

CSC093X

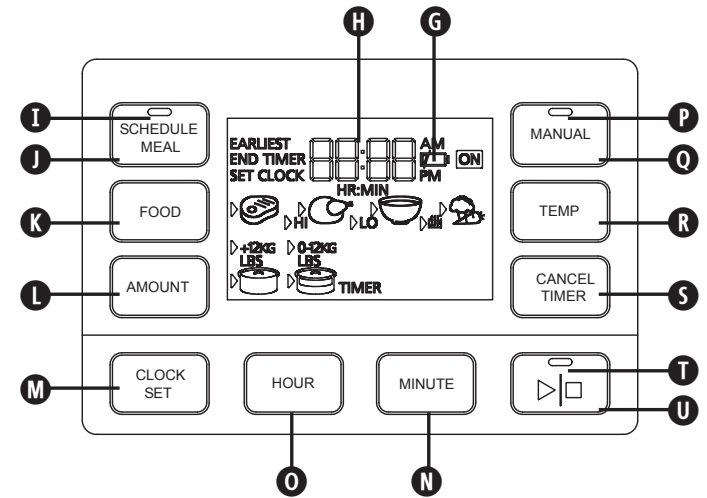
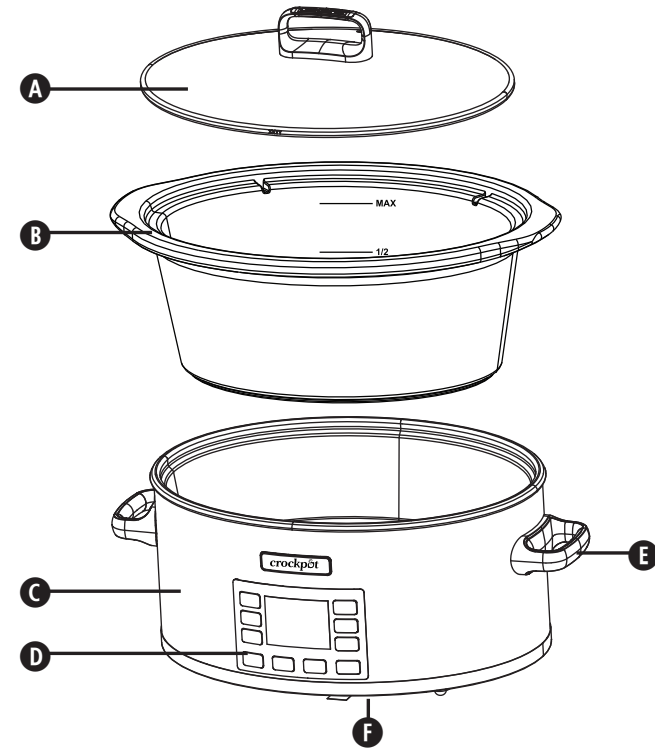
# crockpot®



## 5.6L TimeSelect Digital Slow Cooker

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

English	4
Français/French	10
Deutsch/German	16
Español/Spanish	22
Português/Portuguese	28
Italiano/Italian	34
Nederlands/Dutch	40
Svenska/Swedish	46
Suomi/Finnish	51
Dansk/Danish	57
Norsk/Norwegian	63
Polski/Polish	68
Česky/Czech	74
Slovenčina/Slovakian	80
Magyar/Hungarian	86
Română/Romanian	92
български/Bulgarian	98
Hrvatski/Croatian	104
ΕΛΛΗΝΙΚΑ/Greek	110



### FITTING A PLUG (UK & IRELAND ONLY)

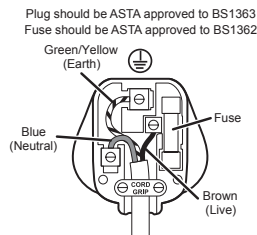
**This appliance must be earthed.**

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

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

If the plug fuse requires replacement, a fuse of the same rating as that fitted by the manufacturer must be used. In order to prevent a hazard do not fit a fuse of a lower or higher rating.

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



## ENGLISH

### IMPORTANT SAFEGUARDS

READ CAREFULLY AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

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

⚠ Parts of the appliance are liable to get hot during use. The heating element surface is subject to residual heat after 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. Never immerse the heating base, power cord or plug in water or any other liquid.

The lid and the aluminium cooking bowl can be washed in the dishwasher or with hot, soapy water (See cleaning section).

This product contains a user replaceable battery. See Battery Section for detailed instructions for replacement and disposal instructions.

- 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 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 aluminium cooking bowl.
- Some surfaces are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. Do not set the appliance onto a surface that may be damaged by heat. We recommend placing an insulating pad or trivet under the appliance to prevent possible damage to the surface.
- The slow cooker lid is made of tempered glass. Always inspect the lid for chips, cracks or any other damage. Do not use the glass lid if it is damaged, as it may shatter during use.

## PARTS

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

## PREPARING FOR USE

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

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

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





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

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


## HOW TO USE MANUAL FUNCTION ON SLOW COOKER








1. Place the aluminium cooking bowl into the heating base, add ingredients into the bowl and cover with the lid. You can use the aluminium cooking bowl on the hob for searing meat and browning ingredients before placing in the slow cooker if desired. Plug in your slow cooker and select "MANUAL" on the right side of the control panel.
2. Select "TEMP" to choose the temperature setting from HIGH, LOW, or KEEP WARM.  
**NOTE:** "KEEP WARM" is ONLY for keeping already cooked food warm. DO NOT cook on the "KEEP WARM" setting. We do not recommend using the "KEEP WARM" setting for more than 4 hours.
3. Use the "HOUR" and "MINUTE" buttons to select cook time in increments of 15 minutes, up to 20 hours. Select the time based on the length of time indicated in the recipe. The time will begin to count down in one minute increments. Use "CANCEL TIMER" to clear the countdown timer. This will allow your slow cooker to remain on its current setting until turned off. To cancel the Manual function select the Start/Stop button.
4. For recipes that require a range of times, select the time closest to the setting on your slow cooker. For example, to cook a recipe calling for a cooking time of 7 to 9 hours on LOW, cook for 8 hours.
5. When the cooking time has completed, the Crockpot® slow cooker automatically shifts to the "KEEP WARM" setting.
6. To turn the Crockpot® slow cooker off, press the "START/STOP" button and unplug the unit from the outlet.
7. When cooking is done, unplug your slow cooker and allow it to cool before cleaning.



## HOW TO USE TIMESELECT TECHNOLOGY

- Place the aluminium cooking bowl into the heating base, add ingredients into the bowl and cover with the lid. You can use the aluminium cooking bowl on the hob for searing meat and browning ingredients before placing in the slow cooker if desired.
- Plug Crockpot® 5.6L TimeSelect Slow Cooker into an electrical outlet.
- Choose "SCHEDULE MEAL" on the left side of the control panel.
- Select "FOOD" to choose from a list of 4 preset functions: MEAT , POULTRY , SOUP , and VEGGIES .
 

**NOTE:** Make "FOOD" selection based on the recipe type being cooked. If the recipe that you are cooking is not on the preset list, please choose the main ingredient that most closely relates, or cook using the "MANUAL" function.

**NOTE:** Stews should be cooked using the "MEAT  food selection. To achieve the best results when cooking large pieces of meat or poultry, please add additional time to the meal's earliest end time.

**NOTE:** For those recipes containing a large quantity of root vegetables these will require cooking for a longer period of time at a higher temperature. We recommend these recipes are cooked on Manual HIGH setting instead of VEGGIES  setting.
- Use the "AMOUNT" button to select weight or capacity of food being cooked. If "MEAT  or "POULTRY  is selected, the slow cooker will give a weight option of "+1 KG" or "0-1 KG". If "SOUP  or "VEGGIES  is chosen, the slow cooker will give a capacity option of "FULL POT  or "HALF POT ".
 

**NOTE:** "FULL POT  is referencing a cooking pot that is filled to the MAX line. "HALF POT  is referencing a cooking pot that is filled to the ½ line.
- Next, use the "HOUR" and "MINUTE" buttons to select the time that you would like your meal to be complete (e.g. 20:00), then press "START". Initial time displayed on the screen is the meal's earliest end time, based on food and amount being cooked.
 

**NOTE:** "SCHEDULE MEAL" function will not cook food longer than 12 hours from the meal cook-start time. Once the clock is past the scheduled meal time, the slow cooker will automatically turn to "KEEP WARM".

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

### USAGE NOTES

- To change between LBS and KGS, hold "AMOUNT" button for 3 seconds.
- To change the current time, hold "CLOCK SET" for 3 seconds. Adjust the time using "HOUR" and "MINUTE", then press "CLOCK SET" to confirm the selection.
- Should the clock setting stop working or low battery symbol displayed after plugging back in the battery may need replacing. See Battery Section for details.
- If there is a Power outage, the display and lights blink when the Power is restored. All slow cooker settings have been cleared and must be reset. As a result, the food may be unsafe to eat. If you are unaware of how long the power was out, we suggest you discard the food inside.
- To avoid over or under-cooking, always fill the aluminium cooking bowl ½ to MAX and conform to the recommended cooking times.
- Do not overfill the aluminium cooking bowl. To prevent spillover, do not fill the aluminium cooking bowl higher than MAX.
- Always cook with the lid on for the recommended time. Do not remove the lid during the first two hours of cooking to allow the heat to build up efficiently.
- Always wear oven gloves when handling the lid. Beware of escaping steam when opening the lid.
- Unplug when cooking has finished and before cleaning.
- The removable aluminium cooking bowl is ovenproof and suitable for use on a gas or electric hob. The bowl can be used for searing ingredients on the hob, using a medium heat as the bowl is quick to heat up. Searing will be faster

than when using a conventional pan. Please note it will not work on an induction hob. Refer to chart below.

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

## GUIDE TO ADAPTING RECIPES

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

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

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

### PASTA AND RICE:

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

### BEANS:

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

### VEGETABLES:

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

### MILK:

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

### SOUPS:

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

### MEATS:

- Trim fat, rinse well, and pat meat dry with paper towels.
- Browning meat beforehand allows fat to be drained off before slow cooking and also adds greater depth of flavour. This can be done using the cooking bowl directly on gas or electric hobs.
- Meat should be positioned so that it rests in the aluminium cooking bowl without touching the lid.
- For smaller or larger cuts of meat, alter the amount of vegetables or potatoes so that the aluminium cooking bowl is always filled to the ½ or MAX lines.

- The size of the meat and the recommended cook times are just estimates and can vary depending upon the specific cut, type, and bone structure. Lean meats such as chicken or pork tenderloin tend to cook faster than meats with more connective tissue and fat such as brisket or pork shoulder. Cooking meat on the bone versus boneless will increase required cook times.
- Cut meat into smaller pieces when cooking with precooked foods such as beans, or light vegetables such as mushrooms, diced onion, aubergine, or finely minced vegetables. This enables all food to cook at the same rate.

**FISH:**

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

**LIQUID:**

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

## CLEANING

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

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

- The lid and aluminium cooking bowl can be washed in the dishwasher or with hot, soapy water. Do not use abrasive cleaning compounds or scouring pads. A cloth, sponge, or rubber spatula will usually remove residue. To remove water spots and other stains, use a non-abrasive cleaner or vinegar.
- The aluminium cooking bowl and lid will not withstand sudden temperature changes. Do not wash the aluminium cooking bowl or lid with cold water when they are hot.
- The outside of the appliance may be cleaned with a soft cloth and warm, soapy water. Wipe dry. Do not use abrasive cleaners.
- If the bowl is used on a hob or in a dishwasher the colour may change slightly. This will not affect the overall performance of the bowl. Wiping with a soft cloth can help restore the appearance.
- No other servicing should be performed.
- NOTE: After cleaning allow the aluminium cooking bowl to air dry before storing.
- Do not use wet cloths around the battery compartment.

## BATTERY

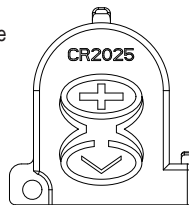
Always unplug the unit from the mains before removing the battery cover. To change the battery, first unplug the unit, then remove cover on the bottom of the unit. Press in on silver tab to dislodge battery, then remove and properly dispose of the old battery to replace with the new one.

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

Ensure battery is correctly orientated as shown:



Keep battery away from children.



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

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

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



## AFTER SALES SERVICE

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

## WASTE DISPOSAL

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



## FRANÇAIS

### IMPORTANT : CONSIGNES DE SECURITE

LISEZ AVEC ATTENTION ET CONSERVER POUR RÉFÉRENCE

Cet appareil peut-être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus, s'ils sont surveillés, s'ils ont reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils ont conscience des dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont 8 ans ou plus et s'ils sont surveillés. Tenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, si elles sont surveillés, si elles ont reçu les instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles ont conscience des dangers encourus.

⚠ Certaines parties de cet appareil risquent de devenir très chaudes en cours d'utilisation. La surface de l'élément chauffant prend du temps à se refroidir. 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 destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que: des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels; dans des fermes. L'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel; des environnements du type chambres d'hôtes. Cet appareil est conçu exclusivement pour une utilisation domestique. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.

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

Le couvercle et le bol de cuisson en aluminium peuvent être lavés au lave-vaisselle ou avec de l'eau chaude savonneuse (Voir section nettoyage). Le produit contient une pile remplaçable par l'utilisateur. Reportez-vous à la section Pile pour lire des instructions détaillées sur le remplacement et l'élimination.

- 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 laissez pas le cordon d'alimentation pendre dans le vide, toucher des surfaces chaudes ou s'em mêler, se bloquer ou se pincer.
- Ne tentez JAMAIS de réchauffer un plat directement à l'intérieur de la cuve. Utilisez systématiquement le bol de cuisson amovible en aluminium.
- Certaines surfaces ne sont pas conçues pour supporter une exposition prolongée à la chaleur générée par certains appareils. Ne placez pas l'appareil sur une surface susceptible d'être endommagée par la chaleur. Il est recommandé de placer un support résistant à la chaleur ou un dessous-de-plat sous l'appareil pour éviter d'endommager la surface.
- Le couvercle de la mijoteuse est en verre trempé. Avant chaque utilisation, assurez-vous qu'il n'est ni ébréché, ni fissuré et qu'il est exempt de tout autre défaut. N'utilisez pas le couvercle en verre s'il est endommagé, car il risque de se briser en cours de cuisson.

## GUIDE DES PIÈCES

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

## AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

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

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

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

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

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

## UTILISATION DE LA TECHNOLOGIE TIMESELECT

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## UTILISATION DE LA FONCTION MANUELLE DE LA MIJOTEUSE

- Placez le bol de cuisson en aluminium dans la base chauffante, ajoutez les ingrédients, puis le couvercle. Si vous le souhaitez, vous pouvez utiliser le bol sur la plaque de cuisson pour saisir la viande et faire dorer les ingrédients avant de placer dans la mijoteuse. Branchez votre mijoteuse et sélectionnez la touche « MANUAL » située sur le côté droit du panneau de commande.
- Sélectionnez TEMP (température) pour faire un choix entre les réglages HIGH (élevée), LOW (faible) et KEEP WARM (maintien au chaud).  
**REMARQUE :** le réglage KEEP WARM (maintien au chaud) est RÉSERVÉ aux plats déjà cuits dans la mijoteuse. N'utilisez PAS le réglage KEEP WARM (maintien au chaud) pour cuire un plat. Nous vous recommandons de ne pas utiliser le réglage KEEP WARM (maintien au chaud) pendant plus de 4 heures.
- Utilisez les boutons HOUR (heure) et MINUTE (minute) pour sélectionner la durée de cuisson par incréments de 15 minutes jusqu'à une valeur maximale de 20 heures. Sélectionnez la durée de cuisson indiquée dans la recette. Le compte à rebours débute minute par minute. Utilisez CANCEL TIMER pour annuler le compte à rebours. Votre mijoteuse restera ainsi sur son réglage actuel jusqu'à ce que vous l'éteigniez. Pour annuler la fonction manuelle, sélectionnez le bouton Start/Stop (marche/arrêt).
- Dans le cas des recettes qui donnent le temps de cuisson sous forme d'intervalle, sélectionnez la durée la plus pertinente sur votre mijoteuse. Par exemple, pour une recette à cuire pendant 7 à 9 h sur « LOW » (température faible), choisissez 8 h.
- Une fois la cuisson terminée, la mijoteuse Crockpot® commute automatiquement sur le réglage KEEP WARM (maintien au chaud).
- Pour éteindre la mijoteuse Crockpot®, appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) et débranchez l'appareil du secteur.
- Une fois la cuisson terminée, débranchez votre mijoteuse et laissez-la refroidir avant de la nettoyer.

### CONSEILS D'UTILISATION

- Pour commuter entre LBS (livres) et KGS (kilos), maintenez enfoncé le bouton AMOUNT (quantité) pendant 3 secondes.
- Pour régler l'heure actuelle, maintenez enfoncé le bouton CLOCK SET (réglage de l'horloge) pendant 3 secondes. Réglez l'heure avec les boutons HOUR (heure) et MINUTE (minute), puis appuyez sur CLOCK SET (réglage de l'horloge) pour confirmer la sélection.
- Si le réglage de l'horloge cesse de fonctionner ou que le symbole de pile faible s'affiche lors du branchement de l'appareil, la pile peut avoir besoin d'être remplacée. Reportez-vous à la section Pile pour obtenir des détails.
- S'il y a une panne d'alimentation, l'affichage et les voyants clignotent une fois le courant revenu. Tous les réglages de la mijoteuse sont perdus et doivent être rétablis. Les aliments risquent d'être impropres à la consommation. Si vous ignorez combien de temps la coupure d'électricité a duré, nous vous recommandons de jeter la nourriture à l'intérieur.
- Pour éviter une surcuisson ou une sous-cuisson, remplissez toujours le bol entre les repères ½ et MAX et respectez les temps de cuisson recommandés.
- Ne remplissez pas trop le bol de cuisson en aluminium. Afin d'éviter les débordements, ne remplissez pas le bol de cuisson en aluminium à une hauteur supérieure au repère MAX.
- Mijotez toujours un plat en utilisant le couvercle pendant la durée de cuisson recommandée. Ne soulevez pas le couvercle pendant les deux premières heures de cuisson pour éviter toute perte de chaleur.
- Utilisez des gants de cuisine lorsque vous manipulez le couvercle ou la cocotte amovible. Faites attention à la vapeur qui se dégage lorsque vous soulevez ou que vous enlevez le couvercle.

- Débranchez la mijoteuse lorsque la cuisson est terminée et avant de la nettoyer.
- Le bol de cuisson amovible en aluminium passe au four et convient pour une utilisation sur une plaque de cuisson à gaz ou électrique. Il peut être utilisé pour saisir des ingrédients sur la plaque de cuisson, en utilisant une chaleur moyenne, car il chauffe rapidement. La saisie sera plus rapide qu'avec une poêle classique. Veuillez noter qu'il ne fonctionnera pas sur une plaque à induction. Consultez le tableau ci-dessous.

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

## COMMENT ADAPTER DES RECETTES

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

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

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

### LES PATES ET LE RIZ :

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

### LES HARICOTS :

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

### LES LEGUMES :

- Beaucoup de légumes bénéficient d'une cuisson lente car ils révèlent alors toute leur saveur. Il est plus difficile de cuire excessivement des légumes dans une mijoteuse qu'il ne l'est dans un four ou sur une plaque de cuisson.
- Lorsque vous cuisinez des recettes avec des légumes et de la viande, placez les légumes dans le bol de cuisson en aluminium avant la viande. De manière générale, dans la mijoteuse, les légumes cuisent plus lentement que la viande.
- Positionnez les légumes près des côtés ou au fond du bol en aluminium pour faciliter la cuisson.

### LE LAIT :

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

### SOUPES :

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

## LES VIANDES :

- Enlever le gras, rincer et sécher la viande avec une serviette en papier.
- Faire revenir au préalable les morceaux de viande permet de jeter la graisse avant de les cuire dans la mijoteuse et intensifie la saveur du plat. Pour ce faire, vous pouvez utiliser le bol de cuisson directement sur des plaques à gaz ou électriques.
- La viande doit être placée de façon à reposer dans le bol de cuisson en aluminium sans toucher le couvercle.
- Pour des morceaux de viande plus ou moins gros, modifiez la quantité de légumes ou de pommes de terre de façon à ce que le bol de cuisson en aluminium toujours rempli jusqu'aux lignes ½ ou MAX.
- La taille des morceaux de viande et les temps de cuisson recommandés ne sont que des estimations et peuvent varier en fonction du morceau, du type de viande et de la structure de l'os. Les viandes maigres comme par exemple le poulet ou le rôti de porc ont tendance à cuire plus vite que les viandes avec plus de tissus adipeux et de gras comme par exemple l'épaule de boeuf ou de porc. Faire cuire la viande sur l'os au lieu d'enlever l'os augmentera le temps de cuisson.
- Couper la viande en petits morceaux lorsque vous la cuisez avec des aliments précuits comme par exemple des haricots, des fruits, des légumes légers tels que des champignons, des oignons coupés en rondelles, des aubergines ou des légumes en julienne. Ceci permet à tous les ingrédients d'être cuits en même temps.

## LE POISSON :

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

## LE LIQUIDE :

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

## NETTOYAGE

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

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

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

## PILE

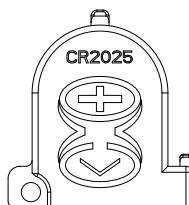
Débranchez toujours l'appareil du secteur avant de retirer le couvercle du logement de pile.

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

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



Gardez la pile hors de portée des enfants.



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

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

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



## SERVICE APRÈS-VENTE ET PIÈCES DE RECHANGE

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

## MISE AU REBUT

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





## DEUTSCH

### WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE DIESE HINWEISE SORGFÄLTIG DURCH UND VERWAHREN SIE SIE GUT

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

⚠ Teile des Geräts können während des Betriebs heiß werden. Die Oberfläche des Heizelements bleibt nach der Verwendung noch heiß.

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.

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

Deckel und Aluminiumgarschüssel können im Geschirrspüler oder mit einer warmen Seifenlösung abgewaschen werden (siehe Abschnitt „Reinigung“).

Das Gerät kann so vor der Reinigung oder Lagerung abkühlen. Dieses Produkt enthält eine vom Benutzer austauschbare Batterie. Im Abschnitt „Batterie“ finden Sie detaillierte Hinweise zum Austausch und zur Entsorgung der Batterien.

Das Gerät kann so vor der Reinigung oder Lagerung abkühlen.

- 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.
- 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 stets die herausnehmbare Aluminiumgarschüssel.

- Oberflächen können Schaden nehmen, wenn sie längere Zeit Hitze ausgesetzt sind. Stellen Sie das Gerät nicht auf Oberflächen, die durch Hitze beschädigt werden können. Wir empfehlen, eine isolierende Unterlage oder einen Untersetzer unter das Gerät zu legen, um mögliche Schäden zu vermeiden.
- Der Deckel des Schongarers ist aus Hartglas gefertigt. Untersuchen Sie den Deckel immer auf Absplitterungen, Risse und andere Schäden. Benutzen Sie den Glasdeckel nicht, wenn er beschädigt ist, da er sonst während der Verwendung zerspringen kann.

### BESTANDTEILE

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

### VOR DEM GEBRAUCH

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

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

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

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

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

### VERWENDUNG DER TIMESELECT-TECHNOLOGIE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## NUTZUNG DER MANUELLEN FUNKTION DES SCHONGARERS

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

### ANWENDUNGSTIPPS

- Um zwischen den Maßeinheiten Pfund (LBS) und Kilo (KGS) zu wechseln, halten Sie die Taste „AMOUNT“ 3 Sekunden lang gedrückt.
- Um die aktuelle Zeit zu ändern, halten Sie die Taste „CLOCK SET“ 3 Sekunden lang gedrückt. Passen Sie die Zeit mithilfe der Tasten „HOUR“ und „MINUTE“ an und drücken Sie „CLOCK SET“, um die Auswahl zu bestätigen.
- Sollte die Uhr nicht mehr funktionieren oder wird ein niedriger Batterieladestatus angezeigt, wenn das Gerät wieder an die Stromzufuhr angeschlossen wird, muss möglicherweise die Batterie ersetzt werden. Details hierzu finden Sie im Abschnitt „Batterie“.
- Kommt es zu einem Stromausfall, blinken die Anzeige und die Leuchten, wenn die Stromzufuhr wiederhergestellt wird. Alle Einstellungen des Schongarers wurden gelöscht und müssen neu vorgenommen werden. Möglicherweise sind die Speisen nicht mehr zum Verzehr geeignet. Wenn Sie sich nicht sicher sind, wie lang die Stromzufuhr unterbrochen war, empfehlen wir, die Lebensmittel zu entsorgen.
- Wenn gewünscht, können Sie manuell in den Warmhaltemodus wechseln, wenn die Speisen gar sind.
- Überfüllen Sie die Aluminiumgarschüssel nicht. Füllen Sie die Aluminiumgarschüssel nicht höher als bis zur Markierung „MAX“, um ein Überlaufen zu verhindern.

- Füllen Sie die Aluminiumgarschüssel immer mindestens zur Hälfte und höchstens bis zur Markierung „MAX“ und halten Sie die empfohlenen Garzeiten ein, um ein Über- oder Untergaren zu verhindern.
- Lassen Sie den Deckel immer geschlossen und befolgen Sie die empfohlene Gardauer. Nehmen Sie den Deckel während der ersten zwei Stunden des Garvorgangs nicht ab, damit sich ausreichend Hitze entwickelt.
- Verwenden Sie Topflappen, wenn Sie den Deckel oder die abnehmbare Kochschüssel berühren. Achten Sie beim Öffnen oder Entfernen des Deckels auf entweichenden heißen Dampf.
- Trennen Sie den Schongarer nach Beendigung des Kochvorgangs und vor dem Reinigen immer vom Netz.
- Die herausnehmbare Aluminiumgarschüssel ist ofenfest sowie zur Verwendung auf Gas- oder Elektroherden geeignet. Wenn die Schüssel zum Anbraten von Zutaten auf dem Herd genutzt wird, sollte eine mittlere Hitze verwendet werden, weil sich die Schüssel schnell aufheizt. Das Anbraten geht mit dieser Schüssel schneller, als mit einer gewöhnlichen Bratpfanne. Bitte beachten Sie, dass diese Schüssel auf einem Induktionsherd nicht funktioniert. Bitte beziehen Sie sich auf das nachfolgende Diagramm.

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

## HINWEISE FÜR DIE ANPASSUNG VON REZEPTEN

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

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

GARZEIT HERKÖMLICH	GARZEIT AUF NIEDRIG	GARZEIT AUF HOCH
15 bis 30 Minuten	4 bis 6 Stunden	1½ bis 2 Stunden
30 bis 45 Minuten	6 bis 10 Stunden	3 bis 4 Stunden
50 Minuten bis 3 Stunden	8 bis 10 Stunden	4 bis 6 Stunden

### TEIGWAREN UND REIS:

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

### BOHNEN:

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

### GEMÜSE:

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

### MILCH:

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

#### SUPPEN:

- In einigen Rezepten ist eine größere Menge Wasser/Brühe erforderlich. Füllen Sie beim Zubereiten von Suppen zuerst die Suppenzutaten in die Aluminiumganschüssel, bevor Sie diese mit Wasser oder Brühe auffüllen, um die Zutaten zu bedecken. Soll die Suppe dünner werden, fügen Sie beim Servieren weitere Flüssigkeit hinzu.

