

CROCK-POT CSC066X 5.6L TimeSelect Digital Slow Cooker Instruction Manual

Contents

- [1 CSC066X 5.6L TimeSelect Digital Slow Cooker](#)
- [2 Product Information](#)
- [3 Product Usage Instructions](#)
 - [3.1 Fitting a Plug \(UK and Ireland only\)](#)
 - [3.2 Schedule Meal Settings](#)
 - [3.3 Manual Function](#)
 - [3.4 Preparing for Use](#)
 - [3.5 Documents / Resources](#)
 - [3.5.1 References](#)

CSC066X 5.6L TimeSelect Digital Slow Cooker

Product Information

Product Name: CSC066X

Specialists in One-pot Cooking

Since 1970

Model: 5.6L TimeSelect Digital Slow Cooker

Language: English

Product Usage Instructions

Fitting a Plug (UK and Ireland only)

This appliance must be earthed. If the plug is not suitable for the socket outlets in your home, it can be removed and replaced by a plug of the correct type. If the fuse in a moulded plug needs to be changed, the fuse cover must be refitted. The appliance must not be used without the fuse cover fitted. If the plug is unsuitable, it should be dismantled and removed from the supply cord and an appropriate plug fitted as detailed. If you remove the plug it must not be connected to a 13 amp socket and the plug must be disposed of immediately. If the terminals in the plug are not marked or if you are unsure about the installation of the plug please contact a qualified electrician. Plug should be ASTA approved to BS1363 Fuse should be ASTA approved to BS1362 Green/Yellow (Earth) Blue (Neutral) 3A Fuse Brown (Live)

Schedule Meal Settings

The slow cooker has a schedule meal function that allows you to set a specific time for your meal to start cooking.

To set the schedule meal:

1. Press the Schedule Meal Button (J).
2. Use the Clock Set Button (M), Hour Button (O), and Minute Button (N) to set the desired start time.
3. Press the Temp Button (Q) to select the temperature setting (HIGH, LOW, or KEEP WARM).
4. Press the Start/Stop Button (U) to start the scheduled cooking.

Manual Function

The slow cooker also has a manual function that allows you to manually control the cooking time and temperature.

To use the manual function:

1. Place the stoneware into the heating base.
2. Add your ingredients into the stoneware and cover with the lid.
3. Plug in your slow cooker and select MANUAL on the right side of the controller.
4. Select TEMP to choose the temperature setting from HIGH, LOW, or KEEP WARM.

Note: KEEP WARM is ONLY for keeping already cooked food warm. DO NOT cook on the KEEP WARM setting. We do not recommend using the KEEP WARM setting for more than 4 hours.

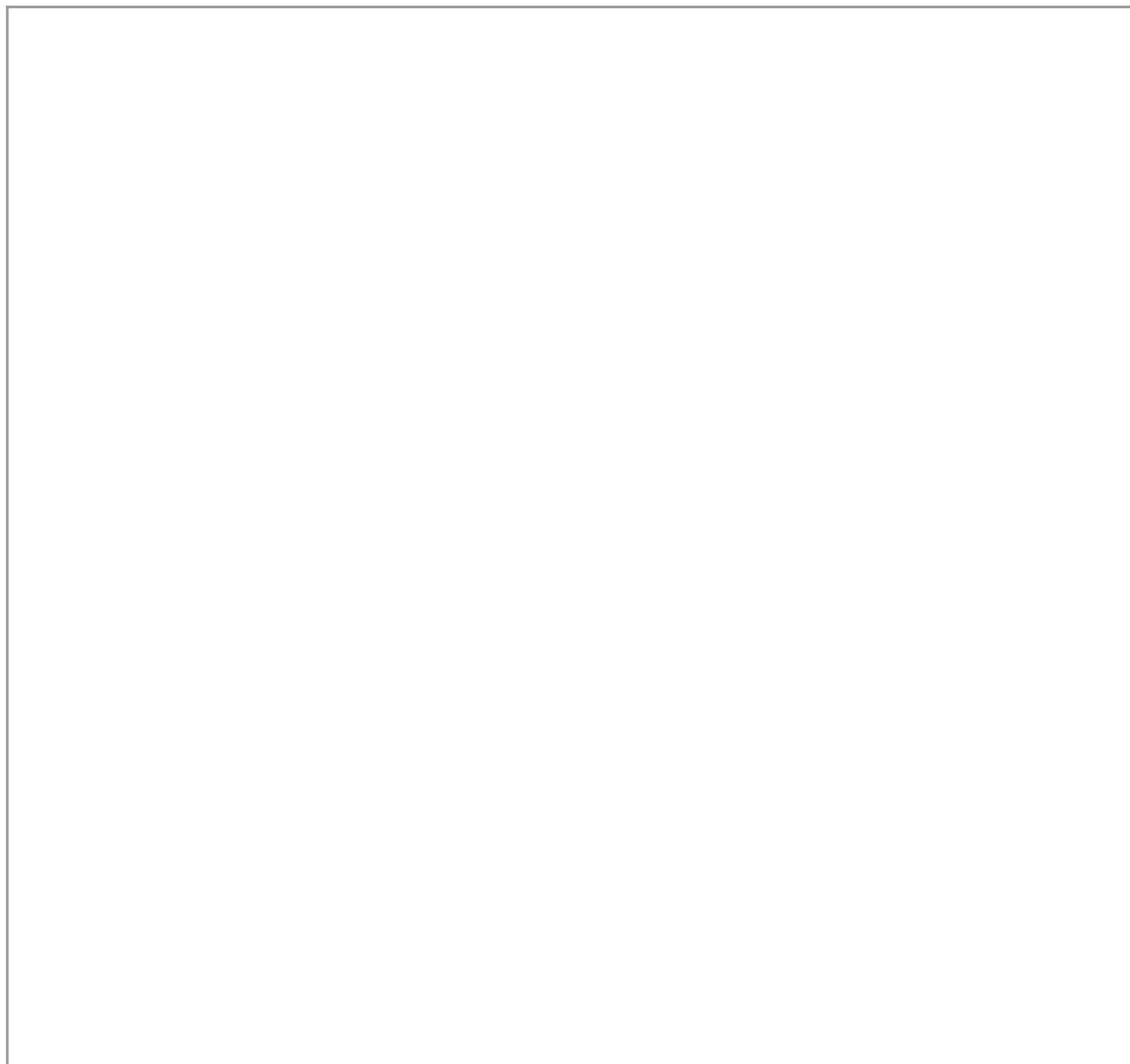
Preparing for Use

Important Notes:

- Some countertop and table surfaces are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. Do not set the heated unit on a heat sensitive surface. We recommend placing a hot pad or trivet under your slow cooker to prevent possible damage to the surface.
- Please use caution when placing your stoneware on a ceramic or smooth glass cooktop stove, countertop, table, or other surface. Due to the nature of the stoneware, the rough bottom surface may scratch some surfaces if caution is not used. Always place protective padding under stoneware before placing it on a table or countertop.
- During initial use of this appliance, some slight smoke or odor may be detected. This is normal with many heating appliances and will not recur after a few uses.

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

[View Fullscreen](#)



CSC066X

Specialists in One-pot Cooking

– Since 1970 –

5.6L TimeSelect Digital Slow Cooker

Instruction manual · Notice d'utilisation · Bedienungsanleitung · Manual de instrucciones · Manual de instruções ·

Manuale di istruzioni · Gebruiksaanwijzing · Bruksanvisning · Ohjeet · Betjeningsvejledning ·

Instruksjonshåndbok · Instrukcja obsługi · Uživatelská příručka · Návod na použitie · Használati utasítás · Manual de utilizare ·

· Priručnik za upotrebu ·

English

4

Français/French

9

Deutsch/German

15

Español/Spanish

21

Português/Portuguese

27

Italiano/Italian

33

Nederlands/Dutch

39

Svenska/Swedish

45

Suomi/Finnish

50

Dansk/Danish

55

Norsk/Norwegian

61

Polski/Polish

66

Cesky/Czech

72

Slovenčina/Slovakian

78

Magyar/Hungarian

84

Român/Romanian

90

/Bulgarian

96

Hrvatski/Croatian

102

/Greek

108

FITTING A PLUG (UK AND IRELAND ONLY)

This appliance must be earthed.

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

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

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

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

Plug should be ASTA approved to BS1363 Fuse should be ASTA approved to BS1362
Green/Yellow (Earth)

Blue (Neutral)

3A Fuse

Brown (Live)

A B

E C D
F
HG

I

SCHEDULE

J

MEAL

K

FOOD

L

AMOUNT

M

CLOCK

SET

HOURL
O

MINUTE
N

P

MANUAL

Q

TEMP

R

CANCEL TIMER

S

T U

ENGLISH

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ CAREFULLY AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

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

Parts of the appliance are liable to get hot during use. The heating element surface is subject to residual heat after use. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Never use this appliance for anything other than its intended use. This appliance is for household use only. Do not use this appliance outdoors. Never immerse the heating base, power cord or plug in water or any other liquid. The lid and the stoneware can be washed in the dishwasher or with hot soapy water (See Cleaning Section). This product contains a user replaceable battery. See Battery Section for detailed instructions for replacement and disposal instructions.

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

A Glass lid B Stoneware C Heating base D Control panel E Carrying handles F Battery compartment and Battery protector strip

G Low battery symbol H Time Setting Display Screen I Schedule Meal Indicator Light J Schedule Meal Button

PARTS

K Food Button L Amount Button M Clock Set Button N Minute Button O Hour Button P Manual Indicator Light Q Manual Button R Temp Button S Cancel Timer Button T Start/Stop Indicator Light U Start/Stop Button

PREPARING FOR USE

Before you use your Crock-Pot® slow cooker, remove all packaging and wash the lid and stoneware 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 stoneware on a ceramic or smooth glass cook top stove, countertop, table, or other surface. Due to the nature of the stoneware, the rough bottom surface may scratch some surfaces if caution is not used. Always place protective padding under stoneware before placing it on a table or countertop. During initial use of this appliance, some slight smoke or odour may be detected. This is normal with many heating appliances and will not recur after a few uses.

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

HOW TO USE MANUAL FUNCTION ON SLOW COOKER

1. Place the stoneware into the heating base, add your ingredients into the stoneware and cover with the lid. Plug

in your slow cooker and select "MANUAL" on the right side of the controller.

2. Select "TEMP" to choose the temperature setting from HIGH, LOW, or KEEP WARM.

NOTE: "KEEP WARM" is ONLY for keeping already cooked food warm. DO NOT cook on the "KEEP WARM" setting. We do not recommend using the "KEEP WARM" setting for more than 4 hours.

3. Use the "HOUR" and "MINUTE" buttons to select cook time in increments of 15 minutes, up to 20 hours. Select the time based on the length of time indicated in the recipe. The time will begin to count down in one minute increments. Use "CANCEL TIMER" to clear the countdown timer. This will allow your slow cooker to remain on its current setting until turned off. To cancel the Manual function select the Start/Stop button.

4. For recipes that require a range of times, select the time closest to the setting on your slow cooker. For example, to cook a recipe calling for a cooking time of 7 to 9 hours on LOW, cook for 8 hours.

5. When the cooking time has completed, the Crock-Pot® slow cooker automatically shifts to the "KEEP WARM" setting.

6. To turn the Crock-Pot® slow cooker off, press the "START/STOP" button and unplug the unit from the outlet.

7. When cooking is done, unplug your slow cooker and allow it to cool before cleaning.

4

5

HOW TO USE TIMESELECT TECHNOLOGY

1. Place the stoneware into the heating base, add ingredients into the stoneware and cover with the lid.

2. Plug Crock-Pot® 5.6L TimeSelect Slow Cooker into an electrical outlet.

3. Choose "SCHEDULE MEAL" on the left side of the control panel.

4. Select "FOOD" to choose from a list of 4 preset functions: MEAT , POULTRY , SOUP , and VEGGIES .

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

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

NOTE: For those recipes containing a large quantity of root vegetables these will require cooking for a longer period of time at a higher temperature. We recommend these recipes are cooked on Manual HIGH setting instead of VEGGIES setting.

5. Use the "AMOUNT" button to select weight or capacity of food being cooked. If "MEAT " or "POULTRY " is selected, the slow cooker will give a weight option of "+1 KG" or "0-1 KG". If "SOUP " or "VEGGIES " is chosen, the slow cooker will give a capacity option of "FULL POT " or "HALF POT ".

NOTE: "FULL POT " is referencing a cooking pot that is filled $\frac{3}{4}$ of the way full.

6. Next, use the "HOUR" and "MINUTE" buttons to select the time that you would like your meal to be complete (e.g. 8:00pm), then press "START". Initial time displayed on the screen is the meal's earliest end time, based on food and amount being cooked.

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

NOTE: TimeSelect technology automatically determines the correct heat setting based on the above inputs. Food will always be kept at a food safe temperature, unless there is a power outage. See page 9 for more details, in the event of a power outage.

USAGE NOTES · To change between LBS and KGS, hold "AMOUNT" button for 3 seconds.

· To change the current time, hold "CLOCK SET" for 3 seconds. Adjust the time using "HOUR" and "MINUTE", then press "CLOCK SET" to confirm the selection.

· Should the clock setting stop working or low battery symbol displayed after plugging back in the battery may need replacing. See Battery Section for details.

