 4 portioner

- 2,5 dl vetemjöl
- Drygt 1,5 dl havregryn
- 1,25 dl ljust farinsocker
- 3 g malen kanel
- 2 g malen muskotnöt
- 150 g smör, tärnat
- 250 g hackade valnötter
- Drygt 1 dl strösocker, eller enligt smak
- 1/3 dl majs mjöl
- 2,5 g malen ingefära
- 2,5 g malen kanel
- 800 g matäpplen – skalade, urkärnade och skivade
- 30 ml citronsaft

1. Häll mjöl, farinsocker, havregryn och kryddor i en stor bunke. Tillsätt det tärnade smöret och blanda med fingrarna tills en grynig massa bildas. Blanda i de hackade valnötterna och ställ åt sidan.
2. Spara en matsked strösocker och blanda resten av sockret, kanel och ingefära i en liten bunke.
3. Lägg de preparerade äpplena i stengodsgrytan i lager, och strö socker- och kryddblandningen över varje lager.
4. Blanda det sparade sockret, majs mjölet och citronsaften, och häll över det översta lagret äpplen.
5. Täck med smulblandningen, sätt på locket och tillaga på låg värme i 4–5 timmar eller hög i 2–3 timmar (eller tills äpplena är mjuka).
6. Skjut locket något åt sidan efter tillagningstidens slut och låt stå i runt 30 minuter så att smuldegen stelnar. Servera med vaniljglass eller varm vaniljsås.

## RENGÖRING

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

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

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

Innerskålen av stengods och locket klarar inte av plötsliga temperaturväxlingar. Diska inte innerskålen av stengods eller locket med kallt vatten innan de har svalnat.

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

Utför inget annat underhåll.

OBS! Låt innerskålen av stengods lufttorka efter rengöringen innan du ställer undan den.

## EFTERFÖRSÄLJNING OCH RESERVDELAR

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

## AVFALLSHANTERING

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



## SUOMI

### TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

#### LUE TARKOIN JA PIDÄ TALLESSA

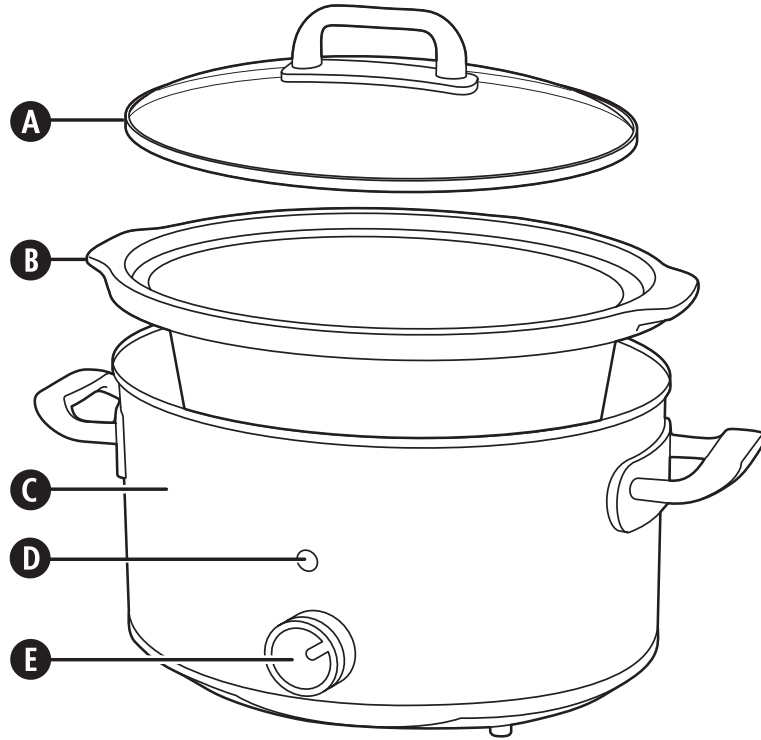
Kahdeksan vuotta täyttäneet lapset, fyysisesti tai henkisesti vammaiset, aistivammaiset ja riittävää kokemusta tai tietämystä vailla olevat saavat käyttää laitetta, jos heitä on ohjattu tai opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät sen käyttöön liittyvät riskit. Laitetta ei ole tarkoitettu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

⚠ Jotkin laitteen osat voivat kuumentua käytössä.

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

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

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



## OSAT

- A** Kansi
- B** Keraaminen pata
- C** Kuumennusjalusta
- D** Virran merkkivalo
- E** Asetuksen valitsin

## ENNEN KÄYTTÖÄ

Ennen kuin aloitat Crockpot®-haudutuspadan käytön, poista kaikki pakkausmateriaalit ja pese kansi ja keraaminen pata lämpimässä vedessä astianpesuaineella ja kuivaa ne huolellisesti. Älä koskaan upota kuumennusjalustaa, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.

**TÄRKEITÄ HUOMAUTUKSIA:** Kaikkia keittiötasoja ja pöytäpintoja ei ole suunniteltu kestämään tiettyjen laitteiden tuottamaa pitkäkestoista lämpöä. Älä aseta kuumaa yksikköä pinnalle, joka voi vaurioitua lämmöstä. Pintojen vaurioituminen voidaan välttää käyttämällä haudutuspadan alla eristävää suojusta tai sopivan kokoista pannunalusta.

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

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.

## HAUDUTUSPADAN KÄYTTÖOHJEET

- Aseta keraaminen pata kuumennusjalustaan, lisää pataan ainekset ja peitä se kannella.
- Kytke haudutuspadan virtajohto pistorasiaan ja käännä asetuksen valitsin korkeaan (High) tai alhaiseen (Low) kypsennyslämpötilaan.  
HUOMAUTUS: WARM (lämmin) -asetus on tarkoitettu VAIN jo kypsennettyjen ruokien pitämiseen lämpimänä. ÄLÄ valmista ruokaa tällä lämpimänäpitoasetuksella. Emme suosittele käyttämään lämpimänäpitoasetusta yli 4 tunnin ajan.
- Kun kypsennys on valmis, irrota virtajohto pistorasiasta ja anna haudutuspadan jäähtyä ennen sen puhdistamista.

### KÄYTTÖÄ KOSKEVIA HUOMAUTUKSIA

- Voit halutessasi vaihtaa WARM-lämpimänäpitoasetukselle manuaalisesti, kun reseptin valmistusaika on kulunut.
- Vältä yli- tai alikypsennys täyttämällä keraaminen pata aina ½ – ¾ täyteen ja noudattamalla suositeltuja valmistusaikoja.
- Älä täytä keraamista pataa liian täyteen. Täytä keraaminen pata korkeintaan ¾:aan sen tilavuudesta, jotta ruoka ei läikkyisi yli.
- Peitä pata aina kannella ruokaa kypsennettäessä ja jatka kypsennystä suositeltu aika. Älä avaa kantta kypsennyksen ensimmäisen kahden tunnin aikana, jotta lämpö nousee tehokkaasti.
- Käytä aina uunikintaita, kun käsittelet kantta tai keraamista pataa.
- Irrota virtajohto pistorasiasta kypsennyksen päätyttyä ja ennen padan puhdistamista.
- Irrotettava kivikeraaminen keitinastia on uunin-eikä mikroaaltouuninkestävä. ÄLÄ käytä keitinastiaa kaasui- tai sähköliedellä tai grillissä. Kansi EI ole uunin-eikä mikroaaltouuninkestävä.

## OHJEITA RESEPTIEN MUOKKAAMISEEN

Näiden ohjeiden tarkoituksena on auttaa muokkaamaan reseptejä haudutuspadalle sopiviksi. Monet tavallisista valmisteluvaiheista ovat tarpeettomia, kun käytetään haudutuspataa. Useimmissa tapauksissa kaikki raaka-aineet voidaan lisätä haudutuspataan kerralla ja niitä kypsennetään koko päivän. 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.

RESEPTIN AIKA	LOW-ASETUKSELLA	HIGH-ASETUKSELLA
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, kun käytetään pitkäjyväistä riisiä, basmatiriisiä tai erikoisriisiä ruoanvalmistusohjeen mukaan. Jos riisi ei ole täysin kypsä kypsennysajan 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 viimeisen 30–60 minuutin aikana.

### PAVUT:

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

### VIHANNEKSET:

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

## MAITO:

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

## KEITOT:

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

## LIHA:

- Poista lihoista rasvat, huuhtelee ne hyvin ja taputtelee liha kuivaksi paperipyyhkeillä.
- Jos liha ruskistetaan etukäteen, siitä irtoaa rasvaa ennen hauduttamista. Tämä syventää ruoan makua.
- Aseta liha kypsennyskulhoon niin, että se ei kosketa kantta.
- Mukauta vihannesten tai perunoiden määrää lihapalojen koon mukaan niin, että kulho on  $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$  täynnä.
- Lihan määrä ja suositellut kypsennysajat ovat vain arvioita ja saattavat vaihdella lihapalan laadun, tyyppin ja luun rakenteen perusteella. Vähärasvaiset lihat kuten kananliha tai porsaan ulkofilee kypsyvät yleensä nopeammin kuin lihat, jotka sisältävät enemmän sidekudosta ja rasvaa, kuteni 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 tulisi lisätä vasta ruoan valmistuksen loppuvaiheessa, kun ruoan valmistumiseen on aikaa enää 15 minuuttia.

## NESTE:

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

## PUHDISTAMINEN

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

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

Kansi ja keraaminen pata voidaan pestä astianpesukoneessa tai käsin kuumalla vedellä ja astianpesuaineella. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai puhdistussieniä. Jäämät irtoavat yleensä liinalla, sienellä tai kumilastalla. Poista vesi- tai muut tahrat hankaamattomalla puhdistusaineella tai viinietikalla.

Kuten hienokeramiikka yleensä, keraaminen pata ja sen kansi eivät kestä äkillisiä lämpötilan muutoksia. Älä pese keraamista pataa tai kantta kylmällä vedellä niiden ollessa kuumia.

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

Laitetta ei tarvitse huoltaa muulla tavoin.

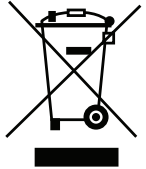
HUOMAUTUS: Käsinpuhdistuksen jälkeen anna keraamisen padan kuivaa huoneilmassa ennen säilytykseen laittoa.

