

CSC111X_ CSC112X

crockpôt®

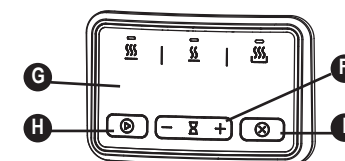
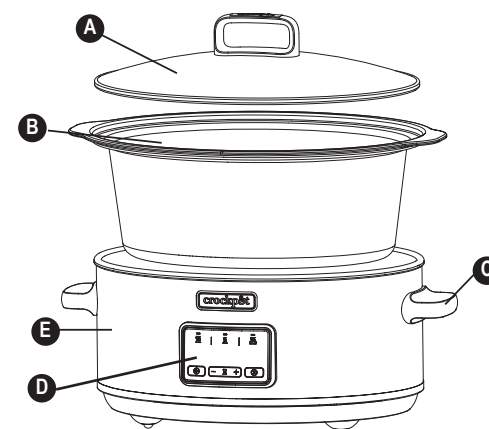


3.5L & 6.5L Sizzle & Stew Digital Slow Cooker

Instruction manual
Notice d'utilisation
Manual de instrucciones
Manual de instruções
Manuale di istruzioni
Gebrauchsanweisungen
Instructiehandleidingen

Manual de instrucțiuni
Bruksanvisning
Instruksjonsbok
Instruktionsbog
Uživatelská příručka
Käyttöohje
Instrukcja obsługi

English	5
Français/French	10
Español/Spanish	15
Português/Portuguese	20
Italiano/Italian	25
Deutsch/German	30
Nederlands/Dutch	35
Română/Romanian	40
Svenska/Swedish	45
Norsk/Norwegian	50
Dansk/Danish	55
Čeština/Czech	60
Suomi/Finnish	65
Polski/Polish	70



PARTS/GUIDE DES PIÈCES/PIEZAS/PEÇAS/COMPONENTI

- A** Glass lid
- B** Aluminium cooking bowl with induction safe base
- C** Carrying Handles
- D** Control Panel
- E** Heating Base

- F** Timer buttons
- G** Time Setting Display
- H** Temperature Select Button
- I** Cancel Button

- A** Couverture en verre
- B** Bol de cuisson en aluminium avec fond anti-induction
- C** Poignées de transport
- D** Panneau de commande
- E** Base chauffante

- F** Boutons de minuterie
- G** Écran de réglage de l'heure
- H** Bouton de sélection de température
- I** Bouton Annuler

- A** Tapa de cristal
- B** Recipiente de aluminio para cocinar con base apta para inducción
- C** Asas de transporte
- D** Panel de control
- E** Base de calentamiento

- F** Botones del temporizador
- G** Display de selección del tiempo
- H** Botón de selección de temperatura
- I** Botón Cancelar

- A** Tampa de vidro
- B** Taça de alumínio para cozinhar com base de segura de indução
- C** Pegas de transporte
- D** Pannel de controlo
- E** Base para aquecimento

- F** Botões do temporizador
- G** Visor de configuração de tempo
- H** Botão de seleção de temperatura
- I** Botão cancelar

- A** Coperchio in vetro
- B** Ciotola per cottura in alluminio con base per cottura ad induzione
- C** Manici
- D** Pannello di controllo
- E** Base riscaldante

- F** Bottoni timer
- G** Pulsanti impostazione del timer
- H** Pulsante di selezione della temperatura
- I** Pulsante di annullo

FITTING A PLUG (UK AND IRELAND ONLY)

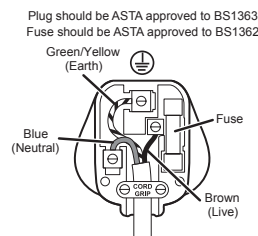
⚠ This appliance must be earthed.

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

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

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

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



- A** Glasdeckel
- B** Aluminium-Kocheinsatz mit induktionstauglichem Boden
- C** Tragegriffe
- D** Bedienfeld
- E** Heizelement

- A** Glazen deksel
- B** Aluminium pan met inductiebestendige basis
- C** Handgrepen
- D** Bedieningspaneel
- E** Verwarmingselement

- A** Capac din sticlă
- B** Bol pentru gătit din aluminiu cu bază pentru inducție
- C** Mânere
- D** Panou de control
- E** Bază de încălzire

- A** Glaslock
- B** Tillagningskärl i aluminium med induktionssäker bas
- C** Bärhandtag
- D** Kontrollpanel
- E** Uppvärmningsbas

- A** Glasslokk
- B** Aluminiumskjele med induksjonssikker sokkel
- C** Bærehåndtak
- D** Kontrollpanel
- E** Varmesokkel

- A** Glaslåg
- B** Indergryde i aluminium, som kan bruges på induktion
- C** Med håndtag
- D** Betjeningspanel
- E** Varmelegeme

- A** Skleněné víko
- B** Hliníková varná miska s indukčně bezpečnou základnou
- C** Rukojeť na přenášení
- D** Ovládací panel

- A** Lasikansi
- B** Alumiininen kypsennyskuhlo, jossa induktioliedenkestävä pohja
- C** Kantokahvat
- D** Ohjauspaneeli

- A** Szklana pokrywa
- B** Aluminiowa miska z podstawą umożliwiającą gotowanie na płycie indukcyjnej
- C** Uchwyty do przenoszenia
- D** Panel sterowania

- F** Zeiteinstellung
- G** Anzeige Zeiteinstellung
- H** Temperaturregler
- I** Standbytaste

- F** Knoppen van de Timer
- G** Display Tijdinstelling
- H** Selectieknop voor de Temperatuur
- I** Knop Annuleren

- F** Butoane temporizator
- G** Ecran pentru setarea orei
- H** Buton pentru selectarea temperaturii
- I** Buton de anulare

- F** Timerknapp
- G** Tidsinställningsdisplay
- H** Temperaturväljarknapp
- I** Annulleringsknapp

- F** Tidsurknapp
- G** Tidsdisplay
- H** Temperaturknapp
- I** Avbryt-knapp

- F** Timer
- G** Display
- H** Temperaturindstilling
- I** Slukknapp

- E** Topná základna
- F** Tlačítka časovače
- G** Displej nastavení času
- H** Tlačítka výběru teploty
- I** Tlačítka Zrušit

- E** Lämmityspohja
- F** Ajustinpainikkeet
- G** Aika-asetusnäyttö
- H** Lämpötilan valintapainike
- I** Peruutuspainike

- E** Podstawa grzewcza
- F** Przyciski timera
- G** Wyświetlacz z ustawieniami czasu
- H** Przycisk wyboru temperatury
- I** Przycisk anulowania

ENGLISH

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ CAREFULLY AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

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

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

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Never use this appliance for anything other than its intended use. This appliance is for household use only. Do not use this appliance outdoors. Never immerse the heating base, power cord or plug in water or any other liquid.

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

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

PREPARING FOR USE

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

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

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

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

HOW TO USE YOUR SLOW COOKER

- Place the aluminium cooking bowl into the heating base, add your ingredients into the aluminium cooking bowl and cover with the lid. You can place the cooking bowl on the hob to sear meat and brown ingredients before slow cooking if desired.
- Plug in your slow cooker and select the high (HI) or low (LO) cooking temperature.
NOTE: The Warm setting (W) is ONLY for keeping food warm that has already been cooked. DO NOT cook on the warm setting. We do not recommend using the warm setting for more than 4 hours.
- Adjust the cooking time using the +/- buttons. The time can be set in increments of 30 minutes up to 20 hours.
- Press the start button (▶) to begin cooking.
- When the cooking time has finished the slow cooker will automatically turn onto the Keep Warm setting.
- To stop cooking, press the cancel button (⊗). To turn your slow cooker off, unplug it from the power socket.

USAGE NOTES

- If desired, you can manually switch to the Warm setting (W) when your recipe has finished cooking.
- To avoid over or under-cooking, always fill the aluminium cooking bowl ½ to ¾ full and conform to the recommended cooking times.
- Do not overfill the aluminium cooking bowl. To prevent spillover, do not fill the aluminium cooking bowl higher than ¾ 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.
- We recommend that you use a non-metallic ladle to serve food from the cooking bowl. Don't use a metal utensil as this can damage the ceramic coating of the bowl.
- Always wear oven gloves when handling the lid. Beware of escaping steam when opening the lid.
- Unplug when cooking has finished and before cleaning.
- The removable aluminium cooking bowl is ovenproof. The cooking bowl is suitable for use on gas, electric and induction hobs. The bowl can be used for searing ingredients on the hob, using a medium heat as the bowl is quick to heat up. Searing will be faster than when using a conventional pan. Refer to the chart below.

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

GUIDE TO ADAPTING RECIPES

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

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

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

PASTA AND RICE:

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

BEANS:

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

VEGETABLES:

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

MILK:

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

SOUPS:

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

MEATS:

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

FISH:

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

LIQUID:

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

CLEANING

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

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

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

AFTER SALES SERVICE & REPLACEMENT PARTS

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

GUARANTEE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Poznan 61-894

Poland

Spain: 0900 81 65 10

France: 0805 542 055

United Kingdom: 0800 028 7154

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

International rates may apply.

Alternatively e-mail CrockpotEurope@newellco.com



FRANÇAIS

IMPORTANT : CONSIGNES DE SECURITE

LISEZ AVEC ATTENTION ET CONSERVER POUR RÉFÉRENCE

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

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

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

N'utilisez ce produit qu'aux fins pour lesquelles il est prévu. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que: des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels; dans des fermes; l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel; des environnements du type chambres d'hôtels. Cet appareil est conçu exclusivement pour une utilisation domestique. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.

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

Lavez le couvercle et la cocotte en aluminium au lave-vaisselle ou dans de l'eau chaude savonneuse (Voir section consacrée au nettoyage).

- Cet appareil génère de la chaleur en cours d'utilisation. Prenez des précautions concernant la prévention des brûlures, des projections d'eau bouillante, des flammes ou tout autre dommage occasionné aux personnes ou aux biens qui peuvent se produire en touchant l'extérieur pendant les phases d'utilisation ou de refroidissement.
- Utilisez des gants de cuisine ou un torchon et prenez garde à la vapeur qui s'échappe lorsque vous ouvrez ou enlevez le couvercle.
- Les poignées de la cocotte peuvent devenir très chaudes pendant la cuisson. Utilisez des gants de cuisine ou laissez refroidir la cocotte avant de la manipuler.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches avant de manipuler la prise ou de mettre l'appareil en marche.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable, sûre, sèche et horizontale.
- La base chauffante de cet appareil ne doit pas être placée sur ou près d'une surface potentiellement chaude (une plaque de cuisson électrique ou au gaz, par exemple).
- N'utilisez pas l'appareil s'il a subi un choc, ou en cas de signes visibles de dommages ou en cas de fuite.
- Assurez-vous que l'appareil est arrêté et débranchez-le avant de le nettoyer.
- Attendez toujours que l'appareil se refroidisse avant de le nettoyer ou le ranger.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre dans le vide, toucher des surfaces chaudes ou s'emmêler, se bloquer ou se pincer.
- Ne tentez JAMAIS de réchauffer un plat directement à l'intérieur de la cuve. Utilisez toujours la cocotte en aluminium amovible.

- Certaines surfaces ne sont pas conçues pour supporter une exposition prolongée à la chaleur générée par certains appareils. Ne placez pas l'appareil sur une surface susceptible d'être endommagée par la chaleur. Il est recommandé de placer un support résistant à la chaleur ou un dessous-de-plat sous l'appareil pour éviter d'endommager la surface.
- Le couvercle de la mijoteuse est en verre trempé. Avant chaque utilisation, assurez-vous qu'il n'est ni ébréché, ni fissuré et qu'il est exempt de tout autre défaut. N'utilisez pas le couvercle en verre s'il est endommagé, car il risque de se briser en cours de cuisson.

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

Avant d'utiliser la mijoteuse Crockpot®, retirez tout emballage et lavez le couvercle et Cocotte en aluminium amovible dans de l'eau chaude savonneuse, puis séchez-les soigneusement.

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

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

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

UTILISATION DE LA MIJOTEUSE-Sauteuse

- Placez le bol de cuisson en aluminium dans la base chauffante, ajoutez vos ingrédients dans le bol et couvrez à l'aide du couvercle. Vous pouvez placer le bol sur la plaque de cuisson pour saisir la viande et faire dorer les ingrédients avant la cuisson lente si vous le souhaitez.
- Branchez votre mijoteuse et sélectionnez la température de cuisson élevée () ou basse ().
REMARQUE : le réglage de maintien au chaud () (Warm) est RÉSERVÉ aux plats déjà cuits dans la mijoteuse. N'utilisez PAS ce réglage pour cuire un plat. Nous vous recommandons de ne pas utiliser le réglage de maintien au chaud pendant plus de 4 heures.
- Réglez le temps de cuisson à l'aide des touches +/- . Il est possible de le régler par incréments de 30 minutes jusqu'à 20 heures.
- Appuyez sur le bouton Démarrer () pour commencer la cuisson.
- Lorsque le temps de cuisson est terminé, la mijoteuse passe automatiquement au réglage de maintien au chaud.
- Pour arrêter la cuisson, appuyez sur le bouton Annuler (). Pour éteindre votre mijoteuse, débranchez-la de la prise de courant.

CONSEILS D'UTILISATION

- Le cas échéant, vous pouvez activer manuellement le réglage de maintien au chaud () (Warm) lorsque la cuisson du plat est terminée.
- Pour éviter qu'un plat ne soit trop ou pas assez cuit, veillez à remplir la cocotte en aluminium à la moitié ou aux $\frac{3}{4}$ et respectez le temps de cuisson indiqué.
- Ne remplissez pas trop la cocotte. Pour éviter les éclaboussures, veillez à ce que la cocotte ne soit pas plus de $\frac{3}{4}$ pleine.
- Le cas échéant, vous pouvez activer manuellement le réglage () (maintien au chaud) lorsque la cuisson du plat est terminée.
- Nous vous recommandons d'utiliser une louche non métallique pour servir les aliments du bol de cuisson. N'utilisez pas d'ustensiles en métal, car ils pourraient endommager le revêtement en céramique du bol.
- Mijotez toujours un plat en utilisant le couvercle pendant la durée de cuisson recommandée. Ne soulevez pas le couvercle pendant les deux premières heures de cuisson pour éviter toute perte de chaleur.
- Utilisez des gants de cuisine lorsque vous manipulez le couvercle ou la cocotte amovible. Faites attention à la vapeur qui se dégage lorsque vous soulevez ou que vous enlevez le couvercle.

- Débranchez la mijoteuse lorsque la cuisson est terminée et avant de la nettoyer.
- Le bol de cuisson amovible en aluminium va au four. Il est adapté pour une utilisation sur des plaques de cuisson à gaz, électriques et à induction. Il peut être utilisé pour saisir des ingrédients sur la plaque de cuisson, en utilisant une chaleur moyenne, car il chauffe rapidement. La saisie sera plus rapide qu'avec une poêle classique. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

Pièce	Lave-vaisselle	Four	Micro-Ondes	Gaz ou plaque électrique	Plaque de cuisson à induction
Couvercle	Oui	Non	Non	Non	Non
Cocotte en aluminium	Oui	Oui	Non	Oui	Oui

COMMENT ADAPTER DES RECETTES

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

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

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

LES PÂTES ET LE RIZ :

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

LES HARICOTS :

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

LES 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.
- Placez les légumes au fond de la cocotte en aluminium pour qu'ils cuisent correctement.

LE LAIT :

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

SOUPES :

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

LES VIANDES :

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

LE POISSON :

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

LE LIQUIDE :

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

NETTOYAGE

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

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

- Lavez le couvercle et la cocotte en aluminium au lave-vaisselle ou à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle. N'utilisez pas de détergents abrasifs ou d'éponges à récurer. Un chiffon, une éponge ou une spatule en caoutchouc permettent généralement d'éliminer les résidus. Pour enlever toute marque d'eau et autre tache, utilisez un produit non abrasif ou du vinaigre.
- Si la cocotte est utilisée sur une plaque de cuisson ou placée au lave-vaisselle, elle peut changer légèrement de couleur. Ce phénomène n'affecte en rien ses performances. L'essuyer avec un chiffon doux peut aider à restaurer sa couleur d'origine.
- Comme toute céramique de qualité, la cocotte en aluminium et le couvercle ne supportent pas les changements soudains de température. Ne les lavez pas à l'eau froide s'ils sont encore chauds.
- Nettoyez l'extérieur de la base chauffante à l'aide d'un chiffon doux trempé dans de l'eau chaude savonneuse. Essuyez-la soigneusement. N'utilisez pas de détergent abrasif.
- N'effectuez aucune autre opération d'entretien.
- Remarque : lorsque vous avez lavé la cocotte en aluminium, laissez-la sécher à l'air libre avant de la ranger.

SERVICE APRÈS-VENTE ET PIÈCES DE RECHANGE

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

GARANTIE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Poznan 61-894

Pologne

Espagne : 0900 81 65 10

France : 0805 542 055

Royaume-Uni : 0800 028 7154

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

Les tarifs internationaux peuvent s'appliquer.

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



ESPAÑOL

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LÉALAS DETENIDAMENTE Y CONSÉRVELAS PARA CONSULTARLAS EN EL FUTURO

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

⚠ Algunas piezas del aparato se calientan durante su uso.

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

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

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

La tapa y la recipiente de aluminio para cocción pueden lavarse en el lavavajillas o con agua caliente y jabonosa (Consulte la sección Limpieza).

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

PREPARACIÓN PARA SU USO

Antes de utilizar la olla de cocción lenta Crockpot®, retire todo el embalaje, lave la tapa y el cuenco de cocción extraíble 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 ni el cuenco de cocción sobre una superficie sensible al calor. Recomendamos colocar un material aislante o un salvamanteles debajo del aparato para evitar posibles daños a la superficie.

Tenga cuidado al colocar la recipiente de aluminio para cocción sobre una cocina vitrocerámica, una mesa u otra superficie cerámica o delicada. Debido a la naturaleza de la recipiente de aluminio para cocción, la superficie no pulida de la base puede arañar otras superficies si no se tiene precaución. Coloque siempre el material protector debajo del recipiente de cocción antes de colocarlo 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.

CÓMO UTILIZAR EL APARATO DE COCCIÓN LENTA

- Coloque el recipiente para cocinar de aluminio en la base de calentamiento, añada los ingredientes en el recipiente de aluminio y cúbralo con la tapa. Si lo desea, puede colocar el recipiente sobre la placa de cocinar para dorar la carne y los ingredientes antes de la cocción lenta.
- Enchufe la olla de cocción lenta y seleccione la temperatura de cocción alta (☰) o baja (☷).
NOTA: El ajuste Warm (☶) (Mantener Caliente) es EXCLUSIVAMENTE para mantener calientes alimentos que ya se han cocinado. NO cocine con el ajuste Warm. No recomendamos utilizar el ajuste Warm durante más de 4 horas.
- Ajuste el tiempo de cocción con los botones +/- El tiempo puede ajustarse en incrementos de 30 minutos hasta 20 horas.
- Pulse el botón de Inicio (▶) para empezar a cocinar.
- Una vez finalizado el tiempo de cocción, la olla de cocción lenta pasará automáticamente al ajuste Mantener caliente.
- Para detener la cocción, pulse el botón Cancelar (⊗). Para apagar la olla, desenchúfela de la corriente.

NOTAS SOBRE SU USO

- Si lo desea, puede cambiar manualmente al ajuste Warm (☶) cuando haya terminado de cocinar la receta.
- Para evitar que los alimentos queden sin cocinar por completo, llene siempre el cuenco de cocción entre ½ y ¾ de su capacidad total y cumpla los tiempos de cocción recomendados.
- No llene en exceso el cuenco de cocción. Para evitar que se derrame el contenido, no llene el cuenco de cocción por encima de ¾ 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.
- Le recomendamos que utilice un cucharón no metálico para servir la comida del recipiente de cocción. No utilice un utensilio metálico, ya que puede dañar el revestimiento cerámico del recipiente.
- Utilice guantes siempre que tenga que manipular la tapa o el cuenco de cocción extraíble. Tenga cuidado con el vapor que sale al abrir o retirar la tapa.
- Desenchufe cuando la cocción haya terminado y antes de realizar la limpieza.
- El recipiente de cocción de aluminio extraíble es resistente al horno. El recipiente de cocción es apto para su uso en placas de gas, eléctricas y de inducción. El recipiente se puede utilizar para dorar ingredientes en la placa de cocina usando un fuego medio, ya que el recipiente se calienta rápidamente. El dorado será más rápido que cuando se utiliza una sartén convencional. Consulte el cuadro siguiente.

Pieza	Apta para lavavajillas	Apta para horno	Apta para microondas	Apta para cocina de gas/eléctrica	Apta para cocinas de inducción
Tapa de vidrio	Sí	No	No	No	No
Recipiente de aluminio para cocción	Sí	Sí	No	Sí	Sí

GUÍA PARA ADAPTAR RECETAS

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

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

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

PASTA Y ARROZ:

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

JUDÍAS:

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

VERDURAS:

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

LECHE:

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

SOPAS:

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

CARNES:

- Quite la grasa, enjuague y seque la carne con toallas de papel.
- Dorar la carne de antemano permite escurrir la grasa antes de la cocción lenta y también añade mayor profundidad de sabor. Puede hacerlo utilizando el recipiente de cocción directamente sobre cualquier tipo de placa.
- 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.

