

CSC038X

*Specialists in One-pot Cooking*  
- SINCE 1970 -

# CROCK·POT®

◆ THE ORIGINAL SLOW COOKER ◆



## 4.5L Sauté Hinged Lid Slow Cooker with DuraCeramic™ Coating

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

English	4
Français/French	11
Deutsch/German	19
Español/Spanish	27
Português/Portuguese	35
Italiano/Italian	43
Nederlands/Dutch	51
Svenska/Swedish	59
Suomi/Finnish	66
Dansk/Danish	71
Norsk/Norwegian	76
Polski/Polish	81
Česky/Czech	89
Slovenčina/Slovakian	96
Magyar/Hungarian	101
Română/Romanian	106
български/Bulgarian	114
Hrvatski/Croatian	120
ΕΛΛΗΝΙΚΑ/Greek	125

## FITTING A PLUG (UK AND IRELAND ONLY)

### This appliance must be earthed.

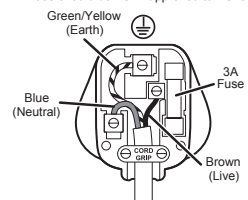
If the plug is not suitable for the socket outlets in your home, it can be removed and replaced by a plug of the correct type.

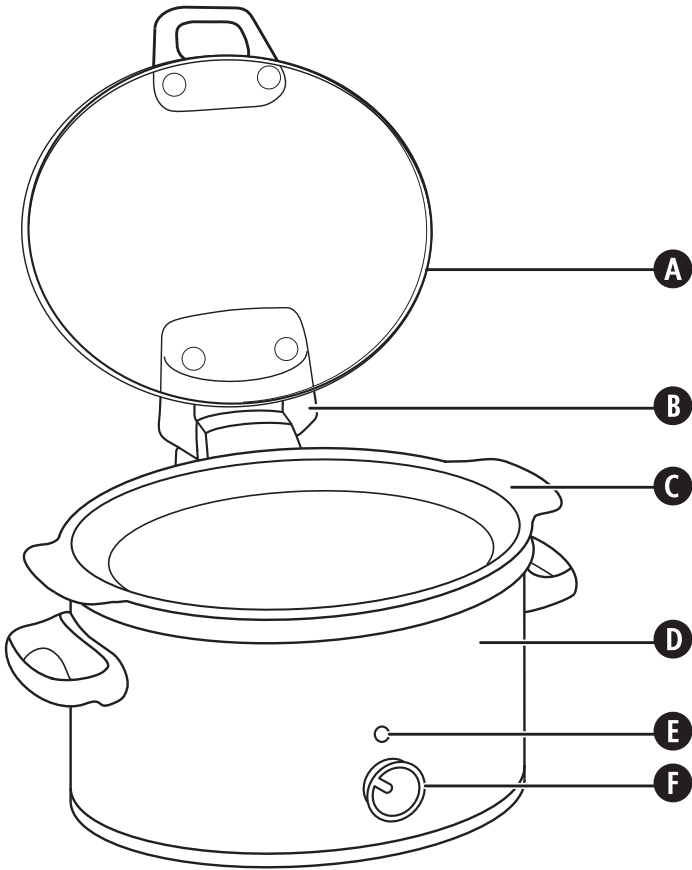
If the fuse in a moulded plug needs to be changed, the fuse cover must be refitted. The appliance must not be used without the fuse cover fitted.

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

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

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





## ENGLISH

### IMPORTANT SAFEGUARDS

READ CAREFULLY AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

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

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

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

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

- This appliance generates heat during use. Adequate precaution must be taken to prevent the risk of burns, scalds, fires or other damage to persons or property caused whilst in use or during cooling.
- Use oven gloves or a cloth and beware of escaping steam when opening or removing the lid.
- Always ensure that hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
- Always use the appliance on a stable, secure, dry and level surface.
- The heating base of the appliance must not be placed on or near any potentially hot surfaces (such as a gas or electric hob).
- Do not use the appliance if it has been dropped, if there are any visible signs of damage or if it is leaking.
- Ensure the appliance is switched off and unplugged from the supply socket after use and before cleaning.
- Always allow the appliance to cool before cleaning or storing.
- Never immerse the heating base, power cord or plug in water or any other liquid.
- Never let the power cord hang over the edge of a worktop, touch hot surfaces or become knotted, trapped or pinched.
- NEVER attempt to heat any food item directly inside the base unit. Always use the removable 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** Removable lid
- B** Hinge mechanism
- C** Removable cooking bowl with DuraCeramic™ coating
- D** Heating base
- E** Temperature indicator
- F** Temperature control

## PREPARING FOR USE

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

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

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

### ASSEMBLY




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

## REMOVABLE COOKING BOWL

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


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

## HOW TO USE YOUR SAUTÉ SLOW COOKER

1. Place the cooking bowl into the heating base, making sure that the handles on the bowl line up with the handles on the heating base. Attach the lid. Add your ingredients to the cooking bowl and close the lid.
2. Plug in your slow cooker and select the high () or low () cooking temperature using the temperature selector.  
Note: The warm setting () is ONLY for keeping food warm that has already been cooked. 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.

We recommend that you use a non-metallic ladle to serve food from the cooking bowl. Don't use a metal utensil as this can damage the DuraCeramic™ coating of the bowl.

### USAGE NOTES

- To avoid over or under-cooking, always fill the cooking bowl  $\frac{1}{2}$  to  $\frac{3}{4}$  full and conform to the recommended cooking times.
- Do not overfill the cooking bowl. To prevent spillover, do not fill the cooking bowl higher than  $\frac{3}{4}$  full.
- If desired, you can manually switch to the warm setting () when your recipe has finished cooking.
- Always cook with the lid on for the recommended time. Do not remove the lid during the first two hours of cooking to allow the heat to build up efficiently.
- Always wear oven gloves when handling the lid or removable cooking bowl. Beware of escaping steam when opening the lid.
- To remove the cooking bowl from the heating base, open the lid slowly and lift the lid upwards and out of the hinge mechanism. Lift the cooking bowl carefully upwards and out of the heating base.
- Unplug when cooking has finished and before cleaning.

- The removable cooking bowl is ovenproof. The cooking bowl is suitable for use on a gas, electric or induction hob. Refer to the chart below.

PART	DISHWASHER SAFE	OVEN SAFE	MICROWAVE SAFE	HOB SAFE
Lid	Yes	No	No	Yes
Cooking bowl	No*	Yes	No	Yes

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

## COOKING HINTS AND TIPS

- Trim fats and wipe meats well to remove residue. Brown in the cooking bowl and drain well. Season with salt and pepper. Place the meat in the cooking bowl on top of vegetables.
- For pot roasts and stews, pour liquid over the meat. Use no more liquid than specified in the recipe. More juices are retained in meat and vegetables during slow cooking than in conventional cooking.
- Most vegetables should be thinly sliced or placed near the sides or bottom of the cooking bowl. In a slow cooker, meats generally cook faster than most vegetables.
- Use whole leaf herbs and spices for the best and fullest flavour from the slow cooking method. If ground herbs and spices are used, they should be stirred in during the last hour of cooking.
- Because there is no direct heat at the bottom, always fill the cooking bowl at least half full, to conform with recommended times. Small quantities can be prepared, but cooking times may be affected.
- A specific liquid called for in a recipe may be varied if an equal quantity is substituted. For example, substituting a can of soup for a can of tomatoes or 1 cup of beef or chicken stock for 1 cup of wine.
- Beans must be softened completely before combining with sugar and/or acidic foods (Note: Sugar and acid have a hardening effect on beans and will prevent softening).

## 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 (L)	COOK ON HIGH (H)
15 - 30 minutes	4 - 6 hours	1½ - 2 hours
30 - 45 minutes	6 - 10 hours	3 - 4 hours
50 minutes - 3 hours	8 - 10 hours	4 - 6 hours

### PASTA AND RICE:

- For best results, use long grain rice unless the recipe states otherwise. If the rice is not cooked completely after the suggested time, add an extra 1 to 1½ cups of liquid per cup of cooked rice and continue cooking for 20 to 30 minutes.
- For best pasta results, add the pasta to the slow cooker during the last 30 to 60 minutes of cook time.

### BEANS:

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

### **VEGETABLES:**

- Many vegetables benefit from slow cooking and are able to develop their full flavour. They tend not to overcook in your slow cooker as they might in your oven or on your hob.
- When cooking recipes with vegetables and meat, place vegetables into the cooking bowl before meat. Vegetables usually cook more slowly than meat in the slow cooker and benefit from being partially immersed in the cooking liquid.
- Place vegetables near the sides or bottom of the 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 cooking bowl first then add water/stock only to cover. If a thinner soup is desired, add more liquid when serving.

### **MEATS:**

- Trim fat, rinse well, and pat meat dry with paper towels.
- Browning meat beforehand allows fat to be drained off before slow cooking and also adds greater depth of flavour.
- 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 cooking bowl is always  $\frac{1}{2}$  to  $\frac{3}{4}$  full.
- The size of the meat and the recommended cook times are just estimates and can vary depending upon the specific cut, type, and bone structure. Lean meats such as chicken or pork tenderloin tend to cook faster than meats with more connective tissue and fat such as brisket or pork shoulder. Cooking meat on the bone versus boneless will increase required cook times.
- Cut meat into smaller pieces when cooking with precooked foods such as beans, or light vegetables such as mushrooms, diced onion, aubergine, or finely minced vegetables. This enables all food to cook at the same rate.

### **FISH:**

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

### **LIQUID:**

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

## **RECIPES**

### **Root vegetable soup Serves 5**

- 200g carrots, peeled and cut into 5cm pieces
  - 200g celeriac, peeled and cut into 5cm pieces
  - 200g leeks, trimmed and washed and cut into 5cm lengths
  - 200g swede, peeled and cut into 5cm pieces
  - 1 onion, diced
  - 1.5 litres of good quality vegetable stock
  - 2 bay leaves
  - Salt and pepper
4. Place all the ingredients into the removable cooking bowl, fit the lid, and cook on Low for 6–7 hours or High for 4–5 hours.
  5. Allow to cool before transferring to a blending jug and blend to the desired consistency. Alternatively transfer to a container suitable for hand blending.

Serve piping hot garnished with a swirl of crème fraîche and some snipped chives.

---

**Tuscan bean soup** Serves 4-5

- 1 tbsp vegetable oil
  - 1 large onion, roughly diced
  - 2 celery sticks, roughly chopped
  - 2 medium carrots, roughly chopped
  - 2 garlic cloves, finely chopped
  - 3 fresh thyme sprigs, leaves picked
  - 2 fresh rosemary sprig, leaves picked and chopped
  - 1 tsp smoked paprika
  - 400g tin chopped tomatoes
  - 2 tbsp tomato purée
  - 1.5 litre good quality vegetable stock
  - 400g tin cannellini beans, drained and rinsed
  - 400g tin flageolet beans, drained and rinsed
  - 100g shredded kale
1. Add the oil to the removable cooking bowl and heat on your hob.
  2. Sauté the onion and celery over a medium heat until softened. Add the carrots, garlic, paprika, thyme, and rosemary and continue sautéing for a further 2 minutes.
  3. Remove the bowl from the hob and place into the heating base.
  4. Add the chopped tomatoes, tomato purée, stock, beans and kale and stir.
  5. Fit the lid and cook on Low for 6–7 hours or High for 4–5 hours.

After cooking, season to taste, ladle into bowls and add a spoonful of pesto. Serve with fresh, crusty bread.

---

**Bolognese sauce** Serves 4-5

- 1 tbsp vegetable oil
  - 600g minced beef
  - 1 large onion, finely diced
  - 3 garlic cloves, chopped
  - 2 sticks of celery, finely chopped
  - 2 heaped tbsp tomato purée
  - 2 x 400g tins of chopped tomatoes
  - 1 tbsp dried oregano
  - 500ml passata
1. Place the removable cooking bowl onto your hob to heat up.
  2. Add the oil and the minced beef and sauté until brown.
  3. Remove from the heat and place the removable cooking bowl into the heating base. Stir in the remaining ingredients.
  4. Fit the lid and cook on Low for 5-6 hours or High for 4-5 hours until you have a meltingly tender bolognese sauce. Serve with freshly cooked spaghetti and Parmesan shavings.

This sauce can also be used for lasagne and pasta bakes.

---

**Lamb and sweet potato curry** Serves 4-5

- 1 tbsp vegetable oil
- 600g diced lamb
- 1 large red onion
- 2 garlic cloves, finely chopped
- 1 tsp turmeric
- 2 tbsp garam masala
- 1 tsp dried chilli flakes (or to taste)
- 2 tbsp tomato purée
- 2 x 400g tins of chopped tomatoes
- 100ml lamb or vegetable stock
- 1 large sweet potato, peeled and diced



1. Add the vegetable oil to the removable cooking bowl, heat on your hob until hot then sauté the lamb until browned on all sides.
2. Add the diced onions, turmeric, garam masala and dried chilli flakes. Continue to stir fry for a couple of minutes. This will allow the flavours of the spices to develop. Stir in the garlic.
3. Remove the bowl from the hob and place into the heating base. Add the remaining ingredients and stir well to combine.
4. Cook on Low for 7-8 hours or High for 5-6 hours until the lamb is tender. Thicken slightly if required.

Serve with steamed rice and naan bread.

---

### **Mediterranean braised lamb shanks Serves 4**

- 1 tbsp vegetable oil
  - 4 small lamb shanks
  - 1 large red onion, roughly chopped
  - 2 cloves garlic, chopped
  - 400g tin chopped tomatoes
  - 1 large aubergine, roughly chopped
  - 1 tsp dried oregano
  - 250ml lamb stock
  - 2 tbsp tomato purée
1. Add the vegetable oil to the removable cooking bowl, heat on your hob until hot then sauté the lamb shanks until browned on all sides.
  2. Remove the bowl from the hob and place into the heating base. Add the remaining ingredients and stir well to combine.
  3. Cook on Low for 7-8 hours or High for 5-6 hours.

Delicious served with some spicy roasted root vegetables and buttery couscous.

---

### **Creamy Rice Pudding Serves 4-5**

- 150g pudding rice
  - 75g sugar
  - 1 litre whole milk
  - 30g butter
  - 2.5g nutmeg
1. Grease the removable cooking bowl with a little of the butter.
  2. Add all the ingredients and stir them together.
  3. Fit the lid and cook on Low for 4-5 hours or High for 3 hours.

Delicious served with some fresh berries or fruit compote.

## **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 outside of the heating base may be cleaned with a soft cloth and warm, soapy water. Wipe dry. Do not use abrasive cleaners.
- Wash the glass lid and removable bowl with hot, soapy water. Do not use abrasive cleaning compounds or scouring pads. A cloth, sponge, or rubber spatula will usually remove any food residue.
- We recommend that you wash the removable cooking bowl by hand only, with a non-abrasive cleaning product and cloth, to preserve the DuraCeramic™ coating.
- When required, clean the induction plate on the underside of the cooking bowl with a stain remover and multi-purpose cleaner, recommended for stainless steel cookware. Dry immediately before storing.
- No other servicing should be performed.

## AFTER SALES SERVICE

These appliances are built to the very highest of standards. There are no user serviceable parts. Follow these steps if the unit fails to operate:

1. Check that the instructions have been followed correctly.
2. Check that the fuse has not blown.
3. Check that the mains supply is functional.

If the appliance will still not operate, return the appliance to the place it was purchased for a replacement. To return the appliance to the Customer Service Department, follow the steps below:

1. Pack it carefully (preferably in the original carton). Ensure the appliance is clean.
2. Enclose your name and address and quote the model number on all correspondence.
3. Give the reason why you are returning it.
4. If within the guarantee period, state when and where it was purchased and include proof of purchase (e.g. till receipt).
5. Send it to our Customer Service Department at the address below:

**Customer Service Department**  
**Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited**  
**Middleton Road, Royton, Oldham**  
**OL2 5LN, UK.**  
**Tel: 0161 621 6900 Fax: 0161 626 0391**  
**e-mail: [enquiriesEurope@jardencs.com](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com)**

## GUARANTEE

Please keep your receipt as this will be required for any claims under this guarantee.

This appliance is guaranteed for 2 years after your purchase as described in this document.

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

The rights and benefits under this guarantee are additional to your statutory rights, which are not affected by this guarantee. Only Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited ("JCS (Europe)") has the right to change these terms.

JCS (Europe) undertakes within the guarantee period to repair or replace the appliance, or any part of appliance found to be not working properly free of charge provided that:

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

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

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

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

Waste electrical products should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. E-mail us at [enquiriesEurope@jardencs.com](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com) for further recycling and WEEE information.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited  
5400 Lakeside  
Cheadle Royal Business Park  
Cheadle  
SK8 3GQ  
UK



## **FRANÇAIS**

### **IMPORTANT : CONSIGNES DE SECURITE**

**LISEZ AVEC ATTENTION ET CONSERVER POUR RÉFÉRENCE**

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

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

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

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

- Cet appareil génère de la chaleur en cours d'utilisation. Prenez des précautions concernant la prévention des brûlures, des projections d'eau bouillante, des flammes ou tout autre dommage occasionné aux personnes ou aux biens qui peuvent se produire en touchant l'extérieur pendant les phases d'utilisation ou de refroidissement.
- Utilisez des gants de cuisine ou un torchon et prenez garde à la vapeur qui s'échappe lorsque vous ouvrez ou enlevez le couvercle.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches avant de manipuler la prise ou de mettre l'appareil en marche.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable, sûre, sèche et horizontale.
- La base chauffante de cet appareil ne doit pas être placée sur ou près d'une surface potentiellement chaude (une plaque de cuisson électrique ou au gaz, par exemple).
- N'utilisez pas l'appareil s'il a subi un choc, ou en cas de signes visibles de dommages ou en cas de fuite.
- Assurez-vous que l'appareil est arrêté et débranchez-le avant de le nettoyer.
- Attendez toujours que l'appareil se refroidisse avant de le nettoyer ou le ranger.
- Ne plongez pas la base chauffante, son cordon d'alimentation ou sa prise dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre dans le vide, toucher des surfaces chaudes ou s'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 amovible
- B** Charnière
- C** Cocotte amovible avec revêtement DuraCeramic™
- D** Base chauffante
- E** Indicateur de température
- F** Sélecteur de température

## AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

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

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

Lors de la première utilisation de la mijoteuse, une légère odeur ou un peu de fumée risque de se dégager de l'appareil. Ce phénomène se produit sur la plupart des appareils chauffants et disparaîtra après quelques utilisations.

### PRÉPARATION :






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

## COCOTTE AMOVIBLE

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


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

## UTILISATION DE LA MIJOTEUSE SAUTÉ

1. Placez la cocotte dans la base chauffante de façon à ce que les poignées de la cocotte s'alignent sur les poignées de la base chauffante. Attachez le couvercle. Placez les ingrédients dans la cocotte, puis fermez le couvercle.
  2. Branchez la mijoteuse et sélectionnez la température appropriée  (élevée) ou  (faible) à l'aide du sélecteur de température.
- REMARQUE** : le réglage  (maintien au chaud) est RÉSERVÉ aux plats déjà cuits dans la mijoteuse. N'utilisez pas le réglage  pour cuire un plat. Nous vous recommandons de ne pas utiliser le réglage  pendant plus de 4 heures.
3. Une fois la cuisson terminée, débranchez la mijoteuse et laissez-la refroidir avant de la nettoyer.

Nous vous recommandons d'utiliser une louche non métallique pour faire le service. N'utilisez pas d'ustensile en métal, car vous risquez d'endommager le revêtement DuraCeramic™ de la cocotte.

### CONSEILS D'UTILISATION

- 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 les temps de cuisson indiqués.
- Ne remplissez pas trop la cocotte. Pour éviter les éclaboussures, veillez à ce que la cocotte ne soit pas plus de  $\frac{3}{4}$  pleine.
- Le cas échéant, vous pouvez activer manuellement le réglage  (maintien au chaud) lorsque la cuisson du plat est terminée.

- Mijotez toujours un plat en utilisant le couvercle pendant la durée de cuisson recommandée. Ne soulevez pas le couvercle pendant les deux premières heures de cuisson pour éviter toute perte de chaleur.
- Utilisez des gants de cuisine lorsque vous manipulez le couvercle ou la cocotte amovible. Faites attention à la vapeur qui se dégage lorsque vous soulevez ou que vous enlevez le couvercle.
- Pour retirer la cocotte de la base chauffante, ouvrez lentement le couvercle et tirez-le vers le haut pour le démonter de la charnière. Soulevez la cocotte avec soin pour l'extraire de la base chauffante.
- Débranchez la mijoteuse lorsque la cuisson est terminée et avant de la nettoyer.
- La cocotte amovible passe au four. La cocotte peut être utilisée sur une plaque de cuisson au gaz, électrique ou à induction. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

GUIDE DES PIÈCES	LAVE-VAISSELLE	FOUR	MICRO-ONDES	PLAQUE DE CUISSON
Couvercle	Oui	Non	Non	Oui
Cocotte	Non*	Oui	Non	Oui

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

## CONSEILS ET ASTUCES DE CUISSON

- Enlevez le gras de la viande et essuyez-la bien pour éliminer tout résidu. Si la viande est grasse, faites-la revenir dans la cocotte et enlevez la graisse fondue. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Placez la viande dans la cocotte au-dessus des légumes.
- Si vous préparez un rôti ou un ragoût, versez le liquide sur la viande. Ne dépassez pas la quantité de liquide indiquée dans la recette. La viande et les légumes cuits dans la mijoteuse conservent plus de jus qu'avec une méthode de cuisson traditionnelle.
- Émincez finement la plupart des légumes ou placez-les sur les côtés ou au fond de la cocotte. Dans une mijoteuse, la viande cuit généralement plus vite que la plupart des légumes.
- Utilisez des fines herbes et des épices entières pour rehausser la saveur du plat préparé dans la mijoteuse. Si vous utilisez des épices moulues ou des fines herbes finement ciselées, ajoutez-les au plat en remuant bien pendant la dernière heure de cuisson.
- Parce que le fond de la cocotte ne chauffe pas directement, remplissez-la toujours à moitié au moins pour respecter le temps de cuisson recommandé. Vous pouvez préparer des quantités réduites, mais le temps de cuisson risque de varier.
- Vous pouvez remplacer un liquide déterminé par un autre liquide à condition de respecter la quantité recommandée. Il est ainsi possible de remplacer une boîte de tomates par une boîte de soupe ou un verre de vin par un verre de bouillon de bœuf ou de poulet.
- Veillez à ce que les haricots secs soient entièrement cuits avant de les mélanger à des aliments sucrés et/ou acides. REMARQUE : le sucre et les aliments acides durcissent les haricots secs et les empêchent de cuire correctement.

## COMMENT ADAPTER DES RECETTES

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

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

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

### **LES PATES ET LE RIZ:**

- Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez du riz à grains longs, du riz basmati ou un riz spécial comme l'indique la recette. Si le riz n'est pas complètement cuit après la durée de cuisson suggérée, ajoutez une tasse à une tasse et demie de liquide par tasse de riz cuit et poursuivez la cuisson pendant 20 à 30 minutes.
- Pour obtenir de meilleurs résultats en ce qui concerne les pâtes, ajoutez-les dans la mijoteuse 30 à 60 minutes avant la fin de la cuisson.

### **LES HARICOTS:**

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

### **LES LEGUMES:**

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

### **LE LAIT:**

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

### **SOUPES:**

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

### **LES VIANDES:**

- Enlever le gras, rincer et sécher la viande avec une serviette en papier.
- Faire revenir au préalable les morceaux de viande permet de jeter la graisse avant de les cuire dans la mijoteuse et intensifie la saveur du plat.
- Placez la viande de sorte qu'elle ne touche pas le couvercle de la mijoteuse.
- Si vous utilisez des morceaux de viande plus petits ou plus gros, modifiez en conséquence la proportion de légumes ou de pommes de terre de sorte que la cocotte soit toujours remplie à moitié ou aux trois quarts.
- La taille des morceaux de viande et les temps de cuisson recommandés ne sont que des estimations et peuvent varier en fonction du morceau, du type de viande et de la structure de l'os. Les viandes maigres comme par exemple le poulet ou le rôti de porc ont tendance à cuire plus vite que les viandes avec plus de tissus adipeux et de gras comme par exemple l'épaule de bœuf ou de porc. Faire cuire la viande sur l'os au lieu d'enlever l'os augmentera le temps de cuisson.
- Couper la viande en petits morceaux lorsque vous la cuisez avec des aliments précuits comme par exemple des haricots, des fruits, des légumes légers tels que des champignons, des oignons coupés en rondelles, des aubergines ou des légumes en julienne. Ceci permet à tous les ingrédients d'être cuits en même temps.

### **LE POISSON:**

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

### **LE LIQUIDE:**

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

## RECETTES

Pour plus de recettes, rendez-vous sur [www.crockpoteurope.com](http://www.crockpoteurope.com)

---

### **Soupe de légumes racines** pour 5 personnes

- 200 g de carottes épluchées et coupées en morceaux d'environ 5 cm
  - 200 g de céleri-rave épluché et coupé en morceaux d'environ 5 cm
  - 200 g de poireaux parés, lavés et coupés en morceaux d'environ 5 cm de long
  - 200 g de rutabaga épluché et coupé en morceaux d'environ 5 cm
  - 1 oignon coupé en dés
  - 1,5 l de bouillon de légumes de qualité
  - 2 feuilles de laurier
  - Sel, poivre
4. Mettre tous les ingrédients dans le bol de cuisson, placer le couvercle et laisser cuire à basse température pendant 6 à 7 heures ou à température élevée pendant 4 à 5 heures.
  5. Laisser refroidir avant de verser dans un bol mixeur, puis mixer jusqu'à obtention de la consistance souhaitée. Il est également possible de transvaser le mélange dans un récipient adapté et d'utiliser un mixeur plongeant.

Servir bien chaud avec un nuage de crème fraîche et quelques brins de ciboulette ciselés.

---

### **Soupe aux haricots de Toscane** pour 4 à 5 personnes

- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile végétale
  - 1 gros oignon grossièrement haché
  - 2 branches de céleri, grossièrement émincées
  - 2 moyennes carottes, grossièrement émincées
  - 2 gousses d'ail, finement hachées
  - 3 branches de thym (feuilles uniquement)
  - 2 branches de romarin frais aux feuilles finement ciselées
  - 5 ml (1 c. à café) de paprika fumé
  - 1 boîte de tomates concassées de 400 g
  - 30 ml (2 c. à soupe) de purée de tomate
  - 1.5 l de bouillon de légumes de bonne qualité
  - 400 g de haricots cannellini en boîte, égouttés et rincés
  - 400 g de flageolets en boîte, égouttés et rincés
  - 100 g de chou frisé, émincé
1. Versez l'huile dans la cocotte amovible et faites-la chauffer sur votre plaque de cuisson.
  2. Faites revenir l'oignon et le céleri à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajoutez les carottes, l'ail, le paprika, le thym et le romarin et continuez à faire revenir les légumes pendant 2 minutes.
  3. Retirez la cocotte de la plaque de cuisson et placez-la sur la base chauffante.
  4. Ajoutez les tomates concassées, la purée de tomate, le bouillon, les haricots et le chou frisé et mélangez bien.
  5. Couvrez et faites cuire à basse température pendant 6 à 7 heures ou à température élevée pendant 4 à 5 heures.
  6. Une fois la cuisson terminée, assaisonnez selon votre goût, versez dans des bols et ajoutez une cuillerée de pistou.

Servez cette soupe avec du pain frais et croustillant.

---

### **Sauce bolognaise** pour 4 à 5 personnes

- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile végétale
- 600 g de bœuf haché
- 1 gros oignon coupé en petits dés
- 3 gousses d'ail hachées
- 2 branches de céleri hachées finement
- 30 ml (2 c. à soupe) purée de tomates
- 2 boîtes de tomates concassées de 400 g
- 15 ml (1 c. à soupe) d'origan séché
- 500 ml de coulis de tomates

1. Faire chauffer le bol de cuisson amovible sur une plaque de cuisson.
2. Ajouter l'huile et le bœuf haché, et faire sauter jusqu'à ce qu'il soit doré.
3. Retirer de la plaque et placer le bol de cuisson amovible sur la base chauffante. Ajouter le reste des ingrédients et mélanger.
4. Couvrez et faites cuire à basse température pendant 5 à 6 heures ou à température élevée pendant 4 à 5 heures jusqu'à ce que la sauce bolognaise soit onctueuse et fondante.
5. Servir avec des spaghettis fraîchement préparés et des copeaux de parmesan.

La sauce peut également servir à la préparation de lasagnes, de gratins de pâtes, etc.

---

### **Curry d'agneau et de patates douces** pour 4 à 5 personnes

- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile végétale
- 600 g d'agneau coupé en dés
- 1 gros oignon rouge
- 2 gousses d'ail finement hachées
- 5 ml (1 c. à café) de curcuma
- 30 ml (2 c. à soupe) de garam masala
- 5 ml (1 c. à café) de piment séché concassé (ou selon votre goût)
- 30 ml (2 c. à soupe) de purée de tomates
- 2 boîtes de tomates concassées de 400 g
- 100 ml de bouillon d'agneau ou de légumes
- 1 grosse patate douce épluchée et coupée en dés

1. Verser l'huile végétale dans le bol de cuisson amovible, faire chauffer sur une plaque, puis faire sauter l'agneau jusqu'à ce qu'il soit doré sur tous les côtés.
2. Ajouter les oignons en dés, le curcuma, le garam masala et le piment séché concassé. Continuer à faire revenir quelques minutes. Les épices révèlent ainsi toutes leurs saveurs. Ajouter l'ail.
3. Retirer le bol de la plaque de cuisson et le placer sur la base chauffante. Incorporer le reste des ingrédients et bien mélanger.
4. Faites cuire à basse température pendant 7 à 8 heures ou à température élevée pendant 5 à 6 heures jusqu'à ce que l'agneau soit fondant.

Laisser épaissir légèrement si nécessaire. Servir avec du riz cuit à la vapeur et des naans.



---

### Jarrets d'agneau braisés à la méditerranéenne pour 4 personnes

- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile végétale
  - 4 petits jarrets d'agneau
  - 1 gros oignon rouge coupé en gros morceaux
  - 2 gousses d'ail hachées
  - 1 boîte de tomates concassées de 400 g
  - 1 grosse aubergine coupée en gros morceaux
  - 5 ml (1 c. à café) d'origan séché
  - 250 ml d'agneau
  - 30 ml (2 c. à soupe) de purée de tomates
1. Verser l'huile végétale dans le bol de cuisson amovible, faire chauffer sur une plaque de cuisson jusqu'à ce qu'elle soit chaude, puis faire sauter les jarrets d'agneau jusqu'à ce qu'ils soient dorés sur tous les côtés.
  2. Retirer le bol de la plaque de cuisson et le placer sur la base chauffante. Incorporer le reste des ingrédients et bien mélanger.
  3. Faites cuire à basse température pendant 7 à 8 heures ou à température élevée pendant 5 à 6 heures.

Délicieux servi avec des légumes racines grillés et épicés, et de la semoule au beurre.

---

### Riz au lait crémeux pour 4 à 5 personnes

- 150 g de riz à dessert
  - 75 g de sucre
  - 1 l de lait entier
  - 30 g de beurre
  - 3 ml (½ c. à café) de noix de muscade
1. Beurrer légèrement le bol de cuisson amovible.
  2. Ajouter tous les ingrédients et mélanger.
  3. Couvrez et faites cuire à basse température pendant 4 à 5 heures ou à température élevée pendant 3 heures.

Délicieux servi avec quelques baies fraîches ou de la compote de fruits.

## 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.

- Nettoyez l'extérieur de la base chauffante à l'aide d'un chiffon doux trempé dans de l'eau chaude savonneuse. Essuyez-la soigneusement. N'utilisez pas de détergent abrasif.
- Lavez le couvercle en verre et la cocotte amovible dans de l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas de détergents abrasifs ou d'éponges à récurer. Un chiffon, une éponge ou une spatule en caoutchouc permettent généralement d'éliminer tout résidu alimentaire.
- Nous vous recommandons de laver la cocotte amovible à la main uniquement en utilisant un détergeant doux et un chiffon pour éviter d'endommager le revêtement DuraCeramic™.
- En fonction des besoins, nettoyez la plaque à induction sous la cocotte avec un détachant et un nettoyant tout usage, recommandés pour les ustensiles de cuisine en acier inoxydable. Séchez bien avant de ranger.
- N'effectuez aucune autre opération d'entretien.

## GARANTIE

Veillez conserver votre ticket de caisse, il vous sera demandé lors de toute réclamation sous garantie. Cet appareil est garanti 2 ans à partir de la date d'achat, comme indiqué dans le présent document.

Dans le cas peu probable d'une panne résultant d'un défaut de conception ou de fabrication au cours de la période de garantie, veuillez rapporter l'appareil au magasin où vous l'avez acheté avec votre ticket de caisse et une copie de cette garantie.

Vos droits statutaires ne sont aucunement affectés par cette garantie. Seul Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited (« JCS (Europe) ») peut modifier ces dispositions.

JCS (Europe) s'engage à réparer ou remplacer gratuitement, pendant la période de garantie, toute pièce de l'appareil qui se révèle défectueuse sous réserve que :

- vous avertissiez rapidement le magasin ou JCS (Europe) du problème ;
- l'appareil n'ait pas été altéré de quelque manière que ce soit ou endommagé, utilisé incorrectement ou abusivement, ou bien réparé ou altéré par une personne autre qu'une personne agréée par JCS (Europe) Products Europe.

Cette garantie ne couvre pas les défauts liés à une utilisation incorrecte, un dommage, une utilisation abusive, l'emploi d'une tension incorrecte, les catastrophes naturelles, les événements hors du contrôle de JCS (Europe), une réparation ou une altération par une personne autre qu'une personne agréée par JCS (Europe) ou le non-respect des instructions d'utilisation. De plus, cette garantie ne couvre pas non plus l'usure normale, y compris, mais sans limitation, les petites décolorations et éraflures.

Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur d'origine et elle n'étend aucun droit à toute personne acquérant l'appareil pour un usage commercial ou communal.

Si votre appareil est accompagné d'une garantie locale ou d'une carte de garantie, veuillez en consulter les dispositions et conditions en vigueur, ou vous adresser à votre revendeur local pour en savoir plus.

Les déchets d'équipement électrique ne doivent pas être mélangés aux ordures ménagères. Veuillez recycler si vous en avez la possibilité. Envoyez-nous un email à [enquiriesEurope@jardencs.com](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com) pour plus d'informations sur le recyclage et la directive WEEE.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited  
5400 Lakeside  
Cheadle Royal Business Park  
Cheadle  
SK8 3GQ  
United Kingdom



## **DEUTSCH**

### **WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**

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

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

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

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

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

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

## BESTANDTEILE

- A** Abnehmbarer Deckel
- B** Klappmechanismus
- C** Abnehmbare Kochschüssel mit DuraCeramic™-Beschichtung
- D** Heiztopf
- E** Temperaturanzeige
- F** Temperaturregler

## VOR DEM GEBRAUCH

Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch des Crock-Pot® Sauté-Schongarers die Verpackung vollständig und spülen Sie den Deckel und die abnehmbare Kochschüssel mit warmem Seifenwasser und trocknen Sie diese gründlich ab. Es wird empfohlen, die abnehmbare Kochschüssel nur von Hand mit einem nicht scheuerndem Produkt und Lappen zu reinigen, um die DuraCeramic™-Beschichtung zu erhalten. Tauchen Sie den Heiztopf, das Stromkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

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

Beim ersten Gebrauch des Geräts ist möglicherweise eine leichte Rauch- oder Geruchsentwicklung festzustellen. Dies geschieht nur die ersten Male und ist bei Geräten, die erhitzt werden, üblich.