## HUOLTO JA VAIHTO-OSAT

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

## JÄTTEIDEN HÄVITTÄMINEN

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



## POLSKI

### WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

UWAŻNIE PRZECZYTAJ I ZACHOWAJ NA PRZYSZŁOŚĆ

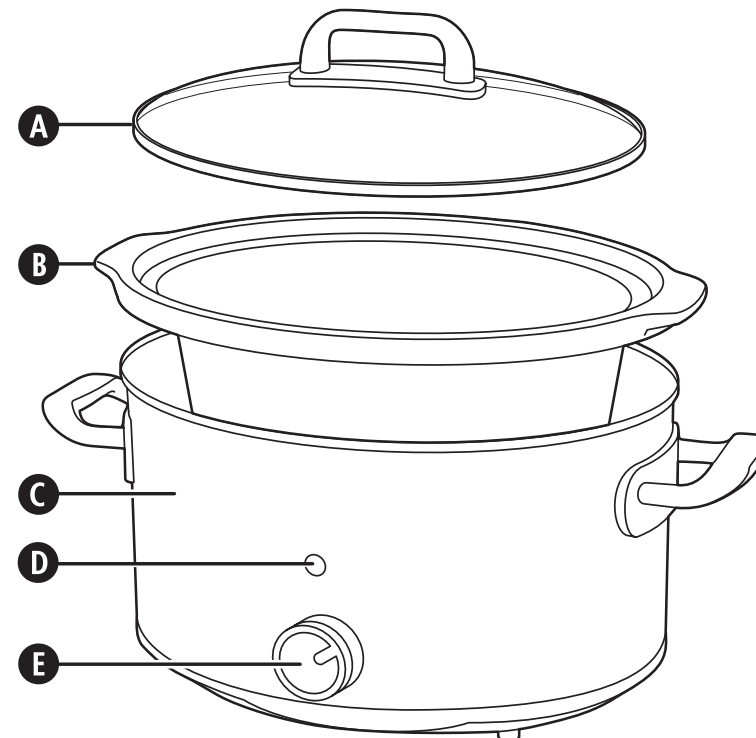
Urządzenie to może być używane przez dzieci od 8. roku życia oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub osoby niemające doświadczenia ani wiedzy, pod warunkiem że korzystają z urządzenia pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie do bezpiecznego używania urządzenia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

⚠ **Podczas użytkowania urządzenia części mogą stać się gorące.**

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

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

- Urządzenie wytwarza ciepło podczas działania. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności, aby nie dopuścić do spalania, oparzenia, pożaru ani jakichkolwiek obrażeń u osób oraz szkód materialnych w wyniku dotknięcia obudowy podczas działania urządzenia lub stygnięcia.
- Zdejmując pokrywę, korzystaj z rękawic kuchennych lub ściereczki. Podczas zdejmowania pokrywy uważaj na ulatniającą się parę.
- Nigdy nie dotykaj wtyczki ani wyłącznika zasilania wilgotnymi rękami.
- Zawsze używaj urządzenia na stabilnej, bezpiecznej, suchej i poziomej powierzchni.
- Tego urządzenia nie można umieszczać na żadnych potencjalnie gorących powierzchniach (takich jak kucharki gazowe lub elektryczne) ani w ich pobliżu.
- Nie używaj urządzenia, które zostało upuszczone i posiada widoczne oznaki uszkodzenia lub przecieka.
- Przed czyszczeniem urządzenie musi zostać wyłączone i odłączone od gniazda zasilania.
- Przed czyszczeniem lub odłożeniem na miejsce przechowywania urządzenie musi ostygnąć.
- Nie wolno zanurzać podstawy grzewczej, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie ani w żadnej innej cieczy.
- Przewód zasilający nie może zwiisać nad krawędzią blatu ani dotykać gorących powierzchni; nie wolno go zapętląć, przycinać ani przyciskać.
- NIGDY nie próbuj podgrzewać posiłków bezpośrednio na podstawie. Zawsze korzystaj z wyjmowanego naczynia do gotowania.
- Niektóre powierzchnie nie są odporne na długotrwałe działanie ciepła wytwarzanego przez określone urządzenia. Nie ustawiaj urządzenia na powierzchni, która może zostać uszkodzona na skutek działania ciepła. Zalecamy postawienie urządzenia na podkładce izolacyjnej lub podstawce w celu ochrony powierzchni przed ewentualnym uszkodzeniem.
- Pokrywkę wolnowaru wykonano ze szkła hartowanego. Zawsze sprawdzaj, czy na pokrywce nie ma pęknięć, odprysków ani innych uszkodzeń. Nie korzystaj ze szklanej pokrywki, jeśli jest uszkodzona, ponieważ może pęknąć podczas używania.



### CZĘŚCI

- A** Pokrywa
- B** Kamionkowe naczynie do gotowania
- C** Moduł podstawy grzewczej
- D** Kontrolka zasilania
- E** Regulator

### PRZYGOTOWANIE DO UŻYTKU

Przed użyciem wolnowara Crockpot® wyjmij wypełnienie zabezpieczające i umyj pokrywę oraz kamionkowe naczynie ciepłą wodą ze środkiem pianiącym, a następnie dokładnie wysusz. Nie wolno zanurzać podstawy grzewczej, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie ani w żadnej innej cieczy.

**WAŻNE UWAGI:** Niektóre blaty i powierzchnie stołowe nie są odporne na długotrwałe działanie ciepła wytwarzanego przez określone urządzenia. Nie ustawiaj podgrzanego urządzenia na powierzchni, która może zostać uszkodzona na skutek działania ciepła. Aby ochronić powierzchnię przed ewentualnym uszkodzeniem, zalecamy postawienie wolnowara na podkładce izolacyjnej lub podstawce w odpowiednich rozmiarach.

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

W początkowym okresie użytkowania urządzenia może pojawić się lekki dym lub zapach. Jest to normalne zjawisko w przypadku wielu urządzeń grzewczych i po kilkukrotnym użyciu nie będzie już występować.

## SPOSÓB UŻYWANIA WOLNOWARA

1. Postaw kamionkowe naczynie na podstawie grzewczej, umieść w nim składniki i przykryj pokrywą.
2. Podłącz wolnowar do źródła zasilania i wybierz wysoką (High) lub niską (Low) temperaturę gotowania za pomocą regulatora.  
UWAGA! Ustawienie PODTRZYMANIE TEMPERATURY służy WYŁĄCZNIE do utrzymania w ciepłe potrawy, która już jest ugotowana. NIE wykorzystuj ustawienia PODTRZYMANIE TEMPERATURY do gotowania. Nie zalecamy stosowania ustawienia PODTRZYMANIE TEMPERATURY dłużej niż przez 4 godziny.
3. Po zakończeniu gotowania odłącz wolnowar od zasilania i odstaw do ostygnięcia przed czyszczeniem.

### UWAGI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

- Można także ręcznie przełączyć urządzenie na ustawienie PODTRZYMANIE TEMPERATURY po zakończeniu gotowania potrawy.
- Aby uniknąć niedogotowania, należy zawsze napełniać kamionkowe naczynie do ½–¾ objętości i przestrzegać zalecanych czasów gotowania.
- Nie przepelniaj naczynia. Aby zapobiec wylewaniu się zawartości, napełniaj kamionkowe naczynie maksymalnie do ¾ objętości.
- Zawsze gotuj przez zalecany czas z nałożoną pokrywą. Aby zapewnić wydajne nagrzewanie urządzenia, nie zdejmuj pokrywy podczas pierwszych dwóch godzin gotowania.
- Dotykając pokrywy lub kamionkowego naczynia, zawsze korzystaj z rękawic kuchennych.
- Po zakończeniu gotowania i przed czyszczeniem urządzenia odłącz je od zasilania.
- Misa kamionkowa nadaje się do stosowania w piekarniku i kuchence mikrofalowej. Misy NIE NALEŻY używać na płycie gazowej ani elektrycznej ani pod grillem. Pokrywa NIE nadaje się do stosowania w piekarniku ani w kuchence mikrofalowej.

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE MODYFIKACJI PRZEPISÓW

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

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

CZAS WG PRZEPISU	NA "LOW" GOTUJEMY	NA "HIGH" GOTUJEMY
15 do 30 min	4 do 6 godz	1,5 – 2 godz
30 do 45 min	6 do 10 godz	3 do 4 godz
50 min. do 3 godz	8 do 10 godz	4 do 6 godz

### MAKARONY I RYŻ:

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

### FASOLA:

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

### WARZYWA:

- Powolne gotowanie ma pozytywny wpływ na wiele warzyw i pozwala w pełni wydobyć ich smak. Podczas gotowania w wolnowarze nie mają one takiej tendencji do rozgotowywania się, jak w przypadku kucharki czy piekarnika.

- Gotując potrawy z warzywami i mięsem, umieszczaj warzywa w wolnowarze w pierwszej kolejności, przed włożeniem mięsa. Warzywa w wolnowarze gotują się zazwyczaj wolniej niż mięso.
- Aby ułatwić gotowanie, umieść warzywa blisko dna lub boków kamionkowego naczynia.

### MLEKO:

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

### ZUPY:

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

### MIĘSO:

- Odetnij tłuszcz, dobrze wypłucz, a następnie osusz mięso papierowym ręcznikiem.
- Wcześniejse zrumienienie mięsa pozwala, by tłuszcz wysmażył się przed rozpoczęciem wolnego gotowania, i zapewnia większą głębię smaku.
- Mięso powinno być umieszczane wewnątrz naczynia do gotowania w taki sposób, aby nie dotykało pokrywy.
- W zależności od wielkości kawałków mięsa dostosuj odpowiednio ilość warzyw lub ziemniaków tak, aby naczynie było zawsze wypełnione od ½ do ¾ pojemności.
- Wielkość mięsa i zalecany czas gotowania są jedynie wartościami przybliżonymi i mogą być różne w zależności od konkretnego kawałka, jego rodzaju i struktury kości. Chude mięso, jak kurczak czy połówka wieprzowa, ma tendencję do szybszego gotowania niż mięso z większą ilością tkanki łącznej i tłuszczu, takie jak karkówka wołowa czy łopatką wieprzowa. Mięso z kością wymaga także dłuższego czasu gotowania niż mięso bez kości.
- Potnij mięso na mniejsze kawałki w przypadku gotowania razem z wcześniej gotowanymi składnikami, jak np. fasolą lub owocami albo delikatnymi warzywami, jak grzyby, posiekana cebula, bakłażan czy drobno pokrojone warzywa. Pozwala to na ugotowanie wszystkich składników w tym samym czasie.

### RYBY:

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

### PŁYN:

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

## PRZEPISY

Po więcej przepisów i inspiracji zapraszamy na: [www.Crockpot.pl](http://www.Crockpot.pl)

### Zupa z warzyw korzeniowych 4 porcji

- 150 g marchwi, obranej i pokrojonej na ok. 5-centymetrowe kawałki
- 150 g selera, obranego i pokrojonego na ok. 5-centymetrowe kawałki
- 150 g pora, przyciętego, umytego i pokrojonego na ok. 5-centymetrowe kawałki
- 300 g brukwi, obranej i pokrojonej na ok. 5-centymetrowe kawałki
- 1 mała cebula, pokrojona w kostkę
- 800 ml wywaru warzywnego dobrej jakości
- 1 liść laurowy
- Przyprawy

1. Umieść wszystkie składniki w naczyniu kamionkowym i załóż pokrywę.
2. Gotuj przez 6–7 godzin w niskiej temperaturze lub przez 4–5 godzin w wysokiej temperaturze.
3. Po przestygnięciu wyjmij liść laurowy i przelej zupę do dzbanka blendera. Zmiksuj zupę do żądanej konsystencji. Ewentualnie przelej zupę do pojemnika nadającego się do ręcznego blendowania.
4. Podawaj przystrojoną odrobiną śmietany i pokrojonym szczypiorkiem.