#### FLAISCH:

- Fett abschneiden, gut abspülen und das Fleisch mit einem Papiertuch trocken tupfen.
- Braten Sie Fleisch kurz an, um das enthaltene Fett vor dem Schongaren zu entfernen. So wird auch der Geschmack intensiviert. Dies können Sie in der Ganschüssel direkt auf einem Gas- oder Elektroherd durchführen.
- Fleisch sollte in der Aluminiumganschüssel so angeordnet werden, dass es in der Schüssel sitzt, ohne den Deckel zu berühren.
- Passen Sie die Gemüse- und Kartoffelmenge an die Größe der Fleischstücke an, sodass das die Aluminiumganschüssel immer bis zur 1/2- oder MAX-Linie gefüllt ist. Die Fleischmenge und die empfohlenen Kochzeiten sind nur Schätzungen und können je nach Zuschnitt, Art und Knochenstruktur unterschiedlich sein. Mageres Fleisch wie Huhn oder Schweinefilet garen normalerweise schneller als Fleisch mit Bindegewebe und fettiges Fleisch wie Rindermacken oder Schweineschulter. Garen von Fleisch mit Knochen dauert im Gegensatz zu knochenlosem Fleisch länger.
- Schneiden Sie das Fleisch in kleinere Stücke, wenn Sie es mit vorgekochten Nahrungsmitteln wie Bohnen oder Früchten garen oder mit delikaten Zutaten wie Pilzen, gehackten Zwiebeln, Aubergine oder fein geschnittenem Gemüse. Auf diese Weise garen alle Nahrungsmittel zur gleichen Zeit.

#### FISCH:

- Da Fisch schnell gar wird, sollte er gegen Ende der Zubereitungszeit, also in den letzten 15 bis 60 Minuten, zugegeben werden.

#### FLÜSSIGKEIT:

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

## REINIGUNG

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

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

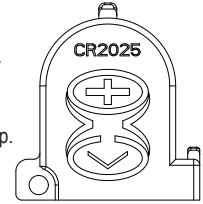
- Deckel und Aluminiumganschüssel können im Geschirrspüler oder mit einer warmen Seifenlösung abgewaschen werden. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Putzlappen. Mit einem Tuch, Schwamm oder Gummispatel lassen sich Speisereste gewöhnlich gut entfernen. Wasserflecken oder andere Flecken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

## BATTERIE

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

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

Vergewissern Sie sich, dass die Batterie richtig ausgerichtet ist:



Bewahren Sie Batterien außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

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

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

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



## KUNDENDIENST UND ERSATZTEILE

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

## ENTSORGUNG

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



## ESPAÑOL

### INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

⚠ Algunas piezas del aparato se calientan durante su uso. La superficie del elemento calefactor conserva calor residual después de utilizar el producto. 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.

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

La tapa y el recipiente de aluminio para cocinar se pueden lavar en el lavavajillas o con agua caliente y jabón (ver capítulo limpieza).

Este producto contiene una pila sustituible por el usuario. Consulte la sección Pila para obtener instrucciones detalladas sobre cómo sustituirla y desecharla.

- 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 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. Use siempre el recipiente de la olla lenta para cocinar en la misma.
- Algunas superficies no están diseñadas para soportar el calor prolongado que generan determinados aparatos. No coloque el aparato sobre una superficie que pueda resultar dañada por el calor. Recomendamos colocar un material aislante o un salvamanteles debajo del aparato para evitar posibles daños a la superficie.
- La tapa de la olla de cocción lenta está fabricada en vidrio templado. Inspeccione siempre la tapa para comprobar si presenta esquirlas, grietas u otro daño. No utilice la tapa de vidrio si está dañada, ya que podría romperse durante su utilización.

## PIEZAS

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

## PREPARACIÓN PARA SU USO

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





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

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

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


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







## CÓMO UTILIZAR LA TECNOLOGÍA TIMESELECT

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

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

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

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

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

**NOTA:** "FULL POT" (olla llena) se refiere a una olla llena hasta la línea MAX (máximo). "HALF POT" (olla a la mitad) se refiere a una olla llena hasta la línea ½.

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

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

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

## CÓMO UTILIZAR LA FUNCIÓN MANUAL EN LA OLLA DE COCCIÓN LENTA

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

### NOTAS SOBRE SU USO

- Para cambiar entre LBS (libras) y KGS (kilos), mantenga pulsado el botón "AMOUNT" (Cantidad) durante 3 segundos.
- Para cambiar la hora actual, mantenga pulsado "CLOCK SET" (Ajuste del reloj) durante 3 segundos. Ajuste la hora utilizando "HOUR" (Horas) y "MINUTE" (Minutos) y luego pulse "CLOCK SET" para confirmar la selección.
- Si el reloj deja de funcionar o aparece el símbolo de batería baja después de volver a conectar el producto, es posible que sea necesario sustituir la batería. Consulte la sección Pila para obtener más detalles.
- Si se interrumpe el suministro eléctrico, la pantalla y las luces parpadearán cuando se restablezca el suministro. Todos los ajustes de la olla de cocción lenta se borrarán y será necesario restablecerlos. Como resultado, podría no ser seguro consumir los alimentos. Si no sabe el tiempo que ha podido estar apagado el aparato, le sugerimos que deseche los alimentos de su interior.
- Para evitar que la receta quede cruda o demasiado hecha, llene siempre el recipiente de aluminio para cocinar a la ½ del nivel MAX y respete los tiempos de cocción recomendados.
- No llene demasiado el recipiente de aluminio para cocinar. Para evitar salpicaduras, no llene el recipiente de aluminio para cocinar por encima del nivel MAX.
- Cocine siempre con la tapa puesta y durante el tiempo recomendado. No retire la tapa durante las primeras dos horas de cocción para permitir que se acumule el calor de forma eficiente.
- Utilice guantes siempre que tenga que manipular la tapa o el cuenco de cocción extraíble. Tenga cuidado con el vapor que sale al abrir o retirar la tapa.

- Desenchufe cuando la cocción haya terminado y antes de realizar la limpieza.
- El recipiente de aluminio para cocinar es apto para el horno y para cocinas de gas o eléctricas. El recipiente sirve para dorar ingredientes a fuego medio porque se calienta muy rápido. Los ingredientes se doran antes que con una sartén convencional. Recuerde que no funciona sobre las placas de inducción. Consultar la tabla siguiente.

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

## GUÍA PARA ADAPTAR RECETAS

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

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

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

### PASTA Y ARROZ:

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

### JUDÍAS:

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

### VERDURAS:

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

### LECHE:

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

### SOPAS:

- Algunas recetas requieren gran cantidad de agua/caldo. Ponga los ingredientes de la sopa en el recipiente de aluminio para cocinar y añada el agua/caldo necesarios solo para cubrirlos. Si se desea una sopa más líquida, añada más líquido al servirla.

#### CARNES:

- Quite la grasa, enjuague y seque la carne con toallas de papel.
- Pasar la carne previamente permite drenar la grasa antes de cocinar la carne lentamente, al tiempo que aporta un sabor más intenso. El recipiente para cocinar se puede usar directamente sobre el gas o la placa eléctrica.
- La carne debe colocarse en el recipiente de aluminio para cocinar sin que toque la tapa.
- Para trozos de carne más grandes o más pequeños, modifique la cantidad de verdura o de patatas para que el recipiente de aluminio para cocinar siempre se llene hasta la línea 1/2 o MAX (máximo).
- El tamaño de la carne y los tiempos de cocción recomendados son solo estimaciones y pueden variar en función del corte específico, el tipo y la estructura del hueso. Las carnes magras, como el pollo o el solomillo de cerdo, se cocinan más rápido que las carnes con más tejido conectivo y grasa, como el morcillo de ternera o la paletilla de cerdo. Al cocinar la carne con hueso en lugar de sin hueso aumenta el tiempo de cocción.
- Corte la carne en trozos pequeños al cocinarla con alimentos precocinados como judías o vegetales ligeros como champiñones, cebolla en dados, berenjena o verduras picadas. Esto permite que todos los alimentos se cocinen a la vez.

#### PESCADO:

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

#### LÍQUIDO:

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

## LIMPIEZA

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

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

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

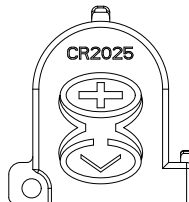
## PILA

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

Asegúrese de que la pila está orientada como se muestra:

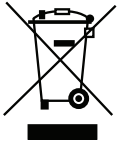


Mantenga la pila fuera del alcance de niños.



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

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



## SERVICIO POSVENTA Y PIEZAS DE REPUESTO

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

## DESECHO DEL PRODUCTO

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



## PORTUGUÊS

### INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA COM ATENÇÃO E GUARDE-AS PARA REFERÊNCIA FUTURA

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

⚠ É provável que as peças do utensílio fiquem quentes durante a utilização. O elemento de aquecimento está sujeito a calor residual após 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.

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

A tampa e a panela de alumínio podem ser lavadas na máquina de lavar louça ou com água quente e detergente (consulte a secção de limpeza). Este produto contém uma pilha substituível pelo utilizador. Consulte a secção sobre a Pilha para ver instruções detalhadas sobre como substituir a pilha e eliminar a usada.

- 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 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 panela de alumínio 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

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

## PREPARAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO

Antes de utilizar a sua panela elétrica de cocção lenta Crockpot®, retire todos os componentes de embalagem, lave a tampa e a panela de alumínio com água morna e detergente e seque bem.

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

Tenha cuidado ao colocar a panela de alumínio numa placa de cerâmica ou de vidro liso, bancada, mesa, ou outra superfície. Devido à natureza da panela de alumínio, a superfície inferior pode riscar algumas superfícies se não se tiver cuidado. Coloque sempre uma base de proteção ou trempe por baixo da panela de alumínio antes de a colocar sobre uma mesa ou bancada.

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

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

## COMO UTILIZAR A TECNOLOGIA TIMESELECT

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

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

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

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

5. Utilize o botão "AMOUNT" (QUANTIDADE) para selecionar o peso ou a capacidade do alimento a cozinhar. No caso de selecionar "MEAT" (CARNE) ou "POULTRY" (AVES), a panela de preparação lenta apresentará uma opção de peso de "+1 KG" ou "0-1 KG". No caso de selecionar "SOUP" (SOPA) ou "VEGGIES" (LEGUMES), a panela

de preparação lenta apresentará uma opção de capacidade de "FULL POT ☞" (PANELA CHEIA) ou "HALF POT ☞" (MEIA PANELA).

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

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

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

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

## COMO UTILIZAR A FUNÇÃO MANUAL NA PANELA DE PREPARAÇÃO LENTA

- Coloque a panela de alumínio na base de aquecimento, adicione os ingredientes à panela e tape com a tampa. Pode utilizar a panela de alumínio na placa para selar carne e dourar os ingredientes antes de os colocar na panela de cocção lenta, se desejar. Ligue a sua panela elétrica de cocção lenta e selecione "MANUAL" no lado direito do painel de controlo.
- Selecione "TEMP" para escolher a definição da temperatura - HIGH (ALTA), LOW (BAIXA) ou KEEP WARM (MANTER QUENTE).  
**NOTA:** A função "KEEP WARM" (MANTER QUENTE) serve APENAS para manter quente os alimentos que já se encontram cozinhados. NÃO cozinhe na definição "KEEP WARM" (MANTER QUENTE). Não recomendamos utilizar a definição "KEEP WARM (POUCO QUENTE) por mais de 4 horas.
- Utilize os botões de "HOUR" (HORAS) e "MINUTE" (MINUTOS) para selecionar o tempo de preparação em incrementos de 15 minutos, até um máximo de 20 horas. Selecione o tempo com base na duração indicada na receita. Far-se-á uma contagem decrescente do tempo em incrementos de um minuto. Utilize a função "CANCEL TIMER" (CANCELAR TEMPORIZADOR) para por o temporizador de contagem decrescente a zero. Isso permitirá que a panela de preparação lenta se mantenha na sua definição atual até ser desligada. Para cancelar esta função Manual, selecione o botão Iniciar/Parar.
- No caso de receitas que exigem um intervalo de tempo, selecione o tempo que mais se aproxima da definição na sua panela de preparação lenta. Por exemplo, para cozinhar uma receita que pede um tempo de preparação de 7 a 9 horas na função LOW (BAIXA), ponha a cozinhar durante 8 horas.
- Quando o tempo de preparação terminar, a panela de preparação lenta Crockpot® muda automaticamente para a definição "KEEP WARM" (MANTER QUENTE).
- Para desligar a panela de preparação lenta Crockpot®, prima o botão "START/STOP" (INICIAR/PARAR) e retire a ficha do aparelho da tomada.
- Quando a preparação estiver concluída, desligue a sua panela de preparação lenta da tomada e deixe que arrefeça antes de limpar.

### NOTAS DE UTILIZAÇÃO

- Para mudar de LBS (peso em libras) para KGS (quilos), mantenha premido o botão "AMOUNT" (QUANTIDADE) durante 3 segundos.
- Para mudar a hora atual, mantenha premido o botão "CLOCK SET" (DEFINIR RELÓGIO) durante 3 segundos. Acerte as horas utilizando os botões "HOUR" (HORAS) e "MINUTE" (MINUTOS) e, em seguida, prima "CLOCK SET" (DEFINIR RELÓGIO) para confirmar a seleção.
- Caso as definições do relógio se percam, ou apareça o símbolo de pilha fraca depois de ligar à tomada elétrica, poderá ser necessário substituir a pilha. Consulte a secção sobre a Pilha para mais detalhes.
- Se houver uma falha de corrente, o ecrã e as luzes piscam quando a corrente volta. Todas as definições da panela de preparação lenta terão sido eliminadas e será necessário reiniciar. Em resultado disso, poderá não ser seguro ingerir os alimentos. Se não tiver noção de quanto tempo a alimentação elétrica esteve desligada, sugerimos que deite fora a comida que está lá dentro.

- Para evitar a cozedura excessiva ou insuficiente, encha sempre a panela de alumínio entre ½ e MAX e respeite os tempos de cozedura recomendados.
- Não encha demasiado a panela de alumínio. Para evitar derrames, não encha a panela de alumínio mais do que a marca MAX.
- Cozinhe sempre com a tampa posta durante o tempo recomendado. Não remova a tampa durante as primeiras duas horas de cozedura para permitir que o calor se acumule de forma eficiente.
- Utilize sempre luvas quando mexer na tampa ou panela amovível. Tenha atenção o vapor expelido ao retirar a tampa.
- Desligue o aparelho da eletricidade quando acabar a cozedura e antes de limpar.
- A panela de alumínio amovível é de utilização segura no forno e adequada para utilização em placa a gás ou elétrica. A panela pode ser utilizada para selar ingredientes na placa, utilizando uma temperatura média, uma vez que aquece rapidamente. O processo de selagem será mais rápido do que num tacho convencional. Tenha em atenção que não funcionará numa placa de indução. Consulte a tabela abaixo.

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

## GUIA PARA ADAPTAR RECEITAS

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

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

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

### MASSA E ARROZ:

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

### FEIJÕES:

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

### VEGETAIS:

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



#### LEITE:

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

#### SOPAS:

- Algumas receitas precisam de grandes quantidades de água/caldo. Coloque primeiro na panela de alumínio os ingredientes da sopa e depois adicione água/caldo apenas para cobrir. Se desejar uma sopa mais fina, adicione mais líquido quando servir.

#### CARNES:

- Apare a gordura, lave bem e seque a carne com toalhas de papel.
- Corar a carne antes permite que a gordura seja retirada antes da cozedura lenta e também dá mais profundidade de sabor. Isto pode ser feito utilizando a panela de cozedura diretamente na placa a gás ou elétrica.
- A carne deve ser colocada de forma a que repouse no panela sem tocar na tampa.
- Para trozos de carne más grandes o más pequenos, modifique la cantidad de verdura o de patatas para que la panela de aluminio siempre se llene hasta la línea 1/2 o MAX (máximo).
- O tamanho da carne e os tempos de cozedura recomendados são apenas estimativas e podem variar consoante o corte, tipo e estrutura de osso específicos. Carnes magras, como galinha ou lombo de porco tendem a cozinhar mais depressa do que carne com mais tecido conjuntivo e gordura, como acém ou ombro de porco. Cozinhar a carne com osso irá demorar mais tempo do que cozinhar carne sem osso.
- Corte a carne em pedaços mais pequenos quando cozinhar com alimentos pré-cozinhados, como feijões ou fruta, ou vegetais leves como cogumelos, cebola às rodelas, beringela ou vegetais picados finamente. Isto permite que toda a comida cozinhe de forma homogénea.

#### PEIXE:

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

#### LIQUÍDOS:

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

## LIMPEZA

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

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

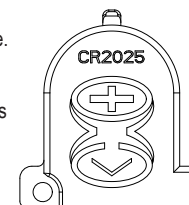
- A tampa e a panela de alumínio podem ser lavadas na máquina de lavar louça ou com água quente e detergente. Não utilize compostos ou esfregões de limpeza abrasivos. Um pano, uma esponja ou uma espátula de borracha removem geralmente os resíduos. Para retirar manchas de água ou outras manchas, utilize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

## PILHA

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

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

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



Mantenha a pilha longe das crianças.

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

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

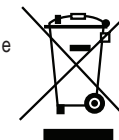


## SERVIÇO PÓS-VENDA E PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO

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

## ELIMINAÇÃO DE RESÍDUOS

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



## ITALIANO

### IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI E CONSERVARLE PER POTERLE  
CONSULTARE IN FUTURO

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

⚠ Durante l'utilizzo alcune parti dell'apparecchio potrebbero surriscaldarsi. La superficie dell'elemento riscaldante è soggetta a calore residuo dopo l'uso.

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.

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

Il coperchio e il recipiente di cottura in alluminio possono essere lavati in lavastoviglie o con acqua calda e sapone (vedi sezione pulizia).

Questo prodotto contiene una batteria sostituibile dall'utente. Consultare la sezione relativa alla batteria per istruzioni dettagliate in merito alla sostituzione e allo smaltimento.

- Questo apparecchio genera calore durante l'utilizzo. Adottare le debite precauzioni al fine di evitare il rischio di ustioni, bruciaciature, 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.
- 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 il recipiente di cottura in alluminio rimovibile.
- Alcune superfici non sono state progettate per sopportare il calore prolungato generato da determinati apparecchi. Non collocare l'apparecchio su una superficie che potrebbe subire danni dovuti al calore. Si consiglia di collocare un

- tappetino isolante o una sottopentola sotto l'apparecchio al fine di evitare possibili danni alla superficie.
- Il coperchio della pentola a cottura lenta è in vetro temperato. Esaminare sempre il coperchio per escludere la presenza di scheggiature, rotture o altri danneggiamenti. Non utilizzare il coperchio di vetro qualora sia danneggiato, in quanto potrebbe rompersi durante l'uso.

### COMPONENTI

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

### PREPARAZIONE PER L'USO

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

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

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

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

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

### COME UTILIZZARE LA TECNOLOGIA TIMESELECT

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

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

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

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

5. Utilizzare il pulsante "AMOUNT" (Quantità) per selezionare il peso o la grandezza dell'alimento da cucinare. Se si

selezione l'opzione "MEAT" (Carne) oppure "POULTRY" (Pollame), la pentola a cottura lenta consente di scegliere il peso fra "+1 KG" e "0-1 KG". Se si seleziona l'opzione "SOUP" (Minestra) o "VEGGIES" (Verdure), la pentola a cottura lenta consente di scegliere la capacità fra "FULL POT" (Recipiente intero) e "HALF POT" (Recipiente a metà).

**NOTA:** "FULL POT" si riferisce alla pentola da cucina riempita al livello MASSIMO. "HALF POT" si riferisce alla pentola da cucina riempita per metà.

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

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

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

## COME UTILIZZARE LA FUNZIONE MANUALE DELLA PENTOLA A COTTURA LENTA

- Inserire il recipiente di cottura in alluminio nella base riscaldante, aggiungere gli ingredienti e coprire con il coperchio. È possibile, se lo si desidera, utilizzare il recipiente di cottura in alluminio sul piano cottura per scottare la carne e rosolare gli ingredienti prima di trasferirli nella pentola a cottura lenta. Collegare la pentola a cottura lenta alla corrente e selezionare "MANUAL" sul lato destro del pannello di controllo.
- Selezionare "TEMP" (Temperatura) per scegliere l'impostazione della temperatura fra HIGH (Alta), LOW (Bassa) o KEEP WARM (Tenere in caldo).  
**NOTA:** l'impostazione "KEEP WARM" (Tenere in caldo) è SOLO per tenere in caldo i cibi già preparati. NON cucinare con l'impostazione "KEEP WARM" (Tenere in caldo). Si sconsiglia di utilizzare l'impostazione "KEEP WARM" (Tenere in caldo) per più di 4 ore.
- Utilizzare i pulsanti "HOUR" (Ore) e "MINUTE" (Minuti) per selezionare il tempo di cottura a incrementi di 15 minuti, fino a un massimo di 20 ore. Selezionare un valore in base al tempo di cottura indicato nella ricetta. Il timer effettua il conto alla rovescia a incrementi di 1 minuto. Utilizzare "CANCEL TIMER" (Annulla timer) per cancellare il timer del conto alla rovescia. Questo consentirà di lasciare la pentola a cottura lenta nell'impostazione attuale fino allo spegnimento. Per annullare la funzione manuale, selezionare il pulsante di avvio/arresto.
- Per le ricette che richiedono tempi diversi, selezionare il tempo più vicino all'impostazione sulla pentola a cottura lenta. Per esempio, per cucinare una ricetta che richiede un tempo di cottura da 7 a 9 ore con l'impostazione LOW (Bassa), cucinare per 8 ore.
- Al termine del tempo di cottura, la pentola a cottura lenta Crockpot® passa automaticamente all'impostazione "KEEP WARM" (Tenere in caldo).
- Per spegnere la pentola a cottura lenta Crockpot®, premere il pulsante "AVVIO/ARRESTO" e scollegare l'unità dalla presa elettrica.
- Al termine della cottura, scollegare la pentola a cottura lenta e lasciarla raffreddare prima della pulizia.

### NOTE PER L'UTILIZZO

- Per alternare fra libbre e chilogrammi, tenere premuto il pulsante "AMOUNT" (Quantità) per 3 secondi.
- Per modificare l'ora attuale, tenere premuto il pulsante "CLOCK SET" (Impostazione orologio) per 3 secondi. Regolare l'ora utilizzando i pulsanti "HOUR" (Ore) e "MINUTE" (Minuti) quindi premere "CLOCK SET" (Impostazione orologio) per confermare la selezione.
- Nel caso in cui l'impostazione dell'orologio smettesse di funzionare, oppure venisse visualizzato il simbolo di batteria in esaurimento dopo aver reinserito la batteria, sarà probabilmente necessario provvedere alla sostituzione. Consultare la sezione relativa alla batteria per maggiori informazioni.
- In caso di interruzione della corrente, lo schermo e le spie lampeggiano fino al ripristino dell'alimentazione. Tutte le impostazioni vengono azzerate e devono essere riconfigurate. Di conseguenza, gli alimenti potrebbero non essere adatti al consumo in quanto poco sicuri. Se non si conosce la durata dell'interruzione di corrente, si consiglia di gettare via gli alimenti.

- Per evitare una cottura eccessiva o insufficiente, riempire il recipiente di cottura in alluminio alla metà del livello MAX e rispettare i tempi di cottura raccomandati.
- Non riempire troppo il recipiente di cottura in alluminio. Per evitare fuoriuscite, non riempire il recipiente di cottura in alluminio oltre il livello MAX.
- Cucinare sempre con il coperchio per il tempo raccomandato. Non rimuovere il coperchio durante le prime due ore di cottura al fine di permettere al calore di accumularsi in modo efficiente.
- Indossare sempre guanti da forno quando si maneggia il coperchio o la ciotola di cottura removibile. Prestare attenzione alla fuoriuscita di vapore quando si apre o si rimuove il coperchio.
- Scollegare dall'alimentazione elettrica al termine della cottura e prima della pulizia.
- Il recipiente di cottura in alluminio removibile è resistente al forno e può essere utilizzato su un piano di cottura a gas o elettrico. Il recipiente può essere usato per scottare gli ingredienti sul piano di cottura, usando un calore medio perché il recipiente si riscalda rapidamente. La rosolatura sarà più veloce rispetto a una padella convenzionale. Notare che non funziona su un piano di cottura a induzione. Fare riferimento al grafico qui sotto.

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

## GUIDA ALL'ADATTAMENTO DELLE RICETTE

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

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

TEMPO DELLA RICETTA	COTTURA CON IMPOSTAZIONE LOW	COTTURA CON IMPOSTAZIONE HIGH
Da 15 a 30 minuti	Da 4 a 6 ore	Da 1½ a 2 ore
Da 30 a 45 minuti	Da 6 a 10 ore	Da 3 a 4 ore
Da 50 minuti a 3 ore	Da 8 a 10 ore	Da 4 a 6 ore

### PASTA E 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, mettere le verdure nel recipiente di cottura in alluminio prima della carne. Le verdure, di solito, si cuociono più lentamente della carne nella pentola a cottura lenta e traggono beneficio dal fatto di essere parzialmente immerse nel liquido di cottura.

- Posizionare le verdure vicino ai lati o al fondo del recipiente di cottura in alluminio per facilitare la cottura.

#### LATTE:

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

#### MINESTRE:

- Alcune ricette richiedono grandi quantità di acqua/brodo. Aggiungere prima gli ingredienti della zuppa nel recipiente di cottura in alluminio e poi aggiungere l'acqua/il brodo solo per coprire. Qualora si desideri una minestra meno densa, aggiungere più liquido al momento di servire.

#### CARNI:

- Rimuovere il grasso, risciacquare bene e asciugare la carne con dei tovaglioli di carta.
- Soffriggere prima la carne permette al grasso di essere drenato prima della cottura lenta, oltre ad aumentare l'intensità del sapore. Questa operazione può essere compiuta utilizzando il recipiente di cottura direttamente su piani di cottura a gas o elettrici.
- La carne deve essere posizionata in modo da poggiare nel recipiente di cottura in alluminio senza toccare il coperchio.
- Per la cottura di tagli di carne più piccoli o più grandi, regolare la quantità di verdure o patate, in modo che il recipiente di cottura in alluminio sia sempre riempito per metà o al livello MASSIMO.
- Le dimensioni della carne e i tempi di cottura consigliati sono solo stime indicative e possono variare a seconda del taglio specifico, del tipo di carne e della struttura ossea. Le carni magre, come il pollo o il filetto di maiale, tendono a cuocere più rapidamente rispetto alle carni con una maggiore quantità di tessuto connettivo e grasso come il carré di manzo o la coppa di maiale. Cucinare carne con l'osso anziché senza osso aumenta il tempo di cottura richiesto.
- Tagliare la carne in pezzi più piccoli quando la si cucina con alimenti precotti come fagioli, oppure verdure leggere come funghi, cipolla tritata, melanzane o verdure tagliate sottili. In questo modo sarà possibile cuocere tutti gli alimenti alla stessa velocità.