GARANTÍA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Poznan 61-894

Poland

España: 0900 81 65 10

Francia: 0805 542 055

Reino Unido: 0800 028 7154

Para otros países +44 800 028 7154

Pueden aplicarse cargos internacionales.

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



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

PESCADO:

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

LÍQUIDO:

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

LIMPIEZA

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

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

- La tapa y la recipiente de aluminio para cocción 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.
- Si el recipiente se utiliza sobre el fuego de una cocina o se lava en lavavajillas, puede cambiar ligeramente de color. Ello no afecta al rendimiento global del recipiente. El aspecto original puede recuperarse pasándole un paño suave.
- Recipiente de aluminio para cocción y la tapa no soportan los cambios bruscos de temperatura. No lave Recipiente de aluminio para cocción ni la tapa con agua fría si están calientes.
- La parte externa de la base de calentamiento puede limpiarse con un paño suave y agua caliente y jabonosa. Pásele un paño para secarla. No utilice agentes de limpieza abrasivos.
- No podrá realizar ninguna otra operación de mantenimiento.
- Nota: Tras limpiarla, deje que recipiente de aluminio para cocción se seque sola antes de almacenarla.

SERVICIO POSVENTA Y PIEZAS DE REPUESTO

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

PORTUGUÊS

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA COM ATENÇÃO E GUARDE-AS PARA REFERÊNCIA FUTURA

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

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

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

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

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

A tampa e o taça de preparação de alumínio podem ser lavados na máquina de lavar louça ou com água quente com detergente (Ver secção sobre limpeza).

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

PREPARAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO

Antes de utilizar a panela de preparação lenta Crockpot®, retire todas as embalagens, lave a tampa e a panela amovível 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 ou panela sobre uma superfície sensível ao calor. Recomendamos colocar uma base de isolamento ou uma grelha de tamanho adequado por baixo da panela de preparação lenta para evitar possíveis danos na superfície.

Tenha cuidado quando colocar a taça de preparação de alumínio num forno, bancada, meda ou outra superfície de vidro suave ou cerâmica. Devido à natureza do taça de preparação de alumínio, a superfície inferior rija poderá riscar algumas superfícies se não for tido cuidado. Coloque sempre uma proteção por baixo da taça de preparação de alumínio antes de colocá-la em cima da mesa ou da bancada.

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

COMO UTILIZAR A SUA PANELA DE PREPARAÇÃO LENTA SAUTÉ

1. Coloque a taça de alumínio para cozinhar na base de aquecimento, adicione os seus ingredientes na taça de alumínio para cozinhar e feche com a tampa. Pode colocar a taça para cozinhar no disco para selar a carne e refogar os ingredientes antes de cozinhar lentamente, se desejar.
2. Ligue a sua panela elétrica e selecione a temperatura de cozinhar alta (☰) ou baixa (☷).
NOTA: A definição Warm (☹) (quente) serve APENAS para manter quentes os alimentos já cozinhados. NÃO cozinhe na definição Warm (quente). Não recomendamos a utilização da definição Warm (quente) por mais de 4 horas.
3. Ajuste o tempo de cozedura usando os botões +/- . O tempo pode ser definido em incrementos de 30 minutos a 20 horas.
4. Prima o botão iniciar (⏻) para começar a cozinhar.
5. Quando o tempo de cozedura tiver terminado, a panela elétrica irá passar automaticamente para a definição Manter Quente.
6. Para parar de cozinhar, prima o botão cancelar (⏻). Para desligar a sua panela elétrica, desligue a ficha da tomada.

NOTAS DE UTILIZAÇÃO

- Se desejar, pode mudar manualmente para a definição Warm (☹) (quente) quando acabar de cozinhar a sua receita.
- Para evitar cozinhar demais ou de menos a comida, encha sempre o panela amovível entre ½ e ¾ e de acordo com os tempos de cozedura recomendados.
- Não encha demasiado a panela amovível. Para evitar que deite fora, não encha a panela acima de ¾.
- 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.
- Recomendamos que use uma colher não metálica para servir comida da taça para cozinhar. Não use um utensílio de metal, porque poderia danificar o revestimento de cerâmica da taça.
- Utilize sempre luvas quando mexer na tampa ou panela amovível. Tenha atenção ao vapor expelido ao retirar a tampa.
- Desligue o aparelho da eletricidade quando acabar a cozedura e antes de limpar.
- A taça de alumínio para cozinhar amovível é à prova de fogo. A taça para cozinhar é adequada para usar em fogões a gás, elétricos e de indução. A taça pode ser usada para selar ingredientes no fogão, usando fogo médio porque a taça aquece rapidamente. A selagem será mais rápida do que usando um tacho convencional. Consulte a tabela abaixo.

Pieza	Apta para lavavajillas	Apta para horno	Apta para microondas	Apta para fogão a gás/placa elétrica	Apta para placas de indução
Taca	Sí	No	No	No	No
Taça de preparação de alumínio	Sí	Sí	No	Sí	Sí

GUIA PARA ADAPTAR RECEITAS

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

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

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

MASSA E ARROZ:

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

FEIJÕES:

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

VEGETAIS:

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

LEITE:

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

SOPAS:

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

CARNES:

- Apare a gordura, lave bem e seque a carne com toalhas de papel.
- Dourar a carne previamente permite drenar a gordura antes da cozedura lenta e também permite obter uma maior densidade de sabor. Isto pode ser feito usando a taça para cozinhar diretamente em qualquer tipo de fogão.
- A carne deve ser colocada de forma a que repouse no panela sem tocar na tampa.
- Para pedaços de carne mais pequenos ou maiores, altere a quantidade de vegetais ou de batatas para que o panela esteja sempre entre ½ a ¾ cheio.
- O tamanho da carne e os tempos de cozedura recomendados são apenas estimativas e podem variar consoante o corte, tipo e estrutura de osso específicos. Carnes magras, como galinha ou lombo de porco tendem a cozinhar mais depressa do que carne com mais tecido conjuntivo e gordura, como acém ou ombro de porco. Cozinhar a carne com osso irá demorar mais tempo do que cozinhar carne sem osso.

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

PEIXE:

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

LIQUÍDOS:

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

LIMPEZA

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

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

- A tampa e a taça de preparação de alumínio 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.
- Se a taça for utilizada numa placa ou numa máquina de lavar loiça, a cor pode mudar ligeiramente. Isto não afetará o desempenho geral da taça. Limpar com um pano macio pode ajudar a restaurar a aparência.
- A taça de preparação de alumínio e a tampa não irão suportar mudanças de temperatura repentinas. Não lave o grés ou tampa com água fria quando estes estiverem quentes.
- O exterior da base de aquecimento pode ser limpo com um pano macio e água quente e detergente. Secar com um pano. Não utilizar produtos de limpeza abrasivos.
- Não deve ser feita outra manutenção.
- Nota: Após a limpeza feita deixe que a taça de preparação de alumínio seque ao ar antes de o arrumar.

SERVIÇO PÓS-VENDA E PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO

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

GARANTIA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Poznan 61-894

Poland

Spain: 0900 81 65 10

France: 0805 542 055

United Kingdom: 0800 028 7154

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

Taxas internacionais podem ser aplicadas.

Alternativamente e-mail CrockpotEurope@newellco.com



ITALIANO

IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI E CONSERVARLE PER POTERLE CONSULTARE IN FUTURO

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

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

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

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

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

Coperchio e recipiente di cottura in alluminio possono essere lavati in lavatrice oppure con acqua calda saponata (Si prega di consultare la sezione dedicata alla pulizia).

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

PREPARAZIONE PER L'USO

Prima di utilizzare la pentola a cottura lenta Crockpot®, rimuovere tutti gli imballaggi e lavare il coperchio e il recipiente di cottura removibile 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 riscaldata o la ciotola di cottura su una superficie sensibile al calore. Si consiglia di collocare un tappetino isolante o un sottopentola di misura adatta sotto la pentola a cottura lenta al fine di evitare possibili danni alla superficie.

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 il recipiente di cottura in alluminio prima di collocarlo su un tavolo o un piano di lavoro.

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

COME UTILIZZARE LA PENTOLA A COTTURA LENTA SAUTÉ

1. Piazza la ciotola da cottura in alluminio sulla base riscaldante, aggiungi i tuoi ingredienti all'interno della ciotola e coprila con il coperchio. Puoi piazzare la ciotola sul piano cottura per scottare la carne e ingredienti marroni prima della cottura lenta, se lo desideri.
 2. Attacca il tuo fornello lento e seleziona la temperatura di cottura alta (III) o bassa (II).
- NOTA:** l'impostazione Warm (I) (mantenimento del calore) serve ESCLUSIVAMENTE per tenere in caldo il cibo già cucinato. NON cucinare con l'impostazione Warm (mantenimento del calore). Si sconsiglia di utilizzare l'impostazione Warm (mantenimento del calore) per più di 4 ore.
3. Imposta il tempo di cottura utilizzando i pulsanti +/- . Il tempo può essere aumentato di 30 minuti fino a 20 ore.
 4. Premi il pulsante inizio (start) (⏻) per iniziare a cuocere.
 5. Quando il tempo di cottura termina il fornello lento si imposterà automaticamente in modalità Mantieni Tiepido.
 6. Per smettere di cucinare, premi il pulsante cancella (⊗). Per spegnere il fornello lento, scollegalo dalla presa di corrente.

NOTE PER L'UTILIZZO

- All'occorrenza è possibile selezionare manualmente l'impostazione Warm (I) (mantenimento del calore) al termine del tempo di cottura previsto dalla ricetta.
- Per evitare di cuocere gli alimenti in modo eccessivo o insufficiente, riempire sempre la ciotola di cottura per ½ o ¾ e rispettare i tempi di cottura consigliati.
- Non riempire eccessivamente la ciotola di cottura. Per evitare fuoriuscite, non riempire il recipiente di cottura per più di ¾.
- 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.
- Ti raccomandiamo di usare un mestolo non metallico per servire il cibo dalla ciotola. Non utilizzare utensili in metallo, potrebbero rovinare la copertura in ceramica della ciotola.
- Indossare sempre guanti da forno quando si maneggia il coperchio o la ciotola di cottura removibile. Prestare attenzione alla fuoriuscita di vapore quando si apre o si rimuove il coperchio.
- Scollegare dall'alimentazione elettrica al termine della cottura e prima della pulizia.
- La ciotola removibile in alluminio può essere messa in forno. La ciotola da cottura è utilizzabile solo con piani cottura a gas, elettrici e ad induzione. La ciotola può essere utilizzata per scottare ingredienti sul piano cottura, utilizzando calore medio siccome la ciotola si scalda in fretta. La scottatura dovrebbe essere più veloce di una padella comune. Fa riferimento al grafico qui sotto.

Componente	Lavabile in lavastoviglie	Può andare in forno	Può andare nel microonde	Compatibile con piani cottura a gas o elettrici	Compatibile con piani cottura a induzione
Coperchio	Si	No	No	No	No
Recipiente di cottura in alluminio	Si	Si	No	Si	Si

GUIDA ALL'ADATTAMENTO DELLE RICETTE

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

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

TEMPO DELLA RICETTA	COTTURA CON IMPOSTAZIONE BASSO (II)	COTTURA CON IMPOSTAZIONE ALTO (III)
Da 15 a 30 minuti	Da 4 a 6 ore	Da 1½ a 2 ore
Da 30 a 45 minuti	Da 6 a 10 ore	Da 3 a 4 ore
Da 50 minuti a 3 ore	Da 8 a 10 ore	Da 4 a 6 ore

PASTA E RISO:

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

FAGIOLI:

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

VERDURE:

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

LATTE:

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

MINESTRE:

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

CARNI:

- Rimuovere il grasso, risciacquare bene e asciugare la carne con dei tovaglioli di carta.
- Rosolare la carne in anticipo ti permette di scolare il grasso prima della cottura lenta e, inoltre, ne aumenta il sapore. Si può fare utilizzando la ciotola direttamente su ogni tipo di piano cottura.
- 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.

GARANZIA

Conservare lo scontrino fiscale, che sarà necessario per qualsiasi reclamo ai sensi della presente garanzia. Questo apparecchio è garantito per 2 anni dall'acquisto, come descritto in questo documento.

Durante questo periodo di garanzia, nell'improbabile caso in cui l'apparecchio non funzionasse più a causa di un difetto di progettazione o di fabbricazione, riportarlo al luogo di acquisto, con lo scontrino fiscale e una copia della presente garanzia.

I diritti e i benefici previsti da questa garanzia si vanno ad aggiungere ai diritti legali dell'utilizzatore, che non sono interessati da questa garanzia. L'esercizio dei diritti legali dell'utilizzatore in caso di difetti è gratuito.

Solo la società Newell di seguito indicata ("Newell") ha il diritto di modificare questi termini. Newell si impegna, entro il periodo di garanzia, a riparare o sostituire gratuitamente l'apparecchio o qualsiasi parte dell'apparecchio che non funzioni correttamente, a condizione che:

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

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

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

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

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

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

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

Poznan 61-894

Polonia

Spagna: 0900 81 65 10

Francia: 0805 542 055

Regno Unito: 0800 028 7154

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

Potrebbero essere applicate tariffe internazionali.

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



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

PESCE:

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

LIQUIDI:

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

PULIZIA

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

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

- Coperchio e recipiente di cottura in alluminio 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.
- Se il recipiente di cottura viene utilizzato su un piano cottura oppure messo in lavastoviglie, il colore potrebbe subire leggere variazioni. Questo non inciderà sulle prestazioni complessive del recipiente. La pulizia con un panno morbido può aiutare a ripristinare l'aspetto originario.
- Il recipiente di cottura in alluminio 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 può essere pulito con un panno morbido e acqua saponata tiepida. Asciugare con un panno asciutto. Non utilizzare detergenti abrasivi.
- Non devono essere eseguiti altri interventi di manutenzione.
- **NOTA:** dopo la pulizia manuale, far asciugare la pentola all'aria aperta prima di riporla.

ASSISTENZA POST- VENDITA E PARTI DI RICAMBIO

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

DEUTSCH

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

BITTE LESEN SIE DIESE SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE SIE ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF

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

⚠ Teile des Geräts können während des Betriebs heiß werden.

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

Setzen Sie das Gerät nie für Zwecke ein, für die es nicht bestimmt ist. Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch bestimmt. Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien.

Tauchen Sie das Heizelement, das Stromkabel oder den Stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Der Deckel und der Aluminium-Kocheinsatz können in der Spülmaschine oder mit heißem Seifenwasser gereinigt werden (siehe Abschnitt Reinigung).

- Dieses Gerät erzeugt während des Betriebs Hitze. Treffen Sie angemessene Vorsichtsmaßnahmen, um Verbrennungen, Verbrühungen, Brände und andere Schäden an Personen und Eigentum, die durch die Berührung während des Betriebs oder der Abkühlphase entstehen können, zu vermeiden.
- Verwenden Sie beim Öffnen des Deckels einen Topflappen oder -handschuh. Achten Sie beim Öffnen des Deckels auf entweichenden heißen Dampf.
- Die Griffe am Kocheinsatz können während des Betriebs heiß werden, tragen Sie deshalb Topfhandschuhe oder lassen Sie den Kocheinsatz abkühlen, bevor Sie in anfassen.
- 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 Fläche.
- Stellen Sie das Heizelement des Geräts nicht in die Nähe von oder auf Oberflächen, die heiß werden können (z. B. eine Herd oder Kochfelder).
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es heruntergefallen ist, Beschädigungen sichtbar sind oder das Gerät ausläuft.
- Stellen Sie vor dem Reinigen sicher, dass das Gerät ausgestellt ist und trennen Sie es von der Stromzufuhr.
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung oder Lagerung unbedingt abkühlen.
- Achten Sie darauf, dass das Stromkabel nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängt, heiße Oberflächen berührt, verknotet, eingeklemmt wird oder sich verfängt.
- Versuchen Sie NICHT, Lebensmittel direkt im Außentopf zu erhitzen. Verwenden Sie immer den herausnehmbaren Aluminium-Kocheinsatz.

- Oberflächen können Schaden nehmen, wenn sie längere Zeit Hitze ausgesetzt sind. Stellen Sie das Gerät nicht auf Oberflächen, die durch Hitze beschädigt werden können. Wir empfehlen, eine isolierende Unterlage oder einen Untersetzer unter das Gerät zu legen, um mögliche Schäden zu vermeiden.
- Der Deckel des Slow Cookers ist aus gehärtetem Glas 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

Bevor Sie Ihren Crockpot® Slow Cooker verwenden, entfernen Sie das Verpackungsmaterial und waschen den Deckel und den Aluminium-Kocheinsatz mit warmem Seifenwasser und trocknen Sie alles sorgfältig ab.

WICHTIGE HINWEISE: Manche Arbeits- und Tischflächen können beschädigt werden, wenn sie längerer Zeit durch Geräte erzeugte Hitze ausgesetzt sind. Stellen Sie das heiße Gerät nicht auf eine hitzeempfindliche Ablage. Wir empfehlen, eine isolierende Unterlage oder einen Untersetzer unter den Slow Cooker zu legen, um mögliche Schäden zu vermeiden.

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Ihren Aluminium-Kocheinsatz auf eine Keramik- oder Ceran-Kochplatte, Arbeitsfläche, einen Tisch oder sonstige Flächen stellen. Aufgrund der Beschaffenheit des Aluminium-Kocheinsatzes können diese Flächen durch den rauen Boden des Kocheinsatzes beschädigt werden. Legen Sie stets eine schützende Unterlage oder einen Untersetzer unter den Kocheinsatz, wenn Sie ihn auf einen Tisch oder eine Arbeitsfläche stellen.

Während der ersten Anwendung des Gerätes kann ein leichter Rauch bzw. Geruch auftreten. Dies ist bei vielen Heizgeräten der Fall und gibt sich nach einigen Anwendungen.

NUTZUNG IHRES SLOW COOKERS

1. Setzen Sie den Aluminium-Kocheinsatz auf das Heizelement, geben Sie Ihre Zutaten in den Aluminium-Kocheinsatz und setzen Sie den Deckel auf. Wenn Sie möchten, können Sie den Kocheinsatz auf den Herd setzen, um Fleisch und andere Zutaten vor dem Garen anzubraten.
2. Schließen Sie Ihren Slow Cooker an die Steckdose an und wählen Sie die hohe (HI) oder niedrige (LO) Gartemperatur.
HINWEIS: Die Warmhaltefunktion (WARM) dient NUR zum Warmhalten von Speisen, die bereits gegart wurden. Verwenden Sie die Warmhaltefunktion NICHT zum Garen. Wir empfehlen, die Warmhaltefunktion nicht länger als 4 Stunden zu nutzen.
3. Stellen Sie die Garzeit mit Hilfe der Tasten +/- ein. Die Zeit kann von 30 Minuten bis 20 Stunden eingestellt werden.
4. Drücken Sie den Startknopf (ON) um den Garvorgang zu beginnen.
5. Nach Ende der Garzeit wechselt der Slow Cooker automatisch in die Warmhaltefunktion.
6. Um den Garvorgang zu unterbrechen, drücken Sie auf Abbrechen (OFF). Um Ihren Slow Cooker auszuschalten, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

NUTZUNGSHINWEISE

- Wenn gewünscht, können Sie auch manuell in die Warmhaltefunktion wechseln, (WARM) wenn Ihr Gericht fertig gegart ist.
- Um zu langes oder nicht ausreichendes Garen zu vermeiden, füllen Sie den Aluminium-Kocheinsatz stets halb- bis dreiviertelvoll und beachten Sie die empfohlenen Garzeiten.
- Achten Sie darauf, den Aluminium-Kocheinsatz nicht zu überfüllen. Um ein Überlaufen zu vermeiden, füllen Sie den Aluminium-Kocheinsatz nicht mehr als dreiviertelvoll.
- Stets mit aufgelegtem Deckel garen, gemäß der vorgegebenen Zeit. Während der ersten zwei Stunden der Garzeit den Deckel nicht entfernen, damit sich die Hitze entsprechend verteilen kann.
- Wir empfehlen Ihnen, zum Servieren der Speisen aus dem Kocheinsatz eine nicht-metallische Schöpfkelle zu verwenden. Verwenden Sie keine metallischen Utensilien, da sonst die Keramikbeschichtung des Kocheinsatzes beschädigt werden kann.
- Tragen Sie immer Topfhandschuhe, wenn Sie den Deckel berühren. Achten Sie beim Öffnen des Deckels auf entweichenden heißen Dampf.

- Trennen Sie den Slow Cooker nach Beendigung des Kochvorgangs und vor dem Reinigen immer vom Netz.
- Der herausnehmbare Aluminium-Kocheinsatz ist backofenfest. Der Kocheinsatz kann auf einem Gasherd, Elektroherd oder Induktionsherd verwendet werden. Der Kocheinsatz kann zum Anbraten von Zutaten auf dem Herd verwendet werden. Da der Kocheinsatz schnell heiß wird, nutzen Sie die mittlere Stufe zum Anbraten. Das Anbraten geht schneller als mit einer herkömmlichen Bratpfanne. Siehe nachfolgende Tabelle.

Teil	Spülmaschinen-geeignet	Backofen-geeignet	Mikrowellen-geeignet	Für Gas-/Elektro-Kochfelder geeignet	Für Induktions-Kochfelder geeignet
Deckel	Ja	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.
Aluminium-Kocheinsatz	Ja	Ja	Nr.	Ja	Ja

KOCHTIPPS

Dieser Leitfaden soll Ihnen dabei helfen, Ihre eigenen oder andere Rezepte für Ihren Slow Cooker anzupassen. Viele der normalen Vorbereitungsschritte entfallen, wenn Sie Ihren Slow Cooker verwenden. Meistens können Sie alle Zutaten in den Slow Cooker geben und auf einmal garen. Allgemeines:

- Lassen Sie Ihre Gerichte lange genug garen.
- Stets mit aufgelegtem Deckel garen, gemäß der vorgegebenen Zeit.
- Für optimale Ergebnisse und um zu verhindern, dass die Speisen zu trocken werden oder anbrennen, achten Sie darauf, dass immer ausreichend Flüssigkeit für Ihr Rezept verwendet wird.

GARZEIT	AUF NIEDRIGER STUFE GAREN (⅓)	AUF HOHER STUFE GAREN (⅔)
15 - 30 Minuten	4 - 6 Stunden	1,5 - 2 Stunden
30 - 45 Minuten	6 - 10 Stunden	3 - 4 Stunden
50 Minuten - 3 Stunden	8 - 10 Stunden	4 - 6 Stunden

NUDELN UND REIS:

- Verwenden Sie für ein optimales Ergebnis Langkornreis, wenn im Rezept nichts anderes angegeben ist. Wenn der Reis nach der empfohlenen Zeit nicht komplett gar ist, für Sie zusätzlich 1 bis 1,5 Tassen Flüssigkeit pro Tasse gegarten Reis hinzu und verlängern Sie die Garzeit um 20 bis 30 Minuten.
- Für optimale Ergebnisse mit Nudeln, fügen Sie die Nudeln in den letzten 30 bis 60 Minuten Garzeit hinzu.

BOHNEN:

- Trockenbohnen, insbesondere rote Kidneybohnen, müssen gekocht werden, bevor Sie sie in einem Rezept verwenden.
- Anstelle von Trockenbohnen können Sie bereits gekochte Dosenbohnen verwenden.

GEMÜSE:

- Gemüse gelingt durch langsames Garen besonders gut und kann dadurch seinen Geschmack voll entfalten. Im Slow Cooker wird Gemüse nicht zerkocht, wie es im Backofen oder auf dem Herd passieren kann.
- Bei einem Rezept mit Gemüse und Fleisch geben Sie zuerst das Gemüse und dann das Fleisch in den Aluminium-Kocheinsatz. Gemüse gart im Slow Cooker gewöhnlich langsamer als Fleisch und gelingt besser, wenn es in der Garflüssigkeit liegt.
- Legen Sie Gemüse in den unteren Bereich des Aluminium-Kocheinsatzes, um den Garvorgang zu unterstützen.

MILCH:

- Milch, Sahne und saure Sahne zersetzen sich bei längeren Garzeiten. Wenn möglich erst in den letzten 15 bis 30 Minuten der Garzeit hinzufügen.
- Statt Milch können kondensierte Suppen verwendet werden, diese halten längere Kochzeiten aus.

SUPPEN:

- Für einige Rezepte werden größere Mengen an Wasser/Brühe benötigt. Geben Sie zuerst die Suppenzutaten in den Slow Cooker und fügen Sie dann genügend Wasser/Brühe hinzu, um die Zutaten zu bedecken. Soll die Suppe dünner werden, fügen Sie beim Servieren mehr Flüssigkeit hinzu.

FLEISCH:

- Fett abschneiden, gut abspülen und das Fleisch mit einem Papiertuch trocken tupfen.
- Wenn das Fleisch zuerst in einer Pfanne oder auf einem Grill angebraten wird, tropft das Fett vor dem langsamen Garen ab und verleiht dem Fleisch obendrein einen besseren Geschmack. Dazu können Sie den Kocheinsatz direkt auf einem Küchenherd verwenden.
- Fleisch muss so im Aluminium-Kocheinsatz positioniert werden, dass es den Deckel nicht berührt.
- Bei kleineren oder größeren Fleischmengen passen Sie das Gemüse oder die Kartoffeln so an, dass der Topf immer zur Hälfte oder zu Dreiviertel gefüllt ist.
- Die Fleischmenge und die empfohlenen Kochzeiten sind nur Schätzungen und können je nach Zuschnitt, Art und Knochenstruktur unterschiedlich sein. Mageres Fleisch wie Huhn oder Schweinslende kochen normalerweise schneller als Fleisch mit Bindegewebe und fettiges Fleisch wie Rindernacke 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 werden alle Nahrungsmittel zur gleichen Zeit gar.

FISCH:

- Fisch ist schnell gar und sollte erst gegen Ende der Garzeit, in den letzten fünfzehn Minuten bis einer Stunde, hinzugefügt werden.

FLÜSSIGKEIT:

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

REINIGUNG

Trennen Sie Ihren Slow Cooker vor der Reinigung STETS von der Stromversorgung und lassen Sie ihn auskühlen.

VORSICHT: Tauchen Sie das Heizelement, das Stromkabel oder den Stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

- Der Deckel und der Aluminium-Kocheinsatz können in der Spülmaschine oder mit heißem Seifenwasser gereinigt werden. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Putzlappen. Mit einem Tuch, Schwamm oder Gummispatel lassen sich Speisereste gewöhnlich gut entfernen. Um Wasserspuren oder sonstige Spuren zu entfernen, verwenden Sie ein nicht scheuerndes Reinigungsmittel oder Essig.
- Wenn der Kocheinsatz auf einem Herd verwendet oder in einer Spülmaschine gereinigt wird, kann sich seine Farbe leicht ändern. Dies beeinträchtigt keineswegs die Leistungen des Kocheinsatzes. Durch das Abwischen mit einem weichen Tuch wird das Aussehen wieder verbessert.
- Der Aluminium-Kocheinsatz sowie der Deckel vertragen keine plötzlichen Temperaturschwankungen. Spülen Sie den Aluminium-Kocheinsatz oder den Deckel nie mit kaltem Wasser ab, wenn sie heiß sind.
- Die Außenseite des Heizelements kann mit einem weichen Lappen und warmem Seifenwasser gereinigt werden. Abtrocknen. Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- Es sollten keine weiteren Wartungsarbeiten vorgenommen werden.
- HINWEIS:** Lassen Sie den Aluminium-Kocheinsatz an der Luft trocknen, bevor Sie ihn aufräumen.

KUNDENDIENST & ERSATZTEILE

Sollte das Gerät während des Garantiezeitraums nicht mehr funktionieren, bringen Sie es zum Austausch zum Kaufort zurück. Für die Geltendmachung von Garantieansprüchen ist ein gültiger Kaufbeleg zwingend erforderlich. Wenden Sie sich für weitere Unterstützung an unseren Kundendienst unter: Großbritannien: 0800 028 7154 | Spanien: 0900 81 65 10 | Frankreich: 0805 542 055. Für alle anderen Länder wählen Sie bitte +44 800 028 7154. Gegebenenfalls fallen internationale Telefongebühren an. Sie können uns auch eine E-Mail senden: CrockpotEurope@newellco.com.

GARANTIE

Bitte bewahren Sie Ihre Quittung auf, weil sie für eventuelle Ansprüche im Rahmen dieser Garantie benötigt wird.

Dieses Gerät hat nach dem Kauf entsprechend den Angaben in diesem Dokument eine Garantie von 2 Jahren.

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

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

Die Wahrnehmung Ihrer gesetzlichen Ansprüche im Schadensfall ist kostenlos.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Poznan 61-894

Polen

Spanien: 0900 81 65 10

Frankreich: 0805 542 055

Großbritannien: 0800 028 7154

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

Eventuell gelten Tarife für Auslandsgespräche.

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



NEDERLANDS

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

AANDACHTIG LEZEN EN BEWAREN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK

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

⚠ Sommige onderdelen van het apparaat kunnen heet worden tijdens het gebruik.

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

Dit apparaat niet gebruiken voor een ander doel dan het beoogde doel. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Het is niet geschikt voor gebruik buitenshuis.

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

Het deksel en de aluminium pan kunnen worden gereinigd in de vaatwasser of in warm water met afwasmiddel (Zie het gedeelte over reinigen).

- Dit apparaat geeft warmte af tijdens het gebruik. Er dienen afdoende maatregelen te worden getroffen om het risico van brandwonden, brand of ander persoonlijk letsel of beschadiging van eigendommen te voorkomen terwijl het apparaat wordt gebruikt of afkoelt.
- Gebruik altijd een ovenwant of doek en pas op voor hete stoom wanneer het deksel wordt geopend of verwijderd
- De handgrepen van de pan kunnen heet worden tijdens het gebruik. Draag altijd ovenwanten of laat het apparaat afkoelen voordat u het hanteert.
- 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
- Het verwarmingselement van het apparaat mag niet op of in de buurt van potentiële hete oppervlakken worden geplaatst (zoals een gaskookplaat of elektrische kookplaat).
- Het apparaat niet gebruiken als het is gevallen of zichtbare beschadiging of lekkages vertoont.
- Na gebruik, alvorens het apparaat te reinigen, altijd controleren of het apparaat is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact is verwijderd.
- Het apparaat altijd goed laten afkoelen voordat dit wordt gereinigd of opgeborgen.
- Het stroomsnoer nooit over de rand van een werkblad of aanrecht laten hangen, in aanraking laten komen met hete oppervlakken, of in de knoop, vast of bekneld laten raken

- Verwarm NOOIT voedsel direct op de binnenkant van de behuizing van het apparaat. Gebruik altijd de verwijderbare aluminium pan.
- Sommige oppervlakken zijn niet bestand tegen de langdurige warmte die bepaalde apparaten genereren. Zet het apparaat niet op een oppervlak dat niet hittebestendig is. We raden u aan het apparaat op een warmtebestendige houder of onderzetter te zetten om mogelijke beschadiging van het oppervlak te voorkomen
- Het deksel van de slowcooker is vervaardigd uit gehard glas Controleer het deksel altijd op glasschilfers, barsten en andere beschadiging. Gebruik het glazen deksel niet als dit is beschadigd, aangezien het tijdens gebruik kan verbrijzelen.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Verwijder alle verpakking, reinig het deksel en de aluminium pan met warm water met afwasmiddel en droog alles goed af voordat u uw Crock-Pot® slowcooker gaat gebruiken.

BELANGRIJK: Sommige oppervlakken van aanrechten en tafels zijn niet bestand tegen de langdurige warmte die bepaalde apparaten genereren. Plaats het verwarmde apparaat niet op een warmtegevoelig oppervlak. We raden u aan het apparaat op een warmtebestendige houder of onderzetter te zetten om mogelijke beschadiging van het oppervlak te voorkomen.

Wees voorzichtig wanneer u uw aluminium pan op een keramische of glazen kookplaat, aanrecht, tafel of ander oppervlak zet. De grove eigenschappen van de aluminium pan kan op sommige oppervlakken krassen veroorzaken als er niet voorzichtig te werk wordt gegaan. Zet de aluminium pan altijd op een houder of onderlegger op uw tafel of aanrecht.

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

GEBRUIKSADVIES VOOR UW SLOW COOKER

1. Plaats de aluminium pan op het verwarmingselement, voeg uw ingrediënten toe in de pan en bedek hem met het deksel. U kan de pan op de kookplaat zetten om het vlees dicht te schroeien en uw ingrediënten voor te bakken voordat u ze in de slowcooker doet.
2. Sluit uw slowcooker aan en selecteer de high (hoge ) of low (lage ) bereidingstemperatuur.
OPMERKING: De Warm setting (warmhoudstand)  is UITSLUITEND geschikt om een reeds gekookte maaltijd warm te houden. Gebruik deze stand NIET om te koken. Het wordt afgeraden om uw voedsel langer dan 4 uur warm te houden met deze stand.
3. Stel de kooktijd in met behulp van de +/- knoppen. Gebruik hiervoor stappen van 30 minuten tot maximaal 20 uur.
4. Druk op de knop “start” () om de bereiding te starten.
5. Als de kooktijd is voltooid, schakelt de slowcooker automatisch over op de instelling “Keep Warm” (warmhoudstand).
6. Druk op de knop “cancel” (annuleren ) om de bereiding te beëindigen. Neem de stekker van de slowcooker uit het stopcontact om hem uit te schakelen.

OPMERKINGEN VOOR GEBRUIK

- Indien gewenst kan u handmatig overschakelen op de Warm setting (warmhoudstand)  wanneer uw maaltijd is bereid.
- Vul de aluminium pan steeds tot ongeveer voor ½ tot ¾ en volg de aanbevolen kooktijden om te voorkomen dat het gerecht ongaar of juist te gaar is.
- Doe de aluminium pan nooit te vol. Om overlopen te voorkomen, mag u de aluminium pan nooit voor meer dan ¾ vullen.
- Bereid uw gerechten steeds met het deksel op de pan gedurende de aanbevolen kooktijd. Neem het deksel in de eerste twee uur van het kookproces niet van de pan, zodat het gerecht efficiënt wordt verwarmd.
- We raden u aan een niet-metalen lepel of schep te gebruiken om uw maaltijd uit de pan te halen. Gebruik geen metalen keukengerei om schade aan de keramische laag van de pan te beschermen.
- Gebruik altijd een ovenwant als u het deksel aanraakt. Pas op voor de hete stoom die ontsnapt wanneer het deksel wordt verwijderd.

- Verwijder de stekker uit het stopcontact als het gerecht klaar is en voordat u het apparaat gaat reinigen
- De verwijderbare aluminium pan is ovenvast. De pan is geschikt voor gebruik op een gasplaat, elektrische plaat of inductieplaat. De pan kan worden gebruikt om ingrediënten dicht te schroeien op de kookplaat, op een middelhoog vuur, aangezien de pan snel opwarmt. De ingrediënten zullen sneller worden dichtgeschroeid dan in een traditionele pan. Raadpleeg de onderstaande tabel.

Onderdeel	Kan in de vaatwasser	Oven-bestendig	Magnetron-bestendig	Geschikt voor een gaskookplaat / elektrische kookplaat	Geschikt voor een inductiekookplaat
Deksel	Ja	Nee	Nee	Nee	Nee
Aluminium pan	Ja	Ja	Nee	Ja	Ja

GIDS VOOR HET AANPASSEN VAN RECEPTEN

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

- Voorzie voldoende kooktijd.
- Bereid uw gerechten steeds met het deksel op de pan.
- Voor de beste resultaten en om te voorkomen dat het voedsel uitdroogt of aanbrandt, moet u altijd de juiste hoeveelheid vloeistof gebruiken in het recept.

KOOKTIJD VAN HET RECEPT	KOKEN OP LOW (LAGE TEMPERATUUR) ()	KOKEN OP HIGH (HOGE TEMPERATUUR) ()
15 tot 30 minuten,	4 tot 6 uur	1½ tot 2 uur
30 tot 45 minuten,	6 tot 10 uur	3 tot 4 uur
50 minuten tot 3 uur	8 tot 10 uur	4 tot 6 uur

PASTA EN RIJST:

- Voor een optimaal resultaat moet u langkorrelrijst gebruiken, tenzij het recept expliciet een andere rijstsoort vermeldt. Als de rijst na de aanbevolen kooktijd nog niet helemaal gaar is, voegt u 1 tot 1½ kop vloeistof per kop gekookte rijst toe en kookt u de rijst nog 20 tot 30 minuten langer.
- Voor de beste resultaten met pasta, voegt u de pasta pas tijdens de laatste 30 tot 60 minuten toe aan de slowcooker.

BONEN:

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

GROENTEN:

- Veel groenten hebben baat bij een bereiding in de slowcooker, 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 aluminium pan van de slowcooker. Over het algemeen garen groenten trager dan vlees in de slowcooker en ze halen er voordeel uit als ze gedeeltelijk worden ondergedompeld in het kookvocht.
- Plaats de groenten langs de zijkanten of op de bodem van de aluminium pan voor een betere bereiding.

MELK:

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

SOEPEN:

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

VLEESGERECHTEN:

- 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. Dit is mogelijk door de pan rechtstreeks op een kookplaat te zetten.
- Het vlees moet zodanig in de aluminium pan worden gelegd dat het vlees het deksel niet raakt.
- Voor kleinere of grotere stukken vlees, dient u de hoeveelheid groenten of aardappelen aan te passen, zodat de aluminium pan steeds voor ½ tot ¾ 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 en varkenshaas, is meestal eerder gaar dan vlees met meer bindweefsel en vet, zoals borststuk of varkensschouder. Als u het vlees op het bot wilt bakken, zal dit langere bereidingstijden vereisen dan wanneer u vlees zonder bot wilt bereiden.
- Snijd vlees in kleine stukjes wanneer het tegelijkertijd bereid wordt met voorgedroogde producten, zoals bonen of fruit, of lichte groenten, zoals champignons, gehakte ui, aubergine of fijngesneden groenten. Op deze manier zijn alle ingrediënten tegelijkertijd gaar.

VIS:

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

VOCHT:

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

REINIGEN

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

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

- Het deksel en de aluminium pan kunnen worden afgewassen in een vaatwasmachine of in warm water met afwasmiddel. Gebruik geen schuurmiddelen of schuursponsjes. Voedselresten kunnen gewoonlijk met een doekje, sponsje of rubberen spatel worden verwijderd. Verwijder water- en andere vlekken met een niet schurend reinigingsmiddel of met azijn.
- Als de pan wordt gebruikt op een kookplaat of in een vaatwasser, kan de kleur enigszins veranderen. Dit zal geen gevolgen hebben voor de algehele prestaties van de pan. Door over de pan te wrijven met een zachte doek, kan het oorspronkelijke uitzicht worden hersteld.
- De aluminium pan en het deksel zijn niet bestand tegen plotselinge temperatuurverschillen. Reinig de aluminium pan en het deksel niet in koud water als ze nog heet zijn
- De behuizing van het verwarmingselement kan worden gereinigd met een zachte doek en warm water met afwasmiddel. Droog het oppervlak af. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen.
- Er mag geen ander onderhoud worden uitgevoerd.
- **OPMERKING:** Laat de aluminium pan na het reinigen aan de lucht drogen voordat u het apparaat opbergt.

AFTER SALES & VERVANGINGSONDERDELEN

Als het apparaat niet werkt en nog onder garantie is, kunt u hiervoor een vervanging krijgen door het defecte apparaat in te leveren bij het aankooppunt. U dient dan wel een geldig aankoopbewijs voor te leggen. Voor meer ondersteuning kan u contact opnemen met onze Klantenservice: Verenigd Koninkrijk: 0800 028 7154 | Spanje: 0900 81 65 10 | Frankrijk: 0805 542 055. Voor alle andere landen, kan u het volgende nummer bellen +44 800 028 7154. Er kunnen internationale tarieven in rekening worden gebracht. U kunt ook een e-mail sturen aan: CrockpotEurope@newellco.com.

GARANTIE

Bewaar uw ontvangstbewijs, want dit is nodig voor eventuele claims onder deze garantie.

Dit apparaat heeft een garantie van 2 jaar na uw aankoop zoals beschreven in dit document.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Afgedankte elektrische producten mogen niet met het huishoudelijk afval worden weggegooid. Gelieve te recyclen waar faciliteiten bestaan. E-mail ons op

CrockpotEurope@newellco.com voor meer informatie over recycling en WEEE.

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

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

Poznan 61-894

Polen

Spanje: 0900 81 65 10

Frankrijk: 0805 542 055

Verenigd Koninkrijk: 0800 028 7154

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

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



ROMÂNĂ

INFORMAȚII IMPORTANTE PRIVIND PROTECȚIA

CITIȚI CU ATENȚIE ȘI SALVAȚI PENTRU REFERINȚE VIITOARE

Acest aparat electrocasnic poate fi folosit de către copiii cu vârsta peste 8 ani și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale și psihice reduse sau lipsă de experiență și cunoaștere dacă sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea electrocasnicelor într-un mod sigur și înțeleg pericolele implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatele electrocasnice.

Curățarea și întreținerea nu trebuie să fie efectuate de către copii, decât dacă au vârsta mai mare de 8 ani și sunt supravegheați. Păstrați electrocasnicele și firele lor departe de copiii cu vârsta mai mică de 8 ani.

⚠ Diverse părți ale aparatului electrocasnic se pot încălzi în timpul utilizării. Dacă cablul de alimentare este deteriorat, trebuie să fie înlocuit de către producător, agentul său de service sau persoane similare calificate, pentru a evita un pericol.

Nu folosiți niciodată acest aparat electrocasnic pentru un alt scop decât cel prevăzut. Acest aparat electrocasnic este destinat doar utilizării casnice.

Nu folosiți acest aparat electrocasnic în exterior.

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

Capacul și vasul de gătit din aluminiu pot fi spălate în mașina de spălat vase sau cu apă fierbinte cu săpun (vezi secțiunea de curățare).

- Acest aparat electrocasnic generează căldură în timpul utilizării. Trebuie luate măsuri de precauție adecvate pentru a preveni riscul de arsuri, opăriri, incendii sau alte vătămări la persoane sau bunuri cauzate în timpul utilizării sau în timpul răcirii.
- Folosiți mănuși de cuptor sau un prosop și aveți grijă să nu iasă abur atunci când deschideți sau scoateți capacul.
- Mănerul bolului de gătit se pot încălzi în timpul utilizării, purtați întotdeauna mănuși de cuptor sau să se răcească atunci când manevrați bolul de gătit.
- Asigurați-vă întotdeauna că aveți mâinile uscate înainte de a manipula ștecărul sau de a porni aparatul.
- Utilizați întotdeauna aparatul pe o suprafață stabilă, sigură, uscată și plană.
- Baza de încălzire a aparatului nu trebuie amplasată pe sau lângă suprafețe potențial fierbinți (cum ar fi o plită cu gaz sau electrică).
- Nu folosiți aparatul dacă a fost scăpat, dacă există semne vizibile de deteriorare sau dacă are scurgeri.
- Asigurați-vă că aparatul este oprit și deconectat de la priză după utilizare și înainte de curățare.
- Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească înainte de curățare sau depozitare.
- Nu lăsați niciodată cablul de alimentare să atârne peste marginea unui blat, să atingă suprafețe fierbinți sau să se înnoade, să se prindă sau să se ciupească.
- NU încercați NICIODATĂ să încălziți niciun produs alimentar direct în interiorul unității de bază. Utilizați întotdeauna bolul de gătit detașabil din aluminiu.
- Unele suprafețe nu sunt proiectate pentru a rezista căldurii prelungite generate de anumite aparate. Nu așezați aparatul pe o suprafață care poate fi deteriorată de căldură. Vă recomandăm să așezați un tampon izolator sau un suport sub aparat pentru a preveni posibile deteriorări ale suprafeței.
- Capacul aragazului este din sticlă securizată. Inspectați întotdeauna capacul pentru a detecta așchii, crăpături sau orice alte daune. Nu folosiți capacul de sticlă dacă este deteriorat, deoarece se poate sparge în timpul utilizării.

PREGĂTIRE PENTRU UTILIZARE

Înainte de a utiliza Crockpot® cu gătire lentă, îndepărtați toate ambalajele și spălați capacul și bolul de gătit din aluminiu cu apă caldă și săpun și uscați bine.

NOTE IMPORTANTE: Unele suprafețe de blat și mese nu sunt proiectate pentru a rezista căldurii prelungite generate de anumite aparate. Nu așezați unitatea încălzită pe o suprafață sensibilă la căldură. Vă recomandăm să puneți un suport pentru căldură sau un alt suport sub aparat, pentru a preveni posibile deteriorări ale suprafeței.

Vă rugăm să fiți precaut(ă) când așezați bolul de gătit din aluminiu pe un aragaz din ceramică sau sticlă netedă, blat, masă sau altă suprafață. Datorită naturii vasului de gătit din aluminiu, suprafața inferioară aspră poate zgăria unele suprafețe dacă nu se folosește precauție. Așezați întotdeauna un strat de protecție sau suport sub vasul de gătit din aluminiu înainte de a le așeza pe o masă sau blat.

În timpul utilizării inițiale a acestui aparat, poate fi detectat un ușor fum sau miros. Acest lucru este normal la multe aparate de încălzire și nu se va repeta după câteva utilizări.

CUM SĂ FOLOSIȚI APARATUL CU GĂTIRE LENTĂ

- Puneți vasul de gătit din aluminiu în baza de încălzire, adăugați ingredientele în vasul de gătit din aluminiu și acoperiți cu capac. Puteți așeza bolul de gătit pe plită pentru a prăji carnea și a rumeni ingredientele înainte de gătit lentă, dacă doriți.
- Conectați aparatul de gătit lent și selectați temperatura de gătit ridicată () sau scăzută ().
NOTĂ: Setarea Cald () este NUMAI pentru menținerea caldă a alimentelor care au fost deja găsite. NU gătiți cu setarea de încălzire. Nu recomandăm folosirea setării de încălzire pentru mai mult de 4 ore.
- Ajustați timpul de gătit folosind butoanele +/- . Timpul poate fi setat în trepte de la 30 de minute până la 20 de ore.
- Apăsăți butonul start () pentru a începe gătitul.
- Când timpul de gătit s-a terminat, aparatul cu gătit lentă va trece automat la setarea Păstrați la cald.
- Pentru a opri gătitul, apăsați butonul anulare (). Pentru a opri aparatul cu gătit lentă, scoateți-l din priză.

NOTE PRIVIND UTILIZAREA

- Dacă se dorește, puteți trece manual la setarea Încălzire () atunci când rețeta s-a gătit complet.
- Pentru a evita gătitul excesiv sau insuficient, umpleți întotdeauna bolul de gătit din aluminiu între ½ până la ¾ și respectați timpurile de gătit recomandate.
- Nu umpleți prea mult vasul de gătit din aluminiu. Pentru a preveni vărsarea, nu umpleți vasul din aluminiu de gătit mai mult de ¾.
- Gătiți întotdeauna cu capacul pus pentru timpul recomandat. Nu scoateți capacul în primele două ore de gătit pentru a permite căldurii să se acumuleze eficient.
- Vă recomandăm să folosiți un polonic nemetalic pentru a servi alimentele din vasul de gătit. Nu folosiți o ustensilă metalică, deoarece aceasta poate deteriora stratul ceramic al vasului.
- Purtați întotdeauna mănuși de cuptor când manipulați capacul. Atenție la eliberarea de abur când deschideți capacul.
- Deconectați-l după terminarea gătitului și înainte de curățare.
- Vasul de gătit detașabil din aluminiu este rezistent la cuptor. Vasul de gătit este potrivit pentru utilizare pe plite pe gaz, electrice și cu inducție. Vasul poate fi folosit pentru a prăji ingredientele pe plită, folosind o căldură medie, deoarece vasul se încălzește rapid. Prăjirea va fi mai rapidă decât atunci când utilizați o tigaie convențională. Consultați graficul de mai jos.

Piese	Poate fi introdus în mașina de spălat vase	Poate fi introdus la cuptor	Poate fi introdus în cuptorul cu microunde	Poate fi folosit pe plita electrică/cu gaz	Poate fi folosit pe plita electrică
Capac	Da	Nu	Nu	Nu	Nu
Bol de gătit din aluminiu	Da	Da	Nu	Da	Da

GHID PENTRU ADAPTAREA REȚETELOR

Acest ghid este realizat pentru a vă ajuta la adaptarea propriilor rețete pentru aparatul dvs. cu gătire lentă. Mulți dintre pașii obișnuiți de pregătire nu sunt necesari atunci când utilizați aparatul cu gătire lentă. În cele mai multe cazuri, toate ingredientele pot intra în aparatul dvs. cu gătire lentă și se pot găti toată ziua. General:

- Alocăți suficient timp pentru gătire.
- Gătiți întotdeauna cu capacul pus.
- Pentru rezultate optime și pentru a preveni uscarea sau arderea alimentelor, asigurați-vă întotdeauna că este utilizată o cantitate adecvată de lichid în rețetă.

TIMP PENTRU REȚETĂ	GĂTIRE CU TIMP SCĂZUT (سٲٲ)	GĂTIRE CU TIMP RIDICAT (سٲٲ)
15- 30 minute	4- 6 ore	1½ - 2 ore
30- 45 minute	6- 10 ore	3- 4 ore
50 minute - 3 ore	8- 10 ore	4- 6 ore

PASTE ȘI OREZ:

- Pentru cele mai bune rezultate, utilizați orez cu bob lung, cu excepția cazului în care rețeta prevede altfel. Dacă orezul nu este gătit complet după timpul sugerat, adăugați încă 1 până la 1½ cani de lichid per cană de orez fiert și continuați gătitul timp de 20 până la 30 de minute.
- Pentru rezultate optime pentru paste, adăugați pastele în aparatul cu gătire lentă în ultimele 30 până la 60 de minute de gătire.

FASOLE:

- Fasolea uscată, în special fasolea roșie, trebuie fiartă înainte de a fi adăugată la o rețetă.
- Fasolea conservată complet gătită poate fi folosită ca înlocuitor pentru fasolea uscată.

LEGUME:

- Multe legume beneficiază de gătire lentă și își pot dezvolta întreaga savoare. Acestea tind să nu se gătească prea mult în aparatul dvs. cu gătire lentă, așa cum s-ar putea face în cuptor sau pe plită.
- Când gătiți rețete cu legume și carne, puneți legumele în vasul de gătit din aluminiu înainte de carne. Legumele se gătesc de obicei mai lent decât carnea în aparatul cu gătire lentă și au avantajul de a fi scufundate parțial în lichidul de gătit.
- Așezați legumele aproape de părțile laterale sau de fundul vasului de gătit din aluminiu pentru a ajuta la gătit.

LAPTE:

- Laptele, smântâna și smântâna de gătit se descompun în timpul gătirii prelungite. Când este posibil, adăugați în ultimele 15 până la 30 de minute de gătit.
- Supele condensate pot fi înlocuite cu lapte și pot fi găsite timp îndelungat.

SUPE:

- Unele rețete necesită cantități mari de apă/supă bază. Adăugați mai întâi ingredientele supei în vasul de gătit din aluminiu, apoi adăugați apă/supă bază doar pentru a acoperi. Dacă se dorește o supă mai subțire, adăugați mai mult lichid la servire.

CĂRNURI:

- Taiăți grăsimea, clătiți bine și uscați carnea cu prosoape de hârtie.
- Rumenirea în prealabil a cărnii permite scurgerea grăsimii înainte de gătire lentă și, de asemenea, adaugă o mai mare profunzime a aromei. Acest lucru se poate face folosind bolul de gătit direct pe orice tip de plită.
- Carnea trebuie poziționată astfel încât să se odihnească în vasul de gătit din aluminiu fără a atinge capacul.
- Pentru bucăți mai mici sau mai mari de carne, modificați cantitatea de legume sau cartofi, astfel încât vasul de gătit din aluminiu să fie întotdeauna plin între ½ până la ¾.
- Dimensiunea cărnii și timpii de gătire recomandați sunt doar estimări și pot varia în funcție de tăietura, tipul și structura osoasă specifice. Carnea slabă, cum ar fi mușchiul de pui sau de porc, tind să se gătească mai repede decât carnea cu mai mult țesut conjunctiv și grăsime, cum ar fi pieptul sau umărul de porc. Gătirea cărnii pe os versus fără os va crește timpul necesar de gătire.

- Taiăți carnea în bucăți mai mici atunci când gătiți cu alimente pregătite, cum ar fi fasolea, sau legume ușoare, cum ar fi ciupercile, ceapa tăiată cubulețe, vinetele sau legumele tocate mărunt. Acest lucru permite tuturor alimentelor să se gătească în același ritm.

PEȘTE:

- Peștele se gătește rapid și trebuie adăugat la sfârșitul ciclului de gătit în ultimele cincisprezece minute până la o oră de gătit.

LICHID:

- S-ar putea părea că rețetele de gătire lentă conțin doar o cantitate mică de lichid, dar procesul de gătire lentă diferă de alte metode de gătit prin faptul că lichidul adăugat în rețetă aproape că se va dubla în timpul gătirii. Dacă adaptați o rețetă pentru aparatul cu gătire lentă dintr-o rețetă convențională, vă rugăm să reduceți cantitatea de lichid înainte de a găti.

CURĂȚARE

Deconectați ÎNTOTDEAUNA aparatul cu gătire lentă de la priza electrică și lăsați-l să se răcească înainte de curățare.

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

- Capacul și vasul de gătit din aluminiu pot fi spălate în mașina de spălat vase sau cu apă fierbinte cu săpun. Nu utilizați compuși de curățare abrazivi sau tampoane de curățat. O cârpă, un burete sau o spatulă de cauciuc vor îndepărta de obicei reziduurile. Pentru a îndepărta petele cauzate de apă și alte pete, folosiți un produs de curățare neabraziv sau oțet.
- Dacă bolul este folosit pe o plită sau în mașina de spălat vase, culoarea poate suferi mici modificări. Acest lucru nu va afecta performanța generală a bolului. Ștergerea cu o cârpă moale poate ajuta la regenerarea aspectului.
- Bolul de gătire din aluminiu și capacul nu vor rezista schimbărilor bruște de temperatură. Nu spălați bolul de gătire din aluminiu sau capacul cu apă rece atunci când sunt fierbinți.
- Exteriorul bazei de încălzire poate fi curățat cu o cârpă moale și umezită și cu apă cu săpun. Ștergeți pentru a usca. Nu folosiți produse de curățare abrazive.
- Nu trebuie efectuată nicio altă întreținere.
- **NOTĂ:** După curățare, permiteți bolului de curățare din aluminiu să se usuce la aer înainte de a depozita.

SERVICIU POST-VÂNZARE ȘI PIESE DE REZERVĂ

În cazul în care aparatul nu funcționează, dar este în garanție, returnați produsul la locul în care a fost achiziționat pentru înlocuire. Vă rugăm să rețineți că va fi necesară o formă validă de dovadă a achiziției. Pentru asistență suplimentară, vă rugăm să contactați Departamentul nostru de servicii pentru consumatori la: Regatul Unit: 0800 028 7154 | Spania: 0900 81 65 10 | Franța: 0805 542 055. Pentru toate celelalte țări, vă rugăm apelați +44 800 028 7154. Se pot aplica taxe internaționale. Alternativ, trimiteți e-mail la: CrockpotEurope@newellco.com.

GARANȚIE

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

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

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

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

Exercitarea drepturilor dvs. legale în eventualitatea defectelor este gratuită.

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

Newell se angajează ca în perioada de garanție să repare sau să înlocuiască aparatul sau orice parte a aparatului despre care se constată că nu funcționează gratuit, cu condiția ca:

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

Defectele care apar totuși în urma utilizării necorespunzătoare, deteriorărilor, abuzului, utilizării cu tensiune incorectă, actelor naturale, evenimentelor în afara controlului Newell, reparațiilor sau modificărilor de către o persoană diferită de cea autorizată de Newell sau nereușitei respectării instrucțiunilor de utilizare care nu sunt acoperite de prezenta garanție. În plus, uzura normală, inclusiv, dar fără a se limita la, decolorarea și zgârieturile minore nu sunt acoperite de prezenta garanție.

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

Dacă aparatul dvs. include o garanție specifică țării sau unei broșuri de garanție, consultați termenii și condițiile unei astfel de garanții în locul prezentei garanții sau contactați distribuitorul local autorizat pentru mai multe informații.

Produsele electronice deșeururi nu trebuie eliminate împreună cu deșeurile domestice. Reciclați în cadrul unităților special concepute în acest scop. Trimiteți-ne un e-mail la

CrockpotEurope@newellco.com pentru informații ulterioare privind reciclarea și DEEE.

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

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

Poznan 61-894

Polonia

Spania: 0900 81 65 10

Franța: 0805 542 055

Regatul Unit: 0800 028 7154

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

Se pot aplica taxe internaționale.

Alternativ, scrieți la adresa de e-mail CrockpotEurope@newellco.com



SVENSKA

VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

LÄS NOGA OCH SPARA FÖR FRAMTIDA REFERENS

Denna apparat kan användas av barn från 8 års ålder och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller bristfällig erfarenhet och kunskap om de övervakas eller har instruerats gällande användning av apparaten på ett säkert sätt och förstår de risker detta kan medföra. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får endast utföras av barn som är äldre än 8 år eller under övervakning. Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn under 8 år.

⚠ Delar av apparaten blir troligtvis heta under användning.

Om strömsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceagent eller liknande kvalificerade personer för att undvika risker.

Använd aldrig denna apparat på något annat sätt än dess avsedda syfte.

Denna apparat är endast avsedd för privat bruk. Använd inte denna apparat utomhus.

Sänk aldrig ned uppvärmningsbasen, strömsladden eller kontakten i vatten eller någon annan vätska.

Locket och tillagningskärlet i aluminium kan diskas i maskin eller med hett vatten och diskmedel (se avsnittet Rengöring).

- Denna apparat genererar värme när den används. Adekvata försiktighetsåtgärder måste vidtas för att undvika risken för brännskador, skällningsskador, brand eller annan skada på personer eller egendom medan apparaten används eller under avsvalning.
- Använd grytvantar eller en trasa och se upp för ånga som kommer ut när man öppnar eller tar av locket.
- Handtagen på tillagningskärlet kan bli heta under användning. Använd alltid grytvantar eller låt tillagningskärlet svalna före hantering.
- Se alltid till att händerna är torra innan du hanterar kontakten eller sätter på apparaten.
- Använd alltid apparaten på ett stabilt, säkert, torrt och jämnt underlag.
- Apparatus uppvärmningsbas får inte placeras på eller nära potentiellt varma ytor (t.ex. en gasspis eller elektrisk spishäll).
- Använd inte apparaten om den har tappats i golvet, om den har synliga tecken på skador eller om den läcker.
- Se till att apparaten är avstängd och bortkopplad från eluttaget efter användning och före rengöring.
- Låt alltid apparaten svalna före rengöring eller förvaring.
- Låt aldrig strömsladden hänga ut över kanten på en diskbänk, komma i kontakt med heta ytor eller få knutor, snärjas fast eller klämmas.
- Försök ALDRIG värma upp mat direkt inuti basenheten. Använd alltid det avtagbara tillagningskärlet i aluminium.
- Vissa ytor är inte konstruerade för att klara den långvariga värme som genereras av vissa apparater. Placera inte apparaten på en yta som kan ta skada av värme. Vi rekommenderar att man placerar ett värmeisolerande underlägg under apparaten för att undvika eventuella skador på ytan.
- Slowcooker-locket är tillverkat av härdat glas. Kontrollera alltid att glaset inte är sprucket, repat eller skadat på annat vis. Använd inte glaslocket om det är skadat, då kan det spricka under användning.

FÖRBEREDELSE FÖR ANVÄNDNING

Innan du använder din Crockpot®-slowcooker, ta bort allt förpackningsmaterial och diska locket och tillagningskärlet i aluminium med hett vatten och diskmedel och låt dem torka helt.

VIKTIGT: Vissa diskbänks- och bordsytor klarar inte den långvariga värme som genereras av vissa apparater. Placera inte den uppvärmda enheten på värmekänsliga ytor. Vi rekommenderar att man placerar ett värmeisolerande underlägg under apparaten för att undvika eventuella skador på ytan.

Var försiktig när du placerar tillagningskärlet i aluminium på en keramisk eller slät glasspishäll, bord eller annan yta. På grund av naturen hos tillagningskärlet i aluminium, kan den grova ytan repa vissa ytor om man inte är försiktig. Placera alltid ett skyddande underlägg under tillagningskärlet i aluminium innan du ställer ner det på ett bord eller en diskbänk.

När apparaten börjar användas kan det förekomma en aning rök eller lukt. Detta är normalt för många uppvärmningsapparater och försvinner efter några få användningstillfällen.

SÅ HÄR ANVÄNDER DU DIN SLOWCOOKER

- Placera tillagningskärlet i aluminium i uppvärmningsbasen, tillsätt önskade ingredienser i tillagningskärlet i aluminium och sätt på locket. Om du vill kan du placera tillagningskärlet på spishällen för att bryna kött och ge färg åt andra ingredienser innan du startar den egentliga tillagningen.
- Anslut din slowcooker till strömmen och välj den höga (☰) eller låga (☷) tillagningstemperaturen.
OBS: Värmehållningsinställningen (☷) är ENDAST avsedd för att hålla redan tillagad mat varm. Tillaga INTE mat med varmhållningsinställningen. Vi rekommenderar inte att man använder varmhållningsinställningen i mer än fyra timmar.
- Justera tillagningstiden med hjälp av knapparna +/- . Tiden kan ställas in i steg om 30 minuter upp till 20 timmar.
- Tryck på startknappen (⏻) för att starta tillagningen.
- När tillagningstiden har förlutit övergår slowcooker-apparaten automatiskt till varmhållningsinställningen.
- För att avbryta tillagningen, tryck på annulleringsknappen (⊗). Du stänger av din slowcooker-apparat genom att dra ut strömkontakten från eluttaget.

VID ANVÄNDNING

- Om du vill kan du manuellt växla till varmhållningsfunktionen (☷) när ditt recept är färdiglagat.
- För att undvika att maten blir över- eller underkokt, fyll alltid tillagningskärlet i aluminium till ½ till ¾ och följ de rekommenderade tillagningstiderna.
- Överfyll inte tillagningskärlet i aluminium. För att undvika att det kokar över, fyll inte tillagningskärlet i aluminium mer än ¾.
- Tillaga alltid maten med locket på under rekommenderad tid. Ta inte bort locket under de två första tillagningstimmarna eftersom värmen måste kunna byggas upp ordentligt.
- Vi rekommenderar att du använder en icke-metallisk slev för att servera maten från tillagningskärlet. Använd inte köksredskap i metall eftersom de kan skada kärlets keramiska beläggning.
- Använd alltid grytvantar när du hanterar locket. Se upp för ånga som kommer ut när du öppnar locket.
- Koppla bort apparaten från strömmen när tillagningen är klar och före rengöring.
- Det uttagbara tillagningskärlet i aluminium är ugnssäkert. Tillagningskärlet lämpar sig för användning på gashällar, elektriska hällar och induktionshällar. Skålen kan användas för att bryna ingredienser på hällen. Använd medelhög värme eftersom skålen snabbt hetas upp. Ingredienser bryns snabbare än när man använder en vanlig kastrull. Se diagrammet nedan.

Del	Diskmaskins-säker	Ugnssäker	Mikrovågsugns-säker	Gas-/elspis-säker	Induktions-säker
Lock	Ja	Nej	Nej	Nej	Nej
Tillagningskärlet i aluminium	Ja	Ja	Nej	Ja	Ja

GUIDE FÖR ANPASSNING AV RECEPT

Denna guide är utformad för att hjälpa dig att anpassa dina egna och andra recept till din slowcooker. Många av de normala förberedelsestegen kan hoppas över när du använder din slowcooker. I de flesta fall kan du tillsätta alla dina ingredienser samtidigt i din slowcooker och låta dem tillagas under hela dagen. Allmänt:

- Se till att tillagningstiden är adekvat.
- Tillaga alltid maten med locket på.
- För bästa resultat och för att undvika att maten torkar eller bränns vid, säkerställ alltid att en adekvat mängd vätska används i receptet.

RECEPTID	TILLAGNING VID LÅG INSTÄLLNING (☷)	TILLAGNING VID HÖG INSTÄLLNING (☰)
15 - 30 minuter	4 - 6 timmar	1½ - 2 timmar
30 - 45 minuter	6-10 timmar	3 - 4 timmar
50 minuter - 3 timmar	8 - 10 timmar	4 - 6 timmar

PASTA OCH RIS:

- För bästa resultat, använd långkornigt ris om inget annat anges i receptet, Om risen inte är färdigt efter den angivna tiden, tillsätt 1 till 1½ kopp extra vätska per kopp tillagat ris och fortsätt tillagningen i 20 till 30 minuter.
- För den godaste pastan, tillsätt pastan i slowcooker-apparaten under de sista 30 till 60 minuterna av tillagningstiden.

BÖNOR:

- Torkade bönor, i synnerhet röda kidneybönor, ska kokas innan de tillsätts i en rätt.
- Färdigkokta bönor på burk kan användas i stället för torkade bönor.

GRÖNSAKER:

- Många grönsaker blir mer vällagade i en slowcooker-apparat och utvecklar sin fulla smak. De blir vanligtvis inte överkokta i en slowcooker-apparat på samma sätt som de kan bli i ugnen eller på spisen.
- När du tillagar rätter med grönsaker och kött, lägg ner grönsakerna i tillagningskärlet av aluminium innan du lägger ner köttet. Grönsaker tillagas vanligtvis långsammare än kött i slowcooker-apparaten och tillagningen förbättras av att de är delvis nedsänkta i tillagningsvätskan.
- Lägg grönsakerna nära sidorna eller på botten av tillagningskärlet i aluminium för att underlätta tillagningen.

MJÖLK:

- Mjölk, grädde och gräddfil separeras under långvarig tillagning. Tillsätt om möjligt dessa ingredienser de sista 15 till 30 minuterna av tillagningen.
- Kondenserade soppor kan användas i stället för mjölk och tillagas under längre tid.

SOPPOR:

- Vissa rätter kräver stora mängder vatten/buljong: Tillsätt först soppingredienserna i tillagningskärlet av aluminium, och fyll därefter på med vatten/buljong tills grönsakerna precis är täckta. Om du vill ha en tunnare soppa, tillsätt mer vätska vid servering.

KÖTT:

- Putsa köttet, skölj av det och klapptorka det med hushållspapper.
- Om du bryner köttet först avges fett inför slowcooking-processen, vilket även ger mer smak. Du kan göra detta genom att använda tillagningskärlet direkt på alla typer av spishällar.
- Placera köttet så att det ligger i tillagningskärlet utan att komma i kontakt med locket.
- För mindre eller större köttstycken, anpassa mängden grönsaker eller potatis så att tillagningskärlet i aluminium alltid är ½ till ¾ fullt.
- Storleken på köttbitarna och de rekommenderade tillagningstiderna är bara uppskattningar och kan variera beroende på det specifika köttets styckning, typ och benstruktur. Mjört kött såsom kyckling eller fläskkarré tillagas vanligtvis snabbare än kött med mer bindväv såsom bringa eller bog. Kött med ben kräver längre tillagningstid än kött utan ben.
- Skär upp köttet i mindre bitar vid tillagning med färdiga livsmedel såsom bönor eller känsliga grönsaker såsom svamp, hackad lök eller finhackade grönsaker. Då blir alla livsmedel tillagade i samma takt.

FISK:

- Fisk tillagas snabbt och ska tillsättas i slutet av tillagningscykeln, under den sista kvarten till den sista timmen av tillagningen.

VÄTSKA:

- Den kan tyckas som att slowcooker-recept endast innehåller en liten mängd vätska, men slowcooking-processen skiljer sig från andra tillagningsmetoder på så vis att den tillsatta vätskan i rätten nästan fördubblar tillagningstiden. Om du anpassar ett konventionellt recept till din slowcooker-apparat, ska du minska mängden vätska vid tillagningen.

RENGÖRING

Koppla ALLTID bort din slowcooker-apparat från eluttaget och låt den svalna före rengöring.

FÖRSIKTIGHET: Sänk aldrig ned uppvärmningsbasen, strömsladden eller kontakten i vatten eller någon annan vätska.

- Locket och tillagningskärlet i aluminium kan diskas i maskin eller med hett vatten och diskmedel. Använd inte slipande rengöringsmedel eller slipsvampar. En trasa, svamp eller gummispatel räcker vanligtvis för att få bort matrester. För att avlägsna vattenfläckar och andra fläckar, använd ett icke-slipande rengöringsmedel eller ättika.
- Om kärlet används på en spis eller diskas i maskin kan dess färg förändras en aning. Detta påverkar inte kärlets funktion. Att torka av kärlet med en mjuk trasa kan förbättra dess utseende.
- Tillagningskärlet i aluminium och locket tål inte plötsliga temperaturändringar. Diska inte tillagningskärlet i aluminium eller locket i kallt vatten när de är heta.
- Utsidan av uppvärmningsbasen kan rengöras med en mjuk trasa och varmt vatten med diskmedel. Torka torrt. Använd inte slipande rengöringsmedel.
- Ingen annan service ska göras av användaren.
- OBS:** Efter rengöring, låt tillagningskärlet i aluminium lufttorka innan det stuvats undan.

KUNDTJÄNST OCH RESERVDELAR

Om apparaten inte fungerar men garantin fortfarande gäller, returnera den till inköpsstället för att få en ersättningsapparat. Tänk på att du måste kunna visa upp ett giltigt inköpsbevis. För ytterligare support, kontakta vår kundtjänstavdelning på: Storbritannien: 0800 028 7154 | Spanien: 0900 81 65 10 | Frankrike: 0805 542 055. För alla övriga länder, ring +44 800 028 7154. Internationella samtalsavgifter kan tillkomma. Alternativt kan du e-posta till: CrockpotEurope@newellco.com.

GARANTI

Spara ditt inköpskvitto eftersom det krävs vid eventuella garantianspråk.

Denna apparat omfattas av en 2-årig garanti efter inköpsdatum enligt beskrivning i detta dokument.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Uttjänta elektriska produkter får inte slängas i hushållssoporna. Lämna in uttjänta elektriska produkter till närmaste återvinningscentral. E-posta till oss på

CrockpotEurope@newellco.com för mer information om återvinning och WEEE.

Om du har några frågor gällande anspråk som täcks av denna garanti, vänligen kontakta

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

Poznan 61-894

Polen

Spanien: 0900 81 65 10

Frankrike: 0805 542 055

Storbritannien: 0800 028 7154

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

Internationella samtalstaxor kan gälla.

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



NORSK

VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGER

LES NØYE GJENNOM BRUKSANVISNINGEN OG TA VARE PÅ DEN FOR FRAMTIDIG BRUK

Dette apparatet kan brukes av barn fra og med 8 år og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap hvis de er under tilsyn eller får instruksjoner om sikker bruk av apparatet og forstår farene som kan oppstå. Barn skal ikke leke med apparatet. Barn skal ikke utføre rengjøring eller vedlikehold før de er over 8 år og er under tilsyn. Oppbevar apparatet og kabelen utilgjengelig for barn under 8 år.

 Deler av apparatet kan bli varme under bruk.

Hvis strømkabelen blir skadd, må den erstattes av produsenten, en servicerepresentant eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå farer. Bruk aldri apparatet på andre måter enn det som er tiltenkt. Dette apparatet er bare for husholdningsbruk. Ikke bruk dette apparatet utendørs. Senk aldri varmesokkelen, strømkabelen eller støpslet ned i vann eller andre væsker.

Lokket og aluminiumskjelen kan vaskes i oppvaskmaskin eller med varmt såpevann (se avsnittet om rengjøring).

- Apparatet avgir varme under bruk. Vær forsiktig så det ikke oppstår brannskader, skålding, brann eller andre personskader og materielle skader under bruk og nedkjøling.
- Bruk gryteovtter eller -kluter, og vær oppmerksom på varm damp når du tar av lokket.
- Håndtakene på kjelen kan bli varme under bruk, så bruk derfor alltid gryteovtter eller la kjøle ned når du håndterer kjelen.
- Sørg for at hendene er tørre før du håndterer støpslet eller slår på apparatet.
- Bruk alltid apparatet på en stabil, sikker, tørr og jevn overflate.
- Apparatets varmesokkel skal ikke stå på eller i nærheten av overflater som kan bli varme (f.eks. gassdrevne eller elektriske platetopper).
- Ikke bruk apparatet hvis det har falt ned på gulvet, hvis det har synlige tegn på skader, eller hvis det lekker.
- Apparatet skal være slått av og koblet fra stikkontakt etter bruk og før rengjøring.
- La alltid apparatet kjøles ned før rengjøring eller oppbevaring.
- Ikke la strømkabelen henge over kjøkkenbenken, komme i kontakt med varme overflater eller bli sammenfiltret, festet eller klemt.
- Du skal ALDRI forsøke å varme opp mat inni sokkelen. Bruk alltid den avtakbare aluminiumskjelen.
- Noen overflater tåler ikke den langvarige varmen som avgis fra noen apparater. Ikke sett apparatet på en overflate som kan bli skadd av varme. Vi anbefaler å sette et isolerende underlag eller et gryteunderlag under apparatet for å unngå mulige skader på overflaten.
- Lokket på langtidskokeren er lagd i termisk herdet glass. Undersøk alltid lokket for avskalling, sprekker og andre skader. Ikke bruk et skadd glasslokk fordi det kan knuses under bruk.

GJØRE KLART TIL BRUK

Før du bruker din Crockpot® langtidskoker, må du fjerne alle emballasjen og vaske lokket og aluminiumskjelen med varmt såpevann og tørke dem grundig.

VIKTIGE MERKNADER: Noen kjøkkenbenk- og bordoverflater tåler ikke den langvarige varmen som avgis fra noen apparater. Ikke sett et varmt apparat ned på overflater som ikke tåler varme. Vi anbefaler å sette et gryteunderlag under langtidskokeren for å unngå mulige skader på overflaten.

Vær forsiktig når du setter aluminiumskjelen ned på keramiske platetopper, kjøkkenbenker, bord eller andre overflater. Aluminiumskjelen har en ru underside som kan skrape opp noen overflater hvis du ikke er forsiktig.

Sett alltid et gryteunderlag under aluminiumskjelen før du setter den ned på et bord eller en kjøkkenbenk.

Første gang du bruker apparatet, kan du oppdage litt røyk eller lukt. Dette er vanlig for mange varmeapparater og gjentar seg ikke etter noen gangers bruk.

SLIK BRUKER DU LANGTIDSKOKEREN

1. Sett aluminiumskjelen i varmesokkelen, tilsett ingrediensene i aluminiumskjelen, og dekk til med lokket. Du kan sette kjelen på en kokeplate for å steke kjøtt og brune ingrediensene før langtidskokingen om ønskelig.
2. Plugg inn langtidskokeren, og velg høy (III) eller lav (II) temperatur.
MERK: Varmeinnstillingen III er BARE for å holde varm mat som allerede er varmebehandlet. Du skal IKKE tilberede mat med varmeinnstillingen. Vi anbefaler ikke å bruke varmeinnstillingen i mer enn 4 timer.
3. Juster kokeperioden med knappene + og -. Du kan stille inn perioden i trinn på 30 minutter helt opp til 20 timer.
4. Trykk på startknappen (⏻) for å begynne tilberedningen.
5. Når kokeperioden er ferdig, bytter langtidskokeren automatisk til innstillingen for varmholding.
6. For å stoppe tilberedningen må du trykke på avbryt-knappen (⏻). For å slå av langtidskokeren må du koble den fra stikkkontakten.

BRUKSMERKNADER

- Om ønskelig kan du bytte til varmeinnstillingen III manuelt når maten er ferdig tilberedt.
- For å unngå at maten kokes for mye eller lite må du alltid fylle aluminiumskjelen ½ til ¾ full og følge anbefalte koketider.
- Ikke fyll for mye i aluminiumskjelen. For å unngå søl må du ikke fylle aluminiumskjelen mer enn ¾.
- Kok alltid med lokket på så lenge som anbefalt. Ikke ta av lokket de to første timene slik at varmen kan bygges opp effektivt.
- Vi anbefaler at du bruker en ikke-metallisk øse til å servere maten fra kjelen med. Metallisk utstyr kan skade keramikkbelegget i kjelen.
- Bruk alltid grytekluter når du tar på lokket. Pass på varm damp som kommer ut, når du tar av lokket.
- Koble ut støpslet når maten er ferdig, og før rengjøring.
- Den avtakbare aluminiumskjelen er ildfast. Aluminiumskjelen kan brukes på gassdrevne, elektriske og induksjonsdrevne platetopper. Kjelen settes på en kokeplate for å steke ingredienser – på medium varme, ettersom kjelen fort blir varm. Stekingen går raskere med en vanlig stekepanne. Se tabellen nedenfor.

Del	Tåler oppvaskmaskin	Tåler ovn	Tåler mikrobølgeovn	Tåler gassdrevet/ elektrisk platetopp	Tåler induksjons-platetopp
Lokk	Ja	Nei	Nei	Nei	Nei
Aluminiumskjele	Ja	Ja	Nei	Ja	Ja

VEILEDNING FOR Å TILPASSE OPPSKRIFTER

Denne veiledningen er utarbeidet slik at du kan tilpasse egne og andre oppskrifter til langtidskokeren. Mange av de vanlige forberedelsene blir unødvendige når du bruker langtidskokeren. I de fleste tilfeller kan alle ingrediensene legges rett i langtidskokeren og kokes dagen lang. Generelt:

- La maten koke lenge nok.
- Kok alltid med lokket på.
- For best mulig resultat og for at maten ikke skal bli tørr eller brent, må du alltid bruke nok væske i oppskriften.

OPPSKRIFTSTID	KOKE MED LAV TEMPERATUR (㉟)	KOKE MED HØY TEMPERATUR (㉟㉟)
15–30 minutter	4–6 timer	1½–2 timer
30–45 minutter	6–10 timer	3–4 timer
50 minutter–3 timer	8–10 timer	4–6 timer

PASTA OG RIS:

- For best resultat bør du bruke langkornet ris så lenge oppskriften ikke oppgir noe annet. Hvis risen ikke er ferdig etter angitt koketid, kan du tilsette 1–1½ kopper væske per kopp kokt ris og la risen koke i 20–30 minutter til.
- For best resultat med pasta bør du tilsette pastaen i langtidskokeren de siste 30–60 minuttene før maten er ferdig.

BØNNER:

- Tørkede bønner, særlig kidneybønner, bør kokes før de tilsettes maten.
- Ferdigkokte, hermetiserte bønner kan brukes i stedet for tørkede bønner.

GRØNNSAKER:

- Mange typer grønnsaker utvikler ordentlig god smak ved langtidskoking. De blir som regel ikke overkokt i langtidskokeren, til forskjell fra i ovn eller vanlig kjele.
- Når du lager oppskrifter med grønnsaker og kjøtt, bør du legge grønnsakene i aluminiumskjelen før kjøttet. Grønnsaker bruker som regel lengre tid på å bli ferdige i langtidskokeren enn det kjøtt gjør, og drar nytte av å være delvis dekket av væsken.
- Legg grønnsakene nær kanten eller nederst i aluminiumskjelen for bedre resultat.

MELK:

- Melk, fløte og rømme kan skille seg ved langvarig koking. Tilsett om mulig i løpet av de siste 15–30 minuttene før maten er ferdig.
- Kondensert suppe kan brukes i stedet for melk og kan koke i lang tid.

SUPPER:

- Noen oppskrifter trenger store mengder vann eller buljong. Tilsett suppeingrediensene i aluminiumskjelen først, og tilsett deretter nok vann eller buljong til å dekke ingrediensene. Hvis du vil ha en tynnere suppe, kan du tilsette mer væske ved servering.

KJØTT:

- Skjær vekk fett, skyll godt og tørk kjøttet med tørkerull.
- Å brune kjøttet på forhånd for å fjerne litt fett før langtidskoking gir også mer dybde til smaken. Dette kan du gjøre med aluminiumskjelen rett på en kokeplate.
- Legg kjøttet i aluminiumskjelen slik at det ikke kommer borti lokket.
- For mindre eller større kjøttstykker kan du endre mengden grønnsaker eller poteter slik at aluminiumskjelen alltid er ½ til ¾ full.
- Størrelsen på kjøttet og anbefalt koketid er bare veiledende og kan variere avhengig av kjøttstykke, type og beinstruktur. Magert kjøtt som kylling eller svinefilet blir som regel fortere ferdig enn kjøtt med mer bindevev og fett som bibringe eller svinebø. Det tar lengre tid å koke kjøtt med bein enn uten.
- Del kjøttet opp i mindre deler når det tilberedes med allerede kokte matvarer som bønner eller lettere grønnsaker som sopp, hakket løk, aubergine eller finhakke grønnsaker. Da blir all maten ferdig til samme tid.

FISK:

- Fisk blir fort ferdig og bør tilberedes på slutten av kokesyklusen i løpet de siste 15–60 minuttene.

VÆSKER:

- Det kan virke som oppskrifter for langtidskoking bare inneholder en liten mengde væske, men langtidskoking skiller seg fra andre metoder ved at væskemengden som tilsettes, nesten dobler seg i løpet av kokingen. Hvis du tilpasser en vanlig oppskrift for langtidskoking, må du redusere væskemengden.

RENGJØRING

Koble ALLTID langtidskokeren fra stikkontakten, og la den kjøle seg ned før rengjøring.

OBS: Senk aldri varmesokkelen, strømkabelen eller støpslet ned i vann eller andre væsker.

- Lokket og aluminiumskjelen kan vaskes i oppvaskmaskin eller med varmt såpevann. Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller svamper. En klut, svamp eller stekespade i gummi holder vanligvis for å fjerne rester. For å fjerne flekker av vann eller annet kan du bruke ikke-slipende rengjøringsmidler eller eddik.
- Hvis kjelen brukes på en platetopp eller i oppvaskmaskin, kan fargen endres litt. Dette påvirker ikke kjelens egenskaper. Å tørke med en myk klut kan gjenopprette utseendet.
- Aluminiumskjelen lokket tåler ikke plutselige temperaturrendringer. Ikke vask aluminiumskjelen eller lokket med kaldt vann når de er varme.
- Du kan rengjøre utsiden av varmesokkelen med en myk klut og varmt såpevann. Tørk rent. Ikke bruk slipende rengjøringsmidler.
- Annet vedlikehold er ikke nødvendig.
- **MERK:** La aluminiumskjelen lufttørke etter rengjøring før oppbevaring.

ETTERMARKEDSSERVICE OG RESERVEDELER

Hvis apparatet ikke fungerer, men fortsatt dekkes av garantien, kan du returnere produktet til butikken for erstatning. Vær klar over at du trenger gyldig kjøpskvittering. For mer støtte kan du ta kontakt med kundeservice på: Storbritannia: 0800 028 7154 | Spania: 0900 81 65 10 | Frankrike: 0805 542 055. For alle andre land kan du ringe til +44 800 028 7154. Utlandspriser kan gjelde. Du kan også sende e-post: CrockpotEurope@newellco.com.

GARANTI

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

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

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

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

Anvendelse av dine lovfestede rettigheter i tilfelle feil er gratis.

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

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

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

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

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

Hvis apparatet ditt leveres med en garanti som gjelder spesielt for landet der du bor, vennligst se vilkårene og betingelsen i en slik

garanti i stedet for i denne garantien, eller ta kontakt med din lokale autoriserte forhandler for å få mer informasjon.

Brukte elektriske produkter skal ikke kastes i husholdningsavfallet. De skal leveres på en miljøstasjon. Send en e-post til oss på

CrockpotEurope@newellco.com for mer informasjon om resirkulering og avhending av EE-avfall (WEEE).

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

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

Poznan 61-894

Polen

Spania: 0900 81 65 10

Frankrike: 0805 542 055

Storbritannia: 0800 028 7154

For alle andre land, ring +44 800 028 7154

Utenlandspriser kan gjelde.

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



DANSK

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

LÆS DENNE VEJLEDNING OG GEM DEN TIL SENERE BRUG.

Denne enhed kan anvendes af børn på 8 år og derover samt personer med nedsatte fysiske, bevægelsesmæssige eller mentale evner eller manglende erfaring og kendskab, hvis de bliver superviseret og er instrueret i sikker brug af udstyret og forstår de farer, der er involveret. heden fra en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed. Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med enheden. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn under 8 år uden opsyn. Enheden og dens ledning skal være utilgængelig for børn under 8 år.

⚠ Dele af enheden kan blive meget varme under brug.

Hvis ledningen beskadiges, skal den udskiftes af enten producenten, serviceteknikeren eller af en tilsvarende kvalificeret person.

Brug ikke enheden til andet end det beregnede formål. Denne enhed er kun beregnet til almindelig husholdningsbrug. Enheden må ikke bruges udendørs.

Nedsenk ikke varmelegeme, ledning eller stik i vand eller nogen anden form væske.

Låget og indergryden tåler opvaskemaskine eller kan vaskes op i hånden med opvaskemiddel (se afsnittet Rengøring).

- Denne enhed genererer varme under brug. Der skal træffes passende forholdsregler for at undgå risiko for forbrændinger, skoldninger, brand-, person- eller tingskader under brug eller afkøling.
- Brug grydelapper eller grillhandsker, og vær opmærksom på damp, når låget åbnes eller fjernes.
- Håndtagene på indergryden kan blive varme under brug, så brug altid grydelapper eller grillhandsker ved håndtering af gryden.
- Sørg for, at du har tørre hænder, inden du bruger stikket eller tænder for enheden.
- Brug altid enheden på en tør, jævn og stabil overflade.
- Enhedens varmelegeme må ikke placeres på eller i nærheden af potentielt varme overflader (såsom en gas- eller elkogeplade).
- Enheden må ikke bruges, hvis den er blevet tabt, der er synlige tegn på skader eller den er utæt.
- Sørg for, at enheden er slukket og stikket er taget ud af stikkontakten efter brug og inden rengøring.
- Enheden skal køle helt af inden rengøring og opbevaring.
- Lad aldrig ledningen hænge ud over bordkanten eller komme i kontakt med varme overflader. Undgå, at ledningen bliver klemt eller bøjet.
- Forsøg ALDRIG at opvarme fødevarer direkte i basisenheden. Brug altid den aftagelige indergryde af aluminium.
- Nogle overflader tåler ikke langvarig varme, som visse enheder genererer. Anbring ikke enheden på en overflade, som ikke tåler varme. Vi anbefaler, at du bruger en bordskåner under enheden til at beskytte overfladen.
- Slowcookerens låg er fremstillet af hærdet glas. Efterse altid låget for skår, revner eller andre defekter. Brug ikke glaslåget, hvis det er defekt, da det kan gå i stykker under brug.

INDEN FØRSTE ANVENDELSE

Inden du tager din Crockpot®-slowcooker i brug, skal du fjerne al emballage og vaske låget og indergryden med varmt vand og opvaskemiddel og tørre grundigt.

VIGTIGT: Nogle køkkenborde og bordplader tåler ikke langvarig varme, som visse enheder genererer. Placér ikke den opvarmede enhed på en varmefølsom overflade. Vi anbefaler, at du bruger en bordskåner under enheden til at forebygge overfladeskader.

Vær forsigtig, når du stiller indergryden på en keramisk kogeplade, en bordplade, et køkkenbord eller en lignende overflade. Da indergryden er fremstillet af aluminium, kan den ru bund ridse overflader. Brug altid en bordskåner under indergryden, når du stiller den på et køkkenbord eller en bordplade.

Ved første anvendelse kan enheden afgive en svag lugt af røg. Dette er normalt, og lugten vil aftage efter anvendelse.

BRUGSANVISNING

1. Stil indergryden i varmeeenheden, hæld ingredienserne i indergryden og dæk med låget. Du kan evt. bruge indergryden på kogepladen til at svitse kød og ingredienser, inden tilberedning i slowcookeren.
2. Tænd slowcookeren, og vælg høj (⬆) eller lav (⬇) temperatur.
BEMÆRK: Varmeindstillingen (⬆) er KUN til at holde mad, der allerede er tilberedt, varm. Tilbered IKKE mad på varmeindstillingen. Vi fraråder at bruge varmeindstillingen i mere end 4 timer.
3. Juster tilberedningstiden ved hjælp af +/- knapperne. Tiden kan indstilles i 30 minutters intervaller i op til 20 timer.
4. Tryk på start (⏻) for at begynde tilberedningen.
5. Når tiden er gået, vil slowcookeren automatisk gå i varmetilstand.
6. Stop slowcookeren ved at trykke på stop (⏻). Træk stikket ud af stikkontakten for at slukke slowcookeren helt.

BEMÆRKNINGER

- Du kan vælge at skifte til varmeindstillingen (⬆), når maden er færdigtilberedt.
- For at undgå, at maden får for meget eller for lidt, skal indergryden altid være ½-¾ fuld, og de anbefalede tilberedningstider skal følges.
- Kom ikke for meget i indergryden. Indergryden må højst være ¾ fuld, for at undgå at maden koger over.
- Læg altid låg på gryden og følg den anbefalede tilberedningstid. Løft ikke låget i løbet af de første to timers tilberedning, da låget sikrer en effektiv opvarmning.
- Vi anbefaler, at du bruger en grydeske af træ eller plast til servering af maden fra slowcookeren. Brug ikke metalredskaber, da metal kan beskadige grydens keramiske belægning.
- Brug altid grydelapper ved håndtering af låget. Vær opmærksom på damp, når du tager låget af.
- Træk stikket ud, når maden er færdig, og inden rengøring.
- Den aftagelige indergryde er ovnfast. Indergryden er velegnet til gas-, el- og induktionskogeplader. Indergryden kan bruges at svitse ingredienser på medium varme, da gryden hurtigt bliver varm. Det er hurtigere at svitse med indergryden, end med en traditionel gryde. Se diagrammet nedenfor.

Del	Tåler opvaskemaskine	Velegnet til ovn	Velegnet til mikrobølgeovn	Gas/elektrisk komfur	Induktions-komfur
Låg	Ja	Nej	Nej	Nej	Nej
Indergryde i aluminium	Ja	Ja	Nej	Ja	Ja

OPSKRIFTSVEJLEDNING

Brug denne vejledning som hjælp til at tilpasse dine egne og andre opskrifter til din slowcooker. Med slowcookeren er forberedelsestiden mindre og trinnene færre. Ofte kan du komme alle ingredienserne i slowcookeren på én gang. Generelt:

- Følg den anbefalede tilberedningstid.
- Læg altid låg på gryden.
- For at få de bedst mulige resultater og for at undgå, at maden bliver tør eller brænder på, skal du altid tilsætte en passende mængde væske til opskriften.

TILBEREDNINGSTID	TILBEREDNING PÅ LAV (⬇)	TILBEREDNING PÅ HØJ (⬆)
15-30 minutter	4-6 timer	1,5-2 timer
30-45 minutter	6-10 timer	3-4 timer
50-180 min.	8-10 timer	4-6 timer

PASTA OG RIS:

- For at få det bedst mulige resultat, så vælg langkornet ris, medmindre andet er angivet i opskriften. Hvis risen ikke er færdigkogt efter den anbefalede tilberedningstid, så tilføj endnu 1-1½ kop væske pr. kop kogt ris og fortsæt kogningen i 20-30 minutter.
- For at få det bedst mulige resultat, så kom først pastaen i slowcookeren 30-60 minutter inden servering.

BØNNER:

- Tørrede bønner, især røde kidneybønner, skal koges, inden de bruges i en opskrift.
- Kogte dåsebønner kan anvendes i stedet for tørrede bønner.

GRØNTSAGER:

- Slowcookeren er perfekt til grøntsager, da tilberedningen får den fulde smag frem. Grøntsagerne bliver ikke overkogte i slowcookeren, som ved tilberedning i ovn eller gryde.
- Når du tilbereder retter med grøntsager og kød, skal du komme grøntsagerne i indergryden før kødet. Grøntsager tilberedes ofte langsommere end kød i slowcookeren, og smagen fremhæves af væsken i bunden af indergryden.
- Læg grøntsagerne langs siderne eller bunden af indergryden, så de bliver møre.

MÆLKEPRODUKTER:

- Mælk, fløde og syrnede mælkeprodukter kan ikke tåle at koge i længere tid. Tilføj mejeriprodukter til sidst, ellers risikerer du, at det skiller. Lad maden simre i fred og ro i slowcookeren, og tilføj først mejeriprodukter 30 minutter inden servering.
- Dette giver retten en lækker og cremet konsistens.

SUPPER:

- Suppe i slowcookeren er let som ingenting. Start med at komme grøntsager og vand i, så overtager slowcookeren omrøring og blendning. Foretrækker du en tyndere suppe, så tilsæt mere væske inden servering.

KØDRETTER:

- Skær fedtet fra og dup kødet tørt med køkkenrulle.
- Ved at svitse kødet, inden det tilberedes i slowcookeren, giver retten mere smag. Du kan bruge indergryden eller en pande til at svitse kødet.
- Læg kødet i indergryden, men undgå at det kommer i kontakt med låget.
- Alt efter mængden af kød skal du justere mængden af grøntsager eller kartofler, så indergryden altid er ½-¾ fuld.
- Mængden af kød og de anbefalede tilberedningstider er blot skøn, og kan variere afhængigt af kødtype. Magert kød, som fx kylling eller svinemørbrad, tilberedes hurtigere end bindevævsrigt og fedt kød, fx spidsbryst eller flæskkesteg. Kød med ben kræver længere tilberedning, end kød uden ben.
- Skær kødet i mindre stykker, når du tilbereder retter med forkogte ingredienser, som bønner eller grøntsager (svampe, løg, aubergine eller finthakkede grøntsager). Dermed tilberedes alle ingredienserne i samme tempo.

FISK:

- Fisk tilberedes hurtigt og bør tilsættes 15-60 minutter inden servering.

VÆSKE:

- Det kan virke som om, at der er for lidt væske i slowcookeren, men den langsomme tilberedning adskiller sig fra andre tilberedningsmetoder ved, at den tilsatte væske i opskriften næsten fordobles under tilberedningen. Hvis du tilpasser en traditionel opskrift til din slowcooker, skal du reducere mængden af væske.

RENGØRING

Tag ALTID stikket ud af stikkontakten, og lad slowcookeren køle af inden rengøring.

ADVARSEL: Nedsænk ikke varmelegeme, ledning eller stik i vand eller nogen anden form væske.

- Låget og indergryden tåler opvaskemaskine eller kan vaskes op i hånden med opvaskemiddel. Sørg for at rengøre slowcookeren for madrester, så de efterladte rester ikke ødelægger belægningen. Undgå metalrengøringsvampe eller slibende rengøringsmidler. Brug kun bløde rengøringsvampe eller børster til at rengøre gryden med, så du ikke ridser overfladen.
- Hvis indergryden anvendes på en kogeplade eller rengøres i opvaskemaskine, kan farven ændre sig en smule. Dette er normalt, og påvirker ikke enhedens virkeevne. Tørring med en blød klud kan hjælpe med at genskabe indergrydens oprindelige farve og finish.
- Indergryden og låget tåler ikke pludselige temperaturændringer. Indergryden og låget må ikke vaskes med koldt vand, når de er varme.
- Ydersiden af varmelegemet kan rengøres med en klud med varmt sæbevand. Tør indergryden med en klud eller et viskestykke. Undgå slibende rengøringsmidler.
- Service skal udføres af autoriseret tekniker.
- BEMÆRK:** Efter rengøring skal du lade indergryden lufttørre inden opbevaring.

EFTERSALGSSERVICE OG RESERVEDELE

Hvis enheden ikke fungerer, men er under garanti, skal du returnere produktet til butikken med henblik på reparation eller udskiftning. Vær opmærksom på, at du skal forelægge et gyldigt garantibevis. For yderligere support bedes du kontakte vores kundeserviceafdeling på: Storbritannien: +44 (0) 800 028 7154 | Spanien: +34 (0) 900 81 65 10 | Frankrig: +33 (0) 805 542 055. Øvrige lande, +44 800 028 7154. Takster for udlandstelefoni kan være gældende. Du kan også sende en e-mail til: CrockpotEurope@newellco.com.

GARANTI

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Elektriske affaldsprodukter bør ikke bortskaffes sammen med husholdningsaffald. Aflever venligst apparatet på en godkendt genbrugsfacilitet. E-mail os på

CrockpotEurope@newellco.com for yderligere oplysninger om genbrug og affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

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

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

Poznan 61-894

Polen

Spanien: 0900 81 65 10

Frankrig: 0805 542 055

Storbritannien: 0800 028 7154

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

Internationale takster kan finde anvendelse.

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



ČESKY DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

PEČLIVĚ SI PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ

Tento spotřebič mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo osoby s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi pouze v případě, že jsou pod dohledem nebo jsou poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím rizikům. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dohledem. Spotřebič a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.

⚠ Části spotřebiče se mohou při používání zahřívat.

Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanými osobami, aby se zabránilo nebezpečí.

Tento spotřebič nikdy nepoužívejte k ničemu jinému, než je jeho zamýšlené použití. Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití. Tento spotřebič nepoužívejte venku.

Nikdy neponořujte topnou základnu, napájecí kabel ani zástrčku do vody ani jiné kapaliny.

Víko a hliníkovou varnou mísu lze mýt v myčce nádobí nebo horkou mýdlovou vodou (viz část Čištění).

- Tento spotřebič generuje během používání teplo. Musí být přijata přiměřená opatření, aby se zabránilo riziku popálení, opaření, vzniku požáru nebo jinému poranění osob či poškození majetku způsobenému při používání nebo během ochlazování.
- Při otevírání nebo odstraňování víka používejte rukavice nebo hadřík do trouby a dávejte pozor na unikající páru.
- Rukojeti varné misky mohou být během používání horké, vždy používejte žáruvzdorné rukavice nebo chňapky, nebo varnou mísu při manipulaci nechte nejprve vychladnout.
- Před manipulací se zástrčkou nebo při zapínání spotřebiče se vždy ujistěte, že máte ruce suché.
- Spotřebič používejte vždy na stabilním, bezpečném, suchém a rovném povrchu.
- Topná základna spotřebiče nesmí být umístěna na potenciálně horkých površích nebo v jejich blízkosti (například na plynové nebo elektrické varné desce).
- Nepoužívejte spotřebič, pokud upadl, vykazuje viditelné známky poškození nebo netěsní.
- Po použití spotřebiče a před jeho čištěním se ujistěte, že byl spotřebič vypnut a odpojen od napájecí zásuvky.
- Před čištěním nebo skladováním spotřebič vždy nechte vychladnout.
- Nikdy nenechávejte napájecí kabel viset nad hranou pracovní desky, dotýkat se horkých povrchů nebo jej uzlovat, zachytávat nebo skřípnout.
- NIKDY se nepokoušejte ohřívat potraviny přímo uvnitř základní jednotky. Vždy používejte odnímatelnou hliníkovou varnou mísu.

- Některé povrchy nejsou navrženy tak, aby odolávaly dlouhotrvajícímu teplu generovanému určitými spotřebiči. Spotřebič neusazujte na povrch, který by mohl být poškozen teplem. Doporučujeme umístit pod spotřebič izolační podložku nebo třínožku, aby se zabránilo možnému poškození povrchu.
- Víko pomalého hrnce je vyrobeno z tvrzeného skla. Vždy zkontrolujte, zda na víku nejsou třísky, praskliny nebo jiná poškození. Nepoužívejte skleněné víko, pokud je poškozené, protože se může během používání roztržít.

PŘÍPRAVA K POUŽITÍ

Před použitím pomalého hrnce Crockpot® odstraňte všechny obaly a omyjte víko a hliníkovou varnou mísu teplou mýdlovou vodou a důkladně osušte.

DŮLEŽITÉ POZNÁMKY: Některé povrchy pracovních desek a stoli nejsou navrženy tak, aby odolávaly dlouhotrvajícímu teplu generovanému určitými spotřebiči. Vyhrívanou jednotku nestavte na povrch citlivý na teplo. Doporučujeme umístit pod pomalý hrnec izolační podložku nebo třínožku, aby se zabránilo možnému poškození povrchu.

Při pokládání hliníkové misky na sklokeramickou nebo hladkou varnou desku, pracovní desku, stůl nebo jiný povrch buďte opatrní. Vzhledem k povaze hliníkové varné misky může drsný spodní povrch poškrábat některé povrchy, pokud nebudete dostatečně opatrní. Před položením na stůl nebo pracovní desku vždy umístěte pod hliníkovou varnou mísu ochranné polstrování nebo třínožku.

Při prvním použití tohoto spotřebiče může být zjištěn mírný kouř nebo zápach. To je normální u mnoha topných spotřebičů a po několika použití se nebude opakovat.

JAK POUŽÍVAT POMALÝ HRNEC

- Vložte hliníkovou varnou mísu do topné základny, přidejte přísady do hliníkové varné misky a zakryjte víkem. Můžete varnou mísu umístit na varnou desku, abyste před pomalým vařením maso a přísady orestovali.
- Zapojte pomalý hrnec a zvolte vysokou (☰) nebo nízkou (☷) teplotu vaření. **POZNÁMKA:** Nastavení „Warm“ (Ohřev) ☷ slouží POUZE k udržení jídla, které již bylo uvařeno, v teplém stavu. NEVÁŘTE na nastavení „Warm“. Nedoporučujeme používat nastavení „Warm“ déle než 4 hodiny.
- Dobu vaření nastavíte pomocí tlačítek +/- . Čas lze nastavit v krocích po 30 minutách až na 20 hodin.
- Spusťte vaření stisknutím tlačítka Start (▶).
- Po uplynutí doby vaření se pomalý hrnec automaticky přepne na nastavení „Keep Warm“ (Udržovat v teple).
- Pro zastavení vaření stiskněte tlačítko „Cancel“ (Zrušit) (⊗). Chcete-li pomalý hrnec vypnout, odpojte jej ze zásuvky.

POZNÁMKY K POUŽITÍ

- V případě potřeby můžete ručně přepnout na nastavení „Warm“ (Ohřev) ☷, když je váš pokrm hotový.
- Abyste se vyhnuli nadměrnému nebo nedostatečnému uvaření, vždy naplňte hliníkovou varnou mísu z ½ až ¾ plnou a dodržujte doporučené doby vaření.
- Hliníkovou varnou mísu nepřepĺňujte. Neplňte hliníkovou varnou mísu výše než z ¾ plnou, aby se zabránilo přetékání.
- Vždy vařte s nasazeným víkem po doporučenou dobu. Neodstraňujte víko během prvních dvou hodin vaření, aby se teplo efektivně akumulovalo.
- K servírování pokrmů z varné misky doporučujeme použít nekovovou naběračku. Nepoužívejte kovové nádoby, protože by to mohlo poškodit keramický povlak misky.
- Při manipulaci s víkem vždy používejte žáruvzdorné rukavice. Při otevírání víka dávejte pozor na unikající páru.
- Po skončení vaření a před čištěním odpojte spotřebič od sítě.
- Odnímatelná hliníková varná mísa je odolná vůči pečení. Mísa na vaření je vhodná pro použití na plynových, elektrických a indukčních varných deskách. Mísu lze použít k opečení přísad na varné desce pomocí středního tepla, protože se mísa rychle zahřívá. Opražení bude rychlejší než při použití běžné pánve. Viz tabulka níže.

Díl	Lze mýt v myčce	Lze používat v troubě	Lze používat v mikrovlnné troubě	Lze používat na plynovém/ elektrickém sporáku	Lze používat na indukční varné desce
Víko	Ano	Ne	Ne	Ne	Ne
Hliníková varná mísa	Ano	Ano	Ne	Ano	Ano

PŘÍRUČKA PRO PŘIZPŮSOBENÍ RECEPTUR

Tato příručka je navržena tak, aby vám pomohla přizpůsobit vlastní a další recepty pro váš pomalý hrnec. Mnohé z běžných přípravných kroků jsou při používání pomalého hrnce zbytečné. Ve většině případů můžete všechny ingredience do vašeho pomalého hrnce vložit najednou a vařit celý den. Obecně:

- Nechte si na vaření dostatek času.
- Vždy vařte s nasazeným víkem.
- Pro dosažení nejlepších výsledků a zabránění vysušení nebo spálení potravin se vždy ujistěte, že je v receptu použito dostatečné množství tekutiny.

ČAS RECEPTU	VAŘTE PŘI NÍZKÉ TEPLOTĚ (🔼)	VAŘTE PŘI VYSOKÉ TEPLOTĚ (🔥)
15 – 30 minut	4 – 6 hodin	1,5 – 2 hodiny
30 – 45 minut	6 – 10 hodin	3 – 4 hodin
50 minut – 3 hodiny	8 – 10 hodin	4 – 6 hodin

TĚSTOVINY A RÝŽE:

- Pro dosažení nejlepších výsledků používejte dlouhozrnnou rýži, pokud recept neuvádí jinak. V případě, že rýže není zcela uvařená po navržené době, přidejte další 1 až 1,5 šálku tekutiny na šálek vařené rýže a pokračujte v vaření po dobu 20 až 30 minut.
- Pro dosažení nejlepších výsledků přidejte těstoviny do pomalého hrnce během posledních 30 až 60 minut vaření.

FAZOLE:

- Sušené fazole, zejména červené fazole, by měly být před přidáním do hrnce uvařeny.
- Plně vařené konzervované fazole mohou být použity jako náhrada sušených fazolí.

ZELENINA:

- Mnohá zelenina těží z pomalého vaření a je tak schopna nabídnout plnou chuť. Nemá tendenci se ve vašem pomalém hrnci rozvařit, jak by tomu mohlo být v troubě nebo na varné desce.
- Při vaření receptů se zeleninou a masem vložte do hliníkové varné misky zeleninu před masem. Zelenina se obvykle vaří pomaleji než maso v pomalém hrnci a těží z toho, že je částečně ponořena do vařené tekutiny.
- Vložte zeleninu do blízkosti boků nebo dna hliníkové varné misky, abyste usnadnili vaření.

MLÉKO:

- Mléko, smetana a zakysaná smetana se při delším vaření rozkládají. Pokud je to možné, přidejte během posledních 15–30 minut vaření.
- Kondenzované polévky mohou být nahrazeny mlékem a mohou se vařit po delší dobu.

POLÉVKY:

- Některé recepty vyžadují velké množství vody/vývaru. Nejprve přidejte ingredience na polévku do hliníkové misky na vaření a poté přidejte vodu/vývar pouze na zakrytí. Pokud je požadována řidší polévka, přidejte při podávání další tekutinu.

MASO:

- Maso osušte papírovými utěrkami.
- Zapražení masa před pomalým vařením umožňuje odsát tuk a také dodává větší hloubku chuti. To lze provést pomocí varné misky přímo na libovolném typu varné desky.
- Maso by mělo být umístěno tak, aby spočívalo v hliníkové varné misce, aniž by se dotýkalo víka.
- U menších nebo větších kusů masa změňte množství zeleniny nebo brambor tak, aby hliníková mísa na vaření byla vždy z 1/2 až 3/4 plná.
- Velikost masa a doporučené doby vaření jsou jen odhady a mohou se lišit v závislosti na konkrétním řezu, typu a struktuře kostí. Libové maso, jako je kuřecí nebo vepřová panenka, mají tendenci vařit se rychleji než maso s větším množstvím pojivové tkáně a tuku, jako je hovězí nebo vepřové ramínko. Vaření masa na kosti oproti vykostěnému prodlouží požadovanou dobu vaření.
- Při vaření s předvařenými potravinami, jako jsou fazole, nebo lehkou zeleninou, jako jsou houby, nakrájená cibule, lilek nebo jemně mletá zelenina, maso nakrájejte na menší kousky. To umožňuje, aby se všechny potraviny vařily stejným tempem.

RYBY:

- Ryby se vaří rychle a měly by být přidány na konci cyklu vaření během posledních patnácti minut až jedné hodiny vaření.

TEKUTINA:

- Mohlo by se zdát, že recepty s pomalým hrncem využívají jen malé množství tekutiny, ale pomalý proces vaření se liší od jiných metod vaření v tom, že přidaná tekutina v receptu se během doby vaření téměř zdvojnásobí. Pokud přizpůsobujete recept na pomalý hrnec z běžného receptu, před vařením snižte množství tekutiny.

ČIŠTĚNÍ

PŘED ČIŠTĚNÍM VŽDY odpojte pomalý hrnec od elektrické zásuvky a nechte jej vychladnout.

UPOZORNĚNÍ: Nikdy neponořujte topnou základnu, napájecí kabel ani zástrčku do vody ani jiné kapaliny.

- Víko a hliníkovou varnou mísu lze mýt v myčce nádobí nebo horkou mýdlovou vodou. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani čisticí utěrky. Hadřík, houba nebo gumová špachtle obvykle odstraní zbytky. Chcete-li odstranit vodní skvrny a jiné nečistoty, použijte neabrazivní čisticí prostředek nebo ocet.
- Pokud se mísa používá na varné desce nebo v myčce nádobí, může se barva mírně změnit. To nebude mít vliv na celkovou funkčnost misky. Otření měkkým hadrem může pomoci obnovit vzhled.
- Hliníková varná mísa a víko nevydrží náhlé změny teploty. Hliníkovou varnou mísu nebo víko neumývejte studenou vodou, pokud jsou horké.
- Vnější stranu topné základny lze čistit měkkým hadrem a teplou mýdlovou vodou. Otřete do sucha. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky.
- Žádné další servisní úkony by neměly být prováděny.
- POZNÁMKA:** Po vyčištění nechejte hliníkovou varnou mísu uschnout na vzduchu.

POPRODEJNÍ SERVIS A NÁHRADNÍ DÍLY

V případě, že spotřebič nepracuje, ale je v záruce, vraťte výrobek na místo, kde byl zakoupen a vyžádejte si výměnu. Vezměte na vědomí, že bude vyžadována platná forma dokladu o koupi. Pro další podporu kontaktujte naše oddělení zákaznických služeb na adrese: Velká Británie: 0800 028 7154 | Španělsko: 0900 81 65 10 | Francie: 0805 542 055. Pro všechny ostatní země volejte +44 800 028 7154. Mohou být účtovány mezinárodní sazby. Případně zašlete e-mail na adresu: CrockpotEurope@newellco.com.

ZÁRUKA

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

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

Práva a výhody vyplývající z této záruky doplňují vaše zákonná práva, která nejsou touto zárukou dotčena. Uplatnění vašich zákonných práv v případě vad je bezplatné.

Právo měnit tyto podmínky má pouze příslušná společnost Newell uvedená níže ("Newell"). Společnost Newell se zavazuje v záruční době bezplatně opravit nebo vyměnit spotřebič nebo jakoukoli jeho část, u které zjistí, že nefunguje správně, za předpokladu, že:

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

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

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

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

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

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

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

Poznań 61-894

Polsko

Španělsko: 0900 81 65 10

Francie: 0805 542 055

Velká Británie: 0800 028 7154

Pro všechny ostatní země volejte +44 800 028 7154

Mohou být účtovány mezinárodní sazby.

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



SUOMI

TÄRKEITÄ VAROTOIMENPITEITÄ

LUE HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ TULEVAA TARVETTA VARTEN

Tätä laitetta saavat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joilla on alentunut fyysinen, aistillinen tai henkinen toimintakyky, tai henkilöt, joilla ei ole riittävästi kokemusta tai tietoa, jos he käyttävät laitetta valvonnan alaisina tai heille on annettu ohjeita laitteen turvallisesta käytöstä ja he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Laitetta eivät saa puhdistaa tai huoltaa alle 8-vuotiaat lapset ja lapset, jotka eivät ole valvonnan alaisia. Pidä laite ja sen johto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.

 **Laitteen osat voivat kuumentua käytön aikana.**

Jos virtajohto on vahingoittunut, valmistajan, sen huoltoedustajan tai vastaavan pätevän henkilön on vaihdettava se vaaran välttämiseksi.

Älä koskaan käytä tätä laitetta mihinkään muuhun kuin sen käyttötarkoitukseen. Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön.

Älä käytä tätä laitetta ulkona.

Älä koskaan upota lämmityspohjaa, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai mihinkään muuhun nesteeseen.

Kansi ja alumiininen kypsennyskulho voidaan pestä astianpesukoneessa tai kuumalla saippuavedellä (katso puhdistusosiota).

- Tämä laite tuottaa lämpöä käytön aikana. Noudata asianmukaisia varotoimenpiteitä palovammojen, palohaavojen, tulipalojen tai muiden henkilövammojen tai omaisuusvahinkojen riskin ehkäisemiseksi laitteen käytön tai jäähtymisen aikana.
- Käytä patakintaita tai liinaa. Ole varuillasi ulospurkautuvan höyryn varalta, kun avaat tai poistat kannen.
- Kypsennyskulhon kahvat saattavat kuumentua käytön aikana. Käytä aina patakintaita sen käsittelyn aikana tai anna sen jäähtyä.
- Varmista aina, että kätesi ovat kuivat, ennen pistokkeen käsittelyä tai laitteen kytkemistä päälle.
- Käytä laitetta aina vakaalla, turvallisella, kuivalla ja tasaisella pinnalla.
- Laitteen lämmityspohjaa ei saa asettaa mahdollisesti kuumille pinnoille tai niiden lähelle (kuten kaasui- tai sähköliesi).
- Älä käytä laitetta, jos se on pudonnut, siinä on näkyviä vaurioita tai se vuotaa.
- Varmista, että laite on sammutettu ja että sen johto on irrotettu virtapistokkeesta käytön jälkeen ja ennen puhdistusta.
- Anna laitteen aina jäähtyä ennen puhdistusta tai säilytystä.
- Älä anna virtajohdon koskaan roikkua työtason reunan yli, koskettaa kuumia pintoja tai mennä mutkalle, juuttua tai nipistyä.
- ÄLÄ KOSKAAN yritä kuumentaa jotain ruoka-ainetta suoraan lämmityspohjan sisällä. Käytä aina irrotettavaa alumiinista kypsennyskulhoa.
- Joitakin pintoja ei ole suunniteltu kestämään tiettyjen laitteiden tuottamaa pitkällistä kuumuutta. Älä aseta laitetta pinnalle, joka voi vahingoittua kuumuuden vuoksi. Suosittelemme asettamaan eristyspehmusteen tai pannunalusen laitteen alle mahdollisen pintavaurion välttämiseksi.
- Haudutuspadan kansi on valmistettu karkaistusta lasista. Tarkista kansi aina kolhujen, halkeamien tai muiden vaurioiden varalta. Älä käytä lasikantta, jos se on vaurioitunut, koska se voi hajota käytön aikana.

VALMISTELU KÄYTTÖÄ VARTEN

Ennen kuin käytät Crockpot®-haudutuspataa, poista kaikki pakkausmateriaalit sekä pese kansi ja alumiininen kypsennyskulho lämpimällä saippuavedellä ja pyyhi ne perusteellisesti.

TÄRKEITÄ HUOMAUTUKSIA: Joitakin työtasoja ja pöydän pintoja ei ole suunniteltu kestämään tiettyjen laitteiden tuottamaa pitkällistä kuumuutta. Älä aseta kuumennettua laitetta lämpöherkälle pinnalle. Suosittelemme asettamaan eristyspehmusteen tai pannunalusen haudutuspadan alle mahdollisen pintavaurion välttämiseksi.

Noudata varovaisuutta, kun asetat alumiinisen kypsennyskulhon keraamiselle tai tasoitetulle lasiliedelle, työtasolle, pöydälle tai muulle pinnalle. Alumiinisen kypsennyskulhon luonteen vuoksi pohjan karkea pinta voi naarmuttaa joitakin pintoja, jos ei noudateta varovaisuutta. Aseta aina suojaava pehmuste tai pannunalunen alumiinisen kypsennyskulhon alle ennen sen asettamista pöydälle tai työtasolle.

Tämän laitteen alustavan käytön aikana saatat havaita hieman savua tai hajua. Tämä on normaalia monien lämmityslaitteiden tapauksessa, eikä ilmiö enää toistu parin käyttökerran jälkeen.

MITEN HAUDUTUSPATAA KÄYTETÄÄN

1. Aseta alumiininen kypsennyskulho lämmityspohjaan, lisää ruoka-aineet alumiiniseen kypsennyskulhoon ja peitä kannella. Voit halutessasi asettaa kypsennyskulhon liedelle lihan paistamiseksi ja ruoka-aineiden ruskistamiseksi ennen hauduttamista.
2. Kytkä haudutuspata pistorasiaan ja valitse korkea () tai matala () kypsennyslämpötila.
HUOMAUTUS: Warm (Lämmin) -asetus () on tarkoitettu VAIN pitämään jo kypsennetty ruoka lämpimänä. ÄLÄ kypsennä Warm (Lämmin) -asetuksen avulla. Emme suosittele käyttämään Warm (Lämmin) -asetusta yli 4 tunnin ajan.
3. Säädä kypsennysaikaa +/- -painikkeiden avulla. Aika voidaan asettaa 30 minuutin lisäyksiin 20 tuntiin asti.
4. Paina aloituspainiketta () kypsennyksen aloittamiseksi.
5. Kun kypsennysaika on päättynyt, haudutuspata vaihtaa automaattisesti Keep Warm (Pidä lämpimänä) -asetukselle.
6. Voit pysäyttää kypsennyksen painamalla peruutuspainiketta (). Voit sammuttaa haudutuspadan irrottamalla sen virtajohdon pistorasiasta.

KÄYTTÖÄ KOSKEVAT HUOMAUTUKSET

- Voit halutessasi vaihtaa manuaalisesti Warm (Lämmin) -asetukselle (), kun ruoka on kypsennetty.
- Jotta voit välttää yli- tai alikypsennyksen, täytä alumiininen kypsennyskulho aina ½–¾ täyteen ja noudata suositeltuja kypsennysaikoja.
- Älä ylitäytä alumiinista kypsennyskulhoa. Lääkkymisen estämiseksi älä täytä alumiinista kypsennyskulhoa yli ¾ täyteen.
- Kypsennä aina kannen kanssa suositeltu aika. Älä poista kantta ensimmäisen kahden kypsennystunnin ajan, jotta lämpöä muodostuu tehokkaasti.
- Suosittelemme käyttämään ei-metallista kauhaa ruoan tarjoilemiseksi kypsennyskulhosta. Älä käytä metallista keittiövälinettä, koska se voi vaurioittaa kulhon keraamista pinnoitusta.
- Käytä aina patakintaita, kun käsittelet kantta. Ole varuillasi ulospurkautuvan höyryn varalta, kun avaat kannen.
- Irrota virtajohto pistorasiasta, kun kypsennys on päättynyt ja ennen puhdistusta.
- Irrotettava alumiininen kypsennyskulho on uuninkestävä. Kypsennyskulhoa voi käyttää kaasu-, sähkö- ja induktioliesillä. Kulhoa voi käyttää ruoka-aineiden paistamiseen liedellä keskivoimakkaalla lämmöllä, koska kulho kuumenee nopeasti. Paistaminen käy nopeammin käyttämällä perinteistä pannua. Lue alla oleva taulukko.

Osa	Astianpesukone-kestävä	Uunin-kestävä	Mikroaallon-kestävä	Kaasu-/sähkö- liedenkestävä	Induktiolieden-kestävä
Kansi	Kyllä	Ei	Ei	Ei	Ei
Alumiininen kypsennyskulho	Kyllä	Kyllä	Ei	Kyllä	Kyllä

RESEPTIN MUKAUTUSOPAS

Tämän oppaan tarkoituksena on auttaa sinua mukauttamaan omaa reseptiäsi ja muiden reseptejä haudutuspataa varten. Monia tavallisia valmisteluvaiheita ei tarvita, kun käytät haudutuspataa. Useimmissa tapauksissa kaikki ruoka-aineet voidaan lisätä haudutuspataan kerralla ja kypsentää niitä koko päivän. Yleistä:

- Varaa riittävä kypsennysaika.
- Kypsennä aina asettamalla kansi.
- Jotta saisit parhaan tuloksen ja estäisit ruoan kuivumisen tai palamisen, varmista aina, että käytät reseptissä riittävästi nestettä.

RESEPTIN AIKA	KYPSENNÄ ALHAISELLA LÄMMÖLLÄ ()	KYPSENNÄ KORKEALLA LÄMMÖLLÄ ()
15–30 minuuttia	4–6 tuntia	1½–2 tuntia
30–45 minuuttia	6–10 tuntia	3–4 tuntia
50 minuuttia–3 tuntia	8–10 tuntia	4–6 tuntia

PASTA JA RIISI:

- Parhaan tuloksen saamiseksi käytä pitkäjyväistä riisiä, ellei reseptissä toisin mainita. Jos riisi ei ole kypsentynyt kokonaan ehdotetun ajan jälkeen, lisää 1–1½ kupillista nestettä kypsennettyä riisikuppia kohti ja jatka kypsennystä vielä 20–30 minuuttia.
- Parhaan pastatuloksen saat lisäämällä pastaa haudutuspataan viimeisen 30–60 minuutin kypsennysajan.

PAVUT:

- Kuivapavut, etenkin tarhapavut, olisi keitettävä ennen niiden lisäämistä reseptiin.
- Kuivapapujen korvikkeena voi käyttää täysin kypsennettyjä tölkkipapuja.

VIHANNEKSET:

- Haudutus sopii monille vihanneksille, joiden maku pääsee näin kehittymään parhaimmilleen. Ne eivät yleensä kypsenny liikaa haudutuspadassa, toisin kuin uunissa tai liedellä.
- Kun valmistat vihanneksia ja lihaa sisältäviä reseptejä, laita vihannekset alumiiniseen kypsennyskulhoon ennen lihaa. Vihannekset kypsentyvät yleensä lihaa hitaammin haudutuspadassa, ja ne kannattaa osittain upottaa kypsennysnesteeseen.
- Kypsennys on helpompaa, jos vihannekset asetetaan alumiinisen kypsennyskulhon sivujen tai pohjan lähelle.

MAITO:

- Maidon, kerman ja hapankerman koostumus hajoaa pitkällisen kypsennyksen aikana. Jos mahdollista, lisää ne viimeisenä 15–30 minuutin kypsennysaikana.
- Maidon korvikkeena voi käyttää keittotivisteitä, joita voi kypsentää pidempään.

KEITOT:

- Jotkut reseptit vaativat suuria vesi-/liemimääriä. Lisää ensin keiton ainekset alumiiniseen kypsennyskulhoon ja lisää sitten vettä/lientä vain kanteen asti. Jos haluat ohuemman keiton, lisää nestettä tarjoilun aikana.

LIHA:

- Leikkaa rasva pois, huuhtelee liha hyvin ja taputtele se kuivaksi paperipyyhkeillä.
- Ruskistamalla lihan etukäteen rasva saadaan valutettua pois ennen haudutusta, ja se myös antaa sille syvemmän maun. Tämän voi tehdä käyttämällä kypsennyskulhoa suoraan millä tahansa liedellä.
- Liha on laitettava alumiiniseen kypsennyskulhoon siten, ettei se kosketa kantta.
- Pienempien tai suurempien lihapalojen tapauksessa vaihtele vihannesten tai perunoiden määrää siten, että alumiininen kypsennyskulho on aina ½–¾ täynnä.

- Lihan koko ja suositellut kypsennysajat ovat vain arvioita, ja ne voivat vaihdella erityisen leikkuun, tyypin ja luurakenteen mukaan. Vähärasvainen liha, kuten kana tai porsaasi sisäfilee, kypsentyvät yleensä nopeammin kuin liha, jossa on enemmän sidekudosta ja joka on rasvaisempaa, kuten rintapala tai porsaankyljys. Luullista lihaa on kypsennettävä pidempään kuin luutonta lihaa.
- Leikkaa liha pienemmiksi paloiksi, kun kypsennät esikypsennettyjä aineksia, kuten papuja, tai kevyitä vihanneksia, kuten sienä, silputtua sipulia, munakoisoa tai hienonnettuja vihanneksia. Tällä tavoin kaikki ainekset kypsentyvät samaan tahtiin.

KALA:

- Kala kypsenty nopeasti, ja se olisi lisättävä kypsennysjakson lopussa kypsennyksen viimeisen 15 minuutin–1 tunnin aikana.

NESTE:

- Saattaa näyttää siltä, että haudutuspataresepteissä on vain vähän nestettä. Haudutusprosessi eroaa kuitenkin muista kypsennystavoista siinä, että reseptiin lisätty neste lähes kaksinkertaistuu kypsennysaikana. Jos mukautat reseptiä haudutuspadalle perinteisestä reseptistä, vähennä nesteen määrää ennen kypsennystä.

PUHDISTUS

Irrota AINA haudutuspadan virtajohto sähköpistorasiasta ja anna haudutuspadan jäähtyä ennen puhdistusta.

VAROITUS: Älä koskaan upota lämmityspohjaa, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai mihinkään muuhun nesteeseen.

- Kansi ja alumiininen kypsennyskulho voidaan pestä astianpesukoneessa tai kuumalla saippuavedellä. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai hankaussieniä. Ruokajäänteet voidaan poistaa yleensä liinalla, pesusienellä tai kumilastalla. Poista vesitahrat ja muut tahrat ei-hankaavalla puhdistusaineella tai viinietikalla.
- Jos kulhoa käytetään liedellä tai astianpesukoneessa, sen väri voi hieman muuttua. Se ei vaikuta kulhon yleiseen suorituskykyyn. Sen ulkonäön voi palauttaa pyyhkimällä sen pehmeällä liinalla.
- Alumiininen kypsennyskulho ja kansi eivät kestä äkillisiä lämpötilamuutoksia. Älä pese alumiinista kypsennyskulhoa tai kanttia kylmällä vedellä, kun ne ovat kuumat.
- Lämmityspohjan ulkopuolen voi puhdistaa pehmeällä liinalla ja lämpimällä saippuavedellä. Pyyhi kuivaksi. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.
- Mitään muuta huoltoa ei saa suorittaa.
- **HUOMAUTUS:** Anna alumiinisen kypsennyskulhon kuivua huoneilmassa puhdistuksen jälkeen ennen säilytystä.

MYNNIN JÄLKEINEN PALVELU JA VARAOSAT

Jos laite ei toimi, mutta sen takuu on yhä voimassa, palauta tuote sen ostopaikkaan laitteen vaihtamiseksi. Muista, että sinun on esitettävä pätevä todiste ostosta. Jos haluat lisätukea, ota yhteyttä asiakaspalveluosaastoomme: Yhdistynyt kuningaskunta: 0800 028 7154 | Espanja: 0900 81 65 10 | Ranska: 0805 542 055. Kaikki muut maat, soita +44 800 028 7154. Voidaan soveltaa kansainvälisiä hintoja. Voit myös lähettää sähköpostia: CrockpotEurope@newellco.com.

TAKUU

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

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

Tämän takuun mukaiset oikeudet ja edut täydentävät lakisääteisiä oikeuksiasi, joihin tämä takuu ei vaikuta. Lakisääteisten oikeuksien käyttäminen vikatapauksissa on maksutonta.

Ainoastaan alla mainitulla Newell-yhtiöllä ("Newell") on oikeus muuttaa näitä ehtoja. Newell sitoutuu takuuajana maksutta korjaamaan tai vaihtamaan laitteen tai sen osan, joka ei toimi asianmukaisesti, edellyttäen, että:

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

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

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

Jos laitteeseen sisältyy maakohtainen takuu tai takuuseen liittyvä lisäys, tutustu sen ehtoihin tämän takuun sijasta tai ota yhteyttä paikalliseen valtuutettuun jälleenmyyjään saadaksesi lisätietoja.

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

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

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

Poznan 61-894

Poland

Espanja: 0900 81 65 10

Ranska: 0805 542 055

Yhdistynyt kuningaskunta: 0800 028 7154

Kaikki muut maat, soita +44 800 028 7154

Voidaan soveltaa kansainvälisiä hintoja.

Voit myös lähettää sähköpostia osoitteeseen CrockpotEurope@newellco.com



POLSKI

WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

NALEŻY UWAŻNIE ZAPOZNAĆ SIĘ Z TREŚCIĄ INSTRUKCJI I ZACHOWAĆ JĄ NA PRZYSZŁOŚĆ

Urządzenie mogą obsługiwać dzieci w wieku co najmniej 8 lat oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi lub nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, jednak wyłącznie pod nadzorem osób odpowiedzialnych, które udzielią instrukcji z zakresu bezpiecznego użytkowania urządzenia i będą rozumiały ewentualne zagrożenia. Dzieciom nie należy zezwalać na zabawę urządzeniem. Dzieci w wieku co najmniej 8 lat mogą pod nadzorem wykonywać czynności w zakresie czyszczenia oraz konserwacji. Urządzenie i przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.

 Części urządzenia mogą się nagrzewać w trakcie użytkowania.

Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić, aby zapobiec zagrożeniu. Wymiany przewodu może dokonać producent, serwis lub inna podobnie wykwalifikowana osoba.

Zakazane jest używanie urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Zakazane jest używanie urządzenia na wolnym powietrzu.

Zakazane jest zanurzanie podstawy grzewczej, przewodu zasilającego lub wtyczki w wodzie lub innym płynie.

Pokrywę i aluminiową misę można myć w zmywarce lub gorącą wodą z mydłem (patrz sekcja: „Czyszczenie”).

- Urządzenie wydzielą ciepło podczas użytkowania. Należy podjąć odpowiednie środki ostrożności, aby zapobiec wystąpieniu ryzyka oparzenia, pożaru i innych obrażeń ciała albo szkód majątkowych spowodowanych podczas użytkowania urządzenia lub jego stygnięcia.
- Używać rękawic kuchennych lub ściereczki i uważać na parę wydostającą się z urządzenia w momencie otwierania lub zdejmowania pokrywy.
- Uchwyty misy mogą się nagrzewać podczas użytkowania urządzenia, należy zawsze dotykać misy w rękawicach kuchennych lub zaczekać, aż ostygnie.
- Zawsze pamiętać, aby dotykać wtyczki i włączać urządzenie suchymi dłońmi.
- Zawsze używać urządzenia na stabilnej, pewnej, suchej i poziomej powierzchni.
- Nie wolno stawiać podstawy grzewczej urządzenia na potencjalnie gorących powierzchniach ani w ich pobliżu (np. gazowa lub elektryczna płyta kuchenna).
- Nie należy używać urządzenia, jeżeli doszło do jego upadku/upuszczenia, jeżeli ma widoczne oznaki uszkodzenia lub jeżeli jest nieszczelne.
- Pamiętać, aby zawsze po użyciu i przed czyszczeniem wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Przed czyszczeniem lub przechowywaniem urządzenia należy zawsze odczekać, aż ostygnie.
- Przewód zasilający nie może zwisać na krawędzi blatu, dotykać gorących powierzchni ani być zawiązany na supeł, uwięziony czy przyciśnięty.
- ZAKAZANE jest podejmowanie prób zagrzania produktów spożywczych bezpośrednio w podstawie. Należy zawsze używać wyjmowanej aluminiowej misy.

- Nie wszystkie powierzchnie są zaprojektowane tak, aby były odporne na długotrwałe działanie ciepła, jakie wytwarzają niektóre urządzenia. Nie należy stawiać urządzenia na powierzchni, którą ciepło mogłoby uszkodzić. Aby zapobiec ewentualnemu uszkodzeniu powierzchni zalecamy użycie izolacyjnej podkładki lub podstawki pod urządzenie.
- Pokrywa wolnowaru jest wykonana ze szkła hartowanego. Za każdym razem należy sprawdzić, czy pokrywa nie jest wyszczerbiona, popękana lub uszkodzona w inny sposób. Zakazane jest używanie uszkodzonej pokrywy szklanej, ponieważ może się roztrzaskać podczas użytkowania.

PRZYGOTOWANIE DO UŻYTKOWANIA

Przed przystąpieniem do użytkowania wolnowaru Crockpot® należy zdjąć całe opakowanie i umyć pokrywę oraz aluminiową misę ciepłą wodą z mydłem i dokładnie je wysuszyć.

WAŻNE UWAGI: Nie wszystkie powierzchnie blatów kuchennych i stołów są zaprojektowane tak, aby były odporne na długotrwałe działanie ciepła, jakie wytwarzają niektóre urządzenia. Nie należy stawiać nagrzanego urządzenia na powierzchni wrażliwej na ciepło. Aby zapobiec ewentualnemu uszkodzeniu powierzchni zalecamy użycie izolacyjnej podkładki lub podstawki pod wolnowar.

Należy zachować ostrożność w momencie odstawiania aluminiowej misy na ceramiczną lub gładką szklaną płytę kuchenną, blat kuchenny, stół lub inną powierzchnię. Ze względu na charakter aluminiowej misy szorstkie dno może zarysować niektóre powierzchnie, jeżeli nie zachowamy ostrożności. Przed odstawieniem aluminiowej misy na stół lub blat kuchenny należy za każdym razem położyć pod nią ochronną podkładkę lub podstawkę.

Podczas pierwszego użycia urządzenia może pojawić się delikatny dym lub zapach. Jest to normalne zjawisko występujące w wielu urządzeniach grzewczych i po kilku użyciach przestanie się powtarzać.

SPOSÓB UŻYCIA WOLNOWARU

1. Ustawić aluminiową misę w podstawie grzewczej, do środka aluminiowej misy włożyć składniki i zamknąć misę pokrywą. Misę można postawić na płycie kuchennej, aby ewentualnie podsmażyć mięso i przyrumienić składniki przed samym gotowaniem w wolnowarze.
2. Podłączyć wolnowar do gniazdka i wybrać wysoką () lub niską () temperaturę przygotowywania potraw.
UWAGA: Ustawienie „Podtrzymywanie ciepła”  służy WYŁĄCZNIE do podtrzymywania temperatury ugotowanej potrawy. NIE NALEŻY gotować na ustawieniu „Podtrzymywanie ciepła”. Zalecamy, aby z ustawienia „Podtrzymywanie ciepła” korzystać przez maksymalnie cztery godziny.
3. Ustawić czas gotowania za pomocą przycisków +/- . Czas można regulować po 30 minut i ustawić na maksymalnie 20 godzin.
4. Aby rozpocząć gotowanie, należy nacisnąć przycisk start ().
5. Po upływie czasu gotowania wolnowar automatycznie przełączy się na ustawienie „Podtrzymywanie ciepła”.
6. Aby zakończyć gotowanie, należy nacisnąć przycisk „Anuluj” (). Aby wyłączyć wolnowar, należy wyjąć wtyczkę z gniazdka.

UWAGI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

- Można ręcznie przełączyć urządzenie na ustawienie „Podtrzymywanie ciepła”  po zakończeniu gotowania danej potrawy.
- Aby uniknąć rozgotowania lub niedogotowania potrawy, należy za każdym razem napełnić misę w ½ do ¾ objętości i przestrzegać zalecanych czasów gotowania.
- Nie wkładać zbyt dużo do aluminiowej misy. Aby zapobiec wylaniu się zawartości aluminiowej misy, napełniać ją maksymalnie w ¾ objętości.
- Należy zawsze gotować przez zalecany czas z założoną pokrywą. Aby zapewnić skuteczne narastanie temperatury, nie należy podnosić pokrywy przez pierwsze dwie godziny gotowania.
- Zalecamy używanie niemetalowej chochli do nakładania potraw z misy. Nie należy używać metalowych przyborów, ponieważ mogą uszkodzić ceramiczną powłokę misy.
- Pokrywę należy zawsze dotykać w rękawicach kuchennych. Należy uważać na parę wydostającą się z urządzenia w momencie otwierania pokrywy.

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka po zakończeniu gotowania i przed czyszczeniem.
- Wymowana misa aluminiowa jest żaroodporna. Misa nadaje się do gotowania na płycie gazowej, elektrycznej lub indukcyjnej. Można użyć misy do podsmażenia składników na płycie kuchennej, na średniej mocy, ponieważ misa szybko się nagrzewa. Podsmażanie będzie odbywało się szybciej niż na tradycyjnej patelni. Należy zapoznać się ze schematem zamieszczonym poniżej.

Część	Możliwość mycia w zmywarkach do naczyń	Możliwość używania w piekarniku	Możliwość mycia w kuchence mikrofalowej	Możliwość używania na płycie gazowej/elektrycznej	Możliwość używania na płycie indukcyjnej
Pokrywa	Tak	Nie	Nie	Nie	Nie
Aluminiowa misa	Tak	Tak	Nie	Tak	Tak

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE DOSTOSOWANIA PRZEPISÓW

Wskazówki powstały z myślą o dostosowaniu już posiadanych przepisów do wolnowaru. Wiele regularnych etapów przygotowywania potrawy jest zbędnych, gdy korzystamy z wolnowaru. W większości przypadków można włożyć wszystkie składniki do wolnowaru jednocześnie i gotować je przez cały dzień. Informacje ogólne

- Zawsze gotować przez wystarczająco długi czas.
- Zawsze gotować z założoną pokrywą.
- Aby osiągnąć jak najlepsze efekty i nie dopuścić do wysuszenia lub spalenia potrawy, należy pamiętać o dodaniu właściwej ilości płynu.

CZAS PRZYGOTOWYWANIA POTRAWY	GOTOWANIE W WYSOKIEJ TEMPERATURZE (SS)	GOTOWANIE W NISKIEJ TEMPERATURZE (SSS)
15 – 30 minut	4 – 6 godzin	1½ – 2 godziny
30 – 45 minut	6 – 10 godzin	3 – 4 godziny
50 minut – 3 godziny	8 – 10 godzin	4 – 6 godzin

MAKARON I RYŻ:

- Aby uzyskać jak najlepsze efekty, należy wybierać ryż długoziarnisty, chyba że w przepisie podano inny rodzaj ryżu. Jeżeli po sugerowanym czasie ryż nie będzie jeszcze ugotowany, należy dolać dodatkowo od 1 do 1½ szklanki płynu na każdą szklankę ugotowanego ryżu i gotować przez kolejne 20–30 minut.
- Aby uzyskać jak najlepsze efekty przy gotowaniu makaronu, należy umieścić makaron w wolnowarze w ciągu ostatnich 30–60 minut czasu gotowania.

FASOLA:

- Suchą fasolę, zwłaszcza czerwoną, należy ugotować przed dodaniem jej do reszty potrawy.
- Zamiast suchej fasoli można użyć ugotowanej fasoli z puszki.

WARZYWA:

- Powolne gotowanie jest korzystne dla wielu warzyw, w ten sposób można wydobyć z nich pełnię aromatu. W wolnowarze nie rozgotują się tak, jak to się zdarza w piekarniku a nawet na płycie kuchennej.
- Przyrządzając potrawy z warzywami i mięsem, warzywa należy włożyć do aluminiowej misy przed mięsem. Gotowanie warzyw w wolnowarze trwa zwykle dłużej niż gotowanie mięsa i korzystne jest częściowe zanurzenie warzyw w płynie, w którym mają się gotować.
- Warzywa należy umieszczać w pobliżu boków lub dna aluminiowej misy, aby przyspieszyć ich gotowanie.

MLEKO:

- Mleko, śmietanka i kwaśna śmietana ulegają rozwarstwieniu podczas długotrwałego gotowania. W miarę możliwości należy je dodawać w ciągu ostatnich 15–30 minut gotowania.
- Zamiast mleka można używać skondensowane zupy, które można gotować przez dłuższy czas.

ZUPY:

- Do niektórych potraw potrzeba dużo wody lub bulionu. Najpierw należy umieścić w aluminiowej misie składniki zupy, a następnie dolać tylko tyle wody, aby je przykryć. Jeżeli będziemy chcieli mieć rzadszą zupę, należy dolać więcej płynu w momencie podawania.

MIĘSA:

- Należy wyciąć tłuszcz, mięso dobrze opłukać, a następnie delikatnie osuszyć ręcznikiem papierowym.
- Wcześniejsze podsmażenie mięsa przed powolnym gotowaniem powoduje wypłynięcie tłuszczu, a także wydobywa większą głębię smaku. Można to zrobić, używając misy z wolnowaru i stawiając ją bezpośrednio na płycie kuchennej dowolnego rodzaju.
- Mięso należy umieścić w aluminiowej misie w taki sposób, aby nie dotykało pokrywy.
- W przypadku mniejszych lub większych kawałków mięsa należy odpowiednio dostosować ilość warzyw lub ziemniaków, tak aby aluminiowa misa była zawsze wypełniona w ½ do ¾ objętości.
- Podawana jest przybliżona wielkość mięsa i zalecany czas gotowania i mogą się one różnić w zależności od konkretnej sztuki mięsa, jego rodzaju i struktury kości. Chude mięsa, takie jak kurczak albo poledwiczka wieprzowa, ugotują się szybciej niż mięsa z większą ilością tkanki łącznej i tłuszczu takie jak mostek wołowy lub łopatką wieprzowa. Gotowanie mięsa z kością trwa dłużej niż w przypadku mięsa bez kości.
- Mięso należy pokroić na mniejsze kawałki, jeżeli będzie gotowane z wcześniej ugotowanymi produktami takimi jak fasola, albo z lżejszymi warzywami takimi jak pieczarki, pokrojona w kostkę cebula, bakłażan lub drobno posiekanymi warzywami. Dzięki temu wszystkie produkty będą gotowały się w tym samym tempie.

RYBY:

- Gotowanie ryb trwa krótko i należy je dodawać pod koniec cyklu gotowania, w ciągu ostatnich piętnastu do sześćdziesięciu minut gotowania.

PŁYN:

- Może się wydawać, że w przepisach przeznaczonych do wolnowaru jest bardzo niewielka ilość płynu, ale proces powolnego gotowania różni się od innych metod tym, że ilość płynu dodanego do potrawy prawie się podwoi w czasie gotowania. Jeżeli chcemy dostosować tradycyjny przepis do wykorzystania w wolnowarze, należy zmniejszyć ilość płynu przed przystąpieniem do gotowania.

CZYSZCZENIE

ZAWSZE przed przystąpieniem do czyszczenia wolnowaru należy odłączyć go od gniazdka i odczekać, aż ostygnie.

UWAGA: Zakazane jest zanurzanie podstawy grzewczej, przewodu zasilającego lub wtyczki w wodzie lub innym płynie.

- Pokrywę i aluminiową misę można myć w zmywarce lub gorącą wodą z mydłem. Nie używać ściernych związków czyszczących ani druciaków. Zwykle do usunięcia pozostałości wystarczy ściereczka, gąbka lub gumowa łopatką. W celu usunięcia plam z wody i innych należy użyć nieściernego środka czyszczącego lub octu.
- Kolor misy może się nieco zmienić, jeżeli będziemy używali jej na płycie kuchennej lub myli ją w zmywarce. To nie będzie miało wpływu na ogólne działanie misy. Przetarcie miękką ściereczką może przywrócić poprzedni wygląd misy.
- Aluminiowa misa i pokrywa nie są odporne na nagłe zmiany temperatury. Nie należy myć gorącej aluminiowej misy lub pokrywy zimną wodą.
- Zewnętrzną stronę podstawy grzewczej można czyścić miękką ściereczką i ciepłą wodą z mydłem. Wytrzeć do sucha. Nie używać ściernych środków czyszczących.
- Nie należy wykonywać żadnych innych czynności serwisowych.
- UWAGA:** Po wyczyszczeniu aluminiowej misy odczekać, aż wyschnie i dopiero odłożyć ją na miejsce.

SERWIS POSPRZEDAŻOWY I CZĘŚCI ZAMIENNE

Jeżeli w okresie gwarancji urządzenie przestanie działać, należy je zwrócić do punktu, w którym dokonano jego zakupu, aby je wymienić. Prosimy pamiętać, że konieczny będzie ważny dowód zakupu. Aby uzyskać dodatkową pomoc, prosimy skontaktować się z działem obsługi klienta: Wielka Brytania: 0800 028 7154 | Hiszpania: 0900 81 65 10 | Francja: 0805 542 055. Wszystkie pozostałe kraje – prosimy o kontakt na numer tel. +44 800 028 7154. Obowiązują ceny za połączenia międzynarodowe. Mogą Państwo również napisać do nas na adres: CrockpotEurope@newellco.com.

GWARANCJA

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

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

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

Prawo do zmiany tych warunków ma wyłącznie właściwa spółka Newell („Newell”), wymieniona poniżej. Firma Newell zobowiązuje się, w ramach okresu gwarancyjnego, do bezpłatnej naprawy lub wymiany urządzenia lub dowolnej jego części, w przypadku której stwierdzono nieprawidłowe działanie, pod warunkiem, że:

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

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

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

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

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

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

W przypadku jakichkolwiek pytań dotyczących roszczeń z tytułu niniejszej gwarancji, prosimy o kontakt:

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

61-894 Poznań

Polska

Hiszpania: 0900 81 65 10

Francja: 0805 542 055

Wielka Brytania: 0800 028 7154

Wszystkie pozostałe kraje – prosimy o kontakt na numer tel. +44 800 028 7154

Obowiązują ceny za połączenia międzynarodowe.

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



crockpot®



www.crockpoteurope.com

email: crockpoteurope@newellco.com

© 2023 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited. All rights reserved.

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

Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Poland.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited and Newell Poland Services Sp. z o.o. are subsidiaries of Newell Brands Inc. The product you buy may differ slightly from the one shown on this carton due to continuing product development

© 2023 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited. Tous droits réservés.

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

© 2023 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited. Todos los derechos reservados. Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, Cheshire, SK8 3GQ, Reino Unido. Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Polonia. Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited y Newell Poland Services Sp. z o.o. son filiales de Newell Brands Inc. El producto adquirido puede diferir ligeramente del que se muestra en esta caja debido al desarrollo continuo de los productos.

The product you buy may differ slightly from the one shown on this carton due to continuing product development.

Made in China
Made in China
Fremstillet i Kina

Fabrique en Chine
Gemaakt in China
Vyrobeno v Číně

Fabricado en China
Fabricat în China
Valmistettu Kiinassa

Fabricado na China
Tillverkad i Kina
Wyprodukowano w Chinach

Made in China
Produsert i Kina



CSC111X_CSC112X_23MLM1 (EMEA)_GCDS-SL

P.N. NWL0001503416