CSC122X

crock-pot BRAND

4.3L Manual Slow Cooker

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

English	3
Français/French	11
Deutsch/German	20
Español/Spanish	28
Português/Portuguese	36
Italiano/Italian	44
Nederlands/Dutch	52
Svenska/Swedish	60
Suomi/Finnish	67
Dansk/Danish	75
Norsk/Norwegian	83
Polski/Polish	91
Česky/Czech	99
Slovenčina/Slovakian	107
Magyar/Hungarian	115
Română/Romanian	123
български/Bulgarian	131
Hrvatski/Croatian	140
ΕΛΛΗΝΙΚΑ/Greek	147

ENGLISH
IMPORTANT SAFEGUARDS

READ CAREFULLY AND KEEP 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. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should not play with the appliance.
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons including the following:

1. Read all instructions before using this product.
2. This appliance generates heat during use. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock, do not place or immerse cord, plugs, or main body of appliance in water or other liquid.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning. To disconnect, turn any control to OFF, then unplug power cord from outlet. Do not disconnect by pulling on cord.
5. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Do not attempt to replace or splice a damaged cord. Return appliance to the manufacturer (see warranty) for examination, repair or adjustment.
6. ⚠ **WARNING** – **Risk of Injury:** Improper use of the appliance may result in personal injury, electric shock, or damage to the appliance. Always use the appliance in accordance with the instructions. Do not use accessories, attachments, or replacement parts not recommended by the manufacturer.
7. This appliance is for household use only. Do not use outdoors or for commercial purposes.
8 Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
9. Do not place on or near wet surfaces, or heat sources such as a hot gas or electric burner, or on a heated oven.
10. ⚠ **CAUTION** – **Hot Surface:** The heating element and adjacent surfaces become hot during use and may remain hot for some time after the appliance is switched off. Avoid touching hot surfaces. Allow sufficient time for the appliance to cool down before cleaning or storing. The heating base and appliance generates heat during use and is subject to residual heat from cooking cycle. Do not touch heating base immediately after removing stoneware. Allow to cool before handling.
11. Adequate precaution must be taken to prevent the risk of burns, scalds, fires or other damage to persons or property caused by touching the exterior whilst in use or during cooling.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids. This may cause severe injury to self and others.
13. Use caution when opening the lid during or after a cooking cycle. Escaping steam can cause burns.
14. Do not use appliance for other than intended use. Misuse can cause injuries.
15. Intended for household countertop use only. Keep 6 inches (152 mm) clear from the wall and on all sides. Always use appliance on a dry, stable, level surface.
16. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods or cold liquids into a heated pot. Do not use if ceramic pot is cracked or damaged.
17. 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.
18. **CAUTION:** To protect against electrical shock and product damage, do not cook directly in the heating base. Cook only in the stoneware provided.
19. **WARNING:** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.
20. Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

- Wash parts in a solution of hot water and mild liquid soap. Dry thoroughly. See Routine Cleaning Section.
- Always switch off, unplug and allow to cool before removing/fitting parts and before cleaning.
- Always ensure that hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
- Always use your appliance from a power outlet of the voltage (A.C. only) marked on the appliance.
- Never leave an appliance unattended while in use.
- Do not use the appliance if it has been dropped, if there are any visible signs of damage or if it is leaking.
- Avoid spilling water on connector.

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 2-3 2026/5/22 15:56

NOTICES

1. 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 finished wood table. We recommend placing a hot pad or trivet under your slow cooker to prevent possible damage to the surface.
2. During initial use of this appliance, some slight smoke and/or odor may be detected. This is normal with many heating appliances and will not recur after a few uses.
3. 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, its rough bottom may scratch some surfaces if caution is not used. Always place heat resistant protective padding under the stoneware before setting on a table, countertop or other surface.

POWER CORD INSTRUCTIONS:

A short power-supply cord is used to reduce the risk resulting from it being grabbed by children, becoming entangled in, or tripping over a longer cord.

SAVE THESE INSTRUCTIONS
HOUSEHOLD USE ONLY

CONNECTION TO THE MAINS SUPPLY (UK AND IRELAND ONLY)

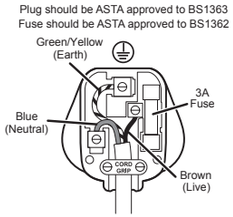
If the plug is not suitable for the socket outlets in your home, it can be removed and replaced by a plug of the correct type.

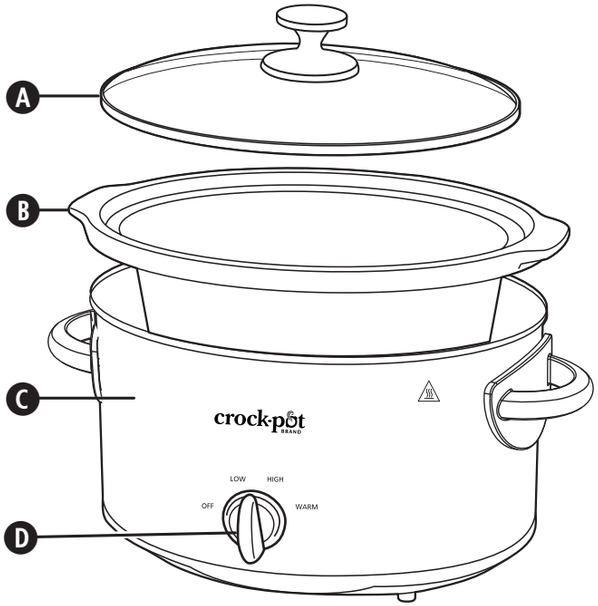
If the fuse in a moulded plug needs to be changed, the fuse cover must be refitted. The appliance must not be used without the fuse cover fitted. If the fuse requires replacement, a fuse of the same rating as that originally fitted in the appliance must be used. In order to prevent a hazard do not fit a fuse of a lower or higher rating.

If the plug is unsuitable, it should be dismantled and removed from the supply cord and an appropriate plug fitted as detailed below.

CAUTION: If you remove the plug it must not be connected to a live 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.





PARTS

- **A** Lid
- **B** Stoneware cooking bowl
- **C** Heating base
- **D** Setting selector

PREPARING FOR USE

Before you use your Crock-Pot® slow cooker, remove all packaging components and wash the lid and stoneware with warm soapy water and dry thoroughly. Never immerse the heating base, power cord, or plug in water or any other liquid.

IMPORTANT NOTES: Some countertop and table surfaces are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. Do not place 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-top stove, countertop, table, or other surface. Due to the nature of the stoneware, its rough bottom surface may scratch some surfaces if caution is not used. Always place protective padding under stoneware before setting on 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.

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 4-5 2026/5/22 15:56

HOW TO USE YOUR SLOW COOKER

1. Place the stoneware into the heating base, add your ingredients into the stoneware and cover with the lid.
2. Plug in your slow cooker and turn the setting selector to the high (HIGH) or low (LOW) cooking temperature.

   NOTE: The warm setting (WARM) is ONLY for keeping food that has already been cooked warm. DO NOT cook on the warm setting. We do not recommend using the warm setting for more than 4 hours.
3. When cooking has finished, unplug your slow cooker and allow it to cool before cleaning.