· If there is a Power outage, the display and lights blink when the Power is restored. All slow cooker settings have been cleared and must be reset. As a result, the food may be unsafe to eat. If you are unaware of how long the power was out, we suggest you discard the food inside.

· To avoid over or under-cooking, always fill the stoneware $\frac{1}{2}$ to $\frac{3}{4}$ full and conform to the recommended cooking times.

· Do not overfill the stoneware. To prevent spillover, do not fill the stoneware higher than $\frac{3}{4}$ full.

- Always cook with the lid on for the recommended time. Do not remove the lid during the first two hours of cooking to allow the heat to build up efficiently.
- Always wear oven gloves when handling the lid. Beware of escaping steam when opening the lid.
- Unplug when cooking has finished and before cleaning.
- The removable stoneware is ovenproof. Do not use removable stoneware on a gas burner, electric hob or under grill. Refer to chart below.

Part Lid Stoneware

Dishwasher safe Yes Yes

Oven safe Yes Yes

Microwave safe No Yes *

Hob safe No No

* Refer to your Microwave manual for operation with stoneware.

6

GUIDE TO ADAPTING RECIPES

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

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

RECIPE TIME

COOK ON LOW

COOK ON HIGH

15 – 30 minutes

4 – 6 hours

1½ – 2 hours

30 – 45 minutes

6 – 10 hours

3 – 4 hours

50 minutes – 3 hours

8 – 10 hours

4 – 6 hours

PASTA AND RICE: · For best results, use long grain rice unless the recipe states otherwise. If the rice is not cooked completely after the suggested time, add an extra 1 to 1½ cups of liquid per cup of cooked rice and continue cooking for 20 to 30 minutes.

· For best pasta results, add the pasta to the slow cooker during the last 30 to 60 minutes of cook time.

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

VEGETABLES: · Many vegetables benefit from slow cooking and are able to develop their full flavour. They tend not to overcook in your

slow cooker as they might in your oven or on your hob.

· When cooking recipes with vegetables and meat, place vegetables into the stoneware 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 stoneware 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 stoneware first then add water/stock only to cover. If a thinner soup is desired, add more liquid when serving.

MEATS: · Trim fat, rinse well, and pat meat dry with paper towels. · Browning meat beforehand allows fat to be drained off before slow cooking and also adds greater depth of flavour. · Meat should be positioned so that it rests in the stoneware without touching the lid. · For smaller or larger cuts of meat, alter the amount of vegetables or potatoes so that the stoneware is always 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.

7

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 stoneware can be washed in the dishwasher or with hot, soapy water. Do not use abrasive cleaning compounds or scouring pads. A cloth, sponge, or rubber spatula will usually remove residue. To remove water spots and other stains, use a non-abrasive cleaner or vinegar. · As with any fine ceramic, the stoneware and lid will not withstand sudden temperature changes. Do not wash the stoneware or lid with cold water when they are hot. · The outside of the appliance 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 stoneware to air dry before storing. · Do not use wet cloths around the battery compartment

BATTERY

Always unplug the unit from the mains before removing the battery cover. To change the battery, first unplug the unit, then remove cover on the bottom of the unit. Press in on silver tab to dislodge battery, then remove and properly dispose of the old battery to replace with the new one. Always replace the battery with type CR2025 or equivalent. Do not use rechargeable batteries in this unit. Ensure battery is correctly orientated as shown:

Keep battery away from children.

Do not swallow. If swallowed, seek immediate medical advice. Ensure old batteries are disposed of in a safe manner. Refer to local guidelines regarding how to dispose of safely. Do not dispose in normal household waste. Batteries can explode or leak if heated, disassembled, shorted, recharged or inserted incorrectly. Take care with leaking batteries.

AFTER SALES SERVICE

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

WASTE DISPOSAL

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

8

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. La surface de l'élément chauffant prend du temps à se refroidir. En cas de détérioration du fil électrique ou de la prise d'alimentation, ils doivent être remplacés par le fabricant, son agent de service après-vente ou une personne qualifiée pour éviter tout danger. N'utilisez ce produit qu'aux fins pour lesquelles il est prévu. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que: des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels; dans des fermes. L'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel; des environnements du type chambres d'hôtes. Cet appareil est conçu exclusivement pour une utilisation domestique. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur. Ne plongez pas la base chauffante, son cordon d'alimentation ou sa prise dans de l'eau ou tout autre liquide. Lavez le couvercle et la cocotte en grès au lave-vaisselle ou dans de l'eau chaude savonneuse (Voir section consacrée au nettoyage). Le produit contient une pile remplaçable par l'utilisateur. Reportez-vous à la section Pile pour lire des instructions détaillées sur le remplacement et l'élimination.

· Cet appareil génère de la chaleur en cours d'utilisation. Prenez des précautions concernant la prévention des brûlures, des projections d'eau bouillante, des flammes ou tout autre dommage occasionné aux personnes ou aux biens qui peuvent se produire en touchant l'extérieur pendant les phases d'utilisation ou de refroidissement.

· Utilisez des gants de cuisine ou un torchon et prenez garde à la vapeur qui s'échappe lorsque vous ouvrez ou enlevez le couvercle.

· Assurez-vous que vos mains sont sèches avant de manipuler la prise ou de mettre l'appareil en marche. ·

Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable, sûre, sèche et horizontale. · La base chauffante de cet appareil

ne doit pas être placée sur ou près d'une surface potentiellement chaude (une plaque de cuisson électrique ou au gaz, par exemple). · N'utilisez pas l'appareil s'il a subi un choc, ou en cas de signes visibles de dommages ou en cas de fuite. · Assurez-vous que l'appareil est arrêté et débranchez-le avant de le nettoyer. · Attendez toujours que l'appareil se refroidisse avant de le nettoyer ou le ranger. · Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre dans le vide, toucher des surfaces chaudes ou s'emmêler, se bloquer ou se pincer. · Ne tentez JAMAIS de réchauffer un plat directement à l'intérieur de la cuve. Utilisez toujours la cocotte amovible. · Certaines surfaces ne sont pas conçues pour supporter une exposition prolongée à la chaleur générée par certains

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

9

GUIDE DES PIÈCES

A Couvercle en verre B Cocotte en céramique C Base chauffante D Panneau de commande E Poignée de transport F Logement de pile et ruban de protection

pour pile

G Symbole de pile faible H Affichage du temps de cuisson I Voyant Schedule Meal (planifier le repas) J Bouton Schedule Meal (planifier le repas) K Bouton Food (aliment)

L Bouton Amount (quantité) M Bouton Clock Set (réglage de l'horloge) N Bouton Minute (minute) O Bouton Hour (heure) P Voyant Manual (mode manuel) Q Bouton Manual (mode manuel) R Bouton Temp (température) S Bouton Cancel Timer (annuler le minuteur)

T Voyant Start/Stop (marche/arrêt) U Bouton Start/Stop (marche/arrêt)

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

Avant d'utiliser la mijoteuse Crock-Pot®, retirez tout emballage et lavez le couvercle et la cocotte 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 sur une plaque de cuisson, un plan de travail, une table ou toute autre surface en céramique ou en verre. Parce que le dessous de la cocotte n'est pas lisse, il risque de rayer certaines surfaces si vous ne prenez pas les précautions nécessaires. Veillez à placer un tissu matelassé sous la cocotte avant de la poser sur une table ou un plan de travail.

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

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

UTILISATION DE LA TECHNOLOGIE TIMESELECT

1. Placez la cocotte sur la base chauffante, ajoutez les ingrédients dans la cocotte et posez le couvercle.
2. Branchez la mijoteuse Crock-Pot® de 5,6 litres avec TimeSelect sur l'alimentation électrique.
3. Choisissez SCHEDULE MEAL (planifier le repas) à gauche du panneau de commande.
4. Sélectionnez FOOD (aliment) pour faire un choix dans une liste de 4 fonctions prééglées : MEAT (viande) , POULTRY (volaille) , SOUP (soupe) et VEGGIES (légumes) .

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

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

REMARQUE : les recettes contenant une quantité importante de légumes racines nécessitent un temps de cuisson plus long à une température plus élevée. Nous vous recommandons de cuire ces plats sur le réglage

HIGH (élevée) en mode manuel plutôt que le réglage VEGGIES (légumes).

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

REMARQUE : dans le cas de « FULL POT », la cocotte est pleine lorsqu'elle est remplie aux trois quarts.

10

6. Utilisez ensuite les boutons HOUR (heure) et MINUTE (minute) pour sélectionner l'heure à laquelle vous aimeriez que votre repas soit prêt (p. ex. à 20 h). Appuyez sur START (démarrer). L'heure initiale affichée à l'écran correspond au moment le plus tôt où le repas sera prêt compte tenu du type d'aliment et de la quantité à préparer. REMARQUE : la fonction SCHEDULE MEAL (planifier le repas) ne cuira pas la nourriture pendant plus de 12 heures. Lorsque que l'heure du repas programmé est atteint, la mijoteuse commute automatiquement sur KEEP WARM (maintien au chaud). REMARQUE : la technologie TimeSelect détermine automatiquement la bonne allure de chauffe en fonction des données saisies selon les instructions ci-dessus. Les aliments sont maintenus à une température sécuritaire à moins qu'une panne d'alimentation se produise. De plus amples renseignements sur les pannes d'alimentation sont fournis à la page 9.

UTILISATION DE LA FONCTION MANUELLE DE LA MIJOTEUSE

1. Placez la cocotte sur la base chauffante, ajoutez les ingrédients dans la cocotte et posez le couvercle.

Branchez la mijoteuse et sélectionnez MANUAL (mode manuel) à droite du panneau de commande.

2. Sélectionnez TEMP (température) pour faire un choix entre les réglages HIGH (élevée), LOW (faible) et KEEP WARM (maintien au chaud). REMARQUE : le réglage KEEP WARM (maintien au chaud) est RÉSERVÉ aux plats déjà cuits dans la mijoteuse. N'utilisez PAS le réglage KEEP WARM (maintien au chaud) pour cuire un plat. Nous vous recommandons de ne pas utiliser le réglage KEEP WARM (maintien au chaud) pendant plus de 4 heures.

3. Utilisez les boutons HOUR (heure) et MINUTE (minute) pour sélectionner la durée de cuisson par incréments de 15 minutes jusqu'à une valeur maximale de 20 heures. Sélectionnez la durée de cuisson indiquée dans la recette. Le compte à rebours débute minute par minute. Utilisez CANCEL TIMER pour annuler le compte à rebours. Votre mijoteuse restera ainsi sur son réglage actuel jusqu'à ce que vous l'éteigniez. Pour annuler la fonction manuelle, sélectionnez le bouton Start/Stop (marche/ arrêt).

4. Dans le cas des recettes qui donnent le temps de cuisson sous forme d'intervalle, sélectionnez la durée la plus pertinente sur votre mijoteuse. Par exemple, pour une recette à cuire pendant 7 à 9 h sur « LOW » (température faible), choisissez 8 h.

5. Une fois la cuisson terminée, la mijoteuse Crock-Pot® commute automatiquement sur le réglage KEEP WARM (maintien au chaud).

6. Pour éteindre la mijoteuse Crock-Pot®, appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) et débranchez l'appareil du secteur.

7. Une fois la cuisson terminée, débranchez votre mijoteuse et laissez-la refroidir avant de la nettoyer.

CONSEILS D'UTILISATION · Pour commuter entre LBS (livres) et KGS (kilos), maintenez enfoncé le bouton AMOUNT (quantité) pendant 3

secondes. · Pour régler l'heure actuelle, maintenez enfoncé le bouton CLOCK SET (réglage de l'horloge) pendant 3 secondes.

Réglez l'heure avec les boutons HOUR (heure) et MINUTE (minute), puis appuyez sur CLOCK SET (réglage de l'horloge) pour confirmer la sélection. · Si le réglage de l'horloge cesse de fonctionner ou que le symbole de pile faible s'affiche lors du branchement de l'appareil, la pile peut avoir besoin d'être remplacée. Reportez-vous à la section Pile pour obtenir des détails. · S'il y a une panne d'alimentation, l'affichage et les voyants clignotent une fois le courant revenu. Tous les réglages de la mijoteuse sont perdus et doivent être rétablis. Les aliments risquent d'être impropres à la consommation. Si vous ignorez combien de temps la coupure d'électricité a duré, nous vous recommandons de jeter la nourriture à l'intérieur. · Pour éviter qu'un plat ne soit trop ou pas assez cuit, veillez à remplir la cocotte entre la moitié et le maximum 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 remplie que le maximum. · 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.

11

· 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.

· La cocotte amovible passe au four. N'utilisez pas la cocotte amovible sur une cuisinière à gaz, une plaque de cuisson électrique ou sous le grill. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

Pièce

Lave-vaisselle

Four

Couvercle

Oui

Oui

Cocotte en céramique

Oui

Oui

Micro-Ondes Non Oui*

Gaz Ou Plaque Électrique Non Non

* En ce qui concerne la cocotte en céramique, reportez-vous à la notice d'utilisation de votre micro-ondes.