### Prosta wołowina pieczona w garnku 4 porcji

- 750 g chudego mostka wołowego
  - 15 ml oleju roślinnego
  - 1 czerwona cebula, obrana i pokrojona
  - 1 marchew, obrana i pokrojona
  - 1 lodyga selera naciowego, umyta i pokrojona
  - Połowa małej dyni piżmowej, oczyszczona z pestek i pokrojona w grubą kostkę
  - 200 ml dobrego gorącego wywaru wołowego
  - 2 liście laurowe
  - 5 g posiekanych świeżych listków tymianku
1. Mocno rozgrzej patelnię odpowiedniej wielkości. Wlej olej i obsmaż na nim mostek do zrumienienia.
  2. Włóż przygotowane warzywa do naczynia kamionkowego. Upewnij się, że są pokrojone w kawałki mniej więcej tej samej wielkości (dzięki temu będą się równomiernie gotować).
  3. Połóż zrumieniony mostek na warzywach.
  4. Wlej wywar wołowy, a następnie dodaj liście laurowe i tymianek. Załóż pokrywę.
  5. Gotuj przez 7–8 godzin w niskiej temperaturze lub przez 5–6 godzin w wysokiej temperaturze.
  6. Wyjmij pieczeń z wolnowara i podawaj pokrojoną w grube plastry z gładkim puree ziemniaczanym i duszonymi warzywami.

### Duszona gicz jagnięca po śródziemnomorsku 4 porcji

- 15 ml oleju roślinnego
  - 4 niewielkie gicze jagnięce
  - 1 duża czerwona cebula, grubo pokrojona
  - 1 średnia marchew, obrana i pokrojona
  - 2 ząbki czosnku, posiekane
  - 400 g pomidorów z puszki, pokrojonych
  - 15 g grubo posiekanego świeżego oregano lub 10 g suszonego oregano
  - 250 ml czerwonego wina
  - 30 g koncentratu pomidorowego
1. Mocno rozgrzej patelnię odpowiedniej wielkości, dodaj olej, następnie podsmaż kawałki jagnięciny ze wszystkich stron do zarumienienia.
  2. Przelóż jagnięcinę do naczynia kamionkowego, dodaj pozostałe składniki i dobrze wymieszaj, aby je połączyć.
  3. Przykryj i gotuj przez 8–9 godzin w niskiej temperaturze lub przez 6–7 godzin w wysokiej temperaturze.
  4. W razie potrzeby możesz zagęścić sos odrobiną mąki wymieszanej z wodą. Podawaj z pieczonymi warzywami korzeniowymi i kuskusem.

### Jabłka pod kruszonką z orzechami 4 porcji

- 150 g mąki uniwersalnej
  - 50 g płatków owsianych
  - 100 g drobnego brązowego cukru
  - 3 g mielonego cynamonu
  - 2 g mielonej gałki muszkatołowej
  - 150 g masła, pokrojonego w kostkę
  - 125 g posiekanych orzechów włoskich
  - 50 g cukru pudru (lub do smaku)
  - 20 g mąki kukurydzianej
  - 2,5 g mielonego imbiru
  - 2,5 g mielonego cynamonu
  - 800 g jabłek — obranych, pozbawionych gniazd nasiennych i pokrojonych na plasterki
  - 30 ml soku z cytryny
1. Umieść mąkę, brązowy cukier, płatki, przyprawy i sól w dużej misce. Dodaj pokrojone w kostkę masło i wgniataj palcami do momentu, aż ciasto uzyska konsystencję kruszonki. Dodaj posiekane orzechy włoskie, wymieszaj i odstaw na bok.
  2. Pozostaw jedną łyżkę cukru pudru, a jego pozostałą część wymieszaj z cynamonem i gałką muszkatołową w niewielkim naczyniu.
  3. Przygotowane jabłka umieść warstwowo w naczyniu kamionkowym, posypując każdą warstwę mieszanką cukru i przypraw korzennych.
  4. Wymieszaj odłożony cukier z mąką kukurydzianą i sokiem z cytryny, a następnie polej całość na wierzch wyłożonych jabłek.
  5. Posyp całość kruszonką, przykryj pokrywą i gotuj przez 4–5 godzin w niskiej temperaturze lub przez 2–3 godziny w wysokiej temperaturze (lub do momentu, gdy jabłka zmiękną).
  6. Po zakończeniu gotowania odsuń częściowo pokrywę na ok. 30 minut, aby kruszonka stwardniała. Podawaj z lodami waniliowymi lub gorącym sosem waniliowym.

## CZYSZCZENIE

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

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

Pokrywę i kamionkowe naczynie można myć w zmywarce lub ręcznie, gorącą wodą z płynem do naczyń. Nie używaj ostrej myjki ani środków czyszczących o właściwościach ściernych. Do usunięcia pozostałości jedzenia zazwyczaj wystarczy miękka ściereczka, gąbka lub gumowa łopatką. Do usuwania plam z wody używaj octu lub delikatnego środka czyszczącego (bez właściwości ściernych).

Podobnie jak delikatna ceramika, kamionkowe naczynie ani pokrywa nie są odporne na nagłe zmiany temperatury. Nie myć kamionkowego naczynia ani pokrywy zimną wodą, dopóki nie ostygnie.

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

Nie należy wykonywać żadnych innych czynności obsługowych ani napraw.

**UWAGA!** Po umyciu kamionkowego naczynia ręcznie odstaw je do wyschnięcia, zanim zostanie schowane.



## OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA I CZĘŚCI ZAMIENNE

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

## UTYLIZACJA

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz ustawą o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po zakończeniu eksploatacji nie może być umieszczony łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik sprzętu jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Punkty zbierania są prowadzone m.in. przez sprzedawców hurtowych i detalicznych tego sprzętu oraz przez gminne jednostki organizacyjne prowadzące działalność w zakresie odbierania odpadów.

Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.



## ČESKY

### DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

#### ČTĚTE POZORNĚ A USCHOVEJTE PRO POZDĚJŠÍ POUŽITÍ

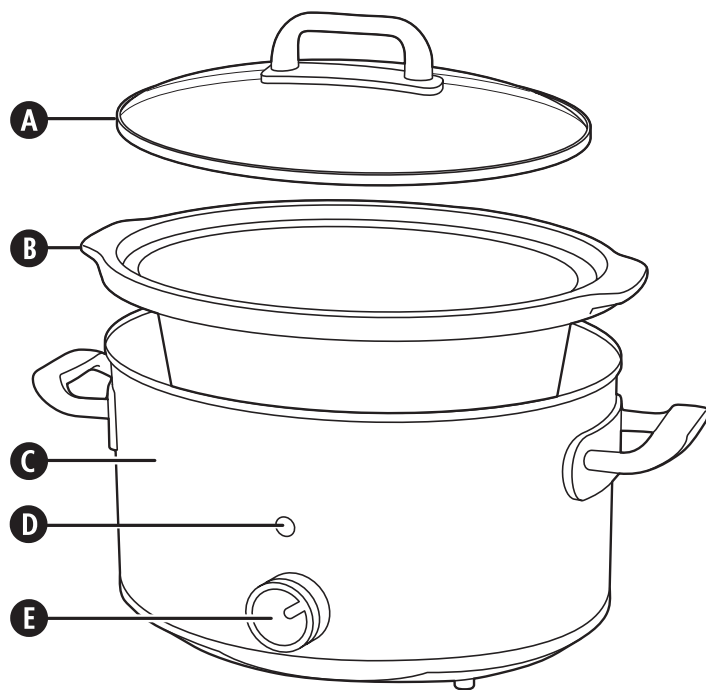
**Toto zařízení mohou používat děti od 8 let, osoby s tělesným, sensorickým a mentálním hendikepem a nezkušení uživatelé za předpokladu, že budou pod dohledem nebo poučení o bezpečném použití zařízení a rizicích souvisejících s jeho používáním, a tomuto poučení porozumí. Děti si nesmí se zařízením hrát. Čištění a údržbu zařízení smí provádět pouze děti starší 8 let, a to pouze pod dohledem. Zařízení i napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.**

**⚠ Části zařízení mohou být během používání horké.**

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

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

- Toto zařízení se při provozu zahřívá. Dbejte na to, abyste se při provozu nebo během chlazení výrobku nedotýkali jeho pláště. Předjete tak riziku popálení, opaření, vzniku požáru nebo jinému zranění osob či vzniku škody na majetku.
- Při sundávání poklice používejte kuchyňské rukavice nebo utěrku. Při sundávání poklice dávejte pozor na unikající páru.
- Před manipulací se zástrčkou nebo před zapnutím zařízení se ujistěte, že máte suché ruce.
- Zařízení vždy používejte na stabilním, bezpečném, suchém a rovném povrchu.
- Toto zařízení nesmí být umístěno v blízkosti potenciálně horkých povrchů (jako jsou například plynové či elektrické plotny).
- Pokud v důsledku pádu zpozorujete únik vody ze zařízení nebo poškození zařízení, přestaňte zařízení používat.
- Po použití a před čištěním zařízení se ujistěte, že je zařízení vypnuté a není zapojeno do zásuvky.
- Před čištěním či uschováním vždy nechte zařízení vychladnout.
- Ohřívací základnu, napájecí kabel ani zástrčku nikdy neponořujte do vody nebo jiné kapaliny.
- Nikdy nenechávejte napájecí kabel viset z kuchyňské linky, dotýkat se horkých povrchů ani ho nenechávejte zamotaný, přiskřípnutý nebo stlačený.
- NIKDY se nepokoušejte ohřívat potraviny přímo v základní jednotce. Vždy použijte odnímatelnou varnou nádobu.
- Některé povrchy nejsou uzpůsobeny tomu, aby vydržely delší vystavení vysokým teplotám vznikajícím při použití zařízení. Nepokládejte zařízení na povrchy, které by se mohly vlivem vysokých teplot poškodit. Doporučujeme, abyste pod zařízení umístili izolační podložku nebo stojánek a předešli tak případnému poškození povrchu.
- Poklice pomalého hrnce je vyrobena z tvrzeného skla. Vždy zkontrolujte, zda poklice není prasklá nebo jinak poškozená. Jestliže je skleněná poklice poškozená, nepoužívejte ji. Při použití by se mohla roztříštit.