### AUFBAU:

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

## ABNEHMBARE KOCHSCHÜSSEL

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

## NUTZUNG DES SAUTÉ-SCHONGARERS

1. Setzen Sie die Kochschüssel in den Heiztopf und stellen Sie sicher, dass die Griffe der Schüssel an den Griffen des Heiztopfes ausgerichtet sind. Setzen Sie den Deckel auf. Füllen Sie die Zutaten in die Kochschüssel und schließen Sie den Deckel.
2. Schließen Sie den Schongarer an das Netz an und wählen Sie mithilfe des Temperaturreglers die gewünschte Gartemperatur (III hoch oder I tief).

**HINWEIS:** Die Warmhalteinstellung (III) ist NUR für Speisen gedacht, die bereits erhitzt wurden. Kochen Sie KEINE Speisen mit der Einstellung (III). Die Einstellung (III) 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 ihn reinigen.

Verwenden Sie einen metallfreien Löffel, um direkt aus der Kochschüssel zu servieren. Verwenden Sie keine Kochwerkzeuge aus Metall, da durch diese die DuraCeramic™-Beschichtung beschädigt werden kann.

### 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 die Kochschüssel immer zur Hälfte oder bis zu Dreiviertel und passen Sie die empfohlene Garzeit entsprechend an.

- Achten Sie darauf, die Kochschüssel nicht zu überfüllen. Um ein Überkochen zu vermeiden, füllen Sie die Kochschüssel nur zu  $\frac{3}{4}$ .
- 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 die abnehmbare Kochschüssel berühren. Achten Sie beim Öffnen oder Entfernen des Deckels auf entweichenden heißen Dampf.
- Um die Kochschüssel aus dem Heiztopf zu entnehmen, öffnen Sie langsam den Deckel und heben Sie ihn dann nach oben aus dem Scharnierelement. Heben Sie die Kochschüssel vorsichtig nach oben aus dem Heiztopf.
- Trennen Sie den Schongarer nach Beendigung des Kochvorgangs und vor dem Reinigen immer vom Netz.
- Die abnehmbare Kochschüssel ist ofenfest. Die Kochschüssel kann auch auf Gas-, Elektro- und Induktionsherden verwendet werden. Tabelle enthält Angaben hierzu.

BESTANDTEIL	SPÜLMASCHINENGEEIGNET	OFENFEST	MIKROWELLENFEST	HERDPLATTENFEST
Deckel	Ja	Nein	Nein	Ja
Kochschüssel	Nein*	Ja	Nein	Ja

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

## KOCHTIPPS

- Schneiden Sie Fettränder von Fleischstücken ab und tupfen Sie diese trocken. Bräunen Sie fetthaltige Fleischstücke in einem Kochtopf an und lassen Sie das Fett abtropfen. Würzen Sie das Fleisch mit Salz und Pfeffer. Legen Sie die Fleischstücke im Steinguttopf auf das Gemüse.
- Schütten Sie für Schmorgerichte und Eintöpfe Wasser über das Fleisch. Verwenden Sie nur soviel Flüssigkeit wie im Rezept angegeben. Beim Schongaren verdampft weniger der in Fleisch und Gemüse enthaltenen Flüssigkeit als beim konventionellen Kochen.
- Gemüse sollte in der Regel dünn geschnitten werden oder auf dem Boden oder an den Rändern des Steinguttopfes platziert werden. Beim Schongaren wird Fleisch gewöhnlich schneller gegart als die meisten Gemüse.
- Verwenden Sie ganzblättrige Kräuter und Gewürze, um den besten Geschmack zu erzielen. Werden gemahlene Kräuter und Gewürze verwendet, rühren Sie den Inhalt des Topfes während der letzten Stunde des Garvorgangs um.
- Da an der Unterseite des Topfes keine direkte Hitze entwickelt wird, befüllen Sie den Kochschüssel immer bis mindestens zur Hälfte, um die empfohlenen Garzeiten einzuhalten. Es können auch kleinere Mengen gegart werden, die Garzeiten hierfür können jedoch abweichen.
- Da an der Unterseite des Topfes keine direkte Hitze entwickelt wird, befüllen Sie den Steinguttopf immer bis mindestens zur Hälfte, um die empfohlenen Garzeiten einzuhalten. Es können auch kleinere Mengen gegart werden, die Garzeiten hierfür können jedoch abweichen.
- Verlangt das Rezept nach einer bestimmten Menge einer Flüssigkeit, kann diese durch dieselbe Menge einer anderen Flüssigkeit ersetzt werden. Ein Büchse Suppe kann z. B. durch eine Büchse Tomaten oder eine Tasse Rinder- oder Hühnerfond durch eine Tasse Wein ersetzt werden.
- Bohnen müssen vollständig weich gekocht sein, bevor Zucker und/oder säurehaltige Lebensmittel hinzugefügt werden können. HINWEIS: Durch Beigabe von Zucker und Säure verhärteten Bohnen und können nicht mehr weich gekocht werden.

## 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.

<b>GARZEIT NACH REZEPT</b>	<b>GARZEIT AUF TIEF <u>☹</u></b>	<b>GARZEIT AUF HOCH <u>☺</u></b>
15 bis 30 Minuten	4 bis 6 Stunden	1½ bis 2 Stunden
30 bis 45 Minuten	6 bis 10 Stunden	3 bis 4 Stunden
50 Minuten bis 3 Stunden	8 bis 10 Stunden	4 bis 6 Stunden

### TEIGWAREN UND REIS:

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

### BOHNEN:

- Trockenbohnen, insbesondere Feuerbohnen, sollten ehe Sie sie dem Rezept hinzufügen erst gekocht werden.
- Völlig gekochte Dosenbohnen können anstelle von Trockenbohnen verwendet werden.

### GEMÜSE:

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

### MILCH:

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

### SUPPEN:

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

### FLEISCH:

- Fett abschneiden, gut abspülen und das Fleisch mit einem Papiertuch trocken tupfen.
- Braten Sie Fleisch kurz an, um das enthaltene Fett vor dem Schongaren zu entfernen. So wird auch der Geschmack intensiviert.
- Legen Sie Fleisch so ein, dass es den Glasdeckel nicht berührt.
- Passen Sie die Gemüsemenge der Menge und Größe der Fleischstücke an, so dass die Kochschüssel immer halb bis dreiviertel gefüllt ist. Die Fleischmenge und die empfohlenen Kochzeiten sind nur Schätzungen und können je nach Zuschnitt, Art und Knochenstruktur unterschiedlich sein. Mageres Fleisch wie Huhn oder Schweinslende kochen normalerweise schneller als Fleisch mit Bindegewebe und fettiges Fleisch wie Rindernacken oder Schweineschulter. Garen von Fleisch mit Knochen dauert im Gegensatz zu knochenlosem Fleisch länger.

- Schneiden Sie das Fleisch in kleinere Stücke, wenn Sie es mit vorgekochten Nahrungsmitteln wie Bohnen oder Früchten kochen oder mit delikaten Sachen wie Pilzen, gehackten Zwiebeln, Aubergine oder fein geschnittenem Gemüse. Auf diese Weise garen alle Nahrungsmittel zur gleichen Zeit.

#### **FISCH:**

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

#### **FLÜSSIGKEIT:**

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

## **REZEPTE**

Für Rezepte, schauen Sie unter [www.crockpoteurope.com](http://www.crockpoteurope.com)

---

#### **Wurzelgemüsesuppe** für 5 Personen

- 200 g Karotten, geschält und in etwa 5 cm lange Stücke geschnitten
  - 200 g Sellerie, geschält und in etwa 5 cm große Stücke geschnitten
  - 200 g Lauch, gekürzt und gewaschen und in etwa 5 cm große Stücke geschnitten
  - 200 g Steckrübe, geschält und in etwa 5 cm große Stücke geschnitten
  - 1 Zwiebel, gewürfelt
  - 1,5 l Gemüsebrühe guter Qualität
  - 2 Lorbeerblätter
  - Gewürze
1. Alle Zutaten in die abnehmbare Kochschüssel füllen, den Deckel aufsetzen und die Zutaten auf Stufe Low für 6 - 7 Stunden oder auf Stufe High für 4 - 5 Stunden garen.
  2. Suppe abkühlen lassen und dann in einen Mixer füllen und pürieren, bis sie die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Die Suppe kann auch in einen geeigneten Behälter gefüllt und manuell püriert werden.

Suppe heiß mit ein wenig Crème fraiche und etwas Schnittlauch dekoriert servieren.

---

#### **Toskanische Bohnensuppe** für 4-5 Personen

- 1 Esslöffel Pflanzenöl
  - 1 große Zwiebel, grob gewürfelt
  - 2 Stangen Staudensellerie, grob gehackt
  - 2 mittelgroße Karotten, grob gehackt
  - 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
  - 3 frische Thymianzweige, gezupft
  - 2 frische Rosmarinzweige, gezupft und gehackt
  - 1 Teelöffel geräucherte Paprika
  - 1 Dose gehackte Tomaten à 400 g
  - 2 Esslöffel Tomatenpüree
  - 1,5 l Gemüsebrühe guter Qualität
  - 1 Dose Cannellini-Bohnen à 400 g, gespült und abgetropft
  - 1 Dose Flageolet-Bohnen à 400 g, gespült und abgetropft
  - 100 g Grünkohl, gehackt
1. Das Öl in die abnehmbare Kochschüssel gießen und auf der Herdplatte erhitzen.
  2. Die Zwiebeln und den Sellerie bei mittlerer Hitze anbraten, bis sie weich sind. Die Karotten, den Knoblauch, die Paprika und den Rosmarin hinzufügen und alles für weitere 2 Minuten anbraten.
  3. Die Kochschüssel vom Herd nehmen und auf die Heizplatte setzen.
  4. Die gehackten Tomaten, das Tomatenpüree, den Fond, die Bohnen und den Grünkohl hinzufügen und alles gut umrühren.

5. Den Deckel aufsetzen und alles auf Stufe 1 für 6 - 7 Stunden oder auf Stufe 2 für 4 - 5 Stunden garen.
6. Die Suppe nach dem Garen abschmecken, in Schüsseln füllen und einen Löffel Pesto hinzufügen. Suppe mit frischem knusprigen Brot servieren.

---

#### **Sauce Bolognese** für 4-5 Personen

- 1 Esslöffel Pflanzenöl
  - 600 g Hackfleisch
  - 1 große Zwiebel, fein gewürfelt
  - 3 Knoblauchzehen, gehackt
  - 2 Stangen Sellerie, fein gehackt
  - 2 Esslöffel Tomatenpüree
  - 2 Dosen gehackte Tomaten à 400 g
  - 1 Esslöffel getrockneter Oregano
  - 500 ml Passata
1. Abnehmbare Kochschüssel auf einer Herdplatte vorwärmen.
  2. Öl und Hackfleisch hinzufügen und anbraten, bis es eine braune Färbung angenommen hat.
  3. Die Schüssel von der Kochplatte nehmen und auf die Heizplatte setzen. Restliche Zutaten einrühren.
  4. Den Deckel aufsetzen und die Zutaten 5 - 6 Stunden auf Stufe Low oder 4 - 5 Stunden auf Stufe High garen, um eine herrlich schmeckende Sauce Bolognese zu zaubern. Soße mit frisch gekochten Spaghetti und gehobeltem Parmesan servieren.

Die Soße kann auch für überbackene Lasagne oder Nudeln usw. verwendet werden.

---

#### **Lamm- und Süßkartoffelcurry**, für 4-5 Personen

- 1 Esslöffel Pflanzenöl
  - 600 g Lammfleisch, gewürfelt
  - 1 große rote Zwiebel
  - 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
  - 1 Teelöffel Kurkuma
  - 2 Esslöffel Garam Masala
  - 1 Teelöffel getrocknete Chiliflocken
  - 2 Esslöffel Tomatenpüree
  - 2 Dosen gehackte Tomaten à 400 g
  - 100 ml Lamm- oder Gemüsebrühe
  - 1 große Süßkartoffel, geschält und gewürfelt
1. Pflanzenöl in der abnehmbaren Kochschüssel auf einer Herdplatte erhitzen und das Lammfleisch von allen Seiten kurz anbraten.
  2. Gewürfelte Zwiebel, Kurkuma, Garam Masala und getrocknete Chiliflocken hinzufügen. Mehrere Minuten unter Rühren anbraten damit die Gewürze ihr Aroma entfalten können. Knoblauch unterrühren.
  3. Die Kochschüssel vom Herd nehmen und auf die Heizplatte setzen. Die restlichen Zutaten dazugeben und gut umrühren.
  4. Auf Stufe Low für 7 - 8 Stunden oder auf Stufe High für 5 - 6 Stunden garen, bis das Lammfleisch zart ist.
- Soße gegebenenfalls etwas andicken. Mit gedämpften Reis oder Naan-Brot servieren.



---

### **Geschmorte mediterrane Lammkeule, 4 Personen**

- 1 Esslöffel Pflanzenöl
- 4 kleine Lammkeulen
- 1 große rote Zwiebel, grob gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Dose gehackte Tomaten à 400 g
- 1 große Aubergine, grob gehackt
- 1 Teelöffel getrockneten Oregano
- 250 ml Lammfond
- 2 Esslöffel Tomatenpüree

1. Pflanzenöl in der abnehmbaren Kochschüssel auf einer Herdplatte erhitzen und die Lammkeulen von allen Seiten kurz anbraten.
2. Die Kochschüssel vom Herd nehmen und auf die Heizplatte setzen. Die restlichen Zutaten dazugeben und gut umrühren.
3. Die Zutaten auf Stufe Low für 7 - 8 Stunden oder auf Stufe High für 5 - 6 Stunden garen.

Köstlich mit gut gewürztem gebratenen Wurzelgemüse und gebuttertem Couscous.

---

### **Cremiger Reispudding für 4 - 5 Personen**

- 150 g Milchreis
- 75 g Zucker
- 1 l Vollmilch
- 30 g Zucker
- ½ Teelöffel Muskatnuss

1. Die abnehmbare Kochschüssel mit etwas Butter einfetten.
2. Alle Zutaten in die Schüssel geben und gut vermengen.
3. Den Deckel aufsetzen und die Zutaten auf Stufe Low für 4 - 5 Stunden oder auf Stufe High für 3 Stunden garen.

Köstlich mit einigen frischen Beeren oder Früchtekompott.

## **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.

- Die Außenseite des Heiztopfs kann mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser gereinigt werden. Trocknen Sie den Außentopf ab. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Glasdeckel und die abnehmbare Kochschüssel mit heißem Seifenwasser. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Putzlappen. Mit einem Tuch, Schwamm oder Gummispatel lassen sich Speisereste gewöhnlich gut entfernen.
- Es wird empfohlen, die abnehmbare Kochschüssel nur von Hand mit einem nicht scheuerndem Produkt und Lappen zu reinigen, um die DuraCeramic™-Beschichtung zu erhalten.
- Reinigen Sie ggf. die Induktionsplatte auf der Unterseite der Kochschüssel mit einem Reinigungsmittel für Kochutensilien aus Edelstahl. Trocknen Sie die Bestandteile, bevor Sie sie in den Schrank räumen.
- Es sollten keine weiteren Wartungsarbeiten vorgenommen werden.

## GARANTIE

Bewahren Sie bitte unbedingt den Kaufbeleg auf. Dieser ist für die Geltendmachung von Garantieansprüchen zwingend erforderlich.

Die in diesem Dokument beschriebene Gerätegarantie gilt für einen Zeitraum von 2 Jahren ab Kaufdatum.

Sollte das Gerät entgegen allen Erwartungen innerhalb dieses Zeitraums aufgrund eines Konzeptions- oder Herstellungsfehlers nicht mehr einwandfrei funktionieren, können Sie es zusammen mit dem Kaufbeleg und einer Kopie dieses Garantiebelegs am Kaufort abgeben.

Die aus dieser Garantie erwachsenden Ansprüche und Leistungen sind als Ergänzung zu Ihren gesetzlichen Ansprüchen anzusehen. Diese werden von dieser Garantie nicht beeinträchtigt. Diese Bedingungen können ausschließlich durch Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited ("JCS (Europe)") geändert werden.

JCS (Europe) verpflichtet sich innerhalb der Garantiedauer zur kostenlosen Reparatur oder zum kostenlosen Austausch des Geräts bzw. von Geräteteilen, die nachweislich nicht ordnungsgemäß funktionieren. Es gelten jedoch folgende Voraussetzungen:

- Sie müssen den Händler oder JCS (Europe) unverzüglich über das Problem informieren.
- An dem Gerät wurden keinerlei Änderungen vorgenommen, es wurde nur bestimmungsgemäß eingesetzt, nicht beschädigt und nicht von Personen repariert, die von JCS (Europe) nicht autorisiert wurden.

Mängel, die auf unsachgemäße Nutzung, Beschädigung, nicht zugelassene elektrische Spannung, Naturgewalten, Ereignisse außerhalb der Kontrolle durch JCS (Europe), Reparaturen oder Änderungen durch Personen, die von JCS (Europe) nicht autorisiert wurden, oder Nichtbeachtung der Nutzungsanweisungen zurückzuführen sind, werden von dieser Garantie nicht abgedeckt. Außerdem sind durch normale Gebrauchsabnutzung entstandene Mängel, wie beispielsweise geringfügige Verfärbungen und Kratzer, von dieser Garantie ausgenommen.

Die im Rahmen dieser Garantie eingeräumten Rechte gelten ausschließlich für den ursprünglichen Käufer und dürfen nicht auf die kommerzielle oder kommunale Nutzung ausgedehnt werden.

Elektrische Altgeräte dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Geben Sie, falls möglich, diese Geräte bei geeigneten Rücknahmestellen ab. Wenn Sie weitere Informationen zur Rücknahme und Entsorgung von Elektrogeräten erhalten möchten, senden Sie bitte eine E-Mail an die Adresse [enquiriesEurope@jardencs.com](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com).

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited  
5400 Lakeside  
Cheadle Royal Business Park  
Cheadle  
SK8 3GQ  
United Kingdom



## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

### LÉALAS DETENIDAMENTE Y CONSÉRVELAS PARA CONSULTARLAS EN EL FUTURO

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

**⚠ Algunas piezas del aparato se calientan durante su uso.**

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

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

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

## PIEZAS

- A** Tapa extraíble
- B** Mecanismo de bisagra
- C** Cuenco de cocción extraíble con revestimiento DuraCeramic™
- D** Base de calentamiento
- E** Indicador de temperatura
- F** Control de temperatura

## PREPARACIÓN PARA SU USO

Antes de utilizar la olla de cocción lenta Crock-Pot® Sauté, retire todo el embalaje, lave la tapa y el cuenco de cocción extraíble con agua caliente y jabonosa y séquelos a conciencia. Recomendamos lavar el cuenco de cocción extraíble a mano exclusivamente con un producto de limpieza no abrasivo y un paño para no dañar el revestimiento DuraCeramic™. Nunca sumerja la base de calentamiento, el cable de alimentación o el conector en agua ni en ningún otro líquido.

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

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

### MONTAJE

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

## CUENCO DE COCCIÓN EXTRAÍBLE

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

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

## CÓMO UTILIZAR EL APARATO DE COCCIÓN LENTA

1. Coloque el cuenco de cocción en la base de calentamiento asegurándose de que las asas del cuenco se alinean con las asas de la base de calentamiento. Añada los ingredientes al cuenco de cocción y cierre la tapa.
2. Conecte la olla de cocción lenta y seleccione la temperatura de cocción (☀️ -alta- o 🌙 -baja-) empleando el selector de temperatura.

**Nota:** El ajuste caliente (☀️) es EXCLUSIVAMENTE para alimentos que ya se han cocinado con calor. NO cocine con el ajuste (🌙). No recomendamos utilizar el ajuste (☀️) durante más de 4 horas.

3. Una vez finalizada la cocción, desenchufe la olla de cocción lenta y déjala enfriar antes de limpiarla.

Recomendamos utilizar un cazo no metálico para servir la comida desde el cuenco de cocción. No utilice utensilios metálicos, ya que puede dañar el revestimiento DuraCeramic™ del cuenco.

### NOTAS SOBRE SU USO

- Para evitar que los alimentos queden sin cocinar por completo, llene siempre el cuenco de cocción entre  $\frac{1}{2}$  y  $\frac{3}{4}$  de su capacidad total y cumpla los tiempos de cocción recomendados.
- No llene en exceso el cuenco de cocción. Para evitar que se derrame el contenido, no llene el cuenco de cocción por encima de  $\frac{3}{4}$  de su capacidad total.
- Si lo desea, puede cambiar manualmente al ajuste caliente (☀️) cuando haya terminado de cocinar la receta.

- Cocine siempre con la tapa puesta y durante el tiempo recomendado. No retire la tapa durante las primeras dos horas de cocción para permitir que se acumule el calor de forma eficiente.
- Utilice guantes siempre que tenga que manipular la tapa o el cuenco de cocción extraíble. Tenga cuidado con el vapor que sale al abrir o retirar la tapa.
- Para retirar el cuenco de cocción de la base de calentamiento, abra la tapa lentamente y levántela hasta retirarla del mecanismo de bisagra. Levante el cuenco de cocción con cuidado hacia arriba para retirarlo de la base de calentamiento
- Desenchufe cuando la cocción haya terminado y antes de realizar la limpieza.
- El cuenco de cocción extraíble es apto para horno. El cuenco de cocción es apto para uso con cocinas de gas, eléctricas o de inducción. Consulte la siguiente tabla.

PIEZA	APTA PARA LAVAVAJILLAS	APTA PARA HORNO	APTA PARA MICROONDAS	APTA PARA HORNILLA
Tapa	Si	No	No	Si
Cuenco de cocción	No*	Si	No	Si

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

## SUGERENCIAS Y TRUCOS PARA COCINAR

- Quite la grasa y limpie la carne para retirar todos los residuos. Si la carne contiene grasa, dórela en una sartén y retire toda la grasa que suelte. Aderece con sal y pimienta. Coloque la carne en la olla sobre las verduras.
- En el caso de asados y estofados, vierta líquido sobre la carne. No utilice más líquido del indicado en la receta. La carne y las verduras retienen más jugo con la cocción lenta que con la cocción convencional.
- La mayoría de las verduras deben cortarse en rodajas delgadas o colocarse en los lados o el fondo del cuenco de cocción. En una olla de cocción lenta, la carne normalmente se cocina más rápido que la mayoría de las verduras.
- Utilice hierbas y especias en hojas enteras para lograr todo el sabor que permite el método de cocción lenta.
- Dado que no hay calor directo en el fondo, llene siempre el cuenco de cocción al menos hasta la mitad para cumplir los tiempos recomendados. Es posible preparar cantidades pequeñas, aunque en ese caso los tiempos de cocción pueden verse afectados.
- Si una receta indica que se añada una cantidad determinada de líquido, esta puede variarse si se sustituye en una cantidad equivalente. Por ejemplo, una lata de sopa puede sustituirse por una lata de tomate, o un vaso de caldo de ternera o pollo por un vaso de vino.
- Las judías deben ablandarse por completo antes de mezclarse con azúcar y/o alimentos ácidos. Nota: El azúcar y el ácido tienen un efecto endurecedor en las judías que impide que se ablanden.

## GUÍA PARA ADAPTAR RECETAS

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

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

TIEMPO DE LA RECETA	COCCIÓN CON BAJA <u>☹</u>	COCCIÓN CON ALTA <u>☺</u>
De 15 a 30 minutos	De 4 a 6 horas	De 1½ a 2 horas
De 30 a 45 minutos	De 6 a 10 horas	De 3 a 4 horas
De 50 minutos a 3 horas	De 8 a 10 horas	De 4 a 6 horas

### **PASTA Y ARROZ:**

- Para obtener un resultado óptimo con arroces, utilice arroz basmati o el arroz especial que se sugiera en la receta. Si el arroz no se ha cocinado por completo después del tiempo sugerido, añada entre 1 taza y 1 taza y media de líquido extra por taza de arroz cocinado y continúe cocinando entre 20 y 30 minutos.
- Para obtener un resultado óptimo con pasta, añada la pasta a la Olla de cocción lenta durante los últimos 30-60 minutos de cocción.

### **JUDÍAS:**

- Las judías secas, especialmente las pintas, deben cocerse antes de añadirse a la receta.
- Pueden utilizarse judías de lata ya cocinadas en lugar de judías secas.

### **VERDURAS:**

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

### **LECHE:**

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

### **SOPAS:**

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

### **CARNES:**

- Quite la grasa, enjuague y seque la carne con toallas de papel.
- Pasar la carne previamente permite drenar la grasa antes de cocinar la carne lentamente, al tiempo que aporta un sabor más intenso.
- La carne debe colocarse de manera que quede en el cuenco de cocción sin tocar la tapa.
- En el caso de cortes de carne pequeños o grandes, modifique la cantidad de verduras o patatas para que el cuenco quede siempre entre 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 un receta convencional a olla de cocción lenta, reduzca la cantidad de líquido antes de cocinar.

## RECETAS

### Sopa de vegetal para 5

- 200 g de zanahorias peladas y cortadas en trozos de 5 cm aproximadamente
  - 200 g de apio pelado y cortado en trozos de 5 cm aproximadamente
  - 200 g de puerros recortados, lavados y cortados a una longitud de 5 cm aproximadamente
  - 200 g de nabo pelado y cortado en trozos de 5 cm aproximadamente
  - 1 cebolla en dados
  - 1,5 litros de caldo vegetal de calidad
  - 2 hojas de laurel
  - Aderezo
4. Coloque todos los ingredientes en el cuenco de cocción extraíble, coloque la tapa y cocine con el ajuste Bajo durante 6-7 horas o Alto durante 4-5 horas.
  5. Deje enfriar antes de pasar el contenido a un vaso de batidora y bátilo hasta alcanzar la consistencia deseada. Como alternativa, páselo a un contenedor adecuado para batidora manual.

Sívalo muy caliente y con un chorrito de crema fresca y cebollinos troceados.

### Sopa toscana de judías para 4-5

- 1 cucharada de aceite vegetal
  - 1 cebolla grande cortada en dados grandes
  - 2 pencas de apio cortadas en trozos grandes
  - 2 zanahorias medianas cortadas en trozos grandes
  - 2 dientes de ajo cortados en trozos pequeños
  - 3 ramitas de tomillo sin el tronco
  - 2 ramitas de romero fresco troceadas y sin el tronco
  - 1 cucharadita de pimentón ahumado
  - 1 lata de tomate troceado de 400 g
  - 2 cucharadas de puré de tomate
  - 1,5 litros de caldo vegetal de calidad
  - 400 g de judías blancas de lata escurridas y enjuagadas
  - 400 g de habichuelas verdes de lata escurridas y enjuagadas
  - 100 g de col rizada picada
1. Añada el aceite al cuenco de cocción extraíble y caliéntelo en la cocina.
  2. Saltee la cebolla y el apio a fuego medio hasta que estén tiernos. Añada las zanahorias, el ajo, el pimentón, el tomillo y el romero y siga salteando otros 2 minutos más.
  3. Retire el cuenco del fuego de la cocina y colóquelo en la base de calentamiento.
  4. Añada los tomates troceados, el puré de tomate, el caldo, las judías y la col y remueva.
  5. Coloque la tapa y cocine a temperatura Baja durante 6-7 horas o a temperatura Alta durante 4-5 horas.
  6. Tras la cocción, aderece al gusto, sirva con un cazo en cuencos y añada una cucharada de pesto.

Sirva con pan fresco y crujiente.

---

### **Salsa boloñesa para 4-5**

- 1 cucharada de aceite vegetal
  - 600 g de carne de ternera picada
  - 1 cebolla grande cortada en dados pequeños
  - 3 dientes de ajo troceados
  - 2 pencas de apio en trozos finos
  - 2 cucharadas de puré de tomate
  - 2 latas de 400 g de tomate triturado
  - 1 cucharada de orégano seco
  - 500 ml de puré de tomate
1. Coloque el cuenco de cocción extraíble en un fuego de la cocina para calentarlo.
  2. Añada aceite y la ternera picada y saltee hasta dorar estos ingredientes.
  3. Retire del fuego y coloque el cuenco de cocción extraíble en la base de calentamiento. Añada los ingredientes restantes y remueva.
  4. Coloque la tapa y cocine con el ajuste Bajo durante 5-6 horas o con el ajuste Alto durante 4-5 horas para obtener una salsa boloñesa muy tierna. Sirvala con espaguetis recién cocidos y parmesano rayado.

Esta salsa también puede utilizarse para lasaña y otros platos de pasta al horno.

---

### **Curry de cordero y patata para 4-5**

- 1 cucharada de aceite vegetal
  - 600 g de cordero en dados
  - 1 cebolla roja grande
  - 2 dientes de ajo finamente troceados
  - 1 cucharadita de cúrcuma
  - 2 cucharada de garam masala
  - 1 cucharadita de pimiento chile seco machacado (o al gusto)
  - 2 cucharada de puré de tomate
  - 2 latas de 400 g de tomate triturado
  - 100 ml de caldo de cordero o vegetal
  - 1 patata grande pelada y cortada en dados
1. Añada el aceite vegetal al cuenco de cocción extraíble, caliéntelo en un fuego de la cocina y, una vez caliente, saltee el cordero hasta dorarlo por todos los lados.
  2. Añada la cebolla en dados, la cúrcuma, el garam masala y el pimiento chile seco machacado. Siga sofrriendo durante unos minutos. Esto hará que se vayan desarrollando los sabores de las especias. Añada el ajo y sofríalo.
  3. Retire el cuenco del fuego de la cocina y colóquelo en la base de calentamiento. Añada el resto de ingredientes y remueva bien para mezclarlos.
  4. Cocine con el ajuste Bajo durante 7-8 horas o con el ajuste Alto durante 5-6 horas hasta que el cordero esté tierno. Espese ligeramente la salsa si es preciso.

Sirvalo con arroz al vapor y pan naan.



---

#### Piernas de cordero braseadas al estilo mediterráneo para 4

- 1 cucharada de aceite vegetal
  - 4 piernas de cordero pequeñas
  - 1 cebolla roja grande cortada en trozos grandes
  - 2 dientes de ajo troceados
  - 400 g de tomate triturado de lata
  - 1 berenjena grande cortada en trozos grandes
  - 1 cucharadita de orégano seco
  - 250 ml de caldo de cordero
  - 2 cucharadas de puré de tomate
1. Añada el aceite vegetal al cuenco de cocción extraíble, caliéntelo en un fuego de la cocina y, una vez caliente, salte las piernas de cordero hasta dorarlas por todas partes.
  2. Retire el cuenco del fuego de la cocina y colóquelo en la base de calentamiento. Añada el resto de ingredientes y remueva bien para mezclarlos.
  3. Cocine a temperatura Baja durante 7-8 horas o a temperatura Alta durante 5-6 horas.

Combina perfectamente con unos tubérculos asados con especias y cuscús cremoso.

---

#### Arroz con leche cremoso para 4-5

- 150 g de arroz para arroz con leche
  - 75 g de azúcar
  - 1 litro de leche entera
  - 30 g de mantequilla
  - ½ cucharadita de nuez moscada
1. Engrase el cuenco de cocción extraíble con un poco de la mantequilla.
  2. Añada todos los ingredientes y remuévalos para mezclarlos.
  3. Coloque la tapa y cocine a temperatura Baja durante 4-5 horas o a temperatura Alta durante 3 horas.

Combina muy bien con frutas del bosque frescas o compota de frutas.

## 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 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.
- Lave la tapa de vidrio y el cuenco extraíble con agua caliente y jabonosa. No utilice agentes limpiadores abrasivos ni estropajos. Para quitar los residuos de alimentos, normalmente basta con un paño, una esponja o una espátula de goma.
- Recomendamos lavar el cuenco de cocción extraíble a mano exclusivamente con un producto de limpieza no abrasivo y un paño para no dañar el revestimiento DuraCeramic™.
- Cuando sea necesario, limpie la placa de inducción situada en la parte inferior del cuenco de cocción con un quitamanchas y un producto de limpieza de uso general recomendado para utensilios de cocina de acero inoxidable. Séquelo de inmediato antes de almacenarlo.
- No podrá realizar ninguna otra operación de mantenimiento.

## GARANTÍA

Guarde este recibo ya que lo necesitará para cualquier reclamación dentro de esta garantía.

Este producto tiene una garantía de 2 años desde la fecha de compra tal como se describe en este documento.

Durante este período de garantía, en el improbable caso de que el aparato ya no funcione debido a un fallo de diseño o fabricación, devuélvalo al lugar donde lo compró con su recibo de caja y una copia de esta garantía.

Los derechos y ventajas de esta garantía son adicionales a sus derechos estatutarios, que no se verán afectados por esta garantía. Sólo Jarden Consumer Solutions (Europe) Ltd. ("JCS (Europe)") tiene derecho a cambiar estos términos.

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

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

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

Los derechos de esta garantía sólo se aplicarán al comprador original y no se cubrirán el uso comercial o comunitario.

Si el aparato incluye una garantía específica de algún país, consulte los términos y condiciones de dicha garantía en sustitución de la presente garantía, o póngase en contacto con el comerciante autorizado de su localidad para obtener más información.

Los productos eléctricos desechados no se deben eliminar con la basura doméstica. Reciclelos donde existan instalaciones para tal fin. Envíenos un mensaje de correo electrónico a [enquiriesEurope@jardencs.com](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com) para obtener más información sobre WEEE y el reciclaje.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited  
Edif. Vázquez Krasnow  
C/ Camino de la Zarzuela, 21  
1º - Oficina 1B  
28023 – Aravaca  
Madrid, España  
Tel. +34 902 515 588



## **PORTUGUÊS**

### **INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES**

**LEIA COM ATENÇÃO E GUARDE-AS PARA REFERÊNCIA FUTURA**

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

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

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

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

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

## PEÇAS

- A** Tampa amovível
- B** Mecanismo de dobradiça
- C** Painel amovível com revestimento DuraCeramic™
- D** Base de aquecimento
- E** Indicador de temperatura
- F** Controlo de temperatura

## PREPARAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO

Antes de utilizar a panela de preparação lenta sauté Crock-Pot®, retire todas as embalagens, lave a tampa e a panela amovível com água quente e detergente e seque bem. Recomendamos que lave a panela amovível apenas à mão, com um produto de limpeza e pano não abrasivos a fim de preservar o revestimento DuraCeramic™. Nunca emergir a base de aquecimento, o cabo de alimentação ou a ficha em água ou em qualquer outro líquido.