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 De 15 à 30 minutes De 30 à 45 minutes
50 minutes à 3 heures

CUISSON EN MODE FAIBLE 4 à 6 heures 6 à 10 heures 8 à 10 heures

CUISSON EN MODE ÉLEVÉE 1½ à 2 heures 3 à 4 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 LEGUMES : · Beaucoup de légumes bénéficient d'une cuisson lente car ils révèlent alors toute leur saveur. Il est plus difficile de

cuire excessivement des légumes dans une mijoteuse qu'il ne l'est dans un four ou sur une plaque de cuisson. · Lorsque vous préparez un plat avec des légumes et de la viande, mettez les légumes dans la mijoteuse avant la viande. De manière générale, dans la mijoteuse, les légumes cuisent plus lentement que la viande. · Placez les légumes au fond de la cocotte pour qu'ils cuisent correctement.

LE LAIT : · Le lait, la crème et la crème fraîche se désintègrent si la cuisson est longue. Si possible, ajouter ces ingrédients 15 à

30 minutes avant la fin de la cuisson.

- Vous pouvez remplacer le lait avec de la soupe condensée car elle résiste à une longue cuisson.

12

SOUPE : · Certaines recettes stipulent un volume élevé d'eau ou de bouillon. Commencez par placer les ingrédients d'une soupe

dans la mijoteuse, puis recouvrez-les d'eau ou de bouillon, sans plus. Si vous préférez une consistance moins épaisse, ajoutez du liquide au moment de servir.

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

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

LE LIQUIDE : · Il peut sembler à première vue que les recettes pour mijoteuses ne contiennent qu'une faible quantité de liquide,

mais le processus de cuisson lente diffère des autres méthodes de cuisson. Le liquide indiqué dans la recette double quasiment pendant la cuisson. Si vous adaptez une recette traditionnelle pour cuire un plat dans la mijoteuse, veillez à réduire la quantité de liquide placé dans la cocotte.

NETTOYAGE

Débranchez **SYSTÉMATIQUEMENT** la mijoteuse et laissez-la refroidir avant de la nettoyer. **ATTENTION :** ne plongez pas la base chauffante, son cordon d'alimentation ou sa prise dans de l'eau ou tout autre liquide. · Lavez le couvercle et la cocotte en céramique au lave-vaisselle ou à l'eau chaude avec un peu de produit vaisselle.

N'utilisez pas de détergents abrasifs ou d'éponges à récurer. Un chiffon, une éponge ou une spatule en caoutchouc permettent généralement d'éliminer les résidus. Pour enlever toute marque d'eau et autre tache, utilisez un produit non abrasif ou du vinaigre. · Comme toute céramique de qualité, la cocotte et le couvercle ne supportent pas les changements soudains de température. Ne les lavez pas à l'eau froide s'ils sont encore chauds. · Nettoyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux trempé dans de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle. Essuyez-le soigneusement. N'utilisez pas de détergent abrasif. · N'effectuez aucune autre opération d'entretien. · Remarque : lorsque vous avez lavé la cocotte, laissez-la sécher à l'air libre avant de la ranger. · N'utilisez pas de chiffons humides à proximité du logement de pile.

13

PILE

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

Gardez la pile hors de portée des enfants. N'avalez pas. En cas d'ingestion, consultez immédiatement un médecin. Assurez-vous que les piles usées sont éliminées de façon sécuritaire. Consultez les lignes directrices locales pour connaître la marche à suivre. Ne jetez pas avec les ordures ménagères ordinaires. Les piles peuvent exploser ou fuir si elles sont chauffées, désassemblées, court-circuitées, rechargées ou insérées incorrectement. Faites attention aux piles qui fuient.

SERVICE APRÈS-VENTE ET PIÈCES DE RECHANGE

Si l'appareil ne fonctionne plus, mais est encore sous garantie, rappez le produit où vous l'avez acheté pour procéder à un échange. Veuillez remarquer qu'une preuve d'achat valide vous sera exigée. Pour obtenir de l'aide supplémentaire, veuillez prendre contact avec notre service après-vente au : Royaume-Uni : 0800 028 7154 | Espagne : +46 31 300 05 00 | France : +48 58 781 43 63. 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

MISE AU REBUT

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

14

DEUTSCH WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE DIESE HINWEISE SORGFÄLTIG DURCH UND VERWAHREN SIE SIE GUT

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

Teile des Geräts können während des Betriebs heiß werden. Die Oberfläche des Heizelements bleibt nach der Verwendung noch heiß. Beschädigte Stromkabel müssen durch den Hersteller, den Kundendienst oder andere qualifizierte Personen ersetzt werden, um Gefahren auszuschließen. Setzen Sie das Gerät nie für Zwecke ein, für die es nicht bestimmt ist. Das Gerät wurde für die Verwendung in Privathaushalten entwickelt. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien. Tauchen Sie den Heiztopf, das Stromkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Der Deckel und der Steinguttopf können in der Spülmaschine oder mit heißem Seifenwasser gereinigt werden (siehe Abschnitt "Reinigung"). Das Gerät kann so vor der Reinigung oder Lagerung abkühlen. Dieses Produkt enthält eine vom Benutzer austauschbare Batterie. Im Abschnitt „Batterie“ finden Sie detaillierte Hinweise zum Austausch und zur Entsorgung der Batterien. Das Gerät kann so vor der Reinigung oder Lagerung abkühlen.

- Dieses Geräts erzeugt während des Betriebs Hitze. Treffen Sie angemessene Vorsichtsmaßnahmen, um Verbrennungen, Verbrühungen, Brände und andere Schäden an Personen und Eigentum, die durch die Berührung während des Betriebs oder der Abkühlphase entstehen können, zu vermeiden.
- Verwenden Sie Topfhandschuhe oder ein Geschirrtuch und achten Sie beim Öffnen oder Abnehmen des Deckels auf entweichenden Dampf.
- Stellen Sie immer sicher, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie den Stecker berühren oder das Gerät einschalten.
- Verwenden Sie das Gerät nur auf einer stabilen, sicheren, trockenen und ebenen Unterlage.
- Stellen Sie den Heiztopf des Geräts nicht in die Nähe von oder auf Oberflächen, die heiß werden können (z. B. einen Herd oder Kochfelder).
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es heruntergefallen ist, Beschädigungen sichtbar sind oder das Gerät leckt.
- Stellen Sie vor dem Reinigen sicher, dass das Gerät ausgestellt ist und trennen Sie es von der Stromzufuhr. Das Gerät kann so vor der Reinigung oder Lagerung abkühlen.
- Achten Sie darauf, dass das Stromkabel nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängt, heiße Oberflächen berührt, verknotet, eingeklemmt wird oder sich verfängt.
- Versuchen Sie NICHT, Lebensmittel direkt im Außentopf zu erhitzen. Verwenden Sie immer die herausnehmbare

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

BESTANDTEILE

A Glasdeckel B Kochschüssel C Heiztopf D Bedienfeld E Tragegriffe F Batteriefach und Batterieschutzstreifen G Symbol für schwache Batterieladung H Anzeige Zeiteinstellung I Anzeigeleuchte Schedule Meal (Garzeitende)
J Taste Schedule Meal (Garzeitende) K Taste Food (Lebensmittel)

L Taste Amount (Menge) M Taste Clock Set (Zeiteinstellung) N Taste Minute (Minuten) O Taste Hour (Stunden) P Anzeigeleuchte Manual (Manuell) Q Taste Manual (Manuell) R Taste Temp (Temperatur) S Taster Cancel Timer (Timer ausschalten) T Start/Stop-Anzeigeleuchte U Start/Stopptaste

VOR DEM GEBRAUCH

Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch des Crock-Pot® Schongarers die Verpackung vollständig. Spülen Sie den Deckel und die herausnehmbare Kochschüssel mit warmem Seifenwasser und trocknen Sie diese gründlich ab. **WICHTIGE HINWEISE:** Manche Arbeits- und Tischflächen können Schaden nehmen, wenn sie längerer Zeit Hitze ausgesetzt sind. Stellen Sie das heiße Gerät oder die heiße Kochschüssel nicht auf eine hitzeempfindliche Ablage. Wir empfehlen, eine isolierende Unterlage oder einen Untersetzer unter den Schongarer zu legen, um mögliche Schäden zu vermeiden.

Bitte setzen Sie die Kochschüssel vorsichtig auf Keramik- oder Glaskochfeldern, Arbeitsflächen, Tischen oder anderen Oberflächen ab. Bei unvorsichtigem Umgang kann die raue Unterseite der Kochschüssel auf bestimmten Oberflächen Kratzer verursachen. Schützen Sie diese Oberflächen, indem Sie eine weiche Unterlage unter die Schüssel legen.

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

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

VERWENDUNG DER TIMESELECT-TECHNOLOGIE

1. Stellen Sie die Steingutschüssel in den Heiztopf, platzieren Sie die Zutaten im Topf und decken Sie diesen mit dem Deckel ab.
2. Schließen Sie den Crock-Pot® 5,6 L TimeSelect Schongarer an die Stromversorgung an.
3. Wählen Sie auf der rechten Seite der Anzeige die Option „SCHEDULE MEAL“.
4. Wählen Sie „FOOD“, um eine der vier Voreinstellungen zu wählen: MEAT (FLEISCH), POULTRY (GEFLÜGEL), SOUP (SUPPE) oder VEGGIES (GEMÜSE).

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

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

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

5. Geben Sie über die Taste „AMOUNT“ das Gewicht oder die Menge der zuzubereitenden Lebensmittel an. Wurden „MEAT“ oder „POULTRY“ ausgewählt, zeigt der Schongarer die Gewichtsoptionen „+1 KG“ oder „0-1

KG" an. Wurden „SOUP" oder „VEGGIES" ausgewählt, zeigt der Schongarer die Mengenooptionen „FULL POT" (Voller Topf) oder „HALF POT" (Halbvoller Topf) an.

HINWEIS: „FULL POT" ist ein Topf, der zu $\frac{3}{4}$ gefüllt ist. 6. Wählen Sie anhand der Tasten „HOUR" und „MINUTE" die Uhrzeit, zu der die Mahlzeit fertig sein soll (z.B.

8:00pm). Drücken Sie dann die Starttaste. Auf der Anzeige wird zunächst das früheste Garzeitende, basierend auf Lebensmitteltyp und Menge, angezeigt.

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

HINWEIS: TimeSelect-Technologie bestimmt anhand der oben ausgewählten Einstellungen automatisch die richtige Temperatureinstellung. Die Lebensmittel werden immer auf einer Temperatur gehalten, die lebensmittelsicher ist. Bei einem Stromausfall kann dies jedoch nicht gewährleistet werden. Auf Seite 9 erhalten Sie mehr Informationen zu Stromausfällen.

NUTZUNG DER MANUELLEN FUNKTION DES SCHONGARERS

1. Stellen Sie die Steingutschüssel in den Heiztopf, platzieren Sie die Zutaten im Topf und decken Sie diesen mit dem Deckel ab. Schließen Sie den Schongarer an die Stromversorgung an und wählen Sie die Option „MANUAL" auf der rechten Seite der Anzeige.

2. Wählen Sie „TEMP", um eine der Temperatureinstellungen, „HIGH" (HOCH), „LOW" (NIEDRIG) oder „KEEP WARM" (WARMHALTEFUNKTION), zu wählen.

HINWEIS: Die Warmhaltefunktion dient nur zum Warmhalten bereits gegarter Speisen. Kochen Sie KEINE Speisen mit der Einstellung „KEEP WARM". Die Einstellung „KEEP WARM" sollte nicht länger als vier Stunden verwendet werden.

3. Stellen Sie die Garzeit mithilfe der Tasten „HOUR" und „MINUTE" in Schritten von 15 Minuten ein. Sie können bis zu 20 Stunden eingeben. Wählen Sie die Zeit entsprechend des im Rezept angegebenen Zeitbedarfs. Die Zeitanzeige läuft im Minutentakt ab. Löschen Sie die Garzeiteingabe mit der Taste „CANCEL TIMER". Hiermit verbleibt der Schongarer auf der aktuellen Einstellung, bis er ausgeschaltet wird. Wählen Sie zum Beenden der manuellen Funktion die Start-/Stopp-Taste.

4. Für Rezepte, bei denen verschiedene Garzeiten zur Anwendung kommen, wählen Sie die Garzeit, die am ehesten der Ihres Schongarers entspricht. Bei einem Rezept mit einer Garzeit von 7-9 Stunden wählen Sie zum Beispiel 8 Stunden bei Einstellung „LOW".

5. Ist die Garzeit abgeschlossen, wechselt der Crock-Pot® Schongarer automatisch in die Warmhaltefunktion.

6. Um den Crock-Pot® Schongarer auszuschalten, drücken Sie die Start-/Stopptaste und trennen Sie das Gerät vom Netz.

7. Ist der Garvorgang abgeschlossen, trennen Sie den Schongarer vom Netz und lassen Sie ihn abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.

ANWENDUNGSTIPPS · Um zwischen den Maßeinheiten Pfund (LBS) und Kilo (KGS) zu wechseln, halten Sie die Taste „AMOUNT" 3

Sekunden lang gedrückt. · Um die aktuelle Zeit zu ändern, halten Sie die Taste „CLOCK SET" 3 Sekunden lang gedrückt. Passen Sie die Zeit

mithilfe der Tasten „HOUR" und „MINUTE" an und drücken Sie „CLOCK SET", um die Auswahl zu bestätigen. · Sollte die Uhr nicht mehr funktionieren oder wird ein niedriger Batterieladestatus angezeigt, wenn das Gerät wieder an

die Stromzufuhr angeschlossen wird, muss möglicherweise die Batterie ersetzt werden. Details hierzu finden Sie im Abschnitt „Batterie". · Kommt es zu einem Stromausfall, blinken die Anzeige und die Leuchten, wenn die Stromzufuhr wiederhergestellt wird. Alle Einstellungen des Schongarers wurden gelöscht und müssen neu vorgenommen werden. Möglicherweise sind die Speisen nicht mehr zum Verzehr geeignet. Wenn Sie sich nicht sicher sind, wie lang die Stromzufuhr unterbrochen war, empfehlen wir, die Lebensmittel zu entsorgen. · Wenn gewünscht, können Sie manuell in den Warmhaltemodus wechseln, wenn die Speisen gar sind. · Um ein zu langes oder kurzes Kochen der Speisen zu vermeiden, füllen Sie die Kochschüssel immer zur Hälfte oder bis zu Dreiviertel und passen Sie die empfohlene Garzeit entsprechend an. · Achten Sie darauf, die Kochschüssel nicht zu überfüllen. Um ein Überkochen zu vermeiden, füllen Sie die Kochschüssel maximal zu MAX.

17

· Lassen Sie den Deckel immer geschlossen und befolgen Sie die empfohlene Gardauer. Nehmen Sie den Deckel während der ersten zwei Stunden des Garvorgangs nicht ab, damit sich ausreichend Hitze entwickelt.

· Verwenden Sie Topflappen, wenn Sie den Deckel oder die abnehmbare Kochschüssel berühren. Achten Sie beim Öffnen oder Entfernen des Deckels auf entweichenden heißen Dampf.

· Trennen Sie den Schongarer nach Beendigung des Kochvorgangs und vor dem Reinigen immer vom Netz.

· Der abnehmbare Steinguttopf ist backofenfest. Verwenden Sie den herausnehmbaren Steinguttopf nicht auf

Gas- oder Elektrokokfeldern oder einem Grill. Die untenstehende Tabelle enthält Angaben hierzu.

Bestandteil

Spülmaschinengeeignet Backofenfest Mikrowellenfest Herdplattenfest

Deckel

Ja

Ja

Nein

Nein

Steingutschüssel

Ja

Ja

Ja*

Nein

* Prüfen Sie die Angaben zur Verwendung von Steingut im Handbuch zu Ihrer Mikrowelle.

HINWEISE FÜR DIE ANPASSUNG VON REZEPTEN

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

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

GARZEIT HERKÖMMLICH 15 bis 30 Minuten 30 bis 45 Minuten
50 Minuten bis 3 Stunden

GARZEIT AUF NIEDRIG 4 bis 6 Stunden 6 bis 10 Stunden 8 bis 10 Stunden

GARZEIT AUF HOCH 1½ bis 2 Stunden 3 bis 4 Stunden 4 bis 6 Stunden

TEIGWAREN UND REIS: · Beste Ergebnisse erzielen Sie mit Langkorn- oder Basmatireis oder dem im Rezept geforderten speziellen Reis. Ist der

Reis nach der angegebenen Garzeit noch nicht gar, fügen Sie pro Tasse gekochtem Reis 1 bis 1½ Tassen Flüssigkeit hinzu und verlängern Sie die Garzeit um 20 bis 30 Minuten.

- Beste Ergebnisse mit Nudeln erzielen Sie, in dem Sie die Nudeln während erst während der letzten 30 bis 60

Minuten Garzeit ins Gericht geben.

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

GEMÜSE: · Viele Gemüsearten eignen sich besonders gut für langsames Garen und entwickeln dadurch erst ihren vollen

Geschmack. Im Gegensatz zu Ofen oder Herd verkocht Gemüse im Slow Cooker kaum.

· Bei einem Rezept mit Gemüse und Fleisch geben Sie das Gemüse vor dem Fleisch in den Slow Cooker.

Gemüse gart beim Schongaren gewöhnlich langsamer als Fleisch.

· Beim Befüllen der Kochschüssel legen Sie Gemüse in den unteren Bereich der Schüssel, um den Garvorgang zu unterstützen.

MILCH: · Milch, Sahne und saure Sahne zersetzen sich bei längeren Kochzeiten – wenn möglich erst in den letzten 15 bis 30

Minuten der Kochzeit hinzufügen.

· Cremesuppen oder Kondensmilch können anstelle von Milch verwendet werden und vertragen längere Kochzeiten.

18

SUPPEN: · In einigen Rezepten ist eine größere Menge Wasser/Brühe erforderlich. Legen Sie zuerst die Suppenzutaten in den

Schongarer und fügen Sie dann genügend Wasser/Brühe hinzu, um die Zutaten abzudecken. Soll die Suppe dünner werden, fügen Sie beim Servieren weitere Flüssigkeit hinzu.

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

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

FLÜSSIGKEIT: · Die Flüssigkeitsangaben in den Schongarer-Rezepten erscheinen Ihnen möglicherweise gering, der langsame

Garprozess unterscheidet sich jedoch von anderen Kochmethoden. Die hinzugefügte Flüssigkeit verdoppelt sich während des Schongarprozesses nahezu. Wenn Sie ein herkömmliches Rezept für den Schongarer anpassen, reduzieren Sie bitte die Menge der hinzuzufügenden Flüssigkeit.

REINIGUNG

Trennen Sie den Schongarer vor dem Reinigen IMMER vom Netz und lassen Sie ihn abkühlen. **VORSICHT:** Tauchen Sie den Heiztopf, das Stromkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. · Der Deckel und die Kochschüssel können in der Spülmaschine oder mit heißem Seifenwasser gereinigt werden. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Putzlappen. Mit einem Tuch, Schwamm oder Gummispatel lassen sich Speisereste gewöhnlich gut entfernen. Wasserflecken oder andere Flecken entfernen Sie mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel oder Essig. · Wie alle Feinkeramikutensilien vertragen die Kochschüssel und der Deckel keine plötzlichen Temperaturveränderungen. Reinigen Sie die Kochschüssel oder den Deckel nicht mit kaltem Wasser, wenn diese heiß sind. · Die Außenseite des Geräts kann mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser gereinigt werden. Trocknen Sie das Gerät ab. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel. · Es sollten keine weiteren Wartungsarbeiten vorgenommen werden. · Hinweis: Lassen Sie die Kochschüssel nach dem Reinigen per Hand an der Luft trocknen. · Verwenden Sie keine feuchten Tücher in Nähe des Batteriefachs.

BATERIE

Trennen Sie das Gerät immer vom Netz, bevor Sie das Batteriefach öffnen. Zum Wechseln der Batterie trennen Sie zunächst den Stecker des Geräts vom Netz und öffnen Sie dann die Batterieabdeckung unten am Gerät. Drücken Sie auf die silberne Lasche, um die Batterie zu lösen. Entnehmen Sie die alte Batterie und entsorgen Sie sie fachgerecht, bevor Sie eine neue Batterie einsetzen. Ersetzen Sie die Batterie immer mit einer Batterie des Typs CR2025 oder einem gleichwertigen Typ. Verwenden Sie für dieses Gerät keine Akkus. Vergewissern Sie sich, dass die Batterie richtig ausgerichtet ist:

Bewahren Sie Batterien außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Verschlucken Sie keine Batterien. Wurde eine Batterie verschluckt, suchen Sie sofort einen Arzt auf. Stellen Sie sicher, dass alte Batterien fachgerecht entsorgt werden. Befolgen Sie beim Entsorgen die vor Ort geltenden Richtlinien. Entsorgen Sie Batterien nicht im Haushaltsmüll. Batterien können auslaufen oder explodieren, wenn sie erhitzt, auseinandergebaut, geladen oder falsch eingesetzt werden. Achten Sie darauf, dass die Batterien nicht auslaufen.

KUNDENDIENST UND ERSATZTEILE

Sollte das Gerät während der Garantiezeit nicht ordnungsgemäß funktionieren, senden Sie es an die Verkaufsstelle zurück, um ein Ersatzgerät zu erhalten. Bitte beachten Sie, dass Sie einen Kaufbeleg vorweisen müssen. Weitere Unterstützung durch den Kundendienst erhalten Sie hier: Großbritannien: 0800 028 7154 | Spanien: +46 31 300 05 00 | Frankreich: +48 58 781 43 63. Alle anderen Länder: +44 800 028 7154.

Möglicherweise werden internationale Fernspreckgebühren erhoben. Oder senden Sie eine E-Mail an: CrockpotEurope@newellco.com

ENTSORGUNG

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

20

ESPAÑOL

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LÉALAS DETENIDAMENTE Y CONSÉRVELAS PARA CONSULTARLAS EN EL FUTURO

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

Algunas piezas del aparato se calientan durante su uso. La superficie del elemento calefactor conserva calor residual después de utilizar el producto. Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio técnico o personas que cuenten con una cualificación equivalente para evitar posibles riesgos. No utilice nunca el aparato para ningún fin distinto de aquel para el que ha sido diseñado. Este aparato es para uso doméstico exclusivamente. No utilice este aparato al aire libre. Nunca sumerja la base de calentamiento, el cable de alimentación o el conector en agua ni en ningún otro líquido. La tapa y la olla cerámica pueden lavarse en el lavavajillas o con agua caliente y jabonosa (Consulte la sección Limpieza). Este producto contiene una pila sustituible por el usuario. Consulte la sección Pila para obtener instrucciones detalladas sobre cómo sustituirla y desecharla.

- Este aparato genera calor durante su uso. Deberán adoptarse precauciones para evitar quemaduras, irritaciones, fuego u otros daños a personas u objetos provocados por el contacto con la parte exterior mientras esté utilizándose o enfriándose.

- Utilice guantes de horno o un paño y tenga cuidado con el vapor que sale al abrir o retirar la tapa. Coloque la tapa.
- Asegúrese siempre de que tiene las manos secas antes de manipular el enchufe o encender el aparato.
- Utilice siempre el aparato sobre una superficie estable, segura, seca y horizontal.
- La base de calentamiento de este aparato no debe colocarse sobre superficies que puedan estar calientes (como una cocina eléctrica o de gas) ni en las proximidades de estas.
- No utilice el aparato si este se ha caído al suelo o presenta signos visibles de daños o goteo.
- Asegúrese de que el aparato está apagado y desconectado de la toma eléctrica después de usarlo y antes de limpiarlo.
- Deje siempre que el aparato se enfríe antes de limpiarlo o guardarlo.
- Nunca permita que el cable de alimentación quede colgando del borde de una superficie de trabajo, que entre en

contacto con superficies calientes, que presente nudos o que quede atrapado. · NUNCA intente calentar

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

21

PIEZAS

A Tapa de vidrio B Pieza cerámica C Base de calentamiento D Panel de control E Asas de transporte F Compartimento de la pila y banda de protección de

la pila

G Símbolo de pila/batería baja H Pantalla de ajuste de la hora I Indicador luminoso Schedule Meal (Programar comida)

J Botón Schedule Meal (Programar comida) K Botón Food (Comida)

L Botón Amount (Cantidad) M Botón Clock Set (Ajustar reloj) N Botón Minute (Minutos) O Botón Hour (Horas) P Indicador luminoso Manual Q Botón Manual R Botón Temp (Temperatura) S Botón Cancel Timer (Cancelar temporizador) T Indicador luminoso Start/Stop (Inicio/Parada) U Botón Start/Stop (Inicio/Parada)

PREPARACIÓN PARA SU USO

Antes de utilizar la olla de cocción lenta Crock-Pot®, 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 olla cerámica sobre una cocina vitrocerámica, una encimera, una mesa u otra superficie cerámica o delicada. Debido a la naturaleza de la cerámica, la superficie no pulida de la base puede arañar otras superficies si no se tiene precaución. Coloque siempre material protector debajo de la olla cerámica antes de colocarla en una mesa o encimera.

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

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

CÓMO UTILIZAR LA TECNOLOGÍA TIMESELECT

1. Coloque la olla cerámica en la base de calentamiento, añada los ingredientes a la olla cerámica y cúbrala con la tapa.

2. Conecte la olla de cocción lenta Crock-Pot® 5.6L TimeSelect a una toma eléctrica.

3. Elija "SCHEDULE MEAL" (Programar comida) en la parte izquierda del panel de control.

4. Seleccione "FOOD" (Comida) para elegir de una lista de 4 preajustes: MEAT (Carne), POULTRY (Aves), SOUP (Sopa) y VEGGIES (Verduras).

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

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

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

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

ofrecerá la opción de capacidad "FULL POT " (Olla llena) o "0-1 POT " (0-1 olla).

NOTA: "FULL POT " se refiere a una olla a $\frac{3}{4}$ de su capacidad total.

22

6. Seguidamente, utilice los botones "HOUR" (Horas) y "MINUTE" (Minutos) para seleccionar la hora a la que desea que esté preparada la comida (por ejemplo, 8:00pm) y, seguidamente, pulse "START" (Inicio). El tiempo inicial mostrado en la pantalla es la hora de finalización más temprana, determinada por el tipo de comida y la cantidad que se a cocinar.

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

NOTA: La tecnología TimeSelect determina automáticamente el ajuste de calor correcto para los ajustes anteriores. La comida siempre se mantendrá a una temperatura segura para los alimentos, salvo que se interrumpa el suministro eléctrico. Consulte la página 9 para obtener más detalles en el caso de que se interrumpa el suministro eléctrico.