## ČÁSTI

- A** Poklička
- B** Odnímatelná kameninová nádoba
- C** Jednotka ohřevu
- D** Kontrolka napájení
- E** Volič nastavení

## PŘÍPRAVA K POUŽITÍ

Před použitím pomalého hrnce Crockpot® odstraňte všechny části obalu a umyjte poklici i kameninový hrnec v teplé mýdlové vodě a důkladně je osušte. Ohřívací základnu, napájecí kabel ani zástrčku nikdy neponořujte do vody nebo jiné kapaliny.

**DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ:** Některé povrchy kuchyňských linek a stolů nejsou uzpůsobeny tomu, aby vydržely delší vystavení vysokým teplotám vznikajícím při použití zařízení. Nepokládejte zahřáté zařízení na povrchy, které by se mohly vlivem vysokých teplot poškodit. Doporučujeme, abyste pomalý hrnec umístili na izolační podložku nebo stojánek vhodné velikosti a předešli tak případnému poškození povrchu.

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

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.

## JAK POUŽÍVAT POMALÝ HRNEC

- Vložte kameninový hrnec do ohřívací základny, přidejte do hrnce suroviny a nasadte poklici.
- Připojte pomalý hrnec do zásuvky a otočte volič nastavení do polohy vysoké teploty (High) nebo nízké teploty (Low). **POZNÁMKA:** Nastavení WARM (ohřev) slouží POUZE k udržování teploty již uvařeného jídla. **NEVAŘTE** pomocí nastavení WARM (ohřev). Nedoporučujeme používat nastavení WARM (ohřev) po dobu více než 4 hodin.
- Po dokončení vaření odpojte pomalý hrnec ze zásuvky a před čištěním jej nechejte zchladnout.

### POZNÁMKY K POUŽITÍ

- V případě potřeby můžete po dokončení přípravy pokrmu ručně přepnout regulátor na nastavení WARM (ohřev).
- Aby jídlo nebylo nedovařené, nebo naopak rozvařené, vždy kameninový hrnec naplňte do 1/2 až 3/4 a dodržujte doporučené časy vaření.
- Nepřepíňujte kameninový hrnec. Přetékání obsahu zabráníte naplněním hrnce pouze ze tří čtvrtin.
- Vždy vařte s nasazenou poklicí a po doporučenou dobu. Během prvních dvou hodin vaření neodstraňujte poklici, abyste umožnili řádný nárůst tepla.
- Při manipulaci s poklicí či kameninovým hrncem si vždy nasadte chňapky.
- Po ukončení vaření či před čištěním spotřebiči vypněte ze zásuvky.
- Odnímatelná kameninová nádoba je vhodná do běžné trouby nebo mikrovlnné trouby. **NEPOUŽÍVEJTE** kameninovou nádobu na plynové nebo elektrické varné desky nebo pod gril. Poklička **NENÍ** vhodná do běžné trouby ani mikrovlnné trouby.

## POKYNY K PŘÍZPUSOBOVÁNÍ RECEPTŮ

Tyto pokyny vám pomohou s přizpůsobením vašich vlastních receptů i dalších receptů určených pro pomalý hrnec. 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 TEPLITĚ LOW (nízká)	VAŘENÍ PŘI TEPLITĚ HIGH (vysoká)
15 až 30 minut	4 až 6 hodin	1 1/2 až 2 hodin
30 až 45 minut	6 až 10 hodin	3 až 4 hodin
50 minut až 3 hodiny	8 až 10 hodin	4 až 6 hodin

### TĚSTOVINY A RÝŽE:

- Nejvhodnější k přípravě je dlouhozrnná rýže, rýže basmati nebo speciální rýže dle konkrétního receptu. Pokud není rýže po doporučené době zcela uvařena, přidejte další 1 hrnek až 1 1/2 hrnku vody na hrnek uvařené rýže a pokračujte ve vaření dalších 20 až 30 minut.
- Těstoviny budou připraveny nejlépe, když je do pomalého hrnce Crockpot® vložíte na posledních 30 až 60 minut předpokládané doby vaření.

### FAZOLE:

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

### ZELENINA:

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

## MLÉKO:

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

## POLÉVKY:

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

## MASO:

- Z masa okrájejte tlusté, dobře maso opláchněte a osušte papírovými ubrousky.
- Dříve než dáte maso do pomalého hrnce, osmahněte ho na pánvi a slijte vyškvářený tuk. Rovněž tím dosáhnete intenzivnější chuti.
- Maso by mělo být do kameninového hrnce uloženo tak, aby se nedotýkalo poklice.
- U menších či větších kusů masa upravte množství zeleniny či brambor tak, aby byl kameninový hrnc vředy z poloviny až tři čtvrtin plný.
- Velikost masa a doporučená doba vaření jsou pouze přibližné a mohou se lišit v závislosti na konkrétním kousku, druhu masa a velikosti kosti. Libové maso jako například kuřecí či vepřová panenka se vaří rychleji než vláknité a tučné maso jako hovězí plecko nebo vepřové ramínko. Vaření masa s kostí prodlouží dobu vaření oproti masu bez kostí.
- Nakrájejte maso na malé kousky, když ho vaříte společně s předvařenými potravinami, jako jsou fazole, ovoce či lehká zelenina, např. houby, na kostičky nakrájená cibule, lilek nebo nadrobno nakrájená zelenina. Umožní se tak, aby se všechny přísady vařily stejně dlouho.

## RYBY:

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

## TEKUTINY:

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

## RECEPTY

### Polévka z kořenové zeleniny 4 porce

- 150 g mrkve, oloupané a nakrájené na asi 5cm kousky
- 150 g celeru, oloupaného a nakrájeného na asi 5cm kousky
- 150 g pórků, seřiznutého, umytého a nakrájeného na asi 5cm kousky
- 300 g tuřínu, oloupaného a nakrájeného na asi 5cm kousky
- 1 malá cibule nakrájená najemno
- 800 ml kvalitního zeleninového vývaru
- 1 bobkový list
- koření

1. Vložte všechny suroviny do kameninové nádoby a přiklopte poklicí.
2. Vařte 6–7 hodin na nízký výkon nebo 4–5 hodin na vysoký výkon.
3. Před tím, než vyjmete bobkový list a přendáte suroviny do nádoby mixéru, nechte je mírně zchladnout. Rozmixujte polévku na požadovanou konzistenci. Případně můžete polévku přelit do nádoby vhodné k použití ručního mixéru.
4. Podávejte ozdobené zakysanou smetanou a nakrájenou pažitkou.

### Rychlá hovězí pečeně 4 až 5 porcí

- 750 g hovězího hrudí
- 15 ml rostlinného oleje

- 1 červená cibule, oloupaná a nakrájená
- 1 mrkev, oloupaná a nakrájená
- 1 celer, umytý a nakrájený
- 1/2 menší máslové dýně, oloupané, zbavené semínek a nahrubo nakrájené
- 200 ml kvalitního horkého hovězího vývaru
- 2 bobkové listy
- 5 g čerstvého tymiánu

1. Rozehřejte vhodnou pánev na smažení. Přidejte olej a maso nechte zatáhnout, až zhnědne.
2. Vložte připravenou zeleninu do kameninové nádoby. Zelenina by měla být nakrájená přibližně na stejné kousky (aby se rovnoměrně provařila).
3. Položte opečené maso na zeleninu.
4. Přilijte hovězí vývar a přidejte dva bobkové listy a tymián. Nasaďte poklici.
5. Vařte 7–8 hodin na nízký výkon nebo 5–6 hodin na vysoký výkon.
6. Vyjměte maso z nádoby a podávejte nakrájené na silné plátky se šňouchanými bramborami a pomalu uvařenou zeleninou.

### Středomoří dušené jehněčí špalíčky 4 porce

- 15 ml rostlinného oleje
- 4 menší jehněčí špalíčky
- 1 velká červená cibule, nahrubo nakrájená
- 1 střední mrkev, oloupaná a nakrájená
- 2 stroužky česneku, nakrájené
- 400 g loupaných rajčat z plechovky
- 15 g nahrubo nakrájeného čerstvého oregana nebo 10 g sušeného oregana
- 250 ml červeného vína
- 30 g rajčatového pyré

1. Rozehřejte vhodnou pánev na smažení, přidejte olej a orestujte jehněčí špalíčky dohněda ze všech stran.
2. Vložte jehněčí do kameninové nádoby, přidejte zbylé suroviny a vše důkladně promíchejte.
3. Vařte 8–9 hodin na nízký výkon nebo 6–7 hodin na vysoký výkon.
4. V případě potřeby zahustěte omáčku trochou kukuřičného škrobu rozmíchaného ve vodě. Podávejte s restovanou kořenovou zeleninou a kuskusem.

### Drobenkový koláč s jablky a oříšky 4 porce

- 150 g hladké mouky
- 50 g ovesných vloček
- 100 g hnědého cukru
- 3 g mleté skořice
- 2 g muškátového oříšku
- 150 g másla, nakrájeného na kostky
- 125 g nasekaných vlašských ořechů
- 50 g moučkového cukru, nebo dle chuti
- 20 g kukuřičného škrobu
- 2,5 g mletého zázvoru
- 2,5 g mleté skořice
- 800 g jablek na vaření – oloupaných, zbavených jádřince a nakrájených na plátky
- 30 ml citronové šťávy

1. Vložte mouku, hnědý cukr, ovesné vločky a koření do velké mísy. Přidejte maslo nakrájené na kostky a prsty směs vypracujte do podoby drobenky. Vmíchejte nasekané vlašské ořechy a nechte směs odpočinout.
2. Dejte stranou jednu polévkovou lžici cukru a zbylý cukr smíchejte v malé nádobě se skořicí a zázvorem.

- Připravená jablka pokládejte v několika vrstvách do kameninové nádoby a každou vrstvu posypte cukrem a směsí koření.
- Smíchejte odložený moučkový cukr, kukuřičný škrob a šťávu z citronu a nalijte směs na horní vrstvu jablek.
- Poté přidejte drobenkovou směs, nasadte poklici a vařte 4–5 hodin na nízký výkon nebo 2–3 hodiny na vysoký výkon (nebo dokud jablka nezměkknou).
- Po dokončení vaření částečně odkryjte poklici a nechte drobenkovou vrstvu asi 30 minut ztuhnout. Podávejte s vanilkovou zmrzlinou nebo horkým pudinkovým krémem.

## 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.

Poklici a kameninový hrnec můžete mýt v myčce nebo v horké mýdlové vodě. K čištění nepoužívejte abrazivní čisticí přípravky ani drátěnku. Zbytky zpravidla odstraníte hadříkem, houbičkou nebo gumovou stěrkou. Vodní mapy a jiné skvrny odstraňte pomocí neabrazivního čistícího přípravku nebo octa.

Hrnce a poklice jsou vyrobeny z jemné keramiky, proto nevydrží náhlé změny teploty. Neumývejte hrnec ani poklici pod studenou vodou, pokud jsou ještě horké.

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

Veškerý servis přenechejte odborníkům.