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

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

### MONTAGEM:






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

## TAÇA DE PREPARAÇÃO AMOVÍVEL

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

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

## COMO UTILIZAR A SUA PANELA DE PREPARAÇÃO LENTA SAUTÉ

1. Coloque a taça de preparação na base de aquecimento, certificando-se de que as pegas da taça ficam alinhadas com as pegas na base de aquecimento. Coloque a tampa. Adicione os ingredientes à taça de preparação e feche a tampa.
2. Ligue a sua de preparação lenta e selecione a temperatura de preparação ( (alta) ou ) utilizando o seletor de temperatura.  
NOTA: A definição  (quente) serve APENAS para manter quente a comida que já foi cozinhada. NÃO cozinhe na definição  (quente). Não recomendamos utilizar a definição  (quente) por mais de 4 horas.
3. Quando a preparação estiver concluída, desligue a sua panela de preparação lenta da tomada e deixe que arrefeça antes de limpar.

Recomenda-se a utilização de uma concha não metálica para servir os alimentos diretamente da panela. Não utilize utensílios de metal porque podem danificar o revestimento DuraCeramic™ da taça.

### NOTAS DE UTILIZAÇÃO

- Para evitar cozinhar demais ou de menos a comida, encha sempre o painel amovível entre  $\frac{1}{2}$  e  $\frac{3}{4}$  e de acordo com os tempos de cozedura recomendados.
- Não encha demasiado a panela amovível. Para evitar que deite fora, não encha a panela acima de  $\frac{3}{4}$ .

- Se desejar, pode mudar manualmente para a definição **III** (quente) quando a sua receita tiver acabado de ser preparada.
- Cozinhe sempre com a tampa posta durante o tempo recomendado. Não remova a tampa durante as primeiras duas horas de cozedura para permitir que o calor se acumule de forma eficiente.
- Utilize sempre luvas quando mexer na tampa ou panela amovível. Tenha atenção o vapor expelido ao retirar a tampa.
- Para remover a taça de preparação da base de aquecimento, abra a tampa lentamente, levante-a e solte-a do mecanismo de dobradiça. Com cuidado levante a taça de preparação e retire-a da base de aquecimento.
- Desligue o aparelho da eletricidade quando acabar a cozedura e antes de limpar.
- A panela amovível pode ir ao forno. A taça de preparação é adequada para utilizar num fogão a gás, elétrico ou de indução. Consulte a tabela abaixo.

PEÇA	PODE IR À MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA	PODE IR AO FORNO	PODE IR AO MICRO-ONDAS	PODE IR AO FOGÃO
Tampa	Sim	Não	Não	Sim
Panela amovível	Não*	Sim	Não	Sim

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

## SUGESTÕES E DICAS DE PREPARAÇÃO

- Corte as gorduras e limpe bem as carnes para retirar resíduos. Se as carnes contiverem gorduras. Sele na panela e escorra bem. Tempere com sal e pimenta. Coloque a carne na panela por cima dos vegetais.
  - Para assados e estufados, despeje líquido sobre a carne. Utilize mais líquido do que o especificado na receita. São retidos mais sucos na carne e vegetais durante a preparação lenta em comparação com a preparação convencional.
  - A maioria dos vegetais deverá ser cortada fina e colocada mais perto das laterais ou fundo da panela. Numa panela de preparação lenta, as carnes normalmente cozinham mais depressa do que a maioria dos vegetais.
  - Utilize folhas inteiras de ervas e especiarias para um sabor mais incorporado com o método de preparação lenta.
  - Uma vez que não existe calor direto da parte inferior, encha sempre a panela amovível, pelo menos, até meio a fim de entrar em conformidade com os tempos recomendados. Podem ser preparadas pequenas quantidades, mas os tempos de preparação podem ser afetados.
  - Um líquido específico necessário numa receita pode variar, caso seja substituído por uma quantidade igual. Por exemplo, substituir uma lata de sopa por uma lata de tomate ou 1 chávena de caldo de carne ou galinha por 1 chávena de vinho.
  - Os feijões devem ser completamente demolhados antes de os misturar com açúcar e/ou alimentos ácidos.
- NOTA: O açúcar e o ácido têm um efeito enrijecedor nos feijões e irão fazer com que não amoleçam.

## 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 <b>II</b>	COZINHAR EM LUME ALTO <b>III</b>
15 a 30 minutos	4 a 6 horas	1½ a 2 horas
30 a 45 minutos	6 a 10 horas	3 a 4 horas
50 minutos a 3 horas	8 a 10 horas	4 a 6 horas

### **MASSA E ARROZ:**

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

### **FEIJÕES:**

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

### **VEGETAIS:**

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

### **LEITE:**

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

### **SOPAS:**

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

### **CARNES:**

- Apare a gordura, lave bem e seque a carne com toalhas de papel.
- Corar a carne antes permite que a gordura seja retirada antes da cozedura lenta e também dá mais profundidade de sabor.
- A carne deve ser colocada de forma a que repouse no panela sem tocar na tampa.
- Para pedaços de carne mais pequenos ou maiores, altere a quantidade de vegetais ou de batatas para que o panela esteja sempre entre 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.

## RECEITAS

### Sopa de vegetais, 5 Doses

- 200g de cenouras, descascadas e cortadas em pedaços de cerca de 5 cm
  - 200g de aipo, descascado e cortado em pedaços de cerca de 5 cm
  - 200g de alho francês aparado e lavado e cortado em pedaços de aprox. 5 cm
  - 200g de nabo, descascado e cortado em pedaços de aprox. 5 cm
  - 1 cebola picada
  - 1,5 litros de caldo de vegetais de boa qualidade
  - 2 folhas de louro
  - Tempero
4. Coloque todos os ingredientes na taça de preparação amovível, tape e cozinhe na definição Low (Baixa) durante 6-7 horas ou High (Alta) durante 4-5 horas.
  5. Deixe que cozinhe antes de transferir para um jarro de mistura e triture até obter a consistência desejada. Alternativamente transfira para um recipiente adequado para triturar à mão.

Sirva bem quente guarnecido com creme francês e algumas cebolinhas cortadas.

### Sopa de Feijões da Toscana, 4-5 Doses

- 1 colher de sopa de óleo vegetal
  - 1 cebola grande, picada
  - 2 aipos, picados
  - 2 cenouras médias, picadas
  - 2 dentes de alho, finamente picados
  - 3 ramos de tomilho fresco, apenas as folhas
  - 2 ramos de rosmaninho fresco, só as folhas, e cortadas
  - 1 colher de chá de paprica defumada
  - 1 lata de 400g de tomate cortado
  - 2 colheres de sopa de puré de tomate
  - 1.5 litros de caldo de vegetais de boa qualidade
  - 400g de feijão branco enlatado, escorrido e lavado
  - 400g de feijão manteiga
  - 100g de couve de folhas frisadas esfarripada
1. Adicione o azeite à taça de preparação amovível e aqueça no fogão.
  2. Salteie a cebola e o aipo em lume médio até amaciarem. Adicione as cenouras, alho, paprica, tomilho e rosmaninho e continue a saltear por mais dois minutos.
  3. Remova a taça do fogão e coloque na base de aquecimento.
  4. Adicione o tomate cortado, o puré de tomate, caldo, feijões e a couve e mexa.
  5. Tape e cozinhe na definição Low (Baixa) durante 6-7 horas ou High (Alta) durante 4-5 horas.
  6. Após cozinhar, tempere a gosto, sirva em taças e adicione uma colher cheia de pesto.

Sirva com pão acabado de torrar.

---

### **Molho à bolonhesa, 4–5 doses**

- 1 colher de sopa de óleo vegetal
  - 600g de carne de vaca picada
  - 1 cebola grande, finamente cortada
  - 3 dentes de alho, cortados
  - 2 aipos, finamente cortados
  - 2 colheres de sopa de puré de tomate
  - 2 latas de 400g de tomate cortado
  - 1 colher de sopa de orégãos secos
  - 500ml de pasta de tomate
1. Coloque a taça de preparação amovível no fogão para aquecer.
  2. Adicione o óleo vegetal e a carne picada e salteie até ficar castanha.
  3. Retire do calor e coloque a taça de preparação amovível na base de aquecimento. Adicione os restantes ingredientes.
  4. Tape e cozinhe na definição Low (Baixa) durante 5-6 horas, ou High (Alta) durante 4-5 horas, até obter um molho à bolonhesa aveludado. Sirva com esparguete acabado de cozer e raspas de parmesão.

Este molho também pode ser utilizado para lasanha e receitas de pasta.

---

### **Caril de cordeiro e batata doce, 4–5 Doses**

- 1 colher de sopa de óleo vegetal
  - 600g de cordeiro em pedaços
  - 1 cebola vermelha grande
  - 2 dentes de alho, finamente cortados
  - 1 colher de chá de açafão
  - 2 colheres de sopa de garam masala
  - 1 colher de chá de flocos de chili seco (ou a gosto)
  - 2 colheres de sopa de puré de tomate
  - 2 latas de 400g de tomate cortado
  - 100ml de caldo de cordeiro ou de vegetais
  - 1 batata doce grande, descascada e cortada
1. Adicione o óleo vegetal à taça de preparação amovível, aqueça no fogão até ficar quente depois salteie o cordeiro até ficar castanho de todos os lados.
  2. Adicione as cebolas cortadas, o açafão, a garam masala e os flocos de chili seco. Continue a fritar durante mais alguns minutos. Tal irá permitir que os sabores das especiarias se desenvolvam. Adicione o alho.
  3. Remova a taça do fogão e coloque na base de aquecimento. Adicione os restantes ingredientes e mexa bem para combinar.
  4. Cozinhe na definição Low (Baixa) durante 7-8 horas, ou High (Alta) durante 5-6 horas, até o cordeiro estar tenro.

Se necessário, engrossar ligeiramente. Sirva com arroz vaporizado e pão naan.



---

### **Perna de Cordeiro a vapor ao estilo mediterrânico, 4 Doses**

- 1 colher de sopa de óleo vegetal
  - 4 pernas pequenas de cordeiro
  - 1 cebola vermelha grande, cortada
  - 2 dentes de alho, cortados
  - 400g de tomate cortado enlatado
  - 1 beringela grande, cortada
  - 1 colher de chá de orégãos secos
  - 250ml de caldo de cordeiro
  - 2 colheres de sopa de puré de tomate
1. Adicione o óleo vegetal à taça de preparação amovível, aqueça no fogão até ficar quente, depois salteie as pernas de cordeiro até ficarem castanhas dos dois lados.
  2. Remova a taça do fogão e coloque na base de aquecimento. Adicione os restantes ingredientes e mexa bem para combinar.
  3. Cozinhe na definição Low (Baixa) durante 7-8 horas ou High (Alta) durante 5-6 horas.

Sirva com alguns vegetais assados picantes e couscous com manteiga.

---

### **Pudim de arroz cremoso, 4-5 Doses**

- 150g de arroz de pudim
  - 75g açúcar
  - 1 litro de leite gordo
  - 30g de manteiga
  - ½ de colher de chá de noz-moscada
1. Unte a taça de preparação amovível com um pouco de manteiga.
  2. Adicione todos os ingredientes e misture-os.
  3. Tape e cozinhe na definição Low (Baixa) durante 4-5 horas ou High (Alta) durante 3 horas.

Sirva com bagas frescas ou compota de fruta.

---

## **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.

- 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.
- Lave a tampa de vidro e o panela amovível com água quente e detergente. Não utilize compostos ou esfregões de limpeza abrasivos. Um pano, uma esponja ou uma espátula de borracha removem geralmente todos os resíduos de alimentos.
- Recomendamos que lave a panela amovível apenas à mão, com um produto de limpeza e pano não abrasivos a fim de preservar o revestimento DuraCeramic™.
- Quando necessário, limpe a placa de indução na parte de baixo da taça de preparação com um produto de remoção de nódoas, recomendado para utensílios de cozinha em aço inoxidável. Seque imediatamente antes de arrumar.
- Não deve ser feita outra manutenção.

## GARANTIA

Guarde este recibo, uma vez que ele será necessário caso hajam queixas durante o período de garantia.

Este equipamento tem garantia de 2 anos após a compra, tal como descrito neste documento.

Durante este período de garantia, no evento improvável do aparelho deixar de funcionar devido a um problema de design ou fabrico, devolva o produto ao local de compra, com o seu recibo de compra e uma cópia desta garantia.

Os direitos e benefícios ao abrigo desta garantia são adicionais aos seus direitos estatutários, os quais não são afetados por esta garantia. Apenas a Jarden Consumer Solutions (Europe) Ltd. ("JCS (Europe)") tem o direito de alterar estes termos.

A JCS (Europe) aceita, durante o período de garantia, reparar ou substituir o equipamento, ou qualquer parte do equipamento, que não esteja a funcionar adequadamente, livre de qualquer custo, desde que:

- notifique imediatamente o local de compra ou a JCS (Europe) do problema; e
- o equipamento não tenha sido alterado de qualquer forma, ou sujeito a danos, má utilização, abuso, reparação ou alteração por uma pessoa não autorizada pela JCS (Europe).

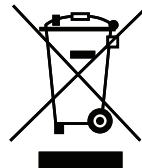
Os problemas que ocorram devido a má utilização, danos, abuso, utilização com voltagem incorreta, forças da natureza, eventos fora do controlo da JCS (Europe), reparação ou alteração por uma pessoa não autorizada pela JCS (Europe), ou falha de seguimento das instruções de utilização, não são abrangidos por esta garantia. Adicionalmente, a utilização e desgaste normal, incluindo, mas não se limitando a, descoloração mínima e riscos, não são abrangidos por esta garantia.

Os direitos ao abrigo desta garantia apenas se aplicam ao comprador original e não se estendem à utilização comercial ou comum.

Se o seu equipamento incluir uma garantia específica de país ou inserção de garantia, consulte os termos e condições de tal garantia em vez desta garantia, ou contacte o seu vendedor local autorizado para obter mais informação.

A eliminação de produtos elétricos não deve ser feita juntamente com o lixo doméstico. Recicle nas instalações corretas. Envie-nos um email para [enquiriesEurope@jardencs.com](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com) para mais informação sobre reciclagem e REEE.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited  
Edif. Vázquez Krasnow  
C/ Camino de la Zarzuela, 21  
1º - Oficina 1B  
28023 – Aravaca  
Madrid, España  
Tlf. +34 902 515 588



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

## COMPONENTI

- |          |   |          |                              |
|----------|---|----------|------------------------------|
| <b>A</b> | Coperchio rimovibile  | <b>D</b> | Base riscaldante             |
| <b>B</b> | Meccanismo a cerniera   | <b>E</b> | Indicatore della temperatura |
| <b>C</b> | Recipiente di cottura rimovibile con rivestimento in DuraCeramic™ | <b>F</b> | Controllo della temperatura  |

## PREPARAZIONE PER L'USO

Prima di utilizzare la pentola a cottura lenta sauté Crock-Pot®, rimuovere tutti gli imballaggi e lavare il coperchio e il recipiente di cottura rimovibile con acqua tiepida saponata, quindi asciugare accuratamente. Si consiglia di lavare la ciotola di cottura rimovibile esclusivamente a mano, utilizzando un detergente non abrasivo e un panno, al fine di non danneggiare il rivestimento DuraCeramic™. Non immergere mai la base riscaldante, il cavo di alimentazione o la presa in acqua o altro liquido.

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

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

### ASSEMBLAGGIO:



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

## CIOTOLA DI COTTURA REMOVIBILE

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

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

## COME UTILIZZARE LA PENTOLA A COTTURA LENTA SAUTÉ


1. Collocare il recipiente di cottura sulla base riscaldante, assicurandosi che le maniglie del recipiente siano allineate con quelle della base riscaldante. Applicare il coperchio. Aggiungere gli ingredienti nella ciotola di cottura e chiudere il coperchio.
2. Collegare la pentola a cottura lenta e selezionare la temperatura di cottura ( alto o  basso) utilizzando l'apposito selettore.

**Nota:** L'impostazione caldo () serve ESCLUSIVAMENTE per mantenere l'alimento caldo dopo che è stato cucinato. NON cucinare con l'impostazione . Si consiglia di utilizzare l'impostazione  per più di 4 ore.

3. Al termine della cottura, scollegare la pentola e lasciarla raffreddare prima della pulizia.

Si consiglia di utilizzare un mestolo non metallico per servire il cibo dalla ciotola di cottura. Non utilizzare utensili metallici onde evitare di danneggiare il rivestimento in DuraCeramic™ del recipiente.

### NOTE PER L'UTILIZZO

- Per evitare di cuocere gli alimenti in modo eccessivo o insufficiente, riempire sempre la ciotola di cottura per  $\frac{1}{2}$  o  $\frac{3}{4}$  e rispettare i tempi di cottura consigliati.
- Non riempire eccessivamente la ciotola di cottura. Per evitare fuoriuscite, non riempire il recipiente di cottura per più di  $\frac{3}{4}$ .
- All'occorrenza è possibile selezionare manualmente l'impostazione  al termine del tempo di cottura previsto dalla ricetta.

- Cucinare sempre con il coperchio per il tempo raccomandato. Non rimuovere il coperchio durante le prime due ore di cottura al fine di permettere al calore di accumularsi in modo efficiente.
- Indossare sempre guanti da forno quando si maneggia il coperchio o la ciotola di cottura rimovibile. Prestare attenzione alla fuoriuscita di vapore quando si apre o si rimuove il coperchio.
- Per rimuovere il recipiente di cottura dalla base riscaldante, aprire lentamente il coperchio, quindi sollevarlo verso l'alto estraendolo dal meccanismo del cardine. Sollevare delicatamente il recipiente di cottura verso l'alto, estraendolo dalla base riscaldante.
- Scollegare dall'alimentazione elettrica al termine della cottura e prima della pulizia.
- La ciotola di cottura rimovibile è adatto all'utilizzo in forno. La ciotola di cottura è adatto all'utilizzo con cucine a gas, elettriche o a induzione.

PARTE	LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE	UTILIZZABILE ANCHE IN FORNO	UTILIZZABILE NEL MICROONDE	COMPATIBILE CON PIASTRA DI COTTURA
Coperchio	Si	No	No	Si
Ciotola di cottura	No*	Si	No	Si

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

## CONSIGLI E SUGGERIMENTI PER LA COTTURA

- Rifilare le parti grasse e pulire bene le carni per rimuovere i residui. Se la carne contiene grasso, rosolare nella pentola di cottura e scolare bene. Insaporire con sale e pepe. Mettere la carne nella pentola di cottura sopra le verdure.
- Per brasati e spezzatini, versare del liquido sopra la carne. Non utilizzare una quantità di liquido superiore a quella indicata nella ricetta. A differenza di quanto avviene con la cottura tradizionale, durante la cottura lenta carne e verdure trattengono maggiormente i sughi.
- La maggior parte delle verdure dovranno essere tagliate sottili o collocate vicino ai lati o alla parte inferiore della pentola di cottura in litoceramica. Nella pentola a cottura lenta, le carni di solito si cuociono più rapidamente rispetto alla maggior parte delle verdure.
- Utilizzare erbe e spezie a foglia intera per ottenere il massimo sapore con il metodo della cottura lenta.
- Poiché non nella parte inferiore non è presente calore diretto, riempire sempre almeno a metà la ciotola, per rispettare i tempi consigliati. Possono essere preparate piccole quantità, ma questo potrebbe incidere sui tempi di cottura.
- Un liquido specifico previsto da una ricetta può essere modificato purché sia sostituito da un'eguale quantità. Sostituire, ad esempio, una lattina di minestra con una lattina di pomodori oppure 1 tazza di brodo di manzo o di pollo con 1 tazza di vino.
- I fagioli vanno ammorbidenti completamente prima di essere combinati con alimenti a base di zucchero e/o acidi. (NOTA: zucchero e acidi svolgono un'azione indurente sui fagioli, impedendone l'ammorbidimento).

## GUIDA ALL'ADATTAMENTO DELLE RICETTE

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

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

TEMPO DELLA RICETTA	COTTURA CON IMPOSTAZIONE BASSO <u>SS</u>	COTTURA CON IMPOSTAZIONE ALTO <u>SSS</u>
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.

### **MINESTRE:**

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

### **CARNI:**

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

### **PESCE:**

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

### **LIQUIDI:**

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

## RICETTE

### Zuppa di ortaggi a radice, 5 porzioni

- 200 g di carote, pelate e tagliate in pezzi da circa 5 cm
  - 200 g di sedano rapa, pelato e tagliato in pezzi da circa 5 cm
  - 200 g di porri, sminuzzati, lavati e tagliati con lunghezze di circa 5 cm
  - 200 g di carciofi, pelati e tagliati in pezzi da circa 5 cm
  - 1 cipolla tagliata a dadini
  - 1,5 litri di brodo vegetale di buona qualità
  - 2 foglie di alloro
  - Condimenti
1. Collocare tutti gli ingredienti nella ciotola di cottura rimovibile, mettere il coperchio e cuocere con l'impostazione Low per 6-7 ore, oppure con l'impostazione High per 4-5 ore.
  2. Lasciare raffreddare prima di trasferire in una caraffa di miscelazione, quindi miscelare fino a ottenere la consistenza desiderata. In alternativa, trasferire in un contenitore adatto alla miscelazione manuale.

Servire bollente con una cucchiata di panna acida e dell'erba cipollina.

### Zuppa di fagioli alla toscana, 4-5 porzioni

- 1 cucchiaino di olio d'oliva
  - 1 cipolla grande, tritata grossolanamente
  - 2 gambi di sedano, tritati grossolanamente
  - 2 carote grandi, tritate grossolanamente
  - 2 spicchi d'aglio, tritati finemente
  - 3 rametti di timo fresco, da cui prelevare le foglie
  - 2 rametti di rosmarino fresco, da cui prelevare le foglie per poi tritarle
  - 1 cucchiaino di paprika affumicata
  - 400 g di pomodori pelati in scatola
  - 2 cucchiaini conserva di pomodoro
  - 1,5 litri di brodo vegetale di buona qualità
  - 400 g di cannellini in scatola, scolati e risciacquati
  - 400 g di fagiolini in scatola, scolati e risciacquati
  - Sale e pepe
1. Aggiungere tutti gli ingredienti nella ciotola di cottura rimovibile e riscaldare sul fuoco di cottura.
  2. Soffriggere la cipolla e il sedano a fuoco medio fino ad ammorbidirli. Aggiungere le carote, l'aglio, la paprika, il timo e il rosmarino, quindi continuare a soffriggere per altri 2 minuti.
  3. Togliere la ciotola dal fuoco e collocarla nella base riscaldante.
  4. Aggiungere i pelati, la conserva di pomodoro, il brodo, i fagioli e il cavolo, quindi mescolare.
  5. Coprire con il coperchio e cuocere con impostazione (Low) per 6-7 ore oppure con impostazione (High) per 4-5 ore.
  6. Dopo la cottura, salare a piacere, versare nelle scodelle e aggiungere un cucchiaino di pesto.

Servire con pane croccante fresco.

---

### **Ragù, 4-5 porzioni**

- 1 cucchiaino di olio vegetale
  - 600 g di carne macinata
  - 1 cipolla grande, tagliata a dadini
  - 3 spicchi di aglio, tritati
  - 2 gambi di sedano, tritati finemente
  - 2 cucchiaini di conserva di pomodoro
  - 2 x 400 g di pomodori pelati
  - 1 cucchiaino di origano
  - 500 ml di passata
1. Collocare la pentola di cottura rimovibile sul fuoco per riscaldarla.
  2. Aggiungere l'olio e la carne macinata, quindi rosolare.
  3. Togliere dal fuoco e collocare la pentola di cottura rimovibile nella base riscaldante. Aggiungere gli altri ingredienti e mescolare.
  4. Coprire con il coperchio e cuocere con l'impostazione Low per 5-6 ore oppure con l'impostazione High per 4-5 ore fino a ottenere un ragù perfettamente cotto. Servire con spaghetti cotti al momento e scaglie di Parmigiano.

Questa salsa può anche essere utilizzata per lasagne e pasta al forno.

---

### **Agnello e patate dolci al curry, 4-5 porzioni**

- 1 cucchiaino di olio vegetale
  - 600 g di carne di agnello macinata
  - 1 cipolla rossa grande
  - 2 spicchi d'aglio, finemente tritati
  - 1 cucchiaino di curcuma
  - 2 cucchiaini di curry in polvere
  - 1 cucchiaino di peperoncino secco frantumato (o a piacere)
  - 2 cucchiaini di conserva di pomodoro
  - 2 x 400 g di pomodori pelati
  - 100 ml di brodo vegetale o di agnello
  - 1 patata dolce grande, pelata e sminuzzata
1. Aggiungere l'olio vegetale nella pentola di cottura rimovibile, scaldare sul fuoco, quindi rosolare l'agnello fino a imbrunirlo su tutti i lati.
  2. Aggiungere le cipolle tritate, la curcuma, il garam masala e il peperoncino secco. Continuare a friggere per un paio di minuti. In questo modo si sprigionano gli aromi delle spezie. Aggiungere l'aglio.
  3. Togliere la ciotola dal fuoco e collocarla nella base riscaldante. Aggiungere gli altri ingredienti e mescolare bene per amalgamare il tutto.
  4. Cuocere con l'impostazione Low per 7-8 ore oppure con l'impostazione High per 5-6 ore fino a quando l'agnello è tenero. Addensare leggermente qualora necessario.

Servire con riso bollito e pane naan.



---

### **Brasato di agnello in stile mediterraneo, 4 porzioni**

- 1 cucchiaino di olio vegetale
  - 4 stinchi di agnello di piccole dimensioni
  - 1 cipolla rossa grande, tritata grossolanamente
  - 2 spicchi di aglio, tritati
  - 400 g di pomodori pelati
  - 1 melanzana grande, tritata grossolanamente
  - 1 cucchiaino di origano secco
  - 250 ml di brodo di agnello
  - 2 cucchiaini di conserva di pomodoro
1. Aggiungere l'olio vegetale alla ciotola di cottura rimovibile, scaldare sul fuoco, quindi rosolare gli stinchi d'agnello fino a imbrunirli su tutti i lati.
  2. Togliere la pentola dal fuoco e collocarla nella base riscaldante. Aggiungere gli altri ingredienti e mescolare bene per amalgamare il tutto.
  3. Cuocere con l'impostazione (Low) per 7-8 ore oppure con l'impostazione (High) per 5-6 ore.

Delizioso servito con alcuni ortaggi a radice grigliati speziati e couscous.

---

### **Budino di riso cremoso, 4-5 porzioni**

- 150 g di riso per budino
  - 75 g di zucchero
  - 1 litro di latte intero
  - 30 g di burro
  - ½ cucchiaino di noce moscata
1. Imburrare la ciotola di cottura rimovibile.
  2. Aggiungere tutti gli ingredienti e mescolare.
  3. Coprire con il coperchio e cuocere con l'impostazione Low per 4-5 ore oppure con l'impostazione High per 3 ore.

Delizioso servito con frutti di bosco freschi o composta di frutta.

## **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.

- L'esterno della base riscaldante può essere pulito con un panno morbido e acqua saponata tiepida. Asciugare con un panno asciutto. Non utilizzare detergenti abrasivi.
- Lavare il coperchio di vetro e la ciotola rimovibile in acqua calda saponata. Non utilizzare detergenti abrasivi o pagliette metalliche. Per rimuovere gli eventuali residui di cibo di solito è sufficiente uno straccio, una spugna o una spazzolina di gomma.
- Si consiglia di lavare la ciotola di cottura rimovibile esclusivamente a mano, utilizzando un detergente non abrasivo e un panno, al fine di non danneggiare il rivestimento DuraCeramic™.
- Quando necessario, pulire la piastra a induzione sul lato inferiore del recipiente di cottura con uno smacchiatore e un detergente multiuso, raccomandati per le pentole in acciaio inox. Asciugare immediatamente prima di riporre.
- Non devono essere eseguiti altri interventi di manutenzione.

## GARANZIA

Conservare lo scontrino d'acquisto poiché esso sarà necessario per qualsiasi reclamo esposto in base alle condizioni di questo certificato di garanzia.

Questo prodotto è garantito per 2 anni dall'acquisto, secondo le modalità descritte nel presente documento.

Durante il decorso della garanzia, nell'improbabile eventualità che l'apparecchiatura si guasti a causa di un problema tecnico o di fabbricazione, riportarla al punto d'acquisto insieme allo scontrino fiscale e ad una copia di questo certificato di garanzia.

I diritti spettanti all'acquirente in base alle condizioni di questo certificato di garanzia sono in aggiunta a quelli previsti dalla legge che non risultano alterati dalle condizioni di questo certificato. Solo Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited ("JCS (Europe)") ha l'autorità di modificare queste condizioni.

JCS (Europe) si impegna a riparare o a sostituire gratuitamente nell'arco del periodo di garanzia qualsiasi parte dell'apparecchiatura dovesse risultare difettosa, a condizione che:

- Si segnali tempestivamente il problema al punto d'acquisto o a JCS (Europe); e
- l'apparecchiatura non sia stata modificata in alcun modo né soggetta a danni, uso improprio o abuso, a riparazione o alterazione per opera di un tecnico non autorizzato da JCS (Europe).

I guasti intervenuti durante l'uso normale, per uso improprio, danno, abuso, tensione incorretta, cause naturali, eventi non determinati da JCS (Europe), riparazione o alterazione per opera di un tecnico non autorizzato da JCS (Europe) o la mancata ottemperanza alle istruzioni d'uso sono esclusi dalla presente garanzia. Inoltre, l'uso normale compreso, a titolo di esempio, una lieve alterazione del colore (sbiadimento) e i graffi, non sono coperti dalla presente garanzia.

I diritti spettante all'utente ai sensi della presente garanzia si applicano unicamente all'acquirente originale e non si estendono all'uso commerciale o comunitario.

Se l'apparecchiatura è fornita con un accordo specifico per il paese o una cartolina di garanzia, consultare le condizioni di tale accordo, che prevalgono su quelle esposte in questa sede oppure rivolgersi a un rivenditore autorizzato per ulteriori informazioni.

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

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited  
5400 Lakeside  
Cheadle Royal Business Park  
Cheadle  
SK8 3GQ  
United Kingdom



## **NEDERLANDS**

### **BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN**

#### **ZORGVULDIG LEZEN EN BEWAREN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK**

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

**⚠ Delen van het apparaat kunnen heet worden tijdens gebruik.**

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

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

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

## ONDERDELEN

- A** Deksel
- B** Scharnier
- C** Uitneembare schaal met DuraCeramic™ anti-aanbaklaag
- D** Behuizing met verwarmings-element
- E** Temperatuurlampje
- F** Temperatuurregeling

## ALVORENS GEBRUIK

Verwijder alle verpakking, spoel het deksel en de uitneembare schaal om in warm water met afwasmiddel en droog alles goed af voordat u uw Crock-Pot® sauté slowcooker gaat gebruiken. U wordt aanbevolen om de uitneembare schaal alleen met de hand af te wassen met een niet-schurend afwasmiddel en zachte doek, zodat de DuraCeramic™-laag behouden blijft. Dompel de behuizing met het verwarmings-element, het stroomsnoer en de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.

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

Bij het eerste gebruik van dit apparaat kan enige rook of geur merkbaar zijn. Dit komt vaak voor bij apparaten met verwarmingselementen en verdwijnt nadat het apparaat een paar keer is gebruikt.

### ALVORENS GEBRUIK:





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

## VERWIJDERBARE SCHAAL

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


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

## UW SAUTÉ SLOWCOOKER GEBRUIKEN

1. Zet de schaal in de behuizing met het verwarmingselement en zorg dat de handvaten op de schaal in lijn liggen met de handvaten van de behuizing. Bevestig het deksel. Voeg uw ingrediënten toe en sluit het deksel.
2. Zet de temperatuurknop van uw slowcooker op de gewenste temperatuur (hoog  of laag ).  
OPMERKING: De instelling voor warmhouden () 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 (.
3. Als het gerecht klaar is, verwijdert u de stekker uit het stopcontact. Laat de schaal afkoelen voordat u deze afwast.

U wordt aanbevolen een niet-metalen opscheplepel te gebruiken om het eten uit de schaal op te doen. Gebruik geen metalen keukengerei, aangezien dit de DuraCeramic™ anti-aanbaklaag in de schaal kan beschadigen.

### OPMERKINGEN VOOR GEBRUIK

- Vul de schaal ongeveer tot de helft of driekwart en volg de aanbevolen kooktijden om te voorkomen dat uw gerecht ongaar of juist te gaar is.
- Leg altijd het deksel op de schaal tijdens het koken en kook het gerecht de aanbevolen tijdsduur. Neem het deksel in de eerste twee uur van het koken niet van de schaal, zodat het gerecht efficiënt wordt verwarmd.
- Indien gewenst kunt u uw slowcooker handmatig omschakelen naar de instelling voor warmhouden () als uw gerecht klaar is.

- Gebruik altijd een ovenwant als u het deksel of de schaal moet aanraken. Pas op voor de hete stoom die ontsnapt wanneer het deksel wordt verwijderd.
- Als u de schaal uit de behuizing wilt verwijderen, opent u het deksel langzaam en tilt u dit omhoog uit het scharnier. Til de schaal nu voorzichtig uit de behuizing.
- Verwijder de stekker uit het stopcontact als het gerecht klaar is en voordat u de schaal gaat reinigen
- De uitneembare schaal is ovenvast. De schaal is geschikt voor gebruik op een gasstel, een elektrische of een inductiekookplaat. Raadpleeg de onderstaande tabel.

ONDERDEEL	VAATWASMACHINEBESTENDIG	OVENVAST	GESCHIKT VOOR DE MAGNETRON	GESCHIKT VOOR KOOKPLATEN
Deksel	Ja	Nee	Nee	Ja
Schaal	Nee*	Ja	Nee	Ja

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

## ALGEMENE KOOKTIPS

- Verwijder vetranden van vlees en dep het vlees goed droog. Als het vlees vet heeft, moet u dit eerst aanbraden en dan goed laten uitlekken. Breng de schotel op smaak met peper en zout. Leg het vlees bovenop de groenten in de schaal.
- Voor braad- en stoofschotels giet u de vloeistof over het vlees. Gebruik niet meer vloeistof dan in het recept wordt aangegeven. Bij het stoven met de slowcooker behouden vlees en groenten meer vloeistof dan tijdens normaal koken.
- De meeste groenten moeten in dunne plakjes worden gesneden of tegen de zijanten of op de bodem van de aardewerken schaal worden gelegd. In een slowcooker wordt vlees over het algemeen sneller gaar dan groente.
- Ongesneden kruiden (bladeren) geven de beste en volste smaak aan stoofschotels.
- Aangezien de bodem van de schaal niet direct wordt verhit, moet de aardewerken schaal altijd minstens voor de helft worden gevuld om gedurende de aanbevolen kooktijd te kunnen stoven. U kunt wel kleinere hoeveelheden bereiden, maar u moet de kooktijd dan wellicht aanpassen.
- Een specifieke vloeistof uit een recept kan worden vervangen door een gelijke hoeveelheid van een andere vloeistof. U kunt bijvoorbeeld een blikje tomaten gebruiken in plaats van een blikje soep, of een kopje bouillon in plaats van een kopje wijn.
- Bonen moeten eerst volledig zacht worden gemaakt voordat ze met suiker en/of zure voedingswaren worden gemengd. **OPMERKING:** Suiker en zuur verharderen de bonen en voorkomen dat ze kunnen verzachten.

## RECEPTEN AANPASSEN

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

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

KOOKTIJD RECEPT	KOKEN OP LAAG <u>SS</u>	KOKEN OP HOOG <u>SSS</u>
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 doorgekookt, zoals wel kan gebeuren in de oven of op het fornuis.
- Als u recepten bereidt met zowel groenten als vlees, leg dan de groenten vóór het vlees in de slowcooker. Over het algemeen koken groenten langzamer dan vlees in de slowcooker.
- Plaats groenten langs de zijkanten of op de bodem van de aardewerken pot voor een betere bereiding.