USAGE NOTES

- If desired, you can manually switch to the warm setting when your recipe has finished cooking.
- To avoid over or under-cooking, always fill the stoneware ½ to ¾ full and conform to the recommended cooking times.
- Do not overfill the stoneware. To prevent spillover, do not fill the stoneware higher than ¾ full.
- Always cook with the lid on for the recommended time. Do not remove the lid during the first two hours of cooking to allow the heat to build up efficiently.
- Always wear oven gloves when handling the lid or stoneware.
- Unplug when cooking has finished and before cleaning.
- The removable stoneware and lid is ovenproof. Do not use removable stoneware on a gas burner, electric hob or under grill.

COOKING HINTS AND TIPS

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

GUIDE TO ADAPTING RECIPES

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

- Allow sufficient cooking time.
- Always cook with the lid on.
- For best results and to prevent food from drying or burning, always ensure an adequate amount of liquid is used in the recipe.
- It might appear that our recipes only have a small quantity of liquid in them but the slow cooking process differs from other cooking methods in that the added liquid in the recipe will almost double during the cooking time. So, if you are adapting a recipe for your slow cooker, please reduce the amount of liquid before cooking.

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 ½ to 1½ cups of liquid per cup of cooked rice and continue cooking for 20 to 30 minutes.
- For best pasta results, first partially cook the pasta in boiling water until just tender. Add the pasta during the last 30 minutes of cooking time.

BEANS:

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

VEGETABLES:

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

HERBS AND SPICES:

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

MILK:

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

MEATS:

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

FISH:

- Fish cooks quickly and should be added at the end of the cooking cycle during the last 15 minutes to 1 hour of cooking.

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 6-7 2026/5/22 15:56

RECIPES

BEEF BOURGUIGNON Serves 3-4

Flour
Sea salt and pepper
700g braising steak, cut into 2.5 centimetre cubes
1½ large carrots, peeled and sliced
½ medium onion, sliced
3 strips cooked bacon, cut into 2.5 cm pieces
150ml beef stock
240ml red or Burgundy wine
7-8g tomato purée
1 clove garlic, chopped
1½ sprigs fresh thyme, stemmed
1 bay leaf
225g fresh mushrooms, sliced

1. Coat beef in flour seasoned with salt and pepper. Sear beef in a frying pan on the hob (optional).
2. Place meat in crock-pot® slow cooker and add remaining ingredients.
3. Cover and cook on Low for 8–10 hours or on High for 6 hours, or until meat is tender.

CHICKEN CACCIATORE Serves 2-4

1–1½ onions, thinly sliced
500g chicken (breasts or thighs), skinned
200g can plum tomatoes, chopped
2 cloves garlic, chopped
200ml dry white wine or stock
15g capers
10 pitted Kalamata olives, chopped coarsely
Handful fresh parsley or basil, stemmed and coarsely chopped
Sea salt and pepper
Cooked pasta

1. Place sliced onion in crock-pot® slow cooker and cover with chicken.
2. In a bowl, stir tomatoes, salt, pepper, garlic and white wine together. Pour over chicken.
3. Cover and cook on Low for 6 hours or on High for 4 hours or, or until chicken is tender.
4. Stir in capers, olives and herbs just before serving.
5. Serve over cooked pasta.

NOTE: Cooking chicken on the bone versus boneless will increase cook time about 30 minutes to 1 hour.

POT ROAST Serves 3–5

800g - 1kg shoulder of beef
1½ onions, sliced
Flour
1 stalk celery, sliced
Sea salt and pepper
120g mushrooms, sliced
1½ carrots, sliced
120ml beef stock or wine
1½ potatoes, peeled and quartered

1. Coat beef in flour seasoned with salt and pepper. Sear roast in a frying pan on hob (optional).
2. Place all vegetables in crock-pot® slow cooker, except mushrooms. Add roast and spread mushrooms on top. Pour in liquid.
3. Cover and cook on Low for 10 hours or on High for 6 hours, or until tender.

BEEF STEW Serves 3–4

500 - 600g shoulder of beef, cubed
Flour
Sea salt and pepper
350ml beef stock
7.5ml Worcestershire sauce
1½ cloves garlic, chopped
1 bay leaf
3 small potatoes, peeled and quartered
1-1½ onions, chopped
1½ celery stalks, sliced

1. Sprinkle flour, salt and pepper over meat. Place meat in crock-pot® slow cooker.
2. Add remaining ingredients and stir well.
3. Cover and cook on Low for 8–10 hours or on High for 6 hours, or until meat is tender. Stir thoroughly before serving.

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 heating base may be cleaned with a soft cloth and warm, soapy water. Wipe dry. Do not use abrasive cleaners.

No other servicing should be performed.

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

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.

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 8-9 2026/5/22 15:56

GUARANTEE

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

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

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

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

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

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

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

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

This device is marked in accordance with European Directive 2012/19/EU and the Act on Waste Electrical and Electronic Equipment with the symbol of a crossed-out waste container. Such marking informs that this equipment cannot be disposed of with other household waste at the end of its operation. The user of the equipment is obliged to hand it over to waste electrical and electronic equipment collectors. Collection points are run, among others: by wholesalers and retailers of this equipment and by municipal organizational units conducting waste collection activities. Proper handling of waste electrical and electronic equipment helps to avoid consequences harmful to human health and the natural environment resulting from the presence of hazardous components and improper storage and processing of such equipment.

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

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

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

Poznan 61-894

Poland

Spain: 0900 81 65 10

France: 0805 542 055

United Kingdom: 0800 028 7154

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

International rates may apply.

Alternatively e-mail CrockpotEurope@newellco.com

ENERGY CONSUMPTION AND POWER MANAGEMENT INFORMATION:

Power Consumption in Off Mode: When the appliance is not performing its primary function, it consumes maximum 0.0 W power.

Power Management: The appliance does not feature an automatic power management function and will switch to Off mode after 0 minutes when switched to Off setting.

FRANÇAIS
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

LIRE ATTENTIVEMENT ET CONSERVER POUR RÉFÉRENCE FUTURE

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, si elles sont surveillées ou si elles ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et soient surveillés. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé à proximité d'enfants.
Les précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies lors de l'utilisation d'appareils électriques afin de réduire le risque d'incendie, d'électrocution et / ou de blessures aux personnes, y compris les mesures suivantes :

1. Lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.
2. Cet appareil génère de la chaleur pendant son utilisation. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Afin d'éviter les risques d'électrocution, ne plongez pas le cordon, les prises ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de mettre ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant de replacer ou de retirer des pièces, et avant chaque nettoyage. Pour déconnecter l'appareil, placer n'importe quelle commande sur OFF, puis débrancher le cordon d'alimentation de la prise. Ne pas tirer sur le cordon pour débrancher l'appareil.
5. Ne pas utiliser l'appareil si son cordon d'alimentation ou sa fiche sont endommagés, après un dysfonctionnement, ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Ne pas essayer de remplacer ou de réparer un cordon endommagé. Renvoyer l'appareil au fabricant (voir garantie) pour examen, réparation ou ajustement.
6. ⚠ **AVERTISSEMENT** – **Risque de blessure :** Une utilisation incorrecte de l'appareil peut entraîner des blessures, des chocs électriques ou des dommages à l'appareil. Toujours utiliser l'appareil conformément aux instructions. Ne pas utiliser d'accessoires, d'équipements ou de pièces de rechange non recommandés par le fabricant.
7. Cet appareil est conçu exclusivement pour une utilisation domestique. Ne pas utiliser à l'extérieur ou à des fins commerciales.
8. Ne pas laisser pendre le cordon par-dessus une table ou un plan de travail, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
9. Ne pas placer sur ou à proximité de surfaces humides ou de sources de chaleur telles que des plaques au gaz ou électriques, ou sur un four chaud.
10. ⚠ **ATTENTION** – **Surface chaude :** L'élément chauffant et les surfaces adjacentes chauffent pendant l'utilisation et peuvent rester chauds pendant un certain temps une fois que l'appareil est mis à l'arrêt. Éviter de toucher les surfaces chaudes. Laisser l'appareil refroidir suffisamment longtemps avant de le nettoyer ou de le ranger. La base chauffante et l'appareil génèrent de la chaleur pendant l'utilisation et peuvent conserver une chaleur résiduelle après le cycle de cuisson. Ne pas toucher la base chauffante immédiatement après avoir retiré le récipient en grès. Laisser refroidir avant toute manipulation.
11. Des précautions adéquates doivent être prises pour éviter les risques de brûlures, d'ébouillantements, d'incendies ou d'autres dommages aux personnes ou aux biens causés par le contact avec l'extérieur pendant l'utilisation ou pendant le refroidissement.
12. Tout déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou autre liquide chaud doit être exécuté avec une extrême prudence. Cela peut entraîner des blessures graves pour soi-même et pour les autres.
13. Ouvrir le couvercle avec prudence, pendant ou après un cycle de cuisson. La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures.
14. Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues. Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.
15. Cet appareil est destiné à un usage domestique sur plan de travail uniquement. Garder un espace libre de 152 mm (6 pouces) autour de l'appareil, y compris par rapport au mur. Toujours utiliser l'appareil sur une surface sèche, stable et plane.
16. Éviter les changements brusques de température, comme l'ajout d'aliments réfrigérés ou de liquides froids dans une casserole chauffée. Ne pas utiliser si le récipient en grès est fissuré ou endommagé.
17. Le couvercle de la mijoteuse est en verre trempé. Toujours vérifier que le couvercle ne présente pas d'éclats, de fissures ou d'autres dommages. Ne pas utiliser le couvercle en verre s'il est endommagé, car il risque de se briser pendant l'utilisation.

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 10-11 2026/5/22 15:56

18. **AVERTISSEMENT :** Pour éviter tout risque de choc électrique et d'endommagement du produit, ne pas utiliser directement la base chauffante pour la cuisson. Cuire uniquement dans le récipient en grès prévu à cet effet.
19. **AVERTISSEMENT :** Les éclaboussures peuvent provoquer de graves brûlures. Tenir l'appareil et le cordon hors de portée des enfants. Ne jamais laisser pendre le cordon du plan de travail, ne jamais utiliser de prise située sous le plan de travail et ne jamais utiliser de rallonge.
20. Les appareils ne sont pas conçus pour être utilisés avec un minuteur externe ou un autre dispositif de commande à distance.

- Laver les pièces dans une solution d'eau chaude et de savon liquide doux. Sécher soigneusement. Voir la section « Routine de nettoyage ».
- Arrêtez, débranchez et laissez toujours refroidir avant de retirer/raccorder les pièces et avant le nettoyage.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches avant de manipuler la prise ou de mettre l'appareil en marche.
- Toujours connecter votre appareil à une prise de la tension indiquée sur l'appareil (AC seulement).
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance au cours de son utilisation.
- N'utilisez pas l'appareil s'il a subi un choc, ou en cas de signes visibles de dommages ou en cas de fuite.
- Éviter de renverser de l'eau sur le connecteur.

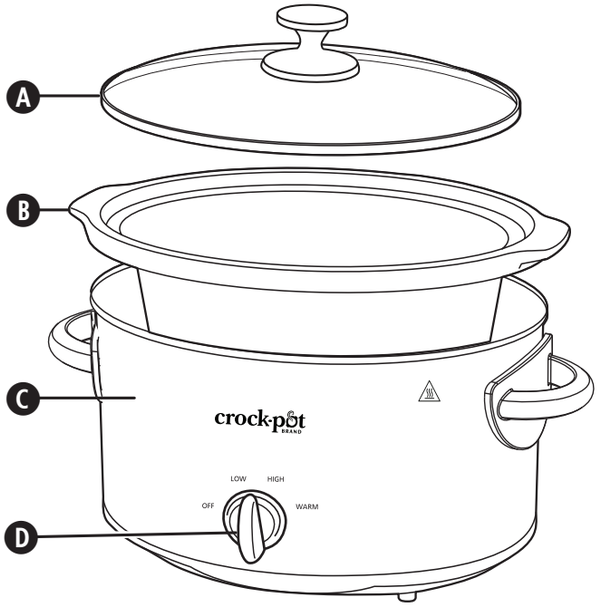
INFORMATIONS

1. Certaines tables et certains plans de travail possèdent des surfaces qui ne sont pas conçues pour résister à la chaleur prolongée générée par certains appareils. Ne pas placer l'appareil chauffant sur une table en bois. Nous recommandons de placer un dessous de plat ou une plaque isolante sous votre mijoteuse afin d'éviter d'endommager la surface.
2. Lors de la première utilisation de cet appareil, il peut se dégager une légère fumée et/ou odeur. Ce phénomène est normal pour de nombreux appareils chauffants et ne se surviendra plus après quelques utilisations.
3. Faire preuve de prudence lorsque vous placez votre récipient en grès sur une plaque de cuisson en céramique ou en verre lisse, sur un plan de travail, une table ou toute autre surface. En raison de la nature du grès, le dessous rugueux peut rayer certaines surfaces si l'on ne fait pas attention. Toujours placer un support de protection résistant à la chaleur sous le récipient en grès avant de le poser sur une table, un plan de travail ou toute autre surface.

INSTRUCTIONS RELATIVES AU CORDON D'ALIMENTATION :

Un cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire le risque qu'un enfant l'attrape, ou qu'il s'emmêle ou trébuche à cause d'un cordon plus long.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS
POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT



PIÈCES

- **A** Couvercle
- **B** Cocotte en céramique
- **C** Base chauffante
- **D** Sélecteur de mode

À LIRE AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

Avant d'utiliser la mijoteuse Crock-Pot®, retirez tout emballage et lavez le couvercle et la cocotte en céramique à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle, puis séchez-les soigneusement. ATTENTION : ne plongez pas la base chauffante, son cordon d'alimentation ou sa prise dans de l'eau ou tout autre liquide.

REMARQUES IMPORTANTES : certaines surfaces de travail et de table ne sont pas conçues pour supporter une exposition prolongée à la chaleur générée par certains appareils. Ne placez pas l'appareil chaud 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.

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 12-13 2026/5/22 15:56

UTILISATION DE LA MIJOTEUSE

1. Placez la cocotte sur la base chauffante, ajoutez les ingrédients dans la cocotte et posez le couvercle.
2. Branchez la mijoteuse et réglez le sélecteur de mode sur la température de cuisson élevée (HIGH) ou basse (LOW).
   REMARQUE : le réglage TENIR AU CHAUD (WARM) est RÉSERVÉ aux plats déjà cuits dans la mijoteuse. N'utilisez pas le réglage TENIR AU CHAUD pour cuire un plat. Nous vous recommandons de ne pas utiliser le réglage TENIR AU CHAUD pendant plus de 4 heures.
3. Une fois la cuisson terminée, débranchez la mijoteuse et laissez-la refroidir avant de la nettoyer.