**POZNÁMKA:** Po ručním čištění nechejte hrnec na vzduchu oschnout a teprve poté jej uskladněte.

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

## LIKVIDACE ODPADU

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



## MAGYAR

### FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

**FIGYELMESEN OLVASSA EL ÉS ŐRIZZE MEG KÉSŐBBI FELHASZNÁLÁS CÉLJÁBÓL**

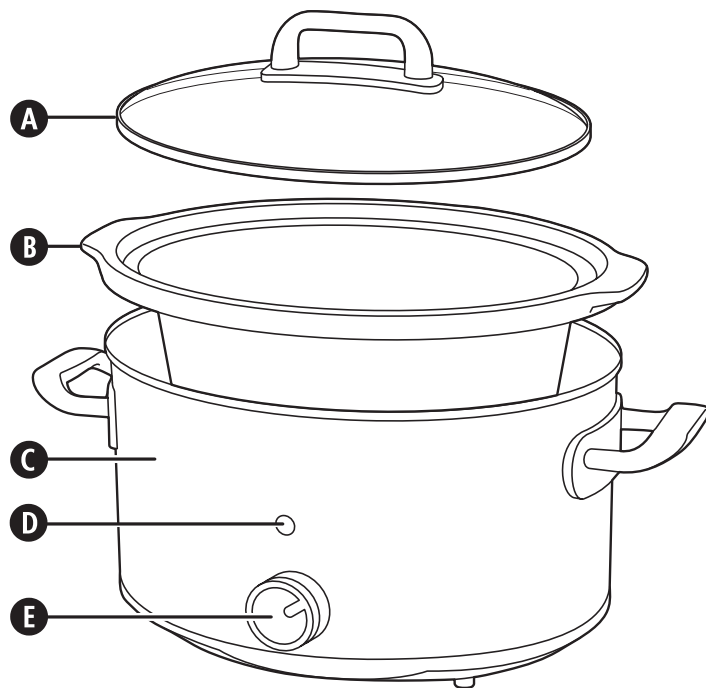
**A készüléket 8 évesnél idősebb gyerekek, korlátozott fizikai, érzékszervi és mentális képességekkel rendelkező személyek, valamint a készülék használatában gyakorlatlan és ismeretekkel nem rendelkező személyek is használhatják felügyelet mellett, vagy abban az esetben, ha tájékoztatást kaptak a készülék biztonságos használatáról, és megértették a használatlalt járó veszélyeket. Gyermek a készülékkel nem játszhatnak. A készülék tisztítását és felhasználo karbantartását nem végezheti gyermek, kivéve, ha legalább 8 éves és a tevékenységet felügyelet mellett végzi. Tartsa a készüléket és annak tápvezetékét 8 évnél fiatalabb gyermekek által el nem érhető helyen.**

**⚠ A készülék részei használat közben hajlamosak felforrósodni.**

**Ha a vezeték sérült, annak cseréjét a veszély elkerülése érdekében a gyártó, szakszervíz vagy képesített szakember végezze el.**

**A készüléket soha ne használja a rendeltetésétől eltérő célra. A készülék kizárólag háztartási célra használható. A szabadban ne használja a készüléket.**

- A készülék használata során hő keletkezik. Használat vagy hűlés közben ne érintse meg a készülék külsejét, mert annak égési sérülés, forrázás, tüzeset vagy más jellegű személyi vagy vagyoni károsodás lehet a következménye. Az ilyen jellegű balesetek kockázatának elkerülése érdekében megfelelő óvintézkedéseket kell tenni.
- A fedő levételekor használjon edényfogó kesztyűt vagy konyharuhát. Vigyázat! A fedő levételekor a készülékből gőz szabadulhat ki.
- A konnektorral való érintkezés, illetve a készülék bekapcsolása során a keze mindig legyen száraz.
- A készüléket mindig stabil, biztonságos, száraz és egyenes felületen használja.
- A készüléket ne helyezze potenciálisan forró felületekre vagy azok közelébe (pl. gázzal vagy villannyal működő főzőlap).
- Ne használja a készüléket, ha azt leejtették, ha az láthatóan megsérült, vagy ha szivárog.
- Győződjön meg arról, hogy használat után és tisztítás előtt a berendezés ki van kapcsolva és ki van húzva a konnektorból.
- Tisztítás vagy tárolás előtt mindig hagyja kihűlni a készüléket.
- Se a melegítő alapegységet, se a kábelt vagy a csatlakozódugót ne merítse vízbe vagy más folyadékba.
- Never let the power cord hang over the edge of a worktop, touch hot surfaces or become knotted, trapped or pinched.
- SOHA ne melegítsen ételféleséget közvetlenül az alapegységben. Mindig használja a kivehető főzőedényt.
- Egyes felületek nem alkalmasak arra, hogy kibírják az egyes berendezések által tartósan generált hőt. Ne tegye a készüléket olyan felületre, amelyet a hő károsíthat. Javasoljuk, hogy tegyen a készülék alá hőszigetelő lapot vagy edényalátétet, hogy elkerülje a felület esetleges károsodását.
- A lassúfűző fedele edzett üvegből készült. Mindig ellenőrizze, hogy a fedőn nincs-e törés, repedés vagy bármilyen más sérülés. Ne használja az üvegfedőt, ha az sérült, ugyanis használat közben darabokra törhet.



## ALKATRÉSZEK

- A** Fedél
- B** Kő főzőedény
- C** Melegítő alapegység
- D** Bekapcsolást jelző lámpa
- E** Beállítás-választó

## ELŐKÉSZÜLET A HASZNÁLATRA

A Crockpot® lassúfőző használata előtt távolítsa el az összes csomagolóanyagot, mossa el a fedőt és a kőedényt meleg, mosószeres vízben, majd szárítsa meg őket alaposan. Se a melegítő alapegységet, se a kábelt vagy a csatlakozódugót ne merítse vízbe vagy más folyadékba.

**FONTOS FIGYELMEZTETÉSEK:** Egyes konyhapultok és asztalok nem alkalmasak arra, hogy kibírják az egyes berendezések által tartósan generált hőt. Ne tegye a felmelegedett készüléket olyan felületre, amelyet a hő károsíthat. Javasoljuk, hogy tegyen a lassúfőző alá hőszigetelő lapot vagy megfelelő méretű edényalátétet, hogy elkerülje a felület esetleges károsodását.

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

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

## A LASSÚFŐZŐ HASZNÁLATA

- Helyezze bele a melegítő alapegységbe a kőedényt, tegye bele a hozzávalókat, majd fedje le a fedővel.
- Dugja be a lassúfőzőt a konnektorba, majd tekerje a beállítás-választót a magas (High) vagy az alacsony (Low) főzési hőfokra.  
FIGYELEM: A MELEGEN TART beállítás KIZÁRÓLAG a már megfőzött étel melegen tartására szolgál. NE főzzön a MELEGEN TART beállításon. A MELEGEN TART beállítás használata 4 óránál hosszabb ideig nem javasolt.
- Amikor befejezte a főzést, húzza ki a lassúfőzőt a konnektorból és hagyja lehűlni tisztítás előtt.

### HASZNÁLATI TANÁCSOK

- A főzés befejeztével manuálisan is átállíthatja a készüléket a MELEGEN TART beállításra.
- Hogy elkerülje az étel túl- vagy alulfőzését, mindig legalább a felét, de maximum a háromnegyedét töltsen meg a kőedényt, és tartsa be a javasolt főzési időket.
- Ne töltsen túl a kőedényt. Az étel kifolyásának elkerülésére maximum a háromnegyedét töltsen meg a kőedényt.
- 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 kőedényhez.
- A főzés végén és tisztítás előtt húzza ki a készüléket a konnektorból.
- A kivehető cserép főzőedény sütő és mikrohullámú sütőbe is helyezhető. NE tegye viszont semmilyen (gáz, elektromos, stb.) tűzhely tetejére, vagy grillrácsra. A fedél NEM tehető sütőbe, vagy mikrohullámú sütőbe.

## ÚTMUTATÓ A RECEPTEK ÁTDOLGOZÁSÁHOZ

Ez az útmutató azzal a céllal készült, hogy segítsen 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 beletelhető és egész nap főzhető a lassúfőzőben. Általános tanácsok:

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

A RECEPTEBEN MEGADOTT ELKÉSZÍTÉSI IDŐ	FŐZÉS ALACSONY HŐMÉRSÉKLETEN	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 perccel.
- Tésztafőzés esetén a legjobb eredmény érdekében a főzési idő utolsó 30–60 percében tegye bele a tésztát a Crockpot® lassúfőzőbe.

### SZÁRAZBAB:

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

### ZÖLDSÉGEK:

- Sok zöldségfélének kifejezetten 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.
- Amikor zöldséget és húst is tartalmazó recepteket készít, a zöldségeket a hús előtt tegye a lassúfőzőbe. A zöldségek általában lassabban főnek meg a lassúfőzőben a húsnál, és jót tesz nekik, ha félig elfedi őket a főzőfolyadék.
- A zöldségeket a főzőedény aljába tegye, hogy ezzel is elősegítse a főzési folyamatot.

## TEJ:

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

## LEVESEK:

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

## HÚSFÉLÉK:

- Távolítsa el a zsíros részeket, jól öblítse le a húst, majd itassa fel róla a nedvességet egy papírtörölközővel.
- 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 a főzőedényben, hogy ne érjen hozzá a fedőhöz.
- Kisebb vagy nagyobb hússzeletek esetén úgy változtassa a zöldségek vagy a burgonya mennyiségét, hogy a főzőedény mindig legalább félig, de maximum a háromnegyed részéig legyen tele.
- A hús súlya és a javasolt főzési idők csak becslések; a főzési idő az adott szelet nagyság, húsfajta és csontszerkezet függvényében változhat. A sovány húsook, mint például a csirkehús vagy a sertés vesepecsenye általában gyorsabban megfőnek, mint a kötőtebb szövetű és zsírosabb húsook, például a marha- vagy sertéslapocka. A kicsontozott húsookkal szemben a csontos húsook 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.

## RECEPTEK

Crockpot® receptekért és további ötletekért látogasson el a [www.foodies.hu](http://www.foodies.hu) weboldalra

### Zöldségleves 4 személyre

- 150 g hámozott, nagyjából 5 cm-es darabokra vágott sárgarépa
- 150 g hámozott, nagyjából 5 cm-es darabokra vágott zeller
- 150 g megtisztított, megmosott, nagyjából 5 cm hosszú csikokra vágott póréhagyma
- 300 g hámozott, nagyjából 5 cm-es darabokra vágott karórépa
- 1 kis fej kockákra aprított vörshagyma
- 800 ml jó minőségű zöldségleves alaplé
- 1 babérlevél
- Fűszerek

1. Tegye bele az összes hozzávalót a köedénybe, majd helyezze rá a fedőt.
2. Főzze az ételt alacsony hőfokon 6–7 órán át, vagy magas hőfokon 4–5 órán át.
3. Hagyja egy kicsit hűlni, majd vegye ki belőle a babérlevelet, és úgy töltsse át a levest egy turmixedénybe. Turmixolja a levest a kívánt állagúra. A levest kézi keverésre alkalmas edénybe is áttöltheti.
4. Tálalja egy kevés crème fraiche-sel (vagy tejföllel/tejszínnel), apróra vágott metélőhagymával megszórva.