**MELK:**

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

**SOEPEN:**

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

**VLEES:**

- Vet wegsnijden, goed afspoelen en het vlees droogdeppen met keukenpapier.
- Vlees kan eerst worden aangebraden. Dit geeft een vollere smaak en biedt tevens het voordeel dat olie of vet kan worden afgegoten voordat u gaat stoven.
- Vlees moet zodanig in de schaal worden gelegd dat dit het deksel niet raakt.
- Voor kleinere of grotere stukken vlees dient u de hoeveelheid groenten of aardappels aan te passen, zodat de schaal altijd tussen de helft en driekwart is gevuld.
- De grootte van het vlees en de aanbevolen bereidingstijden zijn slechts gemiddelden en kunnen variëren, afhankelijk van het specifieke stuk vlees, het soort vlees en de botstructuur. Mager vlees, zoals kip of varkenshaas, is meestal eerder gaar dan vlees met meer bindweefsel en vet, zoals runderlappen of varkensschouder. Bereiding van vlees aan het bot in plaats van zonder bot verlengt de bereidingstijd.
- Snijd vlees in kleine stukjes wanneer het tegelijkertijd bereid wordt met 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 5 personen

- 200 g wortelen, geschild en in stukken van ongeveer 5 cm gesneden
  - 200 g knolselderij, geschild en in stukken van ongeveer 5 cm gesneden
  - 200 g prei, gewassen en in ringen van ongeveer 5 cm dik gesneden
  - 200 g koolraap, geschild en in stukken van ongeveer 5 cm gesneden
  - 1 ui, gesnipperd
  - 1,5 liter groentebouillon van goede kwaliteit
  - 2 laurierbladeren
  - Peper en zout
4. Voeg alle ingrediënten aan de uitneembare schaal toe, plaats het deksel en kook 6 tot 7 uur op de lage stand (Low) of 4 tot 5 uur op de hoge stand (High).
  5. 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.

Servere de soep dampend warm met wat crème fraîche en gesneden bieslook.

---

### **Toscaanse bonensoep** voor 4-5 personen

- 1 eetlepel plantaardige olie
  - 1 grote ui, grof gesnipperd
  - 2 stelen selderij, grof gesneden
  - 2 middelgrote wortelen, grof gesneden
  - 2 teentjes knoflook, fijngehakt
  - De blaadjes van 3 takjes verse tijm
  - De fijngehakte blaadjes van 2 takjes verse rozemarijn
  - 1 theelepel gerookte paprikapoeder
  - 400 g blik gehakte tomaten
  - 2 eetlepels tomatenpuree
  - 1.5 liter groentebouillon van goede kwaliteit
  - 400 g blik cannellini bonen, afgegoten en gespoeld
  - 400 g blik flageolet bonen, afgegoten en gespoeld
  - 100 g gesneden boerenkool
1. Verhit de olie op uw kookstel in de uitneembare schaal.
  2. Fruit de ui en selderij op een matig vuur tot ze zacht zijn. Voeg de wortelen, knoflook, paprikapoeder, tijm en rozemarijn toe en fruit het mengsel een verdere 2 minuten.
  3. Zet de uitneembare schaal nu in de slowcooker.
  4. Voeg de gehakte tomaten, tomatenpuree, bouillon, bonen en boerenkool toe en roer het mengsel goed door.
  5. Plaats het deksel en kook gedurende 6 tot 7 uur op de lage stand (Low) of 4 tot 5 uur op de hoge stand (High).
  6. Na afloop brengt u het gerecht op smaak met peper en zout, verdeelt u het over de kommen en voegt u een lepel pesto toe.

Serveren met vers, knapperig brood.

---

### **Bolognaisesaus** voor 4-5 personen

- 1 eetlepel plantaardige olie
  - 600 g rundergehakt
  - 1 grote ui, gesnipperd
  - 3 teentjes knoflook, fijngehakt
  - 2 stelen selderij, fijngesneden
  - 2 eetlepels tomatenpuree
  - 2 blikjes van 400 gram gehakte tomaten
  - 1 eetlepel gedroogde oregano
  - 500 ml passata
1. Zet de verwijderbare schaal op de kookplaat en verhit de schaal.
  2. Voeg de olie en het rundergehakt toe en sauteer het gehakt.
  3. Neem de verwijderbare schaal van de kookplaat en zet hem in de slowcooker. Roer de overige ingrediënten door het gehakt.
  4. Plaats het deksel en stook het gerecht gedurende 5 tot 6 uur op de lage stand (Low) of 4 tot 5 uur op de hoge stand (High) tot een heerlijke romige bolognaisesaus. Serveren met vers gekookte spaghetti en Parmezaanse kaas (schilfers).

Deze saus kan ook worden gebruikt voor lasagne, gratineerde pastaschotels enz.

---

### **Curry met lam en bataat** voor 4-5 personen

- 1 eetlepel plantaardige olie
  - 600 g lamsvlees, in blokken gesneden
  - 1 grote rode ui
  - 2 teentjes knoflook, fijngehakt
  - 1 theelepel koenjit
  - 2 eetlepels garam masala
  - 1 theelepel gedroogde chilivlokken (of naar smaak)
  - 2 eetlepels tomatenpuree
  - 400 g blik gehakte tomaten
  - 100 ml lams- of groentebouillon
  - 1 grote bataat, geschild en in blokjes gesneden
1. Zet de verwijderbare schaal op een kookplaat, voeg de plantaardige olie toe, verhit de olie en sauteer het lamsvlees totdat dit aan alle kanten goudbruin is.
  2. Voeg de gesnipperde ui, koenjit, Garam Masala en gedroogde chilivlokken toe. Roerbak het mengsel een paar minuten tot de kruiden beginnen te geuren. Roer het knoflook door het mengsel.
  3. Zet de verwijderbare schaal nu in de slowcooker. Voeg de overige ingrediënten toe en roer alles goed door.
  4. Kook het gerecht gedurende 7 tot 8 uur op de lage stand (Low) of 5 tot 6 uur op de hoge stand (High), tot het lamsvlees gaar is. Het gerecht kan iets worden ingedikt indien gewenst.

Serveren met gestoomde rijst en naan.



---

### **Mediterrane gestoofde lamsschenkel** voor 4 personen

- 1 eetlepel plantaardige olie
  - 4 kleine lamsschenkels
  - 1 grote rode ui, grof gesneden
  - 2 teentjes knoflook, fijngehakt
  - 400 g blik gehakte tomaten
  - 1 grote aubergine, grof gesneden
  - 1 theelepel gedroogde oregano
  - 250 ml lamsbouillon
  - 2 eetlepels tomatenpuree
1. Zet de verwijderbare schaal op een kookplaat, verhit de plantaardige olie en sauteer de lamsschenkels totdat ze aan alle kanten goudbruin zijn.
  2. Zet de verwijderbare schaal nu in de slowcooker. Voeg de overige ingrediënten toe en roer alles goed door.
  3. Kook gedurende 7 tot 8 uur op de lage stand (Low) of 5 tot 6 uur op de hoge stand (High).

Serveren met heerlijk pittige, geroosterde knolgroenten en boterige couscous.

---

### **Romige rijstpudding** voor 4-5 personen

- 150 g dessertrijst
  - 75 g suiker
  - 1 liter volle melk
  - 30 g boter
  - ½ theelepel nootmuskaat
1. Vet de verwijderbare schaal in met een beetje boter.
  2. Voeg alle ingrediënten toe en meng ze goed.
  3. Plaats het deksel en kook gedurende 4 tot 5 uur op de lage stand (Low) of 3 uur op de hoge stand (High).

Verrukkelijk met verse bessen of vruchtencompote.

## **REINIGEN**

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

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

- 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.
- Was het glazen deksel en de verwijderbare schaal af in warm water met afwasmiddel. Gebruik geen schuurmiddelen of schuursponsjes. Voedselresten kunnen gewoonlijk met een afwasborstel, spons of rubber spatel worden verwijderd.
- U wordt aanbevolen om de uitneembare schaal alleen met de hand af te wassen met een niet-schurend afwasmiddel en zachte doek, zodat de DuraCeramic™-laag behouden blijft.
- Wanneer nodig reinigt u de inductiekookplaat aan de onderkant van de schaal met een vlekkenreiniger en reinigingsmiddel voor algemeen gebruik dat geschikt is voor roestvrijstalen kookartikelen. Droog alles meteen grondig af voordat u het apparaat opbergt.
- Er kan geen ander onderhoud worden uitgevoerd.

## GARANTIE

Bewaar uw aankoopbewijs, voor het geval u aanspraak wilt maken op garantie.

Op dit apparaat wordt garantie gegeven voor 2 jaar vanaf de aankoopdatum, zoals beschreven in dit document.

In het onwaarschijnlijke geval dat het apparaat gedurende deze garantieperiode niet meer functioneert als gevolg van een ontwerp- of fabricagefout, kunt u het terugbrengen naar de winkel waar u het hebt gekocht, samen met uw aankoopbewijs en een kopie van deze garantie.

De rechten en baten van deze garantie vormen een aanvulling op uw wettelijke rechten, die niet door deze garantie worden beïnvloed. Alleen Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited ("JCS (Europe)") behoudt het recht deze voorwaarden te wijzigen.

JCS (Europe) verplicht zich binnen de garantieperiode het apparaat of een onderdeel van het apparaat dat niet goed werkt gratis te repareren of te vervangen, op voorwaarde dat:

- u de winkel of JCS (Europe) direct op de hoogte brengt van het probleem; en dat
- het apparaat niet op welke manier dan ook is aangepast of te lijden heeft gehad van schade, verkeerd gebruik, misbruik, reparatie of aanpassing door een persoon die daartoe niet is gemachtigd door JCS (Europe).

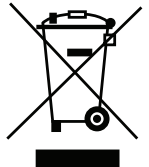
Storingen die optreden als gevolg van onjuist gebruik, schade, misbruik, gebruik met het verkeerde voltage, natuurrampen, gebeurtenissen die buiten de macht van JCS (Europe) vallen, reparatie door een persoon die daartoe niet is gemachtigd door JCS (Europe) of het niet opvolgen van de gebruiksinstructies, vallen niet onder deze garantie. Bovendien valt normale slijtage, inclusief maar niet beperkt tot lichte verkleuring en krassen, niet onder deze garantie. Kosten voor het insturen van het toestel, vallen niet binnen de garantie. Tevens valt breuk van de aardewerk schaal en het glasdeksel ook niet binnen de garantie.

De rechten onder deze garantie zijn alleen van toepassing op de oorspronkelijke koper en kunnen niet worden uitgebreid naar commercieel of algemeen gebruik.

Als uw apparaat onder een landspecifieke garantie valt, raadpleegt u de voorwaarden van die garantie in plaats van deze garantie, of neemt u contact op met uw lokale erkende dealer voor meer informatie.

Afgedankte elektrische producten mogen niet bij het huishoudelijk afval worden gegooid. Maak indien mogelijk gebruik van recyclemogelijkheden. E-mail ons op [enquiriesEurope@jardencs.com](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com) voor meer recycling- en WEEE-informatie.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited  
5400 Lakeside  
Cheadle Royal Business Park  
Cheadle  
SK8 3GQ  
United Kingdom



## SVENSKA

# VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

LÄS NOGA OCH SPARA DEM OM DU BEHÖVER LÄSA DEM IGEN

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

⚠ **Delar av apparaten kan bli heta vid användning.**

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

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

- Denna apparat producerar värme under användning. Tillräcklig försiktighet måste iaktas för att förhindra risken för brännskador, skällningsskador, bränder eller andra skador på personer eller egendom som orsakas av att apparatens utsida vidrörs medan den är i bruk eller håller på att svalna.
- Använd ugnshandskar eller annat skydd och se upp för het ånga om du öppnar eller lyfter av locket.
- Se alltid till att dina händer är torra innan du hanterar stickkontakten eller slår på apparaten.
- Använd alltid apparaten på ett stabilt, säkert, torrt och jämnt underlag.
- Värmeenheten får inte placeras på eller i närheten av underlag som kan vara varma (t.ex. på en gas- eller elspis).
- Använd inte apparaten om den har blivit tappad, om det finns synliga tecken på skador eller om den läcker.
- Se till att apparaten är avstängd och att sladden är utdragen ur eluttaget efter användning och före rengöring.
- Låt alltid apparaten svalna före rengöring eller förvaring.
- Doppa aldrig värmeenheten, sladden eller kontakten i vatten eller någon annan vätska.
- Låt aldrig sladden hänga över kanten på en arbetsbänk, vidröra varma underlag eller bli snodd, fastna eller bli klämd.
- Försök ALDRIG att värma upp mat direkt inne i värmeenheten. Använd alltid grytan.
- Vissa ytor är inte utformade för att motstå den långvariga värme som vissa apparater kan avge. Placera inte apparaten på en yta som kan skadas av värme. Vi rekommenderar att du ställer apparaten på en isolerande platta eller ett grytunderlägg för att förhindra eventuella skador på ytan.
- Slowcookerns lock är tillverkat av hårdat 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** Avtagbart lock
- B** Gångjärnsanordning
- C** Löstagbar gryta med DuraCeramic™-beläggning
- D** Värmeenhet
- E** Temperaturindikatorlampa
- F** Temperaturreglage

## FÖRBEREDA FÖR ANVÄNDNING

Innan du använder din Crock.Pot® slowcooker ska du ta bort all förpackning och diska locket och den löstagbara grytan i varmt vatten och diskmedel och torka dem ordentligt. Vi rekommenderar att du endast diskar den löstagbara grytan för hand, med en trasa och en rengöringsprodukt som inte är repande, för att bevara grytans DuraCeramic™-beläggning. Doppa aldrig 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 värmeenheten eller grytan på en yta som är känslig för värme. Vi rekommenderar att ett grytunderlägg eller liknande läggs under din slowcooker för att förhindra eventuella skador på underlaget.

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

### MONTERING:

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

## LÖSTAGBAR GRYTA

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

## SÅ HÄR ANVÄNDER DU DIN SLOWCOOKER

1. Sätt grytan på uppvärmningsbasen och kontrollera att handtagen på skålen är i linje med handtagen på uppvärmningsbasen. Sätt fast locket. Lägg till ingredienserna i grytan och stäng locket.
2. Anslut slowcooken till ett eluttag och välj hög (☰) eller låg (☷) tillagningstemperatur med temperaturreglaget. **OBS!** Värmeläget (☹) är ENDAST till för varmhållning av mat som redan har tillagats. Tillaga INTE i varmhållningsläget. Vi rekommenderar att varmhållningsläget inte används i mer än 4 timmar.
3. Dra ut sladden ur eluttaget när maten är klar och låt apparaten svalna innan du rengör den.

Vi rekommenderar att du använder en icke-metallisk slev för att servera mat från grytan. Använd inte köksredskap av metall eftersom det kan skada grytans DuraCeramic™-beläggning.

### INFORMATION OM ANVÄNDNING

- Undvik under- eller övertillagning genom att alltid fylla grytan till mellan ½ och ¾ och följa den rekommenderade tillagningstiden.
- Fyll inte på grytan för mycket. Förhindra att vätska rinner över genom att inte fylla på grytan mer än till ¾.
- Efter tillagningen kan du vid behov övergå från manuell till värmeläget (☹).
- Tillaga alltid maten med locket på och under den rekommenderade tiden. Ta inte bort locket under de två första timmarna av tillagningen, så att grytan hinner bli tillräckligt varm.
- Använd alltid ugnsvantar när du handskas med locket eller den grytan. Se upp för het ånga när du öppnar eller lyfter av locket.
- Om du behöver ta bort grytan från uppvärmningsbasen öppnar du locket långsamt och lyfter locket uppåt och ut ur gångjärnsanordningen. Lyft grytan försiktigt uppåt och ut ur uppvärmningsbasen.
- Dra ut kontakten när maten är klar och innan du rengör din slowcooker.
- Den grytan är ugnselfast. Grytan kan användas på gas- och elspis eller på induktionshäll. Se tabellen nedan.

DEL	TÅL MASKINDISK	UGNSFAST	MIKROVÅGSSÄKER	KAN ANVÄNDAS PÅ HÅLL
Lock	Ja	Nej	Nej	Ja
Gryta	Nej*	Ja	Nej	Ja

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

## TIPS OCH TRIX FÖR TILLAGNINGEN

- Ansa bort fett och torka av köttet ordentligt för att ta bort senor. Om köttet innehåller fett ska du bryna det först och hålla av fett. Krydda med salt och peppar. Placera köttet ovanpå grönsakerna i gryta.
- Häll vätska över köttet när du tillagar grytstek och grytor. Använd aldrig mer vätska än vad som anges i receptet. Köttet och grönsakerna behåller mer av sin saftighet under slowcooking än under vanlig tillagning.
- De flesta grönsakerna bör vara tunt skivade eller placerade längs sidorna eller på botten av gryta. Kött tillagas i allmänhet snabbare än grönsaker i en slowcooker.
- Använd hela örter och kryddor för att få ut den bästa och rikaste smaken vid slowcooking.
- Eftersom det inte finns någon direkt värme i botten ska du alltid fylla gryta till minst hälften för att kunna hålla de rekommenderade tiderna. Du kan tillaga mindre mängder, men det kan påverka tillagningstiden.
- Du kan använda en annan vätska den som står i receptet så länge du använder samma mängd. Du kan till exempel byta ut en burk soppa mot en burk tomat eller 1 dl kött- eller kycklingbuljong mot 1 dl vin.
- Bönor måste vara helt mjuka innan du kan kombinera dem med socker och/eller sura livsmedel. OBS! Socker och syra gör bönor hårdare och förhindrar att de blir mjuka.

## SÅ HÄR ANPASSAR DU RECEPT

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

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

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

### PASTA OCH RIS:

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

### BÖNOR:

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

### GRÖNSAKER:

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

### MJÖLK:

- 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 och tillför sedan vatten/buljong så att dessa precis täcks.

### **KÖTT:**

- Putsa bort fett och torka av köttet noga med hushållspapper.
- Kött ska läggas i grytan på ett sätt som gör att det inte kommer i kontakt med locket
- Anpassa mängden grönsaker eller potatis efter storleken på köttstycket så att grytan alltid är fylld till mellan hälften och tre fjärdedelar.
- Köttbitarnas storlek och de rekommenderade tillagningstiderna är bara ungefärliga och kan variera beroende på hur köttet är tillskuret, vilken typ av kött det är, om det innehåller ben, etc. Magert kött som t.ex. kyckling eller fläskfilé brukar tillagas snabbare än kött med mer bindväv och fett som t.ex. grytkött eller bog. Om man tillagar köttet med eller utan ben påverkar också tillagningstiden.
- Skär köttet i mindre bitar om det ska tillagas med förkokta ingredienser som t.ex. bönor eller frukt, lätta grönsaker som champinjoner, hackad lök, aubergine eller finhackade grönsaker. På så sätt kan alla ingredienser tillagas lika snabbt.

### **FISK:**

- Fisk kokar snabbt och skall tillsättas i slutet av koktiden.

### **VÄTSKA:**

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

## **RECEPT**

För fler recept, gå till [www.crockpot.se](http://www.crockpot.se) & [www.facebook.com/CrockPot.se](https://www.facebook.com/CrockPot.se)

### **Rotfruktsoppa** 5 portioner

- 200 g morötter, skalade och skurna i ca 5 cm stora bitar
  - 200 g rotselleri, skalad och skuren i ca 5 cm stora bitar
  - 200 g purjolök, sköljd och skuren i ca 5 cm stora bitar
  - 200 g kålrot, skalad och skuren i ca 5 cm stora bitar
  - 1 gul lök, hackad
  - 1,5 liter grönsaksbuljong
  - 2 lagerblad
  - Kryddor
4. Lägg i alla ingredienser i grytan, sätt på locket och tillaga på låg värme i 6–7 timmar eller på hög värme i 4–5 timmar.
  5. Låt svalna innan du för över till en mixerbägare och mixar till önskad konsistens. Alternativt kan du föra över till ett kärl som är lämpligt för handmixning.

Servera rykande varm med en klick crème fraiche och klippt gräslök.

---

### Toskansk bönsoppa 4-5 portioner

- 1 msk vegetabilisk olja
  - 1 stor lök, grovhackad
  - 2 selleristjälkar, grovhackade
  - 2 medelstora morötter, grovhackade
  - 2 vitlöksklyftor, finhackade
  - 3 färska timjankvistar, plocka av bladen
  - 2 färska rosmarinkvistar, plocka av bladen och hacka dem
  - 1 tsk rökt paprika
  - 400 g krossade tomater
  - 2 msk tomatpuré
  - 1,5 liter grönsaksbuljong
  - 400 g cannelliniböner, avrunna och sköljda
  - 400 g flageoletböner, avrunna och sköljda
  - 100 g hackad grönkål
1. Häll oljan i grytan och hetta upp på spisen.
  2. Fräs lök och selleri på medelvärme tills löken är mjuk. Tillsätt morötter, vitlök, paprika, timjan och rosmarin och koka i två minuter.
  3. Ta bort grytan från spisen och sätt den i uppvärmningsbasen.
  4. Tillsätt krossade tomater, tomatpuré, buljong, böner och grönkål och rör om.
  5. Sätt på locket och tillaga på låg värme i 6–7 timmar eller på hög värme i 4–5 timmar.
  6. Efter tillagningen smakar du av med kryddor, serverar i skålar och tillsätter en sked med pesto.

Servera med nybakt bröd med knaprig skorpa.

---

### Köttfärsås 4–5 portioner

- 1 msk vegetabilisk olja
  - 600 g nötfärs
  - 1 stor gul lök, finhackad
  - 3 vitlöksklyftor, hackade
  - 2 selleristjälkar, finhackade
  - 2 msk tomatpuré
  - 400 g krossade tomater
  - 1 tsk torkad oregano
  - 5 dl passerade tomater
1. Värm grytan på spisen.
  2. Lägg i oljan och färsen och bryn.
  3. Lyft bort grytan från spisen och sätt den i värmeenheten. Blanda i resten av ingredienserna.
  4. Sätt på locket och tillaga på låg värme i 5–6 timmar eller på hög värme i 4–5 timmar tills du har en mustigt smakrik köttfärsås. Servera med nykokt spagetti och riven parmesan.

Såsen kan även användas till lasagne, pastagrätänger med mera.

---

### Lamm- och sötpotatiscurry 4–5 portioner

- 1 msk vegetabilisk olja
- 600 g tärnat lammkött
- 1 stor rödlök
- 2 vitlöksklyftor, finhackade
- 1 tsk gurkmeja
- 2 msk garam masala
- 1 tsk torkade chiliflingor (eller efter smak)
- 2 msk tomatpuré
- 800 g krossade tomater
- 1 dl lamm- eller grönsaksbuljong
- 1 stor sötpotatis, skalad och tärnad

1. Häll i den vegetabiliska oljan i grytan. Värm på spisen tills oljan är varm och fräs lammköttet tills alla sidor är brynta.
2. Lägg i tärnad lök, gurkmeja, garam masala och chiliflingor. Fortsätt att steka under omrörning i några minuter. Detta gör att kryddornas smaker blommar ut. Blanda i vitlöken.
3. Ta bort grytan från spisen och sätt den i värmeenheten. Lägg i övriga ingredienser och rör om väl så att allt blandas.
4. Tillaga på låg värme i 7–8 timmar eller på hög värme i 5–6 timmar tills lammköttet är mört.

Servera med ångkokt ris och naan-bröd.

---

### Bräserat lammlägg på medelhavsvis 4 portioner

- 1 msk vegetabilisk olja
- 4 små lammlägg
- 1 stor rödlök, grovhackad
- 2 vitlöksklyftor, hackade
- 400 g krossade tomater
- 1 stor aubergine, grovhackad
- 1 tsk torkad oregano
- 2,5 dl lammbuljong
- 2 msk tomatpuré

1. Häll i den vegetabiliska oljan i grytan. Värm på spisen tills oljan är varm och fräs lammläggen tills alla sidor är brynta.
2. Ta bort grytan från spisen och sätt den i värmeenheten. Lägg i övriga ingredienser och rör om väl så att allt blandas.
3. Tillaga på låg värme i 7–8 timmar eller på hög värme i 5–6 timmar.

Jättegott tillsammans med kryddiga rostade rotfrukter och cous-cous med mycket smör.

---

### Krämig risgrönsgröt 4–5 portioner

- 150 g grötris
- 75 g socker
- 1 l standardmjölk
- 30 g smör
- ½ tsk kanel

1. Smörj grytan med lite av smöret.
2. Lägg i alla ingredienser och blanda dem.
3. Sätt på locket and tillaga på låg värme i 4–5 timmar eller på hög värme i 3 timmar.

Jättegott tillsammans med färska bär eller fruktkompott.



## RENGÖRING

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

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

- Rengör utsidan av värmeenheten med en mjuk trasa och varmt vatten med diskmedel. Torka noga. Använd inte repande rengöringsmedel.
- Locket kan diskas i diskmaskinen eller med varmt vatten och diskmedel. Använd inte repande rengöringsmedel eller scrubbsvampar. En trasa, svamp eller diskborste tar vanligtvis bort eventuella rester. Använd ett rengöringsmedel utan repande verkan. Kalkavlagringar kan avlägsnas med ättika.
- Vi rekommenderar att du endast diskar den löstagbara grytan för hand, och en rengöringsprodukt som inte är repande, för att bevara grytans DuraCeramic™-beläggning.
- Rengör induktionsplåten på undersidan av grytan med en fläckborttagare och ett universalgöringsmedel som rekommenderas för köksredskap i rostfritt stål. Torka omedelbart innan förvaring.
- Utför inget annat underhåll.

## GARANTI

Spara ditt kvitto, det krävs vid reklamation under garantitiden.

Den här produkten garanteras i 2 år efter ditt inköp enligt beskrivningen i det här dokumentet.

Om det osannolika skulle inträffa under garantiperioden, att apparaten slutar fungera på grund av konstruktions- eller tillverkningsfel, ska du ta den med till inköpsplatsen tillsammans med kvittot och en kopia av garantin.

Rättigheter och förmåner i den här garantin gäller utöver dina lagstiftade rättigheter, som inte påverkas av garantin. Endast Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited ("JCS (Europe)") har rätt att ändra villkoren.

Acreto AB åtar sig att utan kostnad reparera eller byta ut apparaten eller en del av apparaten som inte fungerar ordentligt under garantiperioden, under förutsättning att:

- du omedelbart meddelar inköpsstället eller Acreto AB om problemet.
- apparaten inte har ändrats på något sätt eller har utsatts för skador, missbruk, felaktig användning, reparation eller modifieringar av en person annat än en person som är auktoriserad av Acreto AB/JCS (Europe).

Garantin täcker inte fel som inträffar på grund av felaktig användning, skador, missbruk, användning med felaktigt spänning, naturfenomen, händelser som Acreto AB/JCS (Europe) inte kan kontrollera, reparation eller ändringar av person annat än en person som är auktoriserad av Acreto AB/JCS (Europe) eller försummelse att följa bruksanvisningen. Slitage vid normal användning täcks inte heller av garantin, inklusive, men inte begränsat till, mindre missfärgningar och repor. Rättigheterna i den här garantin gäller endast den ursprungliga köparen och avser inte kommersiellt eller offentligt bruk.

Om din apparat innefattar en landsspecifik garanti eller garantibilaga, ska du läsa villkoren i den garantin i stället för den här garantin eller kontakta din lokala auktoriserade försäljare för mer information.

Kasserade elektriska produkter ska inte slängas tillsammans med hushållsavfall. Återvinning ska ske på avsedd plats.

Kontakta oss per e-post på [support@acreto.se](mailto:support@acreto.se) för mer information om återvinning och om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter.

Acreto AB  
Norra Ågatan 10  
416 64 Göteborg  
031-3000500  
[support@acreto.se](mailto:support@acreto.se)



# 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, kuuman nesteen tai höyryn aiheuttamien palovammojen, palovaaran, henkilövammojen ja materiaaliavurioiden välttämiseksi on noudatettava riittävää varovaisuutta.
- Kun avaat tai poistat kannen, käytä suojakäsineitä tai liinaa ja varo ulostulevaa höyryä.
- Varmista aina, että kätesi ovat kuivat, ennen kuin käsittelet pistoketta tai kytket laitteeseen virtaa.
- Laitteen on käytön aikana oltava vakaalla, kuivalla ja tasaisella alustalla.
- Laitteen kuumennusjalustaa ei saa laittaa kuumille pinnoille (kuten kaasu- tai sähköliedelle) tai sellaisten läheisyyteen.
- Laitetta ei saa käyttää, jos se on päässyt putoamaan, siinä näkyy vaurioita tai se vuotaa.
- Katkaise laitteesta käytön jälkeen virta ja irrota virtajohdon pistoke pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista.
- Anna laitteen jäähtyä aina, ennen kuin puhdistat laitetta tai laitat sen säilytykseen.
- Älä koskaan upota kuumennusjalustaa, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä koskaan anna laitteen virtajohdon roikkua pöydän reunan yli, koskettua kuumaa pintaa, päästä takertumaan tai joutua solmuun tai puristuksiin.
- ÄLÄ KOSKAAN yritä lämmitellä ruoka-aineita suoraan perusyksikössä. Käytä irrotettavaa kypsennyskulhoa.
- Joitakin pintoja ei ole suunniteltu kestäämään joidenkin laitteiden tuottamaa pitkäkestoista lämpöä. Älä laita laitetta pinnalle, joka voi vaurioitua lämmöstä. Vältä vaurioittamista pintoja käyttämällä laitteen alla eristävää suojusta tai pannunalustaa.
- 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** Irrotettava kansi
- B** Saranamekanismi
- C** Irrotettava kypsennyskulho DuraCeramic™-pinnoitteella
- D** Kuumennusjalusta
- E** Lämpötilan ilmaisim
- F** Lämpötilansäädin

## ENNEN KÄYTTÖÄ

Ennen kuin aloitat Crock-Pot® ruskistus- ja haudutuspadan käytön, poista kaikki pakkausmateriaalit ja pese kansi ja irrotettava kypsennyskulho lämpimässä vedessä astianpesuaineella ja kuivaa ne huolellisesti. Suosittelemme pesemään irrotettavan kypsennyskulhon vain käsin hionta-aineista vapaalla puhdistusaineella ja -liinalla, jotta DuraCeramic™-pinnoite säilyy-vahingoittumattomana. 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 lämmitettyä yksikköä tai kypsennyskulhoa lämmölle aralle pinnalle. Suosittelemme, että haudutuspadan alle laitetaan lämpöalunen tai pannunalunen pinnan vahingoittumisen estämiseksi.

Käytettäessä laitetta ensimmäistä kertaa, havaittavissa voi olla jonkin verran savua tai muuta hajua. Tämä on tavallista monien lämmityslaitteiden kohdalla ja hajut häviävät muutaman käyttökerran jälkeen.

### KOKOAMINEN:




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

## IRROTETTAVA KYSENNYSKULHO


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

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

## RUSKISTUS-HAUDUTUSPADAN KÄYTTÖOHJEET

1. Aseta kypsennyskulho kuumennusjalustaan ja varmista, että kohdistat kulhon kahvat jalustan kahvojen kohdalle. Kiinnitä kansi. Lisää ainekset kypsennyskuldhoon ja sulje kansi.
2. Kytke haudutuspadan virtajohto pistorasiaan ja valitse kypsennyslämpötilaksi  (korkea) tai  (alhainen) lämpötilansäätimellä.  
HUOMAUTUS:  (lämmin) -asetus on tarkoitettu VAIN jo kypsennettyjen ruokien pitämiseen lämpimänä. ÄLÄ valmistaa ruokaa tällä lämpimänäpitoasetuksella. Emme suosittele käyttämään lämpimänäpitoasetusta yli 4 tunnin ajan.
3. Kun kypsennys on valmis, irrota virtajohto pistorasiasta ja anna haudutuspadan jäähtyä ennen sen puhdistamista. Tarjotessasi ruokaa kypsennyskuldhosta, suosittelemme käyttämään kauhaa, jota ei ole valmistettu metallista. Älä käytä metallisia välineitä, koska ne voivat vaurioittaa kulhon DuraCeramic™-pinnoitetta.

### KÄYTTÖÄ KOSKEVIA HUOMAUTUKSIA

- Vältä yli- tai alikypsennys täyttämällä kypsennyskulho aina ½ – ¾ täyteen ja noudattamalla suositeltuja valmistusaikoja.
- Älä täytä kypsennyskulhoa liian täyteen, vaan korkeintaan kolmeen neljäsosaan sen tilavuudesta, jotta ruoka ei läikkyisi yli.
- Voit halutessasi vaihtaa -lämpimänäpitoasetukselle manuaalisesti, kun reseptin valmistusaika on kulunut.
- Peitä pata aina kannella ruokaa kypsennettäessä ja jatka kypsennystä suositeltu aika. Älä avaa kantta kypsennyksen ensimmäisen kahden tunnin aikana, jotta lämpö nousee tehokkaasti.
- Käytä aina uunikintaita, käsitellessäsi kantta tai irrotettavaa kypsennyskulhoa. Varo ulos tulevaa höyryä, kun avaat tai poistat kannen.
- Poista kypsennyskuldho kuumennusjalustasta avaamalla kantta hitaasti. Nosta sitten kansi saranamekanismista. Nosta kypsennyskulhoa varovasti ja irrota se kuumennusjalustasta.
- Irrota virtajohto pistorasiasta kypsennyksen päätyttyä ja ennen padan puhdistamista.

- Irrotettava kypsennyskuho on uuninkestävä. Kypsennyskuho soveltuu käyttöön kaas-, sähkö- ja induktioliedellä. Katso alla olevaa kaaviota.