#### PESCE:

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

#### LIQUIDI:

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

## PULIZIA

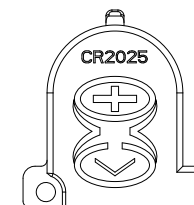
**Prima della pulizia, scollegare SEMPRE la pentola a cottura lenta dalla presa elettrica e lasciarla raffreddare.**

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

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

## BATTERIA

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



Tenere la batteria lontano dai bambini.

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

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

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



## ASSISTENZA POST- VENDITA E PARTI DI RICAMBIO

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

## SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

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



## NEDERLANDS

### BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

#### ZORGVULDIG LEZEN EN BEWAREN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK

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

⚠ Delen van het apparaat kunnen heet worden tijdens gebruik. Het oppervlak van het verwarmingselement kan na gebruik warm zijn.

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.

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

Het deksel en de aluminium kookschaal kunnen in de vaatwasser of met heet zeepsop worden gewassen (Zie de sectie reiniging). De batterij in dit product kan worden vervangen. Lees het gedeelte Batterij voor instructies over het vervangen en weggooien van de batterij.

- 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.
- 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 uitneembare aluminium kookschaal.
- 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 warmtebestendig

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

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

#### ALVORENS GEBRUIK

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

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

Wees voorzichtig bij het plaatsen van uw aluminium kookschaal op een keramische of fornuis met gladde glazen kookplaat, aanrechtblad, tafel of ander oppervlak. Als gevolg van de aard van de aluminium kookschaal kan de onderkant andere oppervlakken bekrassen als u niet voorzichtig bent. Plaats altijd een beschermende mat of onderzetter onder de aluminium kookschaal voordat u deze op een tafel of aanrecht plaatst.

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

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

#### DE TIMESELECT-TECHNOLOGIE GEBRUIKEN

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

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

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

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

5. Selecteer het gewicht of de hoeveelheid van het voedsel dat u bereid met gebruik van de knop 'AMOUNT' (Gewicht/inhoud). Wanneer u 'MEAT' (Vlees) of 'POULTRY' (Gevogelte) kiest, geeft de slowcooker de opties '+1 KG'

of '0-1 KG' voor het gewicht weer. Als u 'SOUP' (Soep) of 'VEGGIES' (Groente) kiest, geeft de slowcooker de opties 'FULL POT' (Volle schaal) of 'HALF POT' (Halfvolle schaal) weer.

**OPMERKING:** 'FULL POT' (Volle schaal) betekent dat een kookpot is gevuld tot de MAX-lijn. 'HALF POT' (Halfvolle schaal) betekent dat een kookpot is gevuld tot de 1/2-lijn.

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

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

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

## DE SLOWCOOKER HANDMATIG GEBRUIKEN

- Plaats de aluminium kookschaal in de verwarmingsbasis, doe de ingrediënten in de kom en dek af met het deksel. U kunt de aluminium kookschaal op de kookplaat gebruiken om vlees aan te schroeien en ingrediënten bruin te bakken voordat u ze in de stoofpan doet, indien gewenst. Steek uw stoofpan in het stopcontact en selecteer "MANUAL" aan de rechter kant van het bedieningspaneel.
- Kies 'TEMP' (Temperatuur) en stel de temperatuur in op 'HIGH' (Snel oplopend), 'LOW' (Langzaam oplopend) of 'KEEP WARM' (Warmhoudstand).  
**OPMERKING:** 'KEEP WARM' (Warmhoudstand) is UITSLUITEND geschikt om een reeds gekookte maaltijd warm te houden. Gebruik deze instelling NIET om te koken. Het wordt afgeraden om uw voedsel langer dan 4 uur warm te houden met 'KEEP WARM'.
- Stel de kooktijd in stappen van 15 minuten in met de knoppen 'HOUR' (Uren) en 'MINUTE' (Minuten) tot maximaal 20 uur. Stel de tijd in overeenkomstig de tijdsduur die in het recept wordt vermeld. De tijdsduur loopt terug in stappen van één minuut. Gebruik de knop 'CANCEL TIMER' (Timer annuleren) om de terugtellertimer op nul te zetten. Zo blijft de slowcooker op de huidige instelling werken totdat het apparaat wordt uitgeschakeld. Druk op de start/stop-knop om de handmatige functie te annuleren.
- Als er voor een bepaald recept een tijdbereik wordt vermeld, stelt u de gemiddelde tijd in op uw slowcooker. Bijvoorbeeld, voor een recept dat 7 tot 9 uur op LOW (Langzaam oplopende temperatuur) moet worden gekookt, stelt u de timer in op 8 uur.
- Als de kooktijd is voltooid, schakelt de Crockpot® slowcooker automatisch over op de instelling 'KEEP WARM' (Warmhoudstand).
- Druk op de knop 'START/STOP' om de Crockpot® slowcooker uit te schakelen en neem de stekker uit het stopcontact.
- Als het gerecht klaar is, neemt u de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat afkoelen voordat u dit reinigt.

### OPMERKINGEN VOOR GEBRUIK

- Houd de knop 'AMOUNT' (Gewicht/inhoud) 3 seconden ingedrukt om te schakelen tussen LBS en KGS.
- Houd de knop 'CLOCK SET' (Klok instellen) 3 seconden ingedrukt om de ingestelde tijd te veranderen. Stel de tijd in met de knoppen 'HOUR' (Uren) en 'MINUTE' (Minuten) en druk op 'CLOCK SET' (Klok instellen) om uw keuze te bevestigen.
- Als de klok niet meer loopt of het symbool voor 'batterij bijna leeg' wordt weergegeven nadat de batterij weer is geplaatst, moet de batterij mogelijk worden vervangen. Lees het gedeelte Batterij voor informatie.
- Als de elektriciteit na een stroomstoring weer wordt hersteld, gaan het display en de lampjes knipperen. In dat geval zijn alle instellingen van de slowcooker gewist en moeten deze weer opnieuw worden ingesteld. Het voedsel in de slowcooker kan hierdoor niet meer veilig zijn voor consumptie. Als u niet weet hoelang de elektriciteit uitgeschakeld is geweest, wordt u aanbevolen het eten weg te gooien.
- Vul de aluminium kookschaal tot de 1/2 van MAX om te voorkomen dat er te lang of te kort wordt gekookt en overeenkomstig de aanbevolen kooktijden.
- Doe de aluminium kookschaal niet te vol. Vul de aluminium kookschaal niet hoger dan MAX om overkoken te voorkomen.

- Leg altijd het deksel op de schaal tijdens het koken en kook het gerecht de aanbevolen tijdsduur. Neem het deksel in de eerste twee uur van het koken niet van de schaal, zodat het gerecht efficiënt wordt verwarmd.
- Gebruik altijd een ovenwant als u het deksel of de schaal aanraakt. Pas op voor de hete stoom die ontsnapt wanneer het deksel wordt verwijderd.
- Verwijder de stekker uit het stopcontact als het gerecht klaar is en voordat u de schaal gaat reinigen
- De uitneembare aluminium kookschaal is geschikt voor de oven en geschikt voor gebruik op een gasfornuis of elektrische kookplaat. De schaal kan worden gebruikt voor het dichtschroeien van ingrediënten op de kookplaat, op middelhoog vuur, aangezien de kom snel opwarmt. Dichtschroeien gaat sneller dan bij het gebruik van een conventionele pan. Houd er rekening mee dat dit niet werkt op een inductiekookplaat. Raadpleeg onderstaande grafiek.

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

## RECEPTEN AANPASSEN

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

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

KOOKTIJD RECEPT	KOKEN OP LOW	KOKEN OP HIGH
15 tot 30 minuten	4 tot 6 uur	1½ tot 2 uur
30 tot 45 minuten	6 tot 10 uur	3 tot 4 uur
50 minuten tot 3 uur	8 tot 10 uur	4 tot 6 uur

### PASTA EN RIJST:

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

### BONEN:

- Gedroogde bonen, vooral rode kievitsbonen, moeten gekookt worden voordat ze aan een recept worden toegevoegd.
- Volledig gare bonen uit blik kunnen gebruikt worden ter vervanging van droge bonen.

### GROENTEN:

- Veel groenten profiteren van slowcooking, waarbij hun volle smaak tot zijn recht komt. In uw slowcooker worden ze meestal niet doorgekookt, zoals wel kan gebeuren in de oven of op het fornuis.
- Bij het bereiden van recepten met groenten en vlees, doet u de groenten in de aluminium kookschaal vóór het vlees. Over het algemeen koken groenten langzamer dan vlees in de slowcooker.
- Plaats de groenten aan de zijkanten of op de bodem van de aluminium kookschaal om de bereiding te vergemakkelijken.

### MELK:

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

#### SOEPEN:

- Voor sommige recepten is een grote hoeveelheid water of bouillon nodig. Voeg de soepingrediënten als eerste toe aan de aluminium kookschaal en voeg dan alleen water/bouillon toe totdat deze bedekt zijn. Als u de soep verder wilt verdunnen, voegt u meer water of bouillon toe voordat u de soep serveert.

#### VLEES:

- Vet wegsnijden, goed afspoelen en het vlees droogdeppen met keukenpapier.
- Vlees kan eerst worden aangebraden in een daarvoor geschikte pan. Dit geeft een vollere smaak en biedt tevens het voordeel dat olie of vet kan worden afgegoten voordat u gaat stoven.
- Vlees moet zodanig in de schaal worden gelegd dat dit het deksel niet raakt. Dit kan gedaan worden met de kookschaal direct op gasfornuis of elektrische kookplaten.
- Pas voor kleinere of grotere stukken vlees de hoeveelheid groenten of aardappels aan, zodat het de aluminium kookschaal altijd tot de lijn ½ of MAX is gevuld.
- De grootte van het vlees en de aanbevolen bereidingstijden zijn slechts gemiddelden en kunnen variëren, afhankelijk van het specifieke stuk vlees, het soort vlees en de botstructuur. Mager vlees, zoals kip of varkenshaas, is meestal eerder gaar dan vlees met meer bindweefsel en vet, zoals runderlappen of varkensschouder. Bereiding van vlees aan het bot in plaats van zonder bot verlengt de bereidingstijd.
- Snijd vlees in kleine stukjes wanneer het tegelijkertijd bereid wordt met voorgedroogde producten, zoals bonen of fruit, of lichte groentes, zoals champignons, gehakte ui, aubergine of fijngehakte groente. Op deze manier is al het voedsel tegelijkertijd gaar.

#### VIS:

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

#### VOCHT:

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

## REINIGEN

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

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

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

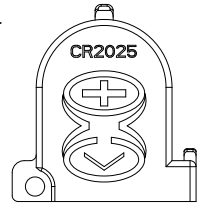
## BATTERIJ

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

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



Houd de batterij uit de buurt van kinderen.



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

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

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



## AFTERSALES EN VERVANGINGSONDERDELEN

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

## AFVALVERWIJDERING

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



## SVENSKA

### VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

LÄS NOGA OCH SPARA DEM OM DU BEHÖVER LÄSA DEM IGEN

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

⚠ Delar av apparaten kan bli heta vid användning. Värme stannar kvar på värmeelementets yta efter 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.

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

Locket och innergrytan i aluminium kan diskas i diskmaskin eller för hand med hett vatten och diskmedel (se rengöringsavsnittet). Den här produkten innehåller ett batteri som kan bytas ut av användaren. Se batteriavsnittet för detaljerade anvisningar för utbyte och kassering av batteriet.

- 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 tappats i golvet, 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.
- 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 den uttagbara innergrytan i aluminium.
- Vissa ytor är inte utformade för att motstå den långvariga värme som vissa apparater kan avge. Placera inte apparaten på en yta som kan skadas av värme. Vi rekommenderar att du ställer apparaten på en isolerande platta eller ett grytunderlägg för att förhindra eventuella skador på ytan.
- Slowcookerns lock är tillverkat av härdat glas. Kontrollera alltid locket och titta efter skärivor, sprickor eller andra skador. Använd inte glaslocket om det är skadat, eftersom det då kan splittras vid användning.

## DELAR

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

## FÖRBEREDA FÖR ANVÄNDNING

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















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

Var försiktig när du placerar innergrytan på en spishäll i keramik eller slätt glas, köksbänk, bord eller annan yta. Undersidan av den kan repa vissa ytor om den hanteras vårdslöst. Placera ett underlägg under innergrytan innan du ställer den på ett bord eller en köksbänk.

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

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

## SÅ HÄR ANVÄNDER DU TIMESELECT-TEKNIK

1. Placera innergrytan i värmebasen, lägg i ingredienser och lägg på locket. Om du vill kan du använda innergrytan på spisen för att bryna innan du placerar den i värmeenheten.
2. Sätt i Crockpot® TimeSelect slowcooker som rymmer 5,6 liter i ett eluttag.
3. Välj "SCHEDULE MEAL" (Schemalägg måltid) på kontrollpanelens vänstra sida.
4. Välj "FOOD" (Mat) för att välja från en lista med fyra förinställda funktioner: KÖTT , FÅGEL , SOPPA  och GRÖNSAKER .
- OBS!** Gör matvalet baserat på vilket recept som tillagas. Om receptet som du tillagar inte finns med på snabbvalslistan ska du välja den huvudingrediens som stämmer in bäst, eller laga maten med hjälp av funktionen "MANUAL" (Manuell).
- OBS!** Grytor ska tillagas med valet "MEAT" . För att uppnå bästa möjliga resultat när du tillagar stora bitar av kött eller fågel ska du lägga till ytterligare tid till måltidens tidigaste sluttid.
- OBS!** De recept som innehåller en stor mängd rotfrukter kommer att kräva tillagning under en längre tid vid en högre temperatur. Vi rekommenderar att dessa recept tillagas på den manuella inställningen HIGH (HÖG) istället för på inställningen VEGGIES  (GRÖNSAKER).
5. Använd knappen "AMOUNT" (Mängd) för att välja vikt eller kapacitet för maten som tillagas. Om "MEAT"  (Kött) eller "POULTRY"  (Fågel) väljs kommer din slowcooker att ge ett viktalternativ på "+1 KG" eller "0-1 KG". Om du väljer "SOUP"  (Soppa) eller "VEGGIES"  (Grönsaker) kommer din slowcooker att ge ett kapacitetsalternativ på "FULL POT"  (Full gryta) eller "HALF POT"  (Halv gryta).
- OBS!** "FULL POT"  (Full gryta) hänvisar till en gryta som är fylld till MAX-linjen. "HALF POT"  (Halv gryta) hänvisar till en gryta som är fylld till 1/2-linjen.
6. Använd sedan knapparna "HOUR" (Timme) och "MINUTE" (Minut) för att välja den tidpunkt som du vill att måltiden ska vara klar (t.ex. 20.00) och tryck sedan på "START". Tiden som visas på skärmen är måltidens tidigaste sluttid, baserat



på livsmedel och mängd som tillagas.

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

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

## SÅ HÄR ANVÄNDER DU MANUELL FUNKTION PÅ DIN SLOWCOOKER

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

### INFORMATION OM ANVÄNDNING

- Om du vill växla mellan LBS och KG håller du ned knappen "AMOUNT" (Mängd) i 3 sekunder.
- Om du vill ändra aktuell tid håller du in "CLOCK SET" (Inställning av klocka) i 3 sekunder. Justera tiden med "HOUR" (Timme) och "MINUTE" (Minut) och tryck sedan på "CLOCK SET" (Inställning av klocka) för att bekräfta valet.
- Om klockinställningen slutar fungera eller om symbolen för lågt batteri visas efter att du har satt tillbaka batteriet kan det behöva bytas ut. Se batteriavsnittet för mer information.
- Om det sker ett strömavbrott blinkar displayen och lamporna när strömmen återställs. Alla inställningar har nollställts och måste ställas in på nytt. Ett strömavbrott kan innebära att maten blir dålig. Om du inte vet hur länge strömavbrottet varade rekommenderar vi att du slänger maten.
- För att undvika att maten tillagas för mycket eller för lite, fyll alltid innergrytan halvvägs upp till MAX-markeringen och följ rekommenderade tillagningstider.
- Överfyll inte innergrytan. För att undvika att det kokar över, fyll inte innergrytan över MAX-markeringen.
- Tillaga alltid maten med locket på och under den rekommenderade tiden. Ta inte bort locket under de två första timmarna av tillagningen, så att grytan hinner bli tillräckligt varm.
- Använd alltid ugnsvantar när du handskas med locket eller grytan. Se upp för het ånga när du öppnar eller lyfter av locket.
- Dra ut kontakten när maten är klar och innan du rengör din slowcooker.
- Innergrytan är ugnssäker och kan användas på en gas- eller elspis. Den kan användas för att bryna ingredienser på spisen, medelhög värme räcker eftersom den snabbt hetas upp. Maten kommer att brynas snabbare än i en vanlig stekpanna. Tänk på att den inte fungerar på en induktionshäll. Se diagrammet nedan.

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

## SÅ HÄR ANPASSAR DU RECEPT

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

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

TID ENLIGT RECEPTET	LÅG KOKTEMPERATUR	HÖG KOKTEMPERATUR
15–30 minuter	4 - 6 timmar	1½ - 2 timmar
30 - 45 minuter	6 - 10 timmar	3 - 4 timmar
50 minuter till 3 timmar	8 - 10 timmar	4 - 6 timmar

### PASTA OCH RIS:

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

### BÖNOR:

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

### GRÖNSAKER:

- Många grönsaker blir extra goda när de tillagas långsamt då detta ofta framhäver dess fulla smak. Grönsakerna överkokas inte lika lätt i din slowcooker som de kan göra i ugnen eller på spisen.
- När du tillagar recept med grönsaker och kött, placera grönsakerna i innergrytan före köttet. Grönsaker tar ofta längre tid att tillaga i slowcooker än kött.
- Placera grönsaker nära sidorna eller botten av innergrytan för att förbättra tillagningen.

### MJÖLK:

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

### SOPPOR:

- Vissa recept fordrar stora mängder vatten/buljong. Tillsätt först soppingredienser till innergrytan och tillsätt därefter vatten/buljong så att de täcks, inte mer.

### KÖTT:

- Putsa bort fett och torka av köttet noga med hushållspapper.
- Kött ska placeras så att det ligger i tillagningsskålen i aluminium utan att vidröra locket.
- För mindre eller större köttbitar, ändra mängden grönsaker eller potatis så innergryta i aluminiummatt alltid fylls till linjerna ½ eller MAX.
- Köttbitarnas storlek och de rekommenderade tillagningstiderna är bara ungefärliga och kan variera beroende på hur köttet är tillskuret, vilken typ av kött det är, om det innehåller ben, etc. Magert kött som t.ex. kyckling eller fläskfilé brukar tillagas snabbare än kött med mer bindväv och fett som t.ex. grytkött eller bog. Om man tillagar köttet med eller utan ben påverkar också tillagningstiden.
- Skär köttet i mindre bitar om det ska tillagas med förkokta ingredienser som t.ex. bönor eller frukt, champinjoner eller lätta grönsaker som hackad lök, aubergine eller finhackade grönsaker. På så sätt kan alla ingredienser tillagas lika snabbt.

#### FISK:

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

#### VÄTSKA:

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

## RENGÖRING

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

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

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

## BATTERI

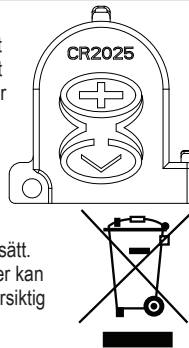
Koppla alltid ur enheten från elnätet innan du tar bort batteriluckan. Om du vill byta batteri ska du först koppla ur enheten och sedan ta bort luckan på enhetens undersida. Tryck in silverfliken för att lossa batteriet, ta sedan bort och kassera det gamla batteriet på rätt sätt. Ersätt med ett nytt.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

Se till att batteriet är korrekt placerat enligt bilden:



Håll batteriet borta från barn.

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



## EFTERFÖRSÄLJNING OCH RESERVDLAR

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

## AVFALLSHANTERING

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



## SUOMI TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

### LUE TARKOIN JA PIDÄ TALLESSA

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

**⚠ Jotkin laitteen osat voivat kuumentua käytössä. Lämmityselementin pintaan kohdistuu jäännöslämpöä käytön jälkeen.**

**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.**

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

**Kansi ja alumiininen keittoastia voidaan pestä astianpesukoneessa tai kuumalla saippuvedellä (katso puhdistusta kuvaava osa).**

**Tämä tuote sisältää käyttäjän vaihdettavan pariston. Katso paristoa käsittelevästä osiosta tarkat ohjeet pariston vaihtoon ja hävittämiseen.**

- Laite tuottaa käytettäessä lämpöä. Laitteen käytön tai jäädyttämisen aikana sen ulkopinnan koskettamisesta johtuvien palovammojen, kuumen nesteiden tai höyryn aiheuttamien palovammojen, palovaaran, henkilövammojen ja materiaalivaurioiden 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 anna laitteen virtajohdon roikkua pöydän reunan yli, koskettaa kuumaa pintaa, päästä takertumaan tai joutua solmuun tai puristuksiin.
- ÄLÄ KOSKAAN yritä lämmitellä ruoka-aineita suoraan perusyksikössä. Käytä aina irrotettavaa alumiinista keittoastiaa.
- Jotakin pintoja ei ole suunniteltu kestämaan joidenkin laitteiden tuottamaa pitkäkestoista lämpöä. Älä laita laitetta pinnalle, joka voi vaurioitua lämmöstä. Vältä vaurioittamista pintoja käyttämällä laitteen alla eristävää suojusta tai pannunalusta.
- Haudutuspadan kansi on valmistettu karkaistusta lasista. Tarkista aina, onko kannessa säröjä, halkeamia tai muita vaurioita. Älä käytä vaurioitunutta lasikantta, koska se voi särkyä käytössä.

## OSAT

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

## ENNEN KÄYTTÖÄ

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





**TÄRKEITÄ HUOMAUTUKSIA:** Kaikkia 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.

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


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


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







## TIMESELECT-TEKNIIKAN KÄYTTÖ



- Aseta alumiininen keittoastia kuumennusalustalle, lisää ainekset astiaan ja peitä se kannella. Voit halutessasi käyttää alumiinista keittoastiaa liedellä lihan paistamiseen ja aineiden ruskistamiseen ennen kuin asetat sen hitaaseen keittimeen.
- Kytke Crockpot® 5.6L TimeSelect -haudutuspadan virtajohto pistorasiaan.
- Valitse ohjauspaneelin vasemmalta puolelta SCHEDULE MEAL (ATERIAN AJASTUS).
- Valitse FOOD (RUOKA) ja valitse jokin neljästä esiasetetusta toiminnosta: MEAT , POULTRY , SOUP , VEGGIES  (LIHA, SIIPIKARJA, KEITTO, KASVIKSET).

**HUOMAA:** Tee FOOD (RUOKA) -valinta kypsennettävän ateriatyyppin perusteella. Jos kypsennettävä ateria ei ole esiasetusten luettelossa, valitse pääainesosa, joka on lähimpänä jotakin niistä, tai kypsennä käyttämällä MANUAL (MANUAALINEN) -toimintoa.

**HUOMAA:** Pataruoat on kypsennettävä MEAT  -valinnalla. Suurikokoisten liha- tai siipikarjalajien kypsennyksessä saadaan parhaat tulokset asettamalla lisäaikaa aikaisimpaan päättymisaikaan.

**HUOMAA:** Reseptit, jotka sisältävät suuren määrän juureksia, vaativat pidemmän kypsennysajan ja korkeamman lämpötilan. Suosittelemme, että kyseiset reseptit valmistetaan manuaalisella asetuksella HIGH (KORKEA) asetuksen VEGGIES  (KASVIKSET) sijaan.

- Valitse kypsennettävän ruoan paino tai tilavuus AMOUNT (MÄÄRÄ) -painikkeella. Jos valitset MEAT  (LIHA) tai POULTRY  (SIIPIKARJA), haudutuspata antaa painovalinnat +1 KG tai 0–1 KG. Jos valitset SOUP  (KEITTO) tai VEGGIES  (KASVIKSET), haudutuspata antaa tilavuusvalinnat FULL POT  (TÄYSI PATA) tai HALF POT  (PUOLIKAS PATA).

**HUOMAA:** "FULL POT  (TÄYSI PATA) viittaa keittoastiaan, joka on täytetty MAX-linjaan asti. "HALF POT  (PUOLIKAS PATA) viittaa keittoastiaan, joka on täytetty ½-linjaan asti.

- Valitse seuraavaksi HOUR (TUNTI)- ja MINUTE (MINUUTTI) -painikkeilla aika, jolloin haluat aterian olevan valmis (esim. 20.00), ja paina sitten START (KÄYNNISTÄ). Näytössä ensin näkyvä aika on aterian kypsennyksen aikaisin päättymisaika, joka perustuu kypsennettävään ruokaan ja määrään.

**HUOMAA:** SCHEDULE MEAL (ATERIAN AJASTUS) -toiminto ei kypsennä ruokaa pidempään kuin 12 tuntia kypsennyksen alkamisajasta. Kun ajastetun aterian kellonaika on ylittynyt, haudutuspata siirtyy automaattisesti KEEP WARM (LÄMPIMÄNÄPITO) -asetukselle.

**HUOMAA:** TimeSelect-tekniikka määrittää automaattisesti oikean lämpöasetuksen edellä mainittujen asetusten perusteella. Ruoka kuumennetaan elintarviketurvalliseen lämpötilaan ja pidetään siinä tarvittavan ajan, ellei satu sähkökatkoa. Katso lisätietoa käyttöohjeista sähkökatkon sattuessa.

## HAUDUTUSPADAN MANUAALISEN TOIMINNON KÄYTTÖ

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

### KÄYTTÖÄ KOSKEVIA HUOMAUTUKSIA

- Voit vaihtaa paino- ja tilavuusyksiköiden LBS ja KG välillä pitämällä AMOUNT (MÄÄRÄ) -painiketta painettuna kolmen sekunnin ajan.
- Voit vaihtaa nykyistä aikaa pitämällä CLOCK SET (KELLON AJASTUS) -painiketta painettuna kolmen sekunnin ajan. Säädä aika HOUR (TUNTI)- ja MINUTE (MINUUTTI) -painikkeilla ja vahvista valinta painamalla CLOCK SET (KELLON ASETUS) -painiketta.
- Jos kellon asetus lakkaa toimimasta tai pariston alhaisen varauksen symboli näytetään laitteen kytkemisen jälkeen, paristo on ehkä vaihdettava. Katso lisätietoja paristoa käsittelevästä osiosta.
- Jos tapahtuu sähkökatkos, näyttö ja valot vilkkuvat, kun virta palautuu. Kaikki haudutuspadan asetukset nollautuvat ja ne on asetettava uudelleen. Tämän seurauksena ruokaa voi olla vaarallista syödä. Jos ei ole varmuutta siitä, kuinka kauan virta oli poikki, suosittelemme, että padassa ollut ruoka heitetään pois.
- Yli- tai alikypsennyksen välttämiseksi täytä alumiininen keittoastia aina ½ – MAX -rajaan saakka, ja noudata suositeltuja kypsennysaikoja.
- Älä yllitä alumiinista keittoastiaa. Roiskumisen estämiseksi älä täytä alumiinista keittoastiaa korkeammalle kuin MAX-rajaan.
- Peitä pata aina kannella ruokaa kypsennettäessä ja jatka kypsennystä suositeltuun aikaan. Älä avaa kantta kypsennyksen ensimmäisen kahden tunnin aikana, jotta lämpö nousee tehokkaasti.
- Käytä aina uunikintaita käsitellessäsi kantta tai irrotettavaa kypsennyskulhoa. Varo ulos tulevaa höyryä, kun avaat tai poistat kannen.
- Irrota virtajohto pistorasiasta kypsennyksen päätyttyä ja ennen padan puhdistamista.