### Egyszerű párolt marhasült 4–5 személyre

- 750 g sovány marhaszegy
- 15 ml növényi olaj
- 1 meghámozott és feldarabolt vörshagyma
- 1 meghámozott és feldarabolt sárgarépa
- 1 megmosott és feldarabolt zellerszár
- Egy fél kisméretű sonkatök meghámozva, kimagozva és nagyobb darabokra vágva
- 200 ml jó minőségű, forró marhahúsleves alaplé
- 2 babérlevél
- 5 g frissen aprított kakukkfűlevél

1. Forrósítson fel egy megfelelő méretű serpenyőt. Öntse bele az olajat, és pirítsa rajta a szegyet barnulásig.
2. Tegye bele az előkészített zöldségeket a köedénybe. Ügyeljen arra, hogy a zöldségek nagyjából azonos méretűre legyenek felvágva (így biztosítható az egyenletes főzés).
3. Tegye a megpirított szegyet a zöldségek tetejére.
4. Öntse fel a marhahúsleves alaplével, majd tegye bele a babérleveleket és a kakukkfűvet. Tegye rá az edényre a fedelet.
5. Főzze az ételt alacsony hőfokon 7–8 órán át, vagy magas hőfokon 5–6 órán át.
6. Vegye ki a sültet a főzőből, és vastag szeletekre vágva, krémes tört burgonyával és a lassúfőzőben párolt zöldségekkel tálalja.

### Dinsztelt mediterrán báránylábszár 4 személyre

- 15 ml növényi olaj
- 4 kis báránylábszár
- 1 nagy vörshagyma, durvára vágva
- 1 közepes méretű, meghámozott és feldarabolt sárgarépa
- 2 gerezd aprított fokhagyma
- 400 g darabolt konzervparadicsom
- 15 g durvára vágott friss oregánó, vagy 10 g szárított oregánó
- 250 ml vörösbort
- 30 g burgonyapüré

1. Forrósítson fel egy megfelelő méretű serpenyőt, tegye bele az olajat, majd pirítsa a báránylábszárakat addig, amíg minden oldaluk meg nem barnul.
2. Tegye a húsokat és a maradék hozzávalókat a köedénybe, majd keverje jól össze őket.
3. Fedje le az edényt és főzze az ételt alacsony hőfokon 8–9 órán át, vagy magas hőfokon 6–7 órán át.
4. Ha szükséges, sűrítse be a szószt egy kevés vízzel elkevert kukoricaliszttal. Tálalja grillezett zöldségekkel és kuskusszal.

## Diós-almás morzsa 4 személyre

- 150 g finomliszt
- 50 g lapított zabpehely
- 100 g világosbarna cukor
- 3 g őrölt fahéj
- 2 g őrölt szerecsendió
- 150 g felkockázott vaj
- 125 g aprított dió
- 50 g finomszemcsés kristálycukor (vagy ízlés szerint)
- 20 g kukoricaliszt
- 2,5 g őrölt gyömbér
- 2,5 g őrölt fahéj
- 800 g hámozott, kimagozott és felszeletelt főzőalma
- 30 ml citromlé

1. Tegye a lisztet, a barnacukrot, a zabpelyhet és a fűszereket egy nagy keverőtálba. Adja hozzá a felkockázott vaját, és az ujjával addig morzsolgassa a keveréket, amíg az morzsákká áll össze. Keverje bele a felaprított diót, és tegye félre a keveréket.
2. Tegyen félre egy kanányi kristálycukrot, majd keverje össze a maradék cukrot, a fahéjat és a gyömbért egy kis tálban.
3. Rétegezze bele az előkészített almaszeleteket a kőedénybe úgy, hogy minden réteget megszór a cukros-fűszeres keverékkel.
4. Keverje össze a félretett kristálycukrot a kukoricaliszttal és a citromlével, majd öntse rá a keveréket a legfelső réteg almára.
5. Az egészet fedje be a morzsás keverékkel, tegye rá az edényre a fedőt, majd főzze az ételt alacsony hőfokon 4–5 órán át, vagy magas hőfokon 2–3 órán át (amíg az alma megpuhul).
6. A főzési idő végén húzza egy kicsit félre a fedőt mintegy 30 percre, és hagyja a morzsás fedőréteget megszilárdulni. Tálalja vaníliafagylalttal vagy forró tejsodóval.

## TISZTÍTÁS

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

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

A fedő és a kőedény mosogatógépben, vagy meleg, mosószeres vízben tisztítható. Ne használjon dörzsölő hatású tisztítószeret vagy durva felületű szivacsot. Az ételmaradványok általában ruhával, szivaccsal vagy gumi spatulával is eltávolíthatóak. Vízfolt és egyéb foltok eltávolításához használjon nem dörzsölő hatású tisztítóeszközt vagy ecetet.

Mint a finomkerámiák általában, a kőedény és a fedő nem bírja a hirtelen hőmérsékletváltozásokat. A még forró kőedényt vagy fedőt ne mossa hideg vízzel.

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

Másfajta szervizt ne végezzen a készüléken.

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

## ÉRTÉKESÍTÉS UTÁNI ÉS CSEREALKATRÉSZEK

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

## HULLADÉKBA HELYEZÉS

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



## ROMÂNĂ

### PRECAUȚII IMPORTANTE

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

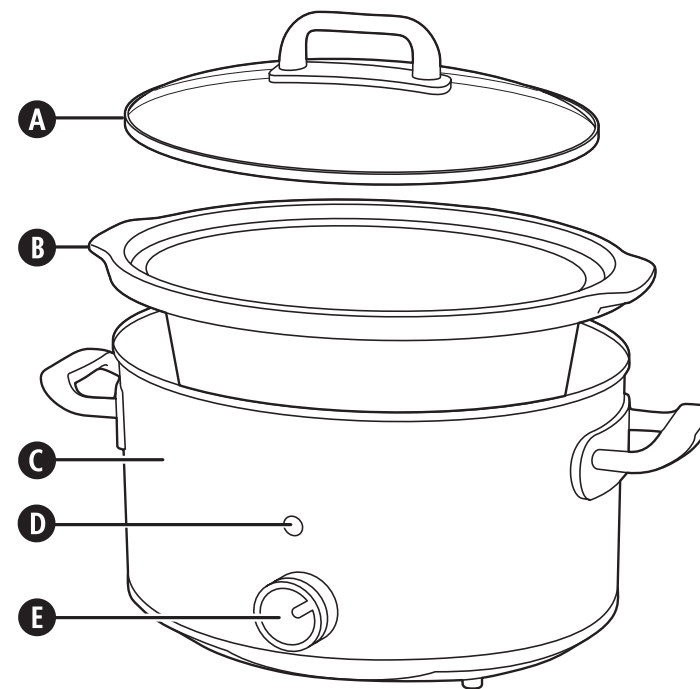
Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe, cu condiția ca aceștia să fie supravegheați sau instruiți în privința utilizării în siguranță a aparatului și să fi înțelese pericolele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

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

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

**Nu utilizați niciodată aparatul în alte scopuri decât cel pentru care a fost prevăzut. Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic. Nu utilizați acest aparat în exterior.**

- Acest aparat generează căldură în timpul utilizării. Trebuie luate măsuri de siguranță adecvate pentru a se preveni riscul de arsuri, incendii și alte vătămări și daune cauzate în timpul utilizării sau răcirii aparatului.
- Purtați întotdeauna mănuși pentru cuptor la manevrarea capacului vasului din ceramică. Aveți grijă la aburul care iese când ridicați capacul.
- Asigurați-vă întotdeauna că aveți mâinile uscate înainte de a manevra fișa sau de a porni aparatul.
- Utilizați întotdeauna aparatul pe o suprafață stabilă, sigură, uscată și orizontală.
- Acest aparat nu trebuie plasat pe sau lângă suprafețe care pot atinge temperaturi înalte (cum ar fi plitele cu gaz sau electrice).
- Nu utilizați aparatul dacă a fost scăpat pe jos, există semne vizibile de deteriorare sau prezintă scurgeri.
- Asigurați-vă că aparatul este oprit (Off) și deconectat de la priza de alimentare după utilizare și înainte de curățare.
- Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească înainte de curățare sau depozitare.
- Nu scufundați niciodată baza de încălzire, cablul de alimentare sau fișa în apă sau în orice alt lichid.
- Nu lăsați niciodată cablul de alimentare să atârne peste muchia unui blat de lucru, să atingă suprafețe fierbinți sau să fie înnodat, prins sau ciupit.
- Nu încercați NICIODATĂ să încălziți niciun aliment direct în interiorul unității de bază. Folosiți întotdeauna bolul de gătit detașabil.
- Unele suprafețe nu sunt proiectate pentru a rezista la căldura prelungită generată de anumite aparate electrocasnice. Nu așezați aparatul pe o suprafață care poate fi deteriorată de căldură. Recomandăm amplasarea unei plăci izolatoare sau a unui suport sub aparat, pentru a împiedica eventuala deteriorare a suprafeței.
- Capacul oalei de gătit este realizat din sticlă călită. Verificați întotdeauna capacul, pentru a vedea dacă acesta este ciobit, fisurat sau deteriorat în orice alt fel. Nu folosiți capacul din sticlă dacă este deteriorat, pentru că s-ar putea sparge în timpul utilizării.



### ALKATRÉSZEK

- A** Capac
- B** Bol de gătit din ceramică
- C** Bază de încălzire
- D** Lumină de alimentare
- E** Selector de setare

### PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE

Înainte de a utiliza oala de gătit Crockpot®, îndepărtați toate componentele ambalajului și spălați capacul și vasul din ceramică cu apă caldă cu săpun și uscați-le riguros. Nu scufundați niciodată baza de încălzire, cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau în orice alt lichid.

**NOTE IMPORTANTE:** unele suprafețe ale blaturilor și meselor nu sunt proiectate pentru a rezista la căldura prelungită generată de anumite aparate electrocasnice. Nu așezați unitatea încălzită pe o masă cu finisaj sensibil la căldură. Recomandăm așezarea unei plăci izolatoare sau a unui suport sub oala de gătit pentru a împiedica eventuala deteriorare a suprafeței.

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

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



## UTILIZAREA OALEI DE GĂTIT

1. Așezați vasul din ceramică în baza de încălzire, adăugați ingredientele în vas și acoperiți cu capacul.
2. Conectați oala de gătit la priză și rotiți selectorul de setare la temperatura de gătire înaltă (High) sau joasă (Low).  
**Notă:** setarea Cald (Warm) este NUMAI pentru păstrarea la cald a alimentelor care au fost deja gătite. NU gătiți la setarea Cald (Warm). Nu recomandăm utilizarea setării Cald (Warm) mai mult de 4 ore.
3. Când ați terminat de gătit, deconectați oala de gătit de la priză și lăsați-o să se răcească înaintea curățării.

### NOTE DESPRE UTILIZARE

- Dacă doriți, puteți comuta manual la setarea CALD (WARM) după ce ați terminat de gătit.
- Pentru a evita gătitul excesiv sau insuficient, umpleți întotdeauna vasul din ceramică între ½ și ¾ și respectați duratele de gătire recomandate.
- Nu umpleți excesiv vasul din ceramică. Pentru a preveni revărsarea, nu umpleți vasul din ceramică mai mult de ¾.
- Gătiți întotdeauna cu capacul închis la intervalul de timp recomandat. Nu îndepărtați capacul în timpul primelor două ore de gătit, pentru a permite generarea eficientă de căldură.
- Purtați întotdeauna mănuși pentru cuptor la manevrarea capacului vasului din ceramică.
- Deconectați oala de la priză când ați terminat de gătit și înaintea curățării.
- Vasul detașabil din ceramică poate fi folosit în cuptoarele cu flacără și cele cu microunde. NU utilizați vasul detașabil din ceramică pe plite electrice sau cu gaz, nici sub grătar. Capacul NU poate fi folosit în cuptoarele cu flacără sau în cele cu microunde.

## GHID DE ADAPTARE A REȚETELOR

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

- permiteți o durată de gătit suficientă;
- gătiți întotdeauna 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 (Low)	Gătire la treapta înaltă (High)
15–30 perc	4 - 6 ora	1½ - 2 ora
30 - 45 perc	6 - 10 ora	3 - 4 ora
50 perc – 3 ora	8 - 10 ora	4 - 6 ora

### PASTE ȘI OREZ:

- Pentru rezultate optime, folosiți urez cu bobul lung, dacă rețeta nu indică altceva. 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 să gătiți timp de 20 până la 30 de minute.
- Pentru rezultate optime în cazul pastelor, adăugați pastele în oala de gătit Crockpot® în ultimele 30–60 de minute ale timpului de gătit.

### FASOLE:

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

### LEGUME:

- Numeroase legume se pretează bine la gătit lent și își dezvoltă întreaga savoare. Acestea nu au tendința de a se găti excesiv în oala de gătit așa cum se poate întâmpla în cuptor sau pe plită.
- Când preparați rețete cu legume și carne, așezați legumele în oala de gătit înaintea cărnii. Legumele se gătesc de obicei mai lent decât carnea în oala de gătit și este util faptul că sunt cuprinse parțial de lichidul de gătit.

- Așezați legumele aproape de baza bolului de gătit pentru a ajuta la gătit.

### LAPTE:

- Laptele, smântâna de gătit 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 perioade lungi de timp.

### SUPE:

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

### CARNE:

- Îndepărtați grăsimea, clătiți bine și uscați carnea prin tamponare cu șervete de hârtie.
- Rumenirea cărnii în prealabil permite scurgerea grăsimii înaintea gătirii lente și, de asemenea, crește intensitatea aromei.
- Carnea trebuie să fie poziționată astfel încât să se afle în bolul de gătit fără a atinge capacul.
- Pentru bucățile mai mici sau mai mari de carne, modificați cantitatea de legume sau cartofi, astfel încât bolul să fie umplut întotdeauna între ½ și ¾.
- Dimensiunea cărnii și intervalele de gătit recomandate sunt doar valori estimative și pot varia în funcție de tăiere, 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 intervalul de gătit necesar.
- Tăiați carnea în bucăți mai mici când gătiți cu alimente preferate, cum ar fi fasolea sau fructele, sau cu legume fragede, cum ar fi ciupercile, ceapa tăiată cubulețe, vinetele sau legumele tocate mărunț. Acest lucru permite gătitul simultană a alimentelor.

### PEȘTE:

- Peștele se gătește rapid și trebuie 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 oala de gătit 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 oala de gătit o rețetă convențională, reduceți cantitatea de lichid adăugată înainte de începerea gătitului.

## REȚETE

Pentru inspirație, descoperă mai multe rețete pe [www.crockpot-romania.ro](http://www.crockpot-romania.ro)

### Supă de legume rădăcinoase 4 porții

- 150 g morcovi, curățați și tăiați în bucăți de aprox. 5 cm
- 150 g rădăcină de țelină, curătată și tăiată în bucăți de aprox. 5 cm
- 150 g praz, curătat, spălat și tăiat în bucăți de aprox. 5 cm
- 300 g napi, curățați și tăiați în bucăți de aprox. 5 cm
- 1 ceapă mică, tăiată cubulețe
- 800 ml de supă de legume de bună calitate
- 1 foaie de dafin
- Condimente

1. Puneți toate ingredientele în vasul din ceramică și montați capacul.
2. Gătiți la treapta Jos timp de 6–7 ore sau la treapta Înalt timp de 4–5 ore.
3. Lăsați supa să se răcească puțin, apoi scoateți frunza de dafin și transferați supa în vasul de amestecare. Amestecați până obțineți consistența dorită. Alternativ, transferați supa într-un recipient potrivit pentru amestecare manuală.
4. Serviți supa garnisită cu puțină smântână maturată și arpagic tocat.

### Friptură de vită înăbușită simplă 4–5 porții

- 750 g piept slab de vită
- 15 ml ulei vegetal
- 1 ceapă roșie, curătată și tocată
- 1 morcov, curătat și tocat
- 1 tulpină de țelină, spălată și tocată
- Jumătate de dovleac plăcintar, curătat de coajă și de semințe și tocat neregulat
- 200 ml supă fierbinte de vită, de calitate
- 2 foi de dafin
- 5 g frunze de cimbru proaspăt tocate

1. Încălziți o tigaie potrivită până se înfierbântă. Adăugați uleiul și sotați pieptul până se rumenește.
2. Adăugați legumele pregătite în vasul de ceramică. Asigurați-vă că sunt tăiate în bucăți aproximativ egale (aceasta asigură gătitul uniform).
3. Puneți pieptul rumenit deasupra legumelor.
4. Turnați supa de vită, apoi adăugați foile de dafin și cimbrul. Puneți la loc capacul.
5. Gătiți la treapta Jos timp de 7–8 ore sau la treapta Înalt timp de 5–6 ore.
6. Scoateți carnea din oală și serviți-o tăiată în felii groase cu piure de cartofi cremos și legumele gătite în oală.

### Pulpe de miel înăbușite în stil mediteranean 4 porții

- 15 ml ulei vegetal
- 4 pulpe mici de miel
- 1 ceapă roșie mare, tocată neregulat
- 1 morcov mediu, curătat și tocat
- 2 căței de usturoi, tocați
- 400 g de roșii tocate la conservă
- 15 g oregano proaspăt, tocat mare sau 10 g oregano uscat
- 250 ml vin roșu
- 30 g piure de tomate

1. Încălziți o tigaie potrivită până se înfierbântă, adăugați uleiul, apoi sotați pulpele de miel până se rumenesc pe toate părțile.

2. Puneți mielul în vasul din ceramică, adăugați restul ingredientelor și amestecați bine pentru a le combina.
3. Acoperiți și gătiți la treapta Jos timp de 8–9 ore sau la treapta Înalt timp de 6–7 ore.
4. Dacă este nevoie, îngroșați sosul cu puțină făină de porumb amestecată cu apă. Serviți cu legume rădăcinoase la cuptor și cușcuș.

### Prăjitură cu mere și nuci cu aluat fraged 4 porții

- 150 g făină simplă
- 50 g fulgi de ovăz
- 100 g zahăr brun deschis
- 3 g scorțișoară măcinată
- 2 g nucșoară măcinată
- 150 g unt, tăiat cuburi
- 125 g nuci tocate
- 50 g zahăr pudră, sau după gust
- 20 g făină de porumb
- 2,5 g ghimbir măcinat
- 2,5 g scorțișoară măcinată
- 800 g mere pentru gătit – curățate de coajă și de miez și feliate
- 30 ml zeamă de lămâie

1. Puneți făina, zahărul brun, ovăzul și mirodeniile într-un bol mare de amestecat. Adăugați cuburile de unt și frământați ușor cu degetele până când se formează un amestec cu aspect de firimituri. Amestecați nucile tocate și puneți deoparte.
2. Puneți deoparte o lingură de zahăr pudră, apoi combinați restul de zahăr, scorțișoară și ghimbir într-un bol mic.
3. Puneți merele pregătite în vasul din ceramică în straturi, presărând fiecare strat cu amestecul de zahăr și mirodenii.
4. Amestecați zahărul pudră pus deoparte, făina de porumb și zeama de lămâie, apoi turnați amestecul peste stratul de mere de sus.
5. Puneți deasupra amestecul de aluat firimituri, montați capacul și gătiți la treapta Jos timp de 4–5 ore sau la treapta Înalt timp de 2–3 ore (sau până când merele sunt moi).
6. După ce a trecut timpul de gătit, deschideți parțial capacul timp de 30 de minute pentru a permite întărirea crustei de aluat fraged. Serviți cu înghețată de vanilie sau cremă fierbinte din lapte și ouă.

## CURĂȚAREA

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

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

Capacul și vasul din ceramică pot fi spălate în mașina de spălat vase sau cu apă fierbinte cu săpun. Nu utilizați agenți de curățare abrazivi sau lavete aspre. O lavetă, un burete sau o spatulă din cauciuc va îndepărta de obicei resturile. Pentru a îndepărta petele de apă și alte pete, folosiți un agent de curățare neabraziv sau oțet.

Ca orice ceramică fină, vasul din ceramică și capacul nu rezistă la schimbări bruște de temperatură. Nu spălați vasul din ceramică sau capacul cu apă rece când sunt fierbinți.

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

Nu sunt necesare alte activități de întreținere.

**NOTĂ:** după curățarea manuală, lăsați vasul din ceramică să se usuce la aer înainte de depozitare.

## POST-VÂNZARE ȘI PIESE DE SCHIMB

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

## ELIMINAREA DEȘEURILOR

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



## БЪЛГАРСКИ

### ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Прочетете Внимателно И Спести За Бъдещи Справки

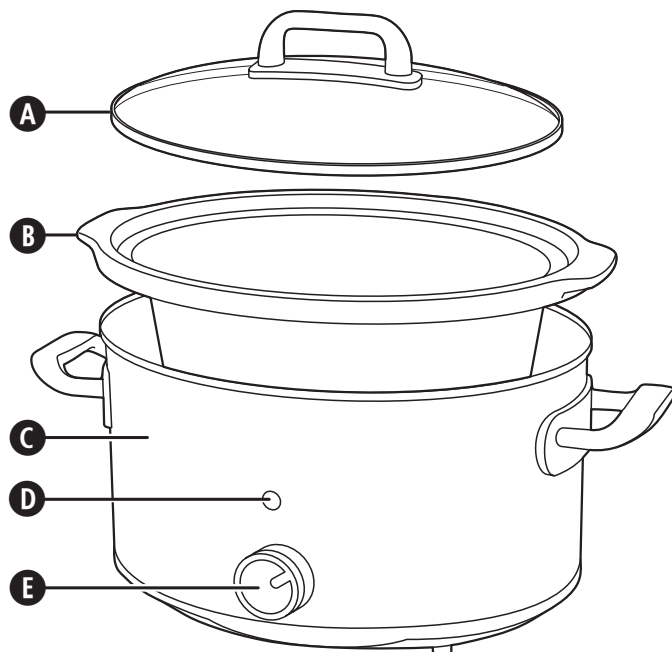
Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и от лица с намалени физически, сетивни или психически възможности, или без опит или познания, ако са под наблюдение или са били инструктирани за безопасна употреба на уреда и разбират опасностите, свързани с неговата експлоатацията. Децата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

**⚠ Частите на уреда се загряват по време на употреба.**

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

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

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



## ЧАСТИ

- A** Капак
- B** Керамичен съд за готвене
- C** Нагревателна основа на уреда
- D** светлинен индикатор за захранването
- E** регулатор за настройка

## ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА

Преди да използвате вашия уред за бавно готвене Стокрот®<sup>®</sup>, отстранете всички опаковъчни компоненти, измийте капака и керамичния съд със сапунена вода и ги подсушете добре. Никога не потапяйте нагревателната основа, захранващия кабел или щепсела във вода или друга течност.

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

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

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

## НАЧИН НА УПОТРЕБА НА УРЕДА ЗА БАВНО ГОТВЕНЕ

- Поставете керамичния съд в нагревателната основа, добавете продуктите в керамичния съд и поставете капака.
- Включете Вашия уред за бавно готвене и завъртете регулатора за настройка на висока (High) или ниска (Low) температура на готвене.  
**ЗАБЕЛЕЖКА:** Настройката ТОПЛО служи САМО за поддържане в топло състояние на вече сготвената храна. НЕ гответе с настройка ТОПЛО. Не препоръчваме използване на настройката ТОПЛО за повече от 4 часа.
- Когато приключи готвенето, изключете кабела на уреда за бавно готвене от контакта и оставете уреда да се охлади, преди да го почистите.

### БЕЛЕЖКИ ЗА УПОТРЕБА

- Ако желаете, можете да превключите ръчно на настройка ПОДДЪРЖАНЕ В ТОПЛО СЪСТОЯНИЕ, след като готвенето е завършило, съгласно вашата рецепта.
- За да избегнете прекаленото или недостатъчното сготвяне на храната, винаги пълнете керамичния съд до ниво ½ или ¾ и използвайте препоръчаното време за готвене.
- Не препълвайте керамичния съд. За да избегнете преливането, не пълнете керамичния съд повече от ¾ от обема му.
- Винаги гответе с поставен капак и следвайте препоръчаното време. Не сваляйте капака през първите два часа на готвенето, за да може да се увеличава ефективно топлината.
- Винаги използвайте кухненски ръкавици, когато боравите с капака или керамичния съд.
- Изключвайте уреда от контакта след приключване на готвенето и преди почистване.
- Подвижният съд за готвене е устойчив за ползване във фурна или безопасен за ползване в микровълнова фурна. **НЕ** използвайте съда за готвене върху котлони и грилове, в печка или микровълнова фурна – съдът издържа на такива видове загряване, но капакът – **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.
- При готвене на рецепти, съдържащи зеленчуци и месо, поставяйте зеленчуците в тенджерата за бавно готвене преди месото. Обикновено зеленчуците се сваряват по-бавно от месото в тенджерата за бавно готвене, като при това не са напълно потопени в течността за готвене.
- За да се сготвят по-добре, поставяйте зеленчуците близо до дъното на съда за готвене.

## МЛЯКО:

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

## СУПИ:

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

## МЕСО:

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

## РИБА:

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

## ТЕЧНОСТ:

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

## РЕЦЕПТИ

За още вдъхновяващи рецепти, моля посетете [www.slowcooker.bg](http://www.slowcooker.bg)

### Супа от кореноплодни зеленчуци за 4 порции

- 150 g моркови – обелени и нарязани на кръгчета от припл. 5 cm
- 150 g корен на целина – обелена и нарязана на парчета от припл. 5 cm
- 150 g праз – изчистен, измит и нарязан по дължина на кръгчета от припл. 5 cm
- 300 g жълта ряпа – обелена и нарязана на парчета от припл. 5 cm
- 1 малка глава лук – накълцана
- 800 ml хубав зеленчуков бульон
- 1 дафинов лист
- Подправки

1. Сложете всички продукти в керамичния съд и поставете капака.
2. Гответе на ниска температура за 6-7 часа или на висока температура за 4-5 часа.
3. Оставете леко да се охлади, преди да извадите дафиновия лист и да пресипете в кана за блендиране. Блендирайте супата до желаната консистенция. Можете да пресипете супата и в съд, подходящ за ръчно пасиране.
4. Поднесете гарнирана с ивица готварска сметана и накълцан див лук.

### Лесно задушено телешко за 4-5 порции

- 750 g крехки телешки гърди
- 15 ml растително олио
- 1 глава червен лук – обелена и накълцана
- 1 морков – обелен и накълцан
- 1 стрък целина – измит и накълцан
- Половинката от малка тиква тип „цигулка“ – изчистена от семките, обелена и добре смляна
- 200 ml хубав горещ телешки бульон
- 2 дафинови листа
- 5 g прясно накълцани листа от мащерка

1. Сложете подходящ тиган за пържене да се загрее на котлона. Добавете олиото и запържете телешките гърди, докато добият златист цвят.
2. Сложете предварително подготвените зеленчуци в керамичния съд. Уверете се, че са нарязани на приблизително еднакви по големина парчета (това ще доведе до по-добри резултати при готвенето).
3. Добавете запържените до златисто парчета телешки гърди към зеленчуците.
4. Залейте с телешкия бульон, прибавете дафиновите листа и мащерката. Поставете отново капака.
5. Гответе на ниска температура за 7-8 часа или на висока температура за 5-6 часа.
6. Извадете парчето месо от уреда за бавно готвене и го поднесете нарязано на тънки парчета с картофено пюре и зеленчуците.

### Задушени агнешки котлети по средиземноморски за 4 порции

- 15 ml растително олио
- 4 малки агнешки котлета
- 1 голяма глава червен лук – накълцана на едро
- 1 средно голям морков – обелен и накълцан
- 2 скилидки чесън – накълцани
- 400 g ситно накълцани домати
- 15 g накълцан на едро пресен риган или 10 g сух риган
- 250 ml червено вино
- 30 g доматино пюре

1. Сложете подходящ тиган за пържене да се загрее на котлона, добавете олиото, и запържете агнешките котлети до златисто от всяка страна.
2. Сложете агнешкото в керамичния съд и прибавете останалите продукти, разбъркайте добре.
3. Гответе на ниска температура за 8-9 часа или на висока температура за 6-7 часа.
4. Ако е необходимо, сгъстете соса с малко царевично брашно, размито във вода. Поднесете с печени кореноплодни зеленчуци и кускус.

#### Ябълков крѐмбъл с ядки за 4 порции

- 150 g брашно
  - 50 g овесени ядки
  - 100 g кафява захар
  - 3 g канела на прах
  - 2 g индийско орехче на прах
  - 150 g масло на кубчета
  - 125 g смлени орехи
  - 50 g пудра захар (или на вкус)
  - 20 g царевично брашно
  - 2,5 g млян джинджифил
  - 2,5 g мляна канела
  - 800 g ябълки, подходящи за готвене – обелени, изчистени и нарязани на шайби
  - 30 ml сок от лимон
1. В дълбока купа сложете брашното, кафявата захар, овесените ядки и подправките. Прибавете нарязаното на кубчета масло и омесете с пръсти, докато сместа добие вид на крѐмбъл. Добавете и разбъркайте смлените орехи и оставете настрана.
  2. Отделете една лъжица от пудрата захар, след което в малка купа разбъркайте останалото количество от нея с канелата и джинджифила.
  3. Сложете предварително подготвените ябълки в керамичния съд на пластове, като поръсвате всеки пласт със захар и сместа от подправките.
  4. Разбъркайте заедно останалата пудра захар, царевичното брашно и лимоновия сок, след което го изсипете върху най-горния пласт ябълки.
  5. Покрийте със сместа за крѐмбъл, поставете капака и гответе на ниска температура за 4-5 часа или на висока температура за 2-3 часа (или до омекването на ябълките).
  6. След изтичане на времето за готвене, отместете леко капака, без да го сваляте напълно, за около 30 минути, за да може крѐмбълът да се стегне. Поднесете с ванилов сладолед или топъл сметанов крем.

## ПОЧИСТВАНЕ

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

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

Капакът и керамичният съд могат да се мият в съдомиялна или с топла сапунена вода. Не използвайте абразивни почистващи вещества или телени гъби. Остатъците обикновено могат да се отстранят с кърпа, гъба или гумена шпатула. За премахване на варовикови остатъци от вода и други петна използвайте неабразивен почистващ препарат или оцет.

Както фината керамика, така и керамичните съдове не издържат на резки температурни промени. Не мийте керамичния съд и капака със студена вода, докато са още горещи.

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

Не е необходимо извършване на друго обслужване.

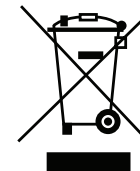
**ЗАБЕЛЕЖКА:** След като почистите на ръка, оставете да изсъхне, преди да приберете за съхранение.

## СЛЕДПРОДАЖБЕНИ И РЕЗЕРВНИ ЧАСТИ

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

## ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ОТПАДЪЧНИ ПРОДУКТИ

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



# crockpot®



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

© 2021 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited. All rights reserved.  
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, Cheshire, SK8 3GQ, United Kingdom.  
Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Poland.  
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited and Newell Poland Services Sp. z o.o. are subsidiaries of Newell Brands Inc.  
The product you buy may differ slightly from the one shown on this carton due to continuing product development.

© 2021 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited. Tous droits réservés.  
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, Cheshire, SK8 3GQ, Royaume-Uni  
Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Pologne  
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited et Newell Poland Services Sp. z o.o. sont des filiales de Newell Brands Inc.  
En raison du développement constant de nos produits, l'appareil contenu dans l'emballage peut légèrement différer de l'illustration présente sur l'emballage.

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

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

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

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

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

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

Tuote voi jatkuvan tuotekehityksen vuoksi poiketa hiukan pakkauksessa esitetyistä mallista.

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

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

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

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

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

Made in China / Fabriqué en Chine / Wyprodukowano w Chinach / Hecho en China