CONSEILS D'UTILISATION

- Le cas échéant, vous pouvez activer manuellement le réglage TENIR AU CHAUD lorsque la cuisson du plat est terminée.
- Pour éviter qu'un plat ne soit trop ou pas assez cuit, veillez à remplir la cocotte à la moitié ou aux ¾ et respectez le temps de cuisson indiqué.
- Ne remplissez pas trop la cocotte. Pour éviter les éclaboussures, veillez à ce que la cocotte ne soit pas plus de ¾ pleine.
- Mijotez toujours un plat en utilisant le couvercle pendant la durée de cuisson recommandée. Ne soulevez pas le couvercle pendant les deux premières heures de cuisson pour éviter toute perte de chaleur.
- Utilisez des gants de cuisine lorsque vous manipulez le couvercle ou la cocotte.
- Débranchez la mijoteuse lorsque la cuisson est terminée et avant de la nettoyer.
- La cocotte amovible et son couvercle passent au four. N'utilisez pas la cocotte amovible sur une cuisinière à gaz, une plaque de cuisson électrique ou sous le grill.

CONSEILS ET ASTUCES DE CUISSON

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

COMMENT ADAPTER DES RECETTES

Ce guide a pour mission de vous aider à adapter vos recettes traditionnelles à la cuisson à la 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, vous assurer que la recette utilise suffisamment de liquide.
- Il peut sembler à première vue que nos recettes ne contiennent qu'une faible quantité de liquide, mais le processus de cuisson lente diffère des autres méthodes de cuisson en ce sens que le liquide indiqué dans la recette double quasiment pendant la cuisson. Si vous adaptez une recette traditionnelle pour cuire un plat dans la mijoteuse, veillez à réduire la quantité de liquide placé dans la cocotte.

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

LES PATES ET LE RIZ:

- Si une recette contient des ingrédients tels que des nouilles ou des pâtes, cuisez-les sur une plaque de cuisson traditionnelle jusqu'à ce qu'ils soient légèrement tendres et placez-les dans la mijoteuse pendant les 30 dernières minutes de cuisson.
- Si vous utilisez du riz, mélangez-le aux autres ingrédients et ajoutez ¼ de tasse de liquide par ¼ de tasse de riz. Le riz à grains longs donne de meilleurs résultats.

LES HARICOTS:

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

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.

LES HERBES FRAICHES ET LES EPICES:

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

LE LAIT:

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

LES VIANDES:

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

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 14-15 2026/5/22 15:56

LE POISSON:

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

RECETTES

Pour plus de recettes, rendez-vous sur www.crockpoteurope.com

BOEUF BOURGUIGNON Pour 3 à 4 personnes

Farine
Sel de mer et poivre
700 g d'épaule de boeuf, coupée en cubes de 2,5 centimètre
1½ grosses carottes, épluchées et coupées en rondelles
½ oignon de taille moyenne, coupé en rondelles
3 lanières de lard cuit, coupées en morceaux de 2,5 cm
150 ml de bouillon de boeuf
240 ml de vin rouge ou Bordeaux
7-8 g de concentré de tomate
1 d'gousses d'ail, émincées
1½ branches de thym frais, équeutées
1 feuille de laurier
225 g de champignons frais, coupés en morceaux

1. Recouvrir le boeuf de farine, sel et poivre. Faire griller le boeuf dans la poêle sur une plaque de cuisson (optionnel).
2. Mettre la viande dans la mijoteuse crock-pot® et ajouter le reste des ingrédients.
3. Couvrir et faire cuire sur Bas (Low) pendant 8 à 10 heures ou sur Fort pendant 6 heures, ou jusqu'à ce que la viande soit tendre.

POULET CACCIATORE Pour 2 à 4 personnes

1–1½ oignons, émincés
500 g de poulet (poitrine ou cuisse), avec la peau
200 g de tomates en boites, coupées en morceaux
2 gousses d'ail, émincées
200 ml de vin blanc sec ou de bouillon
15 g de câpres
10 Kalamata dénoyautées, coupées en gros morceaux
1 bouquet de persil frais ou de basilique, équeuté et haché en gros morceaux
Sel de mer et poivre
Pâtes cuites

1. Mettre l'oignon coupé en rondelles dans la mijoteuse crock-pot® et recouvrir avec le poulet.
2. Dans un bol, mélanger les tomates avec le sel, le poivre, l'ail et le vin blanc. Verser sur le poulet.
3. Couvrir et faire cuire sur Bas (Low) pendant 6 heures ou sur Fort (High) pendant 4 heures ou jusqu'à ce que le poulet soit tendre.
4. Ajouter les câpres, les olives et les herbes juste avant de servir et mélanger.
5. Servir sur un lit de pâtes déjà cuites.

   REMARQUE : Cuire du poulet avec les os au lieu de le désosser augmentera le temps de cuisson d'environ 30 minutes à 1 heure.

BOEUF BRAISE Pour 3 à 5 personnes

800 g - 1 kg de rôti de boeuf
1½ oignons, coupés en rondelle
Farine
1 tige de céleri, coupés en rondelle
Sel de mer et poivre
120 g de champignons, coupés en rondelles
1½ carottes, coupées en rondelles
120 ml de bouillon de boeuf ou de vin
1½ pommes de terre, coupées en quatre

1. Enrober le boeuf de farine (½ tasse), sel et poivre. Faire griller le rôti dans une poêle sur plaque de cuisson (optionnel).
2. Mettre tous les légumes dans la mijoteuse crock-pot®, à l'exception des champignons. Ajouter le rôti et étaler les champignons sur le dessus. Verser le liquide.
3. Couvrir et laisser cuire sur Bas (Low) pendant 10 heures ou sur Fort (High) pendant 6 heures, ou jusqu'à ce que la viande soit tendre.

RAGOUT DE BOEUF Pour 3 à 4 personnes

500 - 600 g d'épaule de boeuf pour ragout, coupée en cube d'environ 2,5cm
Farine
Sel de mer et poivre
350 ml de bouillon de boeuf
7,5 ml de sauce Worcestershire
1½ gousses d'ail, émincées
1 feuille de laurier
3 petites pommes de terre, coupées en quarte
1-1½ oignons, hachés
1½ tiges de cèleri, coupées en rondelles

1. Saupoudrer la viande de farine, sel et poivre. Mettre la viande dans la mijoteuse crock-pot®.
2. Ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger.
3. Couvrir et faire cuire sur Bas (Low) pendant 8–10 heures ou sur Fort (High) pendant 6 heures, ou jusqu'à ce que la viande soit tendre. Bien mélanger avant de servir.

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 additionnée de produit vaisselle. N'utilisez pas de détergents abrasifs ou d'éponges à récurer. Un chiffon, une éponge ou une spatule en caoutchouc permettent généralement d'éliminer les résidus. Pour enlever toute marque d'eau et autre tache, utilisez un produit non abrasif ou du vinaigre.

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 la base chauffante à l'aide d'un chiffon doux trempé dans de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle. Essuyez-la soigneusement. N'utilisez pas de détergent abrasif.

N'effectuez aucune autre opération d'entretien.

REMARQUE : si vous lavez la cocotte à la main, laissez-la sécher à l'air libre avant de la ranger.

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 16-17 2026/5/22 15:56

SERVICE APRÈS-VENTE ET PIÈCES DE RECHANGE

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

GARANTIE

Merci de bien vouloir conserver votre ticket de caisse. Celui-ci vous sera demandé pour toute réclamation au titre de cette garantie.

Cet appareil est garanti pendant 2 ans après son achat, comme décrit dans ce document.

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

Les droits et avantages de cette garantie s'ajoutent à vos droits légaux, qui ne sont pas affectés par cette garantie.