- Irrotettava alumiininen keittoastia on uuninkestävä ja soveltuu käytettäväksi kaasu- tai sähköliesillä. astiaa voi käyttää ainesten paistamiseen liedellä keskilämmöllä, sillä astia lämpenee nopeasti. Paistaminen on nopeampaa kuin tavallista pannua käytettäessä. Huomaa, että se ei toimi induktioliedellä. Katso alla oleva kaavio.

Osa	Astianpesukoneessa	Uunissa	Mikroaaltouunissa	Sopii käyttöön kaasu-/sähköliedellä	Sopii käyttöön induktioliedellä
Kansi	Kyllä	Kyllä	Ei	Ei	Ei
Alumiininen keittoastia	Kyllä	Kyllä	Ei	Kyllä	Ei

## OHJEITA RESEPTIEN MUOKKAAMISEEN

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

AIKA RESEPTIN MUKAAN	MATALA KYSPENNYSLÄMPÖTILA	ASETUKSELLA
15–30 minuuttia	4–6 tuntia	1½–2 tuntia
30–45 minuuttia	6–10 tuntia	3–4 tuntia
50 minuuttia – 3 tuntia	8–10 tuntia	4–6 tuntia

### PASTA JA RIISI:

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

### PAVUT:

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

### VIHANNEKSET:

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

### MAITO:

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

### KEITOT:

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

### LIHA:

- Poista lihoista rasvat, huuhtelee ne hyvin ja taputtele liha kuivaksi paperipyyhkeillä.
- Jos liha ruskistetaan etukäteen, siitä irtoaa rasvaa ennen hauduttamista. Ruskistus syventää myös ruoan makua. Tämä voidaan tehdä käyttämällä keittoastiaa suoraan kaasu- tai sähköliedellä.
- Liha täytyy sijoittaa niin, että se lepää alumiinisessa keittoastiassa koskettamatta kanteen.

- Muuta pienempien tai suurempien lihapalojen osalta vihannesten tai perunoiden määrää siten, että alumiininen keittoastia täytetään aina ½- tai MAX-linjan asti.
- Lihan määrä ja suositellut kypsennysajat ovat vain arvioita ja saattavat vaihdella riippuen siitä, miten liha on leikattu, mikä liha on kyseessä tai sisältäkö se luita. Vähärasvaiset lihat, kuten kananliha tai porsaan ulkofilee, kypsyvät yleensä nopeammin kuin enemmän sidekudosta ja rasvaa sisältävät lihat, kuten naudanpaisti tai porsaanlapa. Lihan kypsentyminen luun kanssa vaatii pidemmän kypsennysajan.
- Leikkaa liha pienempiin paloihin, kun kypsennät sitä esikeitettujen 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 valmistamiseen ollessa aikaa enää 15 minuuttia.

### NESTE:

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

## PUHDISTAMINEN

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

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

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

## PARISTO

Irrota laite aina verkkovirrasta ennen paristolokeron kannen irrottamista.

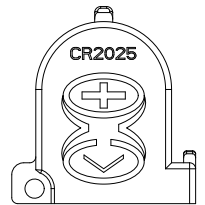
Vaihda paristo irrottamalla ensin laite verkkovirrasta ja irrota sitten paristolokeron kansi laitteen pohjasta. Irrota paristo painamalla hopeanväristä läppää, poista paristo ja hävitä se asianmukaisesti. Aseta uusi paristo paikalleen.

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

Varmista, että paristo on oikeinpäin kuvan mukaisesti:



Pidä paristo poissa lasten ulottuvilta.



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

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



## HUOLTO JA VAIHTO-OSAT

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

## JÄTTEIDEN HÄVITTÄMINEN

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



## DANSK VIGTIGE ANVISNINGER

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

**Dette apparat må anvendes af børn på 8 år og derover samt af personer med fysiske, sansemæssige eller mentale handicap eller manglende erfaring og viden, såfremt vedkommende er under opsyn eller har modtaget anvisninger i forsvarlig brug af apparatet, og vedkommende forstår farerne i forbindelse med brugen. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre 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. Varmelegemets overflade kan være varmt et stykke tid efter brug.**

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

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

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

**Låget og aluminiumsindsatsen kan vaskes i opvaskemaskinen eller med varmt sæbevand (se afsnittet om rengøring).**

**Dette produkt indeholder et batteri, der kan udskiftes af brugeren. Se afsnittet Batteri for detaljerede anvisninger for udskiftning og bortskaffelse.**

- 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 basisenhed 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.
- 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. Brug altid den udtagelige aluminiumsindsats.
- 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.
- Slowcooker-låget er fremstillet i hærdet glas. Kontroller altid låget for skår, revner eller andre skader. Brug ikke glaslåget, hvis det er beskadiget, da det kan gå i stykker under brug.

## DELE

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

## FORBEREDELSE FØR BRUG

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

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

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

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

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

## SÅDAN ANVENDES TIMESELECT-TEKNOLOGI

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## SÅDAN BRUGES SLOWCOOKERENS MANUELLE FUNKTION

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

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

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

### BEMÆRKNINGER OM BRUG

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

hurtigere end ved anvendelse af en almindelig gryde. Bemærk, at den ikke kan anvendes på et induktionskomfur. Se diagrammet nedenfor.

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

## VEJLEDNING TIL TILPASNING AF OPSKRIFTER

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

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

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

### PASTA OG RIS:

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

### BØNNER:

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

### GRØNTSAGER:

- Langtidstilberedning gavner mange grøntsager, der udvikler deres fulde smag. De bliver ikke kogt for meget i en slowcooker, som det kan ske på komfuret eller i ovnen.
- Når der tilberedes opskrifter med grøntsager og kød, anbringes grøntsagerne i aluminiumsindsatsen før kødet. Grøntsager steger som regel langsommere end kød i slowcookeren.
- Anbring grøntsagerne nær siderne eller bunden af aluminiumsindsatsen for at forbedre tilberedningen.

### MÆLK:

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

### SUPPER:

- Visse opskrifter kræver store mængder vand/fond. Kom suppeingredienserne i aluminiumsindsatsen først og hæld derefter vand/fond over, så de lige netop dækkes. Hvis du ønsker en tyndere suppe, kan du tilføje mere vand inden servering.

### KØD:

- Skær fedtet fra, skyl grundigt og dup kødet tørt med køkkenrulle.

- Hvis kødet brunes på en separat stegepande eller grillpande, skilles fedtet fra før langtidstilberedningen, og det giver kødet en dybere smag. Dette kan gøres ved at bruge indsatsen direkte på gaskomfurer eller elektriske komfurer.
- Kød skal placeres, så det hviler i aluminiumsindsatsen uden at røre låget.
- For mindre eller større stykker kød skal mængden af grøntsager eller kartofler justeres, således at aluminiumsindsatsen altid er fyldt op til enten ½-linjen eller MAX-linjen.
- Kødets størrelse og de anbefalede tilberedningstider er kun vejledende og kan variere afhængigt af den specifikke udskæring, type og knoglestruktur. Magert kød såsom kylling og svinemørbrad steger som regel hurtigere end kød med mere bindevæv og fedt som fx oksebov eller svineskank. Kød med ben vil have længere tilberedningstid sammenlignet med kød uden ben.
- Skær kødet i mindre stykker, hvis det tilberedes sammen med tilberedte fødevarer som fx bønner eller frugt eller lette grøntsager som champignoner, hakket løg, aubergine eller fint hakkede grøntsager. På denne måde tilberedes al maden i samme takt.

### FISK:

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

### VÆSKE:

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

## RENGØRING

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

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

- Låget og aluminiumsindsatsen kan vaskes i opvaskemaskinen eller med varmt sæbevand. Undlad at bruge slibemidler eller skuresvampe. En klud, svamp eller gummiskrabber er som regel nok til at fjerne madrester. Brug et ikke-skurende rengøringsmiddel eller eddike til at fjerne vandpletter og andre pletter.
- Aluminiumsindsatsen og låget kan ikke holde til pludselige temperaturændringer. Vask ikke aluminiumsindsatsen eller låget med koldt vand, når de er varme.
- Hvis indsatsen anvendes på komfuret eller sættes i opvaskemaskinen, kan farven ændre sig lidt. Dette vil ikke berøre indsatsens samlede funktion. Aftørring med en blød klud kan hjælpe til at genoprette udseendet.
- Apparatets udvendige dele kan rengøres med et blød klud og varmt sæbevand. Tørres med en tør klud. Undlad at bruge slibende rengøringsmidler.
- Du bør ikke udføre andet eftersyn og vedligeholdelse.
- BEMÆRK: Efter rengøring skal aluminiumsindsatsen have lov til at lufttørre, inden den sættes væk.
- Undgå at bruge en våd klud i nærheden af batterirummet

## BATTERI

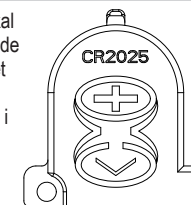
Tag altid stikket ud af stikkontakten, før du fjerner batteridækslet. Hvis du vil udskifte batteriet, skal du først frakoble enheden og derefter fjerne dækslet i bunden af enheden. Tryk på den sølvfarvede tap for at løsne batteriet, og tag det gamle batteri ud. Bortskaf det på hensigtsmæssig vis, og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

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

Sørg for, at batteriet vender korrekt som vist:



Batterier skal opbevares utilgængeligt for børn.



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



## EFTERSALG OG RESERVEDELE

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

## BORTSKAFFELSE AF AFFALD

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



## NORSK

### VIKTIGE BESKYTTELSESTILTAK

#### LES NØYE OG OPPBEVAR FOR FRAMTIDIG REFERANSE

Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover, og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, hvis de er under tilsyn eller er gitt instruksjoner om bruk på en trygg måte og forstår farene det medfører. 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 blir varmt under bruk. Varmeelementets overflate er utsatt for gjenværende varme etter bruk.**

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

Bruk aldri apparatet til noe annet enn tiltenkt bruk. Dette apparatet er kun egnet til hudholdningsbruk. Ikke bruk apparatet utendørs.

Dypp aldri noen del av apparatet eller strømkabelen i vann eller annen væske.

Lokket og aluminiumsgryten kan vaskes i oppvaskmaskinen eller i varmt såpevann (se under Rengjøring).

Dette produktet inneholder et batteri som kan skiftes ut av brukeren. Se batteridelen for detaljerte instruksjoner for utskifting og avhending.

- Dette apparatet genererer varme under bruk. Ta tilstrekkelige 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 på damp når du åpner eller tar av 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.
- 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 i sokkelenheten. Bruk alltid den uttakbare aluminiumsgryten.
- 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 legge 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

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

## KLARGJØRING FOR BRUK

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

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

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

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

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

## SLIK BRUKER DU TIMESELECT-TEKNOLOGI

- Sett aluminiumsgryten i slow cooker-basen, ha ingrediensene i gryten og sett på lokket. Du kan bruke aluminiumsgryten på komfyren for å brune kjøtt og andre ingredienser før gryten settes i slow cookeren, hvis ønsket.
- Koble Crockpot® 5,6 L TimeSelect Slow Cooker til en stikkontakt.
- Trykk «SCHEDULE MEAL» (PLANLEGG MÅLTID) på venstre side av kontrollpanelet.
- Trykk «FOOD» (MAT) for å velge fra en liste over fire forhåndsinnstilte funksjoner: MEAT (KJØTT), POULTRY (FJÆRFE), SOUP (SUPPE) OG VEGGIES (GRØNNSAKER).

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

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

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

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

**MERK:** «FULL POT» (FULL GRYTE) refererer til en gryte som er fylt opp til MAX-linjen. «HALF POT» (HALVFULL GRYTE) refererer til en gryte som er fylt opp til 1/2-linjen.

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

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

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

## SLIK BRUKER DU MANUELL FUNKSJON PÅ SLOW COOKER

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

### MERKNADER OM BRUK:

- Når du skal skifte mellom LBS og KG, holder du inne «mengde»-knappen inne i 3 sekunder.
- Når du skal endre gjeldende klokkeslett, hold «CLOCK SET» (KLOKKEINNSTILLING) inne i tre sekunder. Juster tiden ved hjelp av «HOUR» (TIME) og «MINUTE» (MINUTT), og trykk deretter på «CLOCK SET» (KLOKKEINNSTILLING) for å bekrefte valget.
- Hvis klokkeinnstillingen slutter å fungere eller symbolet for lavt batterinivå vises etter at du har koblet til strøm, kan det hende at batteriet må skiftes ut. Se batteridelen for mer informasjon.
- Hvis det oppstår strømbrydd, blinker skjermen og lysene når strømmen er kommet tilbake. Alle Slow Cooker-innstillingene er blitt annullert og må angis på nytt. Derfor er det ikke sikkert at maten er trygg å spise. Hvis du ikke vet hvor lenge strømmen var av, foreslår vi at du kaster maten som ligger i gryten.
- Aluminiumsgryten skal alltid fylles opp til mellom 1/2 og MAX, og de anbefalte koketidene må overholdes for å unngå at innholdet overkokes eller underkokes.
- Aluminiumsgryten må ikke overfylles. Aluminiumsgryten må ikke fylles høyere en til MAX, for å unngå at innholdet renner over.
- Hvis du vil, kan du skifte til innstillingen VARM manuelt, når retten er tilberedt.
- Tilbered alltid med lokket på i anbefalt tid. Ikke ta av lokket i løpet av de to første timene av tilberedningen, for å varmen bygge seg opp effektivt.
- Du må alltid bruke grytelapper når du håndterer lokket eller den avtakbare tilberedningsbollen. Vær oppmerksom på at det vil strømme ut varm damp når du åpner eller fjerner lokket.
- Koble fra når tilberedningen er ferdig og før rengjøring.
- Den uttakbare aluminiumsgryten er ovnsikker, og kan brukes på gass- eller elektriske komfyrer. Gryten kan brukes til å brune ingredienser på komfyren ved middels varme, da gryten er rask å varme opp. Bruning vil skje raskere enn når det brukes en vanlig stekepanne. Vennligst vær oppmerksom på at dette ikke vil fungere på en induksjonsplate. Se tabellen nedenfor.

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

## VEILEDNING FOR Å TILPASSE OPPSKRIFTER

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

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

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

### PASTA OG RIS:

- For best resultat bør du bruke langkornet ris, basmatiris eller spesialris som angitt i oppskriften. Hvis risen ikke er tilstrekkelig tilberedt etter den foreslåtte tiden, tilsetter du 1–1½ kopp væske per kopp ris og fortsetter tilberedningen i 20–30 minutter.
- For å få best resultat med pasta, tilsetter du pastaen i apparatet i løpet av de siste 30–60 minuttene av tilberedningstiden.

### BØNNER:

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

### GRØNNSAKER:

- Mange grønnsaker kan med fordel saktekokes og vil da få en fyldigere smak. De er ikke tilbøyelige til å overkokes i slowcookeren, slik de kan i ovnen eller på komfyren.
- Når det skal lages retter med grønnsaker og kjøtt, skal grønnsakene legges i aluminiumsgryten før kjøttet. Grønnsaker koker vanligvis saktere enn kjøtt i slowcookeren.
- Legg grønnsakene nær sidene eller i bunnen av aluminiumsgryten for at de skal kokes bedre.

### MELK:

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

### SUPPER:

- Enkelte oppskrifter involverer store mengder vann/kraft. Legg ingrediensene til supper i aluminiumsgryten før du fyller på vann/kraft kun slik at det såvidt dekker. Hvis du ønsker en tynnere suppe, tilsetter du mer væske før servering.

### KJØTT:

- Skjær bort fett, skyll godt og tørk godt av kjøttet med papirhåndklær.
- Hvis kjøttet brunes i en egen kasserolle eller grillpanne, vil fett renne av før saktekoking, noe som også vil gi en mye fyldigere smak. Dette kan gjøres ved å bruke gryten direkte på en gass- eller elektrisk komfyr.
- Kjøttet skal legges slik at det hviler i aluminiumsgryten uten å berøre lokket.
- For mindre eller større kjøttstykker, juster mengden grønnsaker eller poteter, slik at aluminiumsgryten alltid er fylt opp til ½- eller MAX-linjene.
- Størrelsen på kjøttstykket og de anbefalte koketidene er bare anslått tid og kan variere, avhengig av det aktuelle kjøttstykket og beinstrukturen. Magert kjøtt, for eksempel kylling eller svinefilet, har en tendens til å koke raskere enn annet kjøtt med mer bindevev og fett, som oksehørygg eller svinebø. Hvis kjøttet kokes med bein i motsetning til beinløst, vil det kreve lengre koketid.
- Skjær kjøttet i mindre biter når det skal kokes med forhåndskokt mat, som bønner eller frukt, eller lette grønnsaker som sopp, hakket løk, aubergine eller finhakkede grønnsaker. All maten blir da ferdigkokt med samme tidforbruk.

### FISK:

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

### VÆSKE:

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

## RENGJØRING

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

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

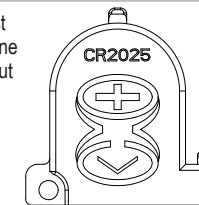
- Lokket og aluminiumsgryten kan vaskes i oppvaskmaskinen eller i varmt såpevann. Ikke bruk skuremidler eller skuresvamper. En klut, svamp eller gummislikkpott er vanligvis tilstrekkelig til å fjerne matrester. Bruk et rengjøringsmiddel som ikke sliper, eller eddik, til å fjerne vannflekker eller andre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

## BATTERI

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



Hold batteriet unna barn.



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

- Ikke bruk våt klut rundt batterirommet.



## ETTERSALG OG RESERVEDELER

Hvis apparatet ikke fungerer, men er under garanti, må du returnere produktet til stedet det ble kjøpt for en erstatning. Vær oppmerksom på at en gyldig form for kjøpsbevis vil være nødvendig. Hvis du vil ha mer støtte, kan du kontakte vår forbrukerserviceavdeling i: +46 31 300 05 00. Internasjonale priser kan påløpe. Eller send en e-postmelding til: support@acreto.se.

## AVFALLSHÅNDTERING

Elektriske produkter skal ikke kastes sammen med vanlig husholdningsavfall. Resirkuler der slike anlegg finnes. Dersom du har spørsmål angående resirkulering eller WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment Regulation), kan du sende en e-postmelding til support@acreto.se.



## POLSKI

### WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

#### UWAŻNIE PRZECZYTAJ I ZACHOWAJ NA PRZYSZŁOŚĆ

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

⚠ **Podczas użytkowania urządzenia części mogą stać się gorące. Powierzchnia elementu podgrzewacza może pozostawać gorąca przez jakiś czas.**

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.

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

Pokrywkę i aluminiowe naczynie do gotowania można myć w zmywarce do naczyń lub w gorącej wodzie z mydłem (patrz rozdział dotyczący czyszczenia).

Produkt zawiera baterię wymienną przez użytkownika. Szczegółowe instrukcje dotyczące wymiany i utylizacji znajdują się w rozdziale na temat baterii.

- 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.
- Przewód zasilający nie może zwiisać nad krawędzią blatu ani dotykać gorących powierzchni; nie wolno go zapętląć, przycinać ani przyciskać.
- NIGDY nie próbuj podgrzewać posiłków bezpośrednio na podstawie. Należy zawsze używać wyjmowanego aluminiowego naczynia do gotowania.

- Niektóre powierzchnie nie są odporne na długotrwałe działanie ciepła wytwarzanego przez określone urządzenia. Nie ustawiaj urządzenia na powierzchni, która może zostać uszkodzona na skutek działania ciepła. Zalecamy postawienie urządzenia na podkładce izolacyjnej lub podstawie w celu ochrony powierzchni przed ewentualnym uszkodzeniem.
- Pokrywkę wolnowaru wykonano ze szkła hartowanego. Zawsze sprawdzaj, czy na pokrywce nie ma pęknięć, odprysków ani innych uszkodzeń. Nie korzystaj ze szklanej pokrywy, jeśli jest uszkodzona, ponieważ może pęknąć podczas używania.

### CZĘŚCI

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

### PRZYGOTOWANIE DO EKSPLOATACJI

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

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

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

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

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

### JAK UŻYWAĆ TECHNOLOGII TIMESELECT

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## SPOSÓB UŻYWANIA WOLNOWARU W TRYBIE RĘCZNYM

- Umieścić aluminiowe naczynie do gotowania w podstawie grzewczej, włożyć wszystkie produkty do naczyń i przykryć pokrywką. W razie potrzeby można umieścić aluminiowe naczynie na kuchennej płycie grzewczej w celu podsmażenia mięsa i przyrumienienia produktów przed ich umieszczeniem w wolnowarze. Podłączyć wolnowar do źródła zasilania i wybrać opcję „MANUAL” po prawej stronie panelu sterowania.
- Wybierz opcję „TEMP” (Temperatura), aby wybrać jedno z ustawień temperatury: „HIGH” (Wysoka), „LOW” (Niska) albo „KEEP WARM” (Podtrzymanie temperatury).  
**UWAGA:** Funkcja „KEEP WARM” (Podtrzymanie temperatury) służy WYŁĄCZNIE do utrzymywania ciepła już ugotowanej potrawy. NIE wykorzystuj ustawienia „KEEP WARM” (Podtrzymanie temperatury) do gotowania. Nie zalecamy stosowania ustawienia „KEEP WARM” (Podtrzymanie temperatury) dłużej niż przez 4 godziny.
- Użyj przycisków „HOUR” (Godzina) i „MINUTE” (Minuta), aby wybrać czas gotowania w trybach 15-minutowych (maksymalnie 20 godzin). Ustaw czas na podstawie wartości podanej w przepisie. Czas będzie odliczany z dokładnością do jednej minuty. Aby wyłączyć odliczanie czasu, użyj przycisku „CANCEL TIMER” (Wyłącz czasomierz). Wolnowar pozostanie w obecnie wybranym trybie do momentu wyłączenia. Aby anulować tryb ręczny, naciśnij przycisk uruchomienia/zatrzymania.
- Jeśli w przepisie podany jest zakres czasowy, wybierz najbardziej zbliżony czas w ustawieniach wolnowaru. Jeśli na przykład zgodnie z przepisem daną potrawę należy gotować przez 7–9 godzin przy ustawieniu temperatury „LOW” (Niska), wybierz 8 godzin.
- Po upływie czasu gotowania wolnowar Crockpot® automatycznie przełącza się w tryb „KEEP WARM” (Podtrzymanie temperatury).
- Aby wyłączyć wolnowar Crockpot®, naciśnij przycisk „START/STOP” (Uruchomienie/zatrzymanie) i odłącz urządzenie od gniazdka.
- Po zakończeniu gotowania odłącz wolnowar od zasilania i odstaw do ostygnięcia przed czyszczeniem.

### PRZYDATNE UWAGI:

- Aby przełączyć jednostkę miary między „LBS” (Funty) i „KGS” (Kilogramy), naciśnij przycisk „AMOUNT” (Ilość) i przytrzymaj go przez 3 sekundy.
- Aby zmienić aktualny czas, naciśnij przycisk „CLOCK SET” (Ustaw zegar) i przytrzymaj go przez 3 sekundy. Dostosuj czas, używając przycisków „HOUR” (Godzina) i „MINUTE” (Minuta), a następnie potwierdź wybór przyciskiem „CLOCK SET” (Ustaw zegar).
- Jeśli ustawienie zegara przestanie działać lub po ponownym podłączeniu baterii pojawi się symbol niskiego poziomu naładowania, bateria może wymagać wymiany. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale na temat baterii.
- Jeżeli wystąpi awaria zasilania, po przywróceniu zasilania wyświetlacz i kontrolki migają. Wszystkie ustawienia

wolnowaru zostały wyczyszczone i należy zdefiniować je ponownie. W efekcie potrawa może nie nadawać się do spożycia. Jeśli nie wiesz, jak długo trwała przerwa w zasilaniu, sugerujemy wyrzucenie gotowanej żywności.

- Aby nie dopuścić do przegotowania lub niedogotowania potrawy, należy zawsze napełniać aluminiowe naczynie do gotowania w zakresie od ½ objętości do poziomu MAX i przestrzegać zalecanych czasów gotowania.
- Nie należy przepelniać aluminiowego naczynia do gotowania. Aby uniknąć ryzyka wykipienia, nie należy napełniać aluminiowego naczynia do gotowania powyżej poziomu MAX.
- Zawsze gotuj przez zalecany czas z nałożoną pokrywką. Nie zdejmuj pokrywy podczas pierwszych dwóch godzin gotowania, by pozwolić na wydajne nagrzewanie urządzenia.
- Dotykając pokrywy lub wyjmowanego naczynia do gotowania, zawsze zakładaj rękawice kuchenne. Podczas otwierania lub zdejmowania pokrywy uważaj na gorącą parę.
- Po zakończeniu gotowania i przed czyszczeniem odłącz urządzenie od zasilania.
- Wyjmowane aluminiowe naczynie do gotowania jest żaroodporne i nadaje się do użytku na płycie gazowej lub elektrycznej. Naczynie może być używane do podsmażania produktów na płycie grzewczej, na średnim poziomie temperatury, ponieważ naczynie szybko się nagrzewa. Podsmażanie będzie szybsze niż przy użyciu zwykłej patelni. Należy pamiętać, że naczynie nie będzie działać na płycie indukcyjnej. Patrz tabela poniżej.

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

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE MODYFIKACJI PRZEPISÓW

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

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

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

### MAKARONY I RYŻ:

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

### FASOLA:

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

### WARZYWA:

- Powolne gotowanie ma pozytywny wpływ na wiele warzyw i pozwala w pełni wydobyć ich smak. Podczas gotowania w wolnowarze nie mają one takiej tendencji do rozgotowywania się, jak w przypadku kuchenki czy piekarnika.
- W przypadku gotowania potraw z warzywami i mięsem, warzywa należy włożyć do aluminiowego naczynia przed mięsem. Warzywa w wolnowarze gotują się zazwyczaj wolniej niż mięso.

- Warzywa należy umieszczać w pobliżu boków lub dna aluminiowego naczynia do gotowania, aby przyspieszyć ich gotowanie.

#### MLEKO:

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

#### ZUPY:

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

#### MIĘSO:

- Odkrój tłuszcz, dobrze wypłucz mięso, a następnie osusz je za pomocą papierowego ręcznika.
- Wcześniejsze zarumienienie mięsa na oddzielnej patelni lub grillu spowoduje wysmażenie tłuszczu przed gotowaniem w wolnowarze i zapewni głębszy smak. Można to zrobić używając naczynia do gotowania umieszczonego bezpośrednio na płycie gazowej lub elektrycznej.
- Mięso należy umieścić w taki sposób, aby znajdowało się w aluminiowym naczyniu do gotowania bez dotykania pokrywki.
- Przy mniejszych lub większych kawałkach mięsa dostosuj ilość warzyw lub ziemniaków tak, aby aluminiowe naczynie do gotowania było zawsze wypełnione do linii ½ lub MAX.
- Wielkość mięsa i zalecany czas gotowania są jedynie wartościami przybliżonymi i mogą różnić się w zależności od rodzaju mięsa i struktury kości. Chude mięso, np. kurczak czy połówki wieprzowe, z reguły gotuje się szybciej niż mięso z większą ilością tkanki łącznej i tłuszczu, takie jak szponder lub łopatką wieprzowa. Również mięso z kością wymaga dłuższego czasu gotowania niż mięso bez kości.
- Pokrój mięso na mniejsze kawałki w przypadku gotowania razem z wcześniej gotowanymi składnikami, np. fasolą lub owocami albo delikatnymi produktami, takimi jak grzyby, posiekana cebula, bakłażan czy drobno pokrojone warzywa. Pozwala to na ugotowanie wszystkich składników w tym samym czasie.

#### RYBY:

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

#### PŁYN:

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

## CZYSZCZENIE

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

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

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

- **UWAGA:** Po umyciu aluminiowe naczynie do gotowania należy pozostawić do wyschnięcia na powietrzu przed odłożeniem na miejsce przechowywania.
- Nie należy używać mokrych ściereczek do czyszczenia okolic komory baterii.

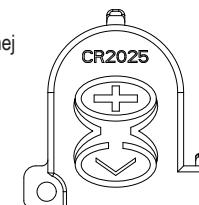
## BATERIA

Przed zdjęciem pokrywy baterii należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania. Aby wymienić baterię, odłącz urządzenie od zasilania, a następnie zdejmij pokrywę baterii w dolnej części urządzenia. Wciśnij srebrny przycisk, aby wyjąć baterię, a następnie wyjmij i prawidłowo zutylizuj starą baterię i włóż nową. Zawsze stosuj baterie typu CR2025 lub równoważne. W tym urządzeniu nie należy używać akumulatorów.

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



Baterię należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.



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

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



## OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA I CZĘŚCI ZAMIENNE

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

## UTYLIZACJA

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

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



## ČESKY

### DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

#### ČTĚTE POZORNĚ A USCHOVEJTE PRO POZDĚJŠÍ POUŽITÍ

Toto zařízení mohou používat děti od 8 let, osoby s tělesným, senzorickým 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. Topný prvek může být po použití horký.

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.

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

Pokličku a hliníkovou varnou nádobu lze mýt v myčce nebo horkou vodou se saponátem (viz část Čištění).

Součástí tohoto výrobku je vyměnitelná baterie. Podrobné pokyny týkající se výměny a likvidace baterie najdete v části Baterie.

- 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 otvírání 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 upozorujete únik vody ze zařízení nebo poškození zařízení, přestaňte zařízení používat.
- Po použití a před čištěním zařízení se ujistěte, že je zařízení vyprnuté a není zapojeno do zásuvky.
- Před čištěním či uschováním vždy nechte zařízení vychladnout.
- 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 používejte vyjímatelnou hliníkovou varnou nádobu.
- Některé povrchy nejsou uzpůsobeny tomu, aby vydržely delší vystavení vysokým teplotám vznikajícím při použití zařízení. Nepokládejte zařízení na povrchy, které by se mohly vlivem vysokých teplot poškodit. Doporučujeme, abyste pod zařízení umístili izolační podložku nebo stojánek a předešli tak případnému poškození povrchu.
- Poklice pomalého hrnce je vyrobena z tvrzeného skla. Vždy zkontrolujte, zda poklice není prasklá nebo jinak poškozená. Jestliže je skleněná poklice poškozená, nepoužívejte ji. Při použití by se mohla roztrhnout.

## SOUČÁSTI

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

## PŘÍPRAVA K POUŽITÍ

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





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

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

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


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







## JAK POUŽÍVAT TECHNOLOGII TIMESELECT



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

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

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

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

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

**POZNÁMKA:** „FULL POT“  (PLNÝ HRNCE) označuje hrnce, který je naplněn až po rysku MAX. „HALF POT“  (PŮL HRNCE) označuje hrnce, který je naplněn až po rysku 1/2.

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

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

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

## JAK POUŽÍVAT RUČNÍ REŽIM POMALÉHO HRNCE

- Vložte hliníkovou varnou nádobu do topné nádoby, přidejte suroviny do nádoby a zakryjte pokličkou. Popřípadě můžete hliníkovou varnou nádobu použít na opečení masa a osmahnutí ostatních přísad na varné desce, než ji dáte do pomalého hrnce. Zapojte pomalý hrnec do zásuvky a na pravé straně ovládacího panelu zvolte „**MANUAL**“.
- Pomocí tlačítka „**TEMP**“ (TEPLOTA) nastavte úroveň teploty HIGH, LOW nebo KEEP WARM (VYSOKÁ, NÍZKÁ nebo UDRŽOVÁNÍ TEPLoty).  
**POZNÁMKA:** Funkce „**KEEP WARM**“ (UDRŽOVÁNÍ TEPLoty) je určena POUZE k udržování teploty již uvařeného jídla. NEVAŘTE pomocí nastavení „**KEEP WARM**“ (UDRŽOVÁNÍ TEPLoty). Nastavení „**KEEP WARM**“ (UDRŽOVÁNÍ TEPLoty) nedoporučujeme používat po dobu více než 4 hodin.
- Pomocí tlačítek „**HOUR**“ (HODINY) a „**MINUTE**“ (MINUTY) nastavte čas vaření v krocích po 15 minutách. Maximální doba je 20 hodin. Nastavte dobu vaření podle receptu. Časovač bude odpočítávat zbývající dobu vaření v krocích po 1 minutě. Pokud chcete zrušit odpočítávání času, stiskněte tlačítko „**CANCEL TIMER**“ (ZRUŠIT ČASOVAČ). Tím si pomalý hrnec zachová aktuální nastavení až do vypnutí. Ruční režim můžete zrušit stiskem tlačítka Start/Stop.
- U receptů vyžadujících dobu přípravy v určitém intervalu zvolte nejbližší nastavení, které pomalý hrnec nabízí. Například pokud je v receptu uvedena doba přípravy 7 až 9 hodin na teplotu LOW (NÍZKÁ), vařte 8 hodin.
- Po vypršení času vaření se pomalý hrnec Crockpot® automaticky přepne do režimu „**KEEP WARM**“ (UDRŽOVÁNÍ TEPLoty).
- Jestliže chcete pomalý hrnec Crockpot® vypnout, stiskněte tlačítko „**START/STOP**“ a odpojte hrnec ze zásuvky.
- Po dokončení vaření odpojte pomalý hrnec ze zásuvky a před čištěním jej nechte vychladnout.

### POZNÁMKY K POUŽITÍ

- Pokud chcete změnit jednotky na LBS (libry) nebo KGS (kilogramy), podržte tlačítko „**AMOUNT**“ (MNOŽSTVÍ) po dobu 3 sekund.
- Pokud chcete změnit aktuální čas, podržte tlačítko „**CLOCK SET**“ (NASTAVENÍ ČASU) po dobu 3 sekund. Pomocí tlačítek „**HOUR**“ (HODINY) a „**MINUTE**“ (MINUTY) nastavte čas a poté nastavení potvrďte stiskem tlačítka „**CLOCK SET**“ (NASTAVENÍ ČASU).
- Pokud hodiny přestanou fungovat nebo se po opětovném připojení do zásuvky zobrazí symbol nízkého nabití baterie, bude zřejmě nutné baterii vyměnit. Podrobnosti najdete v části Baterie.
- V případě, že dojde k výpadku napájení, displej a kontrolky budou po obnovení přívodu napájení blikat. Všechna nastavení pomalého hrnce se vymažou a bude třeba je znovu provést. Konzumace připravovaného jídla nemusí být v tomto případě bezpečná. Jestliže nevíte, jak dlouho výpadek napájení trval, doporučujeme jídlo zlikvidovat.
- Abyste zabránili převaření nebo nedovaření pokrmu, naplňte hliníkovou varnou nádobu do poloviny, nanejvýše ke značce „**MAX**“, a dodržujte doporučenou dobu vaření.
- Hliníkovou varnou nádobu nepřepíňujte. Hliníkovou varnou nádobu plňte nanejvýše ke značce „**MAX**“, aby nedošlo k překypění obsahu.
- Vždy vařte s nasazenou poklicí a po doporučenou dobu. Neoddělávejte poklici během prvních dvou hodin vaření, aby se mohlo účinně kumulovat teplo.
- Při manipulaci s poklicí nebo ovládacími prvky vždy používejte kuchyňské chňapky. Při otvírání nebo sundávání poklice dávejte pozor na unikající páru.
- Po dokončení vaření a před čištěním odpojte hrnec ze zásuvky.

- Vyjimatelnou hliníkovou varnou nádobu je možné používat i v troubě a je vhodná i na plynový nebo elektrický sporák. Nádobu lze použít na prudké opečení či osmahnutí používaných přísad na varné desce nastavené na střední teplotu, protože se nádoba rychle zahřeje. Opečení bude rychlejší než na normální pánvi. Nezapomínejte, že nádobu nelze používat na indukční varné desce. Viz níže uvedené schéma.

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

## POKYNY K ÚPRAVÁM RECEPTŮ

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

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

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

### TĚSTOVINY A RÝŽE:

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

### FAZOLE:

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

### ZELENINA:

- Pro mnohé druhy zeleniny je pomalé vaření přínosné, neboť se v nich rozvine intenzivní chuť. V pomalém hrnci nedochází k rozvaření zeleniny, jak by tomu mohlo být v troubě či na vařiči.
- Při vaření receptů se zeleninou a masem, dejte zeleninu do hliníkové varné nádoby dříve než maso. Zelenina se v pomalém hrnci obvykle vaří pomaleji než maso.
- Vaření zeleniny usnadníte, jestliže umístíte zeleninu ke stěnám nebo na dno hliníkové varné nádoby.

### MLÉKO:

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

### POLÉVKY:

- Řada receptů vyžaduje značné množství vody nebo vývaru. Do nádoby nejprve vložte přísady na polévku a teprve pak přilijte takové množství vody nebo vývaru, aby byly přísady zakryty. Chcete-li připravit řidší polévku, přidejte více tekutiny až při podávání.

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

#### RYBY:

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

#### TEKUTINY:

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

## ČIŠTĚNÍ

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

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

- Pokličku a hliníkovou varnou nádobu lze mýt v myčce nebo horkou vodou se saponátem. K čištění nepoužívejte abrazivní čisticí přípravky ani drátěnku. Zbytky jídla zpravidla odstraníte hadříkem, houbičkou nebo gumovou stěrkou. Vodní mapy a jiné skvrny odstraňte pomocí neabrazivního čisticího přípravku nebo octa.
- Ani hliníková nádoba ani poklička nevydrží náhlé změny teploty. Neumývejte hliníkovou nádobu ani pokličku studenou vodou, pokud jsou horké.
- Pokud nádobu použijete na sporáku nebo ji umyjete v myčce, její barva se může trochu změnit. Změna barvy nijak neovlivní celkovou funkci nádoby. Vzhled obnovíte ořivením jemným hadříkem.
- Vnější části zařízení můžete čistit měkkým hadříkem a teplou vodou se saponátem. Utřete dosucha. Nepoužívejte abrazivní čisticí přípravky.
- Veškerý servis přenechejte odborníkům.
- POZNÁMKA Po umytí nádoby ji nechte před uložením uschnout na vzduchu.
- Vlhké hadříky nepoužívejte poblíž přihrádky pro baterii.

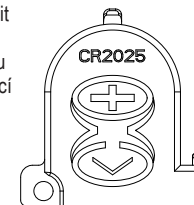
## BATERIE

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

Zkontrolujte, že je baterie správně orientována dle schématu:



Baterii uchovávejte mimo dosah dětí.



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

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

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



## POPRODEJNÍ A NÁHRADNÍ DÍLY

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

## LIKVIDACE ODPADU

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





## 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. Povrch vyhrievacieho telesa zostáva po použití zohriaty zvyškovým teplom.

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

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

Ohrevný podstavec, prírodný kábel ani zástrčku neponárajte do vody ani inej kvapaliny.

Pokrievku a hliníkovú misu na varenie môžete umývať v umývačke riadu alebo horúcou mydlovou vodou (pozri inštrukcie o čistení).

Tento produkt obsahuje batériu, ktorú môže vymeniť používateľ. Podrobné pokyny týkajúce sa výmeny a likvidácie sú uvedené v časti Batéria.

- Tento výrobok pri používaní vytvára teplo. Preto je potrebné podniknúť adekvátne opatrenia, aby sa predišlo popáleniu, obareniu, požiaru alebo iným zraneniam osôb alebo škodám na majetku spôsobeným dotykom so zovňajškom počas používania alebo chladnutia.
- Pri manipulácii s vekom alebo jeho odstraňovaní používajte kuchynské rukavice alebo tkaninu a dávajte pozor na unikajúcu paru.
- Výrobok vždy používajte na stabilnom, bezpečnom, suchom a rovnom povrchu.
- Výrobok vždy používajte na stabilnom, bezpečnom suchom a rovnom povrchu.
- Ohrevný podstavec spotrebiča neumiestňujte na horúce plochy (napr. plynový alebo elektrický sporák) ani do ich blízkosti.
- Spotrebič, ktorý spadol a sú na ňom viditeľné známky poškodenia, alebo ktorý tečie, nepoužívajte.
- Po použití a pred čistením spotrebiča sa presvedčte, že spotrebič je vypnutý a odpojený od sieťového napájania.
- Pred čistením alebo odložením nechajte spotrebič vychladnúť.
- Napájací kábel nikdy nenechajte visieť cez hranu pracovnej dosky a zabráňte jeho styku s horúcimi povrchmi, zauzleniu, zalomeniu alebo stlačeniu.
- Priamo v základnej jednotke sa NIKDY nepokúšajte zohrievať žiadne jedlo. Vždy používajte odnímateľnú hliníkovú misu 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 tvrdeného skla. Vždy skontrolujte, či na ňom nie sú štrbiny, praskliny alebo iné poškodenia. Ak je sklenené veko poškodené, nepoužívajte ho, pretože by sa mohlo rozbiť.

## DIELY

- |   |   |
|---|---|
| <b>A</b> Sklenená pokrievka                             | <b>L</b> Tlačidlo Amount (Množstvo)             |
| <b>B</b> Hliníková misa na varenie                      | <b>M</b> Tlačidlo Clock Set (Nastavenie času)   |
| <b>C</b> Ohrevný podstavec                              | <b>N</b> Tlačidlo Minute (Minúty)               |
| <b>D</b> Ovládací panel                                 | <b>O</b> Tlačidlo Hour (Hodiny)                 |
| <b>E</b> Rukoväť na prenášanie                          | <b>P</b> Kontrolka ručnej prípravy              |
| <b>F</b> Priestor na batériu a páska na ochranu batérie | <b>Q</b> Tlačidlo Manual (Ručná príprava)       |
| <b>G</b> Symbol slabšej batérie                         | <b>R</b> Tlačidlo Temp (Teplota)                |
| <b>H</b> Displej nastavenia času                        | <b>S</b> Tlačidlo Cancel Timer (Zrušiť časovač) |
| <b>I</b> Kontrolka naplávania jedla                     | <b>T</b> Kontrolka Start/Stop                   |
| <b>J</b> Tlačidlo Schedule Meal (Naplávať jedlo)        | <b>U</b> Tlačidlo Start/Stop                    |
| <b>K</b> Tlačidlo Food (Jedlo)                          |   |

## PRÍPRAVA NA POUŽITIE

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





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

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


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


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





## ODPORUČANÝ SPÔSOB POUŽITIA TECHNOLÓGIE TIMESELECT

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

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

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

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

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

hmiec poskytnite na výber objem „FULL POT ☞“ (PLNÁ NÁDOBA) alebo „HALF POT ☞“ (POLOVICA NÁDOBY).

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

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

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

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

## ODPORUČANÝ SPÔSOB POUŽITIA FUNKCIE RUČNEJ PRÍPRAVY NA POMALOVARNOM HRNCI

- Hliníkovú misu na varenie vložte do ohrevnej základne, pridajte do nej ingrediencie a prikryte ju pokrievkou. Hliníkovú misu na varenie môžete v prípade potreby použiť na opekanie mäsa a ďalších ingrediencií na varnej doske pred tým, než ju vložíte do hrnca na pomalé varenie. Zapojte pomalý hrniec a na pravej strane ovládacieho panela vyberte možnosť „MANUAL“.
- Zvoľte možnosť „TEMP“ (TEPLOTA) a z možností HIGH (VYSOKÁ), LOW (NÍZKA) alebo KEEP WARM (UDRŽIAVANIE TEPLoty) vyberte nastavenie teploty.  
**POZNÁMKA:** Nastavenie „KEEP WARM“ (UDRŽIAVANIE TEPLoty) slúži IBA na udržiavanie teploty už uvareného jedla. Nastavenie „KEEP WARM“ (UDRŽIAVANIE TEPLoty) nikdy NEPOUŽÍVAJTE na prípravu jedla. Nastavenie „KEEP WARM“ (UDRŽIAVANIE TEPLoty) neodporúčame používať dlhšie ako 4 hodiny.
- Pomocou tlačidiel „HOUR“ (HODINA) a „MINUTE“ (MINÚTA) zvolíte v krokoch po 15 minútach čas prípravy jedla až do 20 hodín. Čas zvolíte podľa dĺžky času uvedeného v recepte. Čas sa začne odpočítavať v krokoch po jednej minúte. Odpočítavanie času vymažete pomocou tlačidla „CANCEL TIMER“ (ZRUŠIŤ ČASOVAČ). Vďaka tomu pomalovarný hmiec zostane na svojom aktuálnom nastavení, až kým sa nevypne. Ak chcete zrušiť funkciu manuálneho používania, stlačte tlačidlo Štart/Stop.
- V prípade receptov, ktoré si vyžadujú určitý rozsah času, zvolíte čas, ktorý je najbližšie k nastaveniu na pomalovarnom hrnci. Napríklad pri príprave jedla, ktoré si vyžaduje čas prípravy jedla od 7 do 9 hodín pri teplote nastavenej na možnosť LOW (NÍZKA), pripravujte jedlo 8 hodín.
- Po uplynutí času prípravy jedla sa pomalovarný hmiec Crockpot® automaticky prepne na nastavenie „KEEP WARM“ (UDRŽIAVANIE TEPLoty).
- Pomalovarný hmiec Crockpot® sa vypne stlačením tlačidla „START/STOP“ a vytiahnutím napájacieho kábla z elektrickej zásuvky.
- Po dokončení prípravy jedla pomalovarný hmiec odpojte a pred čistením ho nechajte vychladnúť.

### POZNÁMKY K POUŽÍVANIU

- Ak chcete prepnúť LBS (LIBRY) na KGS (KILOGRAMY) a opačne, podržte 3 sekundy tlačidlo „AMOUNT“ (MNOŽSTVO).
- Ak chcete zmeniť aktuálny čas, podržte 3 sekundy tlačidlo „CLOCK SET“ (NASTAVENIE HODÍN). Pomocou tlačidiel „HOUR“ (HODINA) a „MINUTE“ (MINÚTA) upravte nastavenie času, potom stlačením tlačidla „CLOCK SET“ (NASTAVENIE HODÍN) výber potvrdíte.
- Ak hodiny prestanú fungovať alebo ak sa po opätovnom pripojení do elektrickej siete znova zobrazí symbol slabej batérie, batéria pravdepodobne potrebuje vymeniť. Podrobnosti sú uvedené v časti Batéria.
- Ak dôjde k výpadku prúdu, po obnovení dodávky prúdu budú kontrolky a displej blikať. Všetky nastavenia pomalovarného hrnca sa pri výpadku prúdu vymažú a je potrebné ich znovu nastaviť. V dôsledku toho nemusí byť konzumácia pokrmu bezpečná. Ak neviete presne, ako dlho trval výpadok prúdu, odporúčame, aby ste jedlo zlikvidovali.
- Aby ste predišli tomu, že je jedlo prevarené alebo nedostatočne uvarené, vždy naplňte hliníkovú misu na varenie do ½ úrovne MAX a dodržiavajte odporúčaný čas varenia.
- Hliníkovú misu na varenie nenapĺňajte nad povolený objem. Aby ste zabránili vyliatiu, nenapĺňajte hliníkovú misu nad úroveň MAX.

- Vždy varte podľa odporúčanej doby prípravy a s pokrievkou na hrnci. Pokrievku počas prvých dvoch hodín varenia neodstraňujte, vďaka čomu sa vytvorí efektívne teplo.
- Pri manipulácii s vekom alebo vyberateľnou nádobou vždy používajte kuchynské rukavice. Pri nadvihovaní alebo skladaní veka dávajte pozor na unikajúcu paru.
- Spotrebič po dovarení a pred čistením odpojte zo zásuvky.
- Odnímateľná hliníková misa na varenie je žiaruvzdorná a vhodná na použitie na plynovej alebo elektrickej varnej doske. Misa sa môže používať na opekanie ingrediencií na varnej doske. Použite strednú teplotu, pretože sa misa rýchlo zahrieva. Jedlo opečiete rýchlejšie ako pri použití bežnej panvice. Upozorňujeme, že nie je možné použiť indukčnú varnú dosku. Pozrite si tabuľku nižšie.

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

## RADY NA PRISPÔBOVANIE RECEPTOV

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

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

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

### CESTOVINY A RYŽA:

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

### FAZUĽA:

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

### ZELENINA:

- Pre mnoho druhov zeleniny je pomalé varenie prospešné a vďaka nemu sa plne rozvinie ich chuť. Zelenina sa v pomalovarnom hrnci nezvykne rozvariť, ako sa to stáva pri varení v rúre alebo na sporáku.
- Pri varení receptov so zeleninou a mäsom vložte do hliníkovej misy na varenie najskôr zeleninu a až potom mäso. Zelenina sa v pomalovarnom hrnci zvyčajne uvarí pomalšie ako mäso a vďaka tomu, že je ponorená v tekutine, bude lepšia.
- Zeleninu umiestnite k bokom alebo na dno hliníkovej misy, aby sa rýchlejšie uvarila.

### MLIEKO:

- Mlieko, smotana a kyslá smotana sa počas dlhého varenia zrazia. Ak je to možné, pridajte ich až na posledných 15 až 30 minút varenia.

- Náhradou za mlieko môžu byť kondenzované polievky, ktoré sa môžu variť dlhšie ako mlieko.

#### POLIEVKY:

- Niektoré recepty si vyžadujú veľké množstvo vody/vývaru. Ak varíte polievku, do hliníkovej misy na varenie najprv pridajte prísady a potom pridajte vodu alebo vývar tak, aby boli ingrediencie ponorené. Ak chcete dosiahnuť redšiu polievku, pridajte viac vody pri servírovaní.

#### MÄSO:

- Orežte masné kusy mäsa, dôkladne ho umyte a osušte papierovými kuchynskými utierkami.
- Opečenie mäsa vopred umožní, aby tuk z mäsa pred varením v pomalovarnom hrnci odtiekol, jedlu to pridá aj výraznejšiu chuť. Pritom môžete mať misu na varenie umiestnenú priamo na plynovej alebo elektrickej varnej doske.
- Mäso by malo byť umiestnené tak, aby ležalo v strede hliníkovej misy a nedotýkalo sa pokrievky.
- Pre menšie alebo väčšie kusy mäsa upravte množstvo zeleniny alebo zemiakov tak, aby bol hrniec vždy naplnený po hladinu ½ alebo MAX.
- Veľkosť mäsa a odporúčaný čas varenia sú iba informačné a môžu sa meniť v závislosti od narezania, typu a štruktúry kostí. Chudé mäso, ako hydina alebo bravčová sviečkovica, sa uvaria rýchlejšie ako mäso s väčším podielom spojivového tkaniva a tuku, ako je hovädzí krk alebo bravčové plecko. Mäso s kosťou sa varí dlhšie ako mäso bez kostí.
- Mäso pri varení s predvarenými potravinami, ako je fazuľa, alebo ľahká zelenina, napr. šampiňóny, krájaná cibuľa, baklažán alebo najemno nakrájaná zelenina, nakrájajte na menšie kúsky. To umožní, aby sa všetky ingrediencie uvarili rovnakým tempom.

#### RYBA:

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

#### TEKUTINY:

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

## ČISTENIE

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

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

- Pokrievku a hliníkovú misu možno umývať v umývačke riadu alebo horúcou mydlovou vodou. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani drsné hubky na umývanie. Zvyšky jedla je zväčša možné odstrániť utierkou, špongiou alebo gumovou stierkou. Vodný kameň a iné flaky odstráňte pomocou neabrazívnych čistiacich prostriedkov alebo octu.
- Hliníková misa na varenie a pokrievka nevydržia náhle zmeny teploty. Hliníkovú misu na varenie alebo pokrievku neumývajte studenou vodou, keď sú horúce.
- Ak misu používate na varnej doske alebo v umývačke riadu, jej farba sa môže mierne zmeniť. Nemá to však vplyv na celkový výkon produktu. Vzhľad môžete čiastočne obnoviť použitím mäkkej handričky.
- Vonkajšia strana zariadenia sa môže čistiť jemnou handričkou a teplou mydlovou vodou. Utrite do sucha. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky.
- Veškerý servis přenechejte odborníkům.
- POZNÁMKA:** Po umytí nechajte hliníkovú misu pred uskladnením vyschnúť na vzduchu.
- Navlhčenú handričku nepoužívajte v blízkosti priestoru na batériu.

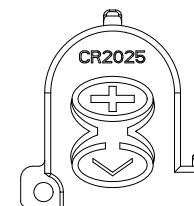
## BATÉRIA

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

Zabezpečte správnu orientáciu batérie podľa obrázka:



Batériu skladujte mimo dosahu detí.



Nepreháťajte. V prípade prehltnutia okamžite vyhľadajte lekársku pomoc.

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



## POPREDAJNÁ PODPORA A NÁHRADNÉ DIELY

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

## LIKVIDÁCIA ODPADU

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



## MAGYAR

### FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

FIGYELMESEN OLVASSA EL ÉS ŐRIZZE MEG KÉSŐBBI FELHASZNÁLÁS CÉLJÁBÓL

A készüléket 8 évesnél idősebb gyerekek, korlátozott fizikai, érzékszervi és mentális képességekkel rendelkező személyek, valamint a készülék használatában gyakorlattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek is használhatják felügyelet mellett, vagy abban az esetben, ha tájékoztatást kaptak a készülék biztonságos használatáról, és megértették a használatról járó veszélyeket. Gyermek a készülékkel nem játszhatnak. 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. A fűtőelem felülete használat után egy ideig még forró marad.