CÓMO UTILIZAR LA FUNCIÓN MANUAL EN LA OLLA DE COCCIÓN LENTA

1. Coloque la olla cerámica en la base de calentamiento, añada los ingredientes a la olla cerámica y cúbrala con la tapa. Enchufe la olla de cocción lenta y seleccione "MANUAL" en la parte derecha del controlador.

2. Seleccione "TEMP" para elegir el ajuste de temperatura HIGH (Alta), LOW (Baja) o KEEP WARM (Mantener caliente).

NOTA: "KEEP WARM" solo debe utilizarse para mantener caliente alimentos ya cocinados. NO cocine con el ajuste "KEEP WARM". No recomendamos utilizar el ajuste "KEEP WARM" durante más de 4 horas.

3. Utilice los botones "HOUR" (Horas) y "MINUTE" (Minutos) para seleccionar el tiempo de cocción en incrementos de 15 minutos, hasta un máximo de 20 horas. Seleccione el tiempo en función de la duración indicada en la receta. Se iniciará una cuenta atrás en incrementos de un minuto. Utilice "CANCEL TIMER" (Cancelar temporizador) para borrar el temporizador de cuenta atrás. Esto permitirá que la olla de cocción lenta permanezca con el ajuste actual hasta que se apague. Para cancelar la función Manual, seleccione el botón Iniciar/Parar.

4. Para recetas que requieran diferentes tiempos, seleccione el tiempo más próximo al ajuste de la olla de cocción lenta. Por ejemplo, para cocinar una receta que requiere un tiempo de cocción de 7 a 9 horas con el ajuste LOW (Baja), cocine durante 8 horas.

5. Una vez finalizado el tiempo de cocción, la olla de cocción lenta Crock-Pot® cambiará automáticamente al ajuste "KEEP WARM" (Mantener caliente).

6. Para apagar la olla de cocción lenta Crock-Pot®, pulse el botón "START/STOP" (Inicio/Parada) y desenchufe la unidad de la toma eléctrica.

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

NOTAS SOBRE SU USO · Para cambiar entre LBS (libras) y KGS (kilos), mantenga pulsado el botón "AMOUNT" (Cantidad) durante 3 segundos. · Para cambiar la hora actual, mantenga pulsado "CLOCK SET" (Ajuste del reloj) durante 3 segundos. Ajuste la hora

utilizando "HOUR" (Horas) y "MINUTE" (Minutos) y luego pulse "CLOCK SET" para confirmar la selección. · Si el reloj deja de funcionar o aparece el símbolo de batería baja después de volver a conectar el producto, es posible que sea necesario sustituir la batería. Consulte la sección Pila para obtener más detalles. · Si se interrumpe el suministro eléctrico, la pantalla y las luces parpadearán cuando se restablezca el suministro.

Todos los ajustes de la olla de cocción lenta se borrarán y será necesario restablecerlos. Como resultado, podría no ser seguro consumir los alimentos. Si no sabe el tiempo que ha podido estar apagado el aparato, le sugerimos que deseche los alimentos de su interior. · Para evitar que los alimentos queden sin cocinar por completo, llene siempre el cuenco de cocción entre $\frac{1}{2}$ y $\frac{3}{4}$ de su capacidad total y cumpla los tiempos de cocción recomendados.

· No llene en exceso el cuenco de cocción. Para evitar que se derrame el contenido, no llene el cuenco de cocción por encima de $\frac{3}{4}$ de su capacidad total. · Cocine siempre con la tapa puesta y durante el tiempo recomendado. No retire la tapa durante las primeras dos horas de cocción para permitir que se acumule el calor de forma eficiente. · Utilice guantes siempre que tenga que manipular la tapa o el cuenco de cocción extraíble.

Tenga cuidado con el vapor que sale al abrir o retirar la tapa. · Desenchufe cuando la cocción haya terminado y antes de realizar la limpieza. · La olla cerámica extraíble es apta para horno. No utilice la olla cerámica extraíble con una cocina de gas, eléctrica o debajo de un grill. Consulte la siguiente tabla.

23

Apta para lavavajillas Sí Sí

Apta para horno Si Sí

Apta para microondas No Sí*

Apta para hornilla No No

* Consulte el manual del microondas para conocer su uso con ollas cerámicas.

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 De 15 a 30 minutos De 30 a 45 minutos
De 50 minutos a 3 horas

COCCIÓN CON BAJA De 4 a 6 horas De 6 a 10 horas De 8 a 10 horas

COCCIÓN CON ALTA De 1½ a 2 horas De 3 a 4 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 las cocción lenta, dado que les permite desarrollar todo su sabor. En la olla de cocción lenta tienden a no cocinarse en exceso, al contrario de lo que sucede en el horno o en una cocina normal.

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

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

SOPAS: · Algunas recetas requieren gran cantidad de agua/caldo. Añada los ingredientes de la sopa a la olla de

cocción lenta

en primer lugar y luego añada el agua/caldo solo hasta cubrir los ingredientes. Si se desea una sopa más líquida, añada más líquido al servirla.

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

quede siempre entre la ½ y MAX de su capacidad total. · El tamaño de la carne y los tiempos de cocción recomendados son solo estimaciones y pueden variar en función del corte específico, el tipo y la estructura del hueso. Las carnes magras, como el pollo o el solomillo de cerdo, se cocinan más rápido que las carnes con más tejido conectivo y grasa, como el morcillo de ternera o la paletilla de cerdo. Al cocinar la carne con hueso en lugar de sin hueso aumenta el tiempo de cocción. · Corte la carne en trozos pequeños al cocinarla con alimentos precocinados como judías o vegetales ligeros como champiñones, cebolla en dados, berenjena o verduras picadas. Esto permite que todos los alimentos se cocinen a la vez.

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

LÍQUIDO: · Aunque puede que parezca que las recetas para ollas de cocción lenta llevan una cantidad pequeña de líquido, el

proceso de cocción lenta difiere de otros métodos de cocina en que el líquido añadido a la receta casi se duplica durante el tiempo de cocción. Si adapta un receta convencional a olla de cocción lenta, reduzca la cantidad de líquido antes de cocinar.

LIMPIEZA

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

PRECAUCIÓN: Nunca sumerja la base de calentamiento, el cable de alimentación o el conector en agua ni en ningún otro líquido. · La tapa y la olla cerámica pueden lavarse en el lavavajillas o con agua caliente y jabonosa. No utilice agentes

limpiadores abrasivos ni estropajos. Para quitar los residuos, normalmente basta con un paño, una esponja o una espátula de goma. Para quitar manchas de agua u otras manchas, utilice un agente de limpieza no abrasivo o vinagre. · Al igual que sucede con cualquier cerámica fina, la olla cerámica y la tapa no soportan los cambios bruscos de temperatura. No lave la olla cerámica ni la tapa con agua fría si están calientes. · La parte externa del aparato puede limpiarse con un paño suave y agua caliente y jabonosa. Pásele un paño para secarlo. No utilice agentes de limpieza abrasivos. · No podrá realizar ninguna otra operación de mantenimiento. · Nota: Tras limpiarla, deje que la olla cerámica se seque sola antes de almacenarla. · No pase un paño mojado por la zona del compartimento de la pila.

24

25

PILA

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

Mantenga la pila fuera del alcance de niños. No ingerir. En caso de ingestión, acuda al médico de inmediato. Asegúrese de que las pilas antiguas se desechan de forma segura. Consulte la normativa local para averiguar cómo desechárlas de forma segura. No las tire a la basura doméstica. Las pilas pueden explotar o gotear si se calientan, desmontan, cortocircuitan, recargan o introducen incorrectamente. Tenga cuidado con las pilas que goteen.

SERVICIO POSVENTA Y PIEZAS DE REPUESTO

En el caso de que el aparato no funcione y esté en garantía, devuelva el producto al lugar del que lo adquirió para obtener otro de sustitución. Tenga en cuenta que deberá presentar un justificante de compra válido. Para obtener asistencia adicional, póngase en contacto con nuestro Departamento de Atención al Consumidor en el teléfono:

Reino Unido: 0800 028 7154 | España: +46 31 300 05 00 | Francia: +48 58 781 43 63. Para el resto de países, llame al +44 800 028 7154. La llamada puede estar sujeta a tarifas internacionales. Como alternativa, envíe un correo electrónico a: CrockpotEurope@newellco.com

DESECHO DEL PRODUCTO

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

26

PORTUGUÊS

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA COM ATENÇÃO E GUARDE-AS PARA REFERÊNCIA FUTURA

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

É provável que as peças do utensílio fiquem quentes durante a utilização. O elemento de aquecimento está sujeito a calor residual após utilização. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, o respetivo agente de assistência ou pessoas semelhantes qualificadas, a fim de evitar acidentes.

Nunca utilize este aparelho com outro objetivo que não aquele para o qual foi criado. Este aparelho serve apenas para utilização doméstica. Não utilize este aparelho em espaços exteriores. Nunca emergir a base de aquecimento, o cabo de alimentação ou a ficha em água ou em qualquer outro líquido. A tampa e o grés podem ser lavados na máquina de lavar louça ou com água quente com detergente (Ver secção sobre limpeza). Este produto contém uma pilha substituível pelo utilizador. Consulte a secção sobre a Pilha para ver instruções detalhadas sobre como substituir a pilha e eliminar a usada.

- Este utensílio gere calor durante a utilização. Deve ser tomado cuidado adequado para evitar riscos de queimaduras, fogo ou outros danos em pessoas ou propriedade causada pelo toque na estrutura exterior durante a utilização ou arrefecimento.

- Use luvas de forno ou um pano e tenha atenção ao vapor expelido sempre que abre ou retira a tampa.

- Certifique-se sempre de que tem as mãos secas antes de ligar à tomada ou ligar o aparelho.
- Utilize sempre o aparelho numa superfície estável, segura, seca e nivelada.
- A base de aquecimento do aparelho não deve ser colocada sobre ou junto de qualquer potencial superfície quente (como forno a gás ou elétrico).

- Não utilize o aparelho, caso ele tenha caído ou se tiver sinais visíveis de danos ou de derrame.
- Certifique-se de que o aparelho está desligado e a ficha desligada da tomada elétrica antes de o limpar.
- Deixe sempre que o aparelho arrefeça antes de limpar ou arrumar.
- Nunca permita que o cabo de alimentação fique pendurado na extremidade do balcão, em contacto com superfícies quentes ou que fique enlaçado, preso ou entalado.

- NUNCA tentar aquecer nenhum alimento diretamente dentro da unidade base. Utilize sempre a taça de preparação amovível.

- NUNCA tentar aquecer nenhum alimento diretamente dentro da unidade base. Utilize sempre a taça de preparação amovível.

- Algumas superfícies não estão preparadas para suportar o calor prolongado gerado por determinados aparelhos. Não coloque o aparelho numa superfície que possa ser danificada pelo calor. Recomendamos colocar uma base isoladora ou uma grelha por baixo do aparelho para evitar possíveis danos na superfície.

27

PEÇAS

A Tampa de vidro B Recipiente em grés C Base de aquecimento D Painel de controlo E Pegas de transporte F Compartimento e faixa protetora da pilha G Símbolo de pilha fraca H Ecrã de definição de tempo I Luz indicadora de Schedule Meal (Programar refeição) J Botão de Schedule Meal (Programar refeição) K Botão de Food (Alimentos) L Botão de Amount (Quantidade) M Botão de Clock Set (Definição de relógio)

N Botão de Minute (Minutos) O Botão de Hour (Horas) P Luz indicadora de Manual Q Botão de Manual R Botão

Temp (temperatura) S Botão de Cancel Timer (Cancelar temporizador) T Luz indicadora de Iniciar/Parar U Botão de Iniciar/Parar

PREPARAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO

Antes de utilizar a panela de preparação lenta Crock-Pot®, 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 o grés num forno, bancada, mesa ou outra superfície de vidro suave ou cerâmica. Devido à natureza do grés, a superfície inferior rija poderá riscar algumas superfícies se não for tido cuidado.

Coloque sempre a proteção por baixo da panela em grés antes de a colocar numa mesa ou bancada.

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

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

COMO UTILIZAR A TECNOLOGIA TIMESELECT

1. Coloque o grés na base de aquecimento, adicione os ingredientes ao grés e tape com a tampa.

2. Ligue a uma tomada elétrica a panela de preparação lenta Crock-Pot® 5.6L TimeSelect.

3. Escolha “SCHEDULE MEAL” (PROGRAMAR REFEIÇÃO) do lado esquerdo do painel de controlo.

4. Selecione “FOOD” (ALIMENTOS) para escolher a partir de uma lista de 4 funções predefinidas: MEAT (CARNE), POULTRY (AVES), SOUP (SOPA) e VEGGIES (LEGUMES).

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

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

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

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

NOTA: “FULL POT ” (PANELA CHEIA) refere-se a uma panela que está cheia a $\frac{3}{4}$.

28

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

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

NOTA: A tecnologia TimeSelect determina automaticamente a definição correta de calor com base nas indicações acima. Os alimentos serão mantidos a uma temperatura segura para os mesmos, a menos que haja uma falha na corrente. Para mais informações, no caso de um corte de corrente, ver a página 9.

COMO UTILIZAR A FUNÇÃO MANUAL NA PANELA DE PREPARAÇÃO LENTA

1. Coloque o grés na base de aquecimento, adicione os seus ingredientes ao grés e tape com a tampa. Ligue a panela de preparação lenta à tomada e selecione “MANUAL” no lado direito do controlador.

2. Selecione “TEMP” para escolher a definição da temperatura – HIGH (ALTA), LOW (BAIXA) ou KEEP WARM (MANTER QUENTE).

NOTA: A função “KEEP WARM” (MANTER QUENTE) serve APENAS para manter quente os alimentos que já se encontram cozinhados. NÃO cozinhe na definição “KEEP WARM” (MANTER QUENTE). Não recomendamos utilizar a definição “KEEP WARM (POUCO QUENTE) por mais de 4 horas.

3. Utilize os botões de “HOUR” (HORAS) e “MINUTE” (MINUTOS) para selecionar o tempo de preparação em incrementos de 15 minutos, até um máximo de 20 horas. Selecione o tempo com base na duração indicada na receita. Far-se-á uma contagem decrescente do tempo em incrementos de um minuto. Utilize a função “CANCEL TIMER” (CANCELAR TEMPORIZADOR) para por o temporizador de contagem decrescente a zero. Isso permitirá que a panela de preparação lenta se mantenha na sua definição atual até ser desligada. Para cancelar esta função Manual, selecione o botão Iniciar/Parar.

4. No caso de receitas que exigem um intervalo de tempo, selecione o tempo que mais se aproxima da definição na sua panela de preparação lenta. Por exemplo, para cozinhar uma receita que pede um tempo de preparação de 7 a 9 horas na função LOW (BAIXA), ponha a cozinhar durante 8 horas.

5. Quando o tempo de preparação terminar, a panela de preparação lenta Crock-Pot® muda automaticamente para a definição “KEEP WARM” (MANTER QUENTE).

6. Para desligar a panela de preparação lenta Crock-Pot®, prima o botão “START/STOP” (INICIAR/PARAR) e retire a ficha do aparelho da tomada.

7. Quando a preparação estiver concluída, desligue a sua panela de preparação lenta da tomada e deixe que arrefeça antes de limpar.

NOTAS DE UTILIZAÇÃO · Para mudar de LBS (peso em libras) para KGS (quilos), mantenha premido o botão “AMOUNT” (QUANTIDADE)

durante 3 segundos.

· Para mudar a hora atual, mantenha premido o botão “CLOCK SET” (DEFINIR RELÓGIO) durante 3 segundos.

Acerte as horas utilizando os botões “HOUR” (HORAS) e “MINUTE” (MINUTOS) e, em seguida, prima “CLOCK SET” (DEFINIR RELÓGIO) para confirmar a seleção.

· Caso as definições do relógio se percam, ou apareça o símbolo de pilha fraca depois de ligar à tomada elétrica, poderá ser necessário substituir a pilha. Consulte a secção sobre a Pilha para mais detalhes.

· Se houver uma falha de corrente, o ecrã e as luzes piscam quando a corrente volta. Todas as definições da panela de preparação lenta terão sido eliminadas e será necessário reiniciar. Em resultado disso, poderá não ser seguro ingerir os alimentos. Se não tiver noção de quanto tempo a alimentação elétrica esteve desligada, sugerimos que deite fora a comida que está lá dentro.

· Para evitar cozinhar demais ou de menos a comida, encha sempre o panela amovível entre ½ e MAX 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.

29

· Utilize sempre luvas quando mexer na tampa ou panela amovível. Tenha atenção o vapor expelido ao retirar a tampa.

· Desligue o aparelho da eletricidade quando acabar a cozedura e antes de limpar.

· O grés amovível é seguro para utilização em forno. Não utilize o grés amovível num fogão a gás, fogão elétrico ou num grelhador. Consulte a tabela abaixo.

Pieza Tapa Olla cerámica

Apta para lavavajillas Sí Sí

Apta para horno Si Sí

Apta para microondas No Sí*

Apta para hornilla No No

* Consulte o manual do seu micro-ondas para se informar sobre a utilização com grés.

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 15 a 30 minutos 30 a 45 minutos
50 minutos a 3 horas

COZINHAR EM LUME BAIXO 4 a 6 horas 6 a 10 horas 8 a 10 horas

COZINHAR EM LUME ALTO 1½ a 2 horas 3 a 4 horas 4 a 6 horas

MASSA E ARROZ: · Para obter melhores resultados, use arroz de grão longo, arroz basmati ou arroz especial, conforme a receita sugere.

Se o arroz não estiver completamente cozido após o tempo sugerido, adicione mais 1 a 1½ chávena de líquido por cada chávena de arroz cozinhado e continue a cozinhar durante mais 20 a 30 minutos.

- Para obter os melhores resultados com massas, adicione a massa à panela de preparação lenta durante os últimos 30 a 60 minutos de preparação.

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

VEGETAIS: · Muitos vegetais beneficiam de cozedura lenta e são capazes de desenvolver o seu máximo sabor. Têm tendência para

não cozinhar demasiado na sua panela de preparação lenta, contrário ao que poderia acontecer no forno ou fogão.

- Quando cozinhar receitas com vegetais e carne, coloque os vegetais na panela de preparação lenta antes da carne. Os vegetais normalmente cozinham mais devagar do que a carne na panela de preparação lenta.
- Coloque os vegetais junto às laterais e parte inferior do grés para facilitar a cozedura.

LEITE: · Leite e natas irão separar-se durante tempos de cozedura longos. Quando possível, adicione durante os últimos 15 a

30 minutos de cozedura.

- Os preparados enlatados de sopa podem ser substituídas por leite e podem cozinhar durante períodos mais longos.

SOPAS: · Algumas receitas precisam de grandes quantidades de água/caldo. Adicione primeiro os ingredientes da sopa à

panela de preparação lenta, depois adicione água/caldo apenas até cobrir. Se desejar uma sopa mais fina, adicione mais líquido quando servir.

CARNES: · Apare a gordura, lave bem e seque a carne com toalhas de papel. · Corar a carne antes permite que a gordura seja retirada antes da cozedura lenta e também dá mais profundidade de sabor. · A carne deve ser colocada de forma a que repouse no panela sem tocar na tampa. · Para pedaços de carne mais pequenos ou maiores, altere a quantidade de vegetais ou de batatas para que o panela esteja sempre entre ½ a ¾ cheio. · O tamanho da carne e os tempos de cozedura recomendados são apenas estimativas e podem variar consoante o

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

PEIXE: · O peixe coze rapidamente e deve ser adicionado no fim do ciclo de cozedura durante os últimos quinze minutos a

uma hora de cozedura.

LIQUÍDOS: · Poderá parecer que as nossas receitas para panela de preparação lenta apenas têm uma pequena quantidade

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

LIMPEZA

Desligue SEMPRE a sua panela de preparação lenta da tomada e deixe que arrefeça antes de limpar. **ATENÇÃO:** Nunca emergir a base de aquecimento, o cabo de alimentação ou a ficha em água ou em qualquer outro líquido. · A tampa e o grés podem ser lavados na máquina de lavar louça ou com água quente com detergente. Não utilize compostos ou esfregões de limpeza abrasivos. Um pano, uma esponja ou uma espátula de borracha removem geralmente os resíduos. Para retirar manchas de água ou outras manchas, utilize um produto de limpeza não abrasivo ou vinagre. · Tal como com qualquer cerâmica fina, o grés e a tampa não irão suportar mudanças de temperatura repentinas. Não lave o grés ou tampa com água fria quando estes estiverem quentes. · O exterior do equipamento pode ser limpo usando um pano macio com água morna e detergente. Seque o equipamento. Não utilizar produtos de limpeza abrasivos. · Não deve ser feita outra manutenção. · Nota: Após a limpeza feita deixe que o grés seque ao ar antes de o arrumar. · Não use roupas molhadas perto do compartimento da pilha.

31

PILHA

Desligue sempre a unidade da tomada elétrica antes de remover a tampa da pilha. Para trocar a pilha, primeiro desligue a unidade da tomada elétrica, depois remova a tampa na base da unidade. Carregue sobre a patilha prateada para soltar a bateria, depois remova e elimine a bateria velha corretamente, e coloque a nova pilha. Substitua sempre a pilha por outra do tipo CR2025 ou equivalente. Não utilize pilhas recarregáveis nesta unidade. Verifique se a orientação da pilha é a correta, conforme mostrado:

Mantenha a pilha longe das crianças. Não engolir. Se engolir, procure imediatamente ajuda médica. Assegure que as pilhas velhas sejam eliminadas de forma segura. Consulte os regulamentos locais sobre como eliminar de forma segura. Não elimine juntamente com o lixo doméstico normal. As pilhas podem explodir ou libertar líquido se forem aquecidas, desmontadas, recarregadas, submetidas a curto circuito ou inseridas de forma incorreta. Tenha cuidado com pilhas a libertar líquido.

SERVIÇO PÓS-VENDA E PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO

Se o aparelho não funcionar mas estiver dentro do período de garantia, devolva o aparelho ao local onde o comprou para receber outro de substituição. Tenha em atenção que será necessário apresentar uma prova de compra válida. Para obter suporte adicional, contacte o nosso Departamento de Apoio ao Cliente, através de: Reino Unido: 0800 028 7154 | Espanha: +46 31 300 05 00 | França: +48 58 781 43 63. 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

ELIMINAÇÃO DE RESÍDUOS

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

32

ITALIANO

IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI E CONSERVARLE PER POTERLE CONSULTARE IN FUTURO

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

età superiore agli 8 anni e sotto supervisione. Tenere l'apparecchio e il cavo elettrico al di fuori della portata di bambini di età inferiore a 8 anni.

Durante l'utilizzo alcune parti dell'apparecchio potrebbero surriscaldarsi. La superficie dell'elemento riscaldante è soggetta a calore residuo dopo l'uso. Nel caso in cui il cavo di alimentazione sia danneggiato, deve essere sostituito dalla casa produttrice, dal servizio di assistenza o da persone debitamente qualificate al fine di evitare possibili rischi. Non utilizzare mai il presente apparecchio per fini diversi da quello della sua destinazione d'uso. Il presente apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto. Non immergere mai la base riscaldante, il cavo di alimentazione o la presa in acqua o altro liquido. Coperchio e recipiente di cottura in litoceramica possono essere lavati in lavatrice oppure con acqua calda saponata (Si prega di consultare la sezione dedicata alla pulizia). Questo prodotto contiene una batteria sostituibile dall'utente.

Consultare la sezione relativa alla batteria per istruzioni dettagliate in merito alla sostituzione e allo smaltimento.

- Questo apparecchio genera calore durante l'utilizzo. Adottare le debite precauzioni al fine di evitare il rischio di ustioni, 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.

- 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.

33

- Alcune superfici non sono state progettate per sopportare il calore prolungato generato da determinati apparecchi. Non collocare l'apparecchio su una superficie che potrebbe subire danni dovuti al calore. Si consiglia di collocare un tappetino isolante o una sottopentola sotto l'apparecchio al fine di evitare possibili danni alla superficie.

- Il coperchio della pentola a cottura lenta è in vetro temperato. Esaminare sempre il coperchio per escludere la presenza di scheggiature, rotture o altri danneggiamenti. Non utilizzare il coperchio di vetro qualora sia danneggiato, in quanto potrebbe rompersi durante l'uso.

COMPONENTI

A Coperchio in vetro B Pentola di cottura C Base riscaldante D Pannello di controllo E Maniglie per il trasporto F Scomparto batteria e striscia di protezione della batteria G Simbolo batteria in esaurimento H Schermata di visualizzazione dell'impostazione dell'ora I Spia indicatrice SCHEDULE MEAL (Pianifica pasto) J Pulsante SCHEDULE MEAL (Pianifica pasto) K Pulsante FOOD (Alimento) L Pulsante AMOUNT (Quantità) M Pulsante CLOCK SET (Impostazione orologio) N Pulsante MINUTE (Minuti)

O Pulsante HOUR (Ore) P Spia indicatrice MANUAL (Manuale) Q Pulsante MANUAL (Manuale) R Pulsante TEMP (Temperatura) S Pulsante CANCEL TIMER (Annulla timer) T Spia indicatrice Avvio/Arresto U Pulsante Avvio/Arresto

PREPARAZIONE PER L'USO

Prima di utilizzare la pentola a cottura lenta Crock-Pot®, 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 una sottopentola di misura adatta sotto la pentola a cottura lenta al fine di evitare possibili danni alla superficie.

Adottare la debita cautela quando si colloca la pentola su un piano di cottura in ceramica o vetro, su un piano di lavoro, su un tavolo o su altre superfici. A causa delle caratteristiche della pentola, la superficie ruvida della base

potrebbe graffiare alcune superfici qualora non venga adottata la debita cautela. Collocare sempre un tappetino protettivo sotto la pentola prima di collocarla su un tavolo o un piano di lavoro.

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

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

COME UTILIZZARE LA TECNOLOGIA TIMESELECT

1. Collocare la pentola di cottura in litoceramica nella base riscaldante, aggiungere gli ingredienti e coprire con il coperchio.

2. Collegare la pentola a cottura lenta TimeSelect Crock-Pot® da 5,6 litri a una presa elettrica.

3. Scegliere "SCHEDULE MEAL" (Pianifica pasto) sul lato sinistro del pannello di controllo.

4. Selezionare "FOOD" (Alimento) per scegliere una voce dell'elenco di 4 funzioni preimpostate: MEAT (Carne), POULTRY (Pollame), SOUP (Minestra) e VEGGIES (Verdure).

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

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

34

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

5. Utilizzare il pulsante "AMOUNT" (Quantità) per selezionare il peso o la grandezza dell'alimento da cucinare. Se si seleziona l'opzione "MEAT" (Carne) oppure "POULTRY" (Pollame), la pentola a cottura lenta consente di scegliere il peso fra "+1 KG" e "0-1 KG". Se si seleziona l'opzione "SOUP" (Minestra) o "VEGGIES" (Verdure), la pentola a cottura lenta consente di scegliere la capacità fra "FULL POT" (Recipiente intero) e "HALF POT" (Recipiente a metà).

NOTA: "FULL POT" (Recipiente intero) si riferisce a una pentola di cottura riempita per tre quarti.

6. A questo punto, utilizzare i pulsanti "HOUR" (Ore) e "MINUTE" (Minuti) per selezionare l'orario in cui deve essere pronto il pasto (ad es. alle 8 di sera), quindi premere "START" (Avvio). Il tempo iniziale visualizzato sullo schermo corrisponde al tempo di fine cottura minimo del pasto, sulla base dell'alimento prescelto e della quantità cucinata.

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

NOTA: La tecnologia TimeSelect determina automaticamente l'impostazione corretta per il calore in base agli input precedenti. Gli alimenti saranno sempre conservati a una temperatura sicura, tranne che in caso di interruzione della corrente. In caso di interruzione della corrente, consultare la pagina 9 per maggiori informazioni.

COME UTILIZZARE LA FUNZIONE MANUALE DELLA PENTOLA A COTTURA LENTA

1. Collocare la pentola nella base riscaldante, aggiungere gli ingredienti e coprire con il coperchio. Collegare la pentola a cottura lenta all'alimentazione elettrica e selezionare "MANUAL" (Manuale) sul lato destro dell'unità di controllo.

2. Selezionare "TEMP" (Temperatura) per scegliere l'impostazione della temperatura fra HIGH (Alta), LOW (Bassa) o KEEP WARM (Tenere in caldo).

NOTA: l'impostazione "KEEP WARM" (Tenere in caldo) è SOLO per tenere in caldo i cibi già preparati. NON cucinare con l'impostazione "KEEP WARM" (Tenere in caldo). Si sconsiglia di utilizzare l'impostazione "KEEP WARM" (Tenere in caldo) per più di 4 ore.

3. Utilizzare i pulsanti "HOUR" (Ore) e "MINUTE" (Minuti) per selezionare il tempo di cottura a incrementi di 15 minuti, fino a un massimo di 20 ore. Selezionare un valore in base al tempo di cottura indicato nella ricetta. Il timer effettua il conto alla rovescia a incrementi di 1 minuto. Utilizzare "CANCEL TIMER" (Annulla timer) per cancellare il timer del conto alla rovescia. Questo consentirà di lasciare la pentola a cottura lenta nell'impostazione attuale fino allo spegnimento. Per annullare la funzione manuale, selezionare il pulsante di avvio/arresto.

4. Per le ricette che richiedono tempi diversi, selezionare il tempo più vicino all'impostazione sulla pentola a cottura lenta. Per esempio, per cucinare una ricetta che richiede un tempo di cottura da 7 a 9 ore con

l'impostazione LOW (Bassa), cucinare per 8 ore.

5. Al termine del tempo di cottura, la pentola a cottura lenta Crock-Pot® passa automaticamente all'impostazione "KEEP WARM" (Tenere in caldo).

6. Per spegnere la pentola a cottura lenta Crock-Pot®, premere il pulsante "AVVIO/ARRESTO" e scollegare l'unità dalla presa elettrica.

7. Al termine della cottura, scollegare la pentola a cottura lenta e lasciarla raffreddare prima della pulizia.

NOTE PER L'UTILIZZO · Per alternare fra libbre e chilogrammi, tenere premuto il pulsante "AMOUNT" (Quantità) per 3 secondi.

· Per modificare l'ora attuale, tenere premuto il pulsante "CLOCK SET" (Impostazione orologio) per 3 secondi.

Regolare l'ora utilizzando i pulsanti "HOUR" (Ore) e "MINUTE" (Minuti) quindi premere "CLOCK SET"

(Impostazione orologio) per confermare la selezione.

· Nel caso in cui l'impostazione dell'orologio smettesse di funzionare, oppure venisse visualizzato il simbolo di batteria in esaurimento dopo aver reinserito la batteria, sarà probabilmente necessario provvedere alla sostituzione. Consultare la sezione relativa alla batteria per maggiori informazioni.

· In caso di interruzione della corrente, lo schermo e le spie lampeggiano fino al ripristino dell'alimentazione. Tutte le impostazioni vengono azzerate e devono essere riconfigurate. Di conseguenza, gli alimenti potrebbero non essere adatti al consumo in quanto poco sicuri. Se non si conosce la durata dell'interruzione di corrente, si consiglia di gettare via gli alimenti.

35

· Per evitare di cuocere gli alimenti in modo eccessivo o insufficiente, riempire sempre la ciotola di cottura per $\frac{1}{2}$ o $\frac{3}{4}$ e rispettare i tempi di cottura consigliati.

· Non riempire eccessivamente la ciotola di cottura. Per evitare fuoriuscite, non riempire il recipiente di cottura per più di $\frac{3}{4}$.

· Cucinare sempre con il coperchio per il tempo raccomandato. Non rimuovere il coperchio durante le prime due ore di cottura al fine di permettere al calore di accumularsi in modo efficiente.

· Indossare sempre guanti da forno quando si maneggia il coperchio o la ciotola di cottura removibile. Prestare attenzione alla fuoriuscita di vapore quando si apre o si rimuove il coperchio.

· Scollegare dall'alimentazione elettrica al termine della cottura e prima della pulizia.

· La pentola in litoceramica removibile è adatta all'utilizzo in forno. Non utilizzare la pentola in litoceramica removibile su un fornello a gas, una piastra di cottura elettrica o sotto una griglia. Consultare la tabella riportata di seguito.

Componente Coperchio

Pentola di cottura

Lavabile in lavastoviglie

Sì

Sí

Può andare in forno

Sì

Sí

Può andare nel microonde

No

Sí*

* Per il funzionamento con la pentola, consultare il manuale del forno a microonde.

Compatibile con piastra di cottura

No

No

GUIDA ALL'ADATTAMENTO DELLE RICETTE

Questa guida si prefigge di aiutarvi ad adattare le vostre ricette, e quelle di altri, alla pentola a cottura lenta. Molti

dei normali passaggi preparatori non sono necessari quando si utilizza la pentola a cottura lenta. Nella maggior parte dei casi è possibile introdurre contemporaneamente tutti gli ingredienti nella pentola a cottura lenta e lasciarli cuocere tutto il giorno. Principi generali:

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

TEMPO DELLA RICETTA Da 15 a 30 minuti Da 30 a 45 minuti

Da 50 minuti a 3 ore

COTTURA CON IMPOSTAZIONE LOW Da 4 a 6 ore Da 6 a 10 ore Da 8 a 10 ore

COTTURA CON IMPOSTAZIONE HIGH Da 1½ a 2 ore Da 3 a 4 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.

36

LATTE: · Latte, panna e panna acida si deteriorano durante la cottura prolungata. Laddove possibile, aggiungere questi

ingredienti durante gli ultimi 15-30 minuti di cottura.

MINESTRE: · Alcune ricette richiedono grandi quantità di acqua/brodo. Aggiungere per prima cosa gli ingredienti della minestra nella

pentola a cottura lenta, dopodiché aggiungere acqua/brodo solo per coprire. Qualora si desideri una minestra meno densa, aggiungere più liquido al momento di servire.

CARNI: · Rimuovere il grasso, risciacquare bene e asciugare la carne con dei tovaglioli di carta. · Soffriggere prima la carne permette al grasso di essere drenato prima della cottura lenta, oltre ad aumentare l'intensità del sapore. · La carne va posizionata in modo tale da appoggiarla all'interno della ciotola di cottura senza toccare il coperchio. · Per tagli di carne più piccoli o più grandi, modificare la quantità di verdure o patate in modo tale che la ciotola sia

sempre piena a metà o per tre quarti. · Le dimensioni della carne e i tempi di cottura consigliati sono solo stime indicative e possono variare a seconda del

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

PESCE: · Il pesce si cuoce rapidamente e va aggiunto al termine del ciclo di cottura, da 15 minuti a un'ora prima

della fine.

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

PULIZIA

Prima della pulizia, scollegare **SEMPRE** la pentola a cottura lenta dalla presa elettrica e lasciarla raffreddare. **ATTENZIONE:** non immergere mai la base riscaldante, il cavo di alimentazione o la presa in acqua o altro liquido. · Coperchio e pentola in litoceramica possono essere lavati in lavastoviglie oppure con acqua calda saponata.

Non

utilizzare detergenti abrasivi o pagliette metalliche. Per rimuovere eventuali residui, di solito è sufficiente uno straccio, una spugna o una spazzolina di gomma. Per rimuovere i segni dell'acqua o altre macchie, utilizzare un detergente non abrasivo o dell'aceto. · Come per qualsiasi altra ceramica delicata, la pentola e il coperchio non sopportano i bruschi sbalzi di temperatura. Non lavare la pentola o il coperchio con acqua fredda quando sono caldi. · L'esterno dell'apparecchio 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 prima di riporla. · Non utilizzare panni bagnati in prossimità dello scomparto batteria.

37

BATTERIA

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

Tenere la batteria lontano dai bambini. Non ingerire. In caso di ingestione, rivolgersi immediatamente a un medico. Assicurarsi che le batterie usate siano smaltite in modo sicuro. Consultare le linee guida locali in materia di smaltimento sicuro delle batterie. Non gettare nei normali rifiuti domestici. Le batterie possono esplodere o perdere se riscaldate, smontate, cortocircuitate, ricaricate o inserite in modo errato. Prestare attenzione nel caso di batterie che perdono.

ASSISTENZA POST-VENDITA E PARTI DI RICAMBIO

Nel caso in cui l'apparecchio non funzioni ma sia ancora in garanzia, restituire il prodotto al punto vendita presso cui è stato acquistato per la sostituzione. Tenere presente che sarà richiesto un documento valido attestante l'acquisto. Per ulteriore assistenza, rivolgersi al nostro servizio di assistenza clienti chiamando il numero: Regno Unito: 0800 028 7154 | Spagna: +46 31 300 05 00 | Francia: +48 58 781 43 63. Per tutti gli altri Paesi, chiamare il numero +44 800 028 7154. Potrebbero essere applicate tariffe internazionali. In alternativa, scrivere a:

CrockpotEurope@newellco.com

SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

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

38

NEDERLANDS BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN

ZORGVULDIG LEZEN EN BEWAREN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK

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

Delen van het apparaat kunnen heet worden tijdens gebruik. Het oppervlak van het verwarmingselement kan na gebruik warm zijn. Indien het stroomsnoer is beschadigd, dient dit door de fabrikant, zijn onderhoudsbedrijf of gelijksoortige erkende personen te worden vervangen om gevaren te voorkomen. Dit apparaat niet gebruiken voor een ander doel dan het bestemde doel. Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik. Het is niet geschikt voor gebruik buiten. Dompel de behuizing met het verwarmingselement, het stroomsnoer en de stekker

nooit onder in water of een andere vloeistof. Het deksel en de aardewerken schaal kunnen worden afgewassen in een vaatwasmachine of in warm water met afwasmiddel. (Zie het gedeelte over reinigen). De batterij in dit product kan worden vervangen. Lees het gedeelte Batterij voor instructies over het vervangen en weggooien van de batterij.

· Dit apparaat geeft warmte af tijdens gebruik. Er dienen afdoende maatregelen te worden getroffen om het risico van brandwonden, brand of ander persoonlijk letsel of beschadiging van eigendommen te voorkomen door aanraking van de buitenkant van het apparaat tijdens gebruik of afkoelen.

· Gebruik altijd een ovenwant of theedoek en pas op voor hete stoom wanneer het deksel wordt geopend of verwijderd. · Altijd zorgen dat uw handen droog zijn alvorens de stekker in het stopcontact te steken of te verwijderen of het apparaat

aan te zetten. · Altijd zorgen dat het apparaat op een stabiel, stevig, droog en plat oppervlak staat. · De behuizing van het apparaat mag niet op of in de buurt van oppervlakken worden geplaatst die heet kunnen zijn of worden (zoals een elektrische kookplaat of een fornuis). · Het apparaat niet gebruiken als het is gevallen of zichtbare beschadiging of lekkages vertoont. · Na gebruik, alvorens het apparaat te reinigen, altijd controleren of het apparaat is uitgeschakeld en de stekker uit het

stopcontact is verwijderd. · Het apparaat altijd goed laten afkoelen voordat dit wordt gereinigd of opgeborgen. · Het stroomsnoer nooit over de rand van een werkblad of aanrecht laten hangen, in aanraking laten komen met hete

oppervlakken, of in de knoop, vast of bekneld laten raken. · Verwarm NOOIT voedsel direct op de binnenkant van de behuizing van het apparaat. Gebruik altijd de verwijderbare schaal.

39

· Sommige oppervlakken zijn niet bestand tegen de langdurige warmte die bepaalde apparaten genereren. Zet het apparaat niet op een oppervlak dat niet hittebestendig is. U wordt aanbevolen het apparaat op een warmtebestendige onderzetter of houder te zetten om mogelijke beschadiging van het oppervlak te voorkomen.

· Het deksel van de slowcooker is vervaardigd uit verhard glas. Controleer het deksel altijd op glasschilfers, barsten en andere beschadiging. Gebruik het deksel niet als dit is beschadigd, aangezien het tijdens gebruik kan verbrijzelen.

ONDERDELEN

A Glazen deksel B Aardewerken schaal C Behuizing met verwarmingselement D Bedieningspaneel E Handgrepen F Ruimte voor de batterij en beschermingsstrook G Symbool 'Batterij bijna leeg' H Display ingestelde tijd I Lampje 'Schedule Meal' (Maaltijd plannen) J Knop 'Schedule Meal' (Maaltijd plannen) K Knop 'Food' (Voedselkeuze)

L Knop 'Amount' (Gewicht/inhoud) M Knop 'Clock Set' (Tijd instellen) N Knop 'Minute' (Minuten) O knop 'Hour' (Uren) P Lampje 'Manual' (Handmatig instellen) Q Knop 'Manual' (Handmatig instellen) R Knop 'Temp' (Temperatuur) S Knop 'Cancel Timer' (Timer annuleren) T Lampje 'Start/Stop' U Knop 'Start/Stop'

ALVORENS GEBRUIK

Verwijder alle verpakking, spoel het deksel en de uitneembare schaal om in warm water met afwasmiddel en droog alles goed af voordat u uw Crock-Pot® 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 of de warme schaal niet op een warmtegevoelig oppervlak. Plaats het apparaat op een onderzetter of houder om beschadiging van het oppervlak te voorkomen. Wees voorzichtig wanneer u uw aardewerk op een keramische of glazen kookplaat, aanrecht, tafel of ander oppervlak zet. De grove bodem van het aardewerk kan op sommige oppervlakken krassen veroorzaken als er niet voorzichtig te werk wordt gegaan. Zet aardewerk 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.

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

DE TIMESELECT-TECHNOLOGIE GEBRUIKEN

1. Plaats de aardewerken schaal in de behuizing met het verwarmingselement, voeg de ingrediënten aan de schaal toe en sluit het deksel.

2. Steek de stekker van de Crock-Pot® 5,6 liter TimeSelect slowcooker in een stopcontact.
3. Kies 'SCHEDULE MEAL' (Maaltijd plannen) links op het bedieningspaneel.
4. Kies 'FOOD' (Voedsel) en maak een keuze uit de lijst van vier voorinstelde functies: 'MEAT' (Vlees), 'POULTRY' (Gevogelte), 'SOUP' (Soep) en 'VEGGIES' (Groente).
OPMERKING: Kies de gewenste 'FOOD'-functie op basis van het recept dat u gaat maken. Als uw recept niet op de lijst voorkomt, kiest u het hoofdingrediënt dat hier het meest mee overeenkomt, of gebruikt u de functie 'MANUAL' (Handmatig).
OPMERKING: Voor stoofschotels gebruikt u de functie 'MEAT'. Wanneer grote stukken vlees of gevogelte worden bereid, dient u de kortste kooktijd te verlengen voor het beste resultaat.
OPMERKING: Voor alle recepten waarin veel knolgroenten worden gebruikt, geldt dat ze langer en op een sneller oplopende temperatuur moeten garen. U wordt aanbevolen om voor deze recepten de instelling 'MANUAL' (Handmatig) en de instelling 'HIGH' (snel oplopende temperatuur) te gebruiken in plaats van 'VEGGIES' (Groente).
5. Selecteer het gewicht of de hoeveelheid van het voedsel dat u bereid met gebruik van de knop 'AMOUNT' (Gewicht/ inhoud). Wanneer u 'MEAT' (Vlees) of 'POULTRY' (Gevogelte) kiest, geeft de slowcooker de opties '+1 KG'

40

- of '0-1 KG' voor het gewicht weer. Als u 'SOUP' (Soep) of 'VEGGIES' (Groente) kiest, geeft de slowcooker de opties 'FULL POT' (Volle schaal) of 'HALF POT' (Halfvolle schaal) weer.
- OPMERKING: 'FULL POT' betekent dat de schaal $\frac{3}{4}$ is gevuld.
6. Kies vervolgens de tijd (waarop u wilt dat uw maaltijd klaar is) met gebruik van de knoppen 'HOUR' (Uren) en 'MINUTE' (Minuten) (bijv. 18.00 uur) en druk dan op 'START'. De tijd die als eerst wordt weergegeven, is de vroegste eindtijd voor de maaltijd op basis van het voedsel en de hoeveelheid die wordt gekookt.
- OPMERKING: De functie 'SCHEDULE MEAL' (Maaltijd plannen) kookt voedsel niet langer dan 12 uur vanaf de tijd dat de slowcooker start. Als de geplande kooktijd voor de maaltijd om is, schakelt de slowcooker automatisch over op 'KEEP WARM' (Warmhoudstand).
- OPMERKING: De TimeSelect-technologie bepaalt de juiste temperatuurstand automatisch op basis van hetgeen hierboven is opgegeven. Voedsel wordt altijd op een veilige temperatuur gehouden, tenzij er een stroomstoring is. Zie pagina 9 voor informatie over wat er gebeurt in geval van een stroomstoring.

DE SLOWCOOKER HANDMATIG GEBRUIKEN

1. Plaats de aardewerken schaal in de behuizing met het verwarmingselement, voeg uw ingrediënten aan de schaal toe en sluit het deksel. Steek de stekker van de slowcooker in het stopcontact en kies 'MANUAL' (Handmatig) rechts op het bedieningspaneel.
 2. Kies 'TEMP' (Temperatuur) en stel de temperatuur in op 'HIGH' (Snel oplopend), 'LOW' (Langzaam oplopend) of 'KEEP WARM' (Warmhoudstand).
OPMERKING: 'KEEP WARM' (Warmhoudstand) is UITSLUITEND geschikt om een reeds gekookte maaltijd warm te houden. Gebruik deze instelling NIET om te koken. Het wordt afgeraden om uw voedsel langer dan 4 uur warm te houden met 'KEEP WARM'.
 3. Stel de kooktijd in stappen van 15 minuten in met de knoppen 'HOUR' (Uren) en 'MINUTE' (Minuten) tot maximaal 20 uur. Stel de tijd in overeenkomstig de tijdsduur die in het recept wordt vermeld. De tijdsduur loopt terug in stappen van één minuut. Gebruik de knop 'CANCEL TIMER' (Timer annuleren) om de terugteltimer op nul te zetten. Zo blijft de slowcooker op de huidige instelling werken totdat het apparaat wordt uitgeschakeld. Druk op de start/stop-knop om de handmatige functie te annuleren.
 4. Als er voor een bepaald recept een tijdbereik wordt vermeld, stelt u de gemiddelde tijd in op uw slowcooker. Bijvoorbeeld, voor een recept dat 7 tot 9 uur op LOW (Langzaam oplopende temperatuur) moet worden gekookt, stelt u de timer in op 8 uur.
 5. Als de kooktijd is voltooid, schakelt de Crock-Pot® slowcooker automatisch over op de instelling 'KEEP WARM' (Warmhoudstand).
 6. Druk op de knop 'START/STOP' om de Crock-Pot® slowcooker uit te schakelen en neem de stekker uit het stopcontact.
 7. Als het gerecht klaar is, neemt u de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat afkoelen voordat u dit reinigt.
- OPMERKINGEN VOOR GEBRUIK · Houd de knop 'AMOUNT' (Gewicht/inhoud) 3 seconden ingedrukt om te schakelen tussen LBS en KGS.
- Houd de knop 'CLOCK SET' (Klok instellen) 3 seconden ingedrukt om de ingestelde tijd te veranderen. Stel de tijd in met de knoppen 'HOUR' (Uren) en 'MINUTE' (Minuten) en druk op 'CLOCK SET' (Klok instellen) om uw keuze te bevestigen.

- Als de klok niet meer loopt of het symbool voor 'batterij bijna leeg' wordt weergegeven nadat de batterij weer is geplaatst, moet de batterij mogelijk worden vervangen. Lees het gedeelte Batterij voor informatie.
- Als de elektriciteit na een stroomstoring weer wordt hersteld, gaan het display en de lampjes knipperen. In dat geval zijn alle instellingen van de slowcooker gewist en moeten deze weer opnieuw worden ingesteld. Het voedsel in de slowcooker kan hierdoor niet meer veilig zijn voor consumptie. Als u niet weet hoelang de elektriciteit uitgeschakeld is geweest, wordt u aanbevolen het eten weg te gooien.
- Vul de schaal ongeveer tot de helft of driekwart (MAX) en volg de aanbevolen kooktijden om te voorkomen dat uw gerecht ongaar of juist te gaar is.
- Leg altijd het deksel op de schaal tijdens het koken en kook het gerecht de aanbevolen tijdsduur. Neem het deksel in de eerste twee uur van het koken niet van de schaal, zodat het gerecht efficiënt wordt verwarmd.
- Gebruik altijd een ovenwant als u het deksel of de schaal aanraakt. Pas op voor de hete stoom die ontsnapt wanneer het deksel wordt verwijderd.

41

- Verwijder de stekker uit het stopcontact als het gerecht klaar is en voordat u de schaal gaat reinigen
- De verwijderbare schaal is ovenvast. Gebruik de aardewerken schaal niet op een gasplaat, elektrische plaat of onder de grill. Raadpleeg de onderstaande tabel.

Onderdeel

Vaatwasmachinebestendig

Geschikt voor de oven

Geschikt voor de magnetron

Deksel

Ja

Ja

Nee

Schaal

Ja

Ja

Ja*

* Raadpleeg de gebruiksaanwijzing van uw magnetron voor gebruik van aardewerk.

Geschikt voor kookplaat/fornuis

Nee

Nee

RECEPTEN AANPASSEN

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

en de hele dag stoven. Algemeen: · Zorg dat u uw gerecht voldoende kooktijd geeft. · Kook altijd met het deksel op de schaal.

KOOKTIJD RECEPT 15 tot 30 minuten 30 tot 45 minuten 50 minuten tot 3 uur

KOKEN OP LOW 4 tot 6 uur 6 tot 10 uur 8 tot 10 uur

KOKEN OP HIGH 1½ tot 2 uur 3 tot 4 uur 4 tot 6 uur

PASTA EN RIJST: · Gebruik voor de beste resultaten basmati-/langgraanrijst of de rijstsoort die in het recept wordt aanbevolen. Als de rijst

na de aanbevolen kooktijd nog niet helemaal gaar is, voegt u 1 tot 1½ kop vloeistof per kop gekookte rijst toe en kookt u de rijst nog 20 tot 30 minuten langer.

· Voor de beste resultaten met pasta, voegt u de pasta aan de slowcooker toe in de laatste 30 tot 60 minuten van de kooktijd.

BONEN: · Gedroogde bonen, vooral rode kievitsbonen, moeten gekookt worden voordat ze aan een recept worden toegevoegd.

· Volledig gare bonen uit blik kunnen gebruikt worden ter vervanging van droge bonen.

GROENTEN: · Veel groenten profiteren van slowcooking, waarbij hun volle smaak tot zijn recht komt. In uw slowcooker worden ze

meestal niet doorgekookt, zoals wel kan gebeuren in de oven of op het fornuis.

· Als u recepten bereidt met zowel groenten als vlees, leg dan de groenten vóór het vlees in de slowcooker. Over het algemeen koken groenten langzamer dan vlees in de slowcooker.

· Plaats groenten langs de zijanten of op de bodem van de aardewerken pot voor een betere bereiding.

MELK: · Melk, room en zure room kunnen schiften tijdens lange bereidingstijden. Indien mogelijk, pas toevoegen in de laatste

15 tot 30 minuten van de bereidingstijd.

· Gecondenseerde soep kan als vervanging voor melk dienen en kan gedurende langere tijden koken.

SOEPEN: · Voor sommige recepten is een grote hoeveelheid water of bouillon nodig. Voeg eerst de soepingrediënten aan de

schaal toe en voeg dan net genoeg water/bouillon toe om de ingrediënten te bedekken. Als u de soep verder wilt verdunnen, voegt u meer water of bouillon toe voordat u de soep serveert.

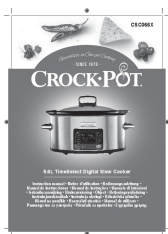
VLEES: · Vet wegsnijden, goed afspoelen en het vlees droogdeppen met keukenpapier.

42

· Vlees kan eerst worden aangebraden in een daarvoor geschikte pan. Dit geeft een vollere smaak en biedt tevens het voordeel dat olie of vet kan worden afgegoten voordat u gaat stoven.

· Vlees moet zodanig in de schaal worden gelegd dat dit het deksel niet raakt. · Voor kleinere of grotere stukken vlees dient u de hoeveelheid groenten of aardappels aan te passen, zo

Documents / Resources



[CROCK-POT CSC066X 5.6L TimeSelect Digital Slow Cooker](#) [pdf] Instruction Manual
CSC066X 5.6L TimeSelect Digital Slow Cooker, CSC066X, 5.6L TimeSelect Digital Slow
Cooker, TimeSelect Digital Slow Cooker, Digital Slow Cooker, Slow Cooker, Cooker

References

- [A Hem - ACRETO | Varumärkesbyggande distributör](#)
- [📺 crockpoteurope.com](#)

Manuals+