L'exercice de vos droits légaux en cas de défaut est gratuit.

Seule la société Newell concernée indiquée ci-dessous ("Newell") a le droit de modifier ces conditions.

Newell s'engage, pendant la période de garantie, à réparer ou à remplacer gratuitement l'appareil ou toute partie de l'appareil qui ne fonctionne pas correctement, à condition que :

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

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

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

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

Ce dispositif est marqué, conformément à la directive européenne 2012/19/UE, du symbole d'une poubelle barrée.
Ce marquage indique que cet équipement ne peut pas être jeté avec les autres déchets ménagers à la fin de son fonctionnement. L'utilisateur de l'équipement est tenu de le remettre aux collecteurs de déchets d'équipements électriques et électroniques. Les points de collecte sont gérés, entre autres, par les grossistes et les détaillants de ces équipements et par les unités organisationnelles municipales qui procèdent à la collecte des déchets. Le traitement approprié des déchets d'équipements électriques et électroniques permet d'éviter les conséquences néfastes pour la santé humaine et l'environnement naturel résultant de la présence de composants dangereux et d'un stockage et d'un traitement inadéquats de ces équipements.

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

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

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

Poznan 61-894

Pologne

Espagne : 0900 81 65 10

France : 0805 542 055

Royaume-Uni : 0800 028 7154

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

Les tarifs internationaux peuvent s'appliquer.

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

INFORMATIONS SUR LA CONSOMMATION D'ÉNERGIE ET LA GESTION DE L'ALIMENTATION :

Consommation en mode arrêt : Lorsque l'appareil ne remplit pas sa fonction principale, il consomme au maximum 0,0 W.

Gestion de l'alimentation : L'appareil ne dispose pas d'une fonction de gestion automatique de l'alimentation et passe en mode Arrêt après 0 minutes lorsqu'il est réglé sur Arrêt.

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 18-19 2026/5/22 15:56

DEUTSCH
WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

GRÜNDLICH LESEN UND FÜR DIE ZUKÜNFTIGE BEZUGNAHME AUFBEWAHREN

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Pflege darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf. Wenn ein Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird, ist eine strenge Überwachung erforderlich. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Bei der Verwendung elektrischer Geräte sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden, um die Gefahr von Bränden, elektrischen Schlägen und/oder Verletzungen von Personen zu verringern, einschließlich der Folgenden:

1. Lesen Sie die Anweisungen vollständig durch, bevor Sie dieses Produkt verwenden.
2. Dieses Gerät erzeugt während des Gebrauchs Wärme. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie Griffe oder Knöpfe.
3. Zum Schutz vor elektrischem Schlag dürfen Sie das Kabel, den Stecker oder das Hauptgehäuse des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder legen.
4. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen und bevor Sie es reinigen. Drehen Sie zum Ausschalten ein beliebiges Bedienelement auf OFF, und ziehen Sie dann das Netzkabel aus der Steckdose. Ziehen Sie zum Ausschalten nicht am Kabel.
5. Betreiben Sie keine Geräte, wenn das Netzkabel, der Stecker oder das Gerät selbst in irgendeiner Weise beschädigt ist. Versuchen Sie nicht, ein beschädigtes Kabel zu ersetzen oder zu reparieren. Senden Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung an den Hersteller (siehe Garantie).
6. ⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr:** Unsachgemäße Verwendung des Geräts kann zu Verletzungen, Stromschlägen oder Schäden am Gerät führen. Benutzen Sie das Gerät immer in Übereinstimmung mit der Bedienungsanleitung. Verwenden Sie kein Zubehör, keine Anbauteile und keine Ersatzteile, die nicht vom Hersteller empfohlen werden.
7. Das Gerät wurde für die Verwendung in Privathaushalten entwickelt. Es darf nicht im Freien oder zu gewerblichen Zwecken verwendet werden.
8. Lassen Sie das Kabel nicht über eine Tisch- oder Thekenkante hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen.
9. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von nassen Oberflächen oder Wärmequellen wie einem heißen Gas- oder Elektrobrenner oder einem beheizten Ofen auf.
10. ⚠ **VORSICHT – heiße Oberfläche:** Das Heizelement und die angrenzenden Flächen werden während des Gebrauchs heiß und können noch einige Zeit nach dem Ausschalten des Geräts heiß bleiben. Vermeiden Sie es, heiße Oberflächen zu berühren. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung oder Lagerung ausreichend abkühlen. Der Heizsockel und das Gerät erzeugen während des Gebrauchs Wärme und unterliegen der Restwärme des Kochvorgangs. Berühren Sie den Heizsockel nicht unmittelbar nach Herausnahme des Steinguts. Lassen Sie ihn zuerst abkühlen.
11. Es müssen angemessene Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um die Gefahr von Verbrennungen, Verbrühungen, Bränden oder anderen Personen- oder Sachschäden zu vermeiden, die durch Berühren der Außenflächen während des Betriebs oder beim Abkühlen verursacht werden können.
12. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn ein Gerät mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten bewegt wird. Dies kann zu schweren Verletzungen führen – auch bei anderen Personen.
13. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Deckel während oder nach einem Garvorgang öffnen. Austretender Dampf kann Verbrennungen verursachen.
14. Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck. Fehlgebrauch kann zu Verletzungen führen.
15. Das Gerät ist nur für den Gebrauch auf einer Küchenarbeitsplatte im Haushalt bestimmt. Halten Sie 152 mm (6 Zoll) Abstand zur Wand und zu allen Seiten. Verwenden Sie das Gerät immer auf einer trockenen, stabilen und ebenen Fläche.
16. Vermeiden Sie plötzliche Temperaturänderungen, z. B. wenn Sie gekühlte Lebensmittel oder kalte Flüssigkeiten in einen erhitzten Topf geben. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Keramiktopf gesprungen oder beschädigt ist.
17. Der Deckel des Schongarers ist aus gehärtetem Glas gefertigt. Prüfen Sie den Deckel immer auf Absplitterungen, Risse oder andere Schäden. Verwenden Sie den Glasdeckel nicht, wenn er beschädigt ist, da er während des Gebrauchs zerbrechen kann.

18. **ACHTUNG:** Zum Schutz vor Stromschlägen und Produktschäden darf nicht direkt im Heizsockel gekocht werden. Kochen Sie nur in dem mitgelieferten Steingut.
19. **WARNUNG:** Austretende Lebensmittel können schwere Verbrennungen verursachen. Halten Sie das Gerät und das Kabel von Kindern fern. Ziehen Sie das Kabel niemals über die Kante einer Küchenarbeitsplatte, verwenden Sie keine Steckdose unter der Arbeitsplatte und verwenden Sie das Gerät nicht mit einem Verlängerungskabel.
20. Das Gerät ist nicht für die Verwendung mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.

- Waschen Sie Teile in einer Lösung aus heißem Wasser und milder Flüssigseife. Gründlich trocknen. Siehe Abschnitt „Routinemäßige Reinigung“.
- Schalten Sie das Gerät immer aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie Teile ausbauen/einbauen und bevor das Gerät gereinigt wird.
- Stellen Sie immer sicher, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie den Stecker berühren oder das Gerät einschalten.
- Verwenden Sie das Gerät nur mit einer Steckdose (nur Wechselspannung), die den Angaben auf dem Gerät entspricht.
- Lassen Sie das Gerät während der Verwendung niemals unbeaufsichtigt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es heruntergefallen ist und es sichtbare Beschädigungen oder Anzeichen auf Lecks gibt.
- Es darf kein Wasser auf den Stecker kommen.