OSA	ASTIANPESUKONEESSA	UUNISSA	MIKROAALTOUUNISSA	LIEDELLÄ
Kansi	Kyllä	Ei	Ei	Kyllä
Kypsennyskuho	Ei*	Kyllä	Ei	Kyllä

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

## RUOANVALMISTUSVINKKEJÄ

- Poista lihasta rasva ja pyyhi lihanpalat hyvin jäämien poistamiseksi. Jos liha sisältää rasvaa, ruskista se padassa ja valuta neste pois huolellisesti. Mausta suolalla ja pippurilla. Aseta liha pataan kasvien päälle.
- Jos valmistat patapaisia tai muuta lihapataa, kaada neste lihan päälle. Käytä vain reseptissä mainittua nestemäärää. Lihaan ja kasviin jää haudutettaessa enemmän nestettä kuin tavalliseen tapaan kypsennettäessä.
- Useimmat kasvikset on hyvä suikaloida ohuiksi tai sijoittaa ne aivan keraamisen padan reunalle tai pohjaan. Haudutuspadassa liha kypsyy yleensä nopeammin kuin useimmat kasvikset.
- Kun kypsennät hauduttamalla, käytä yrtit ja mausteet kokonaisina parhaan ja täyteläisimmän maun esiin saamiseksi.
- Koska pohjaan ei kohdistu suoraa lämpöä, täytä keraaminen pata aina vähintään puoleksi täyteen, jotta suositellut ajat pitäisivät paikkansa. Myös pieniä määriä voidaan valmistaa, mutta kypsennysajat voivat tällöin vaihdella.
- Reseptissä mainittu neste voidaan korvata toisella, kunhan määrä pidetään samana. Esimerkiksi tölkillinen keittoa voidaan korvata tölkillisellä tomaattimurskaa ja kupillinen liha- tai kanalientä voidaan korvata kupillisella viiniä.
- Papujen on annettava pehmentyä kokonaan, ennen kuin niihin sekoitetaan sokeria ja/tai happamia ruoka-aineita. HUOMAUTUS: Sokeri ja happo kovettavat papuja ja estävät niiden pehmenemisen.
- Lisää inspiraatiota ja reseptejä saat kotisivuiltamme [www.crockpot.fi](http://www.crockpot.fi)

## OHJEITA RESEPTIEN MUOKKAAMISEEN

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

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

RESEPTIN AIKA	<u>SS</u> -ASETUKSELLE	<u>SSS</u> -ASETUKSELLE
15–30 minuuttia	4 - 6 tuntia	1½ - 2 tuntia
30 - 45 minuuttia	6 - 10 tuntia	3 - 4 tuntia
50 minuuttia – 3 tuntia	8 - 10 tuntia	4 - 6 tuntia

### PASTA JA RIISI:

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

### PAVUT:

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

## VIHANNEKSET:

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

## MAITO:

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

## KEITOT:

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

## LIHA:

- Poista lihoista rasvat, huuhtelee ne hyvin ja taputtele liha kuivaksi paperipyyhkeillä.
- Jos liha ruskistetaan etukäteen, siitä irtoaa rasvaa ennen hauduttamista. Tämä syventää ruoan makua.
- Aseta liha kypsennykskulhoon niin, että se ei kosketa kantta.
- Sovita vihannesten tai perunoiden määrää lihanpalojen koon mukaan niin, että kulho on  $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$  täynnä.
- Lihan määrä ja suositellut kypsennysajat ovat vain arvioita ja saattavat vaihdella lihan laadun, tyyppin ja luun rakenteen mukaan. Vähärasvaiset lihat, kuten kananliha tai porsaan ulkofilee, kypsyvät yleensä nopeammin kuin enemmän sidekudosta ja rasvaa, sisältävät lihat, kuten naudanpaisti tai porsaanlapa. Lihan kypsennäminen luun kanssa vaatii pidemmän kypsennysajan.
- Leikkaa liha pienempiin paloihin, kun kypsennät sitä esikeitetyjen ruokien kuten papujen tai hedelmien kanssa tai kevyiden vihannesten kuten sienien, pilkottujen sipulien, munakoison tai hienoksi pilkottujen vihannesten kanssa. Näin kaikki ruoat kypsyvät samaan tahtiin.

## KALA:

- Kala kypsenty nopeasti ja se tulisi lisätä vasta ruoan valmistuksen loppuvaiheessa ruoan valmistumiseen ollessa aikaa enää 15 minuuttia.

## NESTE:

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

# PUHDISTAMINEN

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

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

- Puhdista kuumennusjalustan ulkopinta pehmeällä liinalla ja lämpimällä saippuavedellä. Pyyhi kuivaksi. Älä käytä hiovia puhdistusaineita.
- Pese lasikansi ja irrotettava kulho kuumalla pesuainvedellä. Älä käytä hiovia puhdistusaineita tai kovia puhdistussieniä. Ruoan jäämät irtoavat yleensä liinalla, sienellä tai kumilastalla.
- Suosittelemme pesemään irrotettavan kypsennykskulhon vain käsin hioma-aineista vapaalla puhdistusaineella ja -liinalla, jotta DuraCeramic™-pinnoite säilyy vahingoittumattomana.
- Puhdista tarvittaessa kypsennykskulhon alapuolella oleva induktiolevy tahranpoistoaineella ja yleispesuaineella, joita suositellaan ruostumattomasta teräksestä valmistetuille keittoastioille. Kuivaa levy välittömästi ennen laitteen säilytystä.
- Laitetta ei tarvitse huoltaa muulla tavoin.

## TAKUU

Säilytä kuitti, koska tarvitset sitä mahdollisia takuuvaateita varten.

Tuotteella on 2 vuoden takuu. Takuuajan lasketaan alkavan ostohetkellä.

Jos laite ei tämän takuuajan jälkeen enää toimi suunnittelu- tai valmistusvirheen johdosta, palauta se ostopaikkaan kuitenkin ja takuudostituksen kopion kanssa.

Tämän takuun myöntämät oikeudet ja edut myönnetään lakisääteisten oikeuksiesi lisäksi, eikä takuu vaikuta kyseisiin lakisääteisiin oikeuksiin. Vain Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited ("JCS (Europe)") -yrityksellä on oikeus muuttaa näitä takuuehtoja.

JCS (Europe) sitoutuu määritettynä takuuajanjaksona korjaamaan tai vaihtamaan uuteen laitteeseen veloituksetta minkä tahansa viallisen laitteen osan seuraavien ehtojen täytyessä:

- Ostopaikalle tai JCS (Europe)ille ilmoitetaan ongelmasta heti; ja
- Laitetta ei ole muutettu mitenkään tai kohdeltu kaltoin tai vahingoitettu eikä sen korjaukseen tai muutostöihin ole osallistunut muita kuin JCS (Europe)in valtuuttamia henkilöitä.

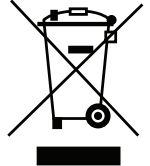
Takuu ei kata virheellisestä käytöstä, vahingoittumisesta, laitteen kohtelemisesta väärin, laitteen väärällä jännitteellä käyttämisestä, luonnonmullistuksista, muista asioista, joihin JCS (Europe)illa ei ole vaikutusvaltaa, muun kuin JCS (Europe)in valtuuttaman henkilön tekemistä korjaus- tai muutostöistä tai ohjeiden noudattamatta jättämisestä aiheutuvia ongelmia. Lisäksi takuu ei kata tavallista kulumista, muun muassa pieniä värin muutoksia tai naarmuja.

Tässä takuussa myönnetty oikeudet koskevat vain alkuperäistä ostajaa eivätkä ne ulotu kaupalliseen tai yhteisölliseen käyttöön.

Jos laitteella on maakohtainen takuu, käytä kyseisen takuun ehtoja tämän takuun sijasta tai pyydä lisätietoja paikalliselta valtuutetulta jälleenmyyjältä.

Käytöstä poistettavia elektroniikkalaitteita ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana. Kierrätä mahdollisuuksien mukaan. Kirjoittamalla sähköpostiosoitteeseemme [enquiriesEurope@jardencs.com](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com) saat lisätietoja kierrätyksestä ja elektroniikkalaiteromusta.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited  
5400 Lakeside  
Cheadle Royal Business Park  
Cheadle  
SK8 3GQ  
United Kingdom



## **DANSK**

### **VIGTIGE ANVISNINGER**

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

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

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

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

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

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

## DELE

- A** Låg, der kan tages af
- B** Hængselsmekanisme
- C** Aftagelig tilberedningsskål med DuraCeramic™-belægning
- D** Opvarmningsfod
- E** Temperaturindikator
- F** Temperaturregulator

## FORBEREDELSE FØR BRUG

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

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

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

### SAMLING

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




## AFTAGELIG TILBEREDNINGSSKÅL

Den aftagelige aluminiumstilberedningsskål er belagt med den eksklusive DuraCeramic™-belægning. Det er en særlig, naturlig keramisk belægning, der er designet til at overføre varme hurtigere og mere effektivt end almindelige non-stick-belægninger. Det betyder kortere tilberedningstid for dine lækre hjemmelavede måltider.

Desuden er DuraCeramic™-belægningen ridsefast – dette er et produkt, der er fremstillet, så det holder. Det giver ro i sindet, at DuraCeramic™-belægningen er fri for PTFE og PFOA, og den eksklusive belægning er både holdbar og nem at rengøre.


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

## SÅDAN BRUGER DU SAUTERINGS-SLOW COOKEREN

1. Anbring tilberedningsskålen i opvarmningsfoden, og sørg for, at skålens håndtag passer med håndtagene på opvarmningsfoden. Fastgør låget. Føj dine ingredienser til tilberedningsskålen og luk låget.
2. Sæt stikket fra din slow cooker i stikkontakten, og indstil temperaturen (HØJ  eller LAV ) ved hjælp af temperaturvalgknappen.  
BEMÆRK: Indstillingen VARM  er KUN til at holde mad, der allerede er tilberedt, varmt. Mad MÅ IKKE tilberedes på indstillingen VARM. Vi anbefaler ikke, at indstillingen VARM bruges i mere end 4 timer.
3. Når tilberedningen er færdig, skal du tage slow cookerens stik ud af stikkontakten og lade apparatet køle af inden rengøring.

Vi anbefaler, at du bruger en ikke-metallisk grydeske til at servere mad fra tilberedningsskålen. Brug ikke metalredskaber, da det kan beskadige skålens DuraCeramic™-belægning.

### BEMÆRKNINGER OM BRUG

- For at undgå at maden koges for meget eller for lidt, skal du altid fylde tilberedningsskålen  $\frac{1}{2}$  til  $\frac{3}{4}$  op og overholde de anbefalede tilberedningstider.
- Overfyld ikke tilberedningsskålen. Fyld ikke tilberedningsskålen mere end  $\frac{3}{4}$  fuld for at forhindre, at den flyder over.
- Hvis du ønsker det, kan du manuelt slå over til indstillingen VARM , når retten er færdiglavet.
- Steg altid med låget på i den anbefalede tid. Fjern ikke låget i løbet af de to første timers tilberedning, så der skabes varme effektivt.



- Brug altid grillhandsker, når du rører ved låget eller den aftagelige tilberedningsskål. Pas på dampen der trænger ud, når låget åbnes eller løftes.
- Når du vil fjerne tilberedningsskålen fra opvarmningsfoden, skal du åbne låget langsomt og løfte det ud af hængslet. Løft forsigtigt tilberedningsskålen opad og ud af opvarmningsfoden.
- Tag stikket ud, når tilberedningen er færdig og før rengøring.
- Den aftagelige tilberedningsskål er ovenfast. Tilberedningsskålen kan bruges på elektrisk komfur, gas- eller induktionskomfur. Se nedenstående diagram.

DEL	TÅLER OPVASKEMASKINE	TÅLER OVN	TÅLER MIKROBØLGEOVN	TÅLER KOMFUR
Låg	Ja	Nej	Nej	Ja
Tilberedningsskål	Nej*	Ja	Nej	Ja

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

## RÅD OG TIP TIL TILBEREDNING

- Skær fedt af, og tør kødet godt af for at fjerne rester. (Hvis kødet indeholder fedt. Brun det i gryden, og lad væsken løbe fra). Krydr det med salt og peber. Anbring kødet i gryden oven på grøntsager.
- Ved grydestege og gryderetter skal du hælde væske over kødet. Brug kun den mængde væske, der er angivet i opskriften. Saften fra kød og grøntsager bevares mere ved langtidstilberedning end ved almindelig tilberedning.
- De fleste grøntsager skal skæres i tynde skiver eller placeres nær stentøjsgrydens sider eller bund. I en slow cooker steiges kød normalt hurtigere end de fleste grøntsager.
- Brug hele bladkrydderier og -krydderurter for at opnå den bedste og rigeste smag ved metoden til langtidstilberedning.
- Idet der ikke er direkte varme i bunden, skal stentøjsgryden altid fyldes mindst halvvejs op for at følge de anbefalede tilberedningstider. Mindre retter kan også tilberedes, men det kan have indvirkning på stegetiden.
- En specifik væske i en opskrift kan ændres, hvis den erstattes af en tilsvarende mængde af en anden væske. En dåse suppe kan fx erstattes af en dåse tomater, eller 1 kopfuld okse- eller hønsefond kan erstattes af 1 kopfuld vin.
- Bønner skal være helt blødt op, før de kombineres med sukkerholdige eller syreholdige madvarer. (BEMÆRK: Sukker og syre har en hærdende effekt på bønner og vil forhindre opblødning.)
- Mere inspiration og flere opskrifter kan du få på vores hjemmeside [www.crockpot.dk](http://www.crockpot.dk)

## VEJLEDNING TIL TILPASNING AF OPSKRIFTER

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

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

TIDSFORBRUG	STEG PÅ LAV <u>SS</u>	STEG PÅ HØJ <u>SSS</u>
15 - 30 minutter	4 - 6 timer	1½ - 2 timer
30 - 45 minutter	6 - 10 timer	3 - 4 timer
50 minutter til 3 timer	8 - 10 timer	4 - 6 timer

### **PASTA OG RIS:**

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

### **BØNNER:**

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

### **GRØNTSAGER:**

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

### **MÆLK:**

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

### **SUPPER:**

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

### **KØD:**

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

### **FISK:**

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

### **VÆDE:**

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

## RENGØRING

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

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

- Opvarmningsfodens yderside kan rengøres med en blød klud og varmt sæbevand. Tør af. Undlad at bruge slibende rengøringsmidler.
- Vask glaslåget og tilberedningsskålen, der kan tages ud, i varmt sæbevand. Undlad at bruge slibemidler eller skuresvampe. En klud, svamp eller gummiskraber er som regel nok til at fjerne eventuelle madrester.
- Vi anbefaler, at du kun vasker tilberedningsskålen, der kan tages ud, i hånden og bruger et ikke-skurende rengøringsmiddel og en klud, så DuraCeramic™-belægningen ikke beskadiges.
- Hvis det er nødvendigt, skal du rengøre induktionspladen på undersiden af tilberedningsskålen med et pletfjernings- eller universalrengøringsmiddel, som anbefales til rustfrit stål. Tør straks skålen af, inden du lægger den til opbevaring.
- Du bør ikke udføre andet eftersyn og vedligeholdelse.

## GARANTI

Gem kvitteringen. Den skal forevises ved enhver klage under denne garanti.

Der er 2 års garanti på dette apparat efter dit køb som beskrevet i dette dokument.

Hvis det usandsynlige skulle ske i denne garantiperiode, at apparatet ikke længere fungerer på grund af en design- eller fabriktionsfejl, bedes du returnere det til købsstedet sammen med kvitteringen og en kopi af denne garanti.

Rettighederne og fordelene ved denne garanti ligger ud over dine lovbestemte rettigheder, som ikke er påvirket af denne garanti. Det er kun Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited ("JCS (Europe)"), der må ændre disse betingelser.

JCS (Europe) påtager sig inden for garantiperioden gratis at reparere eller udskifte apparatet og enhver del af apparatet, der er konstateret ikke at fungere korrekt, forudsat at:

- Du omgående underretter købsstedet eller JCS (Europe) om problemet; og
- Apparatet ikke er blevet ændret på nogen måde eller udsat for beskadigelse, forkert brug, misbrug, reparation eller ændring af en person, der ikke er autoriseret af JCS (Europe).

Fejl, der sker på grund af forkert brug, beskadigelse, misbrug, brug med forkert spænding, force majeure, hændelser, som JCS (Europe) ikke har indfyldelse på, reparation eller ændring af en person, der ikke er autoriseret af JCS (Europe), eller manglende overholdelse af brugsanvisningen, er ikke dækket af denne garanti. Desuden er normal slitage, herunder, men ikke begrænset til, mindre misfarvning og skrammer, ikke dækket af denne garanti.

Rettighederne under denne garanti skal kun gælde for den oprindelige køber og skal ikke udvides til kommerciel eller kollektiv brug.

Hvis der med dit apparat fulgte en landespecifik erklæring eller garanti, gælder de vilkår og betingelser, der er angivet i det pågældende dokument forud for bestemmelserne i nærværende garanti. I modsat fald bedes du kontakte din lokale autoriserede forhandler for at få flere oplysninger.

Brugte elektriske produkter må ikke bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet. Benyt venligst en genbrugsordning, hvis en sådan findes. Send en e-mail til os på [enquiriesEurope@jardencs.com](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com) for at få yderligere oplysninger om genbrug og WEEE.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited  
5400 Lakeside  
Cheadle Royal Business Park  
Cheadle  
SK8 3GQ  
United Kingdom



## **NORSK**

### **VIKTIGE BESKYTTELSESTILTAK**

#### **LES NØYE OG OPPBEVAR FOR FRAMTIDIG REFERANSE**

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

**⚠ Deler av utstyret vil bli varmt under bruk.**

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

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

- Dette apparatet genererer varme under bruk. Det må tas tilstrekkelig forholdsregler for å forebygge risikoen for forbrenninger, skåldinger, brann eller andre skader på personer eller eiendom forårsaket ved at utsiden berøres under bruk eller under avkjøling av apparatet.
- Bruk grillvotter eller en klut og vær oppmerksom varm damp når du åpner eller fjerner lokket.
- Sørg alltid for at hendene er tørre før du tar i strømkontakten eller slår på apparatet.
- Bruk alltid apparatet på en stabil, sikker, tørr og jevn overflate.
- Varmesokkelen til apparatet må ikke plasseres på eller i nærheten av varme overflater (for eksempel en gass- eller elektrisk komfyr).
- Ikke bruk apparatet hvis det har falt i gulvet, hvis det har synlige tegn på skader eller hvis det lekker.
- Sørg for at apparatet er slått av og frakoblet strømmettet etter bruk, før rengjøring.
- La alltid apparatet bli kaldt før rengjøring eller oppbevaring.
- Dypp aldri noen del av apparatet eller strømkabelen i vann eller annen væske.
- La aldri strømledningen henge over kanten av en benkeplate, berøre varme overflater eller få knute, bli sittende fast eller komme i klem.
- Forsøk ALDRI å varme mat direkte inne i sokkelenheten. Bruk alltid den avtakbare tilberedningsbollen.
- Noen benkeplater og bordoverflater er ikke utformet for å tåle den vedvarende varmen som genereres av visse apparater. Ikke plasser den oppvarmede enheten på en varmefølsom overflate. Vi anbefaler å plassere et gryteunderlag eller en isolerende plate under apparatet for å forhindre eventuelle skader på overflaten.
- Lokket til på slowcookeren er laget av temperert glass. Inspiser alltid lokket for sprekker eller annen skade. Ikke bruk glasslokket hvis det er skadet, ettersom det da kan knuse under bruk.

## DELER

- A** Avtakbart lokk
- B** Hengselmekanisme
- C** Avtakbar tilberedningsballe med DuraCeramic™-belegg
- D** Varmesokkel
- E** Temperaturindikatorlampe
- F** Temperaturstyring

## KLARGJØRING FOR BRUK

Før du bruker Crock-Pot® slowcooker, fjerner du all emballasje, tar ut den innvendige tilberedningsbollen m/lokk og vasker disse grundig i varmt vann og såpe. Vi anbefaler at du kun vasker den avtakbare tilberedningsbollen for hånd, med rengjøringsmiddel og klut som ikke sliper, for å bevare DuraCeramic™-belegget. Dypp aldri varmesokkelen, strømledningen eller kontakten i vann eller annen væske.

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

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

### MONTERING




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

## AVTAKBAR TILBEREDNINGSBOLLE

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

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

## SLIK BRUKER DU DIN SLOWCOOKER

1. Sett tilberedningsbollen inn på varmesokkelen, og sørg for at håndtakene på bollen er i linje med håndtakene på varmesokkelen. Fest lokket. Legg ingrediensene i tilberedningsbollen og lukk lokket.
2. Plugg inn slowcookeren og velg temperaturinnstillingen (HØY  eller LAV ) med temperaturvelgeren. MERK: VARM-innstillingen () er KUN ment for mat som allerede er tilberedt varm. IKKE tilbered på VARM-innstillingen. Vi anbefaler ikke å bruke VARM-innstillingen i mer enn fire timer.
3. Når tilberedningen er ferdig, kobler du fra langsommekokeren og lar den kjøle seg ned før rengjøring.

Vi anbefaler at du bruker en øse/skje i tre eller plast når du serverer mat fra tilberedningsbollen. Ikke bruk metallredskaper, da dette kan skade DuraCeramic™-belegget i bollen.

### MERKNADER OM BRUK:

- For å unngå for mye eller lite koking, må du alltid fylle tilberedningsbollen ½ til ¾ full og hold deg til anbefalt tilberedningstid.
- Ikke fyll opp tilberedningsbollen for mye. Du bør ikke fylle tilberedningsbollen mer enn ¾ full, slik at du unngår at det flyter over.
- Hvis ønskelig, kan du skifte til innstillingen VARM manuelt når retten er tilberedt.
- Tilbered alltid med lokket på i anbefalt tid. Ikke ta av lokket i løpet av de to første timene av tilberedningen for å la varmen bygge seg opp effektivt.

- Du må alltid bruke grytevotter når du håndterer lokket eller den avtakbare tilberedningsbollen. Vær oppmerksom på at det vil strømme ut varm damp når du åpner eller fjerner lokket.
- Hvis du vil fjerne tilberedningsbollen fra varmesokkelen, åpner du lokket sakte og løfter det opp og ut av hengselmekanismen. Løft tilberedningsbollen forsiktig opp og ut av varmesokkelen.
- Koble fra når tilberedningen er ferdig og før rengjøring.
- Den avtakbare tilberedningsbollen er ildfast. Tilberedningsbollen kan brukes på gass, komfyr, elektrisk komfyr eller induksjonstopp. Se diagrammet nedenfor.

DEL	KAN VASKES I OPPVASKMASKIN	OVNSIKKER	MIKROBØLGEOVNSIKKER	KOKEPLATESIKKER
Lokk	Ja	Nei	Nei	Ja
Tilberedningsbolle	Nei*	Ja	Nei	Ja

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

## TIPS OG RÅD FOR TILBEREDNING

- Fjern fett og tørk av kjøttet for å fjerne sener. (Hvis kjøttet er fett, bruner du det i tilberedningsgryten og tømmer ut restene). Krydre med salt og pepper. Legg kjøttet i tilberedningsbollen oppå grønnsakene.
- Hvis du skal lage grytestek eller gryteretter, heller du væske over kjøttet. Ikke bruk mer væske enn det som angis i oppskriften. Det blir bevart mer safter i kjøtt og grønnsaker ved slowcooking enn ved vanlig tilberedning.
- De fleste grønnsaker skal skjæres i tynne skiver eller plasseres ut mot sidene av eller i bunnen av tilberedningsbollen. I en slowcooker tilberedes kjøtt generelt raskere enn de fleste grønnsaker.
- Bruk hele blader av urter og krydder for å få den beste og fyldeste smaken med langsomkokingsmetoden.
- Ettersom det ikke er direkte varme i bunnen, må du alltid fylle tilberedningsbollen minst halvfull for å overholde de anbefalte tidene. Du kan tilberede mindre mengder, men tilberedningstidene kan bli påvirket av dette.
- En bestemt væske som er nødvendig i en oppskrift, kan varieres hvis en tilsvarende mengde erstattes. Du kan for eksempel bytte ut en boks med suppe med en boks med tomater eller en kopp med buljong av biff eller kylling med en kopp med vin.
- Bønner skal mykes helt opp før de kombineres med sukker og/eller syreholdige matvarer. (MERK: Sukker og syre gjør bønner hardere og forhindrer at de blir myke.)
- Mer inspirasjon og flere oppskrifter får du på vår nettside [www.crockpot.no](http://www.crockpot.no)

## VEILEDNING FOR Å TILPASSE OPPSKRIFTER

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

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

OPPSKRIFTSTID	TILBERED PÅ LAV <u>SS</u>	TILBERED PÅ HØY <u>SSS</u>
15 til 30 minutter	4 til 6 timer	1½ til 2 timer
30 til 45 minutter	6 til 10 timer	3 til 4 timer
50 minutter til 3 timer	8 til 10 timer	4 til 6 timer

### PASTA OG RIS:

- For best resultat bør du bruke langkornet ris, basmatiris eller spesialris i henhold til oppskriften. Hvis risen ikke er tilstrekkelig tilberedt etter den foreslåtte tiden, tilsetter du 1–1½ kopper væske per kopp ris og fortsetter tilberedningen i 20–30 minutter.

- For å få best resultater med pasta tilsetter du pastaen i apparatet i løpet av de siste 30–60 minuttene av tilberedningstiden.

#### **BØNNER:**

- Tørkede bønner, spesielt røde bønner, bør kokes før de brukes i en oppskrift.
- Ferdigkokte, hermetiske bønner kan brukes som erstatning for tørkede bønner.

#### **GRØNSSAKER:**

- Mange grønnsaker kan med fordel saktekokes og vil da få en fyldigere smak. De er ikke tilbøyelige til å overkokes i slowcookeren, slik de kan i ovnen eller på komfyren.
- Ved tilberedning av oppskrifter med grønnsaker og kjøtt, skal grønnsakene legges i slowcookeren før kjøttet. Grønnsaker koker vanligvis saktere enn kjøtt i slowcookeren.
- Plasser grønnsaker på siden eller nær bunnen av tilberedningsbollen for at de skal tilberedes riktig.

#### **MELK:**

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

#### **SUPPER:**

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

#### **KJØTT:**

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

#### **FISK:**

- Fisk koker raskt og bør tilsettes på slutten av kokesyklusen i løpet av de siste femten minuttene når koketiden er én time.

#### **VÆSKE:**

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

## RENGJØRING

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

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

- Utsiden av varmesokkelen kan rengjøres med en myk klut og varmt såpevann. Tørk den. Ikke bruk skuremidler.
- Vask glasslokket og den avtakbare bollen med varmt såpevann. Bruk ikke skuremidler eller skuresvamper. En klut, svamp eller gummislikkepott er vanligvis tilstrekkelig til å fjerne alle matrester.
- Vi anbefaler at du kun vasker den avtakbare tilberedningsbollen for hånd, med rengjøringsmiddel og klut som ikke sliper, for å bevare DuraCeramic™-belegget.
- Når det er nødvendig, må du rengjøre induksjonsplaten på undersiden av tilberedningsbollen med flekkfjerningsmiddel og rengjøringsmiddel som er anbefalt for kokekar i rustfritt stål. Tørk av umiddelbart, før oppbevaring.
- Du skal ikke utføre annet vedlikehold.

## GARANTI

Vennligst behold kvitteringen, som kreves for eventuelle hevdelser under garantien.

Dette produktet garanteres i 2 år etter kjøpsdato, i samsvar med betingelser som gjengis i dette dokumentet.

Hvis enheten i garantiperioden mot formodning slutter å fungere grunnet en design- eller fabrikkfeil, skal den leveres tilbake til innkjøpsstedet sammen med kvittering og kopi av garantien.

Rettigheter og fordeler som gis under garantien, kommer i tillegg til lovmessige rettigheter, som ikke berøres av garantien. Kun Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited ("JCS (Europe)") har rett til å endre disse betingelsene.

JCS (Europe) påtar seg, i garantiperioden å reparere eller erstatte enheten kostnadsfritt, eller enhver defekt del av enheten, forutsatt at:

- du umiddelbart gir beskjed til innkjøpsstedet eller JCS (Europe) om problemet, og
- at enheten ikke er modifisert på noe vis, eller utsatt for skade, feilbruk, misbruk, reparasjon eller modifikasjon av noen som ikke er autorisert av JCS (Europe).

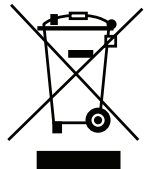
Feil som oppstår fra feilaktig bruk, skade, misbruk, bruk med feil strømspenning, naturfenomener, hendelser utenfor JCS (Europe)s kontroll, reparasjon eller modifikasjon av en person utenom JCS (Europe)-autorisert servicepersonell, eller unnlatelse av å følge disse bruksanvisninger, dekkes ikke av denne garantien. I tillegg vil alminnelig bruksslitasje, inkludert, men ikke begrenset til, mindre misfarging og riper, ikke være dekket av garantien.

Rettigheter som dekkes av denne garantien skal kun gjelde for originalkunden, og kan ikke videreføres til kommersiell eller felles bruk.

Hvis apparatet omfattes av landsspesifikk garanti eller garantivedlegg, henvises det til vilkårene som gjelder for slike garantier framfor det som framgår nedenfor. Du kan også henvende deg til din lokale autoriserte representant for mer informasjon.

Elektriske produkter skal ikke avhendes sammen med husholdningsavfall. Lever elektriske produkter ved egnede anlegg. Send oss en e-post til [enquiriesEurope@jardencs.com](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com) for mer informasjon om resirkulering og WEEE.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited  
5400 Lakeside  
Cheadle Royal Business Park  
Cheadle  
SK8 3GQ  
United Kingdom





## POLSKI

### WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

#### UWAŻNIE PRZECZYTAJ I ZACHOWAJ NA PRZYSZŁOŚĆ

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

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

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

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

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

## CZĘŚCI

- A** Zdejmowana pokrywa
- B** Mechanizm zawiasu
- C** Wyjmowane naczynie do gotowania z powłoką DuraCeramic™
- D** Podstawa grzewcza
- E** Wskaźnik temperatury
- F** Pokrętko temperatury

## PRZYGOTOWANIE DO EKSPLOATACJI

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

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

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

### MONTAŻ:



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


## ZDEJMOWANE NACZYNIĘ DO GOTOWANIA

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

Powłoka DuraCeramic™ — sprawdź się w każdej sytuacji.

## SPOSÓB UŻYWANIA WOLNOWARU SAUTÉ


1. Umieść naczynie do gotowania na podstawie grzewczej, tak aby uchwyty naczyń były ustawione zgodnie z uchwytami podstawy. Załóż pokrywę. Włóż składniki do naczyń do gotowania i zamknij pokrywę.
2. Podłącz wolnowar do zasilania i wybierz temperaturę gotowania (WYSOKA  lub NISKA ) za pomocą przelącznika temperatury.

**UWAGA!** Ustawienie **PODTRZYMANIE TEMPERATURY**  służy **WYŁĄCZNIE** do utrzymania w ciepłe potrawy, która już jest ugotowana. **NIE** wykorzystuj ustawienia **PODTRZYMANIE TEMPERATURY** do gotowania. Nie zalecamy stosowania ustawienia **PODTRZYMANIE TEMPERATURY** dłużej niż przez 4 godziny.

3. Po zakończeniu gotowania odłącz wolnowar od zasilania i odstaw do ostygnięcia przed czyszczeniem.

Do serwowania potraw z naczyń do gotowania zalecamy użyć chochli niezawierającej metalu. Nie używaj metalowych przedmiotów, aby nie uszkodzić powłoki DuraCeramic™ naczyń do gotowania.

### PRZYDATNE UWAGI:

- Aby uniknąć niedogotowania, należy zawsze napełniać kamionkowe naczynie do 1/2–3/4 objętości i przestrzegać zalecanych czasów gotowania.
- Nie przepelniaj naczyń do gotowania. Aby zapobiec wylewaniu się zawartości, napełniaj naczynie do gotowania maksymalnie do 3/4 objętości.
- Można także ręcznie przelączyc urządzenie na ustawienie **PODTRZYMANIE TEMPERATURY**  po zakończeniu gotowania potrawy.

- Zawsze gotuj przez zalecany czas z nałożoną pokrywą. Nie zdejmuj pokrywy podczas pierwszych dwóch godzin gotowania, by pozwolić na wydajne nagrzewanie urządzenia.
- Dotykając pokrywy lub wyjmowanego naczynia do gotowania, zawsze zakładaj rękawice kuchenne. Podczas otwierania lub zdejmowania pokrywy uważaj na gorącą parę.
- W celu zdjęcia naczynia do gotowania z podstawy grzewczej otwórz powoli pokrywę, następnie podnieś ją w górę i zdejmij z mechanizmu zawiasu. Zdejmij ostrożnie naczynie do gotowania z podstawy grzewczej.
- Po zakończeniu gotowania i przed czyszczeniem odłącz urządzenie od zasilania.
- Wyjmowane naczynie do gotowania nadaje się do stosowania w piekarniku. Naczynia do gotowania można też używać na kuchenkach gazowych, elektrycznych lub indukcyjnych.

CZĘŚĆ	MOŻNA MYĆ W ZMYWARCE	MOŻNA STOSOWAĆ W PIEKARNIKU	MOŻNA STOSOWAĆ W KUCHENCIE MIKROFALOWEJ	MOŻNA STOSOWAĆ NA KUCHENCIE
Pokrywa	Tak	Nie	Nie	Tak
Pojemnik do gotowania	Nie*	Tak	Nie	Tak

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

## WSKAZÓWKI I PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA

- Odkrój tłuszcz i dobrze wypłucz mięso, aby usunąć zanieczyszczenia. (Jeśli mięso zawiera dużo tłuszczu, zrumień je w rondlu i starannie odsącz). Przypraw solą i pieprzem. Umieść mięso w naczyniu, kładąc je na warzywach.
- Przygotowując pieczeń lub gulasz, polej mięso płynem. Użyj tylko tyle płynu, ile wskazano w przepisie. Podczas powolnego gotowania w mięsie i warzywach pozostaje więcej soku niż w trakcie normalnego gotowania.
- Większość warzyw należy pokroić na cienkie plasterki albo umieścić w pobliżu dna lub boków kamionkowego naczynia. W wolnowarze mięso najczęściej gotuje się szybciej niż większość warzyw.
- Aby potrawy gotowane w wolnowarze miały bogaty smak i intensywny zapach, używaj całych liści ziół.
- Ponieważ wolnowar nie jest bezpośrednio ogrzewany z dołu, napełniaj go co najmniej do połowy objętości, aby uzyskać zgodność z czasami wskazanymi w przepisie. Przyrządzanie mniejszych ilości jedzenia może wymagać modyfikacji czasu gotowania.
- Płyn wskazany w przepisie można zamienić na inny, zachowując tę samą objętość. Można na przykład zastąpić puszkę zupy puszką pomidorów, a filiżankę bulionu wołowego lub drobiowego filiżanką wina.
- Przed dodaniem do słodkich lub kwaśnych potraw nasiona fasoli muszą być zupełnie miękkie. (UWAGA! Cukier i kwas powodują twardnienie fasoli, uniemożliwiając mięknięcie).

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE MODYFIKACJI PRZEPISÓW

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

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

CZAS W PRZEPISIE	USTAWIENIE NISKIEJ TEMPERATURY <u>SS</u>	USTAWIENIE WYSOKIEJ TEMPERATURY <u>SSS</u>
15 - 30 minut	4 - 6 godzin	1½ - 2 godzin
30 - 45 minut	6 - 10 godzin	3 - 4 godzin
50 minut–3 godziny	8 - 10 godzin	4 - 6 godzin

### **MAKARONY I RYŻ:**

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

### **FASOLA:**

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

### **WARZYWA:**

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

### **MLEKO:**

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

### **ZUPY:**

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

### **MIĘSO:**

- Odkrój tłuszcz, dobrze wypłucz mięso, a następnie osusz je za pomocą papierowego ręcznika.
- Pokud maso před pomalým vařením osmahnete, zbavíte se tak přebytečného tuku a docílíte lepší chuti a aroma.
- Maso do varné nádoby vložte tak, aby se nedotýkalo poklice.
- W zależności od wielkości kawałków mięsa dostosuj odpowiednio ilość warzyw lub ziemniaków, tak aby naczynie kamionkowe było zawsze napełnione do ½–¾ wysokości.
- Wielkość mięsa i zalecany czas gotowania są jedynie wartościami przybliżonymi i mogą różnić się w zależności od rodzaju mięsa i struktury kości. Chude mięso, np. kurczak czy poledwiczki wieprzowe, z reguły gotuje się szybciej niż mięso z większą ilością tkanki łącznej i tłuszczu, takie jak szponder lub łopatka wieprzowa. Również mięso z kością wymaga dłuższego czasu gotowania niż mięso bez kości.
- Pokrój mięso na mniejsze kawałki w przypadku gotowania razem z wcześniej gotowanymi składnikami, np. fasolą lub owocami albo delikatnymi produktami, takimi jak grzyby, posiekana cebula, bakłażan czy drobno pokrojone warzywa. Pozwala to na ugotowanie wszystkich składników w tym samym czasie.