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

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

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

A fedő és az alumínium főzőedény mosogatógépben vagy forró, szappanos vízzel mosható (lásd a Tisztítás című részt).

A termék felhasználó által cserélhető elemet tartalmaz. A cserére és a hulladékba helyezésre vonatkozó részletes utasításokért lásd az Elem részt.

- 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 felnyitáskor vagy levételekor használjon edényfogó kesztyűt vagy konyharuhát, és ügyeljen a készülékből kiszabaduló gőzre.
- A konnektorral való érintkezés, illetve a készülék bekapcsolása során a keze mindig legyen száraz.
- A készüléket mindig stabil, biztonságos, száraz és egyenes felületen használja.
- A készülék melegítő alapegységét ne helyezze potenciálisan forró felületekre vagy azok közelébe (pl. gázzal vagy 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.
- 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 a kivehető alumínium főzőedényt használja.
- 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

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

### ELŐKÉSZÜLET A HASZNÁLATRA

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

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

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

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

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

### A TIMESELECT TECHNOLÓGIA HASZNÁLATA

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

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

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

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

- Az „AMOUNT” (MENNYISÉG) gombbal válassza ki a főzni kívánt étel súlyát vagy az edény kapacitását. A „MEAT” (HÚS) vagy a „POULTRY” (SZÁRNYAS) funkció kiválasztásakor a lassúfűző az „1 KG” vagy a „0-1 KG”

súlylehetőséget kínál fel. A „SOUP” (LEVES) vagy a „VEGGIES” (ZÖLDSÉGEK) funkció kiválasztásakor a lassúfőző a „FULL POT” (TELE EDÉNY) vagy a „HALF POT” (FÉLIG TELT EDÉNY) kapacitáslehetőséget kínál fel.

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

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

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

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

## A LASSÚFŐZŐ KÉZI FUNKCIÓJÁNAK HASZNÁLATA

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

### HASZNÁLATI TANÁCSOK

- A font (LBS) és a kilogramm (KGS) mértékegységek közötti váltáshoz tartsa lenyomva az „AMOUNT” (MENNYISÉG) gombot 3 másodpercig.
- Az aktuális idő beállításához tartsa lenyomva a „CLOCK SET” (ÓRABEÁLLÍTÁS) gombot 3 másodpercig. Az időt a „HOUR” (ÓRA) és a „MINUTE” (PERC) gombokkal állítsa be, majd a „CLOCK SET” (ÓRABEÁLLÍTÁS) gomb megnyomásával erősítse meg a beállítást.
- Ha a konnektorba való visszadugást követően az óra beállításai eltűnnek, vagy ha megjelenik rajta az elem merülését jelző szimbólum, akkor az elemet feltehetően ki kell cserélni. A részletekért lásd az Elem részt.
- Áramszünet esetén a kijelző és a jelzőfények az áram visszakapcsolásakor villogni fognak. A lassúfőző minden beállítása törlődik, ezért a készüléket újból be kell állítani. Ennek következtében előfordulhat, hogy az étel nem fogyasztható biztonsággal. Ha nem tudja, mennyi ideig tartott az áramkimaradás, javasoljuk, hogy dobja ki a főzőedényben lévő ételt.
- A túlfőzés vagy az elégtelen főzés elkerülése érdekében mindig töltsen meg az alumínium főzőedényt a MAX jel ½-ig, és tartsa be az ajánlott főzési időket.
- Ne töltsen túl az alumínium főzőedényt. A kifolyás elkerülése érdekében ne töltsen meg az alumínium főzőedényt a MAX jelzés fölé.

- Főzés közben mindig hagyja rajta az edényen a fedőt a javasolt ideig. A főzés első két órájában ne vegye le a fedőt, hogy az edény belseje kellően felmelegedjen.
- Mindig viseljen edényfogó kesztyűt, amikor hozzáér a fedőhöz vagy a kivehető főzőedényhez. Vigyázat! A fedő felnyitásakor vagy levételekor a készülékből gőz szabadulhat ki.
- A főzés végén és tisztítás előtt húzza ki a készüléket a konnektorból.
- A kivehető alumínium főzőedény sütőben és gáz- vagy elektromos főzőlapon is használható. Az edényt használhatjuk a hozzávalók megpirítására a főzőlapon, közepes lángon, mivel az edény gyorsan felmelegszik. A pirítás gyorsabb lesz, mint hagyományos serpenyő használatokor. Felhívjuk figyelmét, hogy indukciós főzőlapon nem működik. Lásd az alábbi táblázatot.

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

## ÚTMUTATÓ A RECEPTEK ÁTDOLGOZÁSÁHOZ

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

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

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

### TÉSZTA ÉS RIZS:

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

### SZÁRAZBAB:

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

### ZÖLDSÉGEK:

- Sok zöldségléneke kifejezetten jól tesz a lassú főzés, mert így ki tudják adni igazi ízüket. A lassúfőzőben rendszerint nem főnek úgy túl, mint esetleg a sütőben vagy a főzőlapon.
- Zöldségből és húsból készült receptek elkészítésekor a hús előtt tegye a zöldségeket az alumínium főzőedénybe. A zöldségek általában lassabban főnek meg a lassúfőzőben a húsnál, és jól teszik nekik, ha félig elfedi őket a főzőfolyadék.
- Helyezze a zöldségeket az alumínium főzőedény oldalához vagy aljához közel, hogy megkönnyítse a főzést.

### TEJ:

- Hosszú ideig tartó főzés során a tej, a tejszín és a tejföl szétesik. Ha lehetséges, ezeket csak a főzés utolsó 15–30 percében tegye bele az ételbe.

- Tej helyett sűrített levelek is használhatók, és ezek hosszú időn át is főzhetők.

#### LEVESEK:

- Egyes receptek nagy mennyiségű vizet/alaplevet írnak elő. Először a leves hozzávalóit helyezze az alumínium főzőedénybe, majd adjon hozzá vizet/alaplevet, hogy ellepje. Ha hígabb levest szeretne, tálaláskor adjon hozzá még folyadékot.

#### HÚSFÉLÉK:

- A húsfélék előkészítésekor vágja le a zsíros részeket, törölje, vagy öblítse le alaposan, és papírtörülővel óvatosan szárítsa fel a nedvességet.
- A hús előzetes piritása lehetővé teszi, hogy a zsír már a lassú főzés előtt kisüljön a húsból, emellett az ízeket is elmélyíti.
- A húst úgy kell elhelyezni az alumínium főzőedényben, hogy ne érjen a fedeléhez.
- Kisebb vagy nagyobb húsdaraboknál úgy módosítsa a zöldség vagy burgonya mennyiségét, hogy az alumínium főzőedény mindig az ½ vagy MAX jelzésig legyen töltve.
- A hús súlya és a javasolt főzési idők csak becslések; a főzési idő az adott szelet nagyság, húsfajta és csontszerkezet függvényében változhat. A sovány húsok, mint például a csirkehús vagy a sertés vesepecsenye általában gyorsabban megfőnek, mint a kötöttebb szövetű és zsírosabb húsok, például a marha- vagy sertéslapocka. A kicsontozott hússal 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

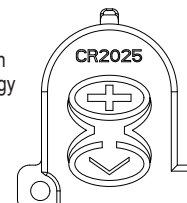
Tisztítás előtt **MINDIG húzza ki a lassúfőzőt a konnektorból és hagyja lehűlni.**

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

- A fedő és az alumínium főzőedény mosogatógépben vagy forró, szappanos vízzel mosható. Ne használjon dörzsölő hatású tisztítószerket vagy durva felületű szivacsot. Az ételmaradványok általában ruhával, szivaccsal vagy gumi spatulával is eltávolíthatóak. Vízfolt és egyéb foltok eltávolításához használjon nem dörzsölő hatású tisztítóeszközt vagy ecetet.
- Az alumínium főzőedény és fedél nem bírja a hirtelen hőmérséklet-változásokat. Ne mossa le a forró alumínium főzőedényt vagy fedelét hideg vízzel.
- Ha a tálaló felületet vagy mosogatógépben használja, a színe kissé megváltozhat. Ez nem befolyásolja az edény általános teljesítményét. A puha ruhával való törölés segíthet visszaállítani az eredeti színét.
- A készülék külső felülete puha ruhával és meleg, mosószeres vízzel tisztítható. Törölje szárazra. Ne használjon dörzsölő hatású tisztítóeszközöket.
- Másfajta szervizt ne végezzen a készüléken.
- MEGJEGYZÉS: Tisztítás után, tárolás előtt hagyja az alumínium főzőedényt levegőn megszáradni.
- Ne használjon nedves ruhát az elemtartó környékének tisztításához.

## ELEM

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



Az elemet tartsa gyermekek által el nem érhető helyen.

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



## ÉRTÉKESÍTÉS UTÁNI ÉS CSEREALKATRÉSZEK

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

## HULLADÉKBA HELYEZÉS

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



## ROMÂNĂ

### INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

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

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

⚠ Componentele aparatului se pot înfierbânta în timpul utilizării. Din cauza căldurii reziduale, suprafața elementului de încălzire poate fi fierbinte după utilizare.

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.

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

Capacul și vasul de gătit din aluminiu pot fi spălate în mașina de spălat vase sau cu apă caldă și detergent (a se vedea secțiunea dedicată curățării).

Acest produs conține o baterie care poate fi înlocuită de utilizator. Consultați secțiunea Bateria pentru instrucțiuni detaliate de înlocuire și eliminare la deșeurii.

- 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 cablul 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 priză electrică după utilizare și înainte de curățare.
- Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească înainte de curățarea sau depozitarea acestuia.
- 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 vasul de gătit detașabil din aluminiu.
- 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 securizată. Verificați întotdeauna capacul, pentru a vedea dacă acesta este ciobit, fisurat sau deteriorat în orice alt fel. Nu folosiți capacul din sticlă dacă este deteriorat, pentru că s-ar putea sparge în timpul utilizării.

### COMPONENTE

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

### PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE

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

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

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

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

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

### UTILIZAREA TEHNOLOGIEI TIMESELECT

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

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

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

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

5. Utilizați butonul „AMOUNT” (Cantitate) pentru a selecta greutatea sau volumul alimentelor preparate. Dacă ați selectat

„MEAT 🍖” (Carne) sau „POULTRY 🐔” (Pasăre), oala de gătit va oferi opțiunile de greutate, respectiv „+1 KG” și „0-1 KG”. Dacă ați selectat „SOUP 🍲” (Supă) sau „VEGGIES 🥬” (Legume), oala de gătit va oferi opțiunile de volum, respectiv „FULL POT 🍲” (Oală plină) și „HALF POT 🍲” (Oală plină pe jumătate).

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

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

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

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

## UTILIZAREA FUNCȚIEI MANUALE A OALEI DE GĂTIT

1. Așezați vasul de gătit din aluminiu în baza de încălzire, adăugați ingredientele în vas și acoperiți-l cu capacul. Puteți folosi vasul de gătit din aluminiu pe plită pentru a rumeni carnea și ingredientele înainte de a le pune în oala cu gătit lent. Conectați oala cu gătit lent la priză și selectați opțiunea „MANUAL” din partea dreaptă a panoului de comandă.
2. Selectați „TEMP” pentru a alege setarea de temperatură dintre opțiunile HIGH (Înaltă), LOW (Redusă) și KEEP WARM (Menținere la cald).  
**NOTĂ:** Opțiunea „KEEP WARM” (Menținere la cald) este destinată EXCLUSIV menținerii la cald a alimentelor deja preparate. NU folosiți setarea „KEEP WARM” (Menținere la cald) pentru a prepara alimentele. Nu vă recomandăm să utilizați setarea „KEEP WARM” (Menținere la cald) timp de peste 4 ore.
3. Utilizați butoanele „HOUR” (Oră) și „MINUTE” (Minut) pentru a regla timpul de preparare în trepte de 15 minute, cu o valoare maximă de 20 de ore. Selectați durata pe baza intervalului de timp indicat în rețetă. Durata va începe să fie cronometrată în pași de un minut. Utilizați opțiunea „CANCEL TIMER” (Anulare cronometru) pentru a opri cronometrul cu numărătoare inversă. Acest lucru va permite oalei de gătit să rămână la setarea curentă până ce este oprită. Pentru a anula funcția Manual, selectați butonul Start/Stop.
4. Pentru rețetele care necesită setarea unui interval de timp, selectați ora cea mai apropiată de setarea de pe oala de gătit. De exemplu, pentru a prepara o rețetă care indică un timp de preparare de 7-9 ore la setarea LOW (Redusă), alegeți durata de preparare de 8 ore.
5. După scurgerea timpului de preparare, oala de gătit Crockpot® comută automat la setarea „KEEP WARM” (Menținere la cald).
6. Pentru a opri oala de gătit Crockpot®, apăsați butonul „START/STOP” și deconectați unitatea de la priză.
7. Odată ce mâncarea este gata, deconectați oala de gătit de la priză și lăsați-o să se răcească înainte de a o curăța.

### NOTE DESPRE UTILIZARE

- Pentru a comuta între LBS (Livre) și KGS (Kilograme), mențineți apăsat butonul „AMOUNT” timp de 3 secunde.
- Pentru a schimba ora curentă, mențineți apăsat butonul „CLOCK SET” timp de 3 secunde. Reglați ora folosind butoanele „HOUR” (Oră) și „MINUTE” (Minut), apoi apăsați „CLOCK SET” (Setare ceas) pentru a confirma selecția.
- Dacă setarea ceasului nu mai funcționează sau simbolul de nivel redus al bateriei este afișat după reconectarea la priză, este posibil să fie necesară înlocuirea bateriei. Consultați secțiunea Bateria pentru detalii.
- În cazul unei pene de curent, afișajul și luminile se vor aprinde intermitent la revenirea curentului. În acest caz, toate setările oalei de gătit sunt șterse și trebuie resetate. În consecință, este posibil ca alimentele să nu fie sigure pentru consum. Dacă nu știți cât timp a fost oprit curentul, vă sugerăm să aruncați alimentele din unitate.
- Pentru a evita gătitul excesiv sau insuficient, umpleți întotdeauna vasul de gătit din aluminiu de la jumătate până la MAX și respectați timpii de gătit recomandați.
- Nu umpleți în exces vasul de gătit din aluminiu. Pentru a preveni vărsarea, nu umpleți vasul de gătit din aluminiu mai sus de MAX.
- Gătiți întotdeauna cu capacul închis în intervalul de timp recomandat. Nu îndepărtați capacul în timpul primelor două ore de gătit, pentru a permite generarea eficientă de căldură.

- Purtați întotdeauna mănuși termorezistente la manevrarea capacului sau a bolului de gătit detașabil. Aveți grijă la aburul care iese când deschideți sau scoateți capacul.
- Deconectați oala de la priză când s-a terminat gătitul și înaintea curățării.
- Vasul de gătit detașabil din aluminiu este sigur pentru utilizarea în cuptor și poate fi folosit pe plite pe gaz sau electrice. Vasul poate fi folosit pentru rumenirea ingredientelor pe plită, folosind o temperatură medie, deoarece se încălzește rapid. Rumenirea va fi mai rapidă decât în cazul folosirii unei tigăi convenționale. Rețineți că nu va funcționa cu plitele pe inducție. Consultați diagrama de mai jos.

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

## GHID DE ADAPTARE A REȚETELOR

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

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

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

### PASTE ȘI OREZ:

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

### FASOLE:

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

### LEGUME:

- Numeroase legume se prețiază bine la gătit lent și își dezvoltă întreaga savoare. Acestea nu au tendința de a se găti excesiv în oala de gătit așa cum se poate întâmpla în cuptor sau pe plită.
- În cazul rețetelor cu legume și carne, așezați legumele înaintea cărnii în vasul de gătit din aluminiu. De obicei, legumele se gătesc mai lent decât carnea în oala de gătit.
- Așezați legumele aproape de părțile laterale sau de fundul vasului de gătit din aluminiu pentru a facilita gătitul.

### LAPTE:

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



#### SUPE:

- Unele rețete implică o cantitate mai mare de apă sau supă. Adăugați mai întâi ingredientele pentru supă în vasul de gătit din aluminiu, apoi adăugați apă/concentrat doar pentru a le acoperi. Dacă se dorește o supă mai lichidă, adăugați mai mult lichid la servire.

#### CARNE:

- Îndepărtați grăsimea, clătiți bine și uscați carnea prin tamponare cu șervete de hârtie.
- Rumenirea cărnii într-o cratiță sau o tigiă grill separată permite scurgerea grăsimii înaintea gătirii lente și, de asemenea, adaugă o mai mare intensitate a aromei. Puteți face acest lucru folosind vasul de gătit direct pe plitele pe gaz sau electrice.
- Carnea trebuie să fie așezată în vasul de gătit din aluminiu astfel încât aceasta să nu atingă capacul.
- Pentru bucăți mai mici sau mai mari de carne, modificați cantitatea de legume sau cartofi astfel încât vasul de gătit din aluminiu să fie mereu umplut până la liniile ½ sau MAX.
- Dimensiunea cărnii și intervalele de gătire recomandate sunt doar valori estimative și pot varia în funcție de tăietura specifică, tip și structura osului. Tipurile de carne slabă, cum ar fi puiul sau mușchiul de porc, tind să se gătească mai rapid decât tipurile de carne cu mai mult țesut de legătură și mai multă grăsime, cum ar fi antricotul de vită și spata de porc. Gătirea cărnii cu os, spre deosebire de cea fără os, va crește duratele de gătire necesare.
- Tăiați carnea în bucăți mai mici când gătiți cu alimente prefierate, cum ar fi fasolea sau fructele, sau cu legume fragede, cum ar fi ciupercile, ceapa tăiată cubulețe, vinetele sau legumele tocate mărunt. Acest lucru permite gătirea simultană a alimentelor.

#### PEȘTE:

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

#### LICHID:

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

## CURĂȚAREA

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

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

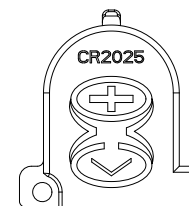
- Capacul și vasul de gătit din aluminiu pot fi spălate în mașina de spălat vase sau cu apă caldă cu detergent. Nu utilizați agenți de curățare abrazivi sau lavete aspre. O lavetă, un burete sau o spatulă din cauciuc va îndepărta de obicei resturile. Pentru a îndepărta petele de apă și alte pete, folosiți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

## BATERIA

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



Țineți bateria la distanță de copii.



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

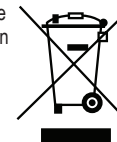


## POST-VÂNZARE ȘI PIESE DE SCHIMB

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

## ELIMINAREA DEȘEURILOR

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



## БЪЛГАРСКИ ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Прочетете внимателно и запазете за бъдещи справки

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

▲ Частите на уреда се загряват по време на употреба. Повърхността на нагриващия елемент е под въздействие на остатъчна топлина след 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.

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

Капакът и алуминиевата купа за готвене могат да се мият в миялната машина или с гореща сапунена вода (вижте раздела за почистване).

Този продукт съдържа сменяема от потребителя батерия. Вижте раздела за батерии за подробни инструкции за смяна и изхвърляне.

- Този уред генерира топлина по време на работа. Трябва да се вземат подходящи предпазни мерки, за да се избегне рискът от изгаряния, попарвания, пожари или други щети на лица или имущество, причинени от докосване на външните части на уреда при употреба или по време на охлаждане.
- Използвайте кухненски ръкавици или кърпа и се пазете от излизащата пара, когато отворите или махате капака.
- Винаги първо се уверявайте, че ръцете ви са сухи, преди да боравите със запусалката или да превключвате уреда.
- Винаги поставяйте уреда върху стабилна, надеждна, суха и равна повърхност.
- Нагревателната основа на уреда не трябва да се поставя върху или в близост до нагриващи се повърхности (като например газови или електрически котлони).
- Не използвайте уреда, ако е бил изпускан, ако има видими следи от повреда или ако тече.
- Преди да пристъпите към почистване, уверете се, че уредът е изключен и че щепселът е изваден от мрежовия контакт след употреба.
- Винаги оставайте уреда да се охлади преди почистване или съхранение.
- Никога не оставайте хранящия кабел да виси над ръба на работещ уред, да се докосва до горещи повърхности или да се навързва на възли, да се приклепва или защипва.
- НИКОГА не опитвайте да затопляте каквато и да е храна директно във вътрешността на основата на уреда. Винаги използвайте подвижната алуминиева купа за готвене.
- Има повърхности, които не са пригодени да издържат продължително време на генерираната от някои уреди топлина. Не поставяйте уреда върху повърхности, които могат да се повредят от топлина. За да се предотвратят възможни повреди на повърхността, ние препоръчваме да поставяте подложка за горещи съдове или триножник под уреда.

- Капакът на уреда за бавно готвене е от закалено стъкло. Винаги проверявайте капака за начупвания, пропуквания или други повреди. Не използвайте стъкления капак, ако е повреден, тъй като може да се натроши, докато го използвате.

## ЧАСТИ

- |   |  |
|---|--|
| <b>A</b> Стъклен капак  | <b>K</b> Бутон Food (Храна)                          |
| <b>B</b> Алуминиева купа за готвене                                 | <b>L</b> Бутон Amount (Количество)                   |
| <b>C</b> Нагревателна основа  | <b>M</b> Бутон Clock Set (Настройка на часовника)    |
| <b>D</b> Контролен панел  | <b>N</b> Бутон Minute (Минути)                       |
| <b>E</b> Дръжки за пренасяне  | <b>O</b> Бутон Hour (Часове)                         |
| <b>F</b> Отделение на батерията и защитна лента на батерията        | <b>P</b> Светлинен индикатор Manual (Ръчно)          |
| <b>G</b> Символ за слаба батерия                                    | <b>Q</b> Бутон Manual (Ръчно)                        |
| <b>H</b> Дисплей с екран за настройка на времето                    | <b>R</b> Бутон Temp (Температура)                    |
| <b>I</b> Светлинен индикатор за Schedule Meal (Програма за готвене) | <b>S</b> Бутон Cancel Timer (Отмяна за таймера)      |
| <b>J</b> Бутон Schedule Meal (Програма за готвене)                  | <b>T</b> Светлинен индикатор Start/Stop (Старт/Стоп) |
|   | <b>U</b> Бутон Start/Stop (Старт/Стоп)               |

## ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА

Преди да използвате Вашия уред за бавно готвене Crockpot®, отстранете всички опаковки и измийте капака и алуминиевата купа за готвене с топла сапунена вода и подсушете старателно.

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

Моля, бъдете внимателни, когато поставяте Вашата алуминиева купа за готвене върху печка с керамична или гладка стъклена плоча, плот, маса или друга повърхност. Поради естеството на алуминиевата купа за готвене долната повърхност може да надраска някои повърхности, ако не се внимава. Винаги поставяйте предпазна подложка или пиростия под алуминиевата купа за готвене, преди да я поставите върху маса или плот.

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

Отстранете оранжевата защитна лента на батерията, като я издърпате цялата. Това ще контролира часовника, когато уредът не е включен в контакта.

## КАК СЕ ИЗПОЛЗВА ТЕХНОЛОГИЯТА TIMESELECT

1. Поставете алуминиевата купа за готвене в загряващата основа, добавете съставките в купата и покрийте с капака. Можете да използвате алуминиевата купа за готвене върху котлона за запечатване на месо и придаване на загар на съставките преди поставянето в уреда за бавно готвене, ако желаете.
2. Включете уреда за бавно готвене Crockpot® 5,6 L TimeSelect Slow Cooker в електрическия контакт.
3. Изберете SCHEDULE MEAL (Програма за готвене) от лявата страна на контролния панел.
4. Изберете FOOD (Храна), за да направите избор от 4 предварително зададени функции: MEAT (Месо), POULTRY (Птиче месо), SOUP (Супа) и VEGGIES (Зеленчуци).

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Изберете FOOD (Храна) на базата на типа рецепта, която се приготвя. Ако рецептата, която приготвяте, не е в предварително зададения списък, моля, изберете основната съставка, която е най-подходяща, или гответе, като използвате функцията MANUAL (Ръчно).

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Задушените ястия трябва да се готвят, като се използва изборът за храна "MEAT". За да постигнете максимални резултати при готвене на големи късове месо или птиче месо, моля, добавете допълнително време към най-ранното крайно време за готвене на храната.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** За рецепти, съдържащи голямо количество кореноплодни зеленчуци, ще се изисква по-дълъг период на готвене на по-висока температура. Препоръчваме тези рецепти да се приготвят на ръчна настройка HIGH (Висока) вместо на настройка VEGGIES (Зеленчуци).

5. Използвайте бутон AMOUNT (Количество), за да изберете теглото или обема на храната, която ще се приготвя. Ако бъде избрано MEAT (Месо) или POULTRY (Птиче месо), уредът за бавно готвене ще Ви даде опцията за тегло „+1 KG“ или „0-1 KG“. Ако бъде избрано SOUP (Супа) или VEGGIES (Зеленчуци), уредът за бавно готвене ще Ви даде опциите за обем FULL POT (Пълен съд) или HALF POT (Половин съд).

**ЗАБЕЛЕЖКА:** „FULL POT“ (ПЪЛЕН СЪД) означава съд, който е пълен до линията, обозначена с MAX (МАКСИМУМ). „HALF POT“ (НАПОЛОВИНА ПЪЛЕН СЪД) означава съд, който е пълен до линията, обозначена с ½.

6. След това използвайте бутоните HOUR (Часове) и MINUTE (Минути), за да изберете времето, в което желаете Вашето ястие да бъде готово (напр. 20:00), след това натиснете START (Старт). Първоначалното време, изведено на екрана, е най-ранното крайно време за готвене, което се базира на вида храна и количеството, което се приготвя.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Чрез функцията SCHEDULE MEAL (Програма за готвене) няма да се готви храна повече от 12 часа от началното време на готвене. Щом завърши планираното време за готвене на храната, уредът за бавно готвене ще превключи автоматично на KEEP WARM (Поддържане в топло състояние).

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Технологията TimeSelect определя автоматично правилната настройка за температура в зависимост от въведената по-горе информация. Храната ще се загрее до безопасна за нея температура и ще се поддържа за необходимото време, освен ако няма прекъсване на електрозахранването. Вижте бележките за употреба за повече информация в случай на прекъсване на електрозахранването.

## НАЧИН НА ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА MANUAL (РЪЧНО) НА УРЕДА ЗА БАВНО ГОТВЕНЕ

- Поставете алуминиевата купа за готвене в загряващата основа, добавете съставките в купата и покрийте с капак. Можете да използвате алуминиевата купа за готвене върху котлона за запечатване на месо и придаване на загар на съставките преди поставянето в уреда за бавно готвене, ако желаете. Включете Вашия уред за бавно готвене и изберете „MANUAL“ (Ръчно) от дясната страна на контролния панел.
- Изберете TEMP (Температура), за да направите избор на настройката за температура от HIGH (Висока), LOW (Ниска) или KEEP WARM (Поддържане в топло състояние).  
**ЗАБЕЛЕЖКА:** KEEP WARM (Поддържане в топло състояние) служи CAMO за поддържане в топло състояние на вече приготвената храна. НЕ гответе с настройката KEEP WARM (Поддържане в топло състояние). Не препоръчваме да използвате настройката KEEP WARM (Поддържане в топло състояние) повече от 4 часа.
- Използвайте бутоните HOUR (Часове) и MINUTE (Минути), за да изберете времето за готвене на стъпки от по 15 минути до 20 часа. Изберете времето според това, което е указано в рецептата. Времето ще започне да се отброява на стъпки от по една минута. Използвайте CANCEL TIMER (Отмяна на таймера), за да изчистите съдържанието на отброяващия времето таймер. Това ще даде възможност на Вашия уред за бавно готвене да запази текущата си настройка, докато не бъде изключен. За да отмените функцията Manual (Ръчно), изберете бутон за стартиране/спиране.
- За рецепти, които изискват диапазон от времена, изберете времето, което е най-близо до настройката на Вашия уред за бавно готвене. Например, за да пригответе рецепта, изискваща време за готвене от 7 до 9 часа на настройка за температура LOW (Ниска), гответе 8 часа.
- Когато изтече времето за готвене, уредът за бавно готвене Сроскрот® превключва автоматично на настройката KEEP WARM (Поддържане в топло състояние).
- За да изключите уреда за бавно готвене Сроскрот®, натиснете бутон START/STOP (Старт/Стоп) и извадете захранващия кабел от електрическия контакт.
- Когато приключи готвенето, извадете кабела на Вашия уред за бавно готвене от контакта и оставете уреда да се охлади, преди да го почистите.

### БЕЛЕЖКИ ЗА УПОТРЕБА

- За превключване между LBS (Фунтове) и KGS (Килограми), задръжте натиснат бутон AMOUNT (Количество) за 3 секунди.
- За да промените текущия час, задръжте натиснат бутон CLOCK SET (Настройка на часовника) за 3 секунди. Регулирайте времето чрез бутоните HOUR (Часове) и MINUTE (Минути), след това натиснете CLOCK SET (Настройка на часовника), за да потвърдите избора.
- Ако настройката за часовник спре да работи или се изведе символът за изтощена батерия след включване на батерията в контакта, е възможно да се налага смяна на батерията. Вижте раздела за батерии за подробности.

- Ако се получи прекъсване на захранването, дисплеят и светлинните индикатори ще започнат да мигат, когато захранването се възстанови. Всички настройки на уреда за бавно готвене ще са изтрети и трябва да се зададат отново. В резултат на това храната може да е вече негодна за консумация. Ако не знаете за колко време е било изключено захранването, Ви препоръчваме да изхвърлите храната от уреда за бавно готвене.
- За да избегнете преваряване или недостатъчно сваряване, винаги пълнете алуминиевата купа за готвене на ½ от „MAX“ и се придържайте към препоръчителното време за готвене.
- Не препълвайте алуминиевата купа за готвене. За да предотвратите разливане, не пълнете алуминиевата купа за готвене над „MAX“.
- Винаги гответе с поставен капак и следвайте препоръчаното време. Не сваляйте капака през първите два часа на готвенето, за да може да се увеличи ефективно топлината.
- Винаги използвайте кухненски ръкавици, когато боравите с капака или подвижния съд. Пазете се от излизащата пара при отварянето или махането на капака.
- Изключвайте уреда от контакта след приключване на готвенето и преди почистване.
- Подвижната алуминиева купа за готвене е устойчива във фурна и е подходяща за употреба върху газов или електрически котлон. Купата може да се използва за запечатване на съставките на котлона при използване на средна настройка, тъй като купата бързо се загрява. Запечатването ще бъде по-бързо, отколкото с използване на конвенционален тиган. Моля, обърнете внимание, че няма да може да се използва върху индукционен котлон. Вижте схемата по-долу.

Част	Подходящ за съдомиялна машина	Огнеупорен	Подходящ за микровълнова фурна	Безопасно за газов/ електрически котлон	Безопасно за индукционен котлон
Капак	Да	Да	Не	Не	Не
Алуминиева купа за готвене	Да	Да	Не	Да	Не

## РЪКОВОДСТВО ЗА АДАПТИРАНЕ НА РЕЦЕПТИ

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

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

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

### ПАСТА И ОРИЗ:

- За да постигнете най-добри резултати, използвайте дългозърнест ориз, ориз басмати или специален ориз, както изисква рецептата. В случай че оризът не е напълно сварен след изтичане на препоръчаното време, добавете от 1 до 1½ допълнителна чаша течност на чаша ориз и продължете готвенето за още 20 до 30 минути.
- За да постигнете най-добри резултати, добавете пастата в уреда за бавно готвене в последните 30–60 минути от готвенето.

### БОБОВИ ХРАНИ:

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

#### ЗЕЛЕНЧУЦИ:

- При много зеленчуци бавното готвене е полезно и позволява да се подсили техният вкус. Тенджерата за бавно готвене предотвратява преваряването им, както се случва при готвене в печка или на котлон.
- Когато готвите рецепти със зеленчуци и месо, поставяйте зеленчуците в алуминиевата купа за готвене преди месото. Обикновено зеленчуците се сваряват по-бавно от месото в тенджерата за бавно готвене, като при това не са напълно потопени в течността за готвене.
- Поставяйте зеленчуците близо до страните или дъното на алуминиевата купа за готвене, за да се улесни сготвянето им.

#### МЛЯКО:

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

#### СУПА:

- Някои рецепти изискват големи количества вода/бульон. Поставете първо съставките за супа в алуминиевата купа за готвене, след това добавете вода/бульон, колкото да се покрият. Ако искате супата да е по-рядка, добавете още течност при сервирането.

#### МЕСО:

- Изрежете мазнината, измийте добре и подсушете месото с домакинска хартия.
- Запържването до леко златисто на месото дава възможност за отстраняване на мазнината преди готвене, но също така придава дълбочина на вкуса. Това може да се направи, като купата за готвене се използва директно върху газови или електрически котлони.
- Месото трябва да се разполага така, че да лежи в алуминиевата купа за готвене без да докосва капака.
- При по-малки или по-големи парчета месо, променете количеството зеленчуци или картофи, така че алуминиевата купа за готвене винаги да бъде пълен до линията, обозначена с ½ или MAX (МАКСИМУМ).
- Размерът на месото и препоръчаното време за готвене са само приблизителни и могат да се променят в зависимост от специфичната форма, вида и костната структура на месото. По-крежките меса, като пилешкото или свинското филе, изискват по-малко време за готвене от тези с повече съединителна тъкан и мазнина, като телешка и свинска плешка. Ако месото е с кост, то необходимото време за готвене ще е по-дълго, отколкото ако месото е без кост.
- Когато готвите с предварително приготвени продукти като фасул или плодове или зеленчуци като гъби, накълцан лук, патладжани или ситно нарязани зеленчуци, използвайте нарязано на по-малки парчета месо. По този начин всички съставки ще бъдат равномерно сготвени.

#### РИБА:

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

#### ТЕЧНОСТ:

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

## ПОЧИСТВАНЕ

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

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

- Капакът и алуминиевата купа за готвене могат да се мият в миялната машина или с гореща сапунена вода. Не използвайте абразивни почистващи вещества или телени гъби. Остатъците обикновено могат да се отстранят с кърпа, гъба или гумена шпатула. За премахване на варовикови остатъци от вода и други петна използвайте неабразивен почистващ препарат или оцет.

- Алуминиевата купа за готвене и капакът няма да издържат на внезапни промени в температурата. Не мийте алуминиевата купа за готвене или капака със студена вода, когато са горещи.
- Ако купата се използва върху котлон или в миялна машина, цветът може да се промени леко. Това няма да повлияе върху цялостната работа на купата. Избърсването с мека кърпа може да помогне да се възстанови външния вид.
- Външната повърхност на уреда може да се почиства с мека кърпа и топла сапунена вода. Избършете до сухо състояние. Не използвайте абразивни почистващи средства.
- Не е необходимо извършване на друго обслужване.
- **ЗАБЕЛЕЖКА:** След почистване оставете алуминиевата купа за готвене да изсъхне на въздух преди съхранение.
- Не използвайте влажни кърпи около отделението на батерията.

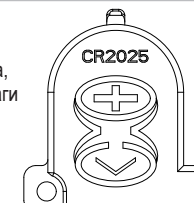
## БАТЕРИЯ

Винаги изключвайте уреда от захранването, преди да извадите капака на батерията. За да смените батерията, първо извадете щепсела на уреда от контакта, след което отстранете капака в долната част на уреда. Натиснете сребристото езиче, за да освободите батерията, след което извадете и изхвърлете правилно старата батерия, за да я смените с нова. Винаги заменяйте батерията с тип CR2025 или еквивалентен. Не използвайте презареждащи батерии в този уред.

Уверете се, че батерията е правилно ориентирана, както е показано:



Дръжте батерията далеч от деца.



Да не се поглъща. При поглъщане потърсете спешна медицинска помощ. Уверете се, че старите батерии са изхвърлени по безопасен начин. Направете справка с местните насоки по отношение на безопасното изхвърляне. Не изхвърляйте с обикновените битови отпадъци. Батериите могат да експлодират или да изтекат при нагряване, разглобяване, свързване на късо, презареждане или при неправилно поставяне. Внимавайте с батерии, които изтичат.



## СЛЕДПРОДАЖБЕНИ И РЕЗЕРВНИ ЧАСТИ

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

## ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ОТПАДЪЧНИ ПРОДУКТИ

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



## HRVATSKI VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE

### PROČITAJTE PAŽLJIVO I SPREMITI ZA BUDUĆE POTREBE

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

⚠ Dijelovi uređaja mogu se ugrijati tijekom upotrebe. Površina grijaćeg elementa zadržava toplinu nakon 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.

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

Poklopac i aluminijska posuda za kuhanje mogu se prati u perilici posuđa ili vrućom vodom s deterdžentom (vidi odjeljak o čišćenju).

Ovaj proizvod sadrži bateriju koju korisnik može zamijeniti. Za detaljne upute o zamjeni i zbrinjavanju pogledajte stavku Baterija.

- Ovaj uređaj proizvodi toplinu tijekom korištenja. Potrebno je poduzete odgovarajuće mjere opreza radi sprječavanja opasnosti od opekline, vrućine, vatre ili drugih osobnih ozljeda ili oštećenja imovine uzrokovanih dodirivanjem vanjske površine tijekom korištenja ili hlađenja.
- Prilikom uklanjanja poklopca koristite kuhinjske rukavice ili krpu. Obratite pažnju na vruću paru prilikom uklanjanja poklopca.
- Uvijek se pobrinite da su vam ruke suhe prije rukovanja utikačem ili prekidačem uređaja.
- Uređaj uvijek koristite na stabilnoj, sigurnoj, suhoj i vodoravnoj površini.
- Grijaća 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 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 koristite odvojivu aluminijsku 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 oštećivanje površine.
- Poklopac sporog kuhala izrađen je od kaljenog stakla. Uvijek pregledajte poklopac radi krhotina, napuklina ili drugih oštećenja. Nemojte upotrebljavati stakleni poklopac ako je oštećen jer se tijekom upotrebe može razlomiti.

## DIJELOVI

- A** Stakleni poklopac
- B** Aluminijska posuda za kuhanje
- C** Osnovica za grijanje
- D** Upravljačka ploča
- E** Rukohvati za nošenje
- F** Odjeljak za bateriju i zaštitna traka baterije
- G** Simbol slabe baterije
- H** Zaslou Time Setting (Postavljanje vremena)
- I** Svjetlosni pokazivač Schedule Meal (Planirano jelo)
- J** Tipka Schedule Meal (Planirano jelo)
- K** Tipka Food (Hrana)
- L** Tipka Amount (Količina)
- M** Tipka Clock Set (Postavljanje sata)
- N** Tipka Minute (Minute)
- O** Tipka Hour (Sati)
- P** Svjetlosni pokazivač Manual (Ručni način)
- Q** Tipka Manual (Ručni način)
- R** Tipka Temp (Temperatura)
- S** Tipka Cancel Timer (Otkazivanje brojača)
- T** Svjetlosni pokazivač Start/Stop (Početak/ zaustavljanje)
- U** Tipka Start/Stop (Početak/zaustavljanje)

## PRIPREMA ZA UPOTREBU

Prije nego upotrijebite svoj Crockpot® uređaj za sporo kuhanje, uklonite svu ambalažu i operite poklopac i aluminijsku posudu za kuhanje toplom vodom s deterdžentom i dobro osušite.

**VAŽNE NAPOMENE:** Neke radne površine i stolovi nisu dizajnirani da bi izdržali produljeno zagrijavanje koje stvaraju određeni uređaji. Nemojte 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.

Budite oprezni kada aluminijsku posudu za kuhanje postavljate na keramičku ili glatku staklenu ploču za kuhanje, radnu ploču, stol ili drugu površinu. Zbog prirode aluminijske posude za kuhanje površina dna može izgrebati neke površine ako se niste oprezni. Ispod aluminijske posude za kuhanje uvijek stavite zaštitnu podlogu ili podmetač prije nego što je stavite na stol ili radnu ploču.

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

Uklonite narančastu zaštitnu traku baterije tako da je u potpunosti izvučete. Time će se kontrolirati sat kada uređaj nije priključen u električno napajanje.

## KAKO KORISTITI TEHNOLOGIJU TIMESELECT

1. Stavite aluminijsku posudu za kuhanje u posudu s grijačem, dodajte sastojke u posudu i poklopite. Aluminijsku posudu za kuhanje po želji možete koristiti na ploči za pečenje mesa i zapeći sastojke prije stavljanja u uređaj za sporo kuhanje.
2. Utaknite sporo kuhalo Crockpot® 5,6 l TimeSelect u električnu utičnicu.
3. Odaberite „SCHEDULE MEAL“ (Planirano jelo) na lijevoj strani kontrolne ploče.
4. Odaberite „FOOD“ (Hrana) da biste odabrali s popisa 4 unaprijed postavljene funkcije: „MEAT“ (Meso), „POULTRY“ (Perad), „SOUP“ (Juha) i „VEGGIES“ (Povrće).

**NAPOMENA:** Odabir za „FOOD“ (Hrana) učinite na osnovu vrste recepta koji se kuha. Ako recept koji kuhate nije na popisu pripremljenih postavki, odaberite glavni sastojak koji je najbliži po sastavu ili kuhajte upotrebom funkcije „MANUAL“ (Ručno).

**NAPOMENA:** Gulaše treba kuhati korištenjem odabira „MEAT“. Da biste postigli najbolji rezultat kada kuhate velike komade mesa ili peradi, pridodate dodatno vrijeme na najbliže vrijeme završetka za hranu.

**NAPOMENA:** Za recepte koji sadrže velike količine korjenastog povrća, one će zahtijevati dulje vrijeme kuhanja pri višim temperaturama. Preporučujemo da se ti recepti kuhaju na ručnoj postavci HIGH (Visoko) umjesto na postavci VEGGIES (Povrće).

5. Upotrijebite tipku „AMOUNT“ (Količina) da biste odabrali težinu ili zapremine hrane koja se kuha. Ako je odabrano „MEAT“ (Meso) ili „POULTRY“ (Perad), sporo kuhalo dat će opcije težine od „+1 KG“ ili „0-1 KG“. Ako je odabrano „SOUP“ (Juha) ili „VEGGIES“ (Povrće), sporo kuhalo dat će opcije zapremine od „FULL POT“ (Puna posuda) ili „HALF POT“ (Pola posude).

**NAPOMENA:** „FULL POT“ označava posudu za kuhanje koja je napunjena do crte MAX. „HALF POT“ označava posudu za kuhanje koja je napunjena do crte ½.

6. Zatim upotrijebite tipke „**HOUR**“ (Sati) i „**MINUTE**“ da biste odabrali vrijeme u kojem želite da se vaše jelo dovrši (npr. 20:00) i potom pritisnite „**START**“ (Početak). Početno prikazano vrijeme na zaslonu je najranije vrijeme završetka jela, na osnovu hrane i količine koja se kuha.

**NAPOMENA:** Funkcija „**SCHEDULE MEAL**“ (Planirano jelo) neće hranu kuhati dulje od 12 sati od početka vremena kuhanja. Kada sat prođe planirano vrijeme hrane, sporo kuhalo automatski se prebacuje na „**KEEP WARM**“ (Održavaj toplinu).

**NAPOMENA:** Tehnologija TimeSelect automatski određuje pravilnu postavku topline na osnovu gornjih unosa. Hrana će se zagrijati na temperaturu koja je sigurna za hranu i tamo će se držati potrebno vrijeme, osim ako dođe do nestanka struje. Za više pojedinosti pogledajte napomene o upotrebi u slučaju nestanka struje.

## UPOTREBA RUČNE FUNKCIJE NA SPOROM KUHALU

1. Stavite aluminijsku posudu za kuhanje u posudu s grijačem, dodajte sastojke u posudu i poklopite. Aluminijsku posudu za kuhanje po želji možete koristiti na ploči za pečenje mesa i zapeći sastojke prije stavljanja u uređaj za sporo kuhanje. Uključite uređaj za sporo kuhanje i odaberite „**RUČNO**“ na desnoj strani upravljačke ploče.
2. Odaberite „**TEMP**“ (Temperatura) da biste odabrali postavku temperature između „**HIGH**“ (Visoka), „**LOW**“ (Niska) ili „**KEEP WARM**“ (Održavaj toplinu).  
**NAPOMENA:** Postavka „**KEEP WARM**“ (Održavaj toplinu) služi SAMO za održavanje topline već skuhanu hranu. NEMOJTE kuhati upotrebom postavke „**KEEP WARM**“ (Održavaj toplinu). Ne preporučujemo korištenje postavke „**KEEP WARM**“ (Održavaj toplinu) na dulje od 4 sata.
3. Upotrijebite tipke „**HOUR**“ (Sati) i „**MINUTE**“ da biste odabrali vrijeme kuhanja u koracima od 15 minuta, do 20 sati. Odaberite vrijeme kako je navedeno u receptu. Vrijeme će započeti s odbrojavanjem u koracima od po jedne minute. Upotrijebite „**CANCEL TIMER**“ (Otkazi brojač) da biste izbrisali odbrojavanje vremena. To će omogućiti da vaše sporo kuhalo ostane na svojoj trenutnoj postavki dok se ne isključi. Za otkazivanje ručne funkcije odaberite tipku započinjanja/zaustavljanja.
4. Za recepte koji zahtijevaju različita vremena, odaberite vrijeme koje je najbliže postavki na sporom kahalju. Primjerice, da biste kuhali recept koji traži vrijeme kuhanja od 7 do 9 sati na postavki „**LOW**“ (Nisko), kuhajte 8 sati.
5. Kada se vrijeme kuhanja završi, sporo kuhalo Crockpot® automatski se prebacuje na postavku „**KEEP WARM**“ (Održavaj toplinu).
6. Da biste isključili sporo kuhalo Crockpot®, pritisnite tipku „**START/STOP**“ (Početak/Zaustavljanje) i izvucite utikač uređaja iz električne utičnice.
7. Kada je kuhanje dovršeno, odvojite sporo kuhalo od električnog napajanja i pustite da se ohladi prije čišćenja.

### NAPOMENE O UPOTREBI

- Da biste prebacili između „**LBS**“ (Funte) i „**KGS**“ (Kilogrami), tipku „**AMOUNT**“ (Količina) držite pritisnutom na 3 sekunde.
- Da biste promijenili trenutačno vrijeme, tipku „**CLOCK SET**“ (Postavljanje sata) držite pritisnutom na 3 sekunde. Vrijeme prilagodite korištenjem tipki „**HOUR**“ (Sati) i „**MINUTE**“, a zatim pritisnite tipku „**CLOCK SET**“ (Postavljanje sata) da biste potvrdili odabir.
- Ako sat prestane raditi ili nakon priključivanja u električno napajanje trepće simbol slabe baterije, tada bateriju treba zamijeniti. Za pojedinosti pogledajte stavku Baterija.
- U slučaju nestanka električnog napajanja, zaslon i svjetlosni pokazivači će treptati kada se napajanje obnovi. Sve postavke sporog kuhala su izbrisane i moraju se ponovno postaviti. Ovo može rezultirati da hrana ne bude sigurna za konzumiranje. Ako ne znate koliko dugo je napajanje bilo nedostupno, predlažemo da bacite hranu.
- Kako biste izbjegli prekomjerno ili nedovoljno kuhanje, uvijek napunite aluminijsku posudu za kuhanje između oznake ½ i oznake MAX i pridržavajte se preporučenog vremena kuhanja.
- Aluminijsku posudu za kuhanje nemojte prekomjerno napuniti. Kako biste spriječili prelijevanje, nemojte puniti aluminijsku posudu za kuhanje više od oznake MAX.
- Uvijek kuhajte s postavljenim poklopcem i na preporučeno vrijeme. Nemojte uklanjati poklopac tijekom prva dva sata kuhanja, kako bi se toplina učinkovitije nakupila.
- Prilikom rukovanja poklopcem ili posudom za kuhanje uvijek koristite rukavice za kuhanje. Obratite pažnju na vruću paru prilikom otvaranja ili uklanjanja poklopca.
- Isključite utikač napajanja kada je kuhanje završeno i prije čišćenja.
- Odvojiva aluminijska posuda za kuhanje može se koristiti u pećnici i prikladna za korištenje na plinskoj ili električnoj

ploči za kuhanje. Posuda se može koristiti za pečenje sastojaka na ploči za kuhanje, na srednje jakoj vatri jer se posuda brzo zagrijava. Pečenje će biti brže nego kada koristite uobičajenu tavu. Imajte na umu da neće raditi na indukcijskoj ploči za kuhanje.

## VODIČ ZA PRILAGODAVANJE RECEPTA

Ovaj je vodič izrađen da vam pomogne u prilagodavanju vaših vlastitih i drugih receptata 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 pregrijavanje hrane, uvijek se pobrinite da u receptu koristite zadovoljavajuću količinu tekućine.

VRIJEME RECEPTA	KUHANJE NA NISKOM	KUHANJE NA VISOKOM
15 do 30 minuta	4 do 6 sati	1½ do 2 sata
30 do 45 minuta	6 do 10 sati	3 do 4 sata
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 traži. Ako riža nije potpuno skuhanu nakon predloženog vremena, dodajte još 1 do 1½ čašu tekućine na jednu čašu kuhane riže i nastavite kuhati još 20 do 30 minuta.
- Za najbolje rezultate s tjesteninom prvo djelomično prokuhajte tjesteninu u kipućoj vodi dok ne omekša. Tjesteninu dodajte tijekom posljednjih 30 do 60 minuta kuhanja.

### GRAH:

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

### POVRĆE:

- Sporo kuhanje korisno je za velik je broj vrsta povrća, kako bi moglo razviti svoj potpuni okus. U vašem sporom kahalju imaju sklonost da se neće prejako skuhati, kao što je slučaj kod pripreme u pećnici ili na štednjaku.
- Kada kuhate recepte s povrćem i mesom, povrće u aluminijsku posudu za kuhanje stavite prije mesa. Povrće se u sporom kahalju uobičajeno kuha sporije u odnosu na meso, te ima korist od djelomičnog potapanja u tekućinu za kuhanje.
- Stavite povrće uz rubove ili na dno aluminijske posude za kuhanje kako bi se bolje kuhalo.

### 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 traže velike količine vode/temeljca. U aluminijsku zdjelu za kuhanje prvo dodajte sastojke za juhu, a zatim dodajte vodu/ temeljac samo da prekrije. Ako je poželjna rjeđa juha, dodajte vodu prilikom posluživanja.

### MESO:

- Obrežite masnoće, dobro isperite i osušite papirnatim ručnikom.
- Pripremno potamnivanje mesa omogućuje ispuštanje masti prije sporog kuhanja i također dodaje na okusu. To se može učiniti u posudi za kuhanje izravno na plinskim ili električnim pločama za kuhanje.
- Meso treba postaviti tako da leži u aluminijskoj posudi za kuhanje bez dodirivanja poklopca.
- Za manje ili veće komade mesa promijenite određenu količinu povrća ili krumpira tako da aluminijska posuda za kuhanje uvijek puni do crte ½ ili MAX.

- Veličina komadića mesa i preporučena vremena kuhanja su procijenjena i mogu varirati ovisno o rezanju, vrsti i strukturi kosti. Mekano meso, poput piletine ili svinjskog bifteka, kuhaju se brže od mesa s mesa s većom količinom veznog tkiva, kao što su teleći vrat ili svinjska koljenica. Kuhanje mesa na kostima 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 prilagodavate za svoje sporo kuhalo, prije kuhanja smanjite količinu tekućine.

## ČIŠĆENJE

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

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

- Poklopac i aluminijska posuda za kuhanje mogu se prati u perilici posuđa ili vrućom vodom s deterdžentom. Nemojte koristiti abrazivna sredstva ili krpe za čišćenje. Ostatke uklonite krpom, spužvom ili gumenom kuhačom. Mrlje od vode i drugih sastojaka uklonite sredstvom za čišćenje bez abrazivnih svojstava ili octom.
- Aluminijska posuda i poklopac neće izdržati nagle promjene temperature. Aluminijsku posudu za kuhanje ili poklopac nemojte prati hladnom vodom kada su vrući.
- Ako se posuda koristi na ploči za kuhanje ili u perilici posuđa, boja se može malo promijeniti. To neće utjecati na ukupnu učinkovitost posude. Brisanje mekom krpom može pomoći vratiti izgled.
- Vanjska površina uređaja može se čistiti mekanom krpom i toplom, sapunastom vodom. Osušite brisanjem. Nemojte upotrebljavati abrazivna sredstva za čišćenje.
- Stakleni poklopac i odvojivu posudu operite u vrućoj i sapunastoj vodi. Nemojte koristiti abrazivna sredstva ili krpe za čišćenje. Ostatke hrane uklonite krpom, spužvom ili gumenom kuhačom.
- Nikakvo drugo servisiranje nije potrebno izvoditi.
- NAPOMENA: Nakon čišćenja pustite da se aluminijska posuda za kuhanje osuši na zraku prije spremanja.
- Nemojte upotrebljavati mokre krpe oko odjeljka za bateriju.

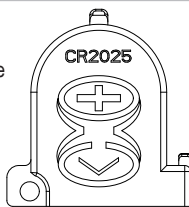
## BATERIJA

Uređaj uvijek odvojite od električnog napajanja prije uklanjanja poklopca baterije. Da biste promijenili bateriju, prvo uređaj odvojite od električnog napajanja, a zatim uklonite poklopac na dnu uređaja. Pritisnite srebrni jezičak da biste oslobodili bateriju, a zatim je uklonite i pravilno zbrinite, te zamijenite novom baterijom. Uvijek zamijenite baterijom tipa CR2025 ili ekvivalentnom. Nemojte u ovom uređaju koristiti punjive baterije.

Pobrinite se da je baterija pravilno orijentirana, kako je prikazano:



Bateriju držite podalja od djece.



Nemojte gutati. U slučaju gutanja potražite liječnički savjet. Pobrinite se da su stare baterije zbrinute na siguran način. Pratite lokalne smjernice o sigurnom zbrinjavanju. Nemojte odbacivati s uobičajenim kućni otpadom. Baterije mogu eksplodirati ili procuriti ako se zagriju, rastavljaju, kratko spoje, ponovno pune ili nepravilno umetnu. Budite oprezni s baterijama koje procure.



## PODRŠKA NAKON PRODAJE I ZAMJENSKI DIJELOVI

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

## ZBRINJAVANJE OTPADA

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



## Ελληνικά Σημαντικές Προφυλάξεις

Διαβάστε όλες τις οδηγίες πριν τη χρήση. Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες

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

⚠ Μέρη της συσκευής είναι πιθανό να καίνε κατά τη διάρκεια της χρήσης. Η επιφάνεια του θερμαντικού στοιχείου επιδέχεται πλεονάζουσα θερμότητα μετά τη χρήση.

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.

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

Το καπάκι και το σκεύος μαγειρέματος από αλουμίνιο μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων ή με ζεστό σαπουνόνερο (Δείτε την ενότητα καθαρισμού).

Το προϊόν αυτό περιέχει μπαταρία αντικαταστάσιμη από τον χρήστη. Ανατρέξτε στην ενότητα Μπαταρία για λεπτομερείς οδηγίες αντικατάστασης και απόρριψης.

- 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, αγνίζοντας 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 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 ζετάνετε κάποιο τρόφιμο απευθείας μέσα στη μονάδα της βάσης. Χρησιμοποιείτε πάντα το αφαιρούμενο σκεύος μαγειρέματος από αλουμίνιο.

- 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. Ελέγχετε πάντα το καπάκι για σπασμένα κομμάτια, ραγίσματα ή οποιαδήποτε άλλη ζημιά. Μη χρησιμοποιείτε το γυάλινο καπάκι αν έχει υποστεί ζημιά γιατί μπορεί να σπάσει κατά τη χρήση.

## ΜΕΡΗ

- |   |   |
|---|---|
| <b>A</b> Γυάλινο καπάκι   | <b>K</b> Κουμπί FOOD (φαγητό)                         |
| <b>B</b> Σκεύος μαγειρέματος από αλουμίνιο                        | <b>L</b> Κουμπί AMOUNT (ποσότητα)                     |
| <b>C</b> Θερμαινόμενη βάση  | <b>M</b> Κουμπί CLOCK SET (ρύθμιση ρολογιού)          |
| <b>D</b> Πίνακας ελέγχου  | <b>N</b> Κουμπί MINUTE (λεπτά)                        |
| <b>E</b> Χειρολαβές   | <b>O</b> Κουμπί HOUR (ώρες)                           |
| <b>F</b> Χώρος μπαταρίας και προστατευτική ταινία μπαταρίας       | <b>P</b> Λυχνία ένδειξης ρύθμισης MANUAL (με το χέρι) |
| <b>G</b> Σύμβολο χαμηλής μπαταρίας                                | <b>Q</b> Κουμπί ρύθμισης MANUAL (με το χέρι)          |
| <b>H</b> Οθόνη ρύθμισης χρόνου                                    | <b>R</b> Κουμπί TEMP (θερμοκρασία)                    |
| <b>I</b> Λυχνία ένδειξης SCHEDULE MEAL (προγραμματισμού γεύματος) | <b>S</b> Κουμπί CANCEL TIMER (ακύρωση χρονοδιακόπτη)  |
| <b>J</b> Κουμπί SCHEDULE MEAL (προγραμματισμού γεύματος)          | <b>T</b> Λυχνία START/STOP (άναμμα/σβήσιμο)           |
|   | <b>U</b> Κουμπί START/STOP (άναμμα/σβήσιμο)           |

## ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ

Προτού χρησιμοποιήσετε την ηλεκτρική γάστρα Crockpot®, αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και πλύνετε το καπάκι και το σκεύος μαγειρέματος από αλουμίνιο με ζεστό σαπουνόνερο και στεγνώστε σχολαστικά.

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:** Ορισμένοι πάγκοι εργασίας και επιφάνειες τραπέζιων δεν έχουν σχεδιαστεί για να αντέχουν την παρατεταμένη ζέστη 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.

Προσέξτε όταν τοποθετείτε το σκεύος μαγειρέματος από αλουμίνιο πάνω σε κεραμικές ή γυάλινες εστίες, σε πάγκο, τραπέζι ή άλλη επιφάνεια. Λόγω του υλικού του σκεύους μαγειρέματος από αλουμίνιο, η επιφάνεια του πάτου μπορεί να γρατζουνίσει μερικές επιφάνειες αν δεν δώσετε την απαραίτητη προσοχή. Τοποθετείτε πάντα ένα προστατευτικό ή μια σχάρα κάτω από το σκεύος μαγειρέματος από αλουμίνιο προτού το τοποθετήσετε πάνω σε ένα τραπέζι ή έναν πάγκο.

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

Αφαιρέστε την πορτοκαλί προστατευτική ταινία μπαταρίας τραβώντας την προς τα έξω. Αυτό θα ελέγξει το ρολόι όταν η μονάδα δεν είναι συνδεδεμένη.

## ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗΝ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ TIMESELECT

1. Τοποθετήστε το σκεύος μαγειρέματος από αλουμίνιο μέσα στη θερμαινόμενη βάση, προσθέστε τα υλικά μέσα στο σκεύος και κλείστε με το καπάκι. Αν επιθυμείτε, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το σκεύος μαγειρέματος από αλουμίνιο σε εστίες για τσιγάρισμα κρέατος και το ρόδισμα των υλικών προτού το τοποθετήσετε στην ηλεκτρική γάστρα.
2. Βάλτε τη χύτρα αργού μαγειρέματος Crockpot® 5.6L TimeSelect σε μια ηλεκτρική πρίζα.
3. Επιλέξτε "SCHEDULE MEAL (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΓΕΥΜΑΤΟΣ)" στην αριστερή πλευρά του πίνακα ελέγχου.
4. Επιλέξτε "FOOD (ΦΑΓΗΤΟ)" για να διαλέξετε από μια λίστα 4 προεπιλεγμένες λειτουργίες: ΚΡΕΑΤΙΚΑ 🍖, ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ 🐔, ΣΟΥΠΕΣ 🍲 και ΛΑΧΑΝΙΚΑ 🥦.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Επιλέξτε "FOOD" με βάση το είδος συνταγής που μαγειρεύεται. Αν η συνταγή που μαγειρεύετε δεν είναι στην παρούσα λίστα, επιλέξτε το κύριο υλικό που έχει τη στενότερη σχέση ή, μαγειρέψτε χρησιμοποιώντας τη λειτουργία "MANUAL (ΜΕ ΤΟ ΧΕΡΙ)".



**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Οι εντράδες θα πρέπει να μαγειρεύονται στην επιλογή φαγητού "MEAT". Για καλύτερα αποτελέσματα κατά το μαγείρεμα μεγάλων κομματιών κρέατος ή πουλερικών, προσθέστε χρόνο στο νωρίτερο χρόνο λήξης του γεύματος.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Για τις συνταγές που περιέχουν μια μεγάλη ποσότητα ριζωδών λαχανικών, θα χρειαστεί να μαγειρευτούν για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα σε υψηλότερη θερμοκρασία. Συνιστούμε αυτές οι συνταγές να μαγειρεύονται στη ρύθμιση MANUAL (ΜΕ ΤΟ ΧΕΡΙ) HIGH (ΥΨΗΛΗ) αντί για τη ρύθμιση VEGGIES (ΛΑΧΑΝΙΚΑ).

- Χρησιμοποιήστε το κουμπί "AMOUNT (ΠΟΣΟΤΗΤΑ)" για να επιλέξετε το βάρος ή τον όγκο του φαγητού που μαγειρεύεται. Αν έχει επιλεγεί "MEAT (ΚΡΕΑΣ)" ή "POULTRY (ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ)", η χύτρα αργού μαγειρέματος θα δώσει μια επιλογή βάρους "+1 KG" ή "0-1 KG". Αν έχει επιλεγεί "SOUP (ΣΟΥΠΕΣ)" ή "VEGGIES (ΛΑΧΑΝΙΚΑ)", η χύτρα αργού μαγειρέματος θα δώσει μια επιλογή όγκου "FULL POT (ΓΕΜΑΤΗ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑ)" ή "HALF POT (ΜΙΣΗ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑ)".

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Το "FULL POT (ΓΕΜΑΤΗ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑ)" αναφέρεται σε μια κατσαρόλα που γεμίζει στη γραμμή MAX. Το "HALF POT (ΜΙΣΗ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑ)" αναφέρεται σε μια κατσαρόλα που γεμίζει στη γραμμή ½.

- Έπειτα, χρησιμοποιήστε τα κουμπιά "HOUR (ΩΡΕΣ)" και "MINUTE (ΛΕΠΤΑ)" για να αποφασίσετε την ώρα που θα θέλατε να ολοκληρωθεί το γεύμα σας (π.χ. 20:00), και πατήστε "START (ΕΝΑΡΞΗ)". Ο αρχικός χρόνος που εμφανίζεται στην οθόνη είναι ο νωρίτερος χρόνος λήξης του γεύματος, με βάση το φαγητό και την ποσότητα που μαγειρεύεται.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Η λειτουργία "SCHEDULE MEAL (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΓΕΥΜΑΤΟΣ)" δεν θα μαγειρέψει για περισσότερες από 12 ώρες από την ώρα έναρξης μαγειρέματος του γεύματος. Μόλις το ρολόι περάσει την προγραμματισμένη ώρα γεύματος η χύτρα αργού μαγειρέματος θα πάει στο "KEEP WARM (ΔΙΑΤΗΡΕΙΤΑΙ ΖΕΣΤΟ)".

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Η τεχνολογία TimeSelect προσδιορίζει αυτόματα τη σωστή θερμοκρασία με βάση τις παραπάνω ρυθμίσεις. Τα τρόφιμα θα θερμανθούν σε θερμοκρασία ασφαλή για τρόφιμα, και θα διατηρηθούν εκεί για τον απαραίτητο χρόνο, εκτός εάν υπάρχει διακοπή ρεύματος. Δείτε τις σημειώσεις χρήσης για περισσότερες λεπτομέρειες, σε περίπτωση διακοπής ρεύματος.

## ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΕ ΤΟ ΧΕΡΙ ΣΤΗ ΧΥΤΡΑ ΑΡΓΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

- Τοποθετήστε το σκεύος μαγειρέματος από αλουμίνιο μέσα στη θερμαινόμενη βάση, προσθέστε τα υλικά μέσα στο σκεύος και κλείστε με το καπάκι. Αν επιθυμείτε, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το σκεύος μαγειρέματος από αλουμίνιο σε εστίες για τσιγάρισμα κρέατος και το ρόδισμα των υλικών προτού το τοποθετήσετε στην ηλεκτρική γάστρα. Συνδέστε την ηλεκτρική γάστρα και επιλέξτε «MANUAL» (ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΑ) στη δεξιά πλευρά του πίνακα ελέγχου.
- Επιλέξτε "TEMP (ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ)" για να διαλέξετε τη ρύθμιση θερμοκρασίας από ΥΨΗΛΗ, ΧΑΜΗΛΗ ή ΔΙΑΤΗΡΕΙΤΑΙ ΖΕΣΤΟ.  
**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Το "KEEP WARM (ΔΙΑΤΗΡΕΙΤΑΙ ΖΕΣΤΟ)" είναι MONO για να κρατιέται ζεστό το ήδη μαγειρεμένο φαγητό. ΜΗΝ μαγειρεύετε στη ρύθμιση "KEEP WARM (ΔΙΑΤΗΡΕΙΤΑΙ ΖΕΣΤΟ)". Δεν συνιστούμε να χρησιμοποιείτε τη ρύθμιση "KEEP WARM (ΔΙΑΤΗΡΕΙΤΑΙ ΖΕΣΤΟ)" για περισσότερες από 4 ώρες.
- Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά "HOUR (ΩΡΕΣ)" και "MINUTE (ΛΕΠΤΑ)" για να επιλέξετε το χρόνο μαγειρέματος σε 15λεπτά, μέχρι 20 ώρες. Επιλέξτε το χρόνο με βάση το χρονικό διάστημα που υποδεικνύεται στη συνταγή. Ο χρόνος θα αρχίσει να μετράει ανά ένα λεπτό. Χρησιμοποιήστε "CANCEL TIMER (ΑΚΥΡΩΣΗ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ)" για να μηδενίσετε τον χρονοδιακόπτη. Αυτό θα επιτρέψει στη χύτρα σας να παραμείνει στην τρέχουσα ρύθμιση μέχρι να τη σβήσετε. Για να ακυρώσετε τη χειροκίνητη λειτουργία, επιλέξτε το κουμπί Άναμμα/Σβήσιμο.
- Για συνταγές που απαιτούν μια ποικιλία χρόνου, επιλέξτε την ώρα πιο κοντά στις ρυθμίσεις της χύτρας σας. Παραδείγματος χάρη, για να μαγειρέψετε μια συνταγή που θέλει 7 με 9 ώρες στο ΧΑΜΗΛΗ, μαγειρέψτε τη για 8 ώρες.
- Όταν ο χρόνος μαγειρέματος τελειώσει η χύτρα αργού μαγειρέματος Crockpot® πηγαίνει αυτόματα στη ρύθμιση "KEEP WARM (ΔΙΑΤΗΡΕΙΤΑΙ ΖΕΣΤΟ)".
- Για να σβήσετε τη χύτρα αργού μαγειρέματος Crockpot®, πατήστε το κουμπί "START/STOP (ΑΝΑΜΜΑ/ΣΒΗΣΙΜΟ)" και βγάλτε τη μονάδα από την πρίζα.
- Όταν τελειώσετε το μαγείρεμα, αποσυνδέστε τη χύτρα αργού μαγειρέματος και αφήστε τη να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.

### Σημειώσεις Χρήσης

- Για να αλλάξετε από LBS σε KGS, πατήστε το κουμπί "AMOUNT (ΠΟΣΟΤΗΤΑ)" για 3 δευτερόλεπτα.

- Για να αλλάξετε τον τρέχοντα χρόνο πατήστε το "CLOCK SET (ΡΥΘΜΙΣΗ ΡΟΛΟΓΙΟΥ)" για 3 δευτερόλεπτα. Προσαρμόστε το χρόνο χρησιμοποιώντας τα "HOUR (ΩΡΕΣ)" και "MINUTE (ΛΕΠΤΑ)" και μετά πατήστε το "CLOCK SET (ΡΥΘΜΙΣΗ ΡΟΛΟΓΙΟΥ)" για να επιβεβαιώσετε την επιλογή.
- Αν η ρύθμιση του ρολογιού σταματήσει να λειτουργεί ή το σύμβολο χαμηλής μπαταρίας εμφανίζεται μετά την επανασύνδεση της μπαταρίας, ενδέχεται να χρειάζεται αντικατάσταση. Ανατρέξτε στην ενότητα Μπαταρία για λεπτομέρειες.
- Αν γίνει διακοπή ηλεκτρικού, η οθόνη και οι λυχνίες αναβοσβήνουν με την αποκατάσταση του ηλεκτρικού. Όλες οι ρυθμίσεις της χύτρας αργού μαγειρέματος έχουν μηδενιστεί και πρέπει να ξαναρυθμιστούν. Σαν αποτέλεσμα, το φαγητό μπορεί να μην είναι ασφαλές για κατανάλωση. Αν δεν ξέρετε πόσο διήρκεσε η διακοπή, προτείνουμε να πετάξετε το φαγητό που ήταν μέσα στη συσκευή.
- Για την αποφυγή του υπερβολικού ή του ανεπαρκούς μαγειρέματος, γεμίζετε πάντοτε το σκεύος μαγειρέματος από αλουμίνιο από το ½ έως το MAX και ακολουθείτε τους προτεινόμενους χρόνους μαγειρέματος.
- Μην παραγεμίζετε το σκεύος μαγειρέματος από αλουμίνιο. Για την αποφυγή υπερχειλίσης, μη γεμίζετε το σκεύος μαγειρέματος από αλουμίνιο πάνω από την ένδειξη MAX.
- Μαγειρεύετε πάντα με το καπάκι κατά τον προτεινόμενο χρόνο. Μην αφαιρείτε το καπάκι κατά τη διάρκεια των δύο πρώτων ωρών μαγειρέματος για να αφήσετε τη θερμοκρασία να ανέβει με αποτελεσματικό τρόπο.
- Φοράτε πάντα γάντια φούρνου όταν αγγίζετε το καπάκι ή το αφαιρούμενο μπουλ μαγειρέματος. Προσοχή στη διαφυγή ατμού κατά το άνοιγμα ή την αφαίρεση του καπακιού.
- Βγάλτε την πρίζα όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα και πριν τον καθαρισμό.
- Το αφαιρούμενο σκεύος μαγειρέματος από αλουμίνιο είναι κατάλληλο για χρήση σε φούρνο και σε εστία αερίου ή ηλεκτρική εστία. Το σκεύος μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το τσιγάρισμα υλικών στην εστία, χρησιμοποιώντας μεσαία φωτιά καθώς το σκεύος θερμαίνεται γρήγορα. Το τσιγάρισμα θα είναι πιο γρήγορο σε σχέση με ένα συμβατικό σκεύος. Έχετε υπόψη σας ότι δεν θα λειτουργήσει σε επαγωγική εστία.

## Οδηγός Προσαρμογής Συνταγών

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

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

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

### ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΚΑΙ ΡΥΖΙ:

- Για βέλτιστα αποτελέσματα, χρησιμοποιείτε μακρύκοκκο ρύζι εκτός και αν η συνταγή λέει κάτι διαφορετικό. Αν το ρύζι δεν έχει βράσει τελείως μετά τον ενδειγμένο χρόνο, προσθέστε ακόμα 1 με 1½ φλιτζάνι υγρού επιπλέον ανά φλιτζάνι μαγειρεμένου ρυζιού και συνεχίστε το βράσιμο για 20 με 30 λεπτά.
- Για βέλτιστα αποτελέσματα στα μακαρόνια, αρχικά βράστε μερικώς τα μακαρόνια σε βραστό νερό μέχρι να μαλακώσουν. Προσθέστε τα μακαρόνια τα τελευταία 30 με 60 λεπτά του χρόνου μαγειρέματος.

### ΦΑΣΟΛΙΑ:

- Τα ξερά φασόλια, ιδιαίτερα τα κόκκινα φασόλια, θα πρέπει να τα βράζετε πριν τα προσθέσετε σε κάποια συνταγή.
- Τα πλήρως μαγειρεμένα φασόλια κονσέρβας μπορούν να χρησιμοποιηθούν ως υποκατάστατο, αντί για ξερά φασόλια.

### ΛΑΧΑΝΙΚΑ:

- Πολλά λαχανικά επωφελούνται από το αργό μαγείρεμα και μπορούν να ξεδιπλώσουν την πλήρη γεύση τους. Συνήθως δεν παραβράζουν στη συσκευή αργού μαγειρέματος όπως μπορεί να συμβαίνει στο φούρνο ή τις εστίες σας.

- Όταν μαγειρεύετε συνταγές με λαχανικά και κρέας, τοποθετήστε τα λαχανικά εντός του σκεύους μαγειρέματος από αλουμίνιο πριν από το κρέας. Τα λαχανικά συνήθως ψήνονται πιο αργά από το κρέας στη συσκευή αργού μαγειρέματος και επωφελούνται από την τμηματική τους βύθιση στο ζυμό μαγειρέματος.
- Τοποθετήστε τα λαχανικά κοντά στις άκρες ή στο κάτω μέρος του σκεύους μαγειρέματος από αλουμίνιο για να μαγειρευτούν καλύτερα.

#### ΓΑΛΑ:

- Το γάλα, η κρέμα γάλακτος και η ξινή κρέμα κόβουν κατά τη διάρκεια του παρατεταμένου μαγειρέματος. Όταν είναι 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/ζυμού. Προσθέστε πρώτα τα υλικά της σούπας στο σκεύος μαγειρέματος από αλουμίνιο και κατόπιν προσθέστε το νερό/ζυμό για να τα καλύψετε. Αν επιθυμείτε μια πιο αραιά σούπα, προσθέστε περισσότερο υγρό όταν σερβίρετε.

#### ΚΡΕΑΣ:

- Κόψτε το λίπος, ξεβγάλετε καλά και σκουπίστε το κρέας με χαρτί κουζίνας.
- Το τσιγάρισμα του κρέατος από πριν δίνει τη δυνατότητα στο λίπος να στραγγίξει πριν το αργό μαγείρεμα και δίνει ακόμα μεγαλύτερη ένταση στη γεύση. Αυτό μπορεί να γίνει χρησιμοποιώντας το σκεύος μαγειρέματος απευθείας στις εστίες αερίου ή στις ηλεκτρικές εστίες.
- Το κρέας πρέπει να τοποθετείται με τέτοιο τρόπο μέσα στο σκεύος μαγειρέματος από αλουμίνιο ώστε να μην ακουμπάει το καπάκι.
- Για μικρότερες ή μεγαλύτερες κοπές κρέατος, αλλάξτε την ποσότητα λαχανικών ή πατάτας, έτσι ώστε το σκεύος μαγειρέματος από αλουμίνιο να είναι πάντα γεμάτο στις ½ ή MAX γραμμές.
- Το μέγεθος που έχει το κρέας και οι προτεινόμενοι χρόνοι μαγειρέματος είναι απλά εκτιμήσεις και μπορούν να ποικίλουν ανάλογα με το συγκεκριμένο κόψιμο, είδος και σχήμα του κόκαλου. Άπαχο κρέας όπως αυτό του κοτόπουλου ή του χοιρινού φιλέτου συνήθως μαγειρεύονται πιο γρήγορα από τα κρέατα με περισσότερους συνδετικούς ιστούς και λίπος όπως η 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 ταμανιτάρια, το κομμένο κρεμμύδι, η μελιτζάνα ή τα ψιλοκομμένα λαχανικά. Αυτό δίνει τη δυνατότητα σε όλα τα τρόφιμα να μαγειρευτούν με τον ίδιο ρυθμό.

#### ΨΑΡΙ:

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

#### ΥΓΡΑ:

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

## Καθαρισμός

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

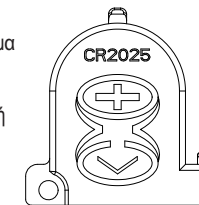
ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην βυθίζετε ποτέ τη θερμαινόμενη βάση, το καλώδιο ρεύματος ή το βύσμα στο νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.

- Το καπάκι και το σκεύος μαγειρέματος από αλουμίνιο μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων ή με ζεστό σαπουνόνερο. Μην χρησιμοποιείτε συνθετικά διαβρωτικά καθαριστικά ή συρμάτινα σφουγγαράκια. Συνήθως μπορείτε να αφαιρέσετε τα υπολείμματα φαγητού με πανί, σφουγγάρι ή πλαστική σπάτουλα. Για να αφαιρέσετε στάμπες νερού και άλλους λεκέδες, χρησιμοποιήστε μη διαβρωτικό καθαριστικό ή ξύδι.
- Το σκεύος μαγειρέματος από αλουμίνιο και το καπάκι δεν είναι ανθεκτικά σε απότομες αλλαγές θερμοκρασίας. Μην πλένετε το σκεύος μαγειρέματος από αλουμίνιο ή το καπάκι με κρύο νερό όταν είναι ζεστά.

- Αν το σκεύος χρησιμοποιείται σε εστίες ή σε πλυντήριο πιάτων, το χρώμα ενδέχεται να αλλάξει ελαφρώς. Αυτό δεν επηρεάζει τη συνολική απόδοση του σκεύους. Το σκούπισμα με ένα μαλακό πανί μπορεί να βοηθήσει στην επαναφορά της όψης.
- Μπορείτε να καθαρίσετε το εξωτερικό μέρος της συσκευής με μαλακό πανί και ζεστό νερό με σαπουνάδα. Σκουπίστε τα μέχρι να στεγνώσουν. Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά καθαριστικά.
- Δεν πρέπει να γίνεται κάποια άλλη συντήρηση.
- ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μετά το καθαρίσμα αφήστε το σκεύος μαγειρέματος από αλουμίνιο να στεγνώσει στον αέρα πριν το αποθηκεύσετε.
- Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά στον χώρο μπαταρίας.

## ΜΠΑΤΑΡΙΑ

Πριν από την αφαίρεση του καλύμματος της μπαταρίας αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από το ρεύμα. Για να αλλάξετε την μπαταρία, αποσυνδέστε πρώτα τη συσκευή και αφαιρέστε το κάλυμμα της μπαταρίας στο κάτω μέρος της μονάδας. Πιέστε την ασημένια γλωπίδα για να αφαιρέσετε την μπαταρία, στη συνέχεια βγάλτε και απορρίψτε σωστά την παλιά μπαταρία για να την αντικαταστήσετε με τη νέα μπαταρία. Να αντικαθιστάτε πάντοτε την μπαταρία με τύπο CR2025 ή ισοδύναμο. Μην χρησιμοποιείτε επαναφορτιζόμενες μπαταρίες στη μονάδα αυτή. Βεβαιωθείτε ότι η μπαταρία είναι σωστά προσανατολισμένη όπως φαίνεται:



Κρατήστε την μπαταρία μακριά από παιδιά.

Μην καταπιίνετε. Σε περίπτωση κατάποσης ζητήστε άμεσα ιατρική συμβουλή.

Βεβαιωθείτε ότι οι παλιές μπαταρίες απορρίπτονται με ασφαλή τρόπο. Ανατρέξτε στις τοπικές οδηγίες σχετικά με τον ασφαλή τρόπο απόρριψης. Μην πετάτε στα οικιακά απορρίμματα. Οι μπαταρίες ενδέχεται να εκραγούν ή να διαρρεύσουν αν θερμανθούν, αποσυναρμολογηθούν, βραχυκυκλωθούν, επαναφορτιστούν ή τοποθετηθούν λανθασμένα. Προσέξτε τις μπαταρίες με διαρροή.



## ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΠΩΛΗΣΗ ΚΑΙ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ

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

## ΔΙΑΘΕΣΗ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ

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



# crockpot®



[www.crockpoteurope.com](http://www.crockpoteurope.com)

email: [CrockpotEurope@newellco.com](mailto:CrockpotEurope@newellco.com)

© 2022 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited. All rights reserved.

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

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

© 2022 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited. Tous droits réservés.

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

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

© 2022 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited. Todos los derechos reservados.

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

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

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

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

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

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

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

Tuote voi jatkuvan tuotekehityksen vuoksi poiketa hiukan pakkauksessa esitetyistä mallista.

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

Da vi driver med kontinuerlig produktutvikling kan produktet du har kjøpt, skille seg noe fra det som vises på esken.

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

Vzhľadom k neustálemu vývoji produktů se může daný produkt mírně lišit od produktu vyobrazeného na obalu.

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

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

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

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

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

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

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



CSC093X\_22MLM1 (EMEA)\_GCDS-JC

NWL0001294929 Rev B