

CSC012X

Specialists in One-pot Cooking
- SINCE 1970 -

CROCK·POT®

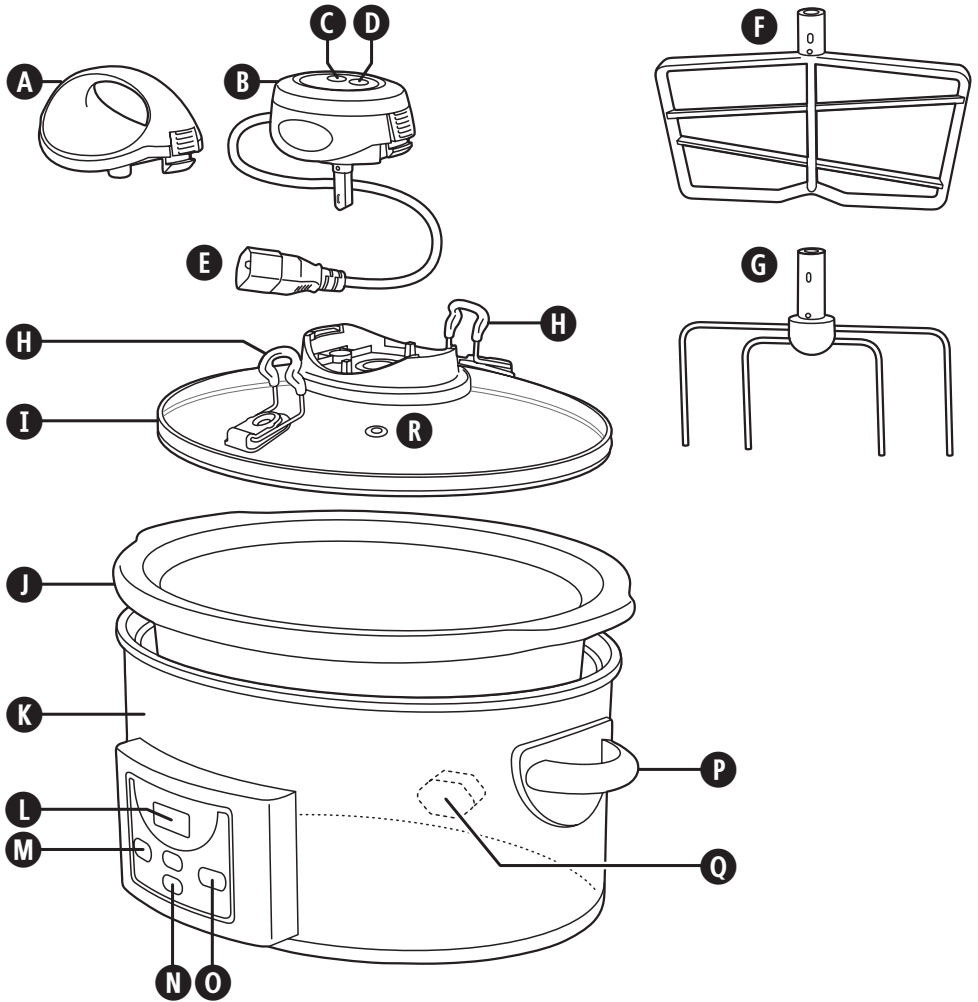
◆ THE ORIGINAL SLOW COOKER ◆

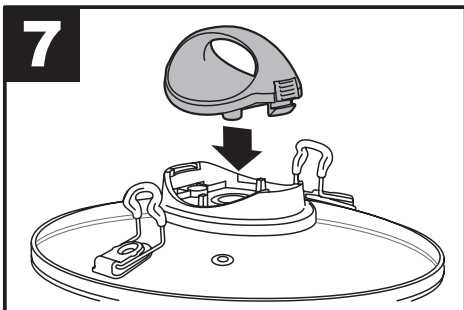
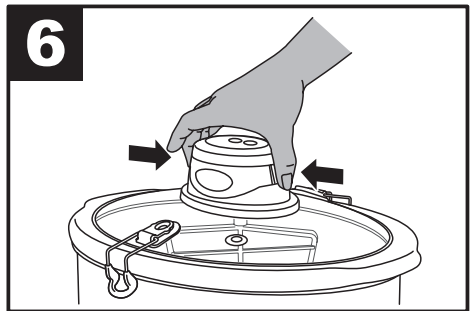
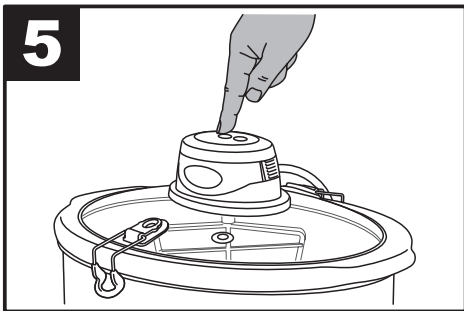
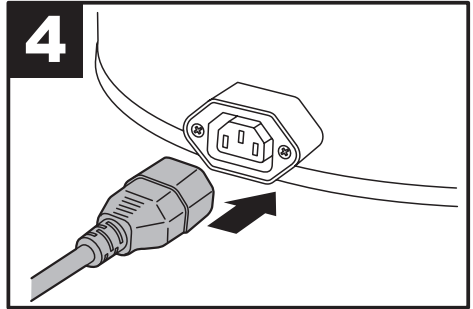
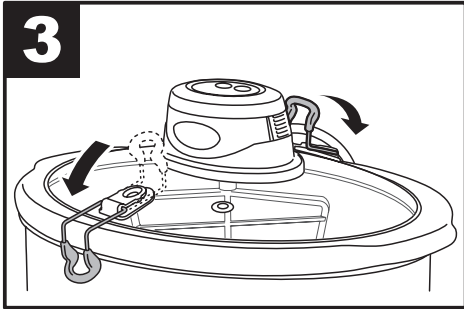
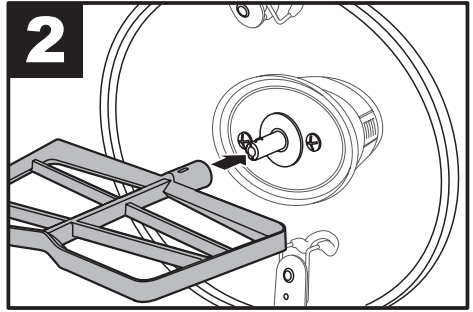
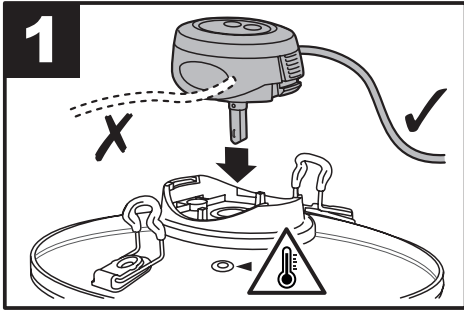


5.7L AutoStir Slow Cooker

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
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЕКСПЛУАТАЦИИ • دليل التعليمات

English	5
Français/French	10
Deutsch/German	15
Español/Spanish	23
Português/Portuguese	28
Italiano/Italian	33
Nederlands/Dutch	38
Svenska/Swedish	46
Suomi/Finnish	54
Dansk/Danish	59
Norsk/Norwegian	64
Polski/Polish	69
ČESKY/Czech	77
Slovenčina/Slovakian	82
Magyar/Hungarian	87
Română/Romanian	92
български/Bulgarian	97
Hrvatski/Croatian	102
ΕΛΛΗΝΙΚΑ/Greek	107
РУССКИЙ/Russian	112
العربية / Arabic	117





ENGLISH

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

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

- 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.
- Never use this appliance for anything other than its intended use. This appliance is for household use only. Do not use this appliance outdoors.
- Always ensure that hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
- Always use the appliance on a stable, secure, dry and level surface.
- This appliance must not be placed on or near any potentially hot surfaces (such as a gas or electric hob).
- Do not use the appliance if it has been dropped, if there are any visible signs of damage or if it is leaking.
- Ensure the appliance is switched off and unplugged from the supply socket after use and before cleaning.
- Always allow the appliance to cool before cleaning or storing.
- Never immerse the body of the appliance or power cord and plug in water or any other liquid.
- Never let the power cord hang over the edge of a worktop, touch hot surfaces or become knotted, trapped or pinched.
- Do not touch the external surfaces of the appliance during use as they may become very hot. Use oven gloves or a cloth when removing the lid. Beware of escaping steam when removing the lid.
- NEVER attempt to heat any food item directly inside the base unit. Always use the removable cooking bowl.
- Some surfaces are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. Do not set the appliance onto a surface that may be damaged by heat. We recommend placing an insulating pad or trivet under the appliance to prevent possible damage to the surface.
- Never attempt to plug anything other than the AutoStir attachment into the AutoStir power socket on the rear of the appliance.
- The AutoStir attachment is only for use with the supplied Crock-Pot® stoneware and heating base.
- 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.

PREPARING FOR USE

Before you use your slow cooker, remove all packaging components and wash the lid, stoneware cooking pot, and stirring attachments 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 surface that may be damaged by heat. We recommend placing an insulated pad or suitably sized trivet under your slow cooker to prevent possible damage to the surface.

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

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

PARTS

- | | | | |
|----------|-------------------------------------|----------|--------------------------|
| A | Detachable lid handle | J | Removable stoneware bowl |
| B | AutoStir attachment | K | Heating base |
| C | AutoStir standby button | L | Time display |
| D | Quick stir button | M | Mode select button |
| E | AutoStir attachment power connector | N | Timer up/down buttons |
| F | Regular paddle | O | Standby button |
| G | Stirring paddle | P | Handle |
| H | Lid clips | Q | AutoStir power socket |
| I | Glass lid | R | Steam vent |

USING YOUR SLOW COOKER

You can use your slow cooker with or without the AutoStir attachment depending on the dish you are cooking. The method of programming your slow cooker remains the same whether you are using the AutoStir attachment or not. See *Using the AutoStir Attachment* for more details. If you are not using the stirring attachment remove it (fig. 6) and fit the detachable handle (fig. 7).

1. Place the stoneware into the heating base, add your ingredients into the stoneware and cover with the lid. Plug in your slow cooker.
2. Select the temperature setting using the mode select button **M**. The high temperature light (HH) or low temperature light (LL) will come on.
NOTE: The KEEP WARM setting (WW) is ONLY for keeping food warm that has already been cooked. DO NOT try to cook on the KEEP WARM setting. We do not recommend using the KEEP WARM setting for more than 4 hours.
3. Press the timer up/down buttons **N** to select a cooking time. The time can be set in increments of 30 minutes. After setting the cooking time your Crock-Pot™ slow cooker will start to heat up and the timer will count down in 1 minute increments.
4. When cooking has finished, your slow cooker will automatically switch to the KEEP WARM setting and the keep warm light (WW) will come on.
5. To stop cooking, press the standby button **O**. Follow steps 2 and 3 above to return to cooking. To turn your slow cooker OFF, unplug it from the supply socket.

Notes

- If there is a power cut during cooking all cooking settings will be lost when the power is restored and the unit will be in a standby state with the high temperature, low temperature and keep warm lights flashing. If you are unaware how long the power was off the food may be unsafe to eat and we suggest you discard the food.
- To avoid over or under-cooking, always fill the stoneware $\frac{1}{2}$ to $\frac{3}{4}$ full and keep to the recommended cooking times.
- Do not overfill the stoneware. To prevent spillover, do not fill the stoneware more than $\frac{3}{4}$ full.
- Always cook with the lid on for the recommended time. Do not remove the lid during the first two hours of cooking to allow the heat to build up efficiently.
- Always wear oven gloves when handling the lid or stoneware.
- Always unplug your slow cooker from the supply socket when you have finished using it and before cleaning.
- The removable stoneware is ovenproof. Do not use removable stoneware on a gas burner, electric hob or under a grill.

USING THE AUTOSTIR ATTACHMENT

Most recipes benefit from being stirred during cooking but in order to stir the contents of a slow cooker, you have to open the lid. This lets out valuable moisture formed during cooking taking away heat and cooling the contents which can take a long time to heat up again. Your AutoStir attachment does the stirring so you don't have to open the lid. Simply prepare your ingredients, set the cooking time and fit the AutoStir attachment. After an initial 2 hour delay to allow the ingredients to soften, your AutoStir attachment activates every 30 minutes and gently stirs the ingredients for 5 minutes to ensure thorough mixing and even heating.

Choosing the correct paddle

Use the regular paddle **F** for those recipes with a thinner consistency (sauces, hot drinks, natural yoghurts) etc. For thicker, denser recipes like hearty soups, stews, chillies, curries etc, use the stirring paddle **G**.

Fitting the attachment

1. Fit the AutoStir attachment **B** to the lid. Make sure that the two latches are securely fitted (fig. 1). Keep the AutoStir™ attachment power cord away from the steam vent in the lid.
2. Turn the lid over and fit the desired stirring paddle (**F** or **G**), pushing it onto the shaft until it clicks (fig. 2).
3. Place the lid onto the stoneware cooking pot and fold the two lid clips **H** downwards to secure the lid (fig. 3).
4. Plug in the AutoStir power cable **E** into the power socket **O** on the rear of the heating base (fig. 4).
5. Press the AutoStir standby button **C**. The green LED will light up to show that your AutoStir attachment has been activated (fig. 5). The stirring cycle will continue until you press the standby button again.

Manual stirring

You can manually stir the food at any time by pressing the quick stir button **D**. This will stir your food for 1 minute and will not interfere with the automatic half-hour stirring cycle.

Automatic reverse

If, during stirring, the paddle meets too much resistance it will automatically reverse direction. Note however, that if the food is too thick to stir, the paddle will constantly change direction without actually stirring the food.

Safety switch

If you need to remove the lid during cooking, a built in safety switch will disable the stirring cycle while the lid is tilted (i.e. when you are holding it in your hand or if you have set it upside down on the worktop). The stirring cycle will resume when the lid is replaced.

CLEANING

Never immerse any part of the heating base, AutoStir attachment **B or power cords and plug in water or any other liquid.**

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

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

HINTS AND TIPS

GENERAL:

- For best results and to prevent food from drying or burning, always ensure an adequate amount of liquid is used in the recipe.
- It might appear that our 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. So, if you are adapting a recipe for your slow cooker, please reduce the amount of liquid before cooking.

PASTA AND RICE:

- If a recipe requires noodles, macaroni etc. to be added, cook on a conventional stove until slightly tender and add to your slow cooker during the last 30 minutes of cooking. To use rice, stir in with the other ingredients and add ¼ cup extra of liquid for every ¼ cup of rice. Long grain rice gives better results.

BEANS:

- Beans must be softened completely before combining with sugar and/or acidic foods. Sugar and acid have a hardening effect on beans and will prevent softening.
- Dried beans, especially red kidney beans, should be boiled before adding to a recipe.
- Fully cooked canned beans may be used as a substitute for dried beans.

VEGETABLES:

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

HERBS AND SPICES:

- Fresh herbs add flavour and colour, but should be added at the end of the cooking cycle as the flavour will dissipate over long cook times.
- Ground and/or dried herbs and spices work well in slow cooking and may be added at the beginning.
- The flavour power of all herbs and spices can vary greatly depending on their particular strength and shelf life. Use herbs sparingly, taste at end of cook cycle and adjust seasonings just before serving.

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.

MEATS:

- Trim fat, rinse well, and pat meat dry with paper towels.
- Browning meat beforehand allows fat to be drained off before slow cooking and also adds greater depth of flavour.
- Meat should be positioned so that it rests in the stoneware without touching the lid.
- For smaller or larger cuts of meat, alter the amount of vegetables or potatoes so that the stoneware is always $\frac{1}{2}$ to $\frac{3}{4}$ full.
- The size of the meat and the recommended cook times are just estimates and can vary depending upon the specific cut, type, and bone structure. Lean meats such as chicken or pork tenderloin tend to cook faster than meats with more connective tissue and fat such as beef chuck or pork shoulder. Cooking meat on the bone versus boneless will increase the required cooking time.
- Cut meat into smaller pieces when cooking with precooked foods such as beans or fruit, or light vegetables such as mushrooms, diced onion, aubergine, or finely chopped vegetables. This enables all food to cook at the same rate.

FISH:

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

FITTING A PLUG (UK & IRELAND ONLY)

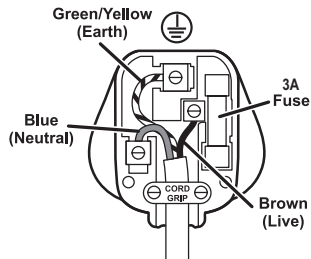
This appliance must be earthed.

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

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

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

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



AFTER SALES SERVICE

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

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

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

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

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

GUARANTEE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



FRANÇAIS

IMPORTANT : CONSIGNES DE SECURITE

LISEZ AVEC ATTENTION ET CONSERVER POUR RÉFÉRENCE

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

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

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

- 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.
- N'utilisez ce produit qu'aux fins pour lesquelles il est prévu. Cet appareil est conçu exclusivement pour une utilisation domestique. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches avant de manipuler la prise ou de mettre l'appareil en marche.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable, sûre, sèche et horizontale.
- Cet appareil ne doit pas être placé sur ou près de surfaces potentiellement chaudes (telles que des plaques de cuisson au gaz ou à l'électricité).
- N'utilisez pas l'appareil s'il a subi un choc, ou en cas de signes visibles de dommages ou en cas de fuite.
- Assurez-vous que l'appareil est arrêté et débranchez-le avant de le nettoyer.
- Attendez toujours que l'appareil se refroidisse avant de le nettoyer ou le ranger.
- Ne plongez pas, même partiellement, l'appareil ou son cordon dans du liquide.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre dans le vide, toucher des surfaces chaudes ou s'emmêler, se bloquer ou se pincer.
- Ne touchez pas la surface extérieure de l'appareil en cours d'utilisation, car elle risque d'être brûlante. Utilisez un torchon ou des gants de cuisine pour soulever le couvercle. Faites attention à la vapeur qui se dégage lorsque vous soulevez le couvercle.
- Ne tentez JAMAIS de réchauffer un plat directement à l'intérieur de la cuve. Utilisez toujours la cocotte amovible.
- Certaines surfaces ne sont pas conçues pour supporter une exposition prolongée à la chaleur générée par certains appareils. Ne placez pas l'appareil sur une surface susceptible d'être endommagée par la chaleur. Il est recommandé de placer un support résistant à la chaleur ou un dessous-de-plat sous l'appareil pour éviter d'endommager la surface.
- Ne tentez jamais de brancher tout accessoire autre que le mélangeur AutoStir dans la prise AutoStir située à l'arrière de l'appareil.
- L'accessoire AutoStir ne doit être utilisé que dans la base chauffante et la cocotte Crock-Pot® fournies.
- 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.

À LIRE AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

Avant d'utiliser la mijoteuse, retirez tout emballage et lavez le couvercle, la cocotte en céramique et les accessoires de mélange à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle, puis séchez-les soigneusement.

REMARQUES IMPORTANTES: Ne placez pas la cocotte en céramique sur une surface qui ne supporte pas la chaleur. Veillez à poser la cocotte sur un dessous-de-plat ou un support résistant à la chaleur.

Faites attention lorsque vous posez la cocotte sur une surface fragile ou cirée, car sa base n'est pas vitrifiée et risque de provoquer des rayures ou autres marques. Il est recommandé de placer un tissu matelassé sous la cocotte pour protéger les surfaces de ce type.



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.


PIÈCES


- | | |
|---|--|
| A Poignée de couvercle amovible | J Cocotte en céramique amovible |
| B Accessoire AutoStir | K Base chauffante |
| C Touche Veille AutoStir | L Affichage du temps de cuisson |
| D Touche Mélange rapide | M Touche de sélection du mode |
| E Connecteur d'alimentation de l'accessoire AutoStir | N Touches haut/bas du minuteur |
| F Palette standard | O Touche Veille |
| G Palette mélangeuse | P Poignée |
| H Système de fixation du couvercle | Q Prise AutoStir |
| I Couvercle en verre | R Sortie de vapeur |

MODE D'EMPLOI DE VOTRE MIJOTEUSE

Selon le plat que vous préparez, utilisez la mijoteuse avec ou sans l'accessoire AutoStir. Que vous utilisiez ou non l'accessoire AutoStir, la méthode de programmation de votre mijoteuse reste la même. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section *Utilisation de l'accessoire AutoStir*. Si vous n'utilisez pas le mélangeur automatique, retirez-le (fig. 6) et fixez la poignée amovible (fig. 7).

1. Poser la cocotte sur la base thermique, ajouter vos ingrédients et fermer le couvercle. Branchez la mijoteuse.
2. Sélectionnez la température appropriée à l'aide de la touche de sélection de la température **M**. Le voyant lumineux de température élevée () ou de faible température () s'allume.

REMARQUE : le mode TENIR AU CHAUD () est RÉSERVÉ aux plats déjà cuits dans la mijoteuse. N'utilisez pas le mode TENIR AU CHAUD pour cuire un plat. Nous vous recommandons de ne pas utiliser le mode TENIR AU CHAUD pendant plus de 4 heures.

3. Appuyez sur les touches haut/bas du minuteur **N** pour sélectionner une durée de cuisson. Vous pouvez régler la durée de cuisson par incréments de 30 minutes jusqu'à une valeur maximale de 20 heures. Sélectionnez la durée de cuisson indiquée dans la recette. Le compte à rebours débute minute par minute.
4. Une fois la cuisson terminée, la mijoteuse active automatiquement le mode TENIR AU CHAUD et le voyant lumineux correspondant () s'allume.
5. Pour arrêter la cuisson, appuyez sur la touche Veille **O**. Suivez les étapes 2 et 3 ci-dessus pour reprendre la cuisson. Pour arrêter la mijoteuse, débranchez-la.

REMARQUES:

- S'il y a eu une coupure de courant pendant la cuisson, quand le courant est restauré l'appareil sera éteint. Toutes les sélections auront été effacées et devront être choisies à nouveau. Mais il est possible qu'il soit maintenant dangereux de consommer ces aliments. Si vous ne savez pas quelle a été la durée de la coupure de courant, nous vous suggérons de jeter la nourriture.
- Pour éviter qu'un plat ne soit trop ou pas assez cuit, remplissez la cocotte à la moitié ou aux $\frac{3}{4}$ et respectez le temps de cuisson indiqué.
- Ne pas remplir la cocotte à ras bord. Pour éviter de faire déborder, ne remplir la cocotte qu'au $\frac{3}{4}$.

- Toujours cuisiner avec le couvercle mis et pour la durée recommandée. Ne pas retirer le couvercle pendant les deux premières heures de la cuisson, pour que la chaleur s'accumule efficacement.
- Toujours utiliser des gants de cuisine lorsque vous touchez au couvercle ou à la cocotte.
- Débrancher quand la cuisson est terminée et avant de nettoyer.
- La cocotte amovible va au four traditionnel et au four à micro-ondes. Ne pas utiliser la cocotte amovible sur un brûleur à gaz ou électrique ou sous la grille à rôtisserie.

UTILISATION DE L'ACCESSOIRE AUTOSTIR

Il est préférable de remuer la plupart des plats en cours de cuisson, mais pour mélanger le contenu d'une mijoteuse, vous devez soulever son couvercle. Vous laissez alors s'échapper la précieuse vapeur qui se forme pendant la cuisson et refroidissez le contenu de la cocotte, qui mettra parfois longtemps à revenir à la température d'origine. L'accessoire AutoStir pour se charge de mélanger vos plats, vous évitant ainsi de soulever le couvercle. Préparez tout simplement vos ingrédients, programmez le temps de cuisson et installez l'accessoire AutoStir. Après un délai initial de 2 heures qui permet aux ingrédients de commencer à cuire, l'accessoire AutoStir s'active toutes les 30 minutes et mélange délicatement le contenu de la cocotte pendant 5 minutes pour assurer une cuisson homogène.

Sélection de la palette appropriée

Utilisez la palette standard **F** pour les recettes relativement liquides (sauces, boissons chaudes, yaourts nature, etc.). Pour les consistances plus épaisses et plus denses telles que les soupes gourmandes, les ragoûts, les currys et autres pots au feu, utilisez la palette mélangeuse **G**.

Installation de l'accessoire

1. Fixez l'accessoire AutoStir **B** au couvercle. Veillez à engager les deux loquets (fig. 1). Veillez à ce que le cordon d'alimentation de l'accessoire AutoStir™ n'entre pas en contact avec la sortie de vapeur du couvercle.
2. Retournez le couvercle et installez la palette appropriée (**F** ou **G**) en l'enfonçant sur la tige jusqu'à ce qu'un déclic se produise (fig. 2).
3. Placez le couvercle sur la cocotte en céramique et abaissez les deux loquets du couvercle **H** pour fixer solidement le couvercle (fig. 3).
4. Branchez le câble d'alimentation de l'accessoire AutoStir **E** dans la prise **Q** située à l'arrière de la base chauffante (fig. 4).
5. Appuyez sur la touche Veille de l'accessoire AutoStir **C**. Le voyant vert s'allume pour indiquer que l'accessoire AutoStir a été activé (fig. 5). Le cycle de brassage continue jusqu'à ce que vous appuyiez à nouveau sur la touche Veille.

Mélange manuel

Vous pouvez à tout moment mélanger manuellement les ingrédients en appuyant sur la touche Mélange rapide **D**. Le contenu de la cocotte est alors remué pendant 1 minute sans affecter le cycle de mélange activé automatiquement toutes les 30 minutes.

Inversion automatique

Si, au cours du cycle de mélange, la palette rencontre trop de résistance, elle change automatiquement de direction. Notez toutefois sur si le plat est trop épais pour être mélangé, la palette change constamment de direction sans remuer les ingrédients.

Interrupteur de sécurité

Si vous devez soulever le couvercle en cours de cuisson, un interrupteur de sécurité intégré désactive le cycle de mélange tant que le couvercle est en position inclinée (lorsque vous le tenez ou qu'il a été posé à l'envers sur la surface de travail). Le cycle de mélange reprend une fois le couvercle remis en place.

NETTOYAGE

Ne plongez jamais toute partie de la base chauffante, de l'accessoire AutoStir **B ou du cordon et de la prise dans l'eau ou tout autre liquide.**

- Débranchez SYSTÉMATIQUEMENT la mijoteuse et laissez-la refroidir avant de la nettoyer.
- Lavez le couvercle, la cocotte en céramique et les palettes au lave-vaisselle ou à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle. Ne pas utiliser des produits nettoyants ou des tampons à récurer abrasifs. Nettoyer les résidus avec un chiffon, une éponge ou une spatule en plastique.
- Pour retirer les taches d'eau ou autres, utiliser un nettoyeur non abrasif ou du vinaigre.
- Comme pour tout plat en céramique, la cocotte et le couvercle ne résistent pas aux changements brusques de température. Ne pas laver la cocotte ou le couvercle à l'eau froide lorsqu'ils sont chauds.
- L'extérieur de la base thermique peut être lavé à l'aide d'un chiffon doux et d'eau tiède savonneuse. Essuyez-le pour le sécher. Ne pas utiliser des produits nettoyants abrasifs.
- ATTENTION: N'immergez jamais la base thermique dans l'eau ou tout autre liquide.
- Aucun autre entretien ne devrait être nécessaire.

REMARQUE: Après avoir nettoyé la cocotte à la main, la laisser sécher avant de la ranger.

TRUCS ET ASTUCES

- Pour de meilleurs résultats et pour éviter aux aliments de sécher ou brûler, vous assurer que la recette utilise suffisamment de liquide.
- Il peut sembler à première vue que nos recettes ne contiennent qu'une faible quantité de liquide, mais le processus de cuisson lente diffère des autres méthodes de cuisson en ce sens que le liquide indiqué dans la recette double quasiment pendant la cuisson. Si vous adaptez une recette traditionnelle pour cuire un plat dans la mijoteuse, veillez à réduire la quantité de liquide placé dans la cocotte.

LES PÂTES ET LE RIZ:

- Si une recette contient des ingrédients tels que des nouilles ou des pâtes, cuisez-les sur une plaque de cuisson traditionnelle jusqu'à ce qu'ils soient légèrement tendres et placez-les dans la mijoteuse pendant les 30 dernières minutes de cuisson. Si vous utilisez du riz, mélangez-le aux autres ingrédients et ajoutez $\frac{1}{4}$ de tasse de liquide par $\frac{1}{4}$ de tasse de riz. Le riz à grains longs donne de meilleurs résultats.

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 LÉGUMES:

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

LES HERBES FRAICHES ET LES ÉPICES:

- Les herbes fraîches apportent arôme et couleur mais devraient être ajoutées à la fin de la cuisson car la saveur se dissipe pendant une longue cuisson.
- Des herbes en poudre et/ou séchées sont parfaites pour une mijoteuse et peuvent être ajoutées dès le début de la cuisson.
- Le pouvoir aromatique des herbes et des épices varient en fonction de leur force et de leur fraîcheur. Utiliser les herbes modérément, goûter à la fin du cycle de cuisson et ajuster l'assaisonnement juste avant de servir.

LE LAIT:

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

LES VIANDES:

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

GARANTIE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



DEUTSCH

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE DIESE HINWEISE SORGFÄLTIG DURCH UND VERWAHREN SIE SIE GUT

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

 Teile des Geräts können während des Betriebs heiß werden.

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

- 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.
- 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.
- Stellen Sie immer sicher, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie den Stecker berühren oder das Gerät einschalten.
- Verwenden Sie das Gerät nur auf einer stabilen, sicheren, trockenen und ebenen Unterlage.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von oder auf Oberflächen, die heiß werden können (z. B. einen Herd oder Kochfelder).
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es heruntergefallen ist, Beschädigungen sichtbar sind oder das Gerät leckt.
- Stellen Sie vor dem Reinigen sicher, dass das Gerät ausgestellt ist und trennen Sie es von der Stromzufuhr.
- Das Gerät kann so vor der Reinigung oder Lagerung abkühlen.
- Tauchen Sie Teile des Geräts oder Stromkabels nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Achten Sie darauf, dass das Stromkabel nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängt, heiße Oberflächen berührt, verknotet, eingeklemmt wird oder sich verfängt.
- Berühren Sie die Außenwände des Geräts während des Gebrauchs nicht, da diese sehr heiß werden. Verwenden Sie beim Öffnen des Deckels einen Topflappen oder -handschuh. Achten Sie beim Öffnen des Deckels auf entweichenden heißen Dampf.
- Versuchen Sie NICHT, Lebensmittel direkt im Außentopf zu erhitzen. Verwenden Sie immer die abnehmbare Kochschüssel.
- Oberflächen können Schaden nehmen, wenn sie längere Zeit Hitze ausgesetzt sind. Stellen Sie das Gerät nicht auf Oberflächen, die durch Hitze beschädigt werden können. Wir empfehlen, eine isolierende Unterlage oder einen Untersetzer unter das Gerät zu legen, um mögliche Schäden zu vermeiden.
- Versuchen Sie unter keinen Umständen, ein anderes Zubehör als das mitgelieferte AutoStir-Zubehör an die AutoStir-Steckbuchse auf der Hinterseite des Geräts anzuschließen.
- Das AutoStir-Zubehör ist nur für die Verwendung mit dem mitgelieferten Crock-Pot®-Steinguttopf und der Heizplatte geeignet.
- 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.

VOR DEM GEBRAUCH

Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch des Schongarers die Verpackung vollständig und spülen Sie den Deckel, den Steinguttopf und die Rührwerkzeuge mit warmem Seifenwasser und trocknen Sie diese gründlich ab.

WICHTIGE HINWEISE: Setzen Sie den Steinguttopf nicht auf hitzeempfindlichen Oberflächen ab. Setzen Sie den Topf immer auf einen Untersetzer oder eine isolierte Unterlage ab.

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Topf direkt auf polierte oder empfindliche Oberflächen absetzen. Die Unterseite des Topfes ist nicht glasiert und kann Kratzer oder andere Schäden verursachen. Wir empfehlen, solche Oberflächen durch Unterlegen einer schützenden Unterlage zu schonen.

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.

GERÄTEBESCHREIBUNG

- A** Abnehmbarer Deckelgriff
- B** AutoStir-Zubehör
- C** AutoStir-Standbytaste
- D** Taste „Manuell“
- E** AutoStir-Zubehörstecker
- F** Rührhaken
- G** Rührgabel
- H** Verschlussklammern
- I** Glasdeckel

- J** Entnehmbarer Steinguttopf
- K** Heizplatte
- L** Zeitanzeige
- M** Modusauswahl
- N** Timer hoch/runter
- O** Standbytaste
- P** Griff
- Q** AutoStir-Steckbuchse
- R** Dampfventil

GEBRAUCH IHRES SLOW COOKER

Sie können Ihren Schongarer je nach Gericht mit oder ohne AutoStir-Zubehör verwenden. Das Verfahren zur Programmierung des Schongarers bleibt unverändert, gleichgültig, ob Sie das AutoStir-Zubehör verwenden oder nicht. Weitere Einzelheiten finden Sie unter „AutoStir-Zubehör verwenden“. Wenn Sie das Rührzubehör nicht verwenden, nehmen Sie es ab (Abb. 6) und befestigen Sie den abnehmbaren Griff (Abb. 7).

1. Steinguttopf in die Heizeinheit stellen, alle Zutaten dem Steinguttopf hinzufügen und mit dem Deckel zudecken. Stecken Sie den Stecker des Schongarers in die Steckdose.
2. Wählen Sie mithilfe des Temperaturreglers (**M**) die gewünschte Temperatur. Die Anzeigeleuchte für hohe Temperaturen (III) oder niedrige Temperaturen (I) leuchtet auf.
HINWEIS: Die Warmhalteinstellung (III) ist NUR für Speisen gedacht, die bereits erhitzt wurden. Kochen Sie KEINE Speisen mit der Einstellung WARM. Die Einstellung WARM sollte nicht länger als vier Stunden verwendet werden.
3. Drücken Sie die Tasten für die Timereinstellung (**N**), um eine Kochzeit auszuwählen. Sie können in 30-Minuten-Schritten eine Kochzeit von bis zu 20 Stunden wählen. Wählen Sie die Zeit entsprechend des im Rezept angegebenen Zeitbedarfs. Die Zeitanzeige läuft im Minutentakt ab.
4. Ist der Kochvorgang abgeschlossen, wechselt der Schongarer automatisch in die Warmhaltefunktion. Dabei leuchtet die Warmhalteleuchte (III) auf.
5. Soll der Kochvorgang gestoppt werden, drücken Sie die Standby-Taste (**O**). Folgen Sie den oben beschriebenen Schritten 2 und 3, um den Kochvorgang wieder zu starten. Um den Schongarer auszuschalten, trennen Sie ihn vom Netz.

HINWEISE:

- Falls es während der Kochzeit zu einem Stromausfall kommt, ist das Gerät nach Wiederherstellung der Stromversorgung ausgeschaltet. Alle Slow Cooker-Einstellungen wurden gelöscht und müssen neu eingestellt werden. Es ist möglich, dass das Nahrungsmittel nicht mehr genießbar ist. Falls Sie nicht wissen, wie lange der Stromausfall war, empfehlen wir das Nahrungsmittel wegzuworfen.
- Um ein zu langes oder kurzes Kochen der Speisen zu vermeiden, füllen Sie den Steinguttopf immer zur Hälfte oder bis zu Dreiviertel und passen Sie die empfohlene Garzeit entsprechend an.

- Steinguttopf nicht zu voll machen. Um ein Überlaufen zu verhindern, den Steinguttopf nicht mehr als zu Dreiviertel auffüllen.
- Beim Kochen immer den Deckel während der empfohlenen Zeit verwenden. Deckel während der ersten zwei Stunden Kochzeit nicht entfernen, damit sich die Hitze effizient entfalten kann.
- Zum Anfassen des Deckels oder Topfes stets Topflappen oder Topfhandschuhe verwenden.
- Stecken Sie das Gerät nach der Kochzeit aus und auch vor dem Reinigen.
- Herausnehmbarer Steinguttopf ist backofen- und mikrowellenfest. Herausnehmbarer Steinguttopf darf nicht auf einem Gas- oder Elektroherd oder unter einem Grill verwendet werden.

AUTOSTIR-ZUBEHÖR VERWENDEN

Bei vielen Rezepten ist es besser, wenn der Topfinhalt während des Kochens gelegentlich umgerührt wird, beim Schongarer muss hierzu jedoch der Deckel geöffnet werden. Dadurch geht wertvolle, während des Kochvorgangs erzeugte Flüssigkeit ebenso wie Hitze verloren. Der Inhalt kühlt ab und es dauert möglicherweise lange, bis er wieder auf dieselbe Temperatur erhitzt wird. Das AutoStir-Zubehör übernimmt das Rühren für Sie, ohne dass Sie den Topf öffnen müssen. Bereiten Sie einfach die Zutaten vor, füllen Sie sie in den Topf und befestigen Sie das AutoStir-Zubehör. Während der ersten zwei Stunden werden die Zutaten ohne Rühren gekocht, damit sie etwas weich werden können. Danach beginnt das AutoStir-Zubehör, jede halbe Stunde die Zutaten behutsam 5 Minuten lang zu rühren, damit sie gut durchmischt und gleichmäßig erhitzt werden.

Wahl des richtigen Rührwerkzeugs

Verwenden Sie den Rührhaken **F** für Speisen mit einer dünneren Konsistenz (Soßen, heiße Getränke, Naturjoghurts usw.). Für Speisen mit dichter Konsistenz - herzhaft Suppen, Eintöpfe, Chilis, Curries usw. - verwenden Sie die Rührgabel **G**.

Zubehör befestigen

1. Befestigen Sie das AutoStir-Zubehör **B** am Deckel. Stellen Sie sicher, dass die beiden Schnappverschlüsse fest sitzen (Abb. 1). Achten Sie darauf, dass das Netzkabel für das AutoStir-Zusatzbehör sich nicht in der Nähe des Dampfventils im Deckel befindet.
2. Drehen Sie den Deckel um und befestigen Sie das gewünschte Rührwerkzeug (**F** oder **G**), indem Sie es in die Führungsrinne drücken, bis es einrastet (Abb. 2).
3. Legen Sie den Deckel auf den Steinguttopf auf und klappen Sie die beiden Deckelklammern **H** nach unten, um den Deckel zu befestigen (Abb. 3).
4. Schließen Sie das AutoStir-Kabel **E** an die Steckbuchse **I** auf der Rückseite der Heizplatte an (Abb. 4).
5. Drücken Sie die AutoStir-Standbytaste **C**. Die grüne LED-Leuchte beginnt zu leuchten und zeigt so an, dass das AutoStir-Zubehör aktiviert wurde (Abb. 5). Die Rührzyklen werden fortgesetzt, bis Sie wieder die Standbytaste drücken.

Manuelles Rühren

Sie können die Lebensmittel jederzeit manuell umrühren, indem Sie die Taste „Manuell“ drücken **D**. Die Lebensmittel werden eine Minute lang gerührt. Der automatische halbstündige Rührzyklus bleibt unverändert.

Automatischer Richtungswechsel

Wenn das Rührwerkzeug während des Rührens zu viel Widerstand spürt, wechselt es automatisch die Richtung. Bedenken Sie jedoch, dass das Rührwerkzeug bei Lebensmitteln, die zu fest sind, um gerührt zu werden, ständig die Richtung wechselt, ohne tatsächlich zu rühren.

Sicherheitsschalter

Wenn Sie während des Kochvorgangs den Deckel abnehmen, wird der Rührzyklus durch einen integrierten Sicherheitsschalter deaktiviert, so lange der Deckel geneigt ist (d. h., solange Sie ihn in der Hand halten oder mit der Innenseite nach oben auf die Arbeitsfläche gelegt haben). Der Rührzyklus wird wieder aufgenommen, sobald Sie den Deckel wieder aufsetzen.

REINIGEN

Tauchen Sie Teile der Heizplatte, des AutoStir-Zubehörs **B oder des Stromkabels nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.**

- Trennen Sie den Schongarer vor dem Reinigen IMMER vom Netz und lassen Sie ihn auskühlen.
- Der Deckel, der Steinguttopf und die Rührwerkzeuge können in der Spülmaschine oder mit heißem Seifenwasser gereinigt werden. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Topfreiniger. Hartnäckige Reste können in der Regel mit einem Tuch, einem Schwamm oder einer Plastikspachtel entfernt werden. Um Wasserflecken oder andere Flecken zu entfernen, einen nicht scheuernden Reiniger oder Essig verwenden.
- Wie bei Feinkeramik können Steinzug und Deckel keine plötzlichen Temperaturveränderungen ertragen. Steinguttopf oder Deckel nicht mit kaltem Wasser waschen, solange sie noch heiß sind.
- Das Äußere des Heizsockels kann mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser gereinigt werden. Trocken abwischen. Keine Scheuermittel verwenden.
- VORSICHT: Tauchen Sie den Heizsockel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Es ist keine zusätzliche Pflege vonnöten.

HINWEIS: Nach dem Reinigen von Hand den Topf vor der Aufbewahrung an der Luft trocknen lassen

TIPPS UND EMPFEHLUNGEN

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

TEIGWAREN UND REIS:

- Müssen für ein Rezept Nudeln hinzugefügt werden, kochen Sie diese in einem herkömmlichen Topf leicht weich und fügen Sie sie dann während der letzten Minuten des Garvorgangs zum Schongarer hinzu. Bei Rezepten mit Reis rühren Sie den Reis unter die anderen Zutaten und fügen für jede 1/4 Tasse Reis eine 1/4 Tasse Wasser hinzu. Langkörniger Reis führt zu besseren Ergebnissen.

BOHNEN:

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

GEMÜSE:

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

KRÄUTER UND GEWÜRZE:

- Frische Kräuter geben dem Gericht einen guten Geschmack und verleihen ihm Farbe, sollten aber erst gegen Ende des Kochzyklus hinzugefügt werden, da der Geschmack bei längeren Kochzeiten verfliegt.
- Gemahlene und/oder getrocknete Kräuter und Gewürze eignen sich besonders für ein langsames Garen und können gleich zu Anfang hinzugefügt werden.
- Die Geschmacksintensität aller Kräuter und Gewürze kann je nach ihrer speziellen Intensität und Haltbarkeit sehr unterschiedlich sein. Verwenden Sie Kräuter nur sparsam, kosten Sie nach Ende des Kochzyklus und würzen Sie vor dem Servieren eventuell nach.

MILCH:

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

FLEISCH:

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

FISCH:

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

REZEPTE

Wurzelgemüsesuppe 6 - 8 Personen

300 g Karotten, geschält und in etwa 5 cm lange Stücke geschnitten
300 g Sellerie, geschält und in etwa 5 cm große Stücke geschnitten
300 g Lauch, gekürzt und gewaschen und in etwa 5 cm große Stücke geschnitten
300 g Steckrübe, geschält und in etwa 5 cm große Stücke geschnitten
1 Zwiebel, gewürfelt
1,5 l Gemüsebrühe guter Qualität
2 Lorbeerblätter
Gewürze

1. Füllen Sie die Zutaten in den Kochtopf. Setzen Sie den Rührhaken in das AutoStir-Zubehör ein und setzen Sie dann den Deckel auf den abnehmbaren Steinguttopf. Aktivieren Sie die Rühfunktion durch Drücken der AutoStir-Standbytaste.
2. Garen Sie die Zutaten auf Stufe Low für 6 - 7 Stunden oder auf Stufe High für 4 - 5 Stunden.
3. Suppe abkühlen lassen und dann in einen Mixer füllen und pürieren, bis sie die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Die Suppe kann auch in einen geeigneten Behälter gefüllt und manuell püriert werden.
4. Suppe heiß mit ein wenig Crème fraiche und etwas Schnittlauch dekoriert servieren.

Ultimative Bolognese 6 - 8 Personen

15 ml Pflanzenöl
800 g Hackfleisch
1 große Zwiebel, fein gewürfelt
3 Knoblauchzehen, gehackt
2 Stangen Sellerie, fein gehackt
45 g Tomatenpüree
2 Büchsen gehackte Tomaten à 400 g
10 g getrockneter Oregano
200 ml Rotwein

1. Füllen Sie alle Zutaten in den abnehmbaren Steinguttopf. Wenn Sie getrocknete Kräuter verwenden, reiben Sie diese zwischen Ihren Handflächen, bevor Sie sie zu den anderen Zutaten geben (so entfalten sie ihr Aroma besser). Rühren Sie die Zutaten gut durch.
 2. Setzen Sie die Rührgabel in das AutoStir-Zubehör ein und setzen Sie dann den Deckel auf den abnehmbaren Steinguttopf. Aktivieren Sie die Rührfunktion durch Drücken der AutoStir™-Standbytaste.
 3. Die Schüssel von der Kochplatte nehmen und auf die Heizplatte setzen. Restliche Zutaten einrühren.
 4. Garen Sie die Zutaten auf Stufe Low für 7 - 8 Stunden oder auf Stufe High für 5 - 6 Stunden.
-

Geschmorte mediterrane Lammkeule 6 Personen

15 ml Pflanzenöl
6 kleine Lammkeulen
1 große rote Zwiebel, grob gewürfelt
1 Knoblauchzehe, gehackt
1 Büchse gehackte Tomaten à 400 g
1 große Aubergine, grob gehackt
15 g grob gehackter frischer Oregano oder 10 g getrockneten Oregano
250 ml Rotwein
30 g Tomatenpüree

1. Erhitzen Sie eine geeignete Bratpfanne, fügen Sie Öl hinzu und braten Sie die Lammkeulen an, bis Sie auf allen Seiten gut gebräunt sind.
 2. Legen Sie die Lammkeulen in den Steinguttopf, fügen Sie die restlichen Zutaten hinzu und rühren Sie alles gut durch.
 3. Legen Sie den Deckel auf und garen Sie die Zutaten auf Stufe Low für 7 - 8 Stunden oder auf Stufe High für 5 - 6 Stunden.
 4. Dicken Sie die Soße ggf. mit etwas in Wasser gelöster Stärke an. Mit geröstetem Gemüse und Couscous servieren.
-

Kichererbsen-Tagine 6 - 8 Personen

1 rote Paprika, entkernt und grob gewürfelt
1 gelbe Paprika, entkernt und grob gewürfelt
1 große Zwiebel, gewürfelt
1 mittelgroßer Butternusskürbis, geschält, entkernt und in mundgerechte Stücke geschnitten
2 Zucchini, in mundgerechte Stücke geschnitten
14 getrocknete Aprikosen
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
1 Handvoll Koriander, gehackt
2 Dosen Kichererbsen à 400 g, mit klarem Wasser gespült
2 Päckchen Passata à 500 g
50 g Tomatenpüree
30 ml natives Olivenöl, plus einige Spritzer vor dem Servieren
15 g Paprikapulver
15 g gemahlener Ingwer
15 g gemahlener Kreuzkümmel
15 ml Honig, plus ein wenig vor dem Servieren
10 g Harissa-Paste
dicker griechischer Joghurt vor dem Servieren
Salz und Pfeffer

1. Füllen Sie Kichererbsen, Paprika, Zwiebel, Kürbis, Zucchini und Aprikosen in den abnehmbaren Steinguttopf. Würzen Sie alles mit Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer.
2. Erhitzen Sie das Öl in einer Pfanne und braten Sie Knoblauch und Gewürze an, bis sie ihr Aroma entfalten (etwa 1 Minute). Fügen Sie diese Gewürze und das Tomatenpüree, die Passata, den Honig und die Harissa-Paste zum Steinguttopf hinzu.
3. Setzen Sie die Rührgabel in das AutoStir-Zubehör ein und setzen Sie dann den Deckel auf den abnehmbaren Steinguttopf. Aktivieren Sie die Rührfunktion durch Drücken der AutoStir-Standbytaste.

4. Garen Sie die Zutaten auf Stufe Low für 5 - 6 Stunden oder auf Stufe High für 4 - 5 Stunden.
 5. Wenn das Gericht fertig gegart ist, würzen Sie es nach Geschmack mit Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer. Träufeln Sie etwas Öl und Honig auf das Gericht. Dazu kommen einige Löffel Joghurt und der frische Koriander. Mit Couscous servieren.
-

Rinderschmorbraten 8 Personen

ein 1,5 - 2 kg schweres Stück Rinderbrust
1 große Zwiebel, geviertelt
1 großer Lauch, in Scheiben geschnitten
3 Karotten, der Länge nach in die Hälfte und dann in 4 cm lange Stücke geschnitten
½ mittelgroße Steckrübe, in Stücke geschnitten
400 ml Rinderbrühe
30 g Tomatenpüree
2 Lorbeerblätter
Gewürze

1. Legen Sie das vorbereitete Gemüse in den abnehmbaren Steinguttopf und legen Sie darauf die Rinderbrust.
 2. Verrühren Sie die Rinderbrühe und das Tomatenpüree. Gießen Sie die Mischung über die Rinderbrust und fügen Sie die Lorbeerblätter hinzu.
 3. Garen Sie die Lebensmittel auf Stufe Low für 7 - 8 Stunden oder auf Stufe High für 6- 7 Stunden, bis das Fleisch zart und das Gemüse gar ist.
 4. Die Fleischsäfte ergeben eine köstliche Soße. Wenn Sie die Soße etwas andicken möchten, lösen Sie etwas Speisestärke in kaltem Wasser auf, gießen Sie die Mischung in die Soße und rühren Sie gut um.
 5. Servieren Sie das Rindfleisch in dicke Scheiben geschnitten mit Kartoffelpüree und gebuttertem Wirsing Kohl.
-

Apfel-Crumble mit Nüssen 6 - 8 Personen

300 g Mehl
100 g Haferflocken
200 g hellbrauner Zucker
50 g gemahlener Zimt
2,5 g gemahlene Muskatnuss
1 Prise Salz
300 g Butter, gewürfelt
250 g Walnüsse, gehackt
100 g weißer Zucker oder nach Geschmack
40 g Stärkemehl
5 g gemahlener Ingwer
5 g gemahlener Zimt
1,6 kg Äpfel, geschält, entkernt und geschnitten
600 ml Zitronensaft

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

GARANTIE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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. Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento sin supervisión. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

 Algunas piezas del aparato se calientan durante su uso.

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

- 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.
- 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.
- Asegúrese siempre de que tiene las manos secas antes de manipular el enchufe o encender el aparato.
- Utilice siempre el aparato sobre una superficie estable, segura, seca y horizontal.
- Este aparato no debe colocarse sobre superficies que puedan estar calientes (como una cocina eléctrica o de gas) ni en las proximidades de estas.
- No utilice el aparato si este se ha caído al suelo o presenta signos visibles de daños o goteo.
- Asegúrese de que el aparato está apagado y desconectado de la toma eléctrica después de usarlo y antes de limpiarlo.
- Deje siempre que el aparato se enfríe antes de limpiarlo o guardarlo.
- Nunca sumerja parte alguna del aparato, el cable de alimentación o el conector en agua ni en ningún otro líquido.
- Nunca permita que el cable de alimentación quede colgando del borde de una superficie de trabajo, que entre en contacto con superficies calientes, que presente nudos o que quede atrapado.
- No toque las superficies externas del aparato durante su uso, ya que pueden estar muy calientes. Utilice guantes o un paño al retirar la tapa. Tenga cuidado con el vapor que sale al retirar la tapa.
- NUNCA intente calentar alimentos directamente en la unidad base. Utilice siempre el cuenco de cocción extraíble.
- Algunas superficies no están diseñadas para soportar el calor prolongado que generan determinados aparatos. No coloque el aparato sobre una superficie que pueda resultar dañada por el calor. Recomendamos colocar un material aislante o un salvamanteles debajo del aparato para evitar posibles daños a la superficie.
- Absténgase de conectar ningún aparato que no sea el módulo AutoStir al conector de alimentación de AutoStir situado en la parte posterior del aparato.
- El módulo AutoStir está diseñado para ser utilizado exclusivamente con la olla cerámica Crock-Pot® y la base de calentamiento suministradas.
- 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.

ANTES DE USARLO POR PRIMERA VEZ

Antes de utilizar la olla de cocción lenta, retire todo el embalaje, lave la tapa, la olla cerámica y los complementos para remover con agua caliente y jabonosa y séquelos a conciencia.

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

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

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

PIEZAS

- | | | | |
|----------|--|----------|---|
| A | Asa de tapa desmontable | J | Olla cerámica extraíble |
| B | Módulo AutoStir | K | Base de calentamiento |
| C | Botón standby de AutoStir | L | Pantalla de tiempo |
| D | Botón para remover rápidamente | M | Botón de selección de modo |
| E | Conector de alimentación del módulo AutoStir | N | Botones para aumentar/reducir el temporizador |
| F | Pala normal | O | Botón standby |
| G | Pala para remover | P | Asa |
| H | Enganches de la tapa | Q | Conector de alimentación de AutoStir |
| I | Tapa de vidrio | R | Orificio para la salida de vapor |

UTILIZACIÓN

Puede utilizar la olla de cocción lenta con o sin módulo AutoStir, dependiendo del plato que vaya a preparar. El método de programación de la olla de cocción lenta es el mismo tanto si utiliza el módulo AutoStir como si no. Consulte Utilización del módulo AutoStir para obtener más información. Si no está utilizando el módulo para remover, retírelo (fig. 6) y ajuste el asa desmontable (fig. 7).

- Coloque la olla cerámica en la base de calentamiento, añada los ingredientes a la olla cerámica y cúbrela con la tapa. Conecte la olla de cocción lenta.
- Seleccione el valor de temperatura empleando el botón de selección de temperatura **M**. Se encenderá la luz de temperatura alta (☀) o luz de temperatura baja (☁).
NOTA: El ajuste MANTENER CALIENTE, (☹), es EXCLUSIVAMENTE para alimentos que ya se han cocinado con calor. NO cocine con el ajuste CALIENTE. No recomendamos utilizar el ajuste CALIENTE durante más de 4 horas.
- Pulse los botones para subir/bajar el temporizador **N** para seleccionar el tiempo de cocción. El tiempo puede ajustarse en incrementos de 30 minutos, con un tope máximo de 20 horas. Seleccione el tiempo en función de la duración indicada en la receta. El tiempo comenzará a contar hacia atrás en incrementos de un minuto.
- Cuando haya terminado la cocción, la olla de cocción lenta cambiará automáticamente al ajuste MANTENER CALIENTE y se encenderá la luz de mantener caliente (☹).
- Para parar la cocción, pulse el botón standby **O**. Siga los pasos 2 y 3 anteriores para reactivar la cocción. Para apagar la olla de cocción lenta, desenchúfela de la toma eléctrica.

NOTAS:

- Si se ha interrumpido la alimentación eléctrica (si se ha producido un corte de corriente), la pantalla y las luces parpadearán cuando se restablezca la alimentación. En ese caso, se habrán perdido todos los ajustes de la olla de cocción lenta. Como resultado, podría no ser seguro consumir los alimentos. Si no sabe el tiempo que ha podido estar apagado el aparato, le sugerimos que deseché los alimentos de su interior.

- Para evitar que los alimentos queden sin cocinar por completo, llene siempre la olla cerámica entre $\frac{1}{2}$ y $\frac{3}{4}$ de su capacidad total y cumpla los tiempos de cocción recomendados.
- No llene en exceso la olla cerámica. Para evitar que se derrame el contenido, no llene la olla cerámica por encima de $\frac{3}{4}$ de su capacidad total.
- Cocine siempre con la tapa puesta y durante el tiempo recomendado. No retire la tapa durante las primeras dos horas de cocción para permitir que se acumule el calor de forma eficiente.
- Utilice guantes siempre que tenga que manipular la tapa o la olla cerámica.

UTILIZACIÓN DEL MÓDULO AUTOSTIR

La mayoría de las recetas salen mejor si se remueven los ingredientes durante su cocción, pero para remover el contenido de una olla de cocción lenta, hay que abrir la tapa. Esto provoca que se pierda la humedad originada durante la cocción y que se pierda calor, lo que puede exigir más tiempo para volver a calentar el contenido. El módulo AutoStir de remueve el contenido sin tener que abrir la tapa. Solo tiene que preparar los ingredientes, ajustar el tiempo de cocción y colocar el módulo AutoStir. Tras un retardo inicial de 2 horas para dejar que los ingredientes se ablanden, el módulo AutoStir se activa cada 30 minutos y remueve suavemente los ingredientes durante 5 minutos para garantizar que se mezclen bien y que el calor se reparta uniformemente.

Elección de la pala correcta

Utilice la pala normal **F** para recetas con una consistencia ligera (salsas, bebidas calientes, yogures naturales, etc.). Para recetas más espesas, como sopas densas, estofados, cocidos, pucheros, etc., utilice la pala para remover **G**.

Colocación del módulo

1. Ajuste el módulo AutoStir **B** a la tapa. Asegúrese de que los dos pestillos están bien ajustados (fig. 1). Mantenga el cable de alimentación del accesorio AutoStir alejado del orificio para la salida de vapor situado en la tapa.
2. Dé la vuelta a la tapa y ajuste la pala deseada (**F** o **G**) presionándola sobre el eje hasta que haga "clic" (fig. 2).
3. Coloque la tapa en la olla cerámica y coloque los dos enganches de la tapa **H** hacia abajo para fijarlos a la tapa (fig. 3).
4. Conecte el cable de alimentación de AutoStir **E** en el conector de alimentación **Q** situado en la parte posterior de la base de calentamiento (fig. 4).
5. Pulse el botón standby de AutoStir **C**. El LED verde se iluminará para indicar que se ha activado el módulo AutoStir (fig. 5). El ciclo para remover continuará hasta que pulse de nuevo el botón standby.

Remover manualmente

Puede remover manualmente los alimentos en cualquier momento pulsando el botón para remover rápidamente **D**. Al pulsarlo, los alimentos se removerán durante 1 minuto, lo que no interferirá en el ciclo automático que remueve cada media hora.

Inversión automática

Si, al remover, la pala encuentra demasiada resistencia, invertirá su sentido de movimiento automáticamente. Tenga en cuenta, no obstante, que si los ingredientes son demasiado gruesos para poder removerlos, la pala cambiará constantemente de sentido sin remover realmente los ingredientes.

Interruptor de seguridad

Si necesita retirar la tapa durante la cocción, un interruptor de seguridad incorporado desactivará el ciclo para remover al inclinarse la tapa (es decir, al sostenerla con la mano o al colocarla al revés en la encimera). El ciclo para remover se reanuda al volver a colocar la tapa..

LIMPIEZA

Nunca sumerja parte alguna de la base de calentamiento, el módulo AutoStir **B, los cables de alimentación o el conector de alimentación en agua ni en ningún otro líquido.**

- Desenchufe SIEMPRE la olla de cocción lenta de la toma eléctrica y déjela enfriar antes de limpiarla.
- La tapa, la olla cerámica y las palas pueden lavarse en el lavavajillas o con agua caliente y jabonosa. No utilice agentes limpiadores abrasivos ni estropajos. Para quitar los residuos, normalmente basta con un paño, una esponja o una espátula de goma. Para quitar manchas de agua u otras manchas, utilice un agente de limpieza no abrasivo o vinagre.

- Al igual que sucede con cualquier cerámica fina, la olla cerámica y la tapa no soportan los cambios bruscos de temperatura. No lave la olla cerámica ni la tapa con agua fría si están calientes.
- La parte externa de la base de calentamiento puede limpiarse con un paño suave y agua caliente y jabonosa. Pásele un paño para secarla. No utilice agentes de limpieza abrasivos.
- PRECAUCIÓN: NO sumerja la base de calentamiento en agua ni en ningún otro líquido.
- No podrá realizar ninguna otra operación de mantenimiento.

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

ASESORAMIENTO

- 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.
- Aunque puede que parezca que nuestras recetas 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. Por ello, si adapta un receta para olla de cocción lenta, reduzca la cantidad de líquido antes de cocinar.

PASTA Y ARROZ:

- Si la receta requiere la adición de fideos, macarrones, etc., cocínelos en una cocina convencional hasta que estén tiernos y añádalos a la olla de cocción lenta durante los últimos 30 minutos de cocción. Para utilizar arroz, remuévalo con los otros ingredientes y añada un ¼ de taza de líquido extra por cada ¼ de taza de arroz. El arroz largo es el que ofrece el mejor resultado.

JUDÍAS:

- Las judías deben ablandarse por completo antes de mezclarse con azúcar y/o alimentos ácidos. El azúcar y el ácido tienen un efecto endurecedor en las judías que impide que se ablanden.
- 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 las cocción lenta, dado que les permite desarrollar todo su sabor. En la olla de cocción lenta tienden a no cocinarse en exceso, al contrario de lo que sucede en el horno o en una cocina normal.
- Al preparar recetas con verduras con carne, coloque las verduras en la olla de cocción lenta antes que la carne. Las verduras normalmente se cocinan más lentamente que la carne en la olla de cocción lenta.
- Sitúe las verduras en la parte inferior del cuenco de cocción para facilitar su cocción.

HIERBAS Y ESPECIAS:

- Las hierbas frescas añaden sabor y color, pero deben añadirse al final del ciclo de cocción, dado que su sabor se disipa con un tiempo de cocción largo.
- Las hierbas y especias molidas y/o secas van bien con la cocción lenta y pueden añadirse desde el principio.
- La intensidad del sabor de las hierbas y especias puede variar mucho en función de su potencia y duración. Utilice hierbas en pequeñas cantidades, pruebe los alimentos preparados al final del ciclo de cocción y corrija el sabor justo antes de servirlos.

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.

CARNES:

- Quite la grasa, enjuague y seque la carne con toallas de papel.
- Pasar la carne previamente permite drenar la grasa antes de cocinar la carne lentamente, al tiempo que aporta un sabor más intenso.
- La carne debe colocarse de manera que quede en el cuenco de cocción sin tocar la tapa.
- En el caso de cortes de carne pequeños o grandes, modifique la cantidad de verduras o patatas para que el cuenco quede siempre entre la ½ y ¾ de su capacidad total.

- El tamaño de la carne y los tiempos de cocción recomendados son solo estimaciones y pueden variar en función del corte específico, el tipo y la estructura del hueso. Las carnes magras, como el pollo o el solomillo de cerdo, se cocinan más rápido que las carnes con más tejido conectivo y grasa, como el morcillo de ternera o la paletilla de cerdo. Al cocinar la carne con hueso en lugar de sin hueso aumenta el tiempo de cocción.
- Corte la carne en trozos pequeños al cocinarla con alimentos precocinados como judías o fruta, 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.

GARANTÍA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



PORTUGUÊS

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA COM ATENÇÃO E GUARDE-AS PARA REFERÊNCIA FUTURA

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

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

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

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

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Antes de utilizar a panela de preparação lenta, retire todos os componentes de acondicionamento e lave a tampa, a panela de cozedura em grés e as peças de cozedura com água quente e detergente e seque bem.

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

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

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

PEÇAS

- | | | | |
|----------|---|----------|--|
| A | Pega de tampa desmontável | J | Taça de grés amovível |
| B | Acessório AutoStir | K | Base de aquecimento |
| C | Botão de espera AutoStir | L | Ecrã de hora |
| D | Botão de mistura rápida | M | Botão de seleção de modo |
| E | Conector de alimentação do acessório AutoStir | N | Botões de aumentar/diminuir temporizador |
| F | Pá regular | O | Botão de espera |
| G | Pá de mistura | P | Pega |
| H | Clips da tampa | Q | Ranhura de alimentação AutoStir |
| I | Tampa de vidro | R | Saída de vapor |

COMO UTILIZAR

Pode utilizar a sua panela de preparação lenta com ou sem o acessório AutoStir consoante o prato que está a cozinhar. Os métodos de programação da sua panela de preparação lenta são os mesmos, quer utilize ou não o acessório AutoStir. Consulte "Utilizar o acessório AutoStir" para obter mais informações. Se não está a utilizar o acessório de mistura, retire-o (fig. 6) e encaixe a pega desmontável (fig. 7).

1. Coloque o grés na base de aquecimento, adicione os seus ingredientes ao grés e tape com a tampa. Ligue o cabo da sua panela de preparação lenta.
2. Selecione a definição de temperatura utilizando o botão de seleção de temperatura **M**. A luz de temperatura elevada (**SSS**) ou luz de temperatura baixa (**SS**) irá acender-se.
NOTA: A definição KEEP WARM (manter quente) (**SSS**) serve APENAS para manter quente a comida que já foi cozinhada. NÃO cozinhe na definição WARM (quente). Não recomendamos utilizar a definição WARM (quente) por mais de 4 horas.
3. Prima os botões diminuir/aumentar tempo **N** para selecionar o tempo de cozedura. O tempo pode ser definido em incrementos de 30 minutos até 20 horas. Selecione a hora com base na duração indicada na receita. O tempo irá começar em contagem decrescente em incrementos de um minuto.
4. Quando a cozedura estiver terminada, a sua panela de preparação lenta irá mudar automaticamente para a definição KEEP WARM (manter quente) e a luz de manter quente (**SSS**) irá acender-se.
5. Para parar de cozinhar, prima o botão de standby **O**. Siga os passos 2 e 3 acima para voltar a cozinhar. Para desligar a sua panela de preparação lenta, retire a ficha da tomada.

NOTA:

- Se a alimentação elétrica tiver sido interrompida (energia cortada), o ecrã e as luzes irão piscar quando a alimentação for restaurada. Todas as definições de preparação lenta ter-se-ão perdido. Como resultado, poderá não ser seguro ingerir a comida. Se não tiver noção de quanto tempo a alimentação esteve desligada, sugerimos que deite fora a comida.
- Para evitar cozinhar demais ou de menos a comida, encha sempre o grés entre $\frac{1}{2}$ e $\frac{3}{4}$ e de acordo com os tempos de cozedura recomendados.

- Não encha demasiado o grés. Para evitar que deite fora, não encha o grés acima de $\frac{3}{4}$.
- Cozinhe sempre com a tampa posta durante o tempo recomendado. Não remova a tampa durante as primeiras duas horas de cozedura para permitir que o calor se acumule de forma eficiente.
- Utilize sempre luvas quando mexer na tampa ou grés.
- Desligue o aparelho da eletricidade quando acabar a cozedura e antes de limpar.
- O grés amovível é seguro para utilização em forno. Não utilize o grés amovível num fogão a gás, fogão elétrico ou num grelhador.

UTILIZAR O ACESSÓRIO AUTOSTIR

É vantajoso para a maioria das receitas estas serem mexidas durante a cozedura, porém, para mexer o conteúdo de uma panela de preparação lenta, tem de abrir a tampa. Deste modo, vai permitir a saída da humidade preciosa que se formou durante a cozedura, retirando o calor e arrefecendo os conteúdos, que podem demorar até voltarem a aquecer. O seu acessório AutoStir mexe por si, para que não tenha de abrir a tampa. Basta preparar os ingredientes, definir o tempo de cozedura e acoplar o acessório AutoStir. Após um atraso inicial de 2 horas para permitir que os ingredientes fiquem mais macios, o acessório AutoStir ativa a cada 30 minutos e mexe suavemente os ingredientes durante 5 minutos para garantir uma boa mistura e um aquecimento uniforme.

Escolher a pá correta

Utilize a pá regular **F** para as receitas com uma consistência mais fina (molhos, bebidas quentes, iogurtes naturais) etc. Para receitas mais densas, como sopas saudáveis, guisados, chillis, caris, etc., utilize a pá de mistura **G**.

Acoplar o acessório

1. Acople o acessório AutoStir **B** à tampa. Certifique-se de que as duas patilhas estão bem encaixadas (fig. 1). Mantenha o cabo de alimentação amovível da AutoStir longe da saída de vapor da tampa.
2. Rode a tampa e encaixe a pá de mexer que pretende (**F** ou **G**), empurrando-a no eixo até ouvir um estalido (fig. 2).
3. Coloque a tampa na panela de preparação de grés e dobre os dois clips da tampa (H) para baixo para prender a tampa (fig. 3).
4. Ligue o cabo de alimentação AutoStir **E** na ranhura de alimentação **Q** na parte traseira da base de aquecimento (fig. 4).
5. Prima o botão de espera AutoStir **C**. O LED verde irá acender-se para mostrar que o acessório AutoStir foi ativado (fig. 5). O ciclo de mistura irá continuar até premir novamente o botão de espera.

Mistura manual

Pode mexer manualmente a comida em qualquer momento, premindo o botão de mistura rápida **D**. Com esta ação vai misturar a sua comida durante 1 minuto e não irá interferir com o ciclo de mistura automático de meia hora.

Inversão automática

Se, durante a mistura, a pá encontrar demasiada resistência, vai automaticamente inverter a direção. Contudo, repare que se a comida for demasiado densa para mexer, a pá irá mudar constantemente de direção sem mexer realmente a comida.

Interruptor de segurança

Se precisar de remover a tampa durante a cozedura, um interruptor de segurança incorporado irá desativar o ciclo de mistura enquanto a tampa está inclinada (ou seja, quando a está a segurar na sua mão ou se a tiver colocado sobre a bancada). O ciclo de mistura irá ser retomado quando a tampa for novamente colocada.

LIMPEZA

Nunca submerja em água ou qualquer outro líquido qualquer parte da base de aquecimento, o acessório AutoStir **B ou os cabos e a ficha de alimentação.**

- Desligue SEMPRE a ficha da panela de preparação lenta da tomada elétrica e deixe arrefecer antes de limpar.
- A tampa, o grés e as pás podem ser lavados na máquina de lavar louça ou com água quente com detergente. Não utilize compostos ou esfregões de limpeza abrasivos. Um pano, uma esponja ou uma espátula de borracha removem geralmente os resíduos. Para retirar manchas de água ou outras manchas, utilize um produto de limpeza não abrasivo ou vinagre.
- Tal como com qualquer cerâmica fina, o grés e a tampa não irão suportar mudanças de temperatura repentinas. Não lave o grés ou tampa com água fria quando estes estiverem quentes.

- O exterior da base de aquecimento pode ser limpo com um pano macio e água quente e detergente. Secar com um pano. Não utilizar produtos de limpeza abrasivos.
- **PRECAUÇÃO:** Nunca submerja a base de aquecimento em água ou qualquer outro líquido.
- Não deve ser feita outra manutenção.

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

CONSELHOS E DICAS

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

MASSA E ARROZ:

- Se a receita requerer que sejam acrescentados noodles, macarrão, etc. cozinhe-os num fogão tradicional até ficarem ligeiramente tenros e adicione à sua panela de preparação lenta durante os últimos 30 minutos de preparação. Para utilizar arroz, misture com os outros ingredientes e adicione $\frac{1}{4}$ de copo extra de líquido por cada $\frac{1}{4}$ de copo de arroz. Obterá melhores resultados com arroz agulha.

FEIJÕES:

- Os feijões devem ser completamente demolhados antes de os misturar com açúcar e/ou alimentos ácidos. O açúcar e o ácido têm um efeito enrijecedor nos feijões e irão fazer com que não amoleçam.
- Feijões secos, especialmente feijões vermelhos, devem ser fervidos antes de os adicionar a uma receita.
- Podem ser utilizados feijões enlatados totalmente cozinhados como substituto de feijões secos.

VEGETAIS:

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

ERVAS E ESPECIARIAS:

- Ervas frescas adicionam sabor e cor, mas devem ser adicionadas no fim do ciclo de preparação, uma vez que o sabor irá dissipar-se com tempos longos de cozedura.
- Ervas e especiarias moídas e/ou secas funcionam melhor em cozedura lenta e podem ser adicionados no início.
- A intensidade do sabor de todas as ervas e especiarias pode variar bastante consoante o seu tempo específico de existência na prateleira. Utilize ervas com moderação, prove no fim do ciclo de cozedura e ajuste os temperos antes de servir.

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.

CARNES:

- Apare a gordura, lave bem e seque a carne com toalhas de papel.
- Corar a carne antes permite que a gordura seja retirada antes da cozedura lenta e também dá mais profundidade de sabor.
- A carne deve ser colocada de forma a que repouse no recipiente de preparação sem tocar na tampa.
- Para pedaços de carne mais pequenos ou maiores, altere a quantidade de vegetais ou de batatas para que o recipiente de preparação esteja sempre entre $\frac{1}{2}$ a $\frac{3}{4}$ cheio.

- O tamanho da carne e os tempos de cozedura recomendados são apenas estimativas e podem variar consoante o corte, tipo e estrutura de osso específicos. Carnes magras, como galinha ou lombo de porco tendem a cozinhar mais depressa do que carne com mais tecido conjuntivo e gordura, como acém ou ombro de porco. Cozinhar a carne com osso irá demorar mais tempo do que cozinhar carne sem osso.
- Corte a carne em pedaços mais pequenos quando cozinhar com alimentos pré-cozinhados, como feijões ou fruta, ou vegetais leves como cogumelos, cebola às rodelas, beringela ou vegetais picados finamente. Isto permite que toda a comida cozinhe de forma homogénea.

PEIXE:

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

GARANTIA

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

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

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

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

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

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

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

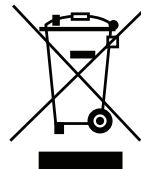
Os direitos ao abrigo desta garantia apenas se aplicam ao comprador original e não se estendem à utilização comercial ou comum.

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

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

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited

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



IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

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. Pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza supervisione. Tenere l'apparecchio e il cavo elettrico al di fuori della portata di bambini di età inferiore a 8 anni.

⚠ Durante l'utilizzo alcune parti dell'apparecchio potrebbero surriscaldarsi. Nel caso in cui il cavo di alimentazione sia danneggiato, deve essere sostituito dalla casa produttrice, dal servizio di assistenza o da persone debitamente qualificate al fine di evitare possibili rischi.

- Questo apparecchio genera calore durante l'utilizzo. Adottare le debite precauzioni al fine di evitare il rischio di ustioni, bruciature, incendi o altri danni a persone o proprietà provocati dal contatto con l'esterno dell'apparecchio mentre questo è in uso o in fase di raffreddamento.
- 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.
- Controllare sempre che le mani siano asciutte prima di maneggiare la presa o di accendere l'apparecchio.
- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile, sicura, asciutta e piana.
- L'apparecchio non deve essere collocato sopra o in prossimità di superfici potenzialmente calde (come cucine a gas o elettriche).
- Non utilizzare l'apparecchio nel caso in cui sia stato fatto cadere o presenti segni visibili di danneggiamento o di fuoriuscita di perdite.
- Verificare che l'apparecchio sia spento e scollegato dalla presa di alimentazione dopo l'uso e prima della pulizia.
- Lasciare sempre raffreddare l'apparecchio prima della pulizia o della conservazione.
- Non immergere mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione e la spina in acqua o in altri liquidi.
- 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 toccare le parti esterne dell'apparecchio durante l'utilizzo in quanto esse possono surriscaldarsi. Per rimuovere il coperchio utilizzare guanti da forno oppure uno straccio. Prestare attenzione alla fuoriuscita di vapore quando si rimuove il coperchio.
- Non cercare MAI di riscaldare degli alimenti direttamente all'interno della base. Utilizzare sempre la ciotola di cottura rimovibile.
- Alcune superfici non sono state progettate per sopportare il calore prolungato generato da determinati apparecchi. Non collocare l'apparecchio su una superficie che potrebbe subire danni dovuti al calore. Si consiglia di collocare un tappetino isolante o una sottopentola sotto l'apparecchio al fine di evitare possibili danni alla superficie.
- Non cercare mai di collegare elementi diversi dall'accessorio AutoStir all'attacco AutoStir situato sul retro dell'apparecchio.
- L'accessorio AutoStir è destinato esclusivamente all'utilizzo con la pentola e la base riscaldante Crock-Pot® fornite in dotazione.
- 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.

PREPARAZIONE PER L'USO

Prima di utilizzare la pentola a cottura lenta, rimuovere tutti gli imballaggi e lavare il coperchio, la pentola e gli accessori per la miscelatura con acqua tiepida saponata, quindi asciugare accuratamente.

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

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



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


PARTI


- | | |
|---|---|
| A Impugnatura del corpo rimovibile | J Ciotola rimovibile |
| B Accessorio AutoStir | K Base riscaldante |
| C Pulsante di standby AutoStir | L Display ora |
| D Pulsante di miscelatura rapida | M Pulsante di selezione della modalità |
| E Connettore alimentazione accessorio AutoStir | N Pulsanti su/giù timer |
| F Pala standard | O Pulsante di standby |
| G Pala di miscelatura | P Impugnatura |
| H Clip coperchio | Q Attacco alimentazione AutoStir |
| I Coperchio di vetro | R Apertura per il vapore |

COME UTILIZZARE LA PENTOLA A LENTA

A seconda del piatto che si sta cucinando, è possibile utilizzare la pentola a cottura lenta con o senza l'accessorio AutoStir. Il metodo di programmazione della pentola a cottura lenta rimane lo stesso sia che si utilizzi l'accessorio AutoStir o meno. Per ulteriori informazioni consultare la sezione Utilizzo dell'accessorio AutoStir. Nel caso in cui non si utilizzi l'accessorio per la miscelatura, rimuoverlo (fig. 6) e inserire l'impugnatura rimovibile (fig. 7).

1. Collocare la pentola sopra la base riscaldante, aggiungere gli ingredienti e chiudere con il coperchio. Collegare la pentola a cottura lenta alla rete di alimentazione.
2. Selezionare la temperatura utilizzando il pulsante per la selezione della modalità **M**. La spia indicatrice dell'alta temperatura () o quella della bassa temperatura () si accende.

NOTA: L'impostazione "Mantenimento del calore" () serve ESCLUSIVAMENTE per mantenere l'alimento caldo dopo che è stato cucinato. NON cercare di cucinare con l'impostazione "Mantenimento del calore". Si sconsiglia di utilizzare l'impostazione "Mantenimento del calore" per più di 4 ore.

3. Premere i pulsanti su/giù **N** del timer per selezionare il tempo di cottura. Il tempo di cottura può essere impostato a incrementi di 30 minuti. Dopo aver impostato il tempo di cottura, la pentola a cottura lenta Crock-Pot™ comincia a riscaldarsi e il timer effettua il conto alla rovescia a incrementi di 1 minuto.
4. Al termine della cottura, la pentola a cottura lenta passa automaticamente all'impostazione "Mantenimento del calore" e la relativa spia luminosa () si accende.
5. Per interrompere la cottura, premere il pulsante standby **O**. Per riprendere la cottura, seguire i passaggi 2 e 3 sopra descritti. Per spegnere la pentola a cottura lenta, collegarla dalla presa dell'alimentazione elettrica.

Note

- In caso di interruzione dell'alimentazione elettrica durante la cottura, tutte le impostazioni andranno perse; quando viene ripristinata l'alimentazione elettrica, l'unità sarà in modalità standby con le spie indicatrici dell'alta temperatura, bassa temperatura e mantenimento del calore che lampeggiano. In caso di dubbi sulla durata dell'interruzione, il consumo dell'alimento potrebbe non essere sicuro; si consiglia pertanto di gettare via il cibo.
- Per evitare di cuocere gli alimenti in modo eccessivo o insufficiente, riempire sempre la pentola per $\frac{1}{2}$ o $\frac{3}{4}$ e rispettare i tempi di cottura consigliati.
- Non riempire in modo eccessivo la ciotola. Si consiglia di riempirla per non più di $\frac{3}{4}$.
- Cucinare sempre con il coperchio per il tempo raccomandato. Non rimuovere il coperchio durante le prime due ore di cottura al fine di permettere al calore di accumularsi in modo efficiente.
- Indossare sempre presine da forno quando si maneggia il coperchio o la ciotola di cottura rimovibile.
- Scollegare dall'alimentazione elettrica al termine della cottura e prima della pulizia.
- La pentola rimovibile è adatta all'utilizzo in forno. Non utilizzare la pentola rimovibile su un fornello a gas, una piastra di cottura elettrica o sotto una griglia.

UTILIZZO DELL'ACCESSORIO AUTOSTIR

Nella maggior parte delle ricette è preferibile mescolare durante la cottura; tuttavia, per mescolare il contenuto di una pentola a cottura lenta, è necessario aprire il coperchio. Questo provoca la fuoriuscita di prezioso vapore formatosi durante la cottura, togliendo calore e raffreddando il contenuto, per cui poi può essere necessario molto tempo per riscaldarlo nuovamente. L'accessorio AutoStir esegue la miscelatura, quindi non è necessario aprire il coperchio. Basta semplicemente preparare gli ingredienti, impostare il tempo di cottura e inserire l'accessorio AutoStir. Dopo un ritardo iniziale di 2 ore per permettere agli ingredienti di ammorbidirsi, l'accessorio AutoStir si attiva ogni 30 minuti e mescola delicatamente gli ingredienti per 5 minuti per assicurare un'accurata miscelatura e addirittura il riscaldamento.

Scelta della corretta pala miscelatrice

Utilizzare la pala standard **F** per le ricette che richiedono una minore consistenza (salse, bevande calde, yogurt naturali ecc.). Per ricette più dense, con un maggiore spessore, come minestre sostanziose, stufati, peperonate, piatti al curry ecc., utilizzare la pala miscelatrice **G**.

Inserimento dell'accessorio

1. Fissare l'accessorio AutoStir **B** al coperchio. Verificare che le due chiusure siano ben fissate (fig. 1). Tenere il cavo dell'accessorio AutoStir a debita distanza dall'apertura per la fuoriuscita del vapore nel coperchio.
2. Capovolgere il coperchio e inserire la pala miscelatrice desiderata (**F** o **G**), spingendola nell'albero fino a quando scatta in posizione (fig. 2).
3. Collocare il coperchio sulla pentola di cottura e piegare verso il basso le due clic **H** per fissare il coperchio (fig. 3).
4. Inserire il cavo di alimentazione AutoStir **E** nell'apposito attacco **Q** situato sul retro della base riscaldante (fig. 4).
5. Premere il pulsante di standby AutoStir **C**. Il LED si illumina per indicare che l'accessorio AutoStir si è attivato (fig. 5). Il ciclo di miscelatura continua fino a quando si preme di nuovo il pulsante di standby.

Miscelatura manuale

In qualsiasi momento è possibile miscelare a mano l'alimento premendo il pulsante di miscelatura rapida **D**. Questo permetterà di miscelare l'alimento per 1 minuto senza interferire con il ciclo di miscelatura automatica della durata di mezz'ora.

Inversione automatica

Nel caso in cui, durante la miscelatura, la pala incontra un'eccessiva resistenza, cambierà automaticamente direzione. Tenere presente, tuttavia, che se l'alimento è troppo spesso per poterlo miscelare, la pala continuerà a cambiare direzione senza di fatto miscelare l'alimento.

Interruttore di sicurezza

Nel caso in cui sia necessario togliere il coperchio durante la cottura, un interruttore di sicurezza incorporato disattiva il ciclo di miscelatura mentre viene capovolto il coperchio (per es. quando lo si tiene in mano o lo si appoggia capovolto sul piano di lavoro). Il ciclo di miscelatura riprende quando si rimette il coperchio.

PULIZIA

Coperchio, pentola e pale miscelatrici possono essere lavati in lavatrice oppure con acqua calda saponata.

- Prima della pulizia, scollegare SEMPRE la pentola a cottura lenta dalla presa elettrica e lasciarla raffreddare.
- Coperchio, pentola e pale mescolatrici possono essere lavati in lavatrice oppure con acqua calda saponata. Non utilizzare detergenti abrasivi o pagliette metalliche. Per rimuovere eventuali residui, di solito è sufficiente uno straccio, una spugna o una spazzolina di gomma. Per rimuovere i segni dell'acqua o altre macchie, utilizzare un detergente non abrasivo o dell'aceto.
- Come per qualsiasi altra ceramica delicata, la pentola e il coperchio non sopportano i bruschi sbalzi di temperatura. Non lavare la pentola o il coperchio con acqua fredda quando sono caldi.
- L'esterno della base riscaldante e l'accessorio AutoStir possono essere lavati con un panno morbido e acqua saponata tiepida. Asciugare con un panno asciutto. Non utilizzare detergenti abrasivi.
- Non devono essere eseguiti altri interventi di manutenzione.

NOTA: dopo la pulizia manuale, far asciugare la pentola all'aria aperta prima di riportarla.

CONSIGLI E SUGGERIMENTI

- 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.
- Potrebbe sembrare che le nostre ricette 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, occorre ridurre la quantità di liquido prima di cucinare.

PASTA E RISO:

- Per ottenere risultati ottimali, utilizzare riso a grani lunghi a meno che la ricetta non prescriva altrimenti. Se dopo il tempo suggerito il riso non è cotto completamente, aggiungere 1-1½ tazze di liquido per ogni tazza di riso cotto e proseguire la cottura per altri 20-30 minuti.
- Per ottenere risultati ottimali, cuocere prima la pasta parzialmente in acqua bollette fino ad ammorbidirla leggermente. Aggiungere la pasta durante gli ultimi 30 minuti del tempo di cottura..

FAGIOLI:

- I fagioli vanno ammorbiditi completamente prima di essere combinati con alimenti a base di zucchero e/o acidi. Zucchero e acidi svolgono un'azione indurente sui fagioli, impedendone l'ammorbidimento.
- I fagioli secchi, in particolare quelli rossi, vanno bolliti prima di essere aggiunti a una ricetta.
- È possibile utilizzare fagioli in scatola precotti in sostituzione dei fagioli secchi.

VERDURE:

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

ERBE E SPEZIE:

- Le erbe fresche aggiungono gusto e colore ma devono essere aggiunte alla fine del ciclo di cottura in quanto il loro sapore tende a dissiparsi in caso di tempi di cottura prolungati.
- Erbe e spezie macinate e/o secche sono particolarmente adatte alla cottura lenta e possono essere aggiunte all'inizio.
- La capacità di insaporimento di tutte le erbe e spezie può variare enormemente a seconda della loro particolare intensità e durata di conservazione. Utilizzare le erbe con moderazione, assaggiare alla fine del ciclo di cottura e perfezionare i condimenti appena prima di servire in tavola.

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.
- Le minestre condensate possono sostituire il latte e fatte cuocere per un tempo prolungato.

CARNI:

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

GARANZIA

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

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

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

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

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

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

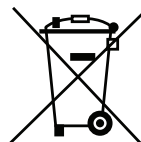
I guasti intervenuti durante l'uso normale, per uso improprio, danno, abuso, tensione incorretta, cause naturali, eventi non determinati da JCS (Europe), riparazione o alterazione per opera di un tecnico non autorizzato da JCS (Europe) o la mancata ottemperanza alle istruzioni d'uso sono esclusi dalla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

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

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

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

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



NEDERLANDS

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

ZORGVULDIG LEZEN EN BEWAREN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK

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

 Delen van het apparaat kunnen heet worden tijdens gebruik.

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

- Dit apparaat 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.
- 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.
- Altijd zorgen dat uw handen droog zijn alvorens de stekker in het stopcontact te steken of te verwijderen of het apparaat aan te zetten.
- Altijd zorgen dat het apparaat op een stabiel, stevig, droog en plat oppervlak staat.
- Dit apparaat mag niet op of in de buurt van oppervlakken worden geplaatst die heet kunnen worden (zoals een fornuis).
- Het apparaat niet gebruiken als het is gevallen of zichtbare beschadiging of lekkages vertoont.
- Na gebruik, alvorens het apparaat te reinigen, altijd controleren of het apparaat is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact is verwijderd.
- Het apparaat altijd goed laten afkoelen voordat dit wordt gereinigd of opgeborgen.
- Geen enkel deel van het apparaat of het stroomsnoer onderdompelen in water of een andere vloeistof.
- Het stroomsnoer nooit over de rand van een werkblad of aanrecht laten hangen, in aanraking laten komen met hete oppervlakken, of in de knoop, vast of bekneld laten raken.
- Raak de buitenkant van het apparaat tijdens gebruik niet aan; de oppervlakken kunnen erg heet worden. Gebruik ovenwanten of een theedoek om het deksel te verwijderen. Pas op voor de hete stoom die ontsnapt wanneer het deksel wordt verwijderd.
- Verwarm NOOIT voedsel direct op de binnenkant van de behuizing van het apparaat. Gebruik altijd de verwijderbare schaal.
- Sommige oppervlakken zijn niet bestand tegen de langdurige warmte die bepaalde apparaten genereren. Zet het apparaat niet op een oppervlak dat niet hittebestendig is. U wordt aanbevolen het apparaat op een warmtebestendige onderzetter of houder te zetten om mogelijke beschadiging van het oppervlak te voorkomen.
- Sluit nooit andere accessoires dan het AutoStir-hulpstuk aan op het AutoStir-contact aan de achterkant van het apparaat.
- Het AutoStir-hulpstuk is uitsluitend voor gebruik met de geleverde aardewerken schaal en metalen behuizing van de Crock-Pot®.
- Het deksel van de slowcooker is vervaardigd uit verhard glas. Controleer het deksel altijd op glasschiffers, barsten en andere beschadiging. Gebruik het deksel niet als dit is beschadigd, aangezien het tijdens gebruik kan verbrijzelen.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

Verwijder alle verpakking van uw slowcooker en was het deksel, de aardewerken schaal en roerhaken af in warm water met afwasmiddel en droog alles goed af voordat u het apparaat gaat gebruiken.