### **RYBY:**

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

### **PŁYN:**

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

## RECEPTY

Więcej przepisów na stronie [www.crockpot.pl/](http://www.crockpot.pl/) & [www.facebook.com/CrockPotPL](https://www.facebook.com/CrockPotPL)

---

### Zupa z warzyw korzeniowych, 5 porcji

- 200 g marchwi, obranej i pokrojonej na ok. 5-centymetrowe kawałki
  - 200 g selera, obranego i pokrojonego na ok. 5-centymetrowe kawałki
  - 200 g pora, przyciętego, umytego i pokrojonego na ok. 5-centymetrowe kawałki
  - 200 g brukselki, obranej i pokrojonej na ok. 5-centymetrowe kawałki
  - 1 cebula, pokrojona w kostkę
  - 1,5 litra dobrej jakości wywaru warzywnego
  - 2 liście laurowe
  - Przyprawy
4. Umieść wszystkie składniki w wymiowanym naczyniu do gotowania, zamocuj pokrywą i gotuj przez 6–7 godzin w niskiej temperaturze lub przez 4–5 godzin w wysokiej temperaturze.
  5. Odstaw do ostygnięcia przed przełożeniem do pojemnika blendera, a następnie blenduj do uzyskania pożądanej konsystencji. Ewentualnie przełóż do pojemnika nadającego się do ręcznego blendowania.

Podawaj gorącą, przystrojoną odrobiną śmietany i pokrojonym szczypiorkiem.

---

### Toskańska zupa fasolowa, 4–5 porcji

- 1 łyżka oleju roślinnego
  - 1 duża cebula, pokrojona w dużą kostkę
  - 2 łodygi selera naciowego, grubo posiekane
  - 2 średnie marchewki, pokrojone w grube plasterki
  - 2 ząbki czosnku, drobno posiekane
  - 3 gałązki świeżego tymianku, same listki
  - 2 gałązki świeżego rozmarynu, same listki, posiekane
  - 1 łyżeczki wędzonej papryki
  - 1 x 400 g puszka krojonych pomidorów
  - 2 łyżki purée pomidorowego
  - 1,5 l wysokiej jakości bulionu warzywnego
  - 400 g fasoli cannellini z puszki, odsączonej i oplukanej
  - 400 g fasoli fłażoletki z puszki, odsączonej i oplukanej
  - 100 g jarmużu, pokrojonego
1. Oliwę wlej do wymiwanego pojemnika do gotowania i podgrzej na kuchenke.
  2. Podduś cebulę i seler na średnim ogniu do miękkości. Dodaj marchewkę, czosnek, paprykę, tymianek i rozmaryn, duś przez kolejne 2 minuty.
  3. Zdejmij naczynie z kuchenki i umieść na podstawie grzewczej.
  4. Dodaj krojone pomidory, koncentrat pomidorowy, bulion, fasolę i jarmuż, wymieszaj.
  5. Zamocuj pokrywą i gotuj przez 6–7 godzin w niskiej temperaturze lub przez 4–5 godzin w wysokiej temperaturze.
  6. Po ugotowaniu dopraw do smaku, nałóż do misek i dodaj łyżkę pesto.

Podawaj ze świeżym, chrupiącym pieczywem.

---

### **Sos bolognese, 4–5 porcji**

- 1 łyżka oleju roślinnego
  - 600 g mielonej wołowiny
  - 1 duża cebula, pokrojona w drobną kostkę
  - 3 ząbki czosnku, posiekane
  - 2 lodygi selera naciowego, drobno posiekane
  - 2 łyżki purée pomidorowego
  - 2 x 400 g puszka krojonych pomidorów
  - 1 łyżka suszonego oregano
  - 500 ml passaty pomidorowej
1. Umieść naczynie do gotowania na kuchence w celu nagrzania.
  2. Dodaj olej i mieloną wołowinę, a następnie podsmażaj na małym ogniu, aż się zarumieni.
  3. Zdejmij z ognia i umieść zdejmowane naczynie do gotowania na podstawie grzewczej. Dodaj i wymieszaj pozostałe składniki.
  4. Zamocuj pokrywę i gotuj przez 5–6 godzin w niskiej temperaturze lub przez 4–5 godzin w wysokiej temperaturze do uzyskania delikatnego płynnego sosu bolognese. Podawaj ze świeżo ugotowanym spaghetti i płatkami parmezanu.

Sos ten może być także używany do lazanii / zapiekanek makaronowych itp.

---

### **Curry z jagnięciną i słodkimi ziemniakami, 4–5 porcji**

- 1 łyżka oleju roślinnego
  - 600 g jagnięciny pokrojonej w kostkę
  - 1 duża czerwona cebula
  - 2 ząbki czosnku, drobno posiekane
  - 1 łyżeczki kurkumy
  - 2 łyżki przyprawy garam masala
  - 1 łyżeczki suszonych płatków chili (lub wg preferencji)
  - 2 łyżki purée pomidorowego
  - 2 x 400 g puszka krojonych pomidorów
  - 100 ml wywaru jagnięcego lub warzywnego
  - 1 duży słodki ziemniak, obrany i pokrojony w kostkę
1. Wlej olej roślinny do zdejmowanego naczynia do gotowania, postaw na kuchence w celu nagrzania, następnie podsmaż jagnięcinę z każdej strony, aż się zrumieni.
  2. Dodaj posiekaną cebulę, kurkumę, przyprawę garam masala i suszone płatki chili. Podsmażaj przez kolejne kilka minut. Pozwoli to potrawie wchłonąć smak przypraw. Dodaj czosnek.
  3. Zdejmij naczynie z kuchenki i umieść na podstawie grzewczej. Dodaj pozostałe składniki i dobrze wymieszaj.
  4. Gotuj przez 7–8 godzin w niskiej temperaturze lub przez 5–6 godzin w wysokiej temperaturze, aż jagnięcina zmięknie.

Podawaj z gorącym ryżem i plackiem naan.

---

### Duszona gicż jagnięca po śródziemnomorsku, 4 porcji

- 1 łyżka oleju roślinnego
  - 4 niewielkich gicż jagnięcych
  - 1 duża czerwoną cebulą, grubo pokrojona
  - 2 ząbki czosnku, posiekane
  - 400 g pusżka pokrojonych pomidorów
  - 1 duży bakłażan, grubo pokrojony
  - 1 łyżeczki suszonego oregano
  - 250 ml bulionu jagnięcego
  - 2 łyżki purée pomidorowego
1. Dodaj olej roślinny do naczynia do gotowania, postaw na kuchence w celu nagrzania, następnie podsmażaj jagnięcinę z każdej strony aż się zrumieni.
  2. Zdejmij naczynie z kuchenki i umieść na podstawie grzewczej. Dodaj pozostałe składniki i dobrze wymieszaj.
  3. Gotuj przez 7–8 godzin w niskiej temperaturze lub przez 5–6 godzin w wysokiej temperaturze.

Danie najlepiej smakuje podawane z pikantnymi pieczonymi warzywami korzeniowymi i kaszą kuskus na maśle.

---

### Śmietankowy pudding ryżowy, 4–5 porcji

- 150 g ryżu na pudding
  - 75 g cukru
  - 1 litra pełnego mleka
  - 30 g masła
  - ½ łyżeczki gałki muszkatolowej
1. Nasmaruj odrobiną masła dno zdejmowanego naczynia do gotowania.
  2. Dodaj pozostałe składniki i wymieszaj.
  3. Zamocuj pokrywę i gotuj przez 4–5 godzin w niskiej temperaturze lub przez 3 godziny w wysokiej temperaturze.

Najlepiej smakuje podawany ze świeżymi owocami leśnymi lub kompotem owocowym.

## 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.

- Zewnętrzne powierzchnie podstawy grzewczej można myć miękką szmatką i ciepłą wodą z detergentem. Wytrzyj do sucha. Nie używaj środków czyszczących o właściwościach ściernych.
- Szklaną pokrywę i zdejmowane naczynie do gotowania myj gorącą wodą ze środkiem myjącym. Nie używaj ściernych środków czyszczących ani myjek. Do usunięcia wszelkich pozostałości pożywienia zazwyczaj wystarcza ściereczka, gąbka lub gumowa łopatka.
- Zalecamy, aby zdejmowane naczynie do gotowania myć wyłącznie ręcznie, używając szmatki i środka czyszczącego bez właściwości ściernych, aby nie uszkodzić powłoki DuraCeramic™.
- W razie potrzeby wyczyść płytę indukcyjną znajdującą się na spodzie naczynia do gotowania środkiem do usuwania plam albo uniwersalnym środkiem czyszczącym zalecanym do garnków wykonanych ze stali nierdzewnej. Wyszusż przed schowaniem.
- Nie należy wykonywać żadnych innych czynności obsługowych ani napraw.

## GWARANCJA

Prosimy o zachowanie rachunku, ponieważ jego okazanie będzie konieczne w przypadku jakichkolwiek roszczeń gwarancyjnych.

Niniejszy produkt objęty gwarancją obowiązującą przez okres 2 lat od daty zakupu produktu, zgodnie z warunkami określonymi w tym dokumencie.

Jeżeli w okresie gwarancyjnym urządzenie przestanie prawidłowo funkcjonować (co jest mało prawdopodobne) z powodu wad konstrukcyjnych lub wykonawczych, należy dokonać jego zwrotu w punkcie zakupu, załączając rachunek i kopię niniejszej gwarancji.

Prawa i świadczenia z tytułu niniejszej gwarancji uzupełniają prawa określone w przepisach, na które niniejsza gwarancja nie ma wpływu. Zmiany niniejszych warunków może dokonać tylko firma Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited („JCS (Europe)”).

Firma JCS (Europe) zobowiązuje się w okresie gwarancyjnym do przeprowadzenia bezpłatnej naprawy lub wymiany urządzenia lub dowolnej jego części, która funkcjonuje nieprawidłowo, pod warunkiem, że:

- Użytkownik powinien natychmiast poinformować o zaistniałym problemie punkt sprzedaży lub firmę JCS (Europe); oraz
- Urządzenie nie było w żaden sposób modyfikowane, uszkodzone lub eksploatowane w niewłaściwy sposób ani naprawiane przez osobę nie posiadającą upoważnienia ze strony firmy JCS (Europe).

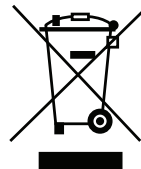
Gwarancją nie są objęte uszkodzenia będące wynikiem niewłaściwego używania, zniszczenia, użytkowania przy nieprawidłowym napięciu, działania sił natury lub zdarzeń, na które firma JCS (Europe) nie ma wpływu, napraw dokonywanych przez osoby nie posiadające upoważnienia ze strony firmy JCS (Europe) lub postępowania niezgodnego z zasadami określonymi w instrukcji użytkowania. Ponadto, niniejsza gwarancja nie obejmuje normalnego zużycia i zniszczenia, w tym między innymi, drobnych odbarwień i zadrapań.

Prawa określone w tej gwarancji dotyczą tylko pierwotnego nabywcę produktu i nie obejmują użytkownika o charakterze komercyjnym i komunalnym.

Jeżeli do urządzenia załączona jest ulotka gwarancyjna przeznaczona dla danego kraju, prosimy odwołać się do warunków określonych w tej gwarancji, która zastępuje niniejszą gwarancję, lub skontaktować się z lokalnym autoryzowanym dealerem w sprawie uzyskania dokładniejszych informacji.

Nie należy wyrzucać zużytych artykułów elektrycznych razem z odpadami domowymi. Należy je, w miarę możliwości, podać recyklingowi. W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat recyklingu lub dyrektywy WEEE, skontaktuj się z nami pod adresem [enquiriesEurope@jardencs.com](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com).

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited  
5400 Lakeside  
Cheadle Royal Business Park  
Cheadle  
SK8 3GQ  
United Kingdom





## ČESKY

# DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

### ČTĚTE POZORNĚ A USCHOVEJTE PRO POZDĚJŠÍ POUŽITÍ

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

⚠ Části zařízení mohou být během používání horké.

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

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

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

## SOUČÁSTI

- A** Odnímatelná poklice
- B** Pantový mechanismus
- C** Odnímatelná varná nádoba s povrchovou vrstvou DuraCeramic™
- D** Ohřívací základna
- E** Indikátor teploty
- F** Regulátor teploty

## PŘÍPRAVA K POUŽITÍ

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

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

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

### MONTÁŽ:



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

## ODNÍMATELNÁ VARNÁ NÁDOBA

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


Povrchová vrstva DuraCeramic™ – poradí si se vším.

## JAK POUŽÍVAT POMALÝ SAUTÉ HRNEC

1. Varnou nádobu vložte na ohřívací základnu a ujistěte se, že jsou rukojeti nádoby zarovnané s rukojetěmi ohřívací základny. Nasadte poklici. Vložte suroviny do varné nádoby a přiklopte poklici.
2. Pomocí regulátoru teploty zvolte teplotu vaření vysoká  nebo nízká .
3. Po dokončení vaření odpojte pomalý hrnec ze zásuvky a před čištěním jej nechejte zchladnout.

K servírování jídla z varné nádoby doporučujeme používat nekovovou naběračku. Nepoužívejte kovové pomůcky, neboť ty mohou poškodit povrchovou vrstvu DuraCeramic™ na nádobě.

### POZNÁMKY K POUŽITÍ

- Pokud se chcete vyhnout nedovaření nebo naopak rozvaření pokrmů, vždy naplňte varnou nádobu do ½ až ¾ a dodržujte doporučenou dobu vaření.
- Varnou nádobu nesmíte přeplnit. Neplňte varnou nádobu více než do ¾, aby nedošlo k přelítí.
- V případě potřeby můžete po dokončení přípravy pokrmu ručně přepnout regulátor na nastavení ohřev .
- Vždy vařte s nasazenou poklicí a po doporučenou dobu. Neoddělávejte poklici během prvních dvou hodin vaření, aby se mohlo účinně akumulovat teplo.
- Při manipulaci s poklicí nebo odnímatelnou varnou nádobou vždy používejte kuchyňské čňapky. Při otevírání nebo sundávání poklice dávejte pozor na unikající páru.
- Chcete-li sejmut varnou nádobu z ohřívací základny, pomalu sundejte poklici zvednutím ze závěsného mechanismu. Opatrně zvedněte varnou nádobu vzhůru z ohřívací základny
- Po dokončení vaření a před čištěním odpojte hrnec ze zásuvky.

- Odnímatelná varná nádoba je žáruvzdorná. Varnou nádobu můžete použít na plynovém hořáku nebo elektrické plotýnce. Prohlédněte si tabulku níže.

ČÁST	VHODNÉ DO MYČKY	VHODNÉ DO KLASICKÉ TROUBY	VHODNÉ DO MIKROVLNNÉ TROUBY	VHODNÉ NA PLOTÝNKU
Poklice	Ano	Ne	Ne	Ano
Varná nádoba	Ne*	Ano	Ne	Ano

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

## TIPY A RADY K VAŘENÍ

- Odřežte tučné části a dobře oťřete maso, abyste odstranili nežádoucí částičky. (Pokud maso obsahuje tuk, opečte ho dohněda a přebytečný tuk odsajte). Dochutěte maso solí a pepřem. Pokud připravujete maso spolu se zeleninou, pokládejte maso nahoru.
- Při přípravě dušeného masa a roštěné přelijte maso tekutinou. Nepoužívejte více tekutiny, než je uvedeno v receptu. Během pomalého vaření si maso a zelenina zachovají více šťávy než v případě tradičního vaření.
- Většinu zeleniny byste měli nakrájet natenko nebo ji vložit ke stěnám či dnu kameninového hrnce. V pomalém hrnci se zpravidla maso uvaří rychleji než většina zeleniny.
- Nejplnější chuti při pomalém vaření dosáhnete přidáním nedrcených bylinek a koření.
- Jelikož na dno nepůsobí žádný přímý žár, vždy naplňte kameninový hrnec nejméně do poloviny, abyste se mohli řídit doporučenými časy. Přípravovat lze i malá množství, ale v takovém případě může být nezbytné upravit dobu vaření.
- Konkrétní tekutinu uvedenou v receptu lze změnit, pokud u náhrady dodržíte stejné množství. Například plechovku omáčky lze nahradit plechovkou rajčat a stejně tak lze nahradit 1 hrnek hovězího či kuřecího vývaru 1 hrnkem vína.
- Fazole musí úplně změkknout, než je bude možné kombinovat se sladkými nebo kyselými jidly. (POZNÁMKA: Cukr a kyselé látky způsobí tvrdnutí fazolí a zabrání jejich změkknutí).

## POKYNY K ÚPRAVÁM RECEPTŮ

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

- Umožníte 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 TEPLOTĚ NÍZKÁ <u>SS</u>	VAŘENÍ PŘI TEPLOTĚ VYSOKÁ <u>SSS</u>
15 až 30 minut	4 až 6 hodin	1½ až 2 hodiny
30 až 45 minut	6 až 10 hodin	3 až 4 hodiny
50 minut až 3 hodiny	8 až 10 hodin	4 až 6 hodiny

### TĚSTOVINY A RÝŽE:

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

### FAZOLE:

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

### **ZELENINA:**

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

### **MLÉKO:**

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

### **POLÉVKY:**

- Řada receptů vyžaduje značné množství vody nebo vývaru. V takovém případě do pomalého hrnce nejprve vložte ostatní suroviny a poté přidejte pouze tolik vody nebo vývaru, aby suroviny byly ponořeny. Chcete-li připravit řidší polévku, přidejte více tekutiny až při podávání.
- Z masa okrájejte tlustě, dobře maso opláchněte a osušte papírovými ubrusy.
- Dříve než dáte maso do pomalého hrnce, osmahněte ho na pánvi a slijte vyškvařený tuk. Rovněž tím dosáhnete intenzivnější chuti.
- Maso by mělo být do kameninového hrnce uloženo tak, aby se nedotýkalo poklice.
- U menších či větších kusů masa upravte množství zeleniny či brambor tak, aby byl kameninový 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 kosti.
- Nakrájejte maso na malé kousky, když ho vaříte společně s předvařenými potravinami, jako jsou fazole, ovoce či lehká zelenina, např. houby, na kostičky nakrájená cibule, lilek nebo nadrobno nakrájená zelenina. Umožní se tak, aby se všechny přísady vařily stejně dlouho.

### **RYBY:**

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

### **TEKUTINY:**

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

## **RECEPTY**

Recepty najdete zde [www.crockpoteurope.com/](http://www.crockpoteurope.com/)

### **Polévka z kořenové zeleniny – 5 porcí**

- 200 g mrkve, oloupané a nakrájené na asi 5cm kousky
  - 200 g celeru, oloupaného a nakrájeného na asi 5cm kousky
  - 200 g póruku, seříznutého, umytého a nakrájeného na asi 5cm kousky
  - 200 g tuřínu, oloupaného a nakrájeného na asi 5cm kousky
  - 1 cibule nakrájená na kostičky
  - 1,5 litru silného zeleninového vývaru
  - 2 bobkové listy
  - koření
1. Vložte všechny suroviny do odnímatelné varné nádoby, nasadte poklici a vařte 6–7 hodin na nízký výkon nebo 4–5 hodin na vysoký výkon.
  2. Před vložením do mixeru nechejte vše vychladnout a poté rozmixujte na požadovanou konzistenci. Případně můžete suroviny vložít do nádoby vhodné k použití ručního mixéru.

Podávejte horké, ozdobené zakysanou smetanou a nakrájenou pažitkou.

---

### **Toskánská fazolová polévka – 5 až 7 porcí**

- 1 polévková lžíce rostlinného oleje
  - 1 velká cibule, nahrubo nakrájená
  - 2 stonky řapíkatého celeru, nahrubo nakrájené
  - 2 mrkve, nahrubo nakrájené
  - 2 stroužky česneku, najemno nakrájené
  - 3 snítky čerstvého tymiánu, obrané lístky
  - 2 snítky čerstvého rozmarýnu, obrané a nasekané lístky
  - 1 čajová lžička uzené papriky
  - 400 g plechovka krájených rajčat
  - 2 polévkové lžíce rajčatového protlaku
  - 1,5 litry silného zeleninového vývaru
  - 400 g plechovka fazolí cannellini, slité a propláchnuté
  - 400 g plechovka bílých fazolí flageolet, slité a propláchnuté
  - 100 g nakrájené kapusty
1. Do varné nádoby nalijte olej a rozehejte jej na sporáku.
  2. Na střední výkon orestujte cibuli a celer, dokud nezměkknou. Přidejte mrkev, česnek, papriku, tymián a rozmarýn a pokračujte v restování ještě 2 minuty.
  3. Odstavte nádobu ze sporáku a vložte ji do ohřívací základny.
  4. Přidejte nakrájená rajčata, rajčatový protlak, vývar, fazole a kapustu a vše dobře promíchejte.
  5. Nasadte poklici a vařte 6–7 hodin na nízký výkon nebo 4–5 hodin na vysoký výkon.

Po uvaření dle potřeby dochuťte, rozdělte do misek a ozdobte vrchovatou lžící pesta. Podávejte s čerstvým křupavým chlebem.

---

### **Boloňská omáčka – 4 až 5 porcí**

- 1 polévková lžíce rostlinného oleje
  - 600 g mletého hovězího masa
  - 1 velká cibule, nakrájená najemno
  - 3 stroužky česneku, nakrájené
  - 2 kousky celeru, nakrájeného najemno
  - 2 polévkové lžíce rajčatového protlaku
  - 2 × 400g plechovka krájených rajčat
  - 1 polévková lžíce sušeného oregana
  - 500 ml passaty
1. Položte odnímatelnou varnou nádobu na sporák a rozehejte ji.
  2. Přidejte olej a mleté hovězí maso a orestujte ho dohněda.
  3. Odstavte odnímatelnou varnou nádobu ze sporáku a vložte ji do ohřívací základny. Vmíchejte ostatní suroviny.
  4. Nasadte poklici a vařte 5–6 hodin na nízký výkon nebo 4–5 hodin na vysoký výkon, dokud nezískáte jemnou boloňskou omáčku. Podávejte s čerstvě uvařenými špagetami a strouhaným parmazánem.

Tuto omáčku můžete také použít pro lasagne či zapékané těstoviny.

---

### Jehněčí na kari se sladkými bramborami – 4 až 5 porcí

- 1 polévková lžíce rostlinného oleje
  - 600 g jehněčího masa, nakrájeného na kostky
  - 1 velká červená cibule
  - 2 stroužky česneku, nakrájené najemno
  - 1 čajová lžička kurkumy
  - 2 polévkové lžíce garam masala (ostré indické koření)
  - 1 čajová lžička sušených chilli lupínků (nebo dle chuti)
  - 2 polévkové lžíce rajčatového protlaku
  - 2 × 400g plechovka krájených rajčat
  - 100 ml jehněčího nebo zeleninového vývaru
  - 1 velká sladká brambora, oloupaná a nakrájená na kostky
1. Do odnímatelné varné nádoby nalijte rostlinný olej a rozeďte jej. Poté přidejte jehněčí a orestujte ho dohněda ze všech stran.
  2. Přidejte nakrájenou cibuli, kurkumu, garam masala a sušené chilli lupínky. Za stálého míchání restujte několik minut. Uvolněte tím chuť a vůni koření. Vmíchejte česnek.
  3. Odstavte nádobu ze sporáku a vložte ji do ohřívací základny. Přidejte zbývající suroviny a vše dobře promíchejte.
  4. Vařte 7–8 hodin na nízký výkon nebo 5–6 hodin na vysoký výkon, dokud jehněčí nezměkne. V případě potřeby zahustěte.

Podávejte s dušenou rýží a indiánským chlebem naan.

---

### Středozemní dušené jehněčí špalíčky – 4 porcí

- 1 polévková lžíce rostlinného oleje
  - 4 menších jehněčích špalíčků
  - 1 velká červená cibule, nahrubo nakrájená
  - 2 stroužky česneku, nakrájené
  - 400g plechovka krájených rajčat
  - 1 velký lilek, nahrubo nakrájený
  - 1 čajová lžička sušeného oregana
  - 250 ml jehněčího vývaru
  - 2 polévkové lžíce rajčatového protlaku
1. Do odnímatelné varné nádoby nalijte rostlinný olej a rozeďte jej. Poté přidejte hovězí špalíčky a ze všech stran je orestujte dohněda.
  2. Odstavte nádobu ze sporáku a vložte ji do ohřívací základny. Přidejte zbývající suroviny a vše dobře promíchejte.
  3. Nasadte poklici a vařte 7–8 hodin na nastavení 1 nebo 5–6 hodin na nastavení 2.

Skvěle chutná s okořeněnou restovanou kořenovou zeleninou a máslovým kuskusem.

---

### Krémová mléčná rýže – 4 až 5 porcí

- 150 g rýže arborio nebo podobné
  - 75 g cukru
  - 1 litru plnotučného mléka
  - 30 g másla
  - ½ čajové lžičky muškátového oříšku
1. Vymažte odnímatelnou varnou nádobu trochou másla.
  2. Přidejte všechny suroviny a smíchejte je dohromady.
  3. Nasadte poklici a vařte 4–5 hodin na nízký výkon nebo 3 hodiny na vysoký výkon.

Skvěle chutná s čerstvým ovocem nebo kompotem.

## 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.

- Vnější části ohřívací základny otřete čistým vlhkým hadříkem a osušte. Nepoužívejte abrazivní čisticí přípravky.
- Skleněnou poklici a varnou nádobu umývejte v horké mýdlové vodě. K čištění nepoužívejte abrazivní čisticí přípravky ani drátěnku. Veškeré zbytky potravin zpravidla odstraníte hadříkem, houbičkou nebo gumovou stěrkou.
- Odnímatelnou varnou nádobu doporučujeme mýt pouze ručně pomocí neabrazivních čisticích přípravků a hadříku, abyste nepoškodili speciální povrchovou vrstvu DuraCeramic™.
- V případě potřeby očistěte indukční plotýnku na spodní straně varné nádoby odstraňovačem skvrn a univerzálním čisticím prostředkem určeným na nádobí z nerezové oceli. Před uskladněním okamžitě osušte.
- Veškerý servis přenechejte odborníkům.

## ZÁRUKA

Doklad o koupi přístroje pečlivě uschovejte. Je potřeba při reklamaci v rámci této záruky.

Tento výrobek podléhá 2 leté záruční době od data zakoupení, jak je uvedeno dále v dokumentu.

Pokud během záruční doby dojde k nepravděpodobné situaci, že přístroj přestane fungovat kvůli konstrukční či výrobní závadě, dopravte ho do prodejny, kde jste jej zakoupili, včetně dokladu o koupi a tohoto záručního listu.

Práva a výhody v rámci této záruky doplňují vaše zákonná práva, která nejsou touto zárukou dotčena. Pouze Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited (dále jen „JCS (Europe)“) má právo měnit tyto podmínky.

JCS (Europe) se během záruční doby zavazuje k bezúplatné opravě či náhradě přístroje nebo jakékoli součásti, která řádně nefunguje, za těchto podmínek:

- na daný problém neprodleně upozorníte příslušnou prodejnu nebo JCS (Europe), a
- na zařízení nebyly provedeny žádné změny, zařízení nebylo poškozeno ani používáno nesprávným způsobem nebo opraveno osobou, která nemá oprávnění JCS (Europe).

Tato záruka se nevztahuje na závady, k nimž dojde nesprávným užitím, poškozením, zneužitím, zavedením nesprávného napětí, vyšší mocí či událostmi, nad nimiž JCS (Europe) nemá kontrolu, opravou či úpravou někoho jiného než osoby, která má oprávnění JCS (Europe), nebo kvůli jiným postupům než jsou popsány v návodu k obsluze. Tato záruka se navíc nevztahuje na běžné opotřebení včetně – ale bez omezení jen na ně – menších barevných změn a poškrábání povrchu.

Práva v rámci této záruky se týkají pouze osoby, která zařízení původně zakoupila, a nelze je rozšířit na komerční ani komunální využití.

Pokud se na vaše zařízení vztahuje záruka specifická pro konkrétní stát nebo pokud byl k zařízení přiložen záruční list, najdete další informace v podmínkách dané záruky nebo je získáte od místního autorizovaného prodejce.

Elektrická zařízení určená k likvidaci nesmí být zlikvidována jako domovní odpad. Jestliže je to možné, recyklujte prosím. Chcete-li získat více informací o recyklaci a směrnících WEEE, napište nám na [enquiriesEurope@jardencs.com](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com).

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited  
5400 Lakeside  
Cheadle Royal Business Park  
Cheadle  
SK8 3GQ  
United Kingdom



# SLOVENČINA

## DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

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

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

 Jednotlivé diely zariadenia sa môžu pri používaní zahrievať.

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

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

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



## DIELY

- A** Odnímateľné veko
- B** Mechanizmus pántu
- C** Vyberateľná ohrevná nádoba s povrchovou úpravou DuraCeramic™
- D** Ohrevný podstavec
- E** Indikátor teploty
- F** Regulátor teploty

## PRÍPRAVA NA POUŽITIE

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

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

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

### MONTÁŽ:




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

## VYBERATEĽNÁ MISKA NA VARENIE

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


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

## AKO POUŽÍVAŤ POMALOVARNÝ HRNIEC

1. Umiestnite ohrevnú nádobu do ohrevného podstavca a uistite sa, že sú rúčky na nádobe zarovnané s rúčkami na ohrevnom podstavci. Nasaďte veko. Do nádoby pridajte prísady a zatvorte veko.
2. Pomalovarný hrniec zapojte do zásuvky a pomocou regulátora teploty vyberte teplotu prípravy jedla (VYSOKÁ  alebo NÍZKA ).  
POZNÁMKA: Nastavenie na UDRŽIAVANIE TEPLoty () slúži IBA na udržiavanie teploty už uvareného jedla. Jedlo NEPRIPRAVUJTE pomocou nastavenia na UDRŽIAVANIE TEPLoty. Nastavenie na UDRŽIAVANIE TEPLoty neodporúčame používať dlhšie ako 4 hodiny.
3. Po dokončení prípravy pomalovarný hrniec odpojte a pred čistením ho nechajte vychladnúť.

Na servírovanie jedla z nádoby odporúčame používať nekovovú naberačku. Nepoužívajte kovové náčinie, pretože by mohlo poškodiť povrchovú úpravu DuraCeramic™ na nádobe.

### POZNÁMKY K POUŽÍVANIU

- Ohrevná nádoba vždy naplňte do ½ až ¾ a dodržiavajte odporúčané časy prípravy, aby ste predišli prevareniu či nedovareniu jedla.
- Nádobu nepreplňajte. Aby sa zabránilo preliatiu, nádobu naplňajte najviac do ¾.
- V prípade potreby môžete po dokončení prípravy ručne prepnúť na nastavenie na UDRŽIAVANIE TEPLoty ().
- Vždy varte podľa odporúčanej doby prípravy a s pokrievkou na hrnci. Pokrievku počas prvých dvoch hodín varenia neodstraňujte, vďaka čomu sa vytvorí efektívne teplo.

- Pri manipulácii s vekom alebo vyberateľnou nádobou vždy používajte kuchynské rukavice. Pri nadvíhovaní alebo skladaní veka dávajte pozor na unikajúcu paru.
- Ak chcete vybrať ohrevnú nádobu z ohrevného podstavca, pomaly otvorte veko a vytiahnite ho nahor a von z mechanizmu pántu. Opatrne vytiahnite ohrevnú nádobu nahor a von z ohrevného podstavca.
- Spotrebič po dovarení a pred čistením odpojte zo zásuvky.
- Vyberateľná ohrevná nádoba je žiaruvzdorná. Ohrevnú nádobu možno používať na plynovom a elektrickom sporáku a na indukčnej varnej doske. Pozrite si nižšie uvedenú tabuľku.

DIEL	VHODNÉ DO UMÝVAČKY RIADU	VHODNÉ DO RÚRY	VHODNÉ DO MIKROVLNNEJ RÚRY	VHODNÉ NA SPORÁK
Veko	Áno	Nie	Nie	Áno
Ohrevná nádoba	Nie*	Áno	Nie	Áno

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

## TIPY A RADY PRI PRÍPRAVE JEDÁL

- Orežte masné kusy mäsa a opláchnite ho. (Ak mäso obsahuje tuk, opečte ho v miske a dobre sceďte.) Osolte a okoreňte ho. Mäso vložte do misky na zeleninu.
- Ak pripravujete pečené alebo dusené mäso, zalejte ho tekutinou. Nepoužívajte viac tekutiny než je uvedené v recepte. Počas pomalého varenia sa v mäse a v zelenine udrží viac šťavy než pri bežnom varení.
- Väčšinu zeleniny je potrebné nakrájať najemno alebo umiestniť k stenám alebo dnu kameninovej misky. V pomalovarnom hrnci sa mäso zvykne uvariť skôr než väčšina zeleniny.
- Tú najlepšiu a najplnšiu chuť pri pomalom varení dosiahnete použitím celých lístkov bylín a korení.
- Keďže dno kameninovej misky nie je priamo vyhrievané, vždy ju naplňte najmenej do polovice, aby sa jedlo pripravilo za odporúčaný čas. Možno pripraviť aj menšie množstvá, no môže to mať vplyv na dobu prípravy.
- Tekutiny požadované receptom možno nahradiť inými tekutinami rovnakého objemu. Napríklad plechovku polievky môžete nahradiť plechovkou paradajok alebo 1 šálku hovädzieho alebo kuracieho vývaru 1 šálkou vína.
- Fazuľa musí byť pred pridaním cukru a/alebo kyslých potravín úplne mäkká. (POZNÁMKA: Cukor a kyseliny spôsobujú, že fazuľa stvrdne a bránia jej zmäknutiu.)

## RADY NA PRISPÔBOVANIE RECEPTOV

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

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

DOBA PRÍPRAVY RECEPTU	VARENIE PRI NÍZKEJ TEPLOTE <u>SS</u>	VARENIE PRI VYSOKEJ TEPLOTE <u>SSS</u>
15 až 30 minút	4 až 6 hodín	1½ až 2 hodín
30 až 45 minút	6 až 10 hodín	3 až 4 hodín
50 minút až 3 hodiny	8 až 10 hodín	4 až 6 hodín

### CESTOVINY A RYŽA:

- Najlepšie výsledky dosiahnete s dlhozrnnou ryžou alebo ryžou basmati, resp. inou špeciálnou ryžou podľa receptu. Pokiaľ sa ryža po uplynutí stanoveného času úplne neuvarí, pridajte 1 až 1 a ½ hrnčeku vody na každý hrnček varenej ryže a varte ďalších 20 až 30 minút.
- Ak chcete uvariť tie najlepšie cestoviny, pridajte ich do pomalovarného hrnca počas posledných 30 až 60 minút doby prípravy jedla.

#### **FAZUĽA:**

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

#### **ZELENINA:**

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

#### **MLIEKO:**

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

#### **POLÉVKY:**

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

#### **MÄSO:**

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

#### **RYBA:**

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

#### **LIQUID:**

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

## 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.

- Vnější část ohřívací základny lze očistit měkkým hadříkem v teplé mýdlové vodě. Všechny části důkladně osušte. Nepoužívejte abrazivní čisticí přípravky.
- Skleněnou poklici a odnímatelnou nádobu umývejte v horké mýdlové vodě. K čištění nepoužívejte abrazivní čisticí přípravky ani drátěnku. Veškeré zbytky potravin zpravidla odstraníte hadříkem, houbičkou nebo gumovou stěrkou škrtnout hvězdičku. Odnímatelnou varnou nádobu doporučujeme mýt pouze ručně pomocí neabrazivních čisticích přípravků a hadříku, abyste nepoškodili speciální povrchovou vrstvu DuraCeramic™.
- Ak je to potřebné, očistíte indukční platňu na spodnej strane ohrevnej nádoby pomocou prípravku na odstraňovanie škvŕn a viacúčelového prípravku, ktorý sa odporúča na nádoby z nehrdzavejúcej ocele. Tesne pred skladovaním vysušte.
- Veškerý servis přenechejte odborníkům.

## ZÁRUKA

Doklad o nákupě si uschovajte, bude ho potrebné predložiť v prípade reklamácie podľa tejto záruky.

Na tento spotřebič sa vzťahuje záruka 2 roky od zakúpenia podľa popisu v tomto dokumente.

Ak počas tejto záručnej lehoty spotřebič prestane fungovať kvôli chybe v konštrukcii alebo výrobe, zaneste ho do predajne, kde ste ho zakúpili, spolu s dokladom o nákupě a kópiou tejto záruky.

Práva a výhody vyplývajúce z tejto záruky sú rozšírením vašich zákonných práv, ktoré touto zárukou nie sú dotknuté. Iba spoločnosť Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited („JCS (Europe)“) má právo tieto podmienky meniť.

Spoločnosť JCS (Europe) sa zaväzuje v rámci záručnej lehoty bezplatne opraviť alebo vymeniť spotřebič alebo ktorúkoľvek jeho časť, ktorá nefunguje správne, pod podmienkou, že:

- o probléme promptne upovedomíte predajňu, kde ste výrobok zakúpili, alebo spoločnosť JCS (Europe) a
- spotřebič nebol nijako pozmenený ani vystavený poškodeniu, nesprávnemu používaniu, zlému zaobchádzaniu, opravám ani zmenám vykonaným osobou, ktorá na to nebola oprávnená spoločnosťou JCS (Europe).

Táto záruka nepokrýva chyby v dôsledku nesprávneho používania, poškodenia, zlého zaobchádzania, používania s nesprávnym napätím, prírodných živlov, udalostí mimo kontroly spoločnosti JCS (Europe), opráv ani zmien vykonaných osobou, ktorá na to nebola oprávnená spoločnosťou JCS (Europe), ani nedodržania pokynov na používanie. Okrem toho táto záruka nepokrýva ani bežné opotrebovanie vrátane (okrem iného) drobnej zmeny farby a škrabancov.

Práva vyplývajúce z tejto záruky platia iba pre pôvodného kupujúceho a nevzťahujú sa na komerčné ani komunálne používanie.

Ak spotřebič obsahuje záruku špecifickú pre danú krajinu alebo vložený záručný list, smerodajné sú podmienky takejto záruky. Viac informácií získate od svojho miestneho autorizovaného predajcu.

Elektrické spotřebiče by sa nemali likvidovať spolu s bežným domácim odpadom. Ak na to existujú príslušné zariadenia, prístroj recyklujte. Ďalšie informácie o recyklovaní a smernici o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ) získate na e-mailovej adrese [enquiriesEurope@jardencs.com](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com).

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited  
5400 Lakeside  
Cheadle Royal Business Park  
Cheadle  
SK8 3GQ  
United Kingdom



## MAGYAR

### FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

FIGYELMESEN OLVASSA EL ÉS ŐRIZZE MEG KÉSŐBBI FELHASZNÁLÁS CÉLJÁBÓL

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

⚠ A készülék részei használat közben hajlamosak felforrósodni.

Ha a vezeték sérült, annak cseréjét a veszély elkerülése érdekében a gyártó, szakszerviz vagy képzett szakember végezze el.

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

- A készülék használata során hő keletkezik. Használat vagy hűlés közben ne érintse meg a készülék 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 felnyitásakor vagy levételekor használjon edényfogó kesztyűt vagy konyharuhát, és ügyeljen a készülékből kiszabaduló gőzre.
- A konnektorra való érintkezés, illetve a készülék bekapcsolása során a keze mindig legyen száraz.
- A készüléket mindig stabil, biztonságos, száraz és egyenes felületen használja.
- A készülék melegítő alapegységét ne helyezze potenciálisan forró felületekre vagy azok közelébe (pl. gázzal vagy 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.
- A vezeték soha ne lógjon munkafelület széle fölé, ne érintkezzen forró felületekkel, illetve ne hagyja azt összebogozódni, beakadni vagy beszorulni.
- SOHA ne melegítsen ételféleséget közvetlenül az alapegységben. Mindig használja a kivehető főzőedényt.
- Egyes felületek nem alkalmasak arra, hogy kibírják az egyes berendezések által tartósan generált hőt. Ne tegye a készüléket olyan felületre, amelyet a hő károsíthat. Javasoljuk, hogy tegyen a készülék alá hőszigetelő lapot vagy edényalátétet, hogy elkerülje a felület esetleges károsodását.
- A 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** Levehető fedő
- B** Zsanérszerkezet
- C** DuraCeramic™ bevonatú kivehető főzőedény
- D** Melegítő alapegység
- E** Hőfokjelző
- F** Hőfokszabályozó

## ELŐKÉSZÜLET A HASZNÁLATRA

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

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

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

### ÖSSZESZERELÉS:




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

## KIVEHETŐ FŐZŐEDÉNY

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


A DuraCeramic™ bevonat könnyedén megbirkózik minden feladattal.

## A SAUTÉ LASSÚFŐZŐ HASZNÁLATA

1. Helyezze bele a főzőedényt a melegítő alapegységbe, ügyelve arra, hogy az edény fogantyúi egy vonalba kerüljenek a melegítő alapegység fogantyúival. Illessze rá a fedőt. Tegye a főzőedénybe a hozzávalókat, majd csukja le a fedőt.
2. Dugja be a lassú főző készüléket a konnektorba és a hőfokválasztó segítségével válassza ki a főzési hőmérsékletet (MAGAS  vagy ALACSONY ).  
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.
3. Amikor befejezte a főzést, húzza ki a lassúfőzőt a konnektorból és hagyja lehűlni tisztítás előtt.

Javasoljuk, hogy az étel főzőedényből való kiszedéséhez ne fémből készült merőkanalat használjon. Ne használjon fémesszközöket, mivel könnyen megsértheti az edény DuraCeramic™ bevonatát.

### HASZNÁLATI TANÁCSOK

- Hogy elkerülje az étel túl- vagy alul főzését, mindig legalább a feléig, de maximum a háromnegyedéig töltsen meg a főzőedényt, és tartsa be a javasolt főzési időket.
- Ne töltsen túl a főzőedényt. Az étel kifolyásának elkerülésére maximum a háromnegyedéig töltsen meg a főzőedényt.
- A főzés befejeztével manuálisan is átállíthatja a készüléket a MELEGEN TART  beállításra.
- Főzés közben mindig hagyja rajta az edényen a fedőt a javasolt ideig. A főzés első két órájában ne vegye le a fedőt, hogy az edény belseje kellően felmelegedjen.

- Mindig viseljen edényfogó kesztyűt, amikor hozzáér a fedőhöz vagy a kivehető főzőedényhez. Vigyázat! A fedő felnyitásakor vagy levételekor a készülékből gőz szabadulhat ki.
- A főzőedény melegítő alapegységéből való kiemeléséhez nyissa fel lassan a fedőt, majd felfelé emelve vegye ki a zsanérszerkezetből. Ezután a főzőedényt óvatosan felfelé emelve vegye ki azt a melegítő alapegységéből.
- A főzés végén és tisztítás előtt húzza ki a készüléket a konnektorból.
- A kivehető főzőedény sütőben biztonságosan használható. A főzőedény csak gáz-, villany- vagy indukciós tűzhelyen használható. Lásd az alábbi táblázatot.

ALKATRÉS Z	MOSOGATÓGÉP BEN MOSHATÓ	SÜTŐ BEN HASZNÁLHATÓ	MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ BEN HASZNÁLHATÓ	TŰZHELY EN HASZNÁLHATÓ
Fedő	Igen	Nem	Nem	Igen
Főzőedény	Nem*	Igen	Nem	Igen

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

## FŐZÉSI TANÁCSOK ÉS TIPPEK

- Távolítsa el a zsíros részeket és alaposan törölje át a húsokat, hogy eltávolítsa a maradványokat. (Ha a hús zsíros részeket tartalmaz, pirítsa meg a főzőedényben, hogy jól kisüljön a zsír). Izesítse sóval és borssal. A húst a zöldségek tetejére tegye a főzőedényben.
- Ha párolt húst vagy ragut készít, öntsön folyadékot a húsr a. Ne használjon több folyadékot, mint amennyit a recept előír. A lassú főzésnél több nedvesség marad a húsookban és a zöldségekben, mint a hagyományos főzésnél.
- A legtöbb zöldséget tanácsos vékonyra szeletelni, illetve a kő főzőedény oldalsó falához vagy az aljába helyezni. A lassúfőzőben a húsok általában gyorsabban főnek meg, mint a zöldségek zöme.
- A lassú főzési módszerrel elérhető legjobb és legtéljesebb ízelmény érdekében egész (nem örölt) fűszereket használjon. Ha örölt fűszereket használ, azokat a főzés utolsó órájában keverje bele az ételbe.
- Mivel az edény alját nem éri közvetlenül hő, a javasolt főzési idő betartásához mindig legalább a feléig töltsen meg a kőedényt. Kisebb adagokat is készíthet, ám ez befolyással lehet a főzési időre.
- A receptben megadott folyadék ugyanolyan mennyiségű más hozzávalóval is helyettesíthető. Például egy doboz leveskonzerv helyett használhat egy doboz paradicsomkonzervet, vagy egy csésze marha- vagy csirkehúsleves helyett egy csésze bort.
- A babot teljesen meg kell puhítani, mielőtt cukorral és/vagy savtartalmú ételekkel vegyíti. (FIGYELEM: A cukor és a sav megkeményíti a babot, így az nem puhul meg.)

## ÚTMUTATÓ A RECEPTEK ÁTDOLGOZÁSÁHOZ

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

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

A RECEPTBEN MEGADOTT ELKÉSZÍTÉSI IDŐ	FŐZÉS ALACSONY HŐMÉRSÉKLETEN <u>II</u>	FŐZÉS MAGAS HŐMÉRSÉKLETEN <u>III</u>
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 perccig.
- Tésztafőzés esetén a legjobb eredmény érdekében a főzési idő utolsó 30–60 percében tegye bele a tésztát a lassúfőzőbe.

## **SZÁRAZBAB:**

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

## **ZÖLDSÉGEK:**

- Sok zöldségfélének kifejezetten jót tesz a lassú főzés, mert így ki tudják adni igazi ízüket. A lassúfőzőben rendszerint nem főnek úgy túl, mint esetleg a sütőben vagy a főzőlapon.
- 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 levesek is használhatók, és ezek hosszú időn át is főzhetők.

## **LEVESEK:**

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

## **HÚSFÉLÉK:**

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

## **HAL:**

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

## **FOLYADÉKOK:**

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



## TISZTÍTÁS

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

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

- A melegítő alapegység külső felülete puha ruhával és meleg, mosószeres vízzel tisztítható. Törölje szárazra. Ne használjon dörzsölő hatású tisztítóeszközöket.
- Az üvegfedőt és a kivehető edényt meleg, mosószeres vízben mossa el. Ne használjon dörzsölő hatású tisztítószereket vagy durva felületű szivacsot. Az ételmaradványok általában ruhával, szivaccsal vagy gumi spatulával is eltávolíthatóak.
- Javasoljuk, hogy a DuraCeramic™ bevonat megóvása érdekében a kivehető főzőedényt csak kézzel, dörzsmentes tisztítószerezrel és ruhával mosogassa el.
- Szükség esetén tisztítsa meg a főzőedény alján található indukciós főzőlapot; ehhez rozsdamentes edényekhez ajánlott folttisztítót és univerzális tisztítószer használjon. Tárolás előtt mindenképp szárítsa meg.
- Másfajta szervizt ne végezzen a készüléken.

## GARANCIA

Kérjük, őrizze meg nyugtáját, mivel a jelen jótállás érvényesítéséhez szüksége lesz rá.

A termékre a jelen dokumentumban leírtak szerint a vásárlás dátumától számított 2 évre jótállást nyújtunk.

Amennyiben a jótállási időszak alatt készüléke esetleg konstrukciós vagy gyártási hiba miatt meghibásodna, kérjük, hogy a pénztári nyugtával és a jelen jótállással együtt vigye vissza az üzletbe, ahol vásárolta.

A jelen jótállás szerinti jogok és előnyök kiegészítik az Ön törvény szerinti jogait, és azokat a jelen jótállás nem befolyásolja. A jelen feltételek változtatására kizárólag a Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited („JCS (Europe)”) jogosult.

A JCS (Europe) vállalja, hogy a jótállási időszak alatt a készüléket vagy annak bármely helytelen működésű részét megjavítja vagy kicseréli, feltéve, hogy:

- Ön azonnal értesíti a problémáról a vásárlás helyét vagy a JCS (Europe)-t, és
- a készüléket a JCS (Europe) által meghatalmazott személyen kívül senki semmilyen módon nem változtatta meg, nem használta rendellenes vagy nem üzemszerű módon, nem javította és nem módosította.

A jelen jótállás nem vonatkozik olyan hibákra, amelyek oka helytelen vagy nem üzemszerű használat, sérülés, helytelen tápfeszültség, természeti ok, a JCS (Europe) hatókörén kívüli esemény, nem a JCS (Europe) meghatalmazottja általi javítás vagy módosítás, vagy a használati utasítások be nem tartása. Ezenfelül a jelen jótállás nem vonatkozik a szokásos elhasználódásra, többek között a kismértékű elszíneződésre és karcolásokra sem.

A jelen jótállás szerinti jogok kizárólag az eredeti vásárlót illetik meg, és nem terjednek ki a kereskedelmi célú vagy közösségi használatra.

Ha készülékéhez országspecifikus garancia- vagy szavatossági dokumentum van mellékelve, akkor annak feltételeit tekintse érvényesnek a jelen garancia feltételei helyett, vagy kérjen további tájékoztatást a meghatalmazott helyi kereskedőtől.

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 WEEE direktívával kapcsolatban, írjon nekünk az [enquiriesEurope@jardencs.com](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com) címre.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited  
5400 Lakeside  
Cheadle Royal Business Park  
Cheadle  
SK8 3GQ  
United Kingdom



## **ROMÂNĂ**

### **INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA**

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

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

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

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

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

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

## COMPONENTE

- A** Capac detașabil
- B** Mecanism cu balama
- C** Bol de gătit detașabil cu strat de acoperire DuraCeramic™
- D** Bază de încălzire
- E** Indicator de temperatură
- F** Control temperatură

## PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE

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

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

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

### ASAMBLAREA

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

## BOL DE GĂTIT DETAȘABIL

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

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

## MODUL DE UTILIZARE A APARATULUI DE GĂTIT SLOW COOKER

- Așezați bolul de gătit pe baza de încălzire, asigurându-vă că mânerul de pe bol se aliniază cu cele de pe baza de încălzire. Fixați capacul. Adăugați ingredientele în bolul de gătit și închideți capacul.
- Conectați la priză aparatul de gătit slow cooker și selectați temperatura de gătire ÎNALT (III) sau JOS (II) folosind selectorul de temperatură.  
NOTĂ: Setarea CALD (IV) este NUMAI pentru păstrarea la cald a alimentelor care au fost deja gătite. NU gătiți la Setarea CALD. Nu recomandăm utilizarea Setarea CALD pentru mai mult de 4 ore.
- Când s-a terminat gătitul, deconectați aparatul de gătit slow cooker de la priză și lăsați-l să se răcească înaintea curățării.

Vă recomandăm să utilizați un polonic nemetalic pentru a servi alimentele din bolul de gătit. Nu utilizați tacâmuri metalice, deoarece acestea pot deteriora stratul de acoperire DuraCeramic™ al bolului.

### NOTE DESPRE UTILIZARE

- Pentru a evita gătitul excesiv sau insuficient, umpleți întotdeauna bol între ½ și ¾ și respectați duratele de gătit recomandate.
- Nu umpleți excesiv bolul de gătit. Pentru a preveni revărsarea, nu umpleți bolul de gătit mai mult de ¾.
- Dacă doriți, puteți comuta manual la setarea CALD (IV) după ce rețeta dvs. s-a terminat de gătit.

- Gătiți întotdeauna cu capacul închis în intervalul de timp recomandat. Nu îndepărtați capacul în timpul primelor două ore de gătire, pentru a permite generarea eficientă de căldură.
- Purtați întotdeauna mănuși termorezistente la manevrarea capacului sau a bolului de gătit detașabil. Aveți grijă la aburul care iese când deschideți sau scoateți capacul.
- Pentru a îndepărta bolul de gătit de pe baza de încălzire, deschideți ușor capacul și deplasați-l în sus și în afara mecanismului cu balama. Ridicați cu grijă bolul de gătit și îndepărtați-l de pe baza de încălzire.
- Deconectați oala de la priză când s-a terminat gătitul și înainte de curățarea.
- Bolul de gătit detașabil poate fi folosit în cuptor. Bolul de gătit poate fi folosit pe plite cu gaz, electrice sau cu inducție. Consultați tabelul de mai jos.

COMPONENTĂ	LAVABIL ÎN MAȘINA DE SPĂLAT VASE	UTILIZABIL ÎN CUPTOARE CU FLACĂRĂ	UTILIZABIL ÎN CUPTOARE CU MICROUNDE	UTILIZABIL PE PLITĂ
Capac	Da	Nu	Nu	Da
Bolul de gătit	Nu*	Da	Nu	Da

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

## SFATURI ȘI RECOMANDĂRI PENTRU GĂTIT

- Tăiați porțiunile de grăsime și ștergeți carnea bine pentru a îndepărta reziduurile. (În cazul în care carnea conține grăsime, rumeniți-o în vasul de gătit și scurgeți-o bine.) Asezonati cu sare și piper. Puneți carnea în vasul de gătit deasupra legumelor.
- Pentru fripturi înăbușite și tocănițe, turnați lichid peste carne. Nu folosiți mai mult lichid decât se specifică în rețetă. În timpul gătirii lente se reține mai mult suc în carne și legume decât la gătitul convențional.
- Majoritatea legumelor trebuie să fie feliate subțire sau puse în apropierea laturilor sau a bazei vasului de gătit din ceramică. Într-un aparat de gătit slow cooker, carnea se gătește în general mai rapid decât majoritatea legumelor.
- Folosiți verdețuri și mirodenii cu frunze întregi pentru a obține cea mai bună aromă prin metoda de gătire lentă. Dacă folosiți verdețuri și mirodenii măcinate și/sau uscate, acestea trebuie adăugate în ultima oră a ciclului de gătire.
- Deoarece nu există căldură directă la bază, umpleți întotdeauna vasul de gătit din ceramică cel puțin pe jumătate, pentru a respecta duratele recomandate. Se pot prepara și cantități mici, dar duratele de gătire pot fi afectate.
- Un anumit lichid menționat într-o rețetă poate fi înlocuit dacă se folosește o cantitate egală. De exemplu, se poate înlocui o cană de supă cu o cană de roșii sau o ceașcă de supă de vită ori de pui cu o ceașcă de vin.
- Fasolea trebuie să fie înmuiată complet înainte de a o combina cu alimente care conțin zaharuri și/sau acizi. (NOTĂ: Zaharurile și acizii au un efect de întărire asupra fasolei și vor împiedica înmuierea.)

## GHID DE ADAPTARE A REȚETELOR

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

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

DURATA REȚETEI	GĂTIRE LA TREAPTA JOASĂ <u>☹</u>	GĂTIRE LA TREAPTA ÎNALTĂ <u>☺☺</u>
Între 15 și 30 de minute	Între 4 și 6 ore	Între 1½ și 2 ore
Între 30 și 45 de minute	Între 6 și 10 ore	Între 3 și 4 ore
Între 50 de minute și 3 ore	Între 8 și 10 ore	Între 4 și 6 ore

### **PASTE ȘI OREZ:**

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

### **FASOLE:**

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

### **LEGUME:**

- Numeroase legume se pretează bine la gătit 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. De obicei, legumele se gătesc mai lent decât carnea în oala de gătit.
- Așezați legumele în apropierea laturilor sau a bazei vasului din ceramică pentru a facilita gătitul.

### **LAPTE:**

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

### **SUPE:**

- Unele rețete implică o cantitate mai mare de apă sau supă. Adăugați ingredientele pentru supă în bolul de gătit, apoi adăugați doar apa/zeama necesară pentru acoperirea acestora. Dacă se dorește o supă mai lichidă, adăugați mai mult lichid la servire.

### **CARNE:**

- Îndepărtați grăsimea, clătiți bine și uscați carnea prin tamponare cu șervete de hârtie.
- Rumenirea cărnii într-o cratiță sau o tigaie grill separată permite scurgerea grăsimii înaintea gătirii lente și, de asemenea, adaugă o mai mare intensitate a aromei.
- Carnea trebuie să fie poziționată astfel încât să se afle în bol fără a atinge capacul.
- Pentru bucățile mai mici sau mai mari de carne, modificați cantitatea de legume sau cartofi, astfel încât vasul din ceramică să fie umplut întotdeauna între ½ și ¾.
- Dimensiunea cărnii și intervalele de gătit recomandate sunt doar valori estimative și pot varia în funcție de tăietura specifică, tip și structura osului. Tipurile de carne slabă, cum ar fi piul 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. Gătitul cărnii cu os, spre deosebire de cea fără os, va crește duratele de gătit necesare.
- Tăiați carnea în bucăți mai mici când gătiți cu alimente preferate, cum ar fi fasolea sau fructele, sau cu legume fragede, cum ar fi ciupercile, ceapa tăiată cubulețe, vinetele sau legumele tocate mărunt. Acest lucru permite gătitul simultan al alimentelor.

### **PEȘTE:**

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

### **LICHID:**

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

### Supă de legume rădăcinoase, 5 porții

- 200 g morcovi, curățați și tăiați în bucăți de aprox. 5 cm
  - 200 g rădăcină de țelină, curățată și tăiată în bucăți de aprox. 5 cm
  - 200 g praz, curățat, spălat și tăiat în bucăți de aprox. 5 cm
  - 200 g napi, curățați și tăiați în bucăți de aprox. 5 cm
  - 1 ceapă, tăiată cubulețe
  - 1,5 litri supă de legume de bună calitate
  - 2 foi de dafin
  - Sare și piper
4. Puneți toate ingredientele în vasul de gătit detașabil, puneți capacul și setați pe modul de gătire Low timp de 6–7 ore sau pe modul de gătire High timp de 4–5 ore.
  5. Lăsați supa să se răcească, apoi transferați-o într-un blender și mixați până obțineți consistența dorită. Alternativ, transferați-o într-un recipient potrivit pentru mixare manuală.

Serviți supa foarte fierbinte, garnisită cu puțină smântână și fire de chives tocat.

### Supă toscană de fasole, 4–5 porții

- 1 lingură ulei vegetal
  - 1 ceapă mare, tăiată cubulețe
  - 2 tulpini de țelină, tocate
  - 2 morcovi medii, tocați
  - 2 căței de usturoi, tocați mărunț
  - 3 crenguțe de cimbru proaspăt, frunzele culese
  - 2 crenguțe de rozmarin proaspăt, frunzele culese și tocate
  - 1 linguriță paprica afumată
  - 400 g roșii tocate la conservă
  - 2 linguri piure de tomate
  - 1.5 litri supă de legume de bună calitate
  - 400 g fasole albă boabe la conservă, scursă și clătită
  - 400 g fasole verde boabe la conservă, scursă și clătită
  - 100 g varză creață ruptă în fășii
1. Puneți uleiul în vasul de gătit detașabil și încălziți-l pe plită.
  2. Sotați ceapa și țelina la temperatură medie până când se moaie. Adăugați morcovii, usturoiul, paprica, cimbrul și rozmarinul și continuați să sotați încă 2 minute.
  3. Luați vasul de pe plită și puneți-l în baza de încălzire.
  4. Adăugați roșiile tocate, piureul de tomate, supa, fasolea și varza și amestecați.
  5. Puneți capacul și setați pe modul de gătire Low timp de 6–7 ore sau pe modul de gătire High timp de 4–5 ore.
  6. După gătire, condimentați după gust, puneți supa în boluri și adăugați o lingură de pesto.

Serviți cu pâine proaspătă, cu coajă crocantă.

---

### Sos bolognese, 4–5 porții

- 1 lingură ulei vegetal
- 600 g carne de vită tocată
- 1 ceapă mare, tăiată cubulețe mici
- 3 căței de usturoi, tocați
- 2 tulpini de țelină, tocate mărunt
- 2 linguri piure de tomate
- 2 × 400 g roșii tocate la conservă
- 1 lingură oregano uscat
- 500 ml roșii pasate

1. Puneți vasul de gătit detașabil pe plită și încălziți-l.
2. Adăugați uleiul și carnea de vită tocată și sotați-o până se rumenește.
3. Luați vasul de gătit detașabil de pe plită și puneți-l în baza de încălzire. Amestecați restul ingredientelor.
4. Puneți capacul și setați pe modul de gătire Low timp de 5–6 ore sau pe modul de gătire High timp de 4–5 ore până când obțineți un sos bolognese foarte cremos. Serviți cu spaghetti proaspăt fierte și parmezan raz.

Acest sos poate fi folosit și pentru lasagna și paste la cuptor.

---

### Curry de miel și cartofi dulci, 4–5 porții

- 1 lingură ulei vegetal
- 600 g carne de miel tăiată cubulețe
- 1 ceapă roșie mare
- 2 căței de usturoi, tocați mărunt
- 1 linguriță curcuma
- 2 linguri garam masala
- 1 linguriță fulgi de ardei iute uscat (sau după gust)
- 2 linguri piure de tomate
- 2 × 400 g roșii tocate la conservă
- 100 ml supă de miel sau de legume
- 1 cartof dulce mare, curățat și tăiat cubulețe

1. Puneți uleiul vegetal în vasul de gătit detașabil, încălziți-l pe plită până se înfierbântă, apoi sotați carnea de miel până se rumenește pe toate părțile.
2. Adăugați ceapa cubulețe, curcuma, garam masala și fulgii de ardei iute uscat. Amestecați în continuare câteva minute. Aceasta va permite răspândirea aromelor din condimente. Adăugați usturoiul și amestecați.
3. Luați vasul de pe plită și puneți-l în baza de încălzire. Adăugați restul ingredientelor și amestecați bine pentru a le combina.
4. Setați pe modul de gătire Low timp de 7–8 ore sau pe modul de gătire High timp de 5–6 ore până când mielul este fraged.

Serviți cu orez gătit la aburi și lipie.

---

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

- 1 lingură ulei vegetal
  - 4 pulpe mici de miel
  - 1 ceapă roșie mare, tocată
  - 2 căței de usturoi, tocați
  - 400 g roșii tocate la conservă
  - 1 vânăță mare, tocată
  - 1 linguriță oregano uscat
  - 250 ml supă de miel
  - 2 linguri piure de tomate
1. Puneți uleiul vegetal în vasul de gătit detașabil, încălziți-l pe plită până se înfierbântă, apoi sotați pulpele de miel până se rumenesc pe toate părțile.
  2. Luați vasul de pe plită și puneți-l în baza de încălzire. Adăugați restul ingredientelor și amestecați bine pentru a le combina.
  3. Setează pe modul de gătire Low timp de 7–8 ore sau pe modul de gătire High timp de 5–6 ore.

Sunt delicioase servite cu legume rădăcinoase picante la cuptor și cușcuș cu unt.

---

### **Budincă cremoasă de orez, 4–5 porții**

- 150 g orez pentru budincă
  - 75 g zahăr
  - 1 litru lapte integral
  - 30 g unt
  - ½ linguriță nucșoară
1. Ungeți vasul de gătit detașabil cu puțin unt.
  2. Puneți toate ingredientele în vas și amestecați-le.
  3. Puneți capacul și setați pe modul de gătire Low timp de 4–5 ore sau pe modul de gătire High timp de 3 ore.

Este delicioasă servită cu fructe de pădure proaspete sau compot de fructe.

## **CURĂȚAREA**

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

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

- Exteriorul bazei de încălzire poate fi curățat cu o lavetă moale și apă caldă cu săpun. Uscați-le prin ștergere. Nu folosiți agenți de curățare abrazivi.
- Spălați capacul din sticlă și bolul de gătit detașabil cu apă fierbinte, cu săpun. Nu utilizați agenți de curățare abrazivi sau lavete aspre. O lavetă, un burete sau o spatulă din cauciuc vor îndepărta de obicei orice resturi de alimente.
- Vă recomandăm să spălați bolul de gătit detașabil numai manual, cu un produs de curățare neabraziv și o lavetă, pentru a proteja stratul de acoperire DuraCeramic™.
- Dacă este necesar, curățați plita cu inducție de pe partea inferioară a bolului de gătit cu un produs pentru îndepărtarea petelor și o soluție de curățare universală, recomandate pentru vase din oțel inoxidabil. Uscați imediat înainte de depozitare.
- Nu este necesară altă activitate de service.



## GARANȚIE

Vă rugăm să păstrați chitanța, prezența acesteia fiind solicitată în cazul oricăror solicitări de reparație acoperite de garanție.

Garanția acestui aparat este de 2 ani de la data achiziției, conform informațiilor din acest document.

În timpul perioadei de garanție, în cazul puțin probabil în care aparatul nu mai funcționează din cauza unei defecțiuni de design sau de fabricație, înapoiți-l magazinului de unde l-ați achiziționat, împreună cu bonul de casă și o copie a acestei garanții.

Drepturile și beneficiile oferite conform acestei garanții sunt suplimentare față de drepturile dvs. legale, care nu sunt afectate de această garanție. Jarden Consumer Solutions (Europe) Ltd. („JCS (Europe)”) își rezervă dreptul de a modifica acești termeni.

JCS (Europe) își asumă, pe perioada garanției, obligația de a repara sau de a înlocui gratuit aparatul sau orice componentă a aparatului care se dovedește a nu funcționa, în următoarele condiții:

- să anunțați imediat magazinul sau JCS (Europe) despre apariția problemei; și
- aparatul să nu fi fost modificat în niciun fel sau să nu fi fost supus deteriorărilor, întrebuințării greșite, abuzurilor, reparațiilor sau modificărilor efectuate de către alte persoane decât cele autorizate de JCS (Europe).

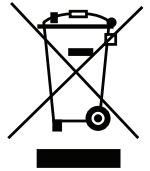
Defecțiunile care apar în urma utilizării neadecvate, deteriorării, abuzului, alimentării la tensiuni neadecvate, catastrofelor naturale, evenimentelor neprevăzute de JCS (Europe), reparației sau modificării de către o altă persoană decât cele autorizate de JCS (Europe) sau nerespectării instrucțiunilor de utilizare nu sunt acoperite de această garanție. În plus, uzura normală, incluzând, fără a se limita la, decolorările minore și zgârieturile nu sunt acoperite de această garanție.

Drepturile prevăzute în această garanție se vor aplica numai primului cumpărător și nu se extind în cazul utilizării comerciale sau comune.

Dacă aparatul dvs. are inclusă o garanție specifică țării de utilizare sau o garanție suplimentară, vă rugăm să consultați, pentru informații suplimentare, termenii și condițiile respectivei garanții și nu ale acesteia sau să contactați distribuitorul local autorizat.

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, contactați-ne prin e-mail la adresa [enquiriesEurope@jardencs.com](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com).

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited  
5400 Lakeside  
Cheadle Royal Business Park  
Cheadle  
SK8 3GQ  
United Kingdom



## **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 и се пазете от излизашата пара, когато отваряте или махате капака.
- Винаги първо се уверявайте, че ръцете ви са сухи, преди да боравите със запущалката или да превключвате уреда.
- Винаги поставяйте уреда върху стабилен, надежден, суха и равна повърхност.
- Нагревателната основа на уреда не трябва да се поставя върху или в близост до нагриващи се повърхности (като например газови или електрически котлони).
- Не използвайте уреда, ако е бил изпускан, ако има видими следи от повреда или ако тече.
- Преди да пристъпите към почистване, уверете се, че уредът е изключен и че щепселът е изваден от мрежовия контакт след употреба.
- Винаги оставяйте уреда да се охлади преди почистване или съхранение.
- Никога не потапяйте нагревателната основа, хранящия кабел или щепсела във вода или друга течност.
- Никога не оставяйте хранящия кабел да виси над ръба на работещ уред, да се докосва до горещи повърхности или да се навързва на възли, да се приклепва или защипва.
- 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 поставите 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** Подвижен капак
- B** Подвижен механизъм
- C** Подвижен съд за готвене с DuraCeramic™ покритие
- D** Нагревателна основа
- E** Индикатор за температура
- F** Регулиране на температурата

## ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА

Преди да използвате Crock-Pot® за бавно готвене и сотиране, махнете всички опаковъчни компоненти, измийте капака и подвижния съд за готвене с топла сапунена вода и ги подсушете добре. Препоръчваме ви да измивате подвижния съд за готвене само на ръка с необразивен почистващ препарат и кърпа, за да запазите покритието DuraCeramic™. 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 нагретия уред или съда за готвене върху чувствителни спрямо топлината повърхности. Препоръчваме да поставите подложка за горещи съдове или триножник под уреда за бавно готвене, за да се избегнат възможни повреди на повърхността.

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

### СГЛОБЯВАНЕ:



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


## ПОДВИЖЕН СЪД ЗА ГОТВЕНЕ

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

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

## НАЧИН НА УПОТРЕБА НА ВАШАТА ТЕНДЖЕРА ЗА БАВНО ГОТВЕНЕ

1. Поставете съда за готвене в нагревателната основа, като се уверите, че дръжките на съда са изравнени с дръжките на нагревателната основа. Закрепете капака. Добавете продуктите в съда за готвене и затворете капака.
2. Включете кабела на уреда за бавно готвене в контакта и изберете температурата на готвене (ВИСОКА  или НИСКА ) чрез бутоните за избор на температура.

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

3. Когато приключи готвенето, изключете кабела на уреда за бавно готвене от контакта и оставете уреда да се охлади, преди да го почистите.

Препоръчваме да използвате неметален черпак за сервиране на храната от съда за готвене. Не използвайте метални прибори, тъй като те могат да повредят DuraCeramic™ покритието на съда.

## БЕЛЕЖКИ ЗА УПОТРЕБА

- За да избегнете прекаленото или недостатъчното сготвяне на храната, винаги пълнете съда за готвене до ниво  $\frac{1}{2}$  или  $\frac{3}{4}$  и спазвайте препоръчаното време за готвене.
- Не препълвайте съда за готвене. За да избегнете преливане, не пълнете съда за готвене повече от  $\frac{3}{4}$  от обема му.
- Ако желаете, можете да превключите ръчно на настройка ПОДДЪРЖАНЕ В ТОПЛО СЪСТОЯНИЕ, след като готвенето е завършило, съгласно вашата рецепта.
- Винаги гответе с поставен капак и следвайте препоръчаното време. Не сваляйте капака през първите два часа на готвенето, за да може да се увеличава ефективно топлината.
- Винаги използвайте кухненски ръкавици, когато боравите с капака или подвижния съд. Пазете се от излизащата пара при отварянето или махането на капака.
- За да свалите съда за готвене от нагревателната основа, отворете бавно капака и го повдигнете нагоре и извън пантовия механизъм. Внимателно повдигнете съда за готвене нагоре и извън нагревателната основа.
- Изключвайте уреда от контакта след приключване на готвенето и преди почистване.
- Подвижният съд за готвене е огнеупорен. Съдът за готвене е подходящ за използване върху газов котлон, електрически или индукционен котлон. Вижте таблицата по-долу.

ЧАСТ	ПОДХОДЯЩ ЗА СЪДОМИЯЛНА МАШИНА	ОГНЕУПОРЕН	ПОДХОДЯЩ ЗА МИКРОВОЛНОВА ФУРНА	ПОДХОДЯЩ ЗА ГАЗОВ КОТЛОН
Капак	Да	Не	Не	Да
съд за готвене	Не*	Да	Не	Да

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

## УКАЗАНИЯ И СЪВЕТИ ЗА ГОТВЕНЕ

- Отстранете мазнината и подсушете месото, за да отстраните остатъците. (Ако месото съдържа мазнини. Запържете леко в съда за готвене и отцедете добре). Овкусете със сол и черен пипер. Поставете месото върху зеленчуците в съда за готвене.
- При приготвяне на варено или задушено зaleyте месото с течност. Не използвайте повече от указаната в рецептата течност. При бавното готвене месото задържа повече сос, отколкото при традиционното готвене.
- Повечето зеленчуци трябва да бъдат нарязани тънко или да се поставят близо до стените или дъното на керамичния съд. В уред за бавно готвене на месото обикновено е нужно по-малко време да се сготви, отколкото на повечето зеленчуци.
- Използвайте целите листа на билките и подправките, за да получите най-добрия и силен вкус с метода на бавното готвене. Ако използвате млени билки и подправки, добре е да ги добавите в последния час на готвенето.
- Дъното не се нагрява директно, затова винаги пълнете керамичния съд за готвене поне наполовина, за да съответства на препоръчаното време за готвене. Възможно е и приготвяне на малки количества, но времето за готвене може да бъде различно.
- Посочената в дадена рецепта течност може да бъде заместена с друга, ако се използва същото количество. Напр. една доза супа може да се замени с една доза домати; или 1 чаша телешки или пилешки бульон да се замени с 1 чаша вино.
- Фасулът трябва да се остави да омекне напълно, преди да се комбинира със сладки и/или кисели храни. (ЗАБЕЛЕЖКА: Захарта и киселината действат втвърдяващо на фасула и предотвратяват омекването).

## РЪКОВОДСТВО ЗА АДАПТИРАНЕ НА РЕЦЕПТИ

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

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

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

### ПАСТА И ОРИЗ:

- За да постигнете най-добри резултати, използвайте дългозърнест ориз, ориз басмати или специален ориз, както изисква рецептата. В случай че оризът не е напълно сварен след изтичане на препоръчаното време, добавете от 1 до 1½ допълнителна чаша течност на чаша ориз и продължете готвенето за още 20 до 30 минути.
- За да постигнете най-добри резултати, добавете пастата в уреда за бавно готвене в последните 30–60 минути от готвенето.

### БОБОВИ ХРАНИ:

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

### ЗЕЛЕНЧУЦИ:

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

### МЛЯКО:

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

### СУПА:

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

### МЕСО:

- Изрежете мазнината, измийте добре и подсушете месото с домакинска хартия.
- Запържването до леко златисто на месото дава възможност за отстраняване на мазнината преди готвене, но също така придава дълбочина на вкуса.
- Когато месото е в съда за готвене, то не трябва да докосва капака.
- За по-малки или за по-големи парчета месо променяйте количеството зеленчуци или картофи по такъв начин, че съдът да бъде винаги пълен от  $\frac{1}{2}$  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 готвенето.

### ТЕЧНОСТ:

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

## ПОЧИСТВАНЕ

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

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

- 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.
- Почиствайте стъкления капак и подвижния съд с топла сапунена вода. Не използвайте абразивни почистващи вещества или телени гъби. Остатъците от храна обикновено могат да се отстранят с кърпа, гъба или гумена шпатула.
- Препоръчваме ви да измивате подвижния съд за готвене само на ръка с неабразивен почистващ препарат и кърпа, за да запазите покритието DuraCeramic™.
- При необходимост почиствайте индукционната плоча под съда за готвене с препарат за премахване на петна и универсален почистващ препарат, препоръчани за готварски съдове от неръждаема стомана. Подсушавайте непосредствено преди съхранение.
- Не е необходимо извършване на друго обслужване.

## ГАРАНЦИЯ

Моля, пазете касовата бележка, тъй като ще ви бъде необходима за каквито и да е рекламации по настоящата гаранция.

Този уред има гаранция от 2 години, след като го закупите, както е описано в настоящия документ.

По време на този гаранционен срок, ако в малко вероятния случай уредът спре да функционира поради неизправност в конструкцията или в изработката, моля, върнете го обратно на мястото, откъдето сте го закупили, с вашата касова бележка и копие на настоящата гаранция.

Правата и ползите по настоящата гаранция са в допълнение към вашите установени със закон права, които не са засегнати от настоящата гаранция. Единствено Jarden Consumer Solutions (Europe) Ltd. („JCS (Europe)“) има правото да променя тези условия.

JCS (Europe) поема задължението в рамките на гаранционния срок да ремонтира безплатно или да замени уреда, или каквото и да е част от уреда, ако се установи, че не работи правилно, при условие че:

- надлежно уведомите мястото на закупуване или JCS (Europe) за проблема; и
- уредът не е бил модифициран по какъвто и да е начин или не е бил предмет на неправилна употреба, злоупотреба, ремонт или изменение от лице, което не е оторизирано от JCS (Europe).

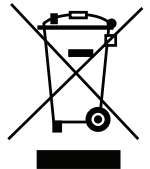
Неизправности, появили се в резултат от неправилна употреба, повреда, злоупотреба, използване с неправилно напрежение, природни бедствия, събития извън контрола на JCS (Europe), ремонт или модификация от лице, различно от оторизираното от JCS (Europe) лице, или в резултат от неспазване на инструкциите за употреба, не се покриват от настоящата гаранция. Освен това нормалното износване на уреда, включително, но не само, леко обезцветяване и драскотини, не се покриват от настоящата гаранция.

Правата по настоящата гаранция се прилагат само за първоначалния купувач и не продължават действието и валидността си при търговска или обща употреба.

Ако вашият уред включва притурка със специфична за страната гаранция, моля, вижте сроковете и условията на тази гаранция вместо настоящата гаранция, или се обърнете към вашия местен оторизиран дилър за повече информация.

Отпадъците от електрически продукти не трябва да се изхвърлят в контейнерите за отпадъци от домакинствата. Моля, рециклирайте такива отпадъци, където съществуват съоръжения за това. Изпратете ни имейл на: [enquiriesEurope@jardencs.com](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com) за информация относно по-нататъшно рециклиране и относно WEEE (директивата за отпадъците от електрически и електронно оборудване (OEEO)).

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited  
5400 Lakeside  
Cheadle Royal Business Park  
Cheadle  
SK8 3GQ  
United Kingdom



# HRVATSKI VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE

## PROČITAJTE PAŽLJIVO I SPREMITI ZA BUDUĆE POTREBE

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

 Dijelovi uređaja mogu se ugrijati tijekom upotrebe.

Ako je kabel za napajanje oštećen, potrebno je da ga proizvođač, njegov ovlaštenu servisni predstavnik ili podjednako kvalificirana osoba zamijeni radi izbjegavanja opasnosti.

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

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

## DIJELOVI

- A** Izmjenjivi poklopac
- B** Preklopni mehanizam
- C** Odvojiva posuda za kuhanje sa slojem DuraCeramic™
- D** Osnovica za grijanje
- E** Indikator temperature
- F** Kontrola temperature



## PRIPREMA ZA UPOTREBU

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

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

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

### SKLAPANJE:




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

## ODVOJIVA POSUDA ZA KUHANJE

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


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

## UPOTREBA SPOROG KUHALA ZA PIRJANJE

1. Stavite posudu za kuhanje u bazu grijača, pritom pazite da su ručke posude za kuhanje u ravni sa ručkama na samoj bazi. U posudu za kuhanje dodajte sastojke i zatvorite poklopac.
2. Priključite sporo kuhalo Crock-Pot® i pomoću birača temperature odaberite temperaturu kuhanja (VISOKO  ili NIUSKO ).  
NAPOMENA: Postavka TOPLO () namijenjena je SAMO za održavanje toplom hrane koja je već skuhana. NEMOJTE kuhati upotrebom postavke TOPLO. Ne preporučujemo korištenje postavke TOPLO na dulje od 4 sati.
3. Kada se kuhanje završi, odvojite sporo kuhalo od električnog napajanja i pustite da se ohladi prije čišćenja.

Za posluživanje hrane iz posude za kuhanje preporučujemo korištenje ne-metalne kutlače. Nemojte koristiti metalni jedači pribor jer on može oštetiti DuraCeramic™ površinu u posudi.

### NAPOMENE O UPOTREBI

- Da biste izbjegli prejako ili preslabo kuhanje, posudu za kuhanje uvijek napunite  $\frac{1}{2}$  do  $\frac{3}{4}$  volumena i pridržavajte se preporučenih vremena kuhanja.
- Nemojte previše napuniti posudu za kuhanje. Da biste spriječili izlijevanje, posudu za kuhanje nemojte puniti više od  $\frac{3}{4}$  volumena.
- Ako je poželjno, možete ručno prebaciti na postavku TOPLO () kada vaš recept završi s kuhanjem.
- Uvijek kuhajte s postavljenim poklopcem i na preporučeno vrijeme. Nemojte uklanjati poklopac tijekom prva dva sata kuhanja, kako bi se toplina učinkovitije nakupila.
- Prilikom rukovanja poklopcem ili posudom za kuhanje uvijek koristite rukavice za kuhanje. "Obratite pažnju na vruću paru prilikom otvaranja ili uklanjanja poklopca.
- Da bi uklonili posudu za kuhanje iz baze grijača, polako otvorite poklopac prema gore i izvan mehanizma zatvaranja (mehanizam drži poklopac posude uspravnim). Podignite posudu za kuhanje prema gore jako oprezno i izvadite ju iz baze grijača.

- Isključite utikač napajanja kada je kuhanje završeno i prije čišćenja.
- Odvojiva posuda za kuhanje otporna je na korištenje u pećnici. Posuda za kuhanje podesna je za korištenje na plinskoj, električnoj ili indukcijskoj grijačkoj ploči. Pogledajte donju tablicu.

DIO	SIGURNO PRANJE U PERILICI POSUDA	SIGURNO KORIŠTENJE U PEĆNICI	SIGURNO KORIŠTENJE U MIKROVALNOJ PEĆNICI	SIGURNO KORIŠTENJE NA GRIJAČOJ PLOČI
Poklopac	Da	Ne	Ne	Da
Posuda za kuhanje	Ne*	Da	Ne	Da

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

## NATUKNICE I SAVJETI ZA KUHANJE

- Dobro obrežite masnoću i obrišite meso da biste spriječili zaostanke. (Ako meso sadrži masnoće, potamnite u posudi za kuhanje i dobro osušite.) Začinite solju i paprom. Meso smjestite na povrće u keramičkoj posudi.
- Kod pečenki i gulaša, tekućinu izlijte preko mesa. Upotrijebite samo onoliko tekućine kako je navedeno u receptu. Tijekom sporog kuhanja zadržava se više sokova u mesu i povrću u odnosu na klasično kuhanje.
- Većinu vrsta povrća trebalo bi tanko narezati ili smjestiti blizu bočnih strana ili dna keramičke posude za kuhanje. U sporom kuhu meso se uobičajeno kuha brže od većine vrsta povrća.
- Za najbolji i najbogatiji okus metode sporog kuhanja upotrijebite začinsko bilje i začine u cijelim listovima. Ako se koristi mljeveno začinsko bilje i začini, treba ih umiješati tijekom posljednjeg sata kuhanja.
- Obzirom da na dnu nema izravnog izlaganja vrućini, keramičku posudu za kuhanje uvijek napunite najmanje do pola, da biste se pridržavali preporučenih vremena. Mogu se pripremati male količine, ali to može utjecati na vremena kuhanja.
- Ako se zahtjeva određena tekućina, recept se može varirati ako se nadomjesti podjednakom tekućinom. Na primjer, nadomještanje konzerve juhe s konzervom rajčice ili 1 čaše govedeg ili pilećeg temeljca s 1 čašom vina.
- Grah se mora u potpunosti omekšati prije kombiniranja sa slatkom i/ili kiselim hranom. (NAPOMENA: Šećer i kiseline mogu očvrnuti grah i spriječiti njegovo omekšavanje.)

## VODIČ ZA PRILAGOĐAVANJE RECEPTA

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

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

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

### TJESTENINA I RIŽA:

- Za najbolje rezultate upotrijebite rižu dugog zrna, osim ako recept drukčije potražuje. Ako riža nije potpuno kuhana nakon predloženog vremena, dodajte još 1 do 1½ čašu tekućine na jednu čašu kuhane riže i nastavite kuhati još 20 do 30 minuta.
- Za najbolje rezultate s tjesteninom prvo djelomično prokuhajte tjesteninu u kipućoj vodi dok ne omekša. Tjesteninu dodajte tijekom posljednjih 30 do 60 minuta kuhanja.

**GRAH:**

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

**POVRĆE:**

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

**MLIJEKO:**

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

**JUHE:**

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

**MESO:**

- Obrežite masnoće, dobro isperite i osušite papirnatim ručnikom.
- Pripremno potamnjenje mesa omogućuje ispuštanje masti prije sporog kuhanja i također dodaje na okusu.
- Meso treba odložiti u posudu za kuhanje tako da ne dodiruje poklopac.
- Kod manje ili veće izrezanih komada mesa prilagodite količinu povrća ili krumpira tako da je posuda uvijek ispunjena ½ do ¾.
- Veličina komadića mesa i preporučena vremena kuhanja su procijenjena i mogu varirati ovisno o rezanju, vrsti i strukturi kosti. Mekano meso, poput piletine ili svinjskog bifteka, kuhaju se brže od mesa s većom količinom veznog tkiva, kao što su teleći vrat ili svinjska koljenica. Kuhanje mesa na kostima produljit će vrijeme u odnosu na kuhanje bez kostiju.
- Meso izrežite na manje komade kada kuhate s unaprijed kuhanom hranom, kao što su grah ili voće, ili laganim povrćem, poput gljiva, sjeckanog luka, plavog patlidžana ili sitno sjeckanog povrća. Ovo omogućuje da se svi sastojci kuhaju istom brzinom.

**RIBA:**

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

**TEKUĆINE:**

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

## ČIŠĆENJE

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

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

- Vanjska površina osnovice za grijanje mogu se čistiti mekanom krpom i toplom, sapunastom vodom. Osušite brisanjem. Nemojte upotrebljavati abrazivna sredstva za čišćenje.
- Stakleni poklopac i odvojivu posudu operite u vrućoj i sapunastoj vodi. Nemojte koristiti abrazivna sredstva ili krpe za čišćenje. Ostatke hrane uklonite krpom, spužvom ili gumenom kuhačom.
- Preporučujemo da odvojivu posudu za kuhanje perete samo ručno, ne-abrazivnim sredstvom za čišćenje i krpom, kako biste očuvali DuraCeramic™ završni premaz.
- Nikakvo drugo servisiranje nije potrebno izvoditi.

## JAMSTVO

Čuvajte svoje račune jer će oni biti potrebni za bilo kakva potraživanja prema ovom jamstvu.

Ovaj uređaj ima jamstvo od 2 godine nakon vaše kupnje, kako je opisano u ovom dokumentu.

Tijekom ovog jamstvenog razdoblja, u slučaju da uređaj više ne funkcionira uslijed neispravnosti u dizajnu ili proizvodnji, odnesite ga na mjesto kupnje s vašim računom i kopijom ovog jamstva.

Prava i koristi prema ovom jamstvu su dodatak vašim zakonskim pravima, na koja ovo jamstvo ne utječe. Isključivo tvrtka Jarden Consumer Solutions (Europe) Ltd. („JCS (Europe)“) ima pravo promijeniti ove odredbe.

JCS (Europe) obvezuje se da će unutar jamstvenog razdoblja besplatno popraviti ili zamijeniti uređaj ili bilo koji dio uređaja za koji se utvrdi da ne funkcionira pravilno, pod uvjetom da:

- smjesta obavijestite mjesto kupnje ili tvrtku JCS (Europe) o problemu, i
- uređaj nije bio ni na koji način izmijenjen ili izložen oštećenju, nepravilnoj upotrebi, zloupotrebi, popravcima ili izmjenama od strane osobe koju za to nije ovlastila tvrtka JCS (Europe).

Neispravnosti koje su nastale uslijed nepravilne upotrebe, oštećivanja, zloupotrebe, upotrebe uz nepravilan napon, prirodnih pojava, događaje izvan kontrole tvrtke JCS (Europe), popravaka ili izmjena od strane osobe koju za to nije ovlastila tvrtka JCS (Europe) ili nepridržavanja uputa za korištenje, nisu pokrivena ovim jamstvom. Dodatno, uobičajeno habanje i trošenje uključujući, ali se ne ograničavajući na, manje promjene u boji ili ogrebotine, nije pokriveno ovim jamstvom.

Prava prema ovom jamstvu primjenjiva su isključivo za izvornog kupca i neće se prenositi na komercijalnu ili komunalnu upotrebu.

Ako vaš uređaj sadrži jamstvo specifično za državu, pogledajte odredbe i uvjete takvog jamstva umjesto ovog jamstva ili kontaktirajte svog ovlaštenog lokalnog prodavača radi dodatnih informacija.

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

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited  
5400 Lakeside  
Cheadle Royal Business Park  
Cheadle  
SK8 3GQ  
United Kingdom



## Ελληνικά Σημαντικές Προφυλαξεις

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

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

⚠ Μέρη της συσκευής είναι πιθανό να καίνε κατά τη διάρκεια της χρήσης. Αν το καλώδιο παροχής έχει φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις ή παρόμοια καταρτισμένα άτομα για την αποφυγή κινδύνου.

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

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

## ΜΕΡΗ

- A** Αφαιρούμενο καπάκι
- B** Αρθρωτός μηχανισμός
- C** Αφαιρούμενο μπολ μαγειρέματος με επίστρωση DuraCeramic™
- D** Θερμαινόμενη βάση
- E** Ένδειξη θερμοκρασίας
- F** Έλεγχος θερμοκρασίας

## ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ

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

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

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

### ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ:

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

## ΑΦΑΙΡΟΥΜΕΝΟ ΜΠΟΛ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

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

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

## ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΑΡΓΟΥ ΣΑΥΤÉ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

1. Τοποθετήστε το μπολ μαγειρέματος στη θερμαινόμενη βάση, φροντίζοντας τα χερούλια στο μπολ να ευθυγραμμίζονται με τα χερούλια στη θερμαινόμενη βάση. Συνδέστε το καπάκι. Προσθέστε τα υλικά σας στο μπολ μαγειρέματος και κλείστε το καπάκι.
2. Συνδέστε στο ρεύμα τη συσκευή αργού μαγειρέματος και επιλέξτε τη θερμοκρασία ψησίματος (ΥΨΗΛΗ [55] ή ΧΑΜΗΛΗ [35]) χρησιμοποιώντας τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας.  
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η ρύθμιση ΖΕΣΤΟ (55) χρησιμοποιείται ΜΟΝΟ για να διατηρείται ζεστό το ήδη μαγειρεμένο φαγητό. ΜΗΝ μαγειρεύετε στη ρύθμιση ΖΕΣΤΟ. Δεν προτείνουμε να χρησιμοποιείτε τη ρύθμιση ΖΕΣΤΟ για περισσότερες από 4 ώρες.
3. Όταν τελειώσετε το μαγείρεμα, αποσυνδέστε τη συσκευή αργού μαγειρέματος και αφήστε τη να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.

Σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε μια μη μεταλλικό κουτάλα για το σερβίρισμα του φαγητού από το μπολ μαγειρέματος. Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη διότι μπορεί να προξενήσουν ζημιά στην DuraCeramic™ επιφάνεια του μπολ.

## Σημειώσεις Χρήσης

- Για να αποφεύγετε το υπερβολικό ή το ανεπαρκές μαγείρεμα, να γεμίζετε πάντα το μπολ μαγειρέματος κατά  $\frac{1}{2}$  με  $\frac{3}{4}$  και να ακολουθείτε τους συνιστώμενους χρόνους μαγειρέματος.
- Μην γεμίζετε πολύ το μπολ μαγειρέματος. Για να αποφεύγετε το ξεχίλισμα, μην γεμίζετε το μπολ μαγειρέματος πάνω από τα  $\frac{3}{4}$ .
- Αν το επιθυμείτε, μπορείτε να γυρίσετε χειροκίνητα στη ρύθμιση ΖΕΣΤΟ (III), μόλις τελειώσει το μαγείρεμα.
- Μαγειρεύετε πάντα με το καπάκι κατά τον προτεινόμενο χρόνο. Μην αφαιρείτε το καπάκι κατά τη διάρκεια των δύο πρώτων ωρών μαγειρέματος για να αφήσετε τη θερμοκρασία να ανέβει με αποτελεσματικό τρόπο.
- Φοράτε πάντα γάντια φούρνου όταν αγγίζετε το καπάκι ή το αφαιρούμενο μπολ μαγειρέματος. Προσοχή στη διαφυγή ατμού κατά το άνοιγμα ή την αφαίρεση του καπακιού.
- Για να αφαιρέσετε το μπολ μαγειρέματος από τη θερμαινόμενη βάση, ανοίξτε το καπάκι αργά και σηκώστε το προς τα επάνω και έξω από τον αρθρωτό μηχανισμό. Σηκώστε προσεκτικά το μπολ μαγειρέματος προς τα επάνω και έξω από τη θερμαινόμενη βάση.
- Βγάλτε την πρίζα όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα και πριν τον καθαρισμό.
- Το αφαιρούμενο μπολ μαγειρέματος αντέχει στο φούρνο. Το μπολ μαγειρέματος είναι κατάλληλο για χρήση σε μάτι με γκάζι, ηλεκτρικό ή επαγωγική εστία. Αναφερθείτε στον παρακάτω πίνακα.

ΜΕΡΟΣ	ΠΛΕΝΕΤΑΙ ΣΤΟ ΠΛΥΝΤΗΡΙΟ ΠΙΑΤΩΝ	ΚΑΤΑΛΛΗΛΗ ΓΙΑ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ	ΚΑΤΑΛΛΗΛΗ ΓΙΑ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ	ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΓΙΑ ΤΑ ΜΑΤΙΑ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ
Καπάκι	Ναι	Όχι	Όχι	Ναι
Μπολ μαγειρέματος	Όχι*	Ναι	Όχι	Ναι

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

## Ιδέες Και Συμβουλές Μαγειρέματος

- Για ψητά και εντράδες, ρίξτε υγρό πάνω από το κρέας. Μην χρησιμοποιείτε παραπάνω υγρά από ό,τι αναφέρει η συνταγή. Κατά τη διάρκεια του αργού μαγειρέματος στο κρέας και τα λαχανικά παρακρατούνται περισσότεροι χυμοί, συγκριτικά με το συμβατικό μαγείρεμα.
- Για ψητά και εντράδες, ρίξτε υγρό πάνω από το κρέας. Μην χρησιμοποιείτε παραπάνω υγρά από ό,τι αναφέρει η συνταγή. Κατά τη διάρκεια του αργού μαγειρέματος στο κρέας και τα λαχανικά παρακρατούνται περισσότεροι χυμοί, συγκριτικά με το συμβατικό μαγείρεμα.
- Τα περισσότερα λαχανικά θα πρέπει να κόβονται σε λεπτά κομμάτια ή να τοποθετούνται κοντά στις άκρες ή τον πάτο του πήλινου μαγειρικού σκεύους. Σε μια συσκευή αργού μαγειρέματος το κρέας γενικά μαγειρεύεται γρηγορότερα συγκριτικά με τα περισσότερα λαχανικά.
- Χρησιμοποιείτε ολόκληρα φύλλα μυρωδικών και μπαχαρικών για την καλύτερη και πιο γεμάτη γεύση και άρωμα της μεθόδου αργού μαγειρέματος.
- Επειδή δεν υπάρχει απευθείας ζέστη στον πάτο, να γεμίζετε πάντα το πήλινο μαγειρικό σκεύος τουλάχιστον ως τη μέση, για να υπάρχει συμμόρφωση με τους προτεινόμενους χρόνους. Μπορείτε να ετοιμάσετε μικρές ποσότητες, αλλά αυτό μπορεί να επηρεάσει τους χρόνους μαγειρέματος.
- Συγκεκριμένη ποσότητα υγρού που απαιτείται για μια συνταγή μπορεί να διαφέρει αν αντικατασταθεί αντίστοιχη ποσότητα. Για παράδειγμα, η αντικατάσταση μιας κονσέρβας σούπας με μια κονσέρβα ντομάτας ή η αντικατάσταση 1 φλιτζανιού ζωμού από μοσχάρι ή κοτόπουλο με 1 φλιτζάνι κρασί.
- Τα φασόλια πρέπει να έχουν μαλακώσει τελείως πριν τα συνδυάσετε με ζάχαρη ή/και όξινης τροφές. (ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η ζάχαρη και τα όξινα σκληραίνουν τα φασόλια και δεν τα αφήνουν να μαλακώσουν.)

## Οδηγός Προσαρμογής Συνταγών

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

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

ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΟ ΧΑΜΗΛΟ <u>SS</u>	ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΟ ΥΨΗΛΟ <u>SSS</u>
15 με 30 λεπτά	4 με 6 ώρες	1½ με 2 ώρες
30 με 45 λεπτά	6 με 10 ώρες	3 με 4 ώρες
50 λεπτά με 3 ώρες	8 με 10 ώρες	4 με 6 ώρες

### ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΚΑΙ ΡΥΖΙ:

- Για βέλτιστα αποτελέσματα, χρησιμοποιείτε μακρύκοκκο ρύζι εκτός και αν η συνταγή λέει κάτι διαφορετικό. Αν το ρύζι δεν έχει βράσει τελείως μετά τον ενδεδειγμένο χρόνο, προσθέστε ακόμα 1 με 1½ φλιτζάνι υγρού επιπλέον ανά φλιτζάνι μαγειρεμένου ρυζιού και συνεχίστε το βράσιμο για 20 με 30 λεπτά.
- Για βέλτιστα αποτελέσματα στα μακαρόνια, αρχικά βράστε μερικώς τα μακαρόνια σε βραστό νερό μέχρι να μαλακώσουν. Προσθέστε τα μακαρόνια τα τελευταία 30 με 60 λεπτά του χρόνου μαγειρέματος.

### ΦΑΣΟΛΙΑ:

- Τα ξερά φασόλια, ιδιαίτερα τα κόκκινα φασόλια, θα πρέπει να τα βράζετε πριν τα προσθέσετε σε κάποια συνταγή.
- Τα πλήρως μαγειρεμένα φασόλια κονσέρβας μπορούν να χρησιμοποιηθούν ως υποκατάστατο, αντί για ξερά φασόλια.

### ΛΑΧΑΝΙΚΑ:

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

### ΓΑΛΑ:

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

### ΣΟΥΠΕΣ:

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

### ΚΡΕΑΣ:

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



- Κόψτε το κρέας σε μικρότερα κομμάτια όταν μαγειρεύετε με προμαγειρεμένα τρόφιμα όπως φασόλια ή φρούτα, ή ελαφριά λαχανικά όπως είναι τα μανιτάρια, το κομμένο κρεμμύδι, η μελιτζάνα ή τα ψιλοκομμένα λαχανικά. Αυτό δίνει τη δυνατότητα σε όλα τα τρόφιμα να μαγειρευτούν με τον ίδιο ρυθμό.

#### **ΨΑΡΙ:**

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

#### **υγρών:**

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

## **Καθαρισμός**

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

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

- Καθαρίστε το εξωτερικό της θερμαινόμενης βάσης με καθαρό, ελαφρώς νωπό πανί και στεγνώστε. Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά καθαριστικά.
- Πλύντε το γυάλινο καπάκι και το αφαιρούμενο μπολ σε ζεστό νερό με σαπουνάδα. Μην χρησιμοποιείτε συνθετικά διαβρωτικά καθαριστικά ή συρμάτινα σφουγγαράκια. Συνήθως μπορείτε να αφαιρέσετε τα υπολείμματα φαγητού με πανί, σφουγγάρι ή πλαστική σπάτουλα.
- Συνιστούμε να πλένετε το αφαιρούμενο μπολ μαγειρέματος μόνο με το χέρι, με ένα μη διαβρωτικό προϊόν καθαρισμού και πανί, για να διατηρήσετε την επίστρωση DuraCeramic™.
- Όταν απαιτείται, καθαρίστε την επαγωγική πλάκα στο κάτω μέρος του μπολ μαγειρέματος με προϊόν για την αφαίρεση λεκέδων και καθαριστικό πολλαπλών χρήσεων, που συνιστάται για ανοξείδωτα μαγειρικά σκεύη. Στεγνώστε αμέσως πριν την αποθήκευση.
- Δεν πρέπει να γίνεται κάποια άλλη συντήρηση.

## Εγγύηση

Φυλάξτε την απόδειξή σας διότι θα χρειαστεί για οποιεσδήποτε αξιώσεις τεθούν υπό το πλαίσιο της παρούσας εγγύησης.

Το προϊόν διαθέτει εγγύηση 2 ετών από την ημερομηνία αγοράς με τον τρόπο που περιγράφεται στο παρόν έγγραφο.

Στην απίθανη περίπτωση που κατά τη διάρκεια της περιόδου εγγύησης διακοπεί η λειτουργία της συσκευής εξαιτίας σφάλματος σχεδιασμού ή κατασκευής, παρακαλείστε να την επιστρέψετε στο κατάστημα αγοράς μαζί με την απόδειξη αγοράς και ένα αντίγραφο της παρούσας εγγύησης.

Τα δικαιώματα και οφέλη υπό το πλαίσιο αυτής της εγγύησης είναι επιπρόσθετα των νομίμων δικαιωμάτων σας, τα οποία δεν επηρεάζονται από την παρούσα εγγύηση. Μόνο η εταιρεία JCS (Europe) Products (Ευρώπη) Ltd. ("JCS (Europe)") έχει δικαίωμα να προβαίνει σε αλλαγές των όρων αυτών.

Η εταιρεία JCS (Europe) αναλαμβάνει εντός της εγγυητικής περιόδου να επισκευάσει ή αντικαταστήσει τη συσκευή, ή οποιοδήποτε εξάρτημά της διαπιστωθεί ότι δεν λειτουργεί σωστά, χωρίς χρέωση, υπό τον όρο ότι:

- Θα ενημερώσετε άμεσα τον αρμόδιο στο κατάστημα αγοράς ή στην εταιρεία JCS (Europe) σχετικά με το πρόβλημα και
- η συσκευή δεν έχει τροποποιηθεί με κανένα τρόπο ή δεν έχει υποστεί βλάβη, κακή χρήση, κατάχρηση, επισκευή ή τροποποίηση από άτομο που δεν είναι εξουσιοδοτημένο από την εταιρεία JCS (Europe).

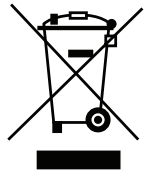
Βλάβες που οφείλονται σε ακατάλληλη χρήση, ζημιά, κατάχρηση, χρήση με λανθασμένη τάση ρεύματος, φυσικά φαινόμενα, γεγονότα που υπερβαίνουν τον έλεγχο της εταιρείας JCS (Europe), επισκευή ή τροποποίηση από άτομο που δεν είναι εξουσιοδοτημένο από την εταιρεία JCS (Europe) ή παράλειψη τήρησης των οδηγιών χρήσης δεν καλύπτονται από την παρούσα εγγύηση. Επιπλέον, η φυσιολογική φθορά, συμπεριλαμβανόμενες χωρίς περιορισμό ελάχιστο αποχρωματισμό ή αμυξές, δεν καλύπτεται από την παρούσα εγγύηση.

Τα δικαιώματα υπό το πλαίσιο της παρούσας εγγύησης θα ισχύουν μόνο για τον αρχικό αγοραστή και δεν μπορούν να επεκταθούν για εμπορική ή δημόσια χρήση.

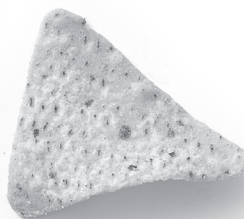
Εάν η συσκευή σας περιλαμβάνει εγγύηση ή προσθήκη εγγύησης ειδικά για κάθε χώρα, ανατρέξτε στους όρους και τις προϋποθέσεις αυτής της εγγύησης ή της προσθήκης εγγύησης αντί της παρούσας ή επικοινωνήστε με τον τοπικό εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο για περισσότερες πληροφορίες.

Απόβλητα ηλεκτρικών προϊόντων δεν θα πρέπει να απορρίπτονται με τα οικιακά απορρίμματα. Παρακαλώ κάντε ανακύκλωση όταν υπάρχουν εγκαταστάσεις. Στείλτε μας e-mail στη διεύθυνση [enquiries@jardens.com](mailto:enquiries@jardens.com) για περισσότερες πληροφορίες ανακύκλωσης και πληροφορίες για τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited  
5400 Lakeside  
Cheadle Royal Business Park  
Cheadle, SK8 3GQ  
United Kingdom







# CROCK·POT®

◆ THE ORIGINAL SLOW COOKER ◆



For Customer Service details, please see the website.  
Pour le service consommateurs, veuillez consulter le site web.  
Para más información de servicio, por favor visite nuestra página web.

[www.crockpoteurope.com](http://www.crockpoteurope.com)

email: [enquiriesEurope@jardencs.com](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com)

© 2017 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited.

All rights reserved. Imported and distributed by Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited,  
5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom.  
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited is a subsidiary of Newell Brands Inc. (NYSE: NWL).  
The product supplied may differ slightly from the one illustrated due to continuing product development.

Printed In China

Tous droits réservés. Distribué par Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited,  
5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom.  
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited est une filiale de Newell Brands Inc. (NYSE: NWL).  
En raison du développement continu de nos produits, le produit livré risque de varier légèrement de l'illustration.

Imprimé en Chine

Todos los derechos reservados. Distribuido por Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited,  
5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, Reino Unido.  
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited es una filial de Newell Brands Inc. (NYSE: NWL).  
El producto suministrado puede diferir ligeramente del mostrado en la imagen debido al desarrollo permanente de los productos.

Impreso en China