HINWEISE

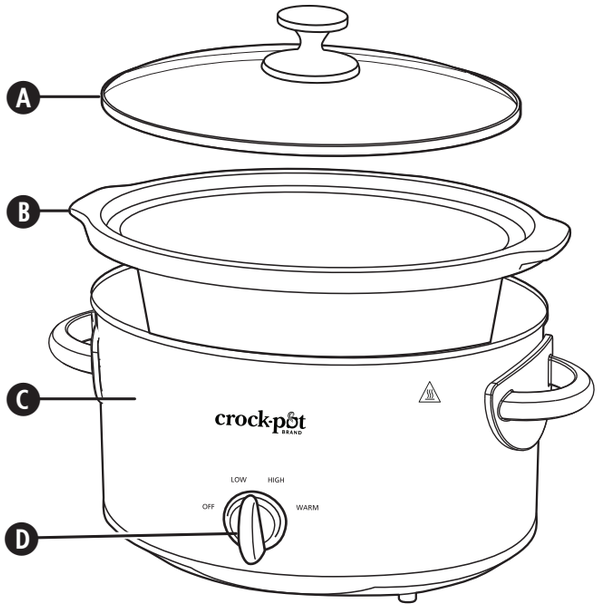
1. Einige Küchenarbeitsplatten und Tischoberflächen sind nicht dafür ausgelegt, der von bestimmten Geräten erzeugten lang anhaltenden Hitze zu widerstehen. Stellen Sie das beheizte Gerät nicht auf einen lackierten Holztisch. Wir empfehlen, einen Untersetzer unter den Schongarer zu legen, um mögliche Schäden an der Oberfläche zu vermeiden.
2. Bei der ersten Inbetriebnahme dieses Geräts kann es zu einer leichten Rauch- und/oder Geruchsentwicklung kommen. Dies ist bei vielen beheizten Geräten normal und wird nach einigen Benutzungen nicht mehr auftreten.
3. Seien Sie bitte vorsichtig, wenn Sie Ihr Steingut auf einen Herd, eine Arbeitsplatte, einen Tisch oder eine andere glatte Oberfläche aus Keramik oder Glas stellen. Aufgrund der Beschaffenheit des Steinguts kann sein rauer Boden bei unvorsichtiger Handhabung einige Oberflächen zerkratzen. Legen Sie immer eine hitzebeständige Schutzunterlage unter das Steingut, bevor Sie es auf einen Tisch, eine Arbeitsplatte oder eine andere Oberfläche stellen.

ANWEISUNGEN ZUM NETZKABEL:

Es wird ein kurzes Netzkabel verwendet, um die Gefahr zu verringern, dass Kinder nach dem Kabel greifen, sich darin verfangen oder über ein längeres Kabel stolpern.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF
NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 20-21 2026/5/22 15:56



BESTANDTEILE

- **A** Deckel
- **B** Steinguttopf
- **C** Heiztopf
- **D** Wahlschalter

VOR DEM GEBRAUCH

Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch des Crock-Pot® Schongarer die Verpackung vollständig und spülen Sie den Deckel und den Steinguttopf mit warmem Seifenwasser und trocknen Sie diese gründlich ab. VORSICHT: Tauchen Sie den Heiztopf, das Stromkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

WICHTIGE HINWEISE: Manche Arbeits- und Tischflächen können Schaden nehmen, wenn sie längerer Zeit Hitze ausgesetzt sind. Stellen Sie das heiße Gerät 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 den Steinguttopf vorsichtig auf Keramik- oder Glaskochfeldern, Arbeitsflächen, Tischen oder andere Oberflächen ab. Bei unvorsichtigem Umgang kann die raue Unterseite des Steinguttopfes auf bestimmten Oberflächen Kratzer verursachen. Schützen Sie diese Oberflächen, indem Sie eine weiche Unterlage unter den Topf 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.

NUTZUNG DES SCHONGARERS

1. Stellen Sie den Steinguttopf in den Heiztopf, platzieren Sie die Zutaten im Topf und decken Sie diesen mit dem Deckel ab.
2. Schließen Sie den Schongarer an den Strom an uns stellen Sie den Wahlschalter auf die Gartemperatur „Hoch“ (HIGH) oder „Niedrig“ (LOW).
   HINWEIS: Die Warmhalteeinstellung (WARM) ist NUR für Speisen gedacht, die bereits erhitzt wurden. Kochen Sie KEINE Speisen mit der Einstellung (WARM). Die Einstellung (WARM) sollte nicht länger als vier Stunden verwendet werden.
3. Ist der Kochvorgang abgeschlossen, trennen Sie den Schongarer vom Netz und lassen Sie ihn abkühlen, bevor Sie in reinigen.

ANWENDUNGSTIPPS

- Wenn gewünscht, können Sie manuell in den Warmhaltemodus wechseln, wenn die Speisen gar sind.
- Um ein zu langes oder kurzes Kochen der Speisen zu vermeiden, füllen Sie den Steinguttopf immer zur Hälfte oder bis zu Dreiviertel und passen Sie die empfohlene Garzeit entsprechend an.
- Achten Sie darauf, den Steinguttopf nicht zu überfüllen. Um ein Überkochen zu vermeiden, füllen Sie den Steinguttopf nur zu ¾.
- Lassen Sie den Deckel immer geschlossen und befolgen Sie die empfohlene Gardauer. Nehmen Sie den Deckel während der ersten zwei Stunden des Garvorgangs nicht ab, damit ausreichend Hitze entwickelt wird.
- Tragen Sie immer Topfhandschuhe, wenn Sie den Deckel oder Steinguttopf berühren.
- Trennen Sie den Schongarer nach Beendigung des Kochvorgangs und vor dem Reinigen immer vom Netz.
- Der abnehmbare Steinguttopf und der Deckel sind ofenfest. Verwenden Sie den abnehmbaren Steinguttopf nicht auf Gas- oder Elektrokochfeldern oder einem Grill.

KOCHTIPPS

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

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 22-23 2026/5/22 15:56

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

GARZEIT NACH REZEPT	GARZEIT AUF LOW	GARZEIT AUF HIGH
15 bis 30 Minuten	4 bis 6 Stunden	1½ bis 2 Stunden
30 bis 45 Minuten	6 bis 10 Stunden	3 bis 4 Stunden
50 Minuten bis 3 Stunden	8 bis 10 Stunden	4 bis 6 Stunden

TEIGWAREN UND REIS:

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

BOHNEN:

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

GEMÜSE:

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

KRÄUTER UND GEWÜRZE:

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

MILCH:

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

FLEISCH:

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

FISCH:

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

REZEPTE

Für Rezepte, schauen Sie unter www.crockpoteurope.com

BOEUF BOURGUIGNON/RINDERBRATEN BURGUNDER ART 3-4 Portionen

Mehl
Meersalz und Pfeffer
700g Rindernacken in ca. 2,5 cm große Würfel schneiden
1½ große Karotten, geschält und in Scheiben
½ mittlere Zwiebel, in Scheiben
3 Scheiben Frühstücksspeck, in 2,5 cm große Stücke schneiden
150ml Fleischbrühe
240ml roter Burgunderwein
7-8g Tomatenpaste
1 Knoblauchzehen, zerdrückt
1½ Zweiglein frischen Thymian, entstielt
1 Lorbeerblatt
225g frische Pilze, in Scheibchen geschnitten

1. Das Fleisch mit dem Mehl, Salz und Pfeffer einreiben. Fleisch in einer Pfanne auf dem Herd erst anbraten (optional).
2. Fleisch in den crock-pot® Slow Cooker geben und die übrigen Zutaten.
3. Zudecken und 8 – 10 Stunden lang auf LOW (NIEDRIG) oder 6 Stunden lang auf HIGH (HOCH) kochen oder solange bis das Fleisch zart ist.