LET OP: Zet de aardewerken schaal niet op een oppervlak dat niet hittebestendig is. Zet de schaal altijd op een hittebestendige onderzetter.

Wees voorzichtig wanneer u de schaal op een kwetsbaar of gepolijst oppervlak zet; de bodem van de schaal is niet geglaazuurd en kan krassen of andere beschadigingen veroorzaken. Om dergelijke oppervlakken te beschermen, wordt u aanbevolen om de schaal op een onderzetter te zetten.

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.

ONDERDELEN

- | | | | |
|----------|------------------------------------|----------|----------------------------------|
| A | Verwijderbaar dekselhandvat | J | Verwijderbare aardewerken schaal |
| B | AutoStir-hulpstuk | K | Behuizing met verwarmingselement |
| C | AutoStir standby-knop | L | Tijdweergave |
| D | Knop voor kort roeren | M | Kookstandinstelling |
| E | Aansluiting voor AutoStir-hulpstuk | N | Tijdstelling op/neer |
| F | Platte menghaak | O | Standby-knop |
| G | Roerhaak | P | Handgreep |
| H | Dekselklemmen | Q | Voedingscontact AutoStir |
| I | Glazen deksel | R | Stoomgaatje |

GEBRUIK VAN UW SLOWCOOKER

U kunt uw slowcooker met of zonder het AutoStir-hulpstuk gebruiken, afhankelijk van het gerecht dat u bereidt. Ongeacht of u het AutoStir-hulpstuk wel of niet gebruikt, stelt u uw slowcooker op precies dezelfde manier in. Raadpleeg 'Het AutoStir-hulpstuk gebruiken' voor meer informatie. Als u de roerhaak niet gebruikt, verwijdert u deze (fig. 6) en brengt u de afneembare handgreep (fig. 7) aan.

1. Plaats het aardewerk in het verwarmingsonderdeel, voeg uw ingrediënten toe aan de pot en dek het af met het deksel. Steek de stekker van uw in het stopcontact.
2. Zet de temperatuurinstelling **M** op de gewenste temperatuur. Het lampje voor hoge temperatuur (SS) of lage temperatuur (SS) gaat branden.
OPMERKING: De instelling Warmhouden (SS) is UITSLUITEND voor het warmhouden van voedsel dat reeds is gekookt en warm is. Gebruik deze instelling NIET om te koken. U wordt afgeraden om uw voedsel langer dan 4 uur warm te houden met de instelling Warmhouden.
3. Stel de kooktijd in met gebruik van de knoppen Tijdstelling op/neer **N**. De kooktijd kan in stappen van 30 minuten tot maximaal 20 uur worden ingesteld. Stel de tijd in overeenkomstig de tijdsduur die in het recept wordt vermeld. De tijdsduur loopt terug in stappen van één minuut.
4. Als de kooktijd voltooid is, schakelt uw slowcooker automatisch om naar de instelling Warmhouden en gaat het warmhoudlampje (SS) branden.
5. Druk op de standby-knop **O** om het verwarmingselement van de slowcooker uit te zetten. Herhaal stap 2 en 3 om het verwarmingselement weer aan te zetten. Schakel uw slowcooker UIT door de stekker uit het stopcontact te verwijderen.

GEBRUIKSAANTEKENINGEN:

- Bij een stroomstoring tijdens het koken is het apparaat uitgeschakeld als de stroomtoevoer weer wordt hersteld. Alle instellingen voor de slowcooker zijn gewist en moeten opnieuw worden ingesteld. De etenswaren zijn wellicht niet geschikt voor consumptie. Als u niet zeker weet hoe lang de stroomtoevoer is onderbroken, dan raden we aan dat u het voedsel weggooit.

- Vul de schaal ongeveer tot de helft of driekwart en volg de aanbevolen kooktijden om te voorkomen dat uw gerecht ongaar of juist te gaar is.
- Vul de aardewerken pot niet teveel op. Om morsen te vermijden, vult u de aardewerken pot niet voor meer dan driekwart op.
- Kook de etenswaren altijd gedurende de aanbevolen tijd met het deksel erop. Verwijder het deksel niet tijdens de eerste twee uur van het koken, zodat de warmte op efficiënte wijze kan toenemen.
- Draag altijd ovenwanten als u het deksel of de aardewerken pot aanraakt.
- Haal de stekker uit het stopcontact na het koken en voor het reinigen.
- De uitneembare aardewerken pot is oven- en magnetronbestendig. Gebruik de aardewerken pot niet op een gasfornuis of een elektrisch fornuis, of in een braadoven. Raadpleeg het onderstaande overzicht.

HET AUTOSTIR-HULPSTUK GEBRUIKEN

Tijdens het bereiden van de meeste gerechten wordt aanbevolen om regelmatig te roeren. Als u het gerecht echter in een slowcooker bereidt, betekent dit dat u het deksel moet verwijderen. Hierdoor ontsnapt er veel stoom en koelen de ingrediënten af, en het kost veel tijd om de inhoud dan weer op te warmen. Met het hulpstuk AutoStir van uw worden de ingrediënten voor u geroerd, zodat u het deksel niet hoeft te openen. Voeg de ingrediënten aan uw slowcooker toe, stel de kooktijd in en breng de AutoStir aan. Na 2 uur, wanneer de ingrediënten zacht beginnen te worden, schakelt het AutoStir-hulpstuk elke 30 minuten in en de ingrediënten worden dan gedurende 5 minuten geroerd, zodat ze goed vermengd worden en een gelijkmatige temperatuur hebben.

De juiste roerhaak kiezen

Gebruik de platte menghaak **F** voor recepten met een dunnere consistentie (sauzen, warme dranken, yoghurt, enz.) Voor dikkere gerechten, zoals volle soepen, stoofschotels, curry's, enz. gebruikt u de menghaak **G**.

Het hulpstuk aanbrengen

1. Breng het AutoStir-hulpstuk **B** op het deksel aan. Controleer dat de twee vergrendelingen goed vastzitten (fig. 1). Houd het stroomsnoer van het AutoStir-hulpstuk uit de buurt van het stoomgaatje in het deksel.
2. Draai het deksel om en breng de gewenste menghaak (**F** of **G**) aan door deze in de as te duwen tot de haak vastklikt (fig. 2).
3. Zet het deksel op de aardewerken schaal en klap de twee dekselklemmen **H** naar beneden om het deksel vast te zetten (fig. 3).
4. Steek de stekker **E** van de AutoStir in het voedingscontact **Q** aan de achterkant van de behuizing van de slowcooker (fig. 4).
5. Druk de standby-knop **C** van de AutoStir in. Het groene lampje gaat branden om aan te geven dat het AutoStir-hulpstuk is ingeschakeld (fig. 5). De roercyclus blijft doorgaan totdat u nogmaals op de standby-knop drukt.

Handmatige roerknop

U kunt het hulpstuk op elk gewenst moment laten roeren door de knop voor kort roeren **D** in te drukken. Het hulpstuk zal gedurende 1 minuut roeren. Dit heeft geen invloed op de automatische halfluurlijkse roercyclus.

Automatisch in omgekeerde roerrichting

Als de menghaak tijdens het roeren te veel weerstand krijgt, wordt de roerrichting automatisch omgekeerd. Als het gerecht echter te dik is om te roeren, zal de menghaak constant van roerrichting veranderen zonder het voedsel te roeren.

Stopschakelaar

Als u tijdens het koken het deksel verwijdert, zorgt een ingebouwde stopschakelaar dat de roercyclus wordt uitgeschakeld zolang het deksel is verwijderd (dus als u dit in uw hand houdt of omgekeerd op het aanrecht legt). De roercyclus wordt hervat wanneer het deksel weer wordt geplaatst.

REINIGEN

Dompel geen enkel deel van de behuizing met het verwarmingselement, het AutoStir-hulpstuk **B of de stroomsnoeren en stekker onder in water of een andere vloeistof.**

- Verwijder ALTIJD de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u de slowcooker reinigt.
- Het deksel, de aardewerken schaal en menghaken kunnen worden afgewassen in een vaatwasmachine of in warm water met afwasmiddel. Gebruik geen schurende afwasmiddelen of schuurspunten. Een doek, spons of rubberen spatel zijn meestal voldoende om resten te verwijderen.
- Gebruik een niet-schurend reinigingsmiddel of azijn om water- en andere vlekken te verwijderen.
- De aardewerken pot en het deksel zijn, net als andere fijne keramiek, niet bestand tegen plotselinge temperatuurschommelingen. De aardewerken pot en het deksel niet afwassen met koud water als ze heet zijn.
- De buitenkant van de buitenpot mag worden schoongemaakt met een zachte doek en warm water en zeep. Droog het af. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen.
- VOORZICHTIG: dompel het verwarmingsgedeelte nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Geen andere reparatiehandelingen mogen worden uitgevoerd.

LET OP: laat de pot drogen na het reinigen met de hand voorafgaand aan het opbergen.

HINTS EN TIPS

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

PASTA EN RIJST:

- Als er vermicelli, pasta, macaroni enz. aan een gerecht moet worden toegevoegd, kookt u deze eerst op uw fornuis tot ze iets zacht zijn en voegt u ze in de laatste 30 minuten aan het gerecht in uw slowcooker toe. Voor gerechten met rijst mengt u de rijst met de overige ingrediënten en voegt u voor elk ¼ kopje rijst ¼ kopje extra vloeistof toe. Rijst met lange korrel geeft betere resultaten.

BONEN:

- Bonen moeten helemaal zacht gemaakt worden voordat ze gecombineerd worden met suiker en/of zure gerechten. Suiker en zuur hebben een verhardend effect op bonen en voorkomen dat ze zacht worden.
- Gedroogde bonen, vooral rode kievitsbonen, moeten gekookt worden voordat ze aan een recept worden toegevoegd.
- Volledig gare bonen uit blik kunnen gebruikt worden ter vervanging van droge bonen

GROENTEN:

- Veel groenten profiteren van slowcooking, waarbij hun volle smaak tot zijn recht komt. In uw slowcooker worden ze meestal niet doorgekookt, zoals wel kan gebeuren in de oven of op het fornuis.
- Als u recepten bereidt met zowel groenten als vlees, leg dan de groenten vóór het vlees in de slowcooker. Over het algemeen koken groenten langzamer dan vlees in de slowcooker.
- Leg groenten onder in de schaal voor het beste resultaat.

KRUIDEN EN SPECERIJEN:

- Verse kruiden voegen smaak en kleur toe, maar dienen pas aan het eind van de bereidingstijd toegevoegd te worden, aangezien de smaak tijdens lange kooktijden vervliegt.
- Gemalen en/of gedroogde kruiden en specerijen zijn bij uitstek geschikt voor slowcooking. Ze kunnen aan het begin van de bereidingstijd worden toegevoegd.
- De smaakkracht van kruiden en specerijen kan aanzienlijk variëren, afhankelijk van hun specifieke sterkte en de houdbaarheidsperiode. Wees voorzichtig met kruiden: proef eerst aan het eind van de bereidingstijd en breng het gerecht pas vlak voor het opdienen op smaak.

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.

VLEES:

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

VIS:

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

RECEPTEN

Knolgroentesoep voor 6-8 personen

300 gram wortelen, geschild en in stukken van ongeveer 5 cm gesneden
300 gram knolselderij, geschild en in stukken van ongeveer 5 cm gesneden
300 gram prei, gewassen en in ringen van ongeveer 5 cm dik gesneden
300 gram koolraap, geschild en in stukken van ongeveer 5 cm gesneden
1 ui, gesnipperd
1,5 liter groentebouillon van goede kwaliteit
2 laurierbladeren
Peper en zout

1. Voeg alle ingrediënten toe aan de schaal. Breng de platte menghaak aan in het AutoStir-hulpstuk en zet het deksel op de aardewerken schaal. Druk op de standby-knop van de AutoStir om de roerfunctie in te schakelen.
2. Kook gedurende 6 tot 7 uur op de lage stand (Low) of 4 tot 5 uur op de hoge stand (High).
3. Laat de schaal afkoelen en giet de soep dan in een blender. Pureer de soep tot de gewenste dikte is verkregen. Of giet het mengsel in een geschikte schaal en gebruik een staafmixer.
4. Serveer de soep dampend warm met wat crème fraîche en gesneden bieslook.

Ultieme bolognaise voor 6-8 personen

15 ml plantaardige olie
800 gram rundergehakt
1 grote uit, gesnipperd
3 teentjes knoflook, fijngehakt
2 stelen selderij, fijngesneden
45 gram tomatenpuree
2 blikjes van 400 gram gehakte tomaten
10 gram gedroogde oregano
200 ml rode wijn

1. Voeg alle ingrediënten toe aan de aardewerken schaal. Wanneer u de gedroogde kruiden toevoegt, kneust u ze eerst even tussen uw vingers voordat u ze over de andere ingrediënten sprenkelt. Hierdoor komt er extra smaak vrij. Roer de ingrediënten goed door.
2. Breng de roerhaak aan in het AutoStir-hulpstuk en zet het deksel op de aardewerken schaal. Druk op de standby-knop van de AutoStir om de roerfunctie in te schakelen.
3. Cook on Low for 7-8 hours or High for 5-6 hours.
4. Once cooked, adjust the seasoning. Serve with freshly cooked spaghetti or penne pasta. Delicious as a topping for jacket potatoes. This recipe is ideal for freezing.

Mediterrane gestoofde lamsschenkel voor 6 personen

15 ml plantaardige olie
6 kleine lamsschenkels
1 grote rode ui, grof gesneden
2 teentjes knoflook, fijgehakt
400 gram blik gehakte tomaten
1 grote aubergine, grof gesneden
15 gram grof gesneden verse oregano of 10 gram gedroogde oregano
250 ml rode wijn
30 gram tomatenpuree

1. Verwarm een geschikte koekenpan tot deze goed heet is, voeg de olie toe en sauteer de lamsschenkels tot deze aan alle kanten gebruid zijn.
2. Leg de lamsschenkels in de aardewerken schaal, voeg de overige ingrediënten toe en roer alles goed door.
3. Plaats het deksel en kook gedurende 7 tot 8 uur op de lage stand (Low) of 5 tot 6 uur op de hoge stand (High).
4. Indien gewenst kunt u de saus indikken met een mengsel van water met een weinig maïsmeel. Serveren met geroosterde knolgroenten en couscous.

Tajine van kikkererwten voor 6-8 personen

1 rode paprika, schoongemaakt en grof gesneden
1 gele paprika, schoongemaakt en grof gesneden
1 grote ui, grof gesnipperd
1 middelmatig grote flespompoe (butternut squash), geschild, schoongemaakt en in blokken van 4 tot 5 cm gesneden
2 courgettes, in blokken van 4 tot 5 cm gesneden
14 gedroogde abrikozen
2 teentjes knoflook, fijgehakt
Een handje koriander, fijngesneden
2 x 400 gram kikkererwten, uitgelekt en gespoeld
2 x 500 gram Passata
50 gram tomatenpuree
30 ml Extra Vierge olijfolie, plus iets extra om over het gerecht te sprenkelen
15 gram paprikapoeder
15 gram gemalen gember
15 gram gemalen kummel
15 ml honing, plus iets extra om over het gerecht te sprenkelen
10 gram Harissa-puree
Dikke Griekse of gelijksoortige yoghurt om te serveren
Zout en peper

1. Voeg de kikkererwten, paprika's, ui, pompoe, courgettes en abrikozen toe aan de aardewerken schaal. Voeg zout en gemalen zwarte peper toe naar smaak.
2. Verhit de olie in een koekenpan en bak de knoflook en kruiden ongeveer 1 minuut tot een aromatisch mengsel. Voeg dit aan de aardewerken schaal toe en voeg nu tevens de tomatenpuree, Passata, honing en Harissa-puree toe.

3. Breng de roerhaak aan in het AutoStir-hulpstuk en zet het deksel op de aardewerken schaal. Druk op de standby-knop van de AutoStir om de roerfunctie in te schakelen.
4. Kook gedurende 5 tot 6 uur op de lage stand (Low) of 4 tot 5 uur op de hoge stand (High).
5. Eenmaal gaar maakt u het gerecht op smaak met zout en versgemalen zwarte peper. Besprenkel dit met een weinig olijfolie en honing, schep enkele lepels yoghurt over het gerecht en besprenkel dit met fijngesneden verse koriander. Serveren met couscous.

Runderstoofpot voor 8 personen

1 runderborststuk van 1,5 tot 2 kilo
1 grote ui, in vieren gesneden
1 grote prei, in plakken gesneden
3 wortelen, in de lengte doormidden en dan in stukken van 4 cm gesneden
½ middelgrote koolraap, in blokken gesneden
400 ml runderbouillon
30 gram tomatenpuree
2 laurierbladeren
Peper en zout

1. Voeg de gesneden groenten toe aan de aardewerken schaal en leg hier het runderborststuk op.
2. Vermeng de bouillon met de tomatenpuree. Giet dit mengsel over het rundvlees en voeg de laurierbladeren toe.
3. Kook gedurende 7 tot 8 uur op de lage stand (Low) of 6 tot 7 uur op de hoge stand (High) tot het vlees en de groenten gaar zijn.
4. Het vocht van het vlees maakt een heerlijke jus. Als u de jus wilt indikken, mengt u iets maïsmeel in wat koud water en roert u dit goed door de jus.
5. Serveer het vlees in dikke plakken met aardappelpuree en savoienkool met boter.

Apple crumble met stukjes noot voor 6-8 personen

300 gram bloem
100 gram gerolde havermout
200 gram lichte basterdsuiker
5 gram fijngemalen kaneel
2,5 gram fijngemalen nootmuskaat
Een mespuntje zout
300 gram boter, in blokjes gesneden
250 gram gehakte walnoten
100 gram basterdsuiker (of naar smaak)
40 gram maïsbloem
5 gram gemalen gember
5 gram fijngemalen kaneel
1,6 kg kookappels, geschild, ontklokt en in plakken gesneden
60 ml citroensap

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

GARANTIE

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

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

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

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

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

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

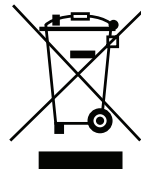
Storingen die optreden als gevolg van onjuist gebruik, schade, misbruik, gebruik met het verkeerde voltage, natuurrampen, gebeurtenissen die buiten de macht van JCS (Europe) vallen, reparatie door een persoon die daartoe niet is gemachtigd door JCS (Europe) of het niet opvolgen van de gebruiksinstructies,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

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

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

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

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



SVENSKA VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

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

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

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

- 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 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.
- Se alltid till att dina händer är torra innan du hanterar stickkontakten eller slår på apparaten.
- Använd alltid apparaten på ett stabilt, säkert, torrt och jämnt underlag.
- Apparaten får inte placeras på eller i närheten av underlag som kan vara varma (t.ex. håll/platta på en gas- eller elspis).
- Använd inte apparaten om den har blivit tappad, om det finns synliga tecken på skador eller om den läcker.
- Se till att apparaten är avstängd och att sladden är utdragen ur eluttaget efter användning och före rengöring.
- Låt alltid apparaten svalna före rengöring eller förvaring.
- Doppa aldrig någon del av apparaten eller nätsladden och kontakten i vatten eller någon annan vätska.
- Låt aldrig nätsladden hänga över kanten på en arbetsbänk, vidröra varma underlag eller bli snodd, fastna eller bli klämd.
- Vidrör inte apparatens utsida under användning eftersom den kan bli mycket varm. Använd ugnsvantar eller grytlapp när du tar bort locket. Se upp för het ånga när du lyfter av locket.
- Försök ALDRIG att värma upp mat direkt inne i basenheten. Använd alltid den löstagbara grytan.
- Vissa ytor är inte utformade för att motstå den långvariga hetta som vissa apparater kan avge. Placera inte apparaten på en yta som kan skadas av hetta. Vi rekommenderar att du ställer apparaten på en isolerande platta eller ett grytunderlägg för att förhindra eventuella skador på ytan.
- Försök aldrig ansluta något annat tillbehör än AutoStir-tillbehöret i AutoStir-anslutningen på baksidan av apparaten.
- AutoStir-tillbehöret får endast användas med medföljande Crock-Pot®-stengods och uppvärmningsbasen.
- Långsamkokarens lock är tillverkat av härdat glas. Kontrollera alltid locket och titta efter skärvor, sprickor eller andra skador. Använd inte glaslocket om det är skadat, eftersom det då kan splittras vid användning.

FÖRE DEN FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Innan du använder långsamkokaren ska du ta bort all förpackning och diska locket, stengodsgrytan och omröringsstillbehören i varmt vatten och diskmedel och torka dem ordentligt.

VIKTIGT: Placera inte innerskålen av stengods på en yta som påverkas av hetta. Placera alltid skålen på en trefot eller ett kastrullunderlägg.

Var försiktig när du placerar innerskålen direkt på ömtåliga eller polerade ytor eftersom skålens basplatta är oglaserad och således kan få repor eller andra märken. Vi rekommenderar att du lägger ett underlägg under skålen som skyddar dess yta.

DELAR

- | | | | |
|----------|-----------------------------------|----------|-------------------------------|
| A | Avtagbart lockhandtag | J | Löstagbar stengodsgryta |
| B | Tillbehör till AutoStir | K | Uppvärmningsbas |
| C | Standbyknapp för AutoStir | L | Timerdisplay |
| D | Knapp för snabbomrörning | M | Lägesväljarknapp |
| E | AutoStir-anslutning för tillbehör | N | Timerns upp-/nedknappar |
| F | Omrörare | O | Standbyknapp |
| G | Omrörare för tjockare rätter | P | Handtag |
| H | Lockklämmor | Q | Strömanslutning till AutoStir |
| I | Glaslock | R | Ångventil |

SÅ HÄR ANVÄNDER DU DIN LÅNGSAMKOKARE

Du kan använda långsamkokare med eller utan tillbehöret AutoStir, beroende på vilken rätt du tillagar. Programmeringsmetoden för långsamkokaren är densamma oavsett om du använder AutoStir eller inte. Se Använda tillbehöret AutoStir för ytterligare information. Om du inte använder omrörningstillbehöret ska du ta bort det (fig. 6) och sätta på det avtagbara handtaget (fig. 7).

1. Sätt stengodsgrytan på uppvärmningsenheten, fyll den med önskade ingredienser och sätt på locket. Anslut långsamkokaren till ett eluttag.
2. Ställ in temperaturen med temperaturvalsknappen **M**. Högtemperaturlampan (☀) eller lågtemperaturlampan (☁) tänds.
OBS! Läget för varmhållning (☹) avser ENDAST varmhållning av mat som redan har tillagats. Tillaga INTE i värmeläget. Vi rekommenderar inte bruk av värmeläget i mer än 4 timmar.
3. Tryck på timerns upp-/nedknappar **N** för att välja tillagningstid. Timern kan ställas in i steg om 30 minuter upp till 20 timmar. Välj den tid som anges i receptet. Tiden räknas ned en minut i taget under tillagningen.
4. Efter tillagningen övergår långsamkokaren automatiskt till läget för varmhållning samtidigt som varmhållningsknappen (☹) tänds.
5. Tryck på standby-knappen **O** om du vill att maten ska sluta koka. Följ steg 2 och 3 enligt ovan när du vill börja koka den igen. Du stänger av långsamkokaren genom att dra ut sladden ur eluttaget.

OBSERVATIONER GÄLLANDE ANVÄNDNING:

- Om det blir strömavbrott medan tillagningen pågår kommer apparaten att vara avstängd när strömmen kommer tillbaka. Alla låghastighetskokarens inställningar kommer att ha raderats och måste ställas in på nytt. Tänk på att maten kan ha blivit förstörd om detta inträffar. Om du inte känner till hur länge strömmen har varit avstängd rekommenderar vi att du slänger maten som är i kokaren.
- Undvik under- eller över tillagning genom att alltid fylla innerskålen av stengods till mellan $\frac{1}{2}$ och $\frac{3}{4}$ och följ den rekommenderade tillagningstiden.
- Fyll inte stengodskokaren med alltför mycket mat. Fyll aldrig stengodskokaren mer än till $\frac{3}{4}$ då maten kan koka över.
- Låt alltid locket vara på under den tid som rekommenderas. Ta aldrig bort locket under de första två timmarna av tillagning så att det blir tillräckligt varmt i kokaren.
- Använd alltid grytlappar när du tar på locket eller stengodsgrytan.
- Dra ut kontakten när tillagningen är klar och innan rengöring.
- Den flyttbara stengodsgrytan är ugnssäker och mikrosäker. Använd inte stengodsgrytan på gas- eller elspis eller under grillen.

ANVÄNDA TILLBEHÖRET AUTOSTIR

De flesta rätter blir bättre om de rörs om under tillagning, men för att kunna röra om innehållet i långsamkokaren måste du öppna locket. Då släpps värdefull vätska ut som bildas vid kokningen och sänker värmen och kylar ned innehållet, som kan ta lång tid att värma upp igen. Tillbehöret AutoStir för Crock-Pot rör om åt dig så att du inte behöver öppna locket. Du behöver bara förbereda ingredienserna, ställa in koktiden och sätta på AutoStir-tillbehöret. Efter en två timmars fördröjning som låter ingredienserna mjukna aktiveras AutoStir-tillbehöret var 30:e minut och rör försiktigt om ingredienserna under 5 minuter för att säkerställa ordentlig blandning och jämn uppvärmning.

Välja rätt omrörare

Välj den vanliga omröraren **F** för rätter med tunnar konsistens (såser, varma drycker, yoghurt) osv. För tjockare, trögare rätter som tjocka soppor, grytor, chili-rätter, curry-rätter osv. ska du använda omröraren för tjockare rätter **G**.

Sätta fast tillbehöret

1. Sätt fast AutoStir-tillbehöret **B** på locket. Se till att de två spärrarna sitter fast ordentligt (fig. 1). Håll nätsladden till tillbehöret AutoStir undan från ångventilen i locket.
2. Vänd på locket och sätt dit den önskade omröraren (**F** eller **G**) genom att trycka på den på skaffet tills den klickar (fig. 2).
3. Sätt på locket på stengodsgrytan och vik ned de två lockklämmorna **H** för att fästa locket (fig. 3).
4. Sätt i strömkabeln till AutoStir (**E**) i strömanslutningen **I** på baksidan av uppvärmningsbasen (fig. 4).
5. Tryck på standbyknappen på AutoStir **C**. Den gröna lysdioden tänds för att via att AutoStir-tillbehöret har aktiverats (fig. 5). Omrörningscykeln fortsätter tills du trycker på standbyknappen igen.

Manuell omrörning

Du kan röra om maten manuellt när som helst genom att trycka på snabbomrörningsknappen **D**. Då rörs maten om under 1 minut och det stör inte den automatiska omrörningscykeln var 30:e minut.

Automatisk vändning

Om omröraren möter för mycket motstånd under omrörning byter den automatiskt riktning. Observera dock att om maten är för tjock för att röra om byter omröraren riktning konstant utan att faktiskt röra om maten.

Säkerhetsbrytare

Om du behöver ta bort locket under tillagning stänger en inbyggd säkerhetsbrytare av omrörningscykeln när locket är borttaget (dvs. om du håller det i handen eller om du lägger ned upp och ned på arbetsbänken). Omrörningscykeln återupptas när locket sätts tillbaka.

RENGÖRING

Doppa aldrig någon del av uppvärmningsbasen, AutoStir-tillbehöret **B eller nätsladden och kontakten i vatten eller någon annan vätska.**

- Dra ALLTID ut sladden ur eluttaget och låt apparaten svalna innan du rengör den.
- Locket och stengodsgrytan går att diska i diskmaskin eller med varmt tvålatten. Använd inte slipmedel eller skrubborstar. En trasa eller gummiskrapa brukar räcka för att ta bort eventuella rester.
- Precis som när det gäller all fin keramik klarar stengodsgrytan och locket inte av plötsliga temperaturskillnader. Diska därför inte stengodsgrytan eller locket med kallt vatten om de är varma.
- Uppvärmningsenhetens utsida kan rengöras med en mjuk trasa och varmt tvålatten. Torka torrt.
- Använd inte slipande rengöringsmedel.
- FÖRSIKTIGHET: Sänk aldrig ned uppvärmningsenheten i vatten eller annan vätska.
- Inget annat underhåll bör utföras på apparaten.

OBS! Låt grytan lufttorka innan förvaring efter att du diskat den för hand.

TIPS

- 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.
- Det kan verka som om att våra 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 försöker anpassa ett recept till långsamkokaren ska du således minska vätskemängden innan du påbörjar tillagningen.

PASTA OCH RIS:

- Om receptet innehåller nudlar, makaroner etc. ska du tillaga dessa på en vanlig spis tills de mjuknar något och sedan överföra dem till långsamkokaren för ytterligare 30 minuters tillagning. Om du använder ris ska du omröra det tillsammans med de andra ingredienserna och tillsätta en ¼ kopp extra vätska för varje ¼ kopp ris. Du erhåller det bästa resultatet med långkornigt ris.

BÖNOR:

- Bönor måste vara helt mjuka innan de blandas med socker och/eller syrliga ingredienser. Socker och syra gör att bönorna blir hårda och förhindrar att de mjuknar.
- Torkade bönor, särskilt röda trädgårdsbönor, ska kokas innan de används i ett recept.
- Det går också bra att använda färdigkokta bönor på burk i stället för torkade bönor.

GRÖNSAKER:

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

ÖRTER OCH KRYDDOR:

- Färska örter ger smak och färg men bör tillsättas mot slutet av tillagningen eftersom smaken kan försvinna om de får ligga i alltför länge.
- Malda och/eller torkade örter och kryddor fungerar däremot bra för långsam tillagning och kan läggas i från första början.
- Hur mycket örter och kryddor smakar varierar mycket beroende på hur starka de är och hur gamla de är. Använd örter sparsamt och provsmaka mot slutet av tillagningen och justera kryddningen strax innan maten ska serveras.

MJÖLK:

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

KÖTT:

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

FISK:

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

RECEPT

Rotfruktssoppa 6–8 portioner

300 g morötter, skalade och skurna i ca 5 cm stora bitar
300 g rotselleri, skalad och skuren i ca 5 cm stora bitar
300 g purjolök, ansad, sköjld och skuren i ca 5 cm stora bitar
300 g kålrot, skalad och skuren i ca 5 cm stora bitar
1 gul lök, hackad
1,5 liter grönsaksbuljong av god kvalitet
2 lagerblad
Kryddor

1. Lägg alla ingredienser i grytan. Sätt fast AutoStir-tillbehörets vanliga omrörare och lägg på locket på den löstagbara stengodsgrytan. Aktivera omrörningsfunktionen genom att trycka på standbyknappen för AutoStir.
 2. Tillaga på låg under 6–7 timmar eller hög under 4–5 timmar.
 3. Låt svalna innan du för över till en mixerbägare och mixar till önskad konsistens. Alternativt kan du föra över till ett kärl som är lämpligt för handmixning.
 4. Servera rykande varm med en klick crème fraiche och klippt gräslök.
-

Perfekt bolognese 6–8 portioner

1 msk vegetabilisk olja
800 g nötfärs
1 stor gul lök, finhackad
3 vitlöksklyftor, hackade
2 selleristjälkar, finhackade
45 g tomatpuré
2 × 400 g burkar med krossade tomater
10 g torkad oregano
2 dl rödvin

1. Lägg alla ingredienser i den löstagbara stengodsgrytan. När du lägger i de torkade kryddorna ska du gnugga dem i händerna innan du strör dem över de andra ingredienserna (då frigörs extra smak). Rör om ordentligt för att blanda ingredienserna.
 2. Sätt fast AutoStir-tillbehörets omrörare för tjockare rätter och lägg på locket på den löstagbara stengodsgrytan. Aktivera omrörningsfunktionen genom att trycka på standbyknappen för AutoStir.
 3. Tillaga på låg under 7–8 timmar eller hög under 5–6 timmar.
-

Bräserat lammlägg på medelhavsvis 6 portioner

1 msk vegetabilisk olja
6 små lammlägg
1 stor rödlök, grovhackad
2 vitlöksklyftor, hackade
400 g krossade tomater
1 stor aubergine, grovhackad
15 g grovhackad färsk oregano eller 10 g torkad oregano
2,5 dl rödvin
30 g tomatpuré

1. Värm upp en lämplig stekpanna, håll i oljan och fräs lammläggen tills alla sidor är brynta.
2. Lägg i lammet i stengodsgrytan och lägg i övriga ingredienser och rör om väl så att allt blandas.
3. Lägg på locket och tillaga på låg under 7–8 timmar eller hög under 5–6 timmar.
4. Om det behövs kan du göra såsen tjockare med lite majsmjöl blandat med vatten. Servera tillsammans med rostade rotfrukter och couscous.

Tagine med kikärter 6–8 portioner

1 röd paprika, urkärnad och grovt hackad
1 gul paprika, urkärnad och grovt hackad
1 stor gul lök, hackad
1 mellanstor butternutpumpa, skalad, urkärnad och tärnad
2 zucchini, tärnade
14 torkade aprikoser
2 vitlöksklyftor, finhackade
En näve koriander, hackad
2 x 400 g kikärter
2 x 500 g passata
50 g tomatpuré
30 ml extra jungfruolja plus lite för servering
15 g paprika
15 g malen ingefära
15 g malen spiskummin
15 ml honung plus lite för servering
10 g harissapasta
Tjock grekisk yoghurt för servering
Salt och peppar

1. Lägg kikärter, paprika, lök, pumpa, zucchini och aprikoser i den löstagbara stengodsgrytan. Krydda med salt och nymald svartpeppar.
 2. Hetta upp oljan i stekpannan och stek vitlöken och kryddorna tills de doftar (ungefär en minut). Lägg dem i den löstagbara stengodsgrytan tillsammans med tomatpuré, passata, honung och harissapasta.
 3. Sätt fast AutoStir-tillbehörets omrörare för tjockare rätter och lägg på locket på den löstagbara stengodsgrytan. Aktivera omrörningsfunktionen genom att trycka på standbyknappen för AutoStir.
 4. Tillaga på låg under 5–6 timmar eller hög under 4–5 timmar.
 5. När rätten är tillagad kryddar du efter smak med mycket salt och nymald svartpeppar. Häll över lite olja och honung och lägg ett par skedar yoghurt och färsk koriander högst upp. Servera med couscous.
-

Grytstek av nötkött 8 portioner

1 x 1,5–2 kg nöbringa
1 stor gul lök, i fyra klyftor
1 stor purjolök, skivad
3 morötter delade på längden och skurna i 4 cm bitar
½ mellanstor kålrot, tärnad
400 ml nötbljong
30 g tomatpuré
2 lagerblad
Kryddor

1. Lägg de preparerade grönsakerna i den löstagbara stengodsgrytan och lägg nötköttet ovanpå.
2. Blanda bljongen och tomatpurén. Häll blandningen över bringan och lägg till lagerbladen.
3. Tillaga på låg under 7–8 timmar, eller hög på 6–7 tills köttet är mört och grönsakerna är genomkokta.
4. Köttsaften blir en god sky. Om du vill ha en tjockare sky kan du blanda ned lite majsmjöl i kallt vatten och hälla ned i köttsaften och blanda väl.
5. Servera köttet i tjocka skivor tillsammans med potatismos och smörstekt savoykål.

Nötig äppelsmulpaj 6–8 portioner

300 g vetemjöl
100 g havregryn
200 g ljust farinsocker
5 g malen kanel
2,5 g riven muskot
En nypa salt
300 g smör, tärnat
250 g hackade valnötter
100 g strösocker, eller enligt smak
40 g majs mjöl
5 g malen ingefära
5 g malen kanel
1,6 kg matäpplen – skalade, urkärnade och skivade
60 ml citronsaft

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

GARANTI

Spara ditt kvitto, vilket krävs vid reklamation under garantitiden.

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

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

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

JCS (Europe) åtar sig att utan kostnad reparera eller byta ut apparaten eller en del av apparaten som inte fungerar ordentligt under garantiperioden, under förutsättning att:

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

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

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

Kasserade elektriska produkter ska inte slängas tillsammans med hushållsavfall. Återvinning ska ske på avsedd plats. Kontakta oss per e-post på enquiriesEurope@jardencs.com för mer information om återvinning och om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter.

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



SUOMI

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

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 ilman aikuisen valvontaa. Pidä laite ja sen virtajohto alle kahdeksanvuotiaiden lasten ulottumattomissa.

 **Jotkin laitteen osat voivat kuumentua käytössä.**

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

- Laite tuottaa käytettäessä lämpöä. Laitteen käytön tai jäähdyttämisen aikana sen ulkopinnan koskettamisesta johtuvien palovammojen, kuuman nesteen tai höyryn aiheuttamien palovammojen, palovaaran, henkilövammojen ja materiaaliavurioiden välttämiseksi on noudatettava riittävää varovaisuutta.
- Laitetta saa käyttää vain sen aiottuun käyttötarkoitukseen. Laite on tarkoitettu vain kotilouskäyttöön. Laitetta ei ole tarkoitettu ulkokäyttöön.
- Varmista aina, että kätesi ovat kuivat, ennen kuin käsittelet pistoketta tai kytket laitteeseen virtaa.
- Laitteen on käytön aikana oltava vakaalla, kuivalla ja tasaisella alustalla.
- Laitetta ei saa laittaa kuumille pinnoille (kuten kaasu- tai sähköhellalle) tai sellaisten läheisyyteen.
- Laitetta ei saa käyttää, jos se on päässyt putoamaan, jos siinä näkyy vaurioita tai jos se vuotaa.
- Katkaise laitteesta käytön jälkeen virta ja irrota virtajohdon pistoke pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista.
- Anna laitteen jäähtyä aina, ennen kuin puhdistat laitetta tai laitat sitä säilytykseen.
- Älä koskaan kasta laitetta tai sen virtajohtoa ja pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä koskaan anna laitteen virtajohdon roikkua pöydän reunan yli, koskettaa kuumaa pintaa, päästä takertumaan tai joutua solmulle tai puristuksiin.
- Älä koske laitteen ulkopintoihin käytön aikana, sillä ne voivat olla erittäin kuumia. Käytä uunikintaita tai pannulappuja, kun avaat laitteen kantta. Varo ulostulevaa höyryä, kun avaat laitteen kantta.
- ÄLÄ KOSKAAN yritä lämmittää ruoka-aineita suoraan perusyksikössä. Käytä irrotettavaa kypsennyskulhoa.
- Joitakin pintoja ei ole suunniteltu kestämaan joidenkin laitteiden tuottamaa pitkäkestoista lämpöä. Älä laita laitetta pinnalle, joka voi vaurioitua lämmöstä. Vältä vaurioittamista pintoja käyttämällä laitteen alla eristävää suojusta tai pannunalusta.
- Laitteen takana olevaan AutoStir-virtaliitäntään saa kytkeä vain AutoStir-lisäosan.
- AutoStir-lisäosa on tarkoitettu vain mukana toimitetun keraamisen Crock-Pot®-padan ja kuumennusjalustan kanssa käytettäväksi.
- Haudutuspadan kansi on valmistettu karkeastusta lasista. Tarkista aina, onko kannessa säröjä, halkeamia tai muita vaurioita. Älä käytä vaurioitunutta lasikantta, koska se voi särkyä käytössä.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

Ennen kuin aloitat haudutuspadan käytön, poista kaikki pakkausmateriaalit ja pese kansi, keraaminen pata ja lavat lämpimässä vedessä astianpesuaineella ja kuivaa ne huolellisesti.

VAROITUS: Älä aseta keraamista pataa millekään lämpöherkälle alustalle. Aseta pata aina pannunalustalle tai eristetyille suojukselle.

Ole varovainen, kun asetat padan suoraan herkälle tai kiillotetulle pinnalle. Padan pohja on hiomaton, joten se voi aiheuttaa naarmuja tai muita jälkiä. Suosittelemme suojaavan pehmusteen käyttöä padan alla herkkien pintojen suojaamiseksi.

OSAT

- | | |
|--------------------------------------|---|
| A Irrotettava kannen kahva | J Irrotettava keraaminen kulho |
| B AutoStir-lisäosa | K Kuumennusjalusta |
| C AutoStir-valmiustilapainike | L Ajan näyttö |
| D Pikasekoituspainike | M Tilanvalintapainike |
| E AutoStir-lisäosan pistoke | N Ajastimen ajan lisäys- ja vähennyspainikkeet |
| F Tavallinen lapa | O Valmiustilapainike |
| G Sekoituslapa | P Kahva |
| H Kannen pidikkeet | Q AutoStir-virtaliitäntä |
| I Lasikansi | R Höyrynpistoaukko |

HAUDUTUSKEITTIMEN KÄYTTÄMINEN

Crock-Pot-haudutuspataa voi käyttää AutoStir-lisäosan kanssa tai ilman sitä valmistettavan ruokalajin mukaan. Haudutuspata ohjelmoidaan samalla tavalla riippumatta siitä, käytetäänkö AutoStir-lisäosaa. Lisätietoja on kohdassa AutoStir-lisäosan käyttö. Jos et käytä lisäosaa, irrota se (kuva 6) ja kiinnitä sen tilalle irrotettava kahva (kuva 7).

1. Aseta keitinastia lämmitysajalustaan, lisää ruoka-ainekset astiaan ja laita kansi päälle. Kytke haudutuspadan virtajohto pistorasiaan.
2. Valitse lämpötila-asetus lämpötilan valintapainikkeella **M**. Joko korkean lämpötilan (SS) tai matalan lämpötilan (SL) merkkivalo syttyy.

HUOMAUTUS: Lämpimänäpitoasetus (SS) on tarkoitettu VAIN jo kypsennettyjen ruokien pitämiseen lämpimänä. ÄLÄ valmista ruokaa lämpimänäpitoasetuksella. Emme suosittele käyttämään lämpimänäpitoasetusta yli 4 tunnin ajan.

3. Valitse valmistusaika ajan lisäys-/vähennyspainikkeilla **N**. Ajan voi määrittää 30 minuutin askelvälein enintään 20 tuntiin. Valitse aika reseptissä mainitun valmistusajan mukaisesti. Ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin yhden minuutin välein.
4. Kun valmistusaika on kulunut, haudutuspata siirtyy automaattisesti lämpimänäpitoasetukselle, jonka merkkivalo (SS) tällöin syttyy.
5. Lopeta haudutus painamalla valmiustilan painiketta **O**. Jatka haudutusta yllä olevia vaiheita 2 ja 3 noudattamalla. KATKAISE haudutuspadan virta irrottamalla virtajohto pistorasiasta.

HUOMAUTUS:

- Jos keittämisen aikana tapahtuu sähkökatko, yksikkö on poissa päältä sähköjen palaututtua. Kaikki haudutuskeittimen asetukset tyhjäntyvät ja ne on asetettava uudelleen. Ruoka on kuitenkin saattanut pilaantua sähkökatkon aikana. Jos et ole varma sähkökatkon kestoajasta, suosittelemme ruoan pois heittämistä.
- Vältä yli- tai alikypsennys täyttämällä keraaminen pata aina $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$ täyteen ja noudattamalla suositeltuja valmistusaikoja.
- Älä täytä keitinastiaa liian täyteen. Täytä astia korkeintaan $\frac{3}{4}$ täyteen, jotta ruoka ei pääse läikkymään reunan yli.
- Kypsennä ruoka aina kansi suljettuna ja suositusten mukaisen kypsennysajan. Älä poista kantta ensimmäisten kahden tunnin aikana, jotta lämpö pääsee kasvamaan tehokkaasti.
- Käytä aina patalappuja kantta tai astiaa käsitellessäsi.
- Irrota pistoke pistorasiasta keittämisen lopussa ja ennen puhdistusta.
- Irrotettava keitinastia on uunin- ja mikroaaltouuninkestävä. Älä käytä irrotettavaa keitinastiaa kaasu- tai sähkölieden levyllä tai parilan alla.

AUTOSTIR-LISÄOSAN KÄYTTÖ

Useimmissa resepteissä on tarpeen sekoittaa ruokaa kypsennyksen aikana, mutta haudutuspadan kansi on tällöin avattava. Tämä päästää kypsennyksen aikana muodostunutta kosteutta sekä lämpöä pois padasta, mikä jäädyttää ruokaa ja voi hidastaa sen kypsymistä. Crock-Pot-padan AutoStir -lisäosa huolehtii sekoittamisesta, joten kannta ei ole tarpeen avata. Käyttäjän tarvitsee vain valmistella ruoka-aineet, asettaa kypsennysaika ja asentaa AutoStir-lisäosa. AutoStir-lisäosa antaa ensin aineiden pehmetä kahden tunnin ajan. Tämän jälkeen se aktivoituu 30 minuutin välein ja sekoittaa aineksia varovasti viiden minuutin ajan kerrallaan, jotta ruoka sekoituu ja kuumentuu tasaisesti.

Oikean lavan valinta

Käytä tavallista lappaa **F** koostumukseltaan ohuempiin resepteihin (kastikkeet, kuumat juomat, luonnonjugurtti jne.). Käytä sekoituslappaa **G** paksummissa ja tiiviimmissä resepteissä, kuten ruokaisissa keitoissa, muhennoksissa, chileissä ja curryssä.

Lisäosan asennus

1. Kiinnitä AutoStir-lisäosa **B** kanteen. Varmista, että molemmat salvat kiinnittyvät huolellisesti (kuva 1). Pidä AutoStir -lisäosan sähköjohto etäällä kannessa olevasta höyrynpistoaukosta.
2. Käännä kansi ympäri ja asenna haluttu sekoituslappi (**F** tai **G**) akseliin työntämällä lappaa, kunnes kuuluu napsahtava ääni (kuva 2).
3. Aseta kansi keraamiseen pataan ja kiinnitä kansi taittamalla molemmat kannen pidikkeet **H** alas (kuva 3).
4. Kytke AutoStir-virtajohto **E** kuumennusjalustan takana olevaan virtaliitäntään **Q** (kuva 4).
5. Paina AutoStir-valmiustilapainiketta **C**. Vihreä merkkivalo syttyy ilmaisemaan, että AutoStir-lisäosa on aktivoitu (kuva 5). Sekoitusjakso jatkuu, kunnes valmiustilapainiketta painetaan uudelleen.

Manuaalinen sekoitus

Ruokaa voi sekoittaa manuaalisesti milloin vain painamalla pikasekoituspainiketta **D**. Tällöin laite sekoittaa ruokaa yhden minuutin ajan, eikä toiminnolla ole vaikutusta automaattiseen 30 minuutin sekoitusjaksoon.

Automaattinen suunnanvaihto

Jos lapa ei pääse pyörimään esteettä sekoitusvaiheen aikana, se vaihtaa automaattisesti suuntaa. Huomaa, että jos ruoka on liian paksua sekoitettavaksi, lapa vaihtaa suuntaa jatkuvasti sekoittamatta ruokaa lainkaan.

Turvavytkin

Jos kansi on irrotettava kypsennyksen aikana, kiinteä turvavytkin keskeyttää sekoitusjakson kannen ollessa kallellaan (eli kun sitä pidetään kädessä tai kun se asetetaan ylösalaisin työtasolle). Sekoitusjakso jatkuu, kun kansi asetetaan takaisin paikalleen.

PUHDISTAMINEN

Älä upota mitään kuumennusjalustan, AutoStir-lisäosan **B**, virtajohtojen tai pistotulppien osaa veteen tai muuhun nesteeseen.

- Haudutuspadan virtajohto on AINA irrotettava pistorasiasta ja laitteen on annettava jäähtyä ennen sen puhdistamista.
- Kansi, keraaminen pata ja lavat voidaan pestä astianpesukoneessa tai kuumalla vedellä ja astianpesuaineella. Älä käytä hankaavia aineita tai hankaustyynyjä. Lika irtoaa yleensä hyvin rätillä, sienellä tai muovisella lastalla.
- Muiden keraamisten astioiden tapaan myöskään kivikeraaminen keitinastia ja kansi eivät kestä äkillisiä lämpötilanvaihteluita. Älä pese kuumaa keitinastiaa tai kannta kylmällä vedellä.
- Lämmitysjalustan ulkopuoli voidaan puhdistaa pehmeällä kankaalla ja lämpimällä saippuavedellä.
- Pyyhi kuivaksi. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.
- VAROITUS: Älä koskaan upota lämmitysjalustaa veteen tai mihinkään muuhun nesteeseen.
- Muita huoltotoimia ei tule suorittaa.

HUOMAA: Puhdistamisen jälkeen anna keitinastian ilmakeivata ennen varastointia.

VIHJEITÄ JA VINKKEJÄ

- Parhaat tulokset saadaan ja ruoan kuivuminen tai palaminen estetään varmistamalla, että ruokaohjeessa käytetään tarpeeksi nestettä.
- Reseptimme 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 siis haluat muokata omaa reseptiä haudutuspataa varten, käytä vähemmän nesteitä kuin tavallisesti.

PASTA JA RIISI:

- Jos resepti edellyttää nuudeliin, makaronin tms. lisäämistä, keitä niitä tavallisella liedellä, kunnes ne ovat pehmenneet hieman. Lisää ne haudutuspataan valmistusajan 30 viimeisen minuutin aikana. Jos käytät riisiä, sekoita se muiden ainesten joukkoon ja lisää $\frac{1}{4}$ lisäkupillista nestettä jokaista $\frac{1}{4}$ riisikupillista kohti. Pitkäjyväinen riisi sopii käyttöön parhaiten.

PAVUT:

- Papujen on annettava pehmentyä täysin ennen niiden lisäämistä sokeriin ja/tai happamiin ruokiin. Sokeri ja hapot kovettavat papuja ja estävät niitä pehmentymästä.
- Kuivat pavut, etenkin tarhapavut, on keitettävä ennen niiden lisäämistä ruokaohjeeseen.
- Kuivapavut voidaan korvata keitetyillä tölkkipavuilla.

VIHANNEKSET:

- Monien vihannesten paras maku pääsee esiin haudutus kypsennyksessä. Vihannekset eivät tule ylikypsiksi, kuten perinteisellä liedellä tai uunissa.
- Jos ruokaohje sisältää sekä lihaa että vihanneksia, laita vihannekset haudutuskeittimeen ennen lihaa. Vihannekset kypsyvät yleensä lihaa hitaammin haudutuskeittimessä.
- Aseta vihannekset kypsennyskulhon pohjalle, niin ne kypsyvät paremmin.

YRITIT JA MAUSTEET:

- Tuoreet yrtit lisäävät makua ja väriä ruokaan, mutta ne tulee lisätä ruoan valmistuksen loppuvaiheessa, koska niiden maku hiipuu pitkään kypsennettäessä.
- Jauhetut ja/tai kuivatut yrtit ja mausteet soveltuvat hyvin hauduttamiseen ja ne voidaan lisätä alkuvaiheessa.
- Kaikkien yrttien ja mausteiden maustamisvoima voi vaihdella suuresti mausteiden voimakkuuden ja säilytysajan mukaan, joten suosittelemme aina, että maustat ruoat juuri ennen tarjoilemistä.

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.

LIHA:

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

KALA:

- Kala kypsenty nopeasti ja tulisi lisätä vasta ruoan valmistuksen loppuvaiheessa, kun ruoan valmistamiseen on aikaa enää 15 - 60 minuuttia.

TAKUU

Säilytä tämä kuitti, sillä se on edellytys tämän takuun alaisille reklamaatioille.

Tälle laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu ostopäivästä tässä asiakirjassa kuvatulla tavalla.

On epätodennäköistä, että laite lakkaa toimimasta suunnittelu- tai valmistusvirheen takia, mutta jos niin käy, vie laite takaisin ostopaikkaan ja ota mukaan kassakuitti ja tämä takuu.

Tämän takuun alaiset oikeudet ja edut ovat lisä lakisääteisiin oikeuksiin, joihin tämä takuu ei vaikuta. Ainoastaan Jarden Consumer Solutions (Europe) Ltd. ("JCS (Europe)") saa muuttaa näitä ehtoja. JCS (Europe) korjaa tai vaihtaa takuuaikana veloituksetta laitteen tai laitteen minkä tahansa osan, joka ei toimi oikein, mikäli:

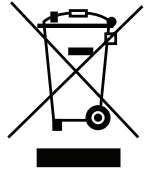
- ongelma ilmootetaan välittömästi ostopaikkaan tai JCS (Europe) -yhtiölle
- laitetta ei ole muutettu millään tavalla eikä se ole vaurioitunut, sitä ei ole käytetty virheellisesti tai väärin eikä sitä ole korjannut tai muuttanut muu kuin JCS (Europe) -yhtiön valtuuttama henkilö.

Tämä takuu ei kata vikoja, jotka aiheutuvat virheellisestä käytöstä, vaurioista, väärinkäytöstä, käytöstä väärällä jännitteellä, luonnonmullistuksista, tapahtumista, joihin JCS (Europe) ei voi vaikuttaa, muiden kuin JCS (Europe) -yhtiön valtuuttamien henkilöiden tekemästä korjauksesta tai muutoksesta tai siitä, että käyttöohjeita ei ole noudatettu. Lisäksi tämä takuu ei kata normaalia kulumista, kuten pieniä värimuutoksia ja naarmuja.

Tämän takuun alaiset oikeudet koskevat vain alkuperäistä ostajaa, eivätkä oikeudet koske kaupallista käyttöä tai yhteisökäyttöä. Jos laitteen mukana tuli maakohtainen takuulappu, kyseisen takuun ehdot ovat voimassa tämän takuun sijaan. Voit myös pyytää lisätietoja paikalliselta jälleenmyyjältä.

Käytöstä poistettavia elektroniikkalaitteita ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana. Kierrätä mahdollisuuksien mukaan. Kirjoittamalla sähköpostiosoitteeseemme enquiriesEurope@jardencs.com saat lisätietoja kierrätyksestä ja elektroniikkalaiteromusta.

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



DANSK

VIGTIGE ANVISNINGER

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 uden opsyn. Hold apparatet og ledningen uden for rækkevidde af børn under 8 år.

⚠ Dele af apparatet kan blive varme under brug.

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

- 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 aldrig dette apparat til andet, end det er beregnet til. Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug. Brug ikke apparatet uden døre.
- 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.
- Apparatet 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.
- Nedsæk aldrig nogen del af apparatet eller ledningen og stikket i vand eller nogen anden væske.
- Lad aldrig ledningen hænge ud over kanten af et bord, komme i kontakt med varme overflader, slå knuder eller komme i klemme.
- Undlad at røre ved apparatets ydersider under brug, da de kan blive meget varme. Brug grillhandsker eller grydelapper, når du tager låget af. Pas på dampen, der undslipper, når låget løftes.
- Forsøg ALDRIG at opvarme madvarer direkte inden i hovedenheden. Benyt altid den tilberedningskål, der kan tages ud.
- Visse overflader er ikke designet til at modstå den langvarige varme, som nogle apparater skaber. Stil ikke apparatet på en overflade, der ikke kan tåle varme. Vi anbefaler, at du placerer en bordskåner eller trefod under apparatet for at forhindre mulig beskadigelse af overfladen.
- Forsøg aldrig at slutte andre redskaber end AutoStir-redskabet til AutoStir-stikkontakten på apparatets bagside.
- AutoStir-redskabet må kun anvendes sammen med Crock-Pot®-stentøjs gryden og -opvarmningsfoden.
- Slow cooker-låget er fremstillet i hærdet glas. Kontroller altid låget for skår, revner eller andre skader. Brug ikke glaslåget, hvis det er beskadiget, da det kan gå i stykker under brug.

ANVISNINGER FØR IBRUGTAGNING

Før du tager din slow cooker i brug, skal du fjerne al emballage, vaske låget, stentøjs gryden og omrøringsredskaberne med varmt sæbevand og tørre dem omhyggeligt.

VIKTIGE BEMÆRKNINGER: Nogle køkkenborde er ikke designet til at modstå den langvarige varme, som nogle apparater skaber. Stil ikke den opvarmede enhed på et behandlet træbord. Vi anbefaler, at du placerer en bordskåner eller trefod under slow cookeren for at forhindre mulig beskadigelse af overfladen.

Vær forsigtig, når du stiller stentøjs gryden på en keramisk eller glat glas kogeplade, køkkenbord, bord eller anden overflade. På grund af stentøjs grydens karakter vil den ru bund-overflade muligvis ridse nogle overflader, hvis du ikke er forsigtig. Placer altid beskyttende polstring under stentøjs grydens, før du sætter den på bordet eller køkkenbordet.

DELE

- | | | | |
|----------|----------------------------------|----------|--------------------------------|
| A | Aftageligt låghåndtag | J | Stentøjsskål, der kan tages ud |
| B | AutoStir-redskab | K | Opvarmningsfod |
| C | AutoStir-standbyknap | L | Tidsdisplay |
| D | Knap til manuel omrøring | M | Tilstandsvælgerknap |
| E | AutoStir-redskabets strømledning | N | Timer op-/ned-knapper |
| F | Almindelig omrører | O | Standbyknap |
| G | Omrøringsarm | P | Håndtag |
| H | Lågeklemmer | Q | AutoStir-strømskik |
| I | Glaslåg | R | Dampaftræk |

USING YOUR SLOW COOKER

Du kan anvende din slow cooker med eller uden AutoStir-redskabet, afhængigt af hvilke retter du tilbereder.

Programmeringsmetoden er den samme for din slow cooker, uanset om du bruger AutoStir-redskabet eller ej. Se Brug af AutoStir-redskabet for at få yderligere oplysninger. Hvis du ikke bruger omrøringsredskabet, skal du fjerne det (fig. 6) og sætte det aftagelige håndtag fast (fig. 7).

1. Placer stentøjs gryden på opvarmningsfoden, tilføj dine ingredienser til stentøjs gryden, og læg låget på. Sæt stikket fra din slow cooker i stikkontakten
2. Indstil temperaturen ved hjælp af temperaturvalgknappen **M**. Høj temperatur-lampen (☀) eller lav temperatur-lampen (☁) tændes.

BEMÆRK: Indstillingen HOLD VARM (☁) er KUN til at holde mad, der allerede er tilberedt, varmt. Mad MÅ IKKE tilberedes på indstillingen VARM. Vi anbefaler ikke, at VARM-indstillingen bruges i mere end 4 timer.

3. Tryk på timer op-/ned-knapperne **N** for at vælge tilberedningstid. Tiden kan indstilles i 30 minutters intervaller op til 20 timer. Vælg tiden baseret på den tid, der angives i opskriften. Tiden begynder at tælle ned med et minut ad gangen.
4. Når tilberedningen er færdig, skifter slow cookeren automatisk til HOLD VARM-indstillingen og hold varm-lampen (☁) tændes.
5. Tryk på standbyknappen **O** for at slukke. Følg trin 2 og 3 ovenfor for at tænde igen. Sluk helt for slow cookeren ved at tage stikket ud af stikkontakten.

BEMÆRK:

- Hvis hovedstrømforsyningen er blevet afbrudt (strømafbrydelse), vil displayet og lamperne blinke, når strømmen er tilbage igen. Alle slow cookerens indstillinger vil være gået tabt. Derfor er maden muligvis ikke sikker at spise. Hvis du ikke er sikker på, hvor længe strømmen har været afbrudt, foreslår vi, at du smider maden i gryden ud.
- For at undgå at maden bliver stegt for meget eller for lidt, skal du altid fylde stentøjs gryden ½ til ¾ op og overholde de anbefalede stegetider.
- Fyld ikke for meget i stentøjs gryden. Fyld ikke stentøjs gryden mere end ¾ op for at forhindre, at den flyder over.

- Steg altid med låget på i den anbefalede tid. Fjern ikke låget i løbet af de to første timers tilberedning, så der skabes varme effektivt.
- Brug altid grillhandsker, når du rører ved låget eller stentøjsgryden.
- Tag stikket ud, når tilberedningen er færdig og før rengøring.
- Stentøjsgryden, der kan tages ud, kan bruges i ovnen. Brug ikke stentøjsgryden, der kan tages ud, på et gasblus, elkomfur eller under grillen.

BRUG AF AUTOSTIR-REDSKABET

De fleste retter har godt af at blive omrørt under tilberedning, men for at du kan røre i indholdet i en slow cooker, er du nødt til at løfte låget af. På den måde slipper fugten, der dannes under tilberedningen, ud, så temperaturen falder og indholdet nedkøles, og det kan tage lang tid at opvarme indholdet igen. AutoStir-redskabet klarer omrøringen for dig, så du ikke behøver at løfte låget. Du skal blot tilberede dine ingredienser, indstille tilberedningstiden og sætte AutoStir-redskabet fast. Efter de første to timer, hvor ingredienserne skal have lov til at blive blødgjort, aktiveres AutoStir-redskabet hver halve time og omrører forsigtigt ingredienserne i fem minutter, så de fordeles og opvarmes jævnt.

Valg af den rette omrører

Brug den almindelige omrører **F** til retter med en mere flydende konsistens (sovs, varme drikke, yoghurt) osv. Til de mere fyldige, faste retter – som solide supper, gryderetter, chiliretter, karryetter osv. – anvendes omrøringsarmen **G**.

Fastgørelse af redskabet

1. Sæt AutoStir-redskabet **B** fast på låget. Sørg for, at de to klemmer fastgøres korrekt (fig. 1). Hold AutoStir-redskabets ledning på afstand af dampaftrækket i låget.
2. Vend låget, og monter den ønskede omrøringsarm (**F** eller **G**) ved at skubbe den ned på akslen, indtil den klikker på plads (fig. 2).
3. Sæt låget på stentøjsgryden, og bøj de to lågklemmer **H** ned for at fastgøre låget (fig. 3).
4. Sæt AutoStir-ledningen **E** i stikkontakten **Q** på opvarmningsfodens bagside (fig. 4).
5. Tryk på AutoStir-standbyknappen **C**. Den grønne LED-lampe lyser for at vise, at dit AutoStir-redskab er aktiveret (fig. 5). Omrøringscyklussen fortsætter, indtil du igen trykker på standbyknappen.

Manuel omrøring

Du kan altid røre manuelt i maden ved at trykke på knappen til manuel omrøring **D**. Din mad omrøres i ét minut, og der ændres ikke ved den automatiske omrøringscyklus hver halve time.

Automatisk bakkefunktion

Hvis omrøreren møder for megen modstand under omrøringen, skifter den automatisk retning. Bemærk dog, at hvis maden er for fast til omrøring, vil omrørersarmen konstant skifte retning uden rent faktisk at røre i maden.

Sikkerhedskontakt

Hvis du har brug for at tage låget af under tilberedningen, afbrydes omrøringscyklussen via en indbygget sikkerhedskontakt, når låget vippes (f.eks. hvis du holder låget i hånden, eller hvis du stiller det på hovedet på køkkenbordet). Omrøringscyklussen genoptages, når låget lægges på igen.

RENGØRING

Nedsæk aldrig nogen del af opvarmningsfoden, AutoStir-redskabet , ledninger eller stik i vand eller andre væsker.

- Tag ALTID slow cookerens stik ud af stikkontakten, og lad den køle af inden rengøring.
- Låget, stentøjs gryden og omrørerne kan vaskes i opvaskemaskine eller med varmt sæbevand. Undlad at bruge slibemidler eller skuresvampe. En klud, svamp eller gummiskrabber er som regel nok til at fjerne madrester. For at fjerne vandpletter og andre pletter kan du bruge et ikke-skurende rengøringsmiddel eller eddike.
- Ligesom fin keramik kan stentøjs gryden og låget ikke tåle pludselige temperaturskift. Stentøjs gryden og låget må ikke vaskes af i koldt vand, når de er varme.
- Opvarmningsfodens yderside kan rengøres med en blød klud og varmt sæbevand. Tør af. Undlad at bruge slibende rengøringsmidler.
- FORSIGTIG: Opvarmningsfoden må aldrig nedsænkes i vand eller anden væske.
- Du bør ikke udføre andet eftersyn og vedligeholdelse.

BEMÆRK: Når stentøjs gryden er vasket af i hånden, skal den lufttørre, inden den sættes væk.

RÅD OG TIPS

- For det bedste resultat og for at forhindre, at maden tørrer ud eller brænder på, skal du altid sørge for, at der bruges tilstrækkelig mængde væde i opskriften.
- Det kan se ud som om, at vores opskrifter kun indeholder en lille mængde væde, men langtidstilberedningsprocessen er forskellig fra andre tilberedningsmetoder, idet den tilførte væde i opskriften, næsten fordobles i løbet af tilberedningstiden. Så hvis du tilpasser en opskrift til din slow cooker, skal du reducere væden før tilberedning.

PASTA OG RIS:

- Hvis der ifølge en opskrift skal tilføjes nudler, makaroni osv., skal du koge dette på et almindeligt komfur, indtil det er en lille smule mørt og derefter tilføj det til slow cookeren de sidste 30 minutter af tilberedningstiden. Når du bruger ris, rører du det i sammen med de andre ingredienser og tilføjer ¼ kop ekstra væde for hver ¼ kop ris. Langkornet ris giver bedre resultater.

BØNNER:

- Bønner skal være helt blødt op, før de kombineres med sukkerholdige og eller syreholdige madvarer. Sukker og syre har en hærdende effekt på bønner og vil forhindre opblødning.
- Tørrede bønner, særligt røde kidneybønner, skal koges, før de tilføjes til en opskrift.
- Helkogte bønner på dåse kan bruges i stedet for tørrede bønner.

GRØNTSAGER:

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

URTER OG KRYDDERIER:

- Friske urter tilføjer smag og farve, men skal først tilføjes i slutningen af tilberedningscyklussen, idet smagen forsvinder i løbet af lang tilberedningstid.
- Stødt og/eller tørrede urter og krydderier egner sig godt til langtidstilberedning og kan tilføjes i starten.
- Hvor kraftig urter og krydderiers smag er, kan variere meget afhængigt af deres særlige styrke og holdbarhed. Brug kun lidt krydderi, smag til når retten er færdigtilberedt og tilføj eventuelt lidt mere krydderi lige inden servering.

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.

KØD:

- Skær fedtet fra, skyl grundigt og dup kødet tørt med køkkenrulle.
- Hvis kødet brunes på forhånd, skilles fedtet fra før langtidstilberedningen, og det giver kødet en dybere smag.
- Kød skal placeres, så det hviler i tilberedningsskålen uden at berøre låget.
- Ved mindre eller større stykker kød justeres mængden af grøntsager eller kartofler, så skålen altid er ½ til ¾ fuld.
- Kødens 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 svineskulder. Tilberedning af kød med ben modsat uden ben vil forøge den nødvendige tilberedningstid.
- Skær kødet i mindre stykker, hvis det tilberedes sammen med tilberedte fødevarer som fx bønner eller frugt eller lette grøntsager som champignoner, hakket løg, aubergine eller fint hakkede grøntsager. På denne måde tilberedes al maden i samme takt.

FISK:

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

GARANTI

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

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

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

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

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

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

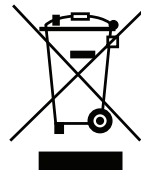
Fejl, der sker på grund af forkert brug, beskadigelse, misbrug, brug med forkert spænding, force majeure, hændelser, som JCS (Europe) ikke har indflydelse på, reparation eller ændring af en person, der ikke er autoriseret af JCS (Europe), eller manglende overholdelse af brugsanvisningen, er ikke dækket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

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

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

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

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



NORSK

VIKTIGE BESKYTTELSESTILTAK

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

 Deler av utstyret vil bli varmt under bruk.

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

- Dette apparatet genererer varme under bruk. Det må tas tilstrekkelig forholdsregler for å forebygge risikoen for forbrenninger, skåldinger, brann eller andre skader på personer eller eiendom forårsaket ved at utsiden berøres under bruk eller under avkjøling av apparatet.
- Bruk aldri dette apparatet til noe annet enn tiltenkt bruk. Dette apparatet er kun for husholdningsbruk. Ikke bruk apparatet utendørs.
- 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.
- Dette apparatet må ikke plasseres på eller i nærheten av varme overflater (som f.eks. en gass- eller elektrisk komfyr).
- Ikke bruk apparatet hvis det har falt i gulvet, hvis det har synlige tegn på skader eller hvis det lekker.
- Sørg for at apparatet er slått av og frakoblet strømmettet etter bruk, før rengjøring.
- La alltid apparatet bli kaldt før rengjøring eller oppbevaring.
- Dypp aldri noen del av apparatet eller strømkabelen i vann eller annen væske.
- Aldri la strømledningen henge over kanten av en benkeplate, berøre varme overflater eller få knute, bli sittende fast eller komme i klem.
- Ikke rør apparatets ytre overflater under bruk, da de kan bli svært varme. Bruk grytekluter eller en klut til å fjerne lokket. Vær obs på damp når du fjerner lokket.
- Forsøk ALDRI å varme mat direkte inne i sokkelenheten. Bruk alltid den avtakbare tilberedningsbollen.
- Enkelte overflater er ikke designet for å tåle den vedvarende varmen som genereres av visse apparater. Apparatet må ikke plasseres på en overflate som kan ta skade av varme. Vi anbefaler deg å plassere en grytelapp eller trefot under apparatet for å forhindre potensiell skade på overflaten.
- Du må aldri forsøke å koble til noe annet enn AutoStir-tilbehøret i AutoStir-strømuttaket på baksiden av utstyret.
- AutoStir-tilbehøret skal kun brukes sammen med det medfølgende Crock-Pot®-steintøyet og varmesokkelen.
- 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.

KLARGJØRE SAKTEKOKEREN TIL BRUK

Før du bruker langsomkokeren må du fjerne all emballasje og vaske lokket, tilberedningskjelen og røretilbehøret med varmt såpevann og tørke det godt.

VIKTIGE MERKNADER: Ikke plasser steintøygryta på en overflate som påvirkes av varme. Sett alltid gryta på trefot eller varmebestandig matte.

Vær forsiktig ved plassering av matgryta rett på delikate eller polerte overflater fordi grytesokkelen ikke er glasert og kan forårsake riper eller andre merker. Vi anbefaler å plassere et beskyttende lag under gryta for å beskytte disse underlagstypene.

DELER

- | | | | |
|----------|----------------------------------|----------|-------------------------------|
| A | Avtakbart håndtak til lokk | J | Steintøybolle som kan fjernes |
| B | AutoStir-tilbehør | K | Varmesokkel |
| C | AutoStir-standbyknapp | L | Tidsdisplayskjerm |
| D | Hurtigrørknapp | M | Valgknapp for modus |
| E | Strømuttak til AutoStir-tilbehør | N | Timer opp/ned-knapper |
| F | Vanlig røreutstyr | O | Standbyknapp |
| G | Røreblad | P | Håndtak |
| H | Klemmer til lokk | Q | AutoStir-strømuttak |
| I | Glasslokk | R | Dampventil |

SLIK BRUKER DU DIN LANGSOMKOKER

Du kan bruke langsomkokeren med eller uten AutoStir-tilbehøret avhengig av hvilken rett du lager. Programmeringsmetoden for langsomkokeren forblir den samme uansett om du bruker AutoStir-tilbehøret eller ikke. Se bruke AutoStir-tilbehøret hvis du vil ha mer info. Hvis du ikke bruker røretilbehøret, kan du fjerne det (fig. 6) og montere det avtakbare håndtaket (fig. 7).

1. Sett steintøypotten i varmeenheten, ha i ingrediensene og legg på lokket. Plugg inn slow cookeren.
2. Velg temperaturinnstillingen med temperaturvelgerknappen **M**. Lyset for høy temperatur (SS) eller lyset for lav temperatur (SL) tennes.

MERK: HOLD VARM-innstillingen (SS) er KUN ment for å holde mat som allerede er tilberedt, varm. IKKE tilbered på VARM-innstillingen. Vi anbefaler ikke å bruke VARM-innstillingen i mer enn fire timer.

3. Trykk på timerens opp/ned-knapper **N** for å velge tilberedningstid. Tiden kan stilles inn i inkremerer på 30 minutter i opptil 20 timer. Velg tiden etter det som er angitt i oppskriften. Tiden vil begynne å telle ned i inkremerer på ett minutt.
4. Når tilberedningen er ferdig, kan slow cookeren automatisk gå over til innstillingen HOLD VARM, og lyset for HOLD VARM (SS) tennes.
5. Trykk på standbyknappen **O** hvis du vil slutte å koke maten. Følg trinn 2 og 3 ovenfor for å begynne å koke maten igjen. Ta støpselet ut av stikkkontakten for å slå slow cookeren AV.

MERKNADER:

- Hvis det blir strømbrytning under kokingen, vil enheten være av når strømmen kommer tilbake. Alle saktekokerens innstillinger er slettet og må innstilles på nytt. Det kan imidlertid være utrygt å spise maten. Hvis du ikke er sikker på hvor lenge strømmen har vært borte, anbefaler vi å kaste maten.
- For å unngå for mye eller lite koking, fyll alltid steintøyet $\frac{1}{2}$ til $\frac{3}{4}$ full og hold deg til anbefalt tilberedningstid.
- Overfyll ikke steintøypotten. Fyll ikke steintøypotten mer enn $\frac{3}{4}$ full for å hindre at det renner over.
- Kok alltid med lokket på i den anbefalte tiden. Ta ikke av lokket under de første to timene av kokingen for at varmen skal kunne bygge seg opp på en effektiv måte.
- Bruk alltid gryteovtter ved håndtering av lokket eller steintøypotten.
- Trekk ut støpselet når kokingen er ferdig og før rengjøring.
- Den uttakbare steintøypotten kan brukes i stekeovn og mikrobølgeovn. Bruk ikke den uttakbare steintøypotten på gasskokeplater eller elektriske kokeplater eller under grillen.

BRUKE AUTOSTIR-TILBEHØRET

De fleste oppskrifter vil ha nytte av litt røring under tilberedning, men for å få rørt i innholdet i en langsommekoker, må du åpne lokket. Det fører til at verdifull fuktighet som dannes under tilberedning, reduserer varmen og kjøler ned innholdet. Det kan ta lang tid å varme dette opp igjen. AutoStir-tilbehøret rører for deg slik at du ikke må ta av lokket under tilberedning. Du kan helt enkelt klargjøre ingrediensene, stille inn tilberedningstiden og feste på AutoStir-tilbehøret. Etter en 2-timers oppstart der ingrediensene får lov til å mykne, aktiveres AutoStir-tilbehøret hvert 30. minutt og rører forsiktig i ingrediensene i fem minutter for å sikre grundig blanding og jevn oppvarming.

Velge korrekt røreutstyr

Bruk det vanlige røreutstyret **F** til oppskrifter med en tynnere konsistent (sauser, varme drikker, naturlig yoghurt osv.). For tykkere, tettere oppskrifter som varmende supper, gryteretter, chiligryster, curry-retter osv., bruker du røresleiven **G**.

Montere tilbehøret

1. Fest AutoStir-tilbehøret **B** på lokket. Påse at de to låsehektene er festet på en trygg måte (fig. 1). Hold strømledningen til AutoStir-tilbehøret borte fra dampventilen i lokket.
2. Snu lokket og monter det ønskede røreutstyret (**F** eller **G**) ved å skyve det på skaftet til du hører et klikk (fig. 2).
3. Sett lokket på kjelen og vend de to klemmene til lokket **H** nedover for å feste lokket (fig. 3).
4. Koble AutoStir-strømledningen **E** til strømuttaket **Q** på baksiden av varmesokkelen (fig. 4).
5. Trykk på AutoStir-standbyknappen **C**. Den grønne LED-lampen tennes for å vise at AutoStir-tilbehøret er blitt aktivert (fig. 5). Røresyklusen fortsetter til du trykker på standbyknappen igjen.

Manuell røring

Du kan røre manuelt i maten når som helst ved å trykke på hurtigrørknappen **D**. På denne måten rører du maten i ett minutt uten at det forstyrrer den automatiske røringen hver halvtime.

Automatisk revers

Hvis røreutstyret møter for mye motstand under røring, reverserer den automatisk retningen. Vær imidlertid oppmerksom på at hvis maten er for tykk til å røres, kommer røreutstyret til å skifte retning kontinuerlig uten at det faktisk røres i maten.

Sikkerhetsbryter

Hvis du må ta av lokket under tilberedning, deaktiverer en innebygd sikkerhetsbryter røresyklusen mens lokket er vippet (dvs. når du holder det i hånden eller har lagt den opp ned på kjøkkenbenken). Røresyklusen gjenopptas når lokket settes på plass.

RENGJØRING

Dypp aldri noen del av varmesokkelen, AutoStir-tilbehøret **B eller strømledningen og støpselet i vann eller annen væske.**

- Ta ALLTID slow cookerens støpsel ut av stikkontakten og la den kjøle seg ned før rengjøring.
- Lokket, kjelen og rørebladene kan vaskes i oppvaskmaskin eller med varmt såpevann. Bruk ikke skuremidler, skuresvamper eller stålull. En klut, svamp eller gummispattel vil vanligvis fjerne restene. Bruk et ikke-skurende vaskemiddel eller eddik til å fjerne vannmerker og andre flekker.
- I likhet med all annen finere keramikk, tåler ikke steintøypotten og lokket brå temperaturendringer. Vask ikke steintøypotten eller lokket med kaldt vann når disse er varme.
- Utsiden av varmeenheten kan rengjøres med en myk klut og varmt såpevann. Tørk av den. Bruk ikke skuremidler.
- OBS! Senk aldri varmeenheten i vann eller eventuell annen væske.
- Ingen annen service skal utføres.

MERK: Etter at steintøypotten er vasket for hånd, skal den lufttørkes før den settes bort.

RÅD OG TIPS

- Pass alltid på at du bruker tilstrekkelig mengde væske i retten for å oppnå beste resultater og forhindre at maten blir tørr eller brent.
- Det kan virke som om våre oppskrifter kun har en liten mengde væske i dem, men langkokingen er annerledes enn andre tilberedningsmetoder, da tilført væske i oppskriften nesten fordobles under tilberedningstiden. Reduser derfor væskemengden før tilbereding hvis du tilpasser en oppskrift for langsomkokeren.

PASTA OG RIS:

- Bruk langkornet konvertert ris eller en spesiell ris som foreslås i oppskriften, for å oppnå beste resultat. Hvis risen ikke er ordentlig kokt etter den anbefalte tiden, tilsetter du 1 til 1½ kopp med væske per kopp med kokt ris, og fortsetter å koke i ytterligere 20 til 30 minutter.
- For å oppnå beste resultater ved koking av pasta, bør den først halvkokes i en kjele med kokende vann til den er så vidt mør. Ha pastaen i saktekokeren under de siste 30 minuttene av koketiden.

BØNNER:

- Bønner må være helt myke før de blandes med sukker og/eller syreholdig mat. Sukker og syre gjør at bønner blir harde og hindrer at de blir myke.
- Tørkede bønner, spesielt røde nyrebønner, bør kokes før de brukes i en oppskrift.
- Ferdigkokte, hermetiske bønner kan brukes som en 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 saktekokeren, slik de kan i ovnen eller på komfyren.
- Ved tilberedning av oppskrifter med grønnsaker og kjøtt, skal grønnsakene legges i saktekokeren før kjøttet. Grønnsaker koker vanligvis saktere enn kjøtt i saktekokeren.
- Plasser grønnsaker nær bunnen av tilberedningsbollen for å underlette kokingen.

URTER OG KRYDDER:

- Friske urter gir smak og farge, men bør tilsettes på slutten av kokesyklusen, fordi smaken vil forsvinne ved lengre tids koking.
- Malte og/eller tørkede urter og krydder fungerer bra ved saktekoking og kan tilsettes i begynnelsen.
- Smaksstyrken til alle urter og krydder kan variere mye, avhengig av deres bestemte styrke eller lagringstid. Bruk urter med måte, smak til på slutten av kokesyklusen og juster smakstilsetninger rett før servering.

MELK:

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

KJØTT:

- Skjær bort fett, skylt godt og tørk godt av kjøttet med papirhåndklær.
- Hvis du bruner kjøtt på forhånd, kan fettets siles av før langkokingen, noe som også gir en rikere smak.
- Kjøtt skal plasseres slik at det hviler i tilberedningsbollen uten å berøre lokket.
- For mindre eller større kjøttstykker, tilpass mengden av grønnsaker eller poteter slik at bollen alltid er mellom halvfull og tre fjerdedels full.
- Størrelsen på kjøttstykket og de anbefalte koketidene er bare anslått tid og kan variere, avhengig av det aktuelle kjøttstykket og beinstrukturen. Magert kjøtt, for eksempel kylling eller svinefilet, har en tendens til å koke raskere enn annet kjøtt med mer bindevev og fett, som oksehøyrygg eller svinebog. Hvis kjøttet kokes med bein i motsetning til beinløst, vil dette kreve lengre koketid.
- Skjær kjøttet i mindre biter når det skal kokes med ferdigkokt mat, som bønner eller frukt, eller lette grønnsaker som sopp, hakket løk, aubergine eller finhakkede grønnsaker. All maten blir da kokt med samme hastighet.

FISK:

- Fisk koker raskt og bør tilsettes på slutten av kokesyklusen i løpet av de siste femten minuttene til en time med koking.

GARANTI

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

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

Under garantiperioden, hvis enheten usannsynligvis slutter å fungere grunnet en design- eller fabrikanffeil, skal den leveres tilbake til innkjøpsstedet sammen med kvittering og kopi av garantien.

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

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

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

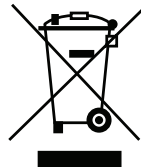
Feil som oppstår fra feilaktig bruk, skade, misbruk, bruk med feil strømspenning, naturfenomener, hendelser utenom JCS (Europe) kontroll, reparasjon eller modifikasjon av en person utenom JCS (Europe)-autorisert servicepersonell, eller unnlattelse i å følge disse bruksanvisninger, dekkes ikke av denne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

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

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

Elektriske produkter skal ikke avhendes sammen med husholdningsavfall. Lever elektriske produkter ved egnede anlegg. Send oss en e-post på enquiriesEurope@jardencs.com for mer informasjon om resirkulering og WEEE.

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



WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

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 bez nadzoru. Urządzenie oraz przewód należy przechowywać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.

⚠ Podczas użytkowania urządzenia części mogą stać się gorące.

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

- Urządzenie wytwarza ciepło podczas działania. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności, aby nie dopuścić do spalania, oparzenia, pożaru ani jakichkolwiek obrażeń u osób oraz szkód materialnych w wyniku dotknięcia obudowy podczas działania urządzenia lub stygnięcia.
- Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym. Nie wolno go używać na zewnątrz.
- Nigdy nie dotykaj wtyczki ani wyłącznika zasilania wilgotnymi rękami.
- Zawsze używaj urządzenia na stabilnej, bezpiecznej, suchej i poziomej powierzchni.
- Tego urządzenia nie można umieszczać na żadnych potencjalnie gorących powierzchniach (takich jak kuchenki gazowe lub elektryczne) ani w ich pobliżu.
- Nie używaj urządzenia, które zostało upuszczone i posiada widoczne oznaki uszkodzenia lub przecieka.
- Przed czyszczeniem urządzenia musi zostać wyłączone i odłączone od gniazda zasilania.
- Przed czyszczeniem lub odłożeniem na miejsce przechowywania urządzenie musi ostygnąć.
- Nigdy nie zanurzaj żadnej części urządzenia, przewodu zasilającego lub wtyczki w wodzie ani w żadnej innej cieczy.
- Przewód zasilający nie może zwiisać nad krawędzią blatu ani dotykać gorących powierzchni; nie wolno go zapętląć, przycinać ani przyciskać.
- Podczas działania urządzenia nie dotykaj jego zewnętrznych powierzchni, ponieważ mogą być bardzo gorące. Zdejmując pokrywę, korzystaj z rękawic kuchennych lub ściereczki. Podczas zdejmowania pokrywy uważaj na ulatniającą się parę.
- NIGDY nie próbuj podgrzewać posiłków bezpośrednio na podstawie. Zawsze korzystaj z wyjmowanego naczynia do gotowania.
- Niektóre powierzchnie nie są odporne na długotrwałe działanie ciepła wytwarzanego przez określone urządzenia. Nie ustawiaj urządzenia na powierzchni, która może zostać uszkodzona na skutek działania ciepła. Zalecamy postawienie urządzenia na podkładce izolacyjnej lub podstawce w celu ochrony powierzchni przed ewentualnym uszkodzeniem.
- Nigdy nie próbuj włączać żadnych innych urządzeń poza przystawką AutoStir do gniazda zasilania AutoStir z tyłu urządzenia..
- Przystawka AutoStir przeznaczona jest tylko do stosowania z dołączonym naczyniem kamionkowym i podstawą grzewczą wolnowaru Crock-Pot®.
- 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.

PRZYGOTOWANIE DO EKSPLOATACJI

Przed użyciem wolnowaru wyjmij wypełnienie zabezpieczające i umyj pokrywę, naczynie kamionkowe do gotowania oraz przystawkę mieszającą ciepłą wodą ze środkiem pianącym, a następnie dokładnie wysusz.

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

Należy zachować ostrożność w przypadku stawiania naczynia kamionkowego na kuchence z płytą ceramiczną lub z gładkiego szkła, ceramicznym lub szklanym blacie, stole bądź innej powierzchni. Ze względu na charakter naczynia kamionkowego szorstki spód może w razie niezachowania ostrożności porysować niektóre powierzchnie. Przed umieszczeniem naczynia kamionkowego na stole lub blacie należy ustawić pod nim podkładki ochronne.

CZĘŚCI

- | | |
|---|---|
| A Odłączany uchwyt pokrywy | J Wyjmowane naczynie kamionkowe |
| B Przystawka AutoStir | K Podstawa grzewcza |
| C Przycisk czuwania AutoStir | L Wyświetlacz czasu |
| D Przycisk szybkiego mieszania | M Przycisk wyboru trybu |
| E Złącze zasilania przystawki AutoStir | N Przyciski czasomierza w górę i w dół |
| F Łopatką standardową | O Przycisk uśpienia |
| G Łopatką mieszającą | P Uchwyt |
| H Zaczepy pokrywy | Q Gniazdo zasilania AutoStir |
| I Szklana pokrywa | R Ujście pary |

SPOSÓB UŻYWANIA WOLNOWARU

W zależności od gotowanego dania wolnowar może być używany z przystawką AutoStir lub bez tej przystawki. Metoda programowania wolnowaru pozostaje taka sama niezależnie od tego, czy używasz przystawki AutoStir. Więcej informacji można znaleźć w części Korzystanie z przystawki AutoStir. Jeśli nie używasz przystawki mieszającej, zdejmij ją (rys. 6) i zamocuj zdejmowany uchwyt (rys. 7).

1. Postaw kamionkowe naczynie na podstawie grzewczej, umieść w nim składniki i przykryj pokrywą. Podłącz wolnowar do zasilania.
2. Ustaw temperaturę za pomocą przycisku wyboru trybu **M**. Zaświeci się kontrolka wysokiej (55) lub niskiej temperatury (5).
UWAGA! Ustawienie podtrzymania temperatury (55) służy WYŁĄCZNIE do utrzymania w cieple potrawy, która już jest ugotowana. NIE wykorzystuj tego ustawienia do gotowania. Nie zalecamy stosowania ustawienia podtrzymania temperatury dłużej niż przez 4 godziny.
3. Naciskaj przyciski czasomierza w górę lub w dół **N**, aby wybrać czas gotowania. Czas można ustawiać w przedziałach co 30 minut. Po ustawieniu czasu gotowania wolnowar zacznie się nagrzewać i czasomierz rozpocznie minutowe odliczanie czasu.
4. Po zakończeniu gotowania wolnowar automatycznie przełączy się w tryb podtrzymywania temperatury i zaświeci się kontrolka podtrzymywania temperatury (55).
5. Aby zatrzymać gotowanie, naciśnij przycisk czuwania **O**. Aby wznowić gotowanie, wykonaj kroki 2. i 3. opisane powyżej. Aby wyłączyć wolnowar, wyjmij wtyczkę z gniazdka.

UWAGI

- W przypadku utraty zasilania w trakcie gotowania po jego przywróceniu wszystkie ustawienia gotowania zostaną utracone i urządzenie zostanie uruchomione w trybie czuwania z migającymi kontrolkami wysokiej temperatury, niskiej temperatury i podtrzymywania temperatury. Jeśli trudno jednoznacznie określić, jak długo urządzenie było wyłączone z powodu braku zasilania, zalecamy wyrzucenie pożywienia, ponieważ prawdopodobnie nie będzie się nadawać do bezpiecznego spożycia.

- Aby uniknąć niedogotowania, należy zawsze napełniać naczynie kamionkowe do $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$ wysokości i przestrzegać zaleceń dotyczących czasu gotowania.
- Nie przepelniaj naczynia. Zalecamy, by napełniać naczynie maksymalnie do $\frac{3}{4}$ pojemności.
- Zawsze gotuj przez zalecany czas z nałożoną pokrywą. Nie zdejmuj pokrywy podczas pierwszych dwóch godzin gotowania, by pozwolić na wydajne nagrzewanie urządzenia.
- Dotykając pokrywy lub zdejmowanego naczynia do gotowania, zawsze zakładaj rękawice kuchenne.
- Po zakończeniu gotowania i przed czyszczeniem odłącz urządzenie od zasilania.
- Wyjmowane naczynie kamionkowe nadaje się do stosowania w piekarniku. Nie należy stawiać naczynia kamionkowego na gazie, palniku elektrycznym ani pod grillem.

KORZYSTANIE Z PRZYSTAWKI AUTOSTIR

W przypadku większości przepisów mieszanie podczas gotowania jest korzystne, ale aby zamieszać zawartość wolnowaru, należy podnieść pokrywę. Powoduje to utratę cennej wilgoci wytworzonej podczas gotowania i jednocześnie obniżenie temperatury i schłodzenie zawartości, a ponowne podgrzanie może zająć dużo czasu. Przystawka AutoStir wolnowaru umożliwia automatyczne mieszanie, dzięki czemu nie trzeba zdejmować pokrywy. Wystarczy przygotować składniki, ustawić czas gotowania i zamocować przystawkę AutoStir. Po odczekaniu 2 godzin, aby składniki zmiękły, przystawka AutoStir włącza się co 30 minut i delikatnie miesza zawartość przez 5 minut, zapewniając dokładne wymieszanie składników i równomierne podgrzanie dania.

Wybór właściwej łopatk

Łopatk standardowa **F** sprawdza się w przypadku dań o rzadszej konsystencji (sosy, gorące napoje, jogurty naturalne itp.). W przypadku gęstszych, bardziej spoistych potraw, takich jak treściwe zupy, gulasze, chilli, curry itp., użyj łopatki mieszającej **G**.

Mocowanie przystawki

1. Zamocuj przystawkę AutoStir **B** do pokrywy. Upewnij się, że oba zatrzaski są dobrze zamocowane (rys. 1). Przewód zasilający przystawki AutoStir należy trzymać z daleka od ujścia pary w pokrywie.
2. Odwróć pokrywę i zamocuj odpowiednią łopatkę (**F** lub **G**), wciskając ją na trzpień, aż usłyszysz kliknięcie (rys. 2).
3. Załóż pokrywę na kamionkowe naczynie i zegnij dwa zaczepy pokrywy **H** w dół, aby zamocować pokrywę (rys. 3).
4. Włóż kabel zasilający AutoStir **E** do gniazda zasilającego **Q** z tyłu podstawy grzewczej (rys. 4).
5. Naciśnij przycisk uśpienia AutoStir **C**. Zielona dioda LED zacznie się świecić, sygnalizując, że przystawka AutoStir została aktywowana (rys. 5). Cykl mieszania będzie kontynuowany do momentu ponownego naciśnięcia przycisku uśpienia.

Mieszanie ręczne

Można zamieszać potrawę ręcznie w dowolnym momencie, naciskając przycisk szybkiego mieszania **D**. Spowoduje to uruchomienie trwającego 1 minutę procesu mieszania potrawy bez zakłócania automatycznego cyklu mieszania co pół godziny.

Automatyczne odwrócenie kierunku

Jeśli podczas mieszania łopatk napotyka zbyt duży opór, automatycznie zmieni kierunek. Należy jednak pamiętać, że jeśli potrawa jest zbyt gęsta na mieszanie, łopatk będzie stale zmieniać kierunek i nie będzie mieszać potrawy.

Przełącznik bezpieczeństwa

Jeśli chcesz zdjąć pokrywę podczas gotowania, wbudowany przełącznik bezpieczeństwa spowoduje wyłączenie cyklu mieszania po wykryciu nachylenia pokrywy (tzn. gdy będziesz trzymać ją w ręku lub położysz odwrotnie na blacie). Po odłożeniu pokrywy z powrotem cykl mieszania zostanie wznowiony.

CZYSZCZENIE

Nigdy nie zanurzaj żadnej części podstawy grzewczej, przystawki AutoStir , przewodów zasilających ani wtyczki w wodzie ani w żadnej innej cieczy.

- Przed umyciem należy **ZAWSZE** wyłączyć wolnowar z gniazdka elektrycznego i odstawić do ostygnięcia.
- Pokrywę, naczynie kamionkowe i łopatki można myć w zmywarce lub gorącą wodą ze środkiem pianiącym. Nie używaj ścierniawczych środków czyszczących ani myjek. Do usunięcia pozostałości zazwyczaj wystarcza ściereczka, gąbka lub gumowa łopatka. Do usuwania plam z wody używaj octu lub środka czyszczącego bez właściwości ściernych.
- Naczynie kamionkowe i pokrywa, podobnie jak delikatna ceramika, nie wytrzymują nagłych zmian temperatury. Nie myj kamionkowego naczynia ani pokrywy zimną wodą, gdy są gorące.
- Zewnętrzne powierzchnie podstawy grzewczej i przystawkę AutoStir można myć miękką szmatką i ciepłą wodą ze środkiem pianiącym. Wytrzyj do sucha. Nie używaj środków czyszczących o właściwościach ściernych.
- Nie należy wykonywać żadnych innych czynności obsługowych.

UWAGA! Po umyciu ręcznym należy odstawić naczynie kamionkowe do wyschnięcia przed schowaniem.

WSKAZÓWKI I PORADY

- Aby uzyskać najlepsze rezultaty oraz zapobiec wysychaniu i przypalaniu się potraw, zawsze stosuj odpowiednią ilość płynu, przygotowując przepis.
- Może się wydawać, że nasze przepisy zawierają dość małą ilość cieczy, jednak proces powolnego gotowania różni się od innych metod gotowania w taki sposób, że dodana ilość płynu w trakcie gotowania niemal dwukrotnie rośnie. Jeśli więc dostosowujesz przepis pod kątem wolnowaru, przed rozpoczęciem gotowania zredukuj dodawaną ilość płynu.

MAKARONY I RYŻ:

- W celu uzyskania najlepszych rezultatów stosuj ryż długoziarnisty, chyba że w przepisie przewidziano inaczej. Jeśli po wskazanym czasie ryż nie jest w pełni ugotowany, dodaj 1–1½ szklanki płynu na każdą szklankę ryżu i gotuj dalej przez 20 do 30 minut.
- W celu uzyskania optymalnych rezultatów przy gotowaniu dań z makaronem ugotuj najpierw wstępnie makaron w gorącej wodzie, aż będzie miękki. Dodaj makaron podczas ostatnich 30 minut gotowania potrawy.

FASOLA:

- Nasiona fasoli muszą zostać poddane w pełni zmiękczeniu przed dodaniem ich do słodkich i (lub) kwaśnych potraw. Cukier i kwas powodują twardnienie fasoli i zapobiegają jej mięknięciu.
- Suche nasiona fasoli, szczególnie fasoli czerwonej należy ugotować przed dodaniem ich w ramach przepisu.
- Jako zamiennik suchej fasoli stosować można w pełni gotową fasolę w puszkach.

WARZYWA:

- Powolne gotowanie ma pozytywny wpływ na wiele warzyw i pozwala w pełni wydobyć ich smak. W przypadku gotowania w wolnowarze nie mają one takiej tendencji do rozgotowywania się, jak w przypadku kuchenki czy piekarnika.
- Gotując potrawy z warzywami i mięsem, umieszczaj warzywa w wolnowarze przed włożeniem mięsa. Warzywa gotują się zazwyczaj wolniej w wolnowarze niż mięso i częściowe zanurzenie w płynie podczas gotowania pozytywnie na nie wpływa.
- Aby ułatwić gotowanie, umieść warzywa blisko dna naczynia do gotowania.

ZIOŁA I PRZYPRAWY:

- Świeże zioła dodają smaku i koloru, powinny jednak być dodawane na sam koniec gotowania, gdyż długi czas gotowania powoduje zmniejszenie ich aromatu.
- Mielone i (lub) suszone zioła i przyprawy doskonale nadają się do powolnego gotowania, więc mogą być dodawane już na początku.
- Intensywność ziół i przypraw może się znacznie różnić w zależności od stopnia ich aromatyczności i okresu przechowywania. Używaj przypraw z umiarem, próbując potrawy pod koniec gotowania i doprawiając do smaku przed podaniem.

MLEKO:

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

MIĘSO:

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

RYBY:

- Ryby gotują się szybko i powinny być dodawane pod koniec gotowania potrawy w ciągu ostatnich 15 minut do godziny gotowania.

PRZEPISY

Zupa z warzyw korzeniowych 6–8 porcji

300 g marchwi, obranej i pokrojonej na ok. 5-centymetrowe kawałki
300 g selera, obranego i pokrojonego na ok. 5-centymetrowe kawałki
300 g pora, przyciętego, umytego i pokrojonego na ok. 5-centymetrowe kawałki
300 g brukselki, obranej i pokrojonej na ok. 5-centymetrowe kawałki
1 cebula, pokrojona w kostkę
1,5 litra dobrej jakości wywaru warzywnego
2 liście laurowe
Przyprawy

1. Umieść wszystkie składniki w naczyniu do gotowania. Zamocuj łopatkę standardową do przystawki AutoStir, następnie umieść pokrywę na wyjmowanym naczyniu kamionkowym. Aktywuj funkcję mieszania, naciskając przycisk uśpienia AutoStir.
2. Gotuj przez 6–7 godzin w niskiej temperaturze lub przez 4–5 godzin w wysokiej temperaturze.
3. Odstaw do ostygnięcia przed przełożeniem do pojemnika blendera, a następnie blenduj do uzyskania pożądanego konsystencji. Ewentualnie przelóż do pojemnika nadającego się do ręcznego blendowania.
4. Podawaj gorącą, przystrojoną odrobiną śmietany i pokrojonym szczypiorkiem.

Najlepszy sos bolognese 6–8 porcji

15 ml oleju roślinnego
800 g mielonej wołowiny
1 duża cebula, pokrojona w drobną kostkę
3 ząbki czosnku, posiekane
2 łydki selera naciowego, drobno posiekane
45 g purée z pomidorów
2 x 400 g puszka krojonych pomidorów
10 g suszonego oregano
200 ml czerwonego wina

1. Umieść wszystkie składniki w wyjmowanym naczyniu kamionkowym. W przypadku dodawania suchych ziół rozetrzyj je w palcach przed posypaniem składników (spowoduje to uwolnienie dodatkowego aromatu). Dobrze wymieszaj, aby połączyć składniki.
2. Gotuj przez 7–8 godzin w niskiej temperaturze lub przez 5–6 godzin w wysokiej temperaturze

3. Podawaj ze świeżo ugotowanym spaghetti i płatkami parmezanu.
 4. Sos ten może być także używany do lazanii / zapiekanek makaronowych itp.
-

Duszona gicz jagnięca po śródziemnomorsku 6 porcji

15 ml oleju roślinnego
6 niewielkich giczy jagnięcych
1 duża czerwona cebula, grubo pokrojona
2 ząbki czosnku, posiekane
400 g puszka pokrojonych pomidorów
1 duży bakłażan, grubo pokrojony
15 g grubo posiekanego świeżego oregano lub 10 g suszonego oregano
250 ml czerwonego wina
30 g purée z pomidorów

1. Mocno rozgrzej odpowiednią patelnię, dodaj oliwę, następnie podsmaż kawałki jagnięciny ze wszystkich stron do zarumienienia.
 2. Przełóż jagnięcinę do naczynia kamionkowego, dodaj pozostałe składniki i dobrze wymieszaj, aby je połączyć.
 3. Przykryj i gotuj przez 7–8 godzin w niskiej temperaturze lub przez 5–6 godzin w wysokiej temperaturze.
 4. W razie potrzeby możesz zagęścić sos odrobiną mąki wymieszanej z wodą. Podawaj z pieczonymi warzywami korzeniowymi i kuskusem.
-

Tażin z ciecierzycy 6–8 porcji

1 czerwona papryka, oczyszczona i pokrojona w grubą kostkę
1 żółta papryka, oczyszczona i pokrojona w grubą kostkę
1 duża cebula, pokrojona w kostkę
Miąższ z 1 średniej dyni piżmowej, bez skóry i pestek, pokrojony w małe kawałki (na jeden kęs)
2 małe cukinie, pokrojone w małe kawałki (na jeden kęs)
14 suszonych moreli
2 ząbki czosnku, drobno posiekane
Garść kolendry, posiekanej
2 x 400 g ciecierzycy, odsączonej i oplukanej
2 x 500 g przecieru pomidorowego
50 g koncentratu pomidorowego
30 ml oliwy extra virgin, plus odrobina do skropienia przed podaniem
15 g papryki w proszku
15 g mielonego imbiru
15 g mielonego kuminu
15 ml miodu, plus odrobina do skropienia przed podaniem
10 g pasty harissa
Jogurt grecki, do dekoracji
Sól i pieprz

1. Ciecierzycę, papryki, cebulę, miąższ dyni, cukinie i morele umieść w wymywanym naczyniu kamionkowym. Przypraw solą i świeżo mielonym czarnym pieprzem.
2. Rozgrzej oliwę na patelni, następnie podsmażaj czosnek i przyprawy, aż uwolnią aromat (mniej więcej minutę). Dodaj do wymywanego naczynia kamionkowego wraz z koncentratem pomidorowym, przecierem pomidorowym, miodem i pastą harissa.
3. Zamocuj łopatkę mieszającą do przystawki AutoStir, następnie umieść pokrywę na wymywanym naczyniu kamionkowym. Aktywuj funkcję mieszania, naciskając przycisk uśpienia AutoStir.
4. Gotuj przez 5–6 godzin w niskiej temperaturze lub przez 4–5 godzin w wysokiej temperaturze.
5. Po ugotowaniu dopraw do smaku solą i świeżo mielonym czarnym pieprzem. Skrop odrobiną oliwy i miodu, udekoruj łyżką jogurtu i świeżą kolendrą. Podawaj z kuskusem.

Wołowina pieczona w garnku 8 porcji

1 mostek wołowy (1,5–2 kg)
1 duża cebula, pokrojona w ćwiartki
1 duży por, pokrojony w krążki
3 marchwie przekrojone wzdłuż na pół, a następnie pokrojone na kawałki o długości 4 cm
½ średniej brukwi, pokrojona na kawałki
400 ml bulionu wołowego
30 g koncentratu pomidorowego
2 liście laurowe
Przyprawy

1. Umieść przygotowane warzywa w wyjmowanym naczyniu kamionkowym, na wierzchu połóż wołowinę.
 2. Wymieszaj bulion z koncentratem pomidorowym. Mieszaniną polej mostek i dodaj liście laurowe.
 3. Gotuj przez 7–8 godzin w niskiej temperaturze lub przez 6–7 godzin w wysokiej temperaturze, aż mięso będzie miękkie, a warzywa dobrze się ugotują.
 4. Sok z mięsa zamieni się w pyszny sos. Jeśli wolisz gęstszy sos, wymieszaj odrobinę wody z mąką, wlej do sosu i dobrze wymieszaj.
 5. Wołowinę podawaj w grubych plastrach z ziemniakami purée i kapustą włoską uduszoną na maśle.
-

Orzechowa szarlotka 6–8 porcji

300 g mąki uniwersalnej
100 g płatków owsianych
200 g drobnego brązowego cukru
5 g mielonego cynamonu
2,5 g mielonej gałki muszkatołowej
Szczypta soli
300 g masła, pokrojonego w kostkę
250 g posiekanych orzechów włoskich
100 g cukru pudru lub w miarę uznania
40 g mąki kukurydzianej
5 g mielonego imbiru
5 g mielonego cynamonu
1,6 kg jabłek — obranych, pozbawionych gniazd nasiennych i pokrojonych na plasterki
60 ml soku z cytryny

1. Umieść mąkę, brązowy cukier, płatki, przyprawy i sól w dużej misce. Dodaj pokrojone w kostkę masło i wgniataj palcami do momentu, aż ciasto uzyska konsystencję kruszonki. Dodaj posiekane orzechy włoskie i odstaw na bok.
2. Pozostaw jedną łyżkę cukru pudru, a następnie pozostałą część wymieszaj z cynamonem i gałką muszkatołową w niewielkim naczyniu.
3. Przygotowane jabłka umieść warstwowo w naczyniu kamionkowym, posypując każdą warstwę mieszaną cukru i przypraw korzennych.
4. Wymieszaj odłożony cukier z mąką kukurydzianą i sokiem z cytryny, a następnie polej całość na wierzch wyłożonych jabłek.
5. Posyp całość kruszonką, przykryj pokrywą i gotuj przez 4–5 godzin w niskiej temperaturze lub przez 3 godziny w wysokiej temperaturze (lub do momentu, gdy jabłka zmiękną).
6. Po zakończeniu gotowania odsuń częściowo pokrywę na ok. 30 minut, aby kruszonka stwardniała. Podawaj z lodami waniliowymi lub gorącym kremem śmietankowo-budyniowym.

GWARANCJA

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

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

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

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

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

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

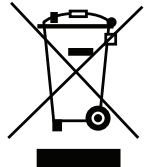
Gwarancją nie są objęte uszkodzenia będące wynikiem niewłaściwego używania, zniszczenia, użytkowania przy nieprawidłowym napięciu, działania sił natury lub zdarzeń, na które firma JCS (Europe) nie ma wpływu, napraw dokonywanych przez osoby nie posiadające upoważnienia ze strony firmy JCS (Europe) lub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

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

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

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

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



DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Toto zařízení mohou používat děti od 8 let, osoby s tělesným, senzoryckým 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. Děti smí provádět údržbu zařízení pouze pod dohledem. Zařízení i napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.

⚠ Části zařízení mohou být během používání horké.

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

- Toto zařízení se při provozu zahřívá. Dbejte na to, abyste se při provozu nebo během chladnutí výrobku nedotýkali jeho pláště. Předjete tak riziku popálení, opaření, vzniku požáru nebo jinému zranění osob či vzniku škody na majetku.
- Nikdy nepoužívejte toto zařízení k jinému účelu, než k jakému je určeno. Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Nepoužívejte toto zařízení venku.
- Před manipulací se zástrčkou nebo před zapnutím zařízení se ujistěte, že máte suché ruce.
- Zařízení vždy používejte na stabilním, bezpečném, suchém a rovném povrchu.
- Toto zařízení nesmí být umístěno v blízkosti potenciálně horkých povrchů (jako jsou například plynové či elektrické plotny).
- Pokud v důsledku pádu zpozorujete únik vody ze zařízení nebo poškození zařízení, přestaňte zařízení používat.
- Po použití a před čištěním zařízení se ujistěte, že je zařízení vypnuté a není zapojeno do zásuvky.
- Před čištěním či uschováním vždy nechte zařízení vychladnout.
- Nikdy neponořujte jakoukoli část zařízení, napájecí kabel nebo zástrčku do vody či jiné tekutiny.
- Nikdy nenechávejte napájecí kabel viset z kuchyňské linky, dotýkat se horkých povrchů ani ho nenechávejte zamotaný, přiskřípnutý nebo stlačený.
- Během provozu se nedotýkejte vnějších ploch zařízení, mohou být velmi horké. Při sundávání poklice používejte kuchyňské rukavice nebo utěrku. Při sundávání poklice dávejte pozor na unikající páru.
- NIKDY se nepokoušejte ohřívat potraviny přímo v základní jednotce. Vždy použijte odnímatelnou varnou nádobu.
- Některé povrchy nejsou uzpůsobeny tomu, aby vydržely delší vystavení vysokým teplotám vznikajícím při použití zařízení. Nepokládejte zařízení na povrchy, které by se mohly vlivem vysokých teplot poškodit. Doporučujeme, abyste pod zařízení umístili izolační podložku nebo stojánek a předešli tak případnému poškození povrchu.
- Nikdy se do zásuvky na zadní straně zařízení AutoStir nepokoušejte připojit žádné jiné nástavce než AutoStir.
- Nástavec AutoStir je určen k použití výhradně s dodaným kameninovým hrncem Crock-Pot® a ohřívací základnou.
- Poklice pomalého hrnce je vyrobena z tvrzeného skla. Vždy zkontrolujte, zda poklice není prasklá nebo jinak poškozená. Jestliže je skleněná poklice poškozená, nepoužívejte ji. Při použití by se mohla roztržít.

PŘÍPRAVA K POUŽITÍ

Před použitím pomalého hrnce odstraňte všechny části obalu a umyjte poklici, kameninový hrnec i míchací lopatky v teplé mydlové vodě a důkladně je osušte.

POZNÁMKA: Kameninový hrnec nikdy nepokládejte na povrchy, které by se mohly horkem poškodit. Hrnec pokládejte vždy na trojnožku nebo izolační podložku.

Hrnec pokládejte velmi opatrně na choulostivé nebo leštěné povrchy. Spodní strana hrnce není glazovaná a mohla by povrch poškrábat či jinak poškodit. Abyste tyto povrchy ochránili, doporučujeme používat ochrannou podložku.

ČÁSTI

- | | | | |
|----------|---|----------|--------------------------------|
| A | Odnímatelná rukojeť poklice | J | Odnímatelný kameninový hrnec |
| B | Nástavec AutoStir | K | Ohřívací základna |
| C | Tlačítko pohotovostního režimu AutoStir | L | Displej s časem |
| D | Tlačítko rychlého míchání | M | Volič režimu |
| E | Napájecí konektor nástavce AutoStir | N | Tlačítka nastavení časovače |
| F | Standardní lopatka | O | Tlačítko pohotovostního režimu |
| G | Míchací lopatka | P | Rukojeť |
| H | Západky poklice | Q | Zásuvka AutoStir |
| I | Skleněná poklice | R | Otvor pro únik páry |

JAK POUŽÍVAT KAMENINOVÝ HRNEC

Pomalý hrnec můžete použít s nástavcem AutoStir nebo bez něj, podle toho, jaké jídlo připravujete. Způsob naprogramování pomalého hrnce se při použití nástavce AutoStir neliší. Další informace najdete v kapitole Použití nástavce AutoStir. Pokud míchací nástavec nepoužíváte, sundejte jej (Obrázek 6) a nasadte odnímatelnou rukojeť (Obrázek 7).

1. Usadte kameninový hrnec do varné základny, vložte do něj patřičné přísady a přikryjte ho poklicí. Připojte pomalý hrnec do zásuvky.
2. Pomocí tlačítka pro výběr teploty **M** nastavte požadovanou teplotu. Rozsvítí se indikátor vysoké teploty (☰) nebo indikátor nízké teploty (☷).

POZNÁMKA: Nastavení KEEP WARM (☷) slouží POUZE k udržení teploty již uvařených potravin. Toto nastavení NEPOUŽÍVEJTE k vaření. Toto nastavení nedoporučujeme používat déle než 4 hodiny.

3. Stisknutím tlačítka časovače **N** nastavte požadovaný čas vaření. Čas můžete upravovat v krocích po 30 minutách až na dobu 20 hodin. Čas nastavte podle doby vaření uvedené v receptu. Čas se začne po minutách odpočítávat.
4. Jakmile bude vaření dokončeno, pomalý hrnec se automaticky přepne do režimu KEEP WARM a rozsvítí se indikátor pro udržení teploty (☷).
5. Chcete-li vaření přerušit, stiskněte tlačítko pohotovostního režimu **O**. Vaření obnovíte dle bodů 2 a 3 výše. Chcete-li pomalý hrnec vypnout, odpojte jej ze zásuvky

POZNÁMKA:

- Dojde-li během vaření k výpadku proudu, jednotka bude po jeho opětovném nahození vypnutá. Veškerá nastavení pomalého hrnce se vynulují a musí se resetovat. Je však možné, že pokrm nebude vhodný k jídlu. Pokud nevíte, jak dlouho k výpadku proudu došlo, doporučujeme pokrm vyhodit.
- Aby jídlo nebylo nedovařené, nebo naopak rozvařené, vždy kameninový hrnec naplňte do ½ až ¾ a dodržujte doporučené časy vaření.
- Nepřepĺňujte kameninový hrnec. Přetékání obsahu zabrání naplněním hrnce pouze ze tří čtvrtin.
- Vždy vařte s nasazenou poklicí a po doporučenou dobu. Během prvních dvou hodin vaření neodstraňujte poklici, abyste umožnili řádný nárůst tepla.
- Při manipulaci s poklicí či kameninovým hrncem si vždy nasadte chňapky.
- Po ukončení vaření či před čištěním spotřebič vypněte ze zásuvky.
- Vyjímatelnou nádobu kameninového hrnce lze používat v tradiční i mikrovlnné troubě. Vyjímatelný kameninový hrnec nepoužívejte na plynovém nebo elektrickém vařiči nebo pod grilovací částí trouby.

POUŽITÍ NÁSTAVCE AUTOSTIR

Většina receptů vyžaduje, abyste jídlo během přípravy v pomalém hrnci míchali. Kvůli tomu však musíte sundat poklici. Při tom dochází k úniku drahocenné vlhkosti, která se během vaření vytváří, a ochlazení obsahu hrnce. Opětovné přivedení surovin k varu pak může trvat poměrně dlouhou dobu. Nástavec AutoStir se o míchání postará za vás, aniž byste museli sundávat poklici. Jednoduše připravte suroviny, nastavte dobu vaření a nasadte nástavec AutoStir. Po uplynutí 2 hodin, během nichž suroviny změknou, se nástavec AutoStir každých 30 minut aktivuje a 5 minut bude suroviny jemně míchat. Tím zajistí nejen jejich důkladné smísení, ale také stejnoměrné prohřátí.

Jak vybrat správnou lopatku

Při přípravě řídkých pokrmů (omáčky, horké nápoje, přírodní jogurty apod.) použijte standardní lopatku **F**. U hustších pokrmů, jako jsou polévky, dušené jídlo, chilli, kari apod., použijte míchací lopatku **G**.

Přípevnění nástavce

1. Připevněte nástavec AutoStir **B** k poklici. Ujistěte se, že jsou obě západky pevně uchyceny (Obrázek 1). Napájecí kabel doplňku AutoStir udržujte mimo dosah otvoru pro únik páry v poklici.
2. Otočte poklici vzhůru nohama a připevněte požadovanou lopatku (**F** nebo **G**). Nasuňte ji na hřídel tak, aby zacvakla (Obrázek 2).
3. Nasadte poklici na kameninový hrnec a pomocí dvou západek **H** ji připevněte k hrnci (Obrázek 3).
4. Připojte napájecí kabel AutoStir **E** do zásuvky **O** na zadní straně ohřívací základny (Obrázek 4).
5. Stiskněte tlačítko pohotovostního režimu AutoStir **C**. Rozsvítí se zelený LED indikátor. To znamená, že nástavec AutoStir byl aktivován (Obrázek 5). Míchací cyklus se bude opakovat, dokud znovu nestisknete tlačítko pohotovostního režimu.

Ruční míchání

Jídlo můžete kdykoli zamíchat ručně stiskem tlačítka rychlého míchání **D**. Po stisku tlačítka se jídlo 1 minutu promíchá, aniž by tím byl ovlivněn automatický půlhodinový cyklus.

Automatický zpětný chod

V případě, že se lopatka při míchání setká s příliš velkým odporem, automaticky se začne otáčet opačným směrem. Pamatujte však, že pokud je jídlo příliš husté na míchání, lopatka bude neustále měnit směr, aniž by jídlo skutečně promíchala.

Bezpečnostní vypínač

Když budete potřebovat poklici během vaření sundat, vestavěný bezpečnostní vypínač zastaví míchací cyklus. Jestliže nebude poklice nasazena (tzn. když ji držíte v ruce nebo je odložena vzhůru nohama na pracovní ploše), míchání bude blokováno. Po opětovném nasazení poklice bude cyklus pokračovat.

ČIŠTĚNÍ

Nikdy neponořujte žádnou část ohřívací základny, nástavce AutoStir **B ani napájecího kabelu či zásuvky do vody ani jiné tekutiny.**

- Před čištěním VŽDY pomalý hrnec odpojte ze zásuvky a nechte jej vychladnout.
- Poklici, kameninový hrnec a lopatky můžete mýt v myčce nebo v horké mýdlové vodě. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani drátěnky. Nečistoty lze obvykle vyčistit hadříkem, houbou či gumovou špachtlí. Chcete-li odstranit vodní mapy a jiné skvrny, použijte neabrazivní čistič nebo ocet.
- Vnější část ohřívacího podstavce lze umýt pomocí měkkého hadříku a teplé mýdlové vody.
- Nádobí osušte. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky.
- Neměl by být prováděn žádný další servis.

POZNÁMKA: Po ručním umytí nechte hrnec oschnout, než ho uložíte.

RADY A TIPY

- K dosažení nejlepších výsledků a k zabránění vysušení či spálení pokrmů používejte patřičné množství tekutin dle receptu.
- Mohlo by se zdát, že naše recepty obsahují málo tekutiny. Pomalý hrnc však funguje jiným způsobem než ostatní způsoby vaření a objem tekutiny se během vaření téměř zdvojnásobí. Pokud chcete v pomalém hrnci připravit klasický recept, snižte před vařením množství tekutiny.

TĚSTOVINY A RÝŽE:

- Pokud recept obsahuje nudle, špagety apod., předvařte je na klasickém sporáku do poloměkka a na posledních 30 minut vaření je vložte do pomalého hrnce. Pokud používáte rýži, smíchejte ji spolu s dalšími ingrediencemi a přidejte navíc ¼ hrnku vody na každého ¼ hrnku rýže. Vhodnější je dlouhozrná rýže.

FAZOLE:

- Fazole je třeba před přidáním cukru anebo kyselých potravin nechat úplně změkchnout. Působením cukru a kyseliny fazole tvrdnou a neuvaří se.
- Sušené fazole, zejména ty červené, by se měly před přidáním k dalším přísadám receptu uvařit.
- Sušené fazole lze nahradit zcela uvařenými konzervovanými fazolemi.

ZELENINA:

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

BYLINKY A KOŘENÍ:

- Čerstvé bylinky dodávají chuť a barvu, ale měly by se do jídla přidávat až na konci vaření, neboť při dlouhém vaření svou chuť ztrácejí.
- Mleté či sušené bylinky a koření jsou pro pomalé vaření ideální a lze je přidat už na samém začátku.
- Chuťová intenzita všech bylinek a koření se může velmi různit v závislosti na konkrétní síle a trvanlivosti. Bylinky používejte střídme. Ochutnejte pokrm na konci doby vaření a před servírováním jidlo dochutte.

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.

MASO:

- Z masa okrájete tlusté, dobře maso opláchněte a osušte papírovými ubrousky.
- Pokud maso před pomalým vařením osmahnete, zbavíte se tak přebytečného tuku a docílíte lepší chuti a aroma.
- Maso do varné nádoby vložte tak, aby se nedotýkalo poklice.
- Podle velikosti kousků masa upravte množství zeleniny či brambor, aby nádoba byla vždy naplněna do ½ až ¾.
- 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.
- Nakrájete 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 ke konci vaření v posledních patnácti minutách až hodině vaření.

ZÁRUKA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



SLOVENČINA

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

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. Nenechávajte deti hrať sa so spotrebičom. Čistenie a údržbu zo strany používateľa nemajú vykonávať deti bez dohľadu. Uchovávajte spotrebič a jeho kábel mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

⚠ Jednotlivé diely zariadenia sa môžu pri používaní zahrievať.

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

- Tento výrobok 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 zvončekom počas používania alebo chladnutia.
- Tento výrobok nikdy nepoužívajte na iný, než určený účel. Výrobok je určený iba pre používanie v domácnosti. Výrobok nepoužívajte vo vonkajšom prostredí.
- Výrobok pripájajte do zásuvky alebo zapínajte iba so suchými rukami.
- Výrobok vždy používajte na stabilnom, bezpečnom suchom a rovnom povrchu.
- Spotrebič nikdy nekladte na horúce povrchy (napríklad plynový alebo elektrický sporák) ani vedľa nich.
- 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.
- Žiadnu časť výrobku ani napájací kábel a zástrčku nikdy neponárajte do vody alebo inej kvapaliny.
- Napájací kábel nikdy nenechajte visieť cez hranu pracovnej dosky a zabráňte jeho styku s horúcimi povrchmi, zauzleniu, zalomeniu alebo stlačeniu.
- Počas používania spotrebiča sa nedotýkajte jeho externých plôch, pretože môžu byť veľmi horúce. Pri odstránení pokrievky používajte kuchynské rukavice. Pri odstránení pokrievky dávajte pozor na unikajúcu paru.
- Priamo v základnej jednotke sa NIKDY nepokúšajte zohrievať žiadne jedlo. Stále používajte vyberateľnú misku na varenie.
- Niektoré povrchy nie sú navrhnuté tak, aby vydržali dlhodobé teplo, ktoré vydávajú určité spotrebiče. Spotrebič neumiestňujte na povrch, ktorý môže byť zničený teplom. Odporúčame, aby ste pod spotrebič položili izolačnú podložku alebo podložku pod hrniec, čím sa zabráni prípadnému poškodeniu povrchu.
- Do konektora napájania AutoStir na zadnej strane zariadenia sa nepokúšajte pripájať iné konektory ako AutoStir.
- Násada AutoStir je určená na použitie iba s dodávanou kameninovou miskou a ohrevným podstavcom Crock-Pot®.
- Veko pomalovareňého hrnce je vyrobené z tvrdého skla. Vždy skontrolujte, či na ňom nie sú štrbiny, praskliny alebo iné poškodenia. Ak je sklenené veko poškodené, nepoužívajte ho, pretože by sa mohlo rozbiť.

PRÍPRAVA NA POUŽITIE

Nezачнate pomalovarný hrniec používať, odstráňte všetky obalové materiály a pokrievku, kameninový hrniec aj miešacie násady umyte teplou mydlovou vodou, pričom ich nechajte dôkladne vyschnúť.

DÔLEŽITÉ POZNÁMKY: Niektoré povrchy kuchynských dosiek stolov nie sú navrhnuté tak, aby vydržali dlhodobé teplo, ktoré sa uvoľňuje z určitých spotrebičov. Nepostavte zohriaty spotrebič na povrch, ktorý by sa mohol teplom poškodiť. Odporúčame položiť pod pomalovarný hrniec izolačnú podložku alebo dostatočne veľkú podložku pod hrniec, čím sa zabráni prípadnému poškodeniu povrchu.

Pri ukladaní kameninovej misky na keramickú alebo sklenenú varnú dosku, pult, stôl alebo iný povrch postupujte opatrne. Pri neopatrnnej manipulácii môže drsný kameninový povrch niektoré povrchy poškrabať. Keď staviate kameninovú misku na stôl alebo pult, vždy pod ňu umiestnite ochrannú podložku.

ČASTI

- | | | | |
|----------|---|----------|-------------------------------|
| A | Odnímateľné držiadlo pokrievky | J | Vyberateľná kameninová miska |
| B | Násada AutoStir | K | Ohrevný podstavec |
| C | Tlačidlo pohotovostného režimu AutoStir | L | Časový displej |
| D | Tlačidlo rýchleho miešania | M | Tlačidlo výberu režimu |
| E | Konektor napájania násady AutoStir | N | Tlačidlá časovača nahor/nadol |
| F | Bežné miešadlo | O | Tlačidlo núdzového režimu |
| G | Zmiešavacie miešadlo | P | Držiadlo |
| H | Spony pokrievky | Q | Konektor napájania AutoStir |
| I | Sklenená pokrievka | R | Otvor na výstup pary |

AKO POUŽÍVAŤ

Pomalovarný hrniec je možné využívať bez násady AutoStir alebo s ňou v závislosti od toho, aké jedlo varíte. Spôsob programovania pomalovarného hrnca zostáva rovnaký, či už násadu AutoStir používate alebo nie. Ďalšie informácie nájdete v časti Používanie násady AutoStir. Ak násadu na miešanie nepoužívate, odmontujte ju (obr. 6) a nasadte odnímateľné držiadlo (obr. 7).

1. Kameninovú nádobu vložte do ohrievacieho podstavca, pridajte ingrediencie a nádobu zakryte vekom. Pomalovarný hrniec zapojte.
2. Pomocou tlačidla na výber režimu **M** vyberte nastavenie teploty. Rozsvieti sa kontrolka vysokej teploty (U) alebo kontrolka nízkej teploty (L).
POZNÁMKA: Nastavenie na UDRŽIAVANIE TEPLoty (U) slúži IBA na udržiavanie teploty už uvareného jedla. NEPOKÚŠAJTE sa jedlo pripravovať pomocou nastavenia na UDRŽIAVANIE TEPLoty. Nastavenie na UDRŽIAVANIE TEPLoty neodporúčame používať dlhšie ako 4 hodiny.
3. Pomocou tlačidiel časovača **N** nastavte čas varenia. Možno ho nastaviť v krokoch po 30 minútach. Po nastavení času varenia sa váš pomalovarný hrniec začne zahrievať a časovač bude odpočítavať čas po 1 minúte.
4. Po dokončení varenia sa váš pomalovarný hrniec automaticky prepne do režimu UDRŽIAVANIA TEPLoty. Rozsvieti sa kontrolka udržiavania teploty (U).
5. Varenie zastavíte stlačením tlačidla pohotovostného režimu **O**. Varenie znova spustíte postupom v krokoch 2 a 3 vyššie. Pomalovarný hrniec VYPNETE vytiahnutím prírodnej šnúry zo zásuvky.

Notes

- Ak počas varenia dôjde k výpadku napájania, všetky nastavenia sa stratia a po obnovení napájania spotrebič zostane v pohotovostnom režime, pričom blikajú indikátory vysokej teploty, nízkej teploty a udržiavania teploty. Pokiaľ neviete, ako dlho bolo napájanie vypnuté, jedlo nie je bezpečné konzumovať a odporúčame vám ho vyhodiť.
- Kameninovú misku vždy naplňte do ½ až ¾ a dodržiavajte odporúčané časy varenia, aby ste predišli prevareniu či nedovareniu jedla..
- Misku neprepĺňajte. Odporúčame, aby ste ju naplňali maximálne do ¾ objemu.
- Počas odporúčanej dĺžky varenia nechajte hrniec stále prikrýty pokrievkou. Pokrievku počas prvých dvoch hodín varenia neodstraňujte, vďaka čomu sa vytvorí efektívne teplo.
- Pri manipulácii s pokrievkou alebo vyberateľnou miskou vždy používajte kuchynské rukavice.
- Spotrebič po dovarení a pred čistením odpojte zo zásuvky.
- Vyberateľná kameninová miska je žiaruvzdorná. Vyberateľnú kameninovú misku nestavajte na plynové horáky, elektrické platničky ani pod rošty.

POUŽÍVÁNIE NÁSADY AUTOSTIR

Pri väčšine receptov je vhodné jedlo počas varenia miešať, ak však chcete premiešať obsah pomalovarného hrnca, musíte odobrať pokrievku. Tým prichádza k odvádzaniu dôležitej vlhkosti vznikajúcej počas varenia a ochladzovaniu jedla, ktorého opätovné zahriatie môže dlho trvať. Násada AutoStir zabezpečuje miešanie, pri ktorom nie je potrebné odobrať pokrievku. Stačí pripraviť prísady, nastaviť čas varenia a nasadiť násadu AutoStir. Po počiatočných 2 hodinách nečinnosti, počas ktorých prísady zmäknú, sa násada AutoStir každých 30 minút aktivuje a prísady 5 minút jemne mieša, aby boli dôsledne premiešané a rovnomerne zohriate.

Výber správneho miešadla

Bežné miešadlo **F** použite pri redších jedlách (omáčky, horúce nápoje, prírodné jogurty) atď. Pri hustejších, hutnejších jedlách, ako sú husté polievky, omáčky, čili, kari atď. použite zmiešavacie miešadlo **G**.

Nasadenie násady

1. Násadu AutoStir **B** nasadte na pokrievku. Skontrolujte, či západky bezpečne zapadli (obr. 1). Napájací kábel príslušenstva AutoStir udrzte mimo dosahu otvoru na výstup pary na pokrievke.
2. Pokrievku otočte a nasadte požadované miešadlo (**F** alebo **G**), pričom ním zatlačte na hriadeľ, kým počuteľne nezapadne na miesto (obr. 2).
3. Na kameninový hrniec nasadte pokrievku a dve spony pokrievky **H** zatlačte smerom nadol tak, aby pokrievku prichytili (obr. 3).
4. Napájací kábel AutoStir **E** pripojte do konektora napájania **O** na zadnej strane ohrevného podstavca (obr. 4).
5. Stlačte tlačidlo pohotovostného režimu AutoStir **C**. Rozsvieti sa zelený svetelný indikátor označujúci aktivovanie násady AutoStir (obr. 5). Cyklus miešania bude prebiehať, kým opäť nestlačíte tlačidlo pohotovostného režimu.

Manuálne miešanie

Jedlo môžete kedykoľvek manuálne zamiešať stlačením tlačidla rýchleho miešania **D**. Tým sa jedlo premieša počas 1 minúty, pričom sa nenaruší automatický polhodinový cyklus miešania.

Automatický spätný chod

Ak počas miešania miešadlo zaznamená príliš veľký odpor, automaticky zaradí spätný chod. Ak je však jedlo príliš husté na to, aby ho bolo možné miešať, miešadlo bude neustále meniť smer pohybu a nepride k premiešaniu samotného jedla.

Bezpečnostný vypínač

Ak počas varenia potrebujete zložiť pokrievku, bezpečnostný vypínač zablokuje cyklus miešania, kým je pokrievka naklonená (t. j. keď ju držíte v ruke alebo ju položíte na pracovnú plochu dolnou stranou nahor. Po opätovnom nasadení pokrievky sa cyklus miešania obnoví.

ČISTENIE

Žiadne súčasti ohrevného podstavca, násady AutoStir **B** ani káblov napájania či konektora nikdy neponárajte do vody ani žiadnej inej tekutiny.

- Pomalovarný hrniec pred čistením VŽDY odpojte od zdroja elektrického napájania a nechajte ho vychladnúť.
- Pokrievka, kameninová miska a miešadlá sa môžu umývať v umývačke riadu alebo pomocou teplej mydlovej vody. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani drsné hubky na umývanie. Zvyšky jedla je zväčša možné odstrániť utierkou, špongiou alebo gumovou stierkou. Vodný kameň a iné flaky odstráňte pomocou neabrazívnych čistiacich prostriedkov alebo octu.
- Kameninová miska a pokrievka, ako všetky keramické materiály, nedokážu odolávať prudkým zmenám teploty. Keď sú kameninová miska alebo pokrievka horúce, neumývajte ich studenou vodou.
- Vonkajšia strana ohrevného podstavca a násada AutoStir sa môžu čistiť jemnou handričkou a teplou mydlovou vodou. Utrite do sucha. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky.
- Nevykonávajte žiadne iné servisné zásahy.

POZNÁMKA: Kameninovú misku nechajte pred uložením po ručnom čistení vysušiť na vzduchu.

TIPY A RADY

- Vždy sa presvedčte, že na varenie používate dostatočné množstvo tekutiny, aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky a zabránili vysušeniu alebo spáleniu jedla.
- Môže sa vám zdať, že v našich receptoch 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. Preto ak upravujete svoj recept pre varenie v pomalovarnom hrnci, pred varením znížte množstvo tekutiny.

CESTOVINY A RÝŽA:

- Ak v recepte nie je uvedené inak, pre čo najlepší výsledok použite dlhozrnnú ryžu. Pokiaľ sa ryža počas stanoveného času úplne neuvarí, pridajte 1 až 1 a ½ hrnčeka vody na každý hrnček varenej ryže a varte ďalších 20 až 30 minút.
- Pre čo najlepší výsledok cestoviny najskôr čiastočne uvarte vo vriacej vode, až kým nezmäknú. Cestoviny pridajte do jedla na posledných 30 minút varenia.

FAZUĽA:

- Fazuľa musí byť pred pridaním cukru a/alebo kyslých potravín úplne mäkká. Cukor a kyseliny spôsobujú, že fazuľa stvrdne, a bránia jej zmäknutiu.
- Sušená fazuľa, predovšetkým červená fazuľa, by sa pred pridaním do jedla mala predvariť.
- Uvarená fazuľa z konzervy sa môže použiť ako náhrada za sušenú fazuľu.

ZELENINA:

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

BYLINKY A KORENIE:

- Čerstvé bylinky dodávajú chuť a vôňu, ale mali by sa pridávať až na konci varenia, pretože ich chuť sa pri dlhom varení stratí.
- Mleté a/alebo sušené bylinky a korenie sú ideálne na pomalé varenie a môžu sa pridať už na začiatku varenia.
- Sila chuti všetkých bylín a korení sa môže meniť v závislosti od ich konkrétnej sily a od dĺžky ich skladovania. Bylinky používajte striedmo, jedno po dovení ochutnajte a tesne pred podávaním ho okoreňte.

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.

MÄSO:

- Orežte masné kusy mäsa, dôkladne ho umyte a osušte papierovými kuchynskými utierkami.
- Opečenie mäsa vopred umožní, aby tuk z mäsa pred varením v pomalovarnom hrnci odtiekol, jedlu to pridá aj výraznejšiu chuť.
- Mäso musí byť v kameninovej miske umiestnené tak, aby sa nedotýkalo pokrievky.
- Pri menších alebo väčších kusoch mäsa prispôbte množstvo zeleniny alebo zemiakov tak, aby kameninová miska bola vždy plná do ½ až ¾ objemu.
- Veľkosť mäsa a odporúčaný čas varenia sú iba informačné a môžu sa meniť v závislosti od narezania, typu a štruktúry kostí. Chudé mäso, ako hydina alebo bravčová sviečkovica, sa uvaria rýchlejšie ako mäso s väčším podielom spojivového tkaniva a tuku, ako je hovädzí krk alebo bravčové plecko. Mäso s kosťou sa varí dlhšie ako mäso bez kosti.
- Mäso pri varení s predvarenými potravinami, ako je fazuľa, ovocie 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.

ZÁRUKA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



MAGYAR

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

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 használattal járó veszélyeket. Gyermek a készülékkel nem játszhatnak. A készülék tisztítását és felhasználói karbantartását felügyelet nélkül nem végezheti gyermek. Tartsa a készüléket és annak tápvezetékét 8 évnél fiatalabb gyermekek által el nem érhető helyen.

⚠ A készülék részei használat közben hajlamosak felforrósodni.

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

- 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 készüléket soha ne használja a rendeltetésétől eltérő célra. A készülék kizárólag háztartási célra használható. A szabadban ne használja a készüléket.
- A konnektorral való érintkezés, illetve a készülék bekapcsolása során a keze mindig legyen száraz.
- A készüléket mindig stabil, biztonságos, száraz és egyenes felületen használja.
- A készüléket ne helyezze potenciálisan forró felületekre vagy azok közelébe (pl. gázzal vagy villannyal működő főzőlap).
- Ne használja a készüléket, ha azt leejtették, ha az láthatóan megsérült, vagy ha szivárog.
- Győződjön meg arról, hogy használat után és tisztítás előtt a berendezés ki van kapcsolva és ki van húzva a konnektorból.
- Tisztítás vagy tárolás előtt mindig hagyja kihűlni a készüléket.
- A készüléket, annak alkatrészeit vagy vezetékét soha ne merítse vízbe vagy bármilyen más folyadékba.
- A vezeték soha ne lógjon munkafelület széle fölé, ne érintkezzen forró felületekkel, illetve ne hagyja azt összebagozódni, beakadni vagy beszorulni.
- Használat közben ne érintse meg a készülék külső felületeit, mivel azok rendkívül felforrósodhatnak. A fedő levételekor használjon edényfogó kesztyűt vagy konyharuhát. Vigyázat! A fedő levételekor a készülékből gőz szabadulhat ki.
- SOHA ne melegítsen ételféleséget közvetlenül az alapegységben. Mindig használja a kivehető főzőedényt.
- Egyes felületek nem alkalmasak arra, hogy kibírják az egyes berendezések által tartósan generált hőt. Ne tegye a készüléket olyan felületre, amelyet a hő károsíthat. Javasoljuk, hogy tegyen a készülék alá hőszigetelő lapot vagy edényalátétet, hogy elkerülje a felület esetleges károsodását.
- Az AutoStir tartozékon kívül soha ne próbáljon meg semmi mást bedugni a készülék hátoldalán található AutoStir dugaljba.
- Az AutoStir tartozék csak a csomagban található Crock-Pot® kőedénnyel és melegítő alapegységgel használható.
- A lassufőző 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.

ELŐKÉSZÜLET A HASZNÁLATRA

A lassúfőző használata előtt távolítsa el az összes csomagolóanyagot, mossa el a fedőt, a kőedényt és a keverőtartozékokat meleg, mosószeres vízben, majd szárítsa meg őket alaposan.

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

Óvatosan járjon el, amikor a kőedényt kerámia vagy üveg főzőlapra, konyhapultra, asztalra vagy más felületre helyezi. A kőedény jellegéből kifolyólag az edény aljának durva

felülete megkarcolhat egyes felületeket, ha nem kellő óvatossággal jár el. Mindig tegyen védőalátétet a kőedény alá, mielőtt az asztalra vagy a konyhapultra helyezi.

ALKATRÉSZEK

- | | | | |
|----------|------------------------------------|----------|-----------------------|
| A | Levehető fedőfogantyú | J | Kivehető kőedény |
| B | AutoStir tartozék | K | Melegítő alapegység |
| C | AutoStir késznelíti gomb | L | Idő kijelző |
| D | Gyorskeverő gomb | M | Módválasztó gomb |
| E | AutoStir tartozék csatlakozódugója | N | Le/fel időzítő gombok |
| F | Normál lapát | O | Késznelíti gomb |
| G | Keverőlapát | P | Fogantyú |
| H | Fedőcsatok | Q | AutoStir dugalj |
| I | Üvegfedő | R | Gőzvezetető nyílás |

HASZNÁLATA

A lassúfőző a főzni kívánt ételtől függően az AutoStir tartozékkal vagy anélkül is használható. A lassúfőzőt ugyanúgy kell beprogramozni, akár használja az AutoStir tartozékokat, akár nem. Bővebb információért lásd az AutoStir tartozék használata részt. Ha nem használja a keverő tartozékokat (6. ábra), távolítsa el, és illessze a helyére a levehető fogantyút (7. ábra).

- Helyezze bele a melegítő alapegységbe a kőedényt, tegye bele a hozzávalókat, majd fedje le a fedővel. Dugja be a lassúfőző készüléket a konnektorba.
- A módválasztó gomb **M** segítségével állítsa be a kívánt hőfokot. Ekkor világítani kezd a magas hőfokot jelző fény (SSS) vagy az alacsony hőfokot jelző fény (SS).

FIGYELEM: A MELEGEN TART beállítás (SSS) KIZÁRÓLAG a már megfőzött étel melegen tartására szolgál. NE PRÓBÁLJON meg a MELEGEN TART beállítás mellett főzni. A MELEGEN TART beállítás használata 4 óránál hosszabb ideig nem javasolt.

- A főzési idő kiválasztásához nyomja meg az időzítő le/fel gombjait **N**. Az időzítőn 30 perces időközök állíthatók be. A főzési idő beállítás után a lassúfőző melegedni kezd, és az időzítő 1 perces időközönként számol vissza.
- A főzés befejeztével a lassúfőző automatikusan átkapcsol a MELEGEN TART beállításra és a melegen tartást jelző fény (SSS) világítani kezd.
- A főzés leállításához nyomja meg a késznelíti gombot **O**. A főzés folytatásához kövesse a fenti 2-es és 3-as lépést. A lassúfőző készülék kikapcsolásához húzza ki a készülék csatlakozóját a konnektorból.

Notes

- Ha főzés közben áramszünet következik be, az áramellátás helyreállásakor minden főzési beállítás elvész, a készülék késznelíti állapotban lesz, a magas hőfok, az alacsony hőfok és a melegen tartó lámpák pedig villogni fognak. Ha nem tudja, mennyi ideig volt áramszünet, előfordulhat, hogy az étel már nem fogyasztható biztonságosan, ezért javasoljuk, hogy dobja ki azt.
- Hogy elkerülje az étel túl- vagy alulfőzését, mindig legalább a feléig, de maximum a háromnegyedéig töltsen meg a kőedényt, és tartsa be a javasolt főzési időket.
- Ne töltsen túl az edényt. Javasoljuk, hogy maximum a háromnegyedéig töltsen meg.
- 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.
- A főzés végén és tisztítás előtt húzza ki a készüléket a konnektorból.
- A kivehető köedény sütőben biztonsággal használható. Ne használja a kivehető köedényt gáztűzhelyen, elektromos tűzhelyen vagy grillgő alatt.

AZ AUTOSTIR TARTOZÉK HASZNÁLATA

A legtöbb recept esetében hasznos az étel főzés közbeni kevergetése, ám ahhoz, hogy a lassúfőzőben lévő ételt megkeverhesse, fel kell nyitnia a fedőt. Ezzel kiengedi a főzés során keletkezett értékes párárt, eltávozik a hő és lehűl az étel, ami aztán csak hosszú idő múlva melegszik fel újra. A AutoStir tartozéka elvégzi a keverést, ezért Önnek nem kell felnyitnia a fedőt. Csak készítse elő a hozzávalókat, állítsa be a főzési időt, és illessze a helyére az AutoStir tartozékot. A főzés első 2 óráját követően (amíg az összetevők puhulnak) az AutoStir tartozék 30 percenként aktiválódik, és 5 percig finoman keveri az ételt, biztosítva annak alapos elkeveredését és egyenletes átmelegedését.

A megfelelő lapát kiválasztása

Használja a normál lapátot **F** a hígabb állagú ételekhez (szószok, forró italok, natúr joghurtok, stb.). A sűrűbb, tömörebb állagú ételekhez, például a kiadós levesekhez, ragukhoz, chili és curry jellegű fogások készítéséhez a keverőlapátot **G** használja.

A tartozék helyére illesztése

1. Illessze rá az AutoStir tartozékot **B** a fedőre. Győződjön meg róla, hogy a két retesz biztonságosan zár (1. ábra). Az AutoStir™ tartozék vezetőjét tartsa távol a fedélben található gőzvezető nyílástól.
2. Fordítsa meg a fedőt, és illessze a helyére a kívánt keverőlapátot (**F** vagy **G**) úgy, hogy kattánásig a tengelyre nyomja (2. ábra).
3. Tegye rá a fedőt a köedényre, majd hajtja le a két rögzítőcsapot **H** a fedő rögzítéséhez (3. ábra).
4. Dugja be az AutoStir tartozék csatlakozódugóját **E** a melegítő alapegység hátoldalán található dugaljba **I** (4. ábra).
5. Nyomja meg az AutoStir készenléti gombot **C**. Ekkor világítani kezd a zöld LED, mely azt jelzi, hogy az AutoStir tartozék aktiválva lett (5. ábra). A keverési ciklus addig folytatódik, amíg Ön újra meg nem nyomja a készenléti gombot.

Kézi keverés

Az ételt manuálisan is bármikor megkeverheti a gyorskeverő gomb **D** lenyomásával. Ez 1 percig keveri az ételt, és nem avatkozik bele az automatikus félóránkénti keverési ciklusba.

Automatikus irányváltás

Ha a keverés során a lapát túl nagy ellenállásba ütközik, automatikusan irányt vált. Fontos azonban megjegyezni, hogy ha az étel túlságosan sűrű a keveréshez, a lapát állandóan irányt vált anélkül, hogy ténylegesen megkeverné az ételt.

Biztonsági kapcsoló

Ha főzés közben el kell távolítani a fedőt, egy beépített biztonsági kapcsoló leállítja a keverési ciklust mindaddig, amíg a fedő fedőn áll (pl. amikor a kezében tartja vagy fejfelé a konyhapultra tette). A keverési ciklus újraindul, amikor a fedő a helyére kerül.

TISZTÍTÁS

Soha ne merítse vízbe vagy bármilyen más folyadékba a melegítő alapegység bármely alkatrészét, az AutoStir tartozékot **B vagy a vezetőket és a dugót.**

- Tisztítás előtt MINDIG húzza ki a lassúfőzőt a konnektorból és hagyja lehűlni.
- A fedő, a köedény és a lapátok mosogatógépben, vagy meleg, mosószeres vízben tisztíthatók. Ne használjon dörzsölő hatású tisztítószereket vagy durva felületű szivacsot. Az ételmaradványok általában ruhával, szivaccsal vagy gumi spatulával is eltávolíthatók. Vízfolt és egyéb foltok eltávolításához használjon nem dörzsölő hatású tisztítóeszközt vagy ecetet.
- Mint a finomkerámiák általában, a köedény és a fedő nem bírja a hirtelen hőmérsékletváltozásokat. A még forró köedényt vagy fedőt ne mossa hideg vízzel.
- A melegítő alapegység és az AutoStir tartozék külső felülete puha ruhával és meleg, mosószeres vízzel tisztítható. Törölje szárazra. Ne használjon dörzsölő hatású tisztítóeszközöket.
- Másfajta szervizt ne végezzen a készüléken.

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

TIPPEK

- 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.
- Bár úgy tűnhet, hogy receptjeink 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 receptet a lassúfőzőben való elkészítéshez, főzés előtt csökkentse a folyadékmennyiségét.

TÉSZTA ÉS RIZS:

- A legjobb eredmény eléréséhez hosszú szemű rizst használjon, kivéve, ha a recept másként írja elő. 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.
- Tészta főzésekor úgy érhető el a legjobb eredmény, ha először forrásban lévő vízben félig megfőzi a tésztát, éppen csak puhára. A tésztát a főzési idő utolsó 30 percében adja hozzá az ételhez.

BAB:

- A babot teljesen meg kell puhítani, mielőtt cukorral és/vagy savtartalmú ételekkel vegyíti. A cukor és a sav megkeményíti a babot, így az nem puhul meg.
- A szárazbabot – különösen a vörös vesebabot – a recepthez való hozzáadás előtt meg kell főzni.
- Száraz bab helyett teljesen megfőzött konzervbabot is használhat.

ZÖLDSÉGEK:

- Sok zöldségfélének kifejezetten jót tesz a lassú főzés, mert így ki tudják adni igazi ízüket. A lassúfőzőben rendszerint nem főnek úgy túl, mint esetleg a sütőben vagy a főzőlapon.
- Amikor zöldséget és húst is tartalmazó recepteket készít, a zöldségeket a hús előtt tegye a lassúfőzőbe. A zöldségek általában lassabban főnek meg a lassúfőzőben a húsnál, és jót tesz nekik, ha félig elfedi őket a főzőfolyadék.
- A zöldségeket a köedény aljába tegye, hogy ezzel is elősegítse a főzési folyamatot.

FÜSZERNÖVÉNYEK ÉS FÜSZEREK:

- A friss fűszernövények aromával és színnel gazdagítják az ételt, de csak a főzési ciklus végén adjuk hozzá főztünkhöz, mivel aromájuk a hosszú főzési idő során elillan.
- Az őrölt és/vagy szárított fűszerek is jól használhatók lassú főzésnél; ezeket már a főzés elején beletehetjük az ételbe.
- A fűszerek aromájának erőssége a fűszernövény saját erősségétől és tárolási idejétől függően erősen eltérő. Óvatosan bánjon a fűszerekkel, kóstolja meg az ételt a főzési ciklus végén, majd tálalás előtt fűszerezze tovább, ha szükséges.

TEJ:

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

HÚSOK:

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

HAL:

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

GARANCIA

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

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

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

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

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

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

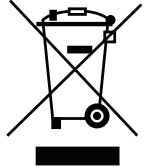
A jelen jótállás nem vonatkozik olyan hibákra, amelyek oka helytelen vagy nem üzemszerű használat, sérülés, helytelen tápfeszültség, természeti ok, a JCS (Europe) hatókörén kívüli esemény, nem a JCS (Europe) meghatalmazottja általi javítás vagy módosítás, vagy a használati utasítások be nem tartása.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

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

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

A kiselejtezett elektromos termékeket nem szabad a háztartási hulladékkal együtt kidobni. Ezeket újra kell hasznosítani, ha van rá lehetőség. Ha bővebb információt szeretne az újrahasznosítással és a WEEE direktívával kapcsolatban, írjon nekünk az enquiriesEurope@jardencs.com címre.

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



ROMÂNĂ

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

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

⚠ Componentele aparatului se pot înfierbânta în timpul utilizării.

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

- 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.
- Asigurați-vă întotdeauna că aveți mâinile uscate înainte de a manevra fișa sau de a porni aparatul.
- Utilizați întotdeauna aparatul pe o suprafață stabilă, sigură, uscată și plană.
- Acest aparat nu trebuie plasat pe sau lângă suprafețe care pot atinge temperaturi înalte (cum ar fi plitele cu gaz sau electrice).
- Nu utilizați aparatul dacă a fost scăpat pe jos, dacă prezintă semne vizibile de deteriorare sau dacă prezintă scurgeri.
- Asigurați-vă că aparatul este oprit și deconectat de la priza electrică după utilizare și înainte de curățare.
- Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească înainte de curățarea sau depozitarea acestuia.
- Nu introduceți niciodată o parte a aparatului sau cablul și fișa de alimentare în apă sau în alte lichide.
- 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 atingeți suprafețele exterioare ale aparatului în timpul utilizării, deoarece acestea se pot înfierbânta foarte tare. Folosiți mănuși pentru cuptor sau un șervet la îndepărtarea capacului. Aveți grijă la aburul care iese când îndepărtați capacul.
- Nu încercați NICIODATĂ să încălziți niciun aliment direct în interiorul unității de bază. Folosiți întotdeauna bolul de gătit detașabil.
- Unele suprafețe nu sunt proiectate pentru a rezista la căldura prelungită generată de anumite aparate electrocasnice. Nu așezați aparatul pe o suprafață care poate fi deteriorată de căldură. Recomandăm amplasarea unei plăci izolatoare sau a unui suport sub aparat pentru a împiedica eventuala deteriorare a suprafeței.
- Nu încercați niciodată să conectați altceva decât accesoriul AutoStir la mufa de alimentare AutoStir din spatele aparatului.
- Accesoriul AutoStir se utilizează numai cu vasul din ceramică și baza de încălzire Crock-Pot®.
- Capacul oalei de gătit este realizat din sticlă călită. Verificați întotdeauna capacul, pentru a vedea dacă acesta este ciobit, fisurat sau deteriorat în orice alt fel. Nu folosiți capacul din sticlă dacă este deteriorat, pentru că s-ar putea sparge în timpul utilizării.

PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE

Înainte de a utiliza oala de gătit, îndepărtați toate componentele ambalajului și spălați capacul, vasul de gătit din ceramică și accesoriile de amestecare cu apă caldă cu detergent și uscați-le temeinic.

NOTE IMPORTANTE: Unele suprafețe ale blaturilor și meselor nu sunt proiectate pentru a rezista la căldura prelungită generată de anumite aparate electrocasnice. Nu așezați unitatea încălzită pe o suprafață care poate fi deteriorată de căldură. Recomandăm amplasarea unei plăci izolate sau a unui suport de dimensiune adecvată sub oala de gătit pentru a preveni eventuala deteriorare a suprafeței.

Aveți grijă când puneți vasul din ceramică pe o plită de gătit ceramică sau cu finisaj din sticlă, pe un blat de lucru, o masă sau altă suprafață. Din cauza structurii ceramicii, suprafața inferioară

cu asperități poate zgâria unele suprafețe dacă nu aveți grijă. Puneți întotdeauna un material de protecție sub vasul din ceramică înainte de a-l pune pe o masă sau un blat de lucru.

PIESE

- | | | | |
|----------|---|----------|-------------------------------------|
| A | Mâner detașabil pentru capac | J | Vas detașabil din ceramică |
| B | Accesoriu AutoStir | K | Bază de încălzire |
| C | Buton de așteptare AutoStir | L | Afișajul timpului |
| D | Buton de amestecare rapidă | M | Buton de selecție a modului |
| E | Conector de alimentare pentru accesoriul AutoStir | N | Butoane sus/jos pentru temporizator |
| F | Paletă normală | O | Buton de așteptare |
| G | Paletă de amestecare | P | Mâner |
| H | Clemele capacului | Q | Mufa de alimentare AutoStir |
| I | Capac din sticlă | R | Supapă pentru abur |

MODUL DE UTILIZARE A OALEI DE GĂTIT

Puteți folosi oala de gătit cu sau fără accesoriul AutoStir, în funcție de rețeta pe care o gătiți. Metoda de programare a oalei de gătit rămâne aceeași, indiferent dacă folosiți accesoriul AutoStir sau nu. Consultați Utilizarea accesoriului AutoStir pentru mai multe detalii. Dacă nu folosiți accesoriul de amestecare, demontați-l (fig. 6) și montați mânerul detașabil (fig. 7).

1. Așezați vasul din ceramică în baza de încălzire, adăugați ingredientele în vas și acoperiți cu capacul. Conectați la priză oala de gătit.
2. Selectați setarea de temperatură utilizând butonul de selecție a modului **M**. LED-ul pentru temperatură înaltă (SS) sau LED-ul pentru temperatură joasă (SS) se va aprinde.
NOTĂ: Setarea CALD (SS) este NUMAI pentru păstrarea la cald a alimentelor care au fost deja gătite. NU încercați să gătiți la setarea CALD. Nu recomandăm utilizarea setării CALD mai mult de 4 ore.
3. Apăsăți butoanele cronometru sus/jos **N** pentru a selecta durata de gătire. Durata poate fi setată în pași de 30 de minute. După setarea duratei de gătire, oala de gătit Crock-Pot™ va începe să se încălzească și cronometrul va contoriza în pași de 1 minut.
4. Când gătitul s-a terminat, oala de gătit va comuta automat la setarea CALD și LED-ul pentru menținere la cald (SS) se va aprinde.
5. Pentru a opri gătitul, apăsați butonul de așteptare **O**. Urmați pașii 2 și 3 de mai sus pentru a reveni la gătit. Pentru a opri oala de gătit, deconectați-o de la priză de alimentare.

NOTE

- Dacă apare o pană de curent în timpul gătirii, toate setările pentru gătit se vor pierde la revenirea curentului și unitatea va fi în starea de așteptare cu indicatoarele luminoase de temperatură ridicată, temperatură scăzută și menținere a temperaturii luminând intermitent. Dacă nu știți cât timp a durat pana de curent, este posibil ca alimentele să nu fie sigure pentru consum și vă sugerăm să le aruncați.
- Pentru a evita fierberea excesivă sau insuficientă, umpleți întotdeauna vasul din ceramică la un nivel între ½ și ¾ și respectați timpul de gătit recomandat.
- Nu umpleți excesiv bolul. Recomandăm să îl umpleți la cel mult ¾.
- 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 pentru cuptor la manevrarea capacului sau a bolului de gătit detașabil.
- Deconectați de la priză când s-a terminat gătitul și înainte de curățarea.
- Vasul detașabil din ceramică poate fi folosit în cuptor. Nu folosiți vasul detașabil din ceramică pe un arzător pe gaz, o plită electrică sau sub grătar.

UTILIZAREA ACCESORIULUI AUTOSTIR

Pentru majoritatea rețetelor, amestecarea în timpul gătirii este benefică, dar pentru amestecarea conținutului unei oale de gătit trebuie să deschideți capacul. Aceasta permite pierderea umidității importante, formate în timpul gătirii, pierderea căldurii și răcirea conținutului, a cărui reîncălzire poate dura mult timp. Accesoriul AutoStir efectuează amestecarea fără să fie necesar să deschideți capacul. Trebuie doar să pregătiți ingredientele, să setați timpul de gătit și să montați accesoriul AutoStir. După o temporizare inițială de 2 ore pentru a permite înmuierea ingredientelor, accesoriul AutoStir se activează odată la 30 de minute și amestecă încet ingredientele timp de 5 minute pentru a asigura amestecarea completă și încălzirea uniformă.

Alegerea paletelor potrivite

Folosiți paleta normală **F** pentru rețetele cu o consistență mai slabă (sosuri, băuturi fierbinți, iaurturi naturale etc.). Pentru preparate mai groase, mai dense, cum ar fi supe consistente, tocane, chili, curry etc., folosiți paleta de amestecare **G**.

Montarea accesoriului

1. Montați accesoriul AutoStir **B** la capac. Asigurați-vă că cele două închizători sunt bine fixate (fig. 1). Țineți cablul de alimentare al accesoriului AutoStir la distanță de supapa pentru abur din capac.
2. Întoarceți capacul și montați paleta de amestecare dorită (**F** sau **G**), împingând-o pe ax până când se fixează cu un clic (fig. 2).
3. Puneți capacul pe vasul de gătit din ceramică și lăsați în jos cele două cleme ale capacului **H** pentru a fixa capacul (fig. 3).
4. Conectați cablul de alimentare AutoStir **E** la mufa de alimentare **Q** din spatele bazei de încălzire (fig. 4).
5. Apăsăți butonul de așteptare AutoStir **C**. LED-ul verde se va aprinde pentru a indica activarea accesoriului AutoStir (fig. 5). Ciclul de amestecare va continua până când apăsați din nou butonul de așteptare.

Amestecarea manuală

Puteți amesteca preparatul manual în orice moment apăsând butonul de amestecare rapidă **D**. Preparatul va fi amestecat timp de 1 minut, iar aceasta nu va afecta ciclul de amestecare automată la jumătate de oră.

Inversarea automată

Dacă, în timpul amestecării, paleta întâmpină o rezistență prea mare, își va inversa automat direcția. Rețineți însă că, dacă preparatul este prea gros pentru a fi amestecat, paleta își va schimba direcția constant, fără a amesteca efectiv preparatul.

Comutatorul de siguranță

Dacă trebuie să deschideți capacul în timpul gătirii, un comutator de siguranță integrat va dezactiva ciclul de amestecare la înclinarea capacului (respectiv, când îl țineți în mână sau dacă l-ați pus invers pe blatul de lucru). Ciclul de amestecare va fi reluat când puneți capacul la loc.

CURĂȚAREA

Nu introduceți niciodată o componentă a bazei de încălzire, accesoriul AutoStir **B sau cablurile de alimentare și conectorul în apă sau în alte lichide.**

- Deconectați ÎNTOTDEAUNA oala de gătit de la priză electrică și lăsați-o să se răcească înainte de a o curăța.
- Ca orice ceramică fină, vasul din ceramică și capacul nu rezistă la schimbări bruște de temperatură. Nu spălați vasul din ceramică sau capacul cu apă rece când sunt fierbinți.
- Capacul, vasul din ceramică și paletelor pot fi spălate în mașina de spălat vase sau cu apă fierbinte 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.
- Exteriorul bazei de încălzire și accesoriul AutoStir pot fi curățate cu o lavetă moale și apă caldă cu detergent. Uscați-le prin ștergere. Nu folosiți agenți de curățare abrazivi.
- Nu sunt necesare alte activități de întreținere.

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

SFATURI ȘI RECOMANDĂRI

- Pentru rezultate optime și pentru a împiedica uscarea sau arderea alimentelor, asigurați-vă întotdeauna că se folosește o cantitate adecvată de lichid în rețetă.
- Poate părea că rețetele noastre au o cantitate 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. Așadar, dacă adaptați o rețetă pentru oala de gătit, reduceți cantitatea de lichid înaintea gătirii.

PASTE ȘI OREZ:

- Pentru rezultate optime, folosiți urez cu bobul lung, dacă rețeta nu indică altceva. Dacă orezul nu este gătit complet după intervalul de timp sugerat, adăugați 1 până la 1½ cești de lichid la o ceașcă de orez gătit și continuați gătirea timp de 20 până la 30 de minute.
- Pentru rezultate optime la prepararea pastelor, mai întâi fierbeți parțial pastele în apă clocotită până se înmoaie puțin. Adăugați pastele în timpul ultimelor 30 de minute din intervalul de gătire.

FASOLE:

- Fasolea trebuie să fie înmuiată complet înainte de a o combina cu alimente care conțin zaharuri și/sau acizi. Zaharurile și acizii au un efect de întărire asupra fasolei și vor împiedica înmuierea.
- Fasolea uscată, în special cea roșie trebuie să fie fiartă înainte de a o adăuga în rețetă.
- Se poate folosi fasole complet gătită din conservă ca înlocuitor pentru fasolea uscată.

LEGUME:

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

VERDEȚURI ȘI MIRODENII:

- Verdețurile proaspete adaugă aromă și culoare, dar trebuie să fie adăugate șa sfârșitul ciclului de gătire, deoarece aroma se va disipa în timpul intervalelor de gătire lungi.
- Verdețurile și mirodeniile măcinate și/sau uscate se pretează bine la gătirea lentă și pot fi adăugate la început.
- Intensitatea aromei tuturor verdețurilor și mirodeniilor poate varia mult în funcție de intensitatea lor specifică și de durata de valabilitate. Folosiți verdețurile moderat, gustați la sfârșitul ciclului de gătire și ajustați asezonarea imediat înaintea servirii.

LAPTE:

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

CARNE:

- Îndepărtați grăsimea, clătiți bine și uscați carnea prin tamponare cu șervete de hârtie.
- Rumenirea cărnii în prealabil permite scurgerea grăsimii înaintea gătirii lente și, de asemenea, adaugă o mai mare intensitate a aromei.
- Carnea trebuie să fie poziționată astfel încât să se afle în vasul din ceramică fără a atinge capacul.
- Pentru bucățile mai mici sau mai mari de carne, modificați cantitatea de legume sau cartofi, astfel încât vasul din ceramică să fie umplut întotdeauna între ½ și ¾.
- Dimensiunea cărnii și intervalele de 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 puilul 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 anticotul de vită și spata de porc. Gătirea cărnii cu os, spre deosebire de cea fără os, va crește intervalul de gătire necesar.
- 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.

GARANȚIE

Vă rugăm să păstrați chitanța, prezența acesteia fiind solicitată în cazul oricăror solicitări de reparație acoperite de garanție.

Garanția acestui aparat este de 2 ani de la data achiziției, conform informațiilor din acest document.

În timpul perioadei de garanție, în cazul puțin probabil în care aparatul nu mai funcționează din cauza unei defecțiuni de design sau de fabricație, înapoiati-l magazinului de unde l-ați achiziționat, împreună cu bonul de casă și o copie a acestei garanții.

Drepturile și beneficiile oferite conform acestei garanții sunt suplimentare față de drepturile dvs. legale, care nu sunt afectate de această garanție. Jarden Consumer Solutions (Europe) Ltd. („JCS (Europe)”) își rezervă dreptul de a modifica acești termeni.

JCS (Europe) își asumă, pe perioada garanției, obligația de a repara sau de a înlocui gratuit aparatul sau orice componentă a aparatului care se dovedește a nu funcționa, în următoarele condiții:

- să anunțați imediat magazinul sau JCS (Europe) despre apariția problemei; și
- aparatul să nu fi fost modificat în niciun fel sau să nu fi fost supus deteriorărilor, întrebuințării greșite, abuzurilor, reparațiilor sau modificărilor efectuate de către alte persoane decât cele autorizate de JCS (Europe).

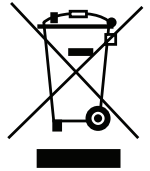
Defecțiunile care apar în urma utilizării neadecvate, deteriorării, abuzului, alimentării la tensiuni neadecvate, catastrofelor naturale, evenimentelor neprevăzute de JCS (Europe), reparației sau modificării de către o altă persoană decât cele autorizate de JCS (Europe) sau nerespectării instrucțiunilor de utilizare nu sunt acoperite de această garanție. În plus, uzura normală, incluzând, fără a se limita la, decolorările minore și zgârieturile nu sunt acoperite de această garanție.

Drepturile prevăzute în această garanție se vor aplica numai primului cumpărător și nu se extind în cazul utilizării comerciale sau comune.

Dacă aparatul dvs. are inclusă o garanție specifică țării de utilizare sau o garanție suplimentară, vă rugăm să consultați, pentru informații suplimentare, termenii și condițiile respectivei garanții și nu ale acesteia sau să contactați distribuitorul local autorizat.

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

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



БЪЛГАРСКИ

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

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

 Частите на уреда се загряват по време на употреба.

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

- 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.
- Никога не използвайте уреда за цели, различни от неговото предназначение. Този уред е само за домашна употреба. Не използвайте уреда на открито.
- Винаги първо се уверявайте, че ръцете ви са сухи, преди да боравите със запущалката или да превключвате уреда.
- Винаги поставяйте уреда върху стабилна, надеждна, суха и равна повърхност.
- Този уред не трябва да се поставя върху или в близост до потенциално горещи повърхности (като например газова или електрическа подставка (плот)).
- Не използвайте уреда, ако е бил изпускан, ако има видими следи от повреда или ако тече.
- Преди да пристъпите към почистване, уверете се, че уредът е изключен и че щепселът е изваден от мрежовия контакт след употреба.
- Винаги оставайте уреда да се охлади преди почистване или съхранение.
- Никога не потапяйте каквато и да е част от уреда или хранящия кабел и щепсела във вода или някаква друга течност.
- Никога не оставяйте хранящия кабел да виси над ръба на работещ уред, да се докосва до горещи повърхности или да се навързва на възли, да се приклепва или зацепва.
- Не докосвайте външните повърхности на уреда по време на употреба, тъй като те могат да бъдат силно нагорещени. Използвайте кухненски ръкавици или кърпа, за да отворите капака. Пазете се от излизачата пара при отварянето на капака.
- НИКОГА не опитвайте да затопляте каквато и да е храна директно във вътрешността на основата на уреда. Винаги използвайте подвижния съд за готвене.
- Има повърхности, които не са пригодени да издържат продължително време на генерираната от някои уреди топлина. Не поставяйте уреда върху повърхности, които могат да се повредят от топлина. За да се предотвратят възможни повреди на повърхността, ние препоръчваме да поставите подложка за горещи съдове или триножник под уреда.
- Никога не се опитвайте да включите нещо друго освен приставката AutoStir в отвора за кабела AutoStir в задната част на уреда.
- Приставката AutoStir е съвместима единствено с доставения керамичен съд и нагревателната основа Crock-Pot®.
- 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.

ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА

Преди да използвате вашия уред за бавно готвене, отстранете всички опаковъчни компоненти, измийте капака, керамичния съд и приставката за разбъркване със сапунена вода и ги подсушете добре.

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

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

КРАЙ

- | | |
|--|---|
| A Подвижна дръжка на капака | J Подвижен керамичен съд |
| B Приставка за разбъркване AutoStir | K Нагревателна основа |
| C Бутон за режим на готовност на AutoStir | L Дисплей за часа |
| D Бутон за бързо разбъркване | M Бутон за избор на режим |
| E Захранващ кабел за приставката AutoStir | N Бутони на таймера за увеличаване/намаляване на времето |
| F Обикновена бъркалка | O Бутон за режим на готовност |
| G Бъркалка за разбъркване | P Дръжка |
| H Щипки на капака | Q Отвор за кабела на AutoStir |
| I Стъклен капак | R Клапан за пара |

НАЧИН НА УПОТРЕБА

Можете да използвате уреда за бавно готвене със или без приставката за разбъркване AutoStir в зависимост от ястието, което приготвяте. Методът за програмиране на уреда за бавно готвене остава същия, независимо дали използвате приставката AutoStir или не. Вижте Използване на приставката AutoStir за повече информация. Свалете приставката за разбъркване (фиг. 6), ако няма да я използвате, и поставете подвижната дръжка (фиг. 7).

1. Поставете керамичния съд в нагревателната основа, добавете продуктите в керамичния съд и поставете капака. Включете захранващия кабел на уреда за бавно готвене в контакта.
2. Изберете настройката на температурата чрез бутона за избор на режим **M**. Ще светне индикаторът за висока температура (U) или индикаторът за ниска температура (L).
ЗАБЕЛЕЖКА: Настройката ТОПЛО (H) служи САМО за поддържане в топло състояние на вече сготвената храна. НЕ се опитвайте да готвите при настройка ТОПЛО. Не препоръчваме използване на настройката ТОПЛО за повече от 4 часа.
3. За да изберете време за готвене, натиснете бутоните на таймера за увеличаване/намаляване на времето **N**. Времето може да се задава на стъпки от по 30 минути. След като се зададе времето за готвене, уредът за бавно готвене започва да загрева, а таймерът отброява оставащото време на стъпки от по 1 минута.
4. Когато готвенето завърши, уредът за бавно готвене ще се превключи автоматично на настройка ТОПЛО и ще светне индикаторът за поддържане в топло състояние (H).
5. За да спрете готвенето, натиснете бутона за режим на готовност **O**. Следвайте стъпки 2 и 3, описани по-горе, за да се върнете към режим на готвене. За ИЗКЛЮЧВАНЕ на уреда за бавно готвене, извадете кабела от контакта.

Notes

- В случай на прекъсване на захранването по време на готвене, при неговото възстановяване всички настройки ще бъдат загубени, а уредът ще бъде в състояние на готовност, като светлинните индикатори за висока температура, ниска температура и поддържане в топло състояние ще мигат. Ако не знаете за колко време е било изключено захранването, храната може да е вече негодна за консумация и ние ви препоръчваме да я изхвърлите от тенджерата.
- За да избегнете прекаленото или недостатъчното сготвяне на храната, винаги пълнете керамичния съд до ниво $\frac{1}{2}$ или $\frac{3}{4}$ и се придържайте към препоръчаното време за готвене.

- Не препълвайте съда. Препоръчително е да не го пълните повече от $\frac{3}{4}$ от обема му.
- Винаги гответе с поставен капак и следвайте препоръчаното време. Не сваляйте капака през първите два часа на готвенето, за да може да се увеличава ефективно топлината.
- Винаги използвайте кухненски ръкавици, когато боравите с капака или подвижния съд.
- Изключвайте уреда от контакта след приключване на готвенето и преди почистване.
- Подвижният керамичен съд е огнеупорен. Не поставяйте подвижния керамичен съд върху газов котлон, електрически котлон или в грил.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИСТАВКАТА AUTOSTIR

В повечето рецепти е необходимо разбъркване по време на готвенето, но за да разбъркате храната в уреда за бавно хранене, ще трябва да отворите капака. Това позволява на образувалата се по време на готвенето ценна влага да излезе заедно с топлината, като охлажда храната и прави повторното загряване по-продължително. Приставката AutoStir за уреда за бавно готвене разбърква вместо вас и не се налага да отваряте капака. Само подгответе продуктите, настройте времето за готвене и поставете приставката AutoStir. След първоначалните 2 часа, в които съставките да омекнат, приставката AutoStir се активира на всеки 30 минути и внимателно разбърква съставките за 5 минути, за да се осигури доброто смесване и дори затопляне.

Избор на подходяща бъркалка

Използвайте обикновената бъркалка **F** за рецепти за храни с рядка консистенция (сосове, топли напитки, натурално кисело мляко) и др. За по-гъсти, по-плътни храни като супи, яхнии, задушено със сос и др., използвайте бъркалката **G**.

Поставяне на аксесоарите

1. Прикачете приставката AutoStir **B** към капака. Уверете се, че двете лостчета са правилно поставени (фиг. 1). Дръжте приставката AutoStir и захранващия кабел далеч от клапана за пара на капака.
2. Завъртете капака и поставете желаната бъркалка (**F** или **H**), натиснете я, докато щракне (фиг. 2).
3. Поставете капака върху керамичния съд и притиснете двете щипки на капака (H) надолу, за да го обезопасите (фиг. 3).
4. Включете захранващия кабел **E** на приставката за разбъркване AutoStir в отвора за кабела **C** на задната страна на нагревателната основа (фиг. 4).
5. Натиснете бутона за режим на готовност на приставката AutoStir **C**. Зеленият LED индикатор ще светне, за да покаже, че приставката за разбъркване AutoStir е активирана (фиг. 5). Цикълът на разбъркване ще продължи, докато натиснете отново бутона за режим на готовност.

Ръчно разбъркване

Можете по всяко време да разбъркате храната на ръка, като натиснете бутона за бързо разбъркване **D**. Това ще разбърка храната за 1 минута и няма да възпрепятства автоматичния половинчасов цикъл на разбъркване.

Автоматично разбъркване

В случай че по време на разбъркването, бъркалката среща голямо съпротивление, тя автоматично ще промени посоката си. Обърнете внимание, че ако храната е прекалено гъста за разбъркване, бъркалката ще променя непрестанно посоката, без всъщност да разбърква храната.

Защитен прекъсвач

Ако се наложи да свалите капака по време на готвенето, вграденият защитен прекъсвач ще прекъсне цикъла на разбъркване, когато го преместите (напр. ако дръжте капака в ръка или го поставите наобратно върху работния плот). Цикълът на разбъркване ще започне отново при поставянето на капака обратно.

ПОЧИСТВАНЕ

Никога не потапяйте коята и да е част от нагревателната основа, приставката AutoStir **B** или кабелите и щепселите във вода или други течности.

- Преди почистване ВИНАГИ изключвайте от електрическия контакт уреда за бавно готвене и го оставете да се охлади.
- Капакът, керамичният съд и бъркалките могат да се мият в съдомиялна машина или с топла сапунена вода. Не използвайте абразивни почистващи вещества или телени гъби. Остатъците обикновено могат да се отстранят с кърпа, гъба или гумена шпатула. За премахване на варовикови остатъци от вода и други петна използвайте неабразивен почистващ препарат или оцет.

- Както фината керамика, така и керамичните съдове не издържат на резки температурни промени. Не мийте керамичния съд и капака със студена вода, докато са още горещи.
- Външната повърхност на нагревателната основа и приставката за разбъркване AutoStir могат да се почистват с мека кърпа и топла сапунена вода. Избършете до сухо състояние. Не използвайте абразивни почистващи средства.
- Не е необходимо извършване на друго обслужване.

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

УКАЗАНИЯ И СЪВЕТИ

- За да постигнете най-добри резултати и да избегнете изсъхване или загаряне на храната, винаги предвиждайте необходимото количество течност в рецептата.
- Може да ви си стори, че нашите рецепти 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. Затова, когато искате да адаптирате дадена рецепта за вашата тенджерата за бавно готвене, намалете количеството на течността, преди да пристъпите към готвене.

ПАСТА И ОРИЗ:

- За да постигнете най-добри резултати, използвайте дългозърнест ориз, освен ако в рецептата не е споменато друго. 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 при готвенето на паста, обработете я предварително, като я потопите във вряща вода, докато омекне. Добавете пастата в последните 30 минути от процеса на готвене.

БОБОВИ ХРАНИ:

- Фасулът трябва да се остави да омекне напълно, преди да се комбинира със сладки и/или кисели храни. Захарта и киселината действат втвърдяващо на фасула и предотвратяват омекването.
- Сушеният боб, особено червеният боб, трябва да се сварява преди да се добави към дадена рецепта.
- Свареният консервиран боб може да се използва като заместител на сухия боб.

ЗЕЛЕНЧУЦИ:

- При много зеленчуци бавното готвене е полезно и позволява да се подсили техният вкус. Тенджерата за бавно готвене предотвратява преваряването им, както се случва при готвене в печка или на котлон.
- При готвене на рецепти, съдържащи зеленчуци и месо, поставяйте зеленчуците в тенджерата за бавно готвене преди месото. Обикновено зеленчуците се сваряват по-бавно от месото в тенджерата за бавно готвене, като при това не са напълно потопени в течността за готвене.
- За да се сготвят по-добре, поставяйте зеленчуците близо до дъното на керамичния съд.

БИЛКИ И ПОДПРАВКИ:

- Пресните билки добавят вкус и цвят, но трябва да се прибавят в края на цикъла на готвене, понеже при продължително готвене техният аромат изчезва.
- Млените и/или сушените билки и подправки са подходящи за бавно готвене и могат да се добавят и в началото.
- Вкусът на всички билки и подправки е различен по сила в зависимост от техните особености и от трайността им. Използвайте билките пестеливо, пробвайте вкуса в края на цикъла на готвене и коригирайте подправките непосредствено преди сервирането.

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.

МЕСО:

- Изрежете мазнината, измийте добре и подсушете месото с домакинска хартия.
- Запържването до леко златисто на месото дава възможност за отстраняване на мазнината преди готвене, но също така придава дълбочина на вкуса.
- Когато месото е в керамичния съд, то не трябва да докосва капака.
- За по-малки или за по-големи парчета месо променяйте количеството зеленчуци или картофи по такъв начин, че керамичният съд да бъде винаги пълен от ½ до ¾.

- Размерът на месото и препоръчаното време за готвене са само приблизителни и могат да се променят в зависимост от специфичната форма, вида и костната структура на месото. По-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.

ГАРАНЦИЯ

Моля, пазете касовата бележка, тъй като ще ви бъде необходима за каквито и да е рекламации по настоящата гаранция.

Този уред има гаранция от 2 години, след като го закупите, както е описано в настоящия документ.

По време на този гаранционен срок, ако в малко вероятния случай уредът спре да функционира поради неизправност в конструкцията или в изработката, моля, върнете го обратно на мястото, откъдето сте го закупили, с вашата касова бележка и копие на настоящата гаранция.

Правата и ползите по настоящата гаранция са в допълнение към вашите установени със закон права, които не са засегнати от настоящата гаранция. Единствено Jarden Consumer Solutions (Europe) Ltd. („JCS (Europe)“) има правото да променя тези условия.

JCS (Europe) поема задължението в рамките на гаранционния срок да ремонтира безплатно или да замени уреда, или каквото и да е част от уреда, ако се установи, че не работи правилно, при условие че:

- надлежно уведомите мястото на закупуване или JCS (Europe) за проблема; и
- уредът не е бил модифициран по какъвто и да е начин или не е бил предмет на неправилна употреба, злоупотреба, ремонт или изменение от лице, което не е оторизирано от JCS (Europe).

Неизправности, появили се в резултат от неправилна употреба, повреда, злоупотреба, използване с неправилно напрежение, природни бедствия, събития извън контрола на JCS (Europe), ремонт или модификация от лице, различно от оторизираното от JCS (Europe) лице, или в резултат от неспазване на инструкциите за употреба, не се покриват от настоящата гаранция. Освен това нормалното износване на уреда, включително, но не само, леко обезцветяване и драскотини, не се покриват от настоящата гаранция.

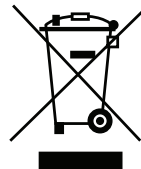
Правата по настоящата гаранция се прилагат само за първоначалния купувач и не продължават действието и валидността си при търговска или обща употреба.

Ако вашият уред включва притурка със специфична за страната гаранция, моля, вижте сроковете и условията на тази гаранция вместо настоящата гаранция, или се обърнете към вашия местен оторизиран дилър за повече информация.

Отпадъците от електрически продукти не трябва да се изхвърлят в контейнерите за отпадъци от домакинствата.

Моля, рециклирайте такива отпадъци, където съществуват съоръжения за това. Изпратете ни имейл на: enquiriesEurope@jardencs.com за информация относно по-нататъшно рециклиране и относно WEEE (директивата за отпадъците от електрически и електронно оборудване (OEEO)).

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



HRVATSKI VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE

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 bez nadzora. Uređaj i njegov kabel držite izvan dosega djece mlađe od 8 godina.

 Dijelovi uređaja mogu se ugrijati tijekom upotrebe.

Ako je kabel za napajanje oštećen, potrebno je da ga proizvođač, njegov ovlaštenu servisni predstavnik ili podjednako kvalificirana osoba zamijeni radi izbjegavanja opasnosti.

- Ovaj uređaj proizvodi toplinu tijekom korištenja. Potrebno je poduzete odgovarajuće mjere opreza radi sprječavanje opasnosti od opekline, vrućine, vatre ili drugih osobnih ozljeda ili oštećenja imovine uzrokovanih dodirivanjem vanjske površine tijekom korištenja ili hlađenja.
- Uređaj upotrebljavajte isključivo u svrhu za koju je namijenjen. Ovaj je uređaj predviđen isključivo za upotrebu u kućanstvu. Uređaj nemojte koristiti na otvorenom prostoru.
- Uvijek se pobrinite da su vam ruke suhe prije rukovanja utikačem ili prekidačem uređaja.
- Uređaj uvijek koristite na stabilnoj, sigurnoj, suhoj i vodoravnoj površini.
- Ovaj se uređaj 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.
- Uređaj uvijek odvojite od utičnice električnog napajanja ako ga ostavljate bez nadzora te prije sklapanja, rasklapanja ili čišćenja.
- Uvijek pustite da se uređaj ohladi prije čišćenja ili spremanja.
- Nemojte nikada bilo koji dio uređaja ili kabel napajanja uranjati u vodu ili drugu tekućinu.
- Nemojte dopustiti da kabel napajanja visi preko ruba radne površine, da dodiruje vruće površine ili da se zaplete, zaglavi ili prignječi.
- Nemojte tijekom upotrebe dodirivati vanjske površine uređaja jer bi oni mogle postati jako vruće. Prilikom uklanjanja poklopca koristite kuhinjske rukavice ili krpu. Obratite pažnju na vruću paru prilikom uklanjanja poklopca.
- NIKAD ne pokušavajte zagrijavati bilo kakvu hranu izravno u osnovnoj jedinici. Uvijek upotrebljavajte posudu za kuhanje.
- Neke površine nisu dizajnirane da bi izdržale produljeno zagrijavanje koje stvaraju određeni uređaji. Uređaj nemojte postavljati na površinu koja bi se mogla oštetiti toplinom. Preporučujemo postavljanje izolirajuće podloge ili rešetke ispod uređaja da biste spriječili moguće oštećivanje površine.
- Nikad nemojte pokušavati priključiti bilo što drugo izuzev dodatka za automatsko miješanje AutoStir u utičnicu napajanja za AutoStir na stražnjoj strani uređaja.
- Dodatak za automatsko miješanje AutoStir namijenjen je upotrebi isključivo uz isporučeni keramički lonac i osnovicu za grijanje Crock-Pot®.
- 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.

PRIPREMA ZA UPOTREBU

Prije upotrebe sporog kuhala uklonite sve dijelove pakiranja, toplom sapunastom vodom operite poklopac, keramičku posudu za kuhanje i dodatke za miješanje i temeljito osušite.

VAŽNE NAPOMENE: Neke radne površine i stolovi nisu dizajnirani da bi izdržali produljeno zagrijavanje koje stvaraju određeni uređaji. Zagrijani uređaj nemojte postavljati na površinu koja bi se mogla oštetiti toplinom. Preporučujemo

postavljanje izolirajuće podloge ili rešetke odgovarajuće veličine ispod sporog kuhala da biste spriječili moguće oštećivanje površine.

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

DIJELOVI

- | | | | |
|----------|--|----------|---|
| A | Odvojni rukohvat poklopca | J | Odvojiva keramička posuda |
| B | AutoStir dodatak za automatsko miješanje | K | Osnovica za grijanje |
| C | AutoStir tipka za mirovanje | L | Prikaz vremena |
| D | Tipka za brzo miješanje | M | Tipka za odabir načina rada |
| E | Priključak napajanja za AutoStir dodatak | N | Tipke za povećavanje/smanjivanje vremenskog brojača |
| F | Obična lopatica | O | Tipka za mirovanje |
| G | Miješalica | P | Rukohvat |
| H | Kopče poklopca | Q | Utičnica napajanja za AutoStir dodatak |
| I | Stakleni poklopac | R | Otvor za paru |

UPOTREBA SPOROG KUHALA

Ovisno o jelu koje pripremate, sporo kuhalo možete upotrebljavati s ili bez dodatka za automatsko miješanje AutoStir. Metoda programiranja sporog kuhala ostaje istom bez obzira upotrebljavate li dodatak miješanje AutoStir ili ga ne upotrebljavate. Za više detalja pogledajte stavku Upotreba dodatka za automatsko miješanje AutoStir. Ako ne upotrebljavate dodatak za miješanje, uklonite ga (crtež 6) i namjestite odvojni rukohvat (crtež 7).

1. Namjestite keramičku posudu na osnovicu za grijanje, dodajte sastojke u keramičku posudu i pokrijte je poklopcem. Priključite sporo kuhalo u električno napajanje.

2. Odaberite postavku temperature pomoću tipke za odabir načina rada **M**. Uključit će se svjetlosni pokazivač visoke temperature (**SS**) ili svjetlosni pokazivač niske temperature (**SS**).

NAPOMENA: Postavka TOPLO (**SS**) namijenjena je SAMO za održavanje toplom hrane koja je već skuhana.

NEMOJTE pokušavati kuhati upotrebom postavke TOPLO. Ne preporučujemo korištenje postavke TOPLO na dulje od 4 sati.

3. Pritišćite tipke za povećavanje/smanjivanje vremenskog brojača **N** da biste odabrali vrijeme kuhanja. Vrijeme se može postaviti i koracima po 30 minuta. Nakon postavljanja vremena kuhanja, sporo kuhalo započet će s grijanjem i vremenski brojač odbrojavat će u koracima od po 1 minute.

4. Kada se kuhanje završi, sporo kuhalo automatski će se prebaciti na postavku TOPLO i uključit će se svjetlosni pokazivač održavanja topline (**SS**).

5. Da biste zaustavili kuhanje, pritisnite tipku za mirovanje **O**. Da biste se vratili na kuhanje, ponovite gornje korake 2 i 3. Da biste ISKLJUČILI sporo kuhalo, odvojite ga od utičnice napajanja.

NAPOMENE

- Sve postavke kuhanja bit će izgubljene ako se tijekom kuhanja prekine električno napajanje, a prilikom obnavljanja napajanja uređaj će biti u stanju mirovanja i treptat će svjetlosni pokazivači visoke temperature, niske temperature i održavanja topline. Ako ne znate koliko dugo je napajanje bilo isključeno, hrana bi mogla biti nesigurna za konzumiranje i predlažemo da je bacite.
- Da biste izbjegli preslabo ili prejako kuhanje, keramičku posudu uvijek napunite $\frac{1}{2}$ do $\frac{3}{4}$ volumena i pridržavajte se preporučenih vremena kuhanja.
- Nemojte prepunjivati posudu. Preporučujemo da je ne puniti više od $\frac{3}{4}$ zapremine.
- 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.
- Isključite utikač napajanja kada je kuhanje završeno i prije čišćenja.
- Odvojiva keramička posuda otporna je na korištenje u pećnici. Odvojivu keramičku posudu nemojte koristiti na plinskom kuhalu, električnoj grijaćoj ploči ili roštilju.

UPOTREBA DODATKA ZA AUTOMATSKO MIJEŠANJE AUTOSTIR

Za većinu je recepata korisno miješanje tijekom kuhanja, ali da biste promiješali sadržaj sporog kuhala, morate otvoriti poklopac. Time se ispušta vrijedna vlaga nakupljena tijekom kuhanja, oduzimajući toplinu i hladeći sadržaj za čije bi ponovno zagrijavanje moglo biti potrebno dulje vrijeme. Dodatak za automatsko miješanje AutoStir miješa umjesto vas kako ne biste morali otvarati poklopac. Jednostavno pripremite sastojke, postavite vrijeme kuhanja i namjestite dodatak AutoStir. Nakon uvodne zadržke od 2 sata radi omekšavanja sastojaka, dodatak AutoStir aktivira se svakih 30 minuta i 5 minuta pažljivo miješa sastojke kako bi se osiguralo temeljito miješanje i ravnomjerno zagrijavanje.

Odabir pravilne miješalice

Upotrijebite običnu lopaticu **F** za recepte koji zahtijevaju manju gustoću (umaci, vrući napici, prirodni jogurti itd.). Za recepte veće gustoće, kao što je krem juha, gulaš, čili, kari itd., upotrijebite miješalicu **G**.

Postavljanje dodatka

1. Namjestite dodatak AutoStir **B** na poklopac. Pobrinite se da su dvije kopče čvrsto postavljene (crtež 1). Kabel napajanja za AutoStir dodatak držite podalje od otvora za paru na poklopcu.
2. Preokrenite poklopac i namjestite željenu miješalicu (**F** ili **G**), potiskujući je na osovinu dok ne klikne u mjestu (crtež 2).
3. Namjestite poklopac na keramičku zdjelu za kuhanje i preokopite dvije kopče poklopca **H** prema dolje i učvrstite poklopac (crtež 3).
4. Utaknite kabel napajanja za AutoStir **E** u utičnicu napajanja **Q** na stražnjoj strani osnove za grijanje (crtež 4).
5. Pritisnite AutoStir tipka za mirovanje **C**. Uključite će se zelena LED lampica kako bi se naznačilo da je dodatak AutoStir aktiviran (crtež 5). Ciklus miješanja nastavit će se dok ponovno ne pritisnete tipku za mirovanje.

Ručno miješanje

Hranu možete u bilo kojem trenutku promiješati pritiskom tipke za brzo miješanje **D**. Ovo će miješati hranu 1 minutu i neće utjecati na polusatni ciklus automatskog miješanja.

Automatsko obrtanje

Ako miješalica tijekom miješanja naiđe na prevelik otpor, automatski će promijeniti smjer vrtnje. Napominjemo da u slučaju ako je hrana previše gusta za potpuno miješanje, miješalica će neprestano mijenjati smjer vrtnje bez da zaista miješa hranu.

Sigurnosni prekidač

Ako tijekom kuhanja morate ukloniti poklopac, ugrađeni sigurnosni prekidač onemogućit će ciklus kuhanja dok je poklopac nagnut (tj. ako ga pridržavate rukom ili odložite na radnu površinu). Ciklus miješanja nastavit će se kada se poklopac ponovno namjesti.

ČIŠĆENJE

Nemojte nikada bilo koji dio osnove za grijanje, dodatka AutoStir **B ili kabele i utikače napajanja uranjati u vodu ili bilo koju drugu tekućinu.**

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

NAPOMENA: Nakon ručnog čišćenja dopustite da se keramička posuda prije pospremanja osuši na zraku.

NATUKNICE I SAVJETI

- Za najbolje rezultate i da biste spriječili isušivanje ili pregorijevanje hrane, uvijek se pobrinite da u receptu koristite zadovoljavajuću količinu tekućine.
- Moglo bi izgledati da naši recepti sadrže samo male količine tekućine, ali postupak sporog kuhanja razlikuje se od ostalih metoda kuhanja po tome da bi dodatna tekućina gotovo udvostručila vrijeme kuhanja. Zato, ako recept prilagođavate za svoje sporo kuhalo, prije kuhanja smanjite količinu tekućine.

TJESTENINA I RIŽA:

- Za najbolje rezultate upotrijebite rižu dugog zrna, osim ako recept drukčije potražuje. Ako riža nije potpuno skuhana nakon predloženog vremena, dodajte još 1 do 1½ čašu tekućine na jednu čašu kuhane riže i nastavite kuhati još 20 do 30 minuta.
- Za najbolje rezultate s tjesteninom prvo djelomično prokuhajte tjesteninu u kipućoj vodi dok ne omekša. Tjesteninu dodajte tijekom posljednjih 30 minuta kuhanja.

GRAH:

- Grah se mora u potpunosti omekšati prije kombiniranja sa slatkom i/ili kiselim hranom. Šećer i kiseline mogu očvrstnuti grah i spriječiti njegovo omekšavanje.
- Sušeni grah, posebice crveni grah, moraju se prokuhati prije dodavanja u recept.
- Kuhani grah u konzervi može se upotrijebiti umjesto sušenog graha.

POVRĆE:

- Sporo kuhanje korisno je za velik je broj vrsta povrća, kako bi moglo razviti svoj potpuni okus. U vašem sporom kuhalu imaju sklonost da se neće prejako skuhati, kao što je slučaj kod pripreme u pećnici ili na štednjaku.
- Kada kuhate recepte s povrćem i mesom, povrće smjestite u sporo kuhalo prije mesa. Povrće se u sporom kuhalu uobičajeno kuha sporije u odnosu na meso, te ima korist od djelomičnog potapanja u tekućinu za kuhanje.
- Povrće smjestite bliže dnu keramičke posude kako biste pomogli pri njegovom kuhanju.

ZAČINSKO BILJE I ZAČIN:

- Svježe začinsko bilje dodaju okus i boju, ali bi se trebalo dodavati pri završetku kuhanja
- jer se okus gubi tijekom duljeg kuhanja.
- Mljeveno ili sušeno bilje i začini imaju dobar učinak prilikom sporog kuhanja i mogu se dodati na početku.
- Snaga okusa svih bilja i začina može znatno varirati ovisno o njihovoj osobnoj jačini i vijeku trajnosti. Bilje upotrijebite u malim količinama, kušajte na kraju kuhanja i prema potrebi začinite neposredno prije serviranja.

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.

MESO:

- Obrežite masnoće, dobro isperite i osušite papirnatim ručnikom.
- Pripremno potamnivanje mesa omogućuje ispuštanje masti prije sporog kuhanja i također dodaje na okusu.
- Meso treba smjestiti u keramičku posudu tako da ne dodiruje poklopac.
- Kod manje ili veće izrezanih komada mesa prilagodite količinu povrća ili krumpira tako da je keramička posuda uvijek ispunjena ½ do ¾.
- Veličina komadića mesa i preporučena vremena kuhanja su procijenjena i mogu varirati ovisno o rezanju, vrsti i strukturi kosti. Mekano meso, poput piletine ili svinjskog bifteka, kuhaju se brže od mesa s mesa s većom količinom veznog tkiva, kao što su teleći vrat ili svinjska koljenica. Kuhanje mesa na kostima 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.

JAMSTVO

Čuvajte svoje račune jer će oni biti potrebni za bilo kakva potraživanje prema ovom jamstvu.

Ovaj uređaj ima jamstvo od 2 godine nakon vaše kupnje, kako je opisano u ovom dokumentu.

Tijekom ovog jamstvenog razdoblja, u slučaju da uređaj više ne funkcionira uslijed neispravnosti u dizajnu ili proizvodnji, odnesite ga na mjesto kupnje s vašim računom i kopijom ovog jamstva.

Prava i koristi prema ovom jamstvu su dodatak vašim zakonskim pravima, na koja ovo jamstvo ne utječe. Isključivo tvrtka Jarden Consumer Solutions (Europe) Ltd. („JCS (Europe)“) ima pravo promijeniti ove odredbe.

JCS (Europe) obvezuje se da će unutar jamstvenog razdoblja besplatno popraviti ili zamijeniti uređaj ili bilo koji dio uređaja za koji se utvrdi da ne funkcionira pravilno, pod uvjetom da:

- smjesta obavijestite mjesto kupnje ili tvrtku JCS (Europe) o problemu, i
- uređaj nije bio ni na koji način izmijenjen ili izložen oštećenju, nepravilnoj upotrebi, zloupotrebi, popravcima ili izmjenama od strane osobe koju za to nije ovlastila tvrtka JCS (Europe).

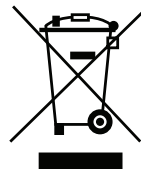
Neispravnosti koje su nastale uslijed nepravilne upotrebe, oštećivanja, zloupotrebe, upotrebe uz nepravilan napon, prirodnih pojava, događaje izvan kontrole tvrtke JCS (Europe), popravaka ili izmjena od strane osobe koju za to nije ovlastila tvrtka JCS (Europe) ili nepridržavanja uputa za korištenje, nisu pokrivena ovim jamstvom. Dodatno, uobičajeno habanje i trošenje uključujući, ali se ne ograničavajući na, manje promjene u boji ili ogrebotine, nije pokriveno ovim jamstvom.

Prava prema ovom jamstvu primjenjiva su isključivo za izvornog kupca i neće se prenositi na komercijalnu ili komunalnu upotrebu.

Ako vaš uređaj sadrži jamstvo specifično za državu, pogledajte odredbe i uvjete takvog jamstva umjesto ovog jamstva ili kontaktirajte svog ovlaštenog lokalnog prodavača radi dodatnih informacija.

Otpadni električni proizvodi ne smiju se odbacivati kao uobičajeni otpad iz kućanstva. Reciklirajte na mjestima postojećih ustanova. Za dodatne informacije o recikliranju i WEEE informacijama pošaljite nam e-poštu na enquiriesEurope@jardencs.com.

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



ΕΛΛΗΝΙΚΑ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

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. Δεν πρέπει να γίνεται καθαρισμός και συντήρηση από παιδιά χωρίς επιτήρηση. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.

⚠ Μέρη της συσκευής είναι πιθανό να καίνε κατά τη διάρκεια της χρήσης.

Αν το καλώδιο παροχής έχει φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις ή παρόμοια καταρτισμένα άτομα για την αποφυγή κινδύνου.

- Η συσκευή εκπέμπει θερμότητα κατά τη χρήση. Πρέπει να λαμβάνονται επαρκείς προφυλάξεις για την αποφυγή καψίματος, εγκαύματος, φωτιάς ή άλλης βλάβης στα άτομα ή την περιουσία, αγγίζοντας το εξωτερικό όσο βρίσκεται σε χρήση ή όσο παγώνει.
- 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.
- Να βεβαιώνετε πάντα ότι τα χέρια είναι στεγνά πριν πιάσετε το βύσμα ή βάλτε σε λειτουργία τη συσκευή.
- Να χρησιμοποιείτε πάντα τη συσκευή σε σταθερή, ασφαλή, στεγνή και επίπεδη επιφάνεια.
- Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να τοποθετείται πάνω ή κοντά σε οποιαδήποτε δυνητικά ζεστή επιφάνεια (όπως για παράδειγμα ένα μάτι γκαζιού ή ηλεκτρικό μάτι).
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν έχει πέσει, αν υπάρχουν εμφανή σημάδια φθοράς ή αν έχει διαρροή.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη και ότι το βύσμα έχει αφαιρεθεί από την πρίζα μετά τη χρήση, πριν τον καθαρισμό.
- Αφήνετε πάντα τη συσκευή να παγώνει πριν τον καθαρισμό ή την αποθήκευση.
- Μην βυθίζετε ποτέ κάποιο μέρος της συσκευής ή το καλώδιο ρεύματος και το βύσμα στο νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο ρεύματος να κρέμεται από την άκρη πάγκου εργασίας, να ακουμπάει ζεστές επιφάνειες ή να έχει κόμπους, να μαγκώνεται ή να πιέζεται.
- Μην ακουμπάτε τις εξωτερικές επιφάνειες της συσκευής κατά τη διάρκεια της χρήσης καθώς μπορεί να καίνε πολύ. Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου ή πανί όταν αφαιρείτε το καπάκι. Προσοχή στον καπνό που διαφεύγει όταν αφαιρείτε το καπάκι.
- ΠΟΤΕ μην προσπαθήσετε να ζετάνετε κάποιο τρόφιμο απευθείας μέσα στη μονάδα της βάσης. Χρησιμοποιείτε πάντα το αφαιρούμενο μπολ μαγειρέματος.
- Ορισμένες επιφάνειες δεν είναι σχεδιασμένες για να αντέχουν την παρατεταμένη ζέστη που δημιουργείται από συγκεκριμένες συσκευές. Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε επιφάνειες στις οποίες μπορεί να προκληθεί βλάβη από τη ζέστη. Προτείνουμε να τοποθετείτε μονωτικό πατάκι ή πυροστάτη κάτω από τη συσκευή για να αποφύγετε πιθανή βλάβη στην επιφάνεια.
- Μην προσπαθήσετε ποτέ να τοποθετήσετε κάτι άλλο πέρα από το εξάρτημα AutoStir στην υποδοχή ρεύματος του AutoStir στο πίσω μέρος της συσκευής.
- Το εξάρτημα AutoStir προβλέπεται για χρήση μόνο με το πήλινο σκεύος Crock-Pot® της συσκευασίας και τη θερμαινόμενη βάση.
- Το καπάκι της συσκευής αργού μαγειρέματος είναι φτιαγμένο από γυαλί ασφαλείας. Ελέγχετε πάντα το καπάκι για σπασμένα κομμάτια, ραγίσματα ή οποιαδήποτε άλλη ζημιά. Μην χρησιμοποιείτε το γυάλινο καπάκι αν έχει υποστεί ζημιά γιατί μπορεί να σπάσει κατά τη χρήση.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή αργού μαγειρέματος, βγάλτε όλα τα τεμάχια της συσκευασίας και πλύντε το καπάκι, το πήλινο μαγειρικό σκεύος καθώς και τα εξαρτήματα ανάδευσης σε ζεστό νερό με σαπουνάδα και στεγνώστε τα καλά.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ: Ορισμένοι πάγκοι εργασίας και επιφάνειες τραπέζιων δεν έχουν σχεδιαστεί για να αντέχουν την παρατεταμένη ζέση που δημιουργείται από συγκεκριμένες συσκευές. Μην τοποθετείτε τη ζεστή μονάδα πάνω σε επιφάνεια στην οποία μπορεί να προκληθεί βλάβη από τη ζέση. Συνιστούμε να τοποθετείτε μονωτικό πατάκι ή πυροστάτη στο κατάλληλο μέγεθος κάτω από τη συσκευή αργού μαγειρέματος για να αποφεύγετε πιθανή βλάβη στην επιφάνεια.

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

ΜΕΡΗ

- | | |
|--|--|
| A Χειρολαβή αφαιρούμενου καπακιού | J Αφαιρούμενο πήλινο μπολ |
| B Εξάρτημα AutoStir | K Θερμαινόμενη βάση |
| C Κουμπί κατάστασης αναμονής του AutoStir | L Οθόνη χρόνου |
| D Κουμπί γρήγορης ανάδευσης | M Κουμπί επιλογής λειτουργίας |
| E Ρευματοδότης εξαρτήματος AutoStir | N Κουμπιά αύξησης/μείωσης χρονοδιακόπτη |
| F Κανονική σπάτουλα | O Κουμπί κατάστασης αναμονής |
| G Σπάτουλα ανάδευσης | P Χειρολαβή |
| H Πιαστράκια για το καπάκι | Q Υποδοχή ρεύματος AutoStir |
| I Γυάλινο καπάκι | R Στόμιο ατμού |

ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΑΡΓΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή αργού μαγειρέματος με ή χωρίς το εξάρτημα AutoStir ανάλογα με το φαγητό που μαγειρεύετε. Ο τρόπος προγραμματισμού της συσκευής αργού μαγειρέματος παραμένει ο ίδιος, ανεξάρτητα από το αν χρησιμοποιείτε το εξάρτημα AutoStir. Δείτε την ενότητα Χρήση του Εξαρτήματος AutoStir για περισσότερες λεπτομέρειες. Αν δεν χρησιμοποιείτε το εξάρτημα ανάδευσης, αφαιρέστε το (σχήμα 6) και τοποθετήστε το αφαιρούμενο χερουλί (σχήμα 7).

1. Τοποθετήστε το πήλινο σκεύος στη θερμαινόμενη βάση, προσθέστε τα υλικά σας στο πήλινο σκεύος και σκεπάστε το με το καπάκι. Βάλτε στην πρίζα τη σκευή αργού μαγειρέματος.

2. Επιλέξτε τη ρύθμιση θερμοκρασίας χρησιμοποιώντας το πλήκτρο κατάστασης **M**. Η φωτεινή ένδειξη υψηλής (SH) ή χαμηλής (SL) θερμοκρασίας θα ανάψει.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η ρύθμιση ΖΕΣΤΟ (HI) είναι ΜΟΝΟ για να διατηρηθεί ζεστό, ήδη μαγειρεμένο φαγητό. ΜΗΝ προσπαθείτε να μαγειρέψετε με ρύθμιση ΖΕΣΤΟ. Δεν συνιστούμε τη χρήση ΖΕΣΤΟ για περισσότερο από 4 ώρες.

3. Πατήστε πάνω/κάτω τα κουτιά του χρονοδιακόπτη **N** για να επιλέξετε το χρόνο μαγειρέματος. Ο χρόνος μπορεί να ρυθμιστεί σε σταδιακή αύξηση των 30 λεπτών. Μετά τη ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος η συσκευή αργού μαγειρέματος θα αρχίσει να ζεσταίνεται και ο χρονοδιακόπτης θα μετράει αντίστροφα κατά 1 λεπτό.

4. Όταν το μαγείρεμα τελειώσει, η συσκευή αργού μαγειρέματος θα αλλάξει αυτόματα στη ρύθμιση ΖΕΣΤΟ και το φως διατήρησης της θερμοκρασίας (SH) θα ανάψει.

5. Για να σταματήσετε το μαγείρεμα, πατήστε το κουμπί αναμονής **O**. Ακολουθήστε τα βήματα 2 και 3 παραπάνω, για να επιστρέψετε στο μαγείρεμα. Για να ΣΒΗΣΕΤΕ τη συσκευή αργού μαγειρέματος, βγάλτε τη από την πρίζα.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

- Αν υπάρξει διακοπή ρεύματος κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, όλες οι ρυθμίσεις μαγειρέματος θα έχουν χαθεί όταν επανέλθει το ρεύμα και η μονάδα θα βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής με τα φώτα υψηλής θερμοκρασίας, χαμηλής θερμοκρασίας και διατήρησης θερμοκρασίας να αναβοσβήνουν. Αν δεν γνωρίζετε πόση ώρα διήρκεσε η διακοπή ρεύματος, ίσως να μην είναι ασφαλές να καταναλώσετε το φαγητό και σας προτείνουμε να το πετάξετε.

- Για να αποφεύγετε το υπερβολικό ή το ανεπαρκές μαγείρεμα, να γεμίζετε πάντα το πήλινο σκεύος κατά $\frac{1}{2}$ με $\frac{3}{4}$ και να ακολουθείτε τους προτεινόμενους χρόνους μαγειρέματος.
- Μην γεμίζετε πολύ το μπολ. Προτιμούμε να μην το γεμίζετε περισσότερο από τα $\frac{3}{4}$.
- Μαγειρεύετε πάντα με το καπάκι κατά τον προτεινόμενο χρόνο. Μην αφαιρείτε το καπάκι κατά τη διάρκεια των δύο πρώτων ωρών μαγειρέματος για να αφήσετε τη θερμοκρασία να ανέβει με αποτελεσματικό τρόπο.
- Φοράτε πάντα γάντια φούρνου όταν αγγίζετε το καπάκι ή το αφαιρούμενο μπολ μαγειρέματος.
- Βγάλτε την πρίζα όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα και πριν τον καθαρισμό. Το αφαιρούμενο πήλινο σκεύος αντέχει στο φούρνο. Μην χρησιμοποιείτε το αφαιρούμενο πήλινο σκεύος σε εστίες υγραερίου, ηλεκτρικές εστίες ή κάτω από γκριλ.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΟΣ AUTOSTIR

Οι περισσότερες συνταγές επωφελούνται από την ανάδευση κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, αλλά για να αναδεύσετε το περιεχόμενο συσκευής αργού μαγειρέματος, πρέπει να ανοίξετε το καπάκι. Αυτό επιτρέπει τη διαφυγή πολύτιμης υγρασίας που σχηματίζεται κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, διώχνοντας τη ζέση και ψύχοντας το περιεχόμενο, που μπορεί να χρειαστεί αρκετή ώρα για να ζεσταθεί ξανά. Το εξάρτημα AutoStir της συσκευής κάνει την ανάδευση με αποτέλεσμα να μην χρειάζεται να ανοίγετε το καπάκι. Απλά ετοιμάστε τα συστατικά σας, ορίστε τον χρόνο μαγειρέματος και τοποθετήστε το εξάρτημα AutoStir. Με αρχική καθυστέρηση 2 ωρών προκειμένου να μαλακώσουν τα συστατικά, το εξάρτημα AutoStir ενεργοποιείται κάθε 30 λεπτά και αναδεύει απαλά τα συστατικά για 5 λεπτά για να εξασφαλιστεί η καλή ανάμιξη και η ομοιόμορφη θέρμανση.

Επιλογή της σωστής σπάτουλας

Χρησιμοποιήστε την κανονική σπάτουλα **F** για όσες συνταγές έχουν λεπτότερη υφή (σάλτσες, ζεστά ποτά, φυσικά γιαούρτα) κ.λπ. Για πιο πηκτές, συμπτυκνωμένες συνταγές όπως είναι σουπές με μεγάλα κομμάτια, εντράδες, σουπές με τσίλι, κάρι κ.λπ., χρησιμοποιήστε τη σπάτουλα ανάδευσης **G**.

Τοποθέτηση του εξαρτήματος

1. Τοποθετήστε το εξάρτημα AutoStir **B** στο καπάκι. Βεβαιωθείτε ότι τα δύο μάνταλα έχουν τοποθετηθεί με ασφάλεια (σχήμα 1). Κρατήστε τον ρευματόδοτη εξαρτήματος του AutoStir™ μακριά από το στόμιο ατμού στο καπάκι.
2. Γυρίστε το καπάκι ανάποδα και τοποθετήστε την επιθυμητή σπάτουλα (**F** ή **G**), πιέζοντάς τη στον άξονα μέχρι να κάνει κλικ (σχήμα 2).
3. Τοποθετήστε το καπάκι στο πήλινο μαγειρικό σκεύος και στρέψτε τα δύο πιαστράκια για το καπάκι **H** προς τα κάτω για να ασφαλίσετε το καπάκι (σχήμα 3).
4. Εισάγετε το καλώδιο ρεύματος **E** του AutoStir στην υποδοχή ρεύματος **Q** στο πίσω μέρος της θερμαινόμενης βάσης (σχήμα 4).
5. Πιέστε το κουμπί αναμονής του AutoStir **C**. Το πράσινο LED θα ανάψει για να φαίνεται ότι το εξάρτημα AutoStir έχει ενεργοποιηθεί (σχήμα 5). Ο κύκλος ανάδευσης θα συνεχίζεται μέχρι να πιέσετε ξανά το κουμπί της κατάστασης αναμονής.

Χειροκίνητη ανάδευση

Μπορείτε να αναδεύσετε το φαγητό χειροκίνητα οποιαδήποτε στιγμή, πιέζοντας το κουμπί γρήγορης ανάδευσης **D**. Αυτό θα αναδεύσει το φαγητό σας για 1 λεπτό και δεν θα επηρεάσει τον αυτόματο κύκλο ανάδευσης ανά μισή ώρα.


Αυτόματη αλλαγή κατεύθυνσης

Αν, κατά τη διάρκεια της ανάδευσης, η σπάτουλα βρει μεγάλη αντίσταση, θα αλλάξει αυτόματα κατεύθυνση. Ας σημειωθεί ωστόσο ότι αν το φαγητό είναι πολύ πηκτό για να αναδευτεί, η σπάτουλα θα αλλάξει διαρκώς κατεύθυνση χωρίς στην ουσία να αναδεύει το φαγητό.

Διακόπτης ασφαλείας

Αν χρειαστεί να αφαιρέσετε το καπάκι κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, ο ενσωματωμένος διακόπτης ασφαλείας θα απενεργοποιήσει τον κύκλο ανάδευσης όσο το καπάκι έχει κλίση (δηλαδή όταν το κρατάτε στο χέρι σας ή αν το έχετε τοποθετήσει ανάποδα στον πάγκο εργασίας). Ο κύκλος ανάδευσης θα συνεχιστεί μόλις το καπάκι τοποθετηθεί και πάλι στη θέση του.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Μην βυθίζετε ποτέ κάποιο μέρος της θερμαινόμενης βάσης, του εξαρτήματος AutoStir  ή των καλωδίων ρεύματος και του βύσματος σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.

- Να αποσυνδέετε ΠΑΝΤΑ τη συσκευή αργού μαγειρέματος από την ηλεκτρική πρίζα και να την αφήνετε να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.
- Μπορείτε να πλύνετε το καπάκι, το πήλινο σκεύος και τις σπάτουλες στο πλυντήριο πιάτων ή σε ζεστό νερό με σαπουνάδα. Μην χρησιμοποιείτε συνθετικά διαβρωτικά καθαριστικά ή συρμάτινα σφουγγαράκια. Συνήθως μπορείτε να αφαιρέσετε τα υπολείμματα φαγητού με πανί, σφουγγάρι ή πλαστική σπάτουλα. Για να αφαιρέσετε στάμπες νερού και άλλους λεκέδες, χρησιμοποιήστε μη διαβρωτικό καθαριστικό ή ξύδι.
- Όπως συμβαίνει με οποιοδήποτε καλό κεραμικό σκεύος, το πήλινο σκεύος και το καπάκι δεν θα αντέξουν ξαφνικές αλλαγές θερμοκρασίας. Μην πλένετε το πήλινο σκεύος ή το καπάκι με κρύο νερό όταν καίνε.
- Μπορείτε να καθαρίσετε το εξωτερικό μέρος της θερμαινόμενης βάσης και το εξάρτημα AutoStir 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: Αφού καθαρίσετε το πήλινο σκεύος με τα χέρια σας, αφήστε το στον αέρα να στεγνώσει πριν το αποθηκεύσετε.

ΙΔΕΕΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

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

ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΚΑΙ ΡΥΖΙ:

- Για βέλτιστα αποτελέσματα, χρησιμοποιείτε μακρύκοκκο ρύζι εκτός και αν η συνταγή λέει κάτι διαφορετικό. Αν το ρύζι δεν έχει βράσει τελείως μετά τον ενδεδειγμένο χρόνο, προσθέστε ακόμα 1 με 1½ φλιτζάνι υγρού επιπλέον ανά φλιτζάνι μαγειρεμένου ρυζιού και συνεχίστε το βράσιμο για 20 με 30 λεπτά.
- Για βέλτιστα αποτελέσματα στα μακαρόνια, αρχικά βράστε μερικώς τα μακαρόνια σε βραστό νερό μέχρι να μαλακώσουν. Προσθέστε τα μακαρόνια τα τελευταία 30 λεπτά του χρόνου μαγειρέματος.

ΦΑΣΟΛΙΑ:

- Τα φασόλια πρέπει να έχουν μαλακώσει τελείως πριν τα συνδυάσετε με ζαχαρή ή/και όζινες τροφές. Η ζαχαρή και τα όζα σκληραίνουν τα φασόλια και δεν τα αφήνουν να μαλακώσουν.
- Τα ξερά φασόλια, ιδιαίτερα τα κόκκινα φασόλια, θα πρέπει να τα βράζετε πριν τα προσθέσετε σε κάποια συνταγή.
- Τα πλήρως μαγειρεμένα φασόλια κονσέρβας μπορούν να χρησιμοποιηθούν ως υποκατάστατο, αντί για ξερά φασόλια.

ΛΑΧΑΝΙΚΑ:

- Πολλά λαχανικά επωφελούνται από το αργό μαγείρεμα και μπορούν να ξεδιπλώσουν την πλήρη γεύση τους. Συνήθως δεν παραβράζουν στη συσκευή αργού μαγειρέματος όπως μπορεί να συμβαίνει στο φούρνο ή τις εστίες σας.
- Όταν ακολουθείτε συνταγές με λαχανικά και κρέας, τοποθετήστε τα λαχανικά στη συσκευή αργού μαγειρέματος πριν το κρέας. Τα λαχανικά συνήθως ψήνονται πιο αργά από το κρέας στη συσκευή αργού μαγειρέματος και επωφελούνται από την τμηματική τους βύθιση στο ζωμό μαγειρέματος.
- Τοποθετήστε λαχανικά προς τον πάτο του πήλινου σκεύους για να βοηθήσετε το μαγείρεμα.

ΜΥΡΩΔΙΚΑ ΚΑΙ ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ:

- Τα φρέσκα μυρωδικά δίνουν γεύση και χρώμα, αλλά θα πρέπει να προστίθενται στο τέλος του κύκλου μαγειρέματος καθώς η γεύση θα εξαφανιστεί με τους παρατεταμένους χρόνους μαγειρέματος.
- Τριμμένα ή/και αποξηραμένα μυρωδικά και μπαχαρικά έχουν καλό αποτέλεσμα στο αργό μαγείρεμα και μπορείτε να τα προσθέσετε στην αρχή.
- Η δύναμη της γεύσης όλων των μυρωδικών και των μπαχαρικών μπορεί να διαφέρει σημαντικά ανάλογα με την ειδική τους δύναμη και τη διάρκεια ζωής τους. Χρησιμοποιήστε μυρωδικά σποραδικά, δοκιμάστε στο τέλος του κύκλου μαγειρέματος και προσαρμόστε τα καρυκεύματα αμέσως πριν το σερβίρισμα.

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.

ΚΡΕΑΣ:

- Κόψτε το λίπος, ξεβγάλετε καλά και σκουπίστε το κρέας με χαρτί κουζίνας.
- Το τσιγάρισμα του κρέατος από πριν δίνει τη δυνατότητα στο λίπος να στραγγίξει πριν το αργό μαγείρεμα και δίνει ακόμα μεγαλύτερη ένταση στη γεύση.
- Το κρέας θα πρέπει να τοποθετείται με τρόπο που να ακουμπάει στο πήλινο σκεύος χωρίς να αγγίζει το καπάκι.
- Για μικρότερα ή μεγαλύτερα κομμάτια κρέας, τροποποιήστε την ποσότητα λαχανικών ή πατάτας έτσι ώστε το πήλινο σκεύος να είναι πάντα γεμάτο κατά $\frac{1}{2}$ με $\frac{3}{4}$.
- 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. Απαγορεύεται το κρέας όπως αυτό του κοτόπουλου ή του χοιρινού φιλέτου συνήθως μαγειρεύονται πιο γρήγορα από τα κρέατα με περισσότερους συνδετικούς ιστούς και λίπος όπως η μοσχαρίσια σπάλα ή η χοιρινή ωμοπλάτη. Το μαγείρεμα του κρέατος με το κόκαλο σε αντίθεση με το κρέας χωρίς το κόκαλο θα αυξήσει τον απαιτούμενο χρόνο μαγειρέματος.
- Κόψτε το κρέας σε μικρότερα κομμάτια όταν μαγειρεύετε με προμαγειρεμένα τρόφιμα όπως φασόλια ή φρούτα, ή ελαφριά λαχανικά όπως είναι τα μανιτάρια, το κομμένο κρεμμύδι, η μελιτζάνα ή τα φιλοκομμένα 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.

ΕΓΓΥΗΣΗ

Φυλάξτε την απόδειξή σας διότι θα χρειαστεί για οποιεσδήποτε αξιώσεις τεθούν υπό το πλαίσιο της παρούσας εγγύησης.

Το προϊόν διαθέτει εγγύηση 2 ετών από την ημερομηνία αγοράς με τον τρόπο που περιγράφεται στο παρόν έγγραφο.

Στην απίθανη περίπτωση που κατά τη διάρκεια της περιόδου εγγύησης διακοπεί η λειτουργία της συσκευής εξαιτίας σφάλματος σχεδιασμού ή κατασκευής, παρακαλείστε να την επιστρέψετε στο κατάστημα αγοράς μαζί με την απόδειξη αγοράς και ένα αντίγραφο της παρούσας εγγύησης.

Τα δικαιώματα και οφέλη υπό το πλαίσιο αυτής της εγγύησης είναι επιπρόσθετα των νομίμων δικαιωμάτων σας, τα οποία δεν επηρεάζονται από την παρούσα εγγύηση. Μόνο η εταιρεία JCS (Europe) Products (Ευρώπη) Ltd. ("JCS (Europe)") έχει δικαίωμα να προβάλει σε αλλαγές των όρων αυτών.

Η εταιρεία JCS (Europe) αναλαμβάνει εντός της εγγυητικής περιόδου να επισκευάσει ή αντικαταστήσει τη συσκευή, ή οποιοδήποτε εξάρτημά της διαπιστωθεί ότι δεν λειτουργεί σωστά, χωρίς χρέωση, υπό τον όρο ότι:

- Θα ενημερώσετε άμεσα τον αρμόδιο στο κατάστημα αγοράς ή στην εταιρεία JCS (Europe) σχετικά με το πρόβλημα και
- η συσκευή δεν έχει τροποποιηθεί με κανένα τρόπο ή δεν έχει υποστεί βλάβη, κακή χρήση, κατάχρηση, επισκευή ή τροποποίηση από άτομο που δεν είναι εξουσιοδοτημένο από την εταιρεία JCS (Europe).

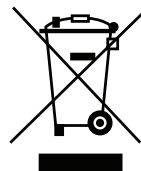
Βλάβες που οφείλονται σε ακατάλληλη χρήση, ζημιά, κατάχρηση, χρήση με λανθασμένη τάση ρεύματος, φυσικά φαινόμενα, γεγονότα που υπερβαίνουν τον έλεγχο της εταιρείας JCS (Europe), επισκευή ή τροποποίηση από άτομο που δεν είναι εξουσιοδοτημένο από την εταιρεία JCS (Europe) ή παράλειψη τήρησης των οδηγιών χρήσης δεν καλύπτονται από την παρούσα εγγύηση. Επιπλέον, η φυσιολογική φθορά, συμπεριλαμβανόμενα χωρίς περιορισμό ελάχιστο αποχρωματισμό ή αμυχές, δεν καλύπτεται από την παρούσα εγγύηση.

Τα δικαιώματα υπό το πλαίσιο της παρούσας εγγύησης θα ισχύουν μόνο για τον αρχικό αγοραστή και δεν μπορούν να επεκταθούν για εμπορική ή δημόσια χρήση.

Εάν η συσκευή σας περιλαμβάνει εγγύηση ή προσθήκη εγγύησης ειδικά για κάθε χώρα, ανατρέξτε στους όρους και τις προϋποθέσεις αυτής της εγγύησης ή της προσθήκης εγγύησης αντί της παρούσας ή επικοινωνήστε με τον τοπικό εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο για περισσότερες πληροφορίες.

Απόβλητα ηλεκτρικών προϊόντων δεν θα πρέπει να απορρίπτονται με τα οικιακά απορρίμματα. Παρακαλώ κάντε ανακύκλωση όταν υπάρχουν εγκαταστάσεις. Στείλτε μας e-mail στη διεύθυνση enquiries@jardens.com για περισσότερες πληροφορίες ανακύκλωσης και πληροφορίες για τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

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



НЕОБХОДИМЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Это устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также людьми с ограниченными физическими возможностями, с нарушениями сенсорных или умственных способностей, а также лицами, не обладающими надлежащим опытом и знаниями при условии, если они осуществляют использование устройства под надзором или получили необходимые инструкции по использованию устройства безопасным способом и осознают вероятные опасности. Дети не должны играть с этим устройством. Дети могут осуществлять очистку или обслуживание устройства только при условии надлежащего надзора. Храните устройство и кабель питания в местах, недоступных для детей в возрасте менее 8 лет.

⚠ Компоненты устройства нагреваются в процессе использования.

Если кабель питания поврежден, замена кабеля должна быть произведена производителем, агентом по обслуживанию или подобным квалифицированным лицом, что позволит избежать опасных ситуаций.

- В процессе использования это устройство вырабатывает тепло. Необходимо предпринять соответствующие меры, чтобы не коснуться устройства в процессе работы и предотвратить ожоги, не обвариться, избежать возгорания и другого вероятного ущерба для людей или имущества.
- Никогда не используйте устройство для любых иных целей. Это устройство предназначено только для использования в домашних условиях. Не используйте устройство вне помещений.
- Перед тем, как взяться за вилку кабеля или включить выключатель питания устройства, удостоверьтесь в том, что у Вас сухие руки.
- Всегда используйте устройство, разместив его на устойчивой, надежной, сухой и ровной поверхности.
- Это устройство нельзя размещать на или возле нагревающихся поверхностей (например, на газовой или электроплите).
- Не используйте устройство, если оно падало, и на нем имеются видимые повреждения, или оно протекает.
- После использования перед очисткой необходимо выключить питание устройства и вынуть кабель питания из электросети.
- Перед очисткой или размещением для хранения дайте устройству остыть.
- Никогда не погружайте никакую часть устройства или кабель питания и вилку кабеля в воду или другую жидкость.
- Не допускайте провисание кабеля питания над краем рабочего стола, кабель не должен касаться горячих поверхностей, а также не допускайте сворачивание, зажимы или задиры на кабеле.
- Не касайтесь внешних поверхностей мультиварки во время использования, они могут сильно нагреваться. Пользуйтесь кухонными рукавицами или полотенцем, когда снимаете крышку. Остерегайтесь ожога паром.
- НИКОГДА не разогревайте продукты внутри блока нагрева. Всегда используйте съемную чашу.
- Некоторые поверхности не выдерживают длительного воздействия тепла, выделяемого электроприборами. Не ставьте мультиварку на поверхность, которая может быть повреждена от перегрева. Рекомендуется ставить мультиварку на термический коврик или подставку во избежание повреждения поверхностей.
- К разъему питания насадки AutoStir на задней панели устройства можно подключать только насадку AutoStir - не пытайтесь подключить иные приборы.
- Насадка AutoStir может использоваться только с чашей Crock-Pot® и блоком нагрева.
- Крышка мультиварки выполнена из закаленного стекла. Всегда проверяйте, нет ли на крышке сколов, трещин или иных повреждений. Не используйте поврежденную крышку, потому что в процессе использования она может разрушиться на мелкие части.

ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Перед использованием мультиварки уберите все элементы упаковки и промойте крышку, чашу и компоненты для смешивания в теплой мыльной воде. Тщательно просушите.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: Некоторые поверхности не выдерживают длительного воздействия тепла, выделяемого электроприборами. Не ставьте мультиварку на поверхность, которая может быть повреждена от перегрева. Рекомендуется ставить мультиварку на термический коврик или подставку во избежание повреждения поверхностей.

Пожалуйста, проявляйте осторожность, когда ставите чашу на керамическую или стеклянную поверхность плиты, столешницу, стол или другую поверхность. При неосторожном использовании, неотшлифованное керамическое дно чаши может поцарапать поверхность. Кладите защитный материал на стол или столешницу перед тем как поставить чашу.

КОМПОНЕНТЫ

- | | | | |
|----------|--------------------------------------|----------|-------------------------------------|
| A | Съемная ручка крышки | J | Съемная керамическая чаша |
| B | Насадка AutoStir | K | Блок нагрева |
| C | Кнопка режима ожидания AutoStir | L | Дисплей с показаниями времени |
| D | Кнопка режима быстрого перемешивания | M | Переключатель режимов |
| E | Разъем питания насадки AutoStir | N | Кнопки настройки таймера вверх/вниз |
| F | Стандартная мешалка | O | Кнопка режима ожидания |
| G | Взбалтывающая мешалка | P | Ручка |
| H | Зажимы крышки | Q | Штепсельная вилка AutoStir |
| I | Стеклопанель крышки | R | Отверстие для выхода пара |

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МУЛЬТИВАРКИ

Вы можете использовать мультиварку с насадкой AutoStir или без нее в зависимости от блюда, которое готовите. Порядок установки программы мультиварки остается неизменным независимо от того, используете Вы насадку AutoStir или нет. Более подробно это описано в разделе "Использование Насадки AutoStir". Если Вы не используете насадку, снимите ее (рис. 6) и установите съемную ручку (рис. 7).

1. Установите керамическую чашу на блок нагрева, добавьте ингредиенты в чашу и закройте ее крышкой. Вставьте кабель питания мультиварки в розетку.
2. Установите температуру, используя кнопку переключателя режимов **M**. Загорится индикатор высокой температуры (ШШ) или низкой температуры (шш).
ПРИМЕЧАНИЕ: Настройка подогрева WARM (ШШШ) используется ТОЛЬКО для поддержания нагрева пищи, которая уже была приготовлена. НЕЛЬЗЯ использовать режим подогрева WARM для приготовления пищи. Мы не рекомендуем использовать режим подогрева WARM более 4 часов.
3. Для установки времени готовки используйте кнопки настройки таймера **N**. Установка времени через интервалы в 30 минут. После установки времени мультиварка начнет нагрев, и таймер начнет обратный отсчет по 1 минуте.
4. Когда процесс приготовления закончен, мультиварка автоматически переключится в режим подогрева WARM. Загорится индикатор режима подогрева (ШШШ).
5. Для остановки процесса приготовления пищи нажмите на кнопку режима ожидания **O**. Чтобы возвратиться к процессу приготовления пищи, выполняйте шаги 2 и 3 выше. Чтобы полностью отключить мультиварку, выньте кабель питания из розетки.

ВНИМАНИЕ

- В случае отключения электроэнергии во время приготовления пищи происходит сброс всех настроек. При включении электроэнергии мультиварка будет находиться в режиме ожидания. При этом световые индикаторы высокой температуры, низкой температуры и подогрева будут мигать. Если Вы не знаете, насколько длительным было отключение, мы рекомендуем выбросить пищу, она может оказаться непригодной к употреблению.
- Чтобы не допустить недостаточную или чрезмерную термическую обработку пищи, рекомендуется заполнять керамическую чашу на $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ объема и следовать рекомендациям, касающихся времени приготовления.
- Не наполняйте чашу до самого верха. Мы рекомендуем заполнять чашу не более чем на $\frac{3}{4}$ объема.

- Готовьте под крышкой в течение всего рекомендованного времени. Не снимайте крышку в течение первых двух часов готовки, чтобы не нарушить процесс термической обработки.
- Всегда пользуйтесь кухонными перчатками, когда снимаете крышку или касаетесь съемной чаши.
- Выньте вилку шнура прибора из розетки по окончании работы и перед тем, как приступить к его очистке.
- Съемная керамическая чаша является жаропрочной. Не ставьте съемную керамическую чашу на газовую горелку, электрическую плиту или в гриль.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ AUTOSTIR

Часто в рецептах рекомендовано перемешивать ингредиенты в процессе приготовления блюда. Для того, чтобы перемешать содержимое в мультиварке, необходимо открыть крышку. При этом блюдо теряет часть жидкости, необходимой для приготовления, а вместе с ней уходит тепло. Содержимое мультиварки неизбежно остывает. Для регенерации тепла потребуется время. Ваша мультиварка с насадкой AutoStir все сделает сама - Вам не потребуется открывать крышку. Просто поместите в чашу ингредиенты, настройте таймер и установите насадку AutoStir. Спустя 2 часа тепловой обработки ингредиентов, насадка AutoStir будет включаться каждые полчаса и медленно перемешивать содержимое в течение 5 минут, обеспечивая тщательное перемешивание и равномерное нагревание.

Выбор правильной мешалки

Используйте стандартную мешалку **F** для рецептов жидкой консистенции (соусы, горячие напитки, натуральные йогурты) и др. Для рецептов густой, более плотной консистенции, таких как крем-супы, рагу, острые подливы, жаркое и другие, используйте взбалтывающую мешалку **G**.

Установка насадки

1. Установите насадку AutoStir **B** в крышку. Убедитесь, что два фиксатора надежно удерживают насадку (рис. 1). Не допускайте крепление кабеля питания AutoStir возле отверстия для выхода пара в крышке.
2. Переверните крышку и установите мешалку (**F** или **G**), надев ее на вал. Вы услышите щелчок, который означает, что мешалка закреплена (рис. 2).
3. Поместите крышку на керамическую чашу и опустите зажимы **H** до упора, фиксируя крышку (рис. 3).
4. Включите кабель питания AutoStir **E** в розетку **Q** на задней панели блока нагрева (рис. 4).
5. Нажмите на кнопку режима ожидания AutoStir™ **C**. Горящий зеленый светодиод означает, что насадка AutoStir в работе (рис. 5). Цикл перемешивания будет продолжаться, пока Вы не нажмете кнопку режима ожидания.

Перемешивание вручную

Вы можете управлять процессом в любое время, нажав на кнопку Быстрого Перемешивания **D**. 1 минута интенсивной работы мешалки никак не повлияет на цикл автоматического получасового перемешивания.

Автоматический обратный ход

Если во время перемешивания, мешалка встречает слишком большое сопротивление, она автоматически начнет вращаться в другую сторону. При этом нужно иметь в виду, что в случае очень густой консистенции, мешалка будет постоянно менять направление, не перемешивая пищу.

Предохранительный выключатель

Если вам понадобилось снять крышку во время приготовления пищи, встроенный предохранительный выключатель прерывает цикл перемешивания всякий раз, когда крышка наклонена (т.е., когда Вы держите ее в руке или она лежит на столе в перевернутом состоянии). Цикл перемешивания возобновится, когда крышка будет возвращена на место.

ОЧИСТКА

Никогда не помещайте блок нагрева, насадку AutoStir или кабель питания с вилкой в воду или иную жидкость.

- Перед очисткой **УБЕДИТЕСЬ**, что кабель питания вынут из розетки и мультиварка полностью охлаждена.
- Стекланную крышку, керамическую чашу и мешалки можно мыть в посудомоечной машине или в горячей мыльной воде. Не используйте абразивные чистящие вещества или чистящие губки. Все остатки пищи обычно удаляются при помощи тряпки, губки или резинового шпателя. Для удаления пятен от высохших капель воды и других загрязнений используйте неабразивные чистящие средства или уксус.
- Как и любые другие тонкокерамические изделия, керамическая чаша и крышка не выдерживают резких изменений температуры. Не мойте керамическую чашу и крышку холодной водой, пока они не остыли.

- Дно блока нагрева и насадку AutoStir можно очистить с помощью мягкой ткани и теплой мыльной воды. Протрите насухо. Не используйте абразивные чистящие средства.
- Никакого другого дополнительного ухода за мультиваркой не требуется.

ПРИМЕЧАНИЕ: После того, как Вы вытерли керамическую чашу насухо, дайте ей высохнуть при комнатной температуре.

ПОЛЕЗНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ И СОВЕТЫ

- Чтобы блюдо получилось вкусным, не высухло и не пригорело, необходимо использовать достаточное количество жидкости во время приготовления.
- Вам может показаться, что в рецептах мы рекомендуем использовать недостаточное количество жидкости. Этому есть объяснение. Дело в том, что в процессе медленного приготовления количество добавленной жидкости увеличивается почти вдвое. В этом состоит отличие этого метода от других методов приготовления. Пожалуйста, уменьшите количество жидкости, если вы готовите блюдо по своему рецепту.

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ И РИС:

- Для того, чтобы блюдо получилось вкусным, используйте длиннозерный рис, если в рецепте не указано иначе. Если рис не готов по истечении рекомендованного времени, добавьте 1 или 1 ½ чашки жидкости на чашку вареного риса и продолжайте варить в течение 20-30 минут.
- Для того, чтобы блюдо получилось вкусным, макаронные изделия следует варить до полуготовности заранее. За 30 минут до окончания времени приготовления блюда, добавьте их в мультиварку.

ФАСОЛЬ:

- Фасоль должна быть сварена до мягкого состояния перед добавлением сахара и/или кислых продуктов. Если этого не сделать, из-за сахара и кислоты фасоль останется твердой.
- Сушеную фасоль, особенно красную, следует сварить до готовности перед добавлением в мультиварку.
- Готовая консервированная фасоль может оказаться хорошей альтернативой сухой фасоли.

ОВОЩИ:

- Вкус многих овощей только выиграет в процессе медленного приготовления, они станут ароматнее. В мультиварке овощи не пережарятся и не переварятся, как иногда случается в духовке и на плите.
- При приготовлении мясных и овощных блюд, кладите в чашу сначала овощи, а затем мясо. Овощи, как правило, готовятся медленнее мяса, будет лучше, если какая-то их часть будет находиться в бульоне.
- Кладите овощи ближе ко дну чаши, так они приготовятся лучше.

ПРЯНЫЕ ТРАВЫ И СПЕЦИИ:

- Свежие травы добавляют блюду аромат и цвет. Добавлять их следует ближе к концу приготовления, так как длительный термический процесс разрушит их аромат.
- Молотые и/или сухие травы и специи хорошо подходят для процесса медленного приготовления, их можно добавлять с самого начала.
- Пряные травы и специи весьма отличаются по силе своего аромата. Это объясняется как природными свойствами трав, так и сроком годности. Используйте травы с осторожностью. В конце кулинарного цикла следует снять пробу и, в случае необходимости, приправить блюдо непосредственно перед подачей на стол.

МОЛОКО:

- Молоко, сливки и сметана разрушаются во время продолжительной варки. По возможности, добавляйте их за 15-30 минут до окончания приготовления.
- Вместо молока можно использовать концентрированный бульон, который можно подвергать термической обработке дольше.

МЯСО:

- Обрежьте жир, хорошо промойте, и просушите бумажными полотенцами.
- Если перед использованием мультиварки Вы заранее обжарите мясо, результат будет лучше - из него выпотится лишний жир, и оно станет ароматнее.
- Мясо следует разместить в чаше таким образом, чтобы оно не касалось крышки.
- В зависимости от размера кусков мяса, добавьте или уменьшите количество овощей или картофеля так, чтобы чаша была наполнена на ½ или ¾ своего объема.
- Рекомендованное время приготовления мяса в зависимости от размера кусков дано лишь приблизительно. Время приготовления зависит от того, как именно нарезаны куски, а также от типа мяса и структуры костей. Постное мясо, такое как курица или свиная вырезка, как правило, готовится быстрее, чем мясо с большим количеством соединительной ткани и жира, такое как говяжья шейная часть или свиная лопатка. Время на приготовление мяса на кости понадобится больше, чем на приготовление бескостного мяса.

- Разрежьте мясо на мелкие куски, если готовите блюда с прошедшими предварительную обработку продуктами, такими как фасоль, фруктами или грибами, нарезанным луком, баклажанами и другими мелко нарезанными овощами. Таким образом, все ингредиенты блюда будут готовиться с одной и той же скоростью.

РЫБА:

- Рыба готовится быстро, ее добавляют в конце кулинарного цикла, за 60-15 минут до окончания готовки.

ГАРАНТИЯ

Сохраняйте квитанцию о покупке, так как она может потребоваться в случае возникновения претензий, предъявляемых в соответствии с условиями данной гарантии. На данное устройство предоставляется гарантия на 2 года после покупки, как описано в настоящем документе.

Если в течение данного гарантийного периода устройство перестанет работать вследствие дефекта конструкции или неправильного изготовления, верните его по месту покупки вместе с квитанцией о покупке и копией этой гарантии.

Права и привилегии, которыми наделяет эта гарантия, дополняют законные права потребителя, не отраженные в этой гарантии. Правом на изменение этих условий обладает только Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited ("JCS (Europe)").

JCS (Europe) обязуется в течение установленного гарантийного периода бесплатно отремонтировать или заменить устройство или любую неисправную деталь прибора в случае дефекта при условии, что:

- Вы своевременно сообщили о проблеме по месту покупки или в компанию JCS (Europe); и
- прибор не подвергался каким-либо изменениям любым из существующих способов, а также не был приведен в негодность или в состояние, требующее ремонта, вследствие повреждения, неправильно обращения или ремонта каким-либо лицом, не уполномоченным компанией JCS (Europe);

Настоящая гарантия не распространяется на неисправности, которые произошли по причине ненадлежащего использования, повреждений, плохого обращения, применения несоответствующего напряжения, действий сил природы, событий, находящихся за пределами контроля JCS (Europe), ремонта или модернизации, произведенных любым другим лицом отличным от лица, уполномоченного компанией JCS (Europe), или в результате неспособности выполнять инструкции по использованию устройства. Кроме этого, нормальный износ, включая без ограничений незначительную потерю цвета или нанесение царапин не покрываются настоящей гарантией.

Права по настоящей гарантии применимы только к первому покупателю и не распространяются на коммерческое или коллективное использование.

Если Ваше устройство продавалось с особой гарантией для Вашей страны или с гарантийной вкладкой, пожалуйста, ознакомьтесь с положениями и условиями такой гарантии, заменяющей настоящую гарантию, или обратитесь к Вашему местному авторизованному дилеру, и Вам предоставят более подробную информацию.

Отработавшая срок службы электротехническая продукция не должна утилизироваться вместе с бытовыми отходами. Пожалуйста, для утилизации направьте устройство в соответствующие пункты приема. Направьте нам запрос по электронной почте enquiriesEurope@jardencs.com и мы сможем предоставить Вам дальнейшие инструкции об утилизации и информацию о директиве ЕС об отходах электрического и электронного оборудования.

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



من الممكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال البالغين من العمر 8 سنوات والأكثر سنًا والأشخاص الذين يعانون من نقص في قدراتهم الحسية أو العقلية أو انعدام الخبرة والمعرفة إلا إذا كان هنالك إشراف أو توجيه يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر المشمولة. يجب عدم عبث الأطفال بالجهاز. لا يجب إجراء أعمال الصيانة والتنظيف من قبل الأطفال إلا إذا كانوا أعمارهم تزيد عن 8 سنوات مع وجود إشراف عليهم. حافظ على الجهاز والكابل بعيداً عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات.

في حال تلف كابل الإمداد، فيجب استبداله من قبل الجهة الصانعة أو أحد وكلاء الخدمة أو الأشخاص المؤهلين بشكل مماثل لتفادي حدوث خطر.

- هذا الجهاز يولد حرارة أثناء الاستخدام. يجب توخي مستوى كاف من الحيطة والحذر لمنع خطر التعرض للحروق، أو الاحتراق أو نشوب النيران. أو أي ضرر آخر يصيب الأشخاص أو الممتلكات يقع أثناء الاستخدام أو أثناء التبريد.
- لا تستخدم هذا الجهاز في أي شيء غير الاستخدام المخصص له. هذا الجهاز للاستخدام داخل المنزل فقط. لا تستخدم الجهاز خارج المنزل.
- تأكد دوماً من أن يديك جافة قبل مناولة القابض أو تشغيل الجهاز.
- استخدم دوماً الجهاز على سطح مستو ثابت وآمن وجاف.
- يجب عدم وضع هذا الجهاز على أو بالقرب من الأسطح التي قد تكون ساخنة (كموقد الغاز أو الموقد الكهربائي).
- لا تستخدم الجهاز في حالة تعرضه للسقوط. وفي حالة وجود أي علامات واضحة تشير إلى وجود تلف أو وجود تسرب.
- تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز ونزع قابسه عن مقبس مصدر إمداد الطاقة بعد الاستخدام وقبل التنظيف.
- دع الجهاز حتى تبرد درجة حرارته قبل التنظيف أو التخزين.
- لا تغمر مطلقاً بدن الجهاز أو سلك التيار الكهربائي والقابض في الماء أو أي سائل آخر.
- لا تدع مطلقاً سلك التيار الكهربائي يتدلى فوق حافة طاولة العمل. أو ملامسة الأسطح الساخنة أو أن يتشكل بما يؤدي إلى تكوين العقد أو التعرض للانحناء أو القرص.
- لا تقم بلامسة الأسطح الخارجية للجهاز أثناء الاستخدام لأنها قد تكون ساخنة للغاية. برجاء استخدام القفازات المخصصة للفرن أو قطعة ملابس عند إزالة الغطاء. احترس من البخار المنبعث عند إزالة الغطاء.
- لا تحاول مطلقاً تسخين أي أطعمة ومواد غذائية بداخل الوحدة الأساسية مباشرة. استخدم دوماً وعاء الطهي القابل للفرن.
- بعض الأسطح غير مصممة لتحمل الحرارة الشديدة التي يتم إطلاقها من بعض الأجهزة لفترات زمنية طويلة. لا تضع الجهاز على السطح الذي قد يكون تالفاً بسبب الحرارة. نحن نوصي بوضع بطانة عازلة أو حامل لثاني القوائم أسفل الجهاز لمنع أي تلف محتمل قد يلحق بالسطح.
- لا تحاول مطلقاً وضع قابس أي شيء غير ملحق (التقليب الأوتوماتيكي) AutoStir™ في مقبس طاقة AutoStir™ الموجود على الجزء الخلفي من الجهاز.
- يتم استخدام ملحق (التقليب الأوتوماتيكي) AutoStir™ فقط مع قدر الطهي المصنوع من الخزف الحجري® Crock-Pot® الوارد وقاعدة التسخين.

الأجزاء

قدر الطهي المصنوع من الخزف الحجري القابل للفرن	J	مقبض الغطاء القابل للفصل	A
قاعدة التسخين	K	ملحق التقليب الأوتوماتيكي AutoStir™	B
عرض الوقت	L	زر الاستعداد للتقليب الأوتوماتيكي AutoStir™	C
زر تحديد الوضع	M	زر التحريك السريع	D
زرا لأعلى/ للأسفل بالوقت	N	موصل طاقة ملحق التقليب الأوتوماتيكي AutoStir™	E
زر الاستعداد	O	محرك قياسي	F
مقبض	P	محرك التقليب	G
مقبس طاقة التقليب الأوتوماتيكي AutoStir™	Q	مشابك الغطاء	H
منفذ البخار	R	غطاء زجاجي	I

التحضير للاستخدام

قبل استخدام جهاز الطهي البطيء الخاص بك، قم بإزالة كل مكونات التغليف وغسل الغطاء وقدر الطهي المصنوع من الخزف الحجري وملحقات التغليف بماء دافئ؛ به صابون ثم قم بالتجفيف تماماً.

ملاحظات هامة: بعض أسطح الكاونتر والطاولات غير مصممة لتحمل الحرارة الشديدة التي يتم إطلاقها من بعض الأجهزة لفترات زمنية طويلة. لا تضع الوحدة الساخنة على السطح الذي قد يصاب بالتلف بسبب الحرارة. نحن نوصي بوضع بطانة عازلة أو حامل ثلاثي القوائم بحجم مناسب أسفل جهاز الطهي البطيء الخاص بك لمنع أي تلف محتمل قد يلحق بالسطح.

برجاء توخي الحيلة عند وضع الخزف الحجري على السيراميك أو موقد الطهي ذو السطح العلوي الزجاجي الأملس. أو الكاونتر. أو أي سطح آخر. وبسبب طبيعة الخزف الصخري، فقد يقوم الجزء السفلي الخشن بإحداث خدوش على بعض الأسطح في حالة عدم توخي الحيلة. قم دوماً بوضع البطانة الواقية أسفل الخزف الحجري قبل وضعه على الطاولة أو الكاونتر.

استخدام جهاز الطهي البطيء الخاص بك

يمكنك استخدام جهاز الطهي البطيء® Crock-Pot الخاص بك مع أو بدون ملحوظ التقلب الأوتوماتيكي AutoStir™ وذلك بحسب طبق الطعام الذي تقوم بتحضيره وطهيته. تظل طريقة برمجة جهاز الطهي البطيء الخاص بك كما هي على حالها سواء كنت تستخدم ملحوظ AutoStir™ (التقلب الأوتوماتيكي) أم لا. برجاء الإطلاع على قسم استخدام ملحوظ التقلب الأوتوماتيكي AutoStir™ لمعرفة المزيد من التفاصيل. في حالة عدم استخدامك لملحوظ التقلب، فقم بفكه من موضعه (شكّل توضيحي 6) وقم بتثبيت المقبض القابل للفصل (شكّل توضيحي 7).

1. قم بوضع الخزف الحجري في قاعدة التسخين. وإضافة مكونات الطعام إلى الخزف الحجري وتغطيتهم بالغطاء. ضع قابس جهاز الطهي البطيء® Crock-Pot الخاص بك في موضعه.
2. حدد إعداد درجة الحرارة باستخدام زر تحديد الوضع (M). ستتم إضاءة مصباح درجة الحرارة العالية (U). أو مصباح درجة الحرارة المنخفضة (L).
- ملاحظة: الإعداد KEEP WARM "الاحتفاظ بالسخونة" (W) هو الإعداد الوحيد الذي يحافظ على الطعام الذي تم طهيته بالفعل في حالة سخونة. لا تحاول القيام بالطهي على إعداد KEEP WARM "الاحتفاظ بالسخونة". نحن لا نوصي باستخدام إعداد KEEP WARM "الاحتفاظ بالسخونة" لمدة تزيد عن 4 ساعات.
3. اضغط على زر أعلى/ لأسفل بالوقت (N) لتحديد مدة الطهي. من الممكن إعداد المدة على شكل وقت زمني يبلغ 30 دقيقة. بعد ضبط مدة الطهي، سيقوم جهاز الطهي البطيء® Crock-Pot الخاص بك ببدء التسخين وسيبدأ المؤقت العد تنازلي بمقدار 1 دقيقة.
4. عند الانتهاء من الطهي، سيقوم جهاز الطهي البطيء الخاص بك بالانتقال أوتوماتيكياً إلى الوضع KEEP WARM (الاحتفاظ بالسخونة) وستتم إضاءة مصباح الاحتفاظ (W) بالسخونة.
5. لإيقاف عملية الطهي، اضغط على زر الاستعداد (O). قم باتباع الخطوات 2، 3، والمذكورة أعلاه من أجل العودة إلى عملية الطهي. للعودة إلى وضع إيقاف (OFF) جهاز الطهي البطيء الخاص بك، قم بزرع قابسه من مقبس إمداد الطاقة.

ملاحظات

- في حالة وجود انقطاع للكهرباء أثناء عملية الطهي، فسيتم فقدان كل إعدادات الطهي عند استعادة الطاقة وستكون الوحدة في حالة الاستعداد مع مبيض مصابيح درجة الحرارة العالية، ومصابيح الاحتفاظ بالسخونة. إذا كنت لا تعلم بالفترة الزمنية التي كانت الطاقة مقطوعة خلالها، فقد يصبح الطعام ضار وغير آمن عند تناوله. نحن ننصحك بالتخلص من الطعام.
- لتفادي الطهي الزائد عن الحد اللازم أو أقل من الحد اللازم، فقم دوماً بملء القدر المصنوع من الخزف الحجري بمقدار يتراوح ما بين 1/2 إلى 3/4 لمواصلة الحفاظ على أوقات الطهي الموصى بها.
- لا تقم بملء الخزف الحجري عن آخره. لمنع انسكاب السائل. لا تقم بملء الخزف الحجري أعلى من نسبة 3/4.
- قم دوماً بالطهي والغطاء موضوع على الجهاز للحصول على وقت الطهي الموصى به. لا تقم بإزالة الغطاء خلال أول ساعتين من الطهي بما يسمح بتراكم درجة التسخين بشكل فعال.
- قم دوماً بإرتداء القفازات الخاصة بالفرن عند التعامل مع الغطاء أو الخزف الحجري.
- قم دوماً بزرع قابس جهاز الطهي البطيء لديك من مقبس إمداد الطاقة عند انتهائك من استخدامه وقبل التنظيف.
- يتميز قدر الطهي المصنوع من الخزف الحجري بكونه مقاوم للحرارة. لا تستخدم أي خزف حجري يمكن إزالته على الموقد الكهربائي أو موقد الغاز أو أسفل المشواة.

استخدام ملحق التقليل الأوتوماتيكي AUTOSTIR™

معظم وصفات الطعام تصبح مفيدة عند القيام بالتقليل أثناء الطهي لكن فقط عندما يتم تقليل المحتويات في جهاز الطهي البطيء. يجب عليك فتح الغطاء. يتيح ذلك تشكيل الرطوبة المفيدة التي تكونت أثناء عملية الطهي والتي من شأنها سحب السخونة والقيام بتبريد المحتويات التي قد تستغرق وقتاً كي يتم تسخينها مرة أخرى. ملحق التقليل الأوتوماتيكي Crock-Pot™ الخاص بك يتضمن ميزة التقليل وبالتالي لن تحتاج إلى فتح الغطاء. كل ما عليك هو تجهيز المكونات الخاصة بك. وضبط مدة الطهي وتركيب ملحق التقليل الأوتوماتيكي AutoStir™. بعد مرور فترة فاصلة تبلغ 2 ساعة بشكل مبدئي بما يسمح بتليين مكونات الطعام. يعمل ملحق التقليل الأوتوماتيكي AutoStir™ كل 30 دقيقة ويقوم بتقليل مكونات الطعام باعتدال لمدة 5 دقائق بما يضمن المزج بشكل شامل وتوزيع التسخين بطريقة متساوية.

اختيار المحرك الملائم

استخدم المحرك العادي **F** عند إعداد وصفات الطهي هذه مع الحصول على قوام أكثر رقة (الصلصة، المشروبات الساخنة، الألبان الطبيعية). ما يشابه ذلك. للحصول على قوام أكثر سماكة وكثافة كالحساء المفيد، واليخنات، والوجبات بالفلفل الحار، والكاري، وما يشابه ذلك. فاستخدم محرك التقليل **G**.

تركيب الملحق

1. قم بتركيب ملحق التقليل الأوتوماتيكي **B** بالغطاء. تأكد من تركيب السقاطتين بثبات وإحكام (الشكل التوضيحي 1). حافظ على كابل طاقة ملحق AutoStir™ بعيداً عن منفذ البخار الموجود في الغطاء.
2. أدر الغطاء لأعلى وقم بوضع محرك التقليل الذي ترغب به (**F** أو **G**). مع الضغط عليه للداخل على العمود حتى يصدر صوت طقطقة تدل على التثبيت (الشكل التوضيحي رقم 2).
3. قم بوضع الغطاء على قدر الطهي المصنوع من الخزف الحجري وقم بطي مشبكي الغطاء **H** لأسفل من أجل إحكام تثبيت الغطاء (الشكل التوضيحي 3).
4. قم بوضع قابس كابل طاقة AutoStir™ (التقليل الأوتوماتيكي) **E** في مقبس الطاقة **Q** الموجود على الجزء الخلفي من قاعدة التسخين (الشكل التوضيحي 4).
5. اضغط على زر الاستعداد لخاصية التقليل الأوتوماتيكي **C** AutoStir. ستتم إضاءة المصباح الدليلي الأخضر للدلالة على أن ملحق التقليل الأوتوماتيكي قد تم تنشيطه (شكل توضيحي 5). سوف تتواصل دورة التقليل حتى تقوم بالضغط على زر الاستعداد مرة أخرى.

التقليل اليدوي

يمكنك تقليل الطعام يدوياً في أي وقت من خلال الضغط على زر التقليل السريع **D**. سيؤدي ذلك إلى تقليل الطعام الخاص بك لمدة 1 دقيقة ولن يتعارض ذلك مع دورة التقليل الأوتوماتيكية التي تستغرق نصف ساعة.

الارتداد العكسي

أثناء التقليل، إذا صادف المحرك مقاومة شديدة للغاية، فسوف تحدث الحركة في الاتجاه العكسي بشكل أوتوماتيكي. برجاء الانتباه إلى أنه مع ذلك لو كان الطعام ذو قوام سميك كبير للغاية، فإن المحرك سوف يغير من اتجاهاته بشكل متواصل بدون أي تقليل للطعام بشكل فعلي.

مفتاح أمان

إذا كنت في حاجة إلى إزالة الغطاء أثناء عملية الطهي، فإن مفتاح الأمان المدمج سيعمل على تعطيل دورة التقليل عندما يكون الغطاء في حالة إمالة (كما هو الحال عند الإمساك به في يدك). أو إذا قمت بوضعه رأساً على عقب على طاولة العمل). ستعاود دورة التقليل نشاطها وعملها عندما يتم وضع الغطاء..

التنظيف

لا تقم مطلقاً بغمر أي جزء من قاعدة التسخين، أو ملحق AutoStir™ التقليل الأوتوماتيكي **B** أو كابلات الطاقة والقابس في الماء أو أي سائل آخر.

- قم دوماً بنزع قابس جهاز الطهي الخاص بك من مصدر التيار الكهربائي ودعه حتى تبرد درجة حرارته قبل التنظيف.
- من الممكن غسل الغطاء والخزف الحجري وأدوات التحريك في غسالة الصحون أو بالماء الساخن والصابون. لا تستخدم مكونات تنظيف كاشطة أو بطانات مصقولة، ستقوم عادة قطعة القماش أو الإسفنج أو سكين المعجون المطاطي بإزالة البقايا. لإزالة بقع الماء وغيرها من اللطخات الأخرى، استخدم منظف غير كاشط أو الخل.
- كما هو الحال مع الخزف الرقيق، فإن الخزف الحجري والغطاء لن يكونا لديهما القدرة على تحمل التغييرات المفاجئة في درجة الحرارة، لا تقم بغسل الخزف الحجري أو الغطاء بماء بارد عندما تكون درجة الحرارة الخاصة بهما ساخنة.
- من الممكن تنظيف الجزء الخارجي من قاعدة التسخين وملحق التقليل الأوتوماتيكي AutoStir™ باستخدام قطعة قماش ناعمة وماء دافئ؛ به صابون. قم بالتنظيف عن طريق المسح. لا تستخدم مواد منظفة كاشطة.
- يجب عدم تنفيذ أي أعمال خدمة أخرى.

ملاحظة: بعد أي عملية تنظيف باليد، دع الخزف الحجري يجف بالهواء قبل تخزينه.

نصائح وتلميحات

عام:

- للحصول على أفضل النتائج ومنع الطعام من التعرض للتجفيف أو الاحتراق، قم دوماً بالتأكد من وجود مقدار كافي من السائل المستخدم في وصفة تحضير الطعام.
 - قد يبدو أن وصفات تحضير الطعام الخاصة بنا يوجد بها كمية صغيرة من السائل تحتوي عليها، إلا أن عملية الطهي البطيء قد تختلف عن غيرها من طرق الطهي الأخرى من حيث مقدار السائل المضاف في وصفة تحضير الطعام التي تكون مضاعفة تقريباً خلال وقت الطهي. لذا، إذا كنت تقوم بضبط وصفة تحضير الطعام لجهاز الطهي البطيء، فالرجاء خفض مصدر السائل قبل الطهي.
- المعكرونة والأرز:
- للحصول على أفضل النتائج، استخدم الأرز طويل الحبة ما لم تذكر وصفة تحضير الطعام غير هذا. في حالة عدم طهي الأرز بشكل كامل بعد مرور الوقت المقترح، فقم بإضافة 1 كوب إلى 1/2 كوب من السائل لكل كوب من الأرز المطهي واستمر في الطهي لمدة تتراوح ما بين 20 إلى 30 دقيقة.
 - للحصول على أفضل النتائج عند طهي المعكرونة، فقم أولاً بطهي المعكرونة بشكل جزئي في قدر من الماء المغلي حتى تصبح رقيقة الفوم، قم بإضافة معكرونة الباستا خلال آخر 30 دقيقة من وقت الطهي.

الحبوب:

- يجب أن تتم تطرية الحبوب تماماً قبل وضعها مع السكر، و/ أو الأطعمة الحمضية، السكر والحمض قد يؤديان إلى تصلب للحبوب وبالتالي قد يمنع ذلك أن تصبح طرية
- الحبوب المجففة بالأخص الحبوب الحمراء كلية يجب غليها قبل إضافتها إلى وصفة الطعام.
- من الممكن استخدام الحبوب المعبأة في علب والمطهية بشكل كامل كبديل عن الحبوب المجففة.

الخضار:

- توجد العديد من أنواع الخضار التي تستفيد من عملية الطهي ببطء وتتمكن من ظهور النكهة والطعم الرائعين لديها بشكل كامل. وهي تميل للتعرض لزيادة الطهي في جهاز الطهي البطيء كما لو كانت في الفرن الخاص بك أو على الموقد.
- عند طهي وجبات تحضير الطعام مع الخضار واللحوم، قم بوضع الخضار في جهاز الطهي البطيء قبل وضع اللحوم. يتم طهي الخضار عادة ببطء أكبر من اللحوم في جهاز الطهي البطيء والحصول على الفائدة من جراء غمره جزئياً في سائل الطهي.
- ضع الخضار بالقرب من الجزء السفلي من وعاء الطهي للمساعدة في عملية الطهي.

الأعشاب والتوابل:

- الأعشاب الطازجة تعطي نكهة ولون ومذاق رائع لكن يجب إضافتها في نهاية دورة الطهي حيث سوف تنبذ هذه النكهة خلال أوقات الطهي الطويلة.
- الأعشاب المطحونة، و/ أو الأعشاب المجففة والتوابل لديها تأثير رائع في عملية الطهي البطيء. ومن الممكن إضافتها في البداية.
- نكهة كل الأعشاب والتوابل قد تتفاوت بشكل كبير بحسب شدتها وعمر استخدامها. استخدم الأعشاب بشكل ضئيل وتذوق الطعام في نهاية دورة الطهي وقم بضبط مقدار التوابل قبل تقديم الطعام لتناوله.

الحليب:

- الحليب والقشدة المخمورة والقشدة قد تصاب بالعطب أثناء الطهي لفترة طويلة، بقدر الإمكان، قم بإضافتها خلال آخر فترة تتراوح ما بين 15 إلى 30 دقيقة من عملية الطهي
- الحساء المكثف يمكن استخدامه كبديل عن الحليب وطهيه على فترات طويلة.

اللحوم:

- تخلص من الدهون، وقم بشطفها جيداً ووضعه قالب الزبدة على اللحم الجاف مع المناشف الورقية.
- تحمير الطعام بشكل مسبق يتيح التخلص من الدهون قبل القيام بعملية الطهي البطيء وكذلك إضافة النكهة بمقدار أكبر أيضاً.
- يجب وضع اللحم حتى تستقر في وعاء الطهي بدون ملامسة الغطاء.
- بالنسبة لقطع اللحم الأكبر أو الأصغر حجماً، قم بتغيير مقدار الخضار أو البطاطس حتى يصبح الوعاء ممتلئاً؛ دوماً ما بين 1/2 إلى 3%.
- مقدار اللحم وأوقات الطهي الموصى بها هي مجرد أوقات تقديرية وقد تختلف بحسب القطعة المعينة، النوع وبنية العظام، قم بجعل اللحوم أكثر رقة كالحلوم أو قطعة لحم الخنزير الطرية التي يتم طهيها بشكل أسرع من اللحوم الأخرى ذات النسيج المتصل الأكثر تصلباً والدهون كاللحم البقري أو كتف لحم الخنزير. طهي اللحم الذي يحتوي على عظم مع اللحم الذي لا يحتوي على عظم سيؤدي إلى زيادة وقت الطهي المطلوب.
- قم بقطع اللحوم إلى قطع صغيرة عند الطهي مع الأطعمة مسبقاً الطهي كالحبوب أو الفاكهة أو الخضار الخفيف كعيش الغراب والبصل المفقطع إلى مكعبات، أو الباذنجان أو الخضار المفقطع كرقائق، يتيح ذلك طهي كل الطعام بنفس المعدل.

الأسماك:

- يتم طهي الأسماك بسرعة ويجب إضافتها في نهاية دورة الطهي أثناء آخر خمسة عشر دقيقة إلى ساعة واحدة من الطهي

الضمان

برجاء الاحتفاظ بهذا الإيصال الخاص بك لأنه سيطلب منك تقديمه عند أي مطالبات بموجب هذا الضمان.

هذا الجهاز مشمول بضمان لمدة 2 سنة بعد شرائك له كما هو محدد في هذا المستند.

خلال فترة الضمان التي يغطيها الجهاز. وفي الحالات نادرة الحوادث التي لا يعمل خلالها الجهاز بسبب عيوب في التصميم أو التصنيع، فالرجاء إعادته مرة أخرى إلى مكان الشراء مع الإيصال ونسخة من هذا الضمان.

تعد الحقوق والمناافع بموجب هذا الضمان هي مزايا إضافية إلى حقوقك التي يكلفها لك القانون، وهي لا تتضرر بموجب هذا الضمان. ("Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited JCS Europe") هي الشركة فقط التي لديها حق إجراء تغيير على هذه الشروط.

JCS (أوروبا) تتولى مسؤولياتها خلال فترة الضمان في إجراء عمليات الإصلاح أو الاستبدال للجهاز، أو أي جزء من الجهاز يكتشف أنه لا يعمل بطريقة صحيحة وذلك بشكل مجاني بدون مقابل بشرط:

- أن تبلغ على الفور مكان الشراء، أو JCS (أوروبا) عن هذه المشكلة، و
- عدم إجراء أي تعديل على الجهاز بأي طريقة أو تعرضه للتلف، أو سوء الاستخدام، أو سوء الاستعمال أو الإصلاح أو التعديلات من قبل أي شخص آخر غير هذا الشخص المخول بواسطة JCS (أوروبا).

العيوب التي تحدث بسبب الاستخدام غير الملائم أو التلف أو سوء الاستعمال أو الاستخدام مع جهد كهربائي غير ملائم، أو كوارث الطبيعة، أو الأحداث التي تتجاوز قدرة JCS (أوروبا) على التحكم أو عمليات الإصلاح أو التعديل التي تتم بواسطة شخص آخر غير الشخص المخول من قبل (أوروبا) أو عدم الالتزام في اتباع تعليمات الاستخدام لا يغطيها الضمان. علاوة على ذلك، فأي بلى أو تمزق طبيعي بما في ذلك على سبيل المثال لا الحصر، أو التغييرات البسيطة في اللون والخدوش، كل ذلك لا يغطيها الضمان.

الحقوق بموجب هذا الضمان ستنطبق فقط على المشتري الأصلي دون غيره ولن تمتد إلى الاستخدام بغرض تجاري أو مشترك.

إذا كان جهازك يتضمن ضمان خاص بدولة معينة أو نشرة الكفالة، فالرجاء الرجوع إلى الشروط والأحكام الخاصة بمثل هذا الضمان أو الكفالة في مكان الضمان أو الاتصال بالموزع المحلي لديك لمعرفة مزيد من التفاصيل.

يجب عدم التخلص من المنتجات الكهربائية المستهلكة في أماكن النفايات العادية. برجاء إعادة التدوير في المنشآت القائمة لهذا الغرض. تفضل بإرسال رسالة بريد إلكتروني على enquiriesEurope@jardencs.com لمعرفة معلومات إضافية عن إعادة التدوير والمرسوم الأوروبي لنفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية.

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





CROCK·POT®

◆ THE ORIGINAL SLOW COOKER ◆



For Customer Service details, please see the website.
Pour le service consommateurs, veuillez consulter le site web.
Para más información de servicio, por favor visite nuestra página web.

www.crockpoteurope.com

email: enquiriesEurope@jardencs.com

© 2017 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited.

All rights reserved. Imported and distributed by Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited,
5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited is a subsidiary of Newell Brands Inc. (NYSE: NWL).
The product supplied may differ slightly from the one illustrated due to continuing product development.

Printed In China

Tous droits réservés. Distribué par Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited,
5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited est une filiale de Newell Brands Inc. (NYSE: NWL).
En raison du développement continu de nos produits, le produit livré risque de varier légèrement de l'illustration.

Imprimé en Chine

Todos los derechos reservados. Distribuido por Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited,
5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, Reino Unido.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited es una filial de Newell Brands Inc. (NYSE: NWL).
El producto suministrado puede diferir ligeramente del mostrado en la imagen debido al desarrollo permanente de los productos.

Impreso en China