HÜHNCHEN CACCIATORE/HÜHNCHEN NACH JÄGERART 2-4 Portionen

1–1½ Zwiebeln, in dünne Scheibchen geschnitten
500g Hühnchen (Brust oder Hühnchenschenkel), enthäutet
200g Dose Eiertomaten, gehackt
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
200ml trockener Weißwein oder Brühe
15g Kapern
10 entsteinte Kalamata-Oliven, grob gehackt
½ Bund glattblättrige Petersilie oder Basilikum, entstielt und grob gehackt
Meersalz und Pfeffer
Abgekochte Pasta

1. Geschnittene Zwiebeln in den crock-pot® Slow Cooker geben und mit den Hühnchenteilen bedecken.
2. In einer Schüssel die Tomaten, Salz, Pfeffer, Knoblauch und Weißwein verrühren. Über das Hühnchen gießen.
3. Zudecken und 6 Stunden lang auf LOW (NIEDRIG) oder 4 Stunden lang auf HIGH (HOCH) kochen oder solange bis das Fleisch zart ist.
4. Kapern, Oliven und frische Kräuter kurz vor dem Servieren daruntermischen.
5. Über abgekochter Pasta servieren.

   HINWEIS: Hühnchen mit Knochen dauern ca. 30 Minuten bis eine Stunde länger bis sie gar sind, im Gegensatz zu entbeintem Hühnchen.

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 24-25 2026/5/22 15:56

SCHMORBRATEN 3–5 Portionen

800g - 1kg Rinderschmorbraten
1½ Zwiebeln, in Scheiben
Mehl
1 Selleriestange, in Scheibchen
Meersalz und Pfeffer
120g frische Pilze, in Scheibchen geschnitten
1½ Karotten, in Scheiben
120ml Fleischbrühe oder Wein
1½ Kartoffeln, geviertelt

1. Den Braten mit einer halben Tasse Mehl, Salz und Pfeffer einreiben. Braten in einer Pfanne auf dem Herd erst anbraten (optional).
2. Das gesamte Gemüse in den crock-pot® Slow Cooker geben, außer den Pilzen. Braten hinzufügen und die Pilze obendrauf verteilen. Flüssigkeit darüber gießen.
3. Zudecken und 10 Stunden lang auf LOW (NIEDRIG) oder 6 Stunden lang auf HIGH (HOCH) kochen oder solange bis das Fleisch zart ist.

RINDFLEISCHTOPF/RINDSGULASCH 3–4 Portionen

500 - 600g Rindsgulaschfleisch, in ca. 2,5 cm große Würfel schneiden
Mehl
Meersalz und Pfeffer
350ml Fleischbrühe
7.5ml Worcestershire-Soße
1½ Knoblauchzehen, zerdrückt
1 Lorbeerblatt
3 kleine Kartoffeln, geviertelt
1-1½ Zwiebeln, gehackt
1½ Selleriestangen, in Scheibchen

1. Mehl, Salz und Pfeffer vermischen und das Fleisch damit bestäuben. Fleisch in den crock-pot® Slow Cooker geben.
2. Übrige Zutaten hinzufügen und gut umrühren.
3. Zudecken und 8 – 10 Stunden lang auf LOW (NIEDRIG) oder 6 Stunden lang auf HIGH (HOCH) kochen oder solange bis das Fleisch zart ist. Vor dem Servieren gründlich umrühren.

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 der Steinguttopf 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 der Steinguttopf und der Deckel keine plötzlichen Temperaturveränderungen. Reinigen Sie den Steinguttopf oder den Deckel nicht mit kalten Wasser, wenn diese heiß sind.

Die Außenseite des Heiztopfs kann mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser gereinigt werden. Trocknen Sie den Außentopf ab. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.

Es sollten keine weiteren Wartungsarbeiten vorgenommen werden.

HINWEIS: Lassen Sie den Steinguttopf nach dem Reinigen per Hand an der Luft trocknen.

KUNDENDIENST UND ERSATZTEILE

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

GARANTIE

Bitte bewahren Sie Ihre Quittung auf, weil sie für eventuelle Ansprüche im Rahmen dieser Garantie benötigt wird. Dieses Gerät hat nach dem Kauf entsprechend den Angaben in diesem Dokument eine Garantie von 2 Jahren.

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

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

Die Wahrnehmung Ihrer gesetzlichen Ansprüche im Schadensfall ist kostenlos.

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

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

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

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

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

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

Gemäß der europäischen Richtlinie 2012/19/EU trägt dieses Gerät das Symbol des durchgestrichenen Abfallcontainers. Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass das Gerät am Ende seines Lebenszyklus nicht über den Hausmüll entsorgt werden kann. Das Gerät ist von dem/der Benutzer*in an einer Sammelstelle für Elektro(nik)-Altgeräte zu entsorgen. Sammelstellen werden unter anderem von Groß- und Einzelhändlern dieser Geräte sowie von örtlichen Abteilungen der Behörden für Abfallsammlung betrieben. Der sachgemäße Umgang mit Elektro(nik)-Altgeräten trägt dazu bei, Gefahren für Gesundheit und Umwelt durch gefährliche Bestandteile sowie durch unsachgemäße Lagerung und Verwertung solcher Geräte zu vermeiden.

Weitere Informationen zum Recycling und zu elektrischen und elektronischen Altgeräten können Sie von uns per E-Mail an CrockpotEurope@newellco.com erhalten.

Falls Sie Fragen zu Ansprüchen im Rahmen dieser Garantie haben, wenden Sie sich bitte an:
Newell Poland Services Sp. z o.o.Plac Andersa 7
Poznan 61-894
Polen
Spanien: 0900 81 65 10
Frankreich: 0805 542 055
Großbritannien: 0800 028 7154
Für alle anderen Ländern rufen Sie bitte +44 800 028 7154 an.
Eventuell gelten Tarife für Auslandsgespräche.
Alternativ können Sie sich per E-Mail an CrockpotEurope@newellco.com wenden.

INFORMATIONEN ZUM ENERGIEVERBRAUCH UND ZUR STROMVERWALTUNG:

Stromverbrauch im Aus-Zustand: Wenn das Gerät seine Hauptfunktion nicht ausführt, verbraucht es maximal 0,0 W.

Energieverwaltung: Die Anwendung verfügt nicht über eine automatische Energieverwaltungsfunktion und wechselt 0 Minuten nach dem Ausschalten in den Aus-Modus.

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 26-27 2026/5/22 15:56

ESPAÑOL

PRECAUCIONES IMPORTANTES

LEER ATENTAMENTE Y CONSERVAR PARA CONSULTAS FUTURAS

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los posibles peligros. No permita a los niños jugar con el aparato. Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento del aparato a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo supervisión. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años. Es necesaria una atenta supervisión cuando se utiliza cualquier aparato cerca de los niños. No permita a los niños jugar con el aparato.

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones a personas, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar el producto.
2. Este aparato genera calor durante su uso. No toque las superficies calientes. Utilice asas o pomos.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no coloque ni sumerja el cable, los enchufes ni el cuerpo principal del aparato en agua u otros líquidos.
4. Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no lo utilice, antes de poner o quitar piezas y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas y antes de limpiar el aparato. Para desconectar, gire cualquier mando a la posición OFF y desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente. No desconecte tirando del cable.
5. No use ningún aparato con un cable o enchufe dañado o si el aparato no funciona correctamente o presenta algún daño. No intente sustituir o empalmar un cable dañado. Devuelva el aparato al fabricante (consulte la garantía) para su examen, reparación o ajuste.
6. ⚠ **ADVERTENCIA** – **Riesgo de lesiones:** El uso inadecuado del aparato puede provocar lesiones personales, descargas eléctricas o daños en el aparato. Utilice siempre el aparato de acuerdo con las instrucciones. No utilice accesorios, complementos o piezas de repuesto no recomendados por el fabricante.
7. Este aparato es para uso doméstico exclusivamente. No lo utilice al aire libre ni con fines comerciales.
8. No deje que el cable cuelgue desde el borde de la mesa o la encimera, ni en contacto con superficies calientes.
9. No coloque el aparato sobre superficies mojadas o cerca de ellas, ni cerca de fuentes de calor como un quemador de gas o eléctrico, o sobre un horno caliente.
10. ⚠ **PRECAUCIÓN** - **Superficie caliente:** La resistencia y las superficies adyacentes se calientan durante el uso y pueden permanecer calientes durante algún tiempo después de apagar el aparato. Evite tocar superficies calientes. Deje que el aparato se enfríe durante un tiempo suficiente antes de limpiarlo o guardarlo. La base calefactora y el aparato generan calor durante el uso y están sujetos al calor residual del ciclo de cocción. No toque la base calefactora inmediatamente después de retirar la olla de gres. Deje que se enfríe antes de manipularla.
11. Se deben tomar las precauciones adecuadas para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otros daños a las personas o a la propiedad causados al tocar el exterior durante su uso o mientras se enfría.
12. Extreme las precauciones al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes. Esto puede causar lesiones graves a uno mismo y a otras personas.
13. Tenga cuidado al abrir la tapa durante o después de un ciclo de cocción. El vapor que escapa puede provocar quemaduras.
14. No utilice el aparato para un uso distinto al previsto. Un uso incorrecto puede causar lesiones.
15. Destinado exclusivamente al uso doméstico en encimeras. Mantenga una distancia de 152 mm (6 pulgadas) de la pared y en todos los lados. Utilice siempre el aparato sobre una superficie seca, estable y nivelada.
16. Evite los cambios bruscos de temperatura, como añadir alimentos refrigerados o líquidos fríos a una olla caliente. No la utilice si el recipiente de cerámica está agrietado o dañado.
17. La tapa de la olla de cocción lenta está hecha de vidrio templado. Inspeccione siempre la tapa en busca de astillas, grietas o cualquier otro daño. No utilice la tapa de cristal si está dañada, ya que podría romperse durante el uso.
18. **PRECAUCIÓN:** Para evitar descargas eléctricas y daños en el producto, no cocine directamente en la base calefactora. Cocine sólo en la olla de gres suministrada.
19. **ADVERTENCIA:** SLos alimentos derramados pueden provocar quemaduras graves. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños. No deje el cable colgando del borde de la encimera, no utilice nunca la toma de corriente debajo de la encimera y no utilice el aparato con un alargador.
20. Los aparatos no están previstos para utilizarse por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto externo.

- Lave las piezas en una solución de agua caliente y jabón líquido suave. Secar bien. Consulte la sección Limpieza rutinaria.
- Apague, desenchufe y deje que el aparato se enfríe antes de ponerle/retirar piezas y de limpiarlo o guardarlo.
- Asegúrese siempre de tener las manos secas antes de manipular el enchufe o encender el aparato.
- Utilice siempre el aparato desde una toma de corriente con la tensión (solo corriente alterna) indicada en el aparato.
- No deje un aparato desatendido mientras esté en uso.
- No utilice el aparato si este se ha caído al suelo, si presenta signos visibles de daños o si tiene fugas.
- Evite derramar agua sobre el conector.

AVISOS

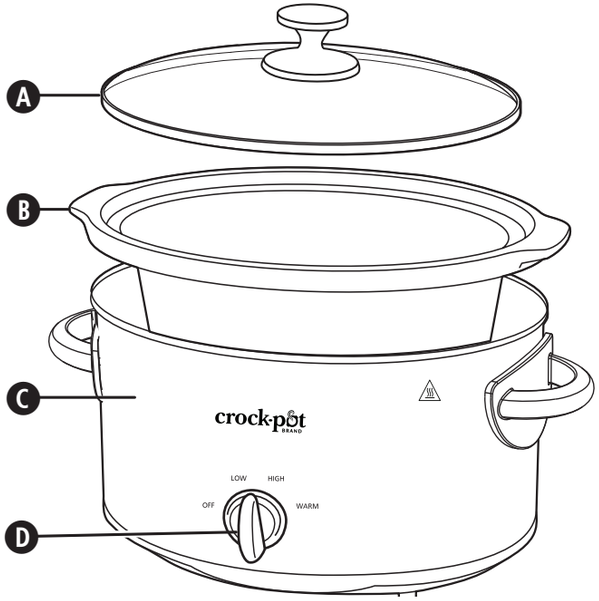
1. Algunas superficies de encimeras y mesas no están diseñadas para soportar el calor prolongado que generan ciertos electrodomésticos. No coloque la unidad caliente sobre una mesa de madera con acabado. Recomendamos colocar un salvamanteles o una base resistente al calor debajo de la olla de cocción lenta para evitar posibles daños en la superficie.
2. Durante el uso inicial de este aparato, puede detectarse un ligero humo y/u olor. Esto es normal con muchos aparatos de este tipo y desaparecerá después de unos usos.
3. Tenga cuidado al colocar la olla de gres sobre una placa de cocina de cerámica o vidrio liso, una encimera, una mesa u otra superficie. Debido a la naturaleza del gres, su fondo rugoso puede rayar algunas superficies si no se tiene precaución. Coloque siempre un salvamanteles resistente al calor debajo de la olla de gres antes de colocarla sobre una mesa, encimera u otra superficie.

INSTRUCCIONES SOBRE EL CABLE DE ALIMENTACIÓN:

Se utiliza un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que los niños lo agarren, se enreden o tropiecen con un cable más largo.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 28-29 2026/5/22 15:56



PIEZAS

- **A** Tapa
- **B** Olla cerámica
- **C** Base de calentamiento
- **D** Selector de ajuste

PREPARACIÓN PARA SU USO

Antes de utilizar la olla de cocción lenta Crock-Pot®, retire todo el embalaje, lave la tapa y la olla cerámica con agua caliente y jabonosa y séquelas a conciencia. PRECAUCIÓN: Nunca sumerja la base de calentamiento, el cable de alimentación o el conector en agua ni en ningún otro líquido.

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

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

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

CÓMO UTILIZAR 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.
2. Conecte la olla de cocción lenta y gire el selector de ajuste a temperatura de cocción alta (HIGH) o baja (LOW).
   NOTA: El ajuste caliente (WARM) es EXCLUSIVAMENTE para alimentos que ya se han cocinado con calor. NO cocine con el ajuste (WARM) No recomendamos utilizar el ajuste caliente durante más de 4 horas.
3. Una vez finalizada la cocción, desenchufe la olla de cocción lenta y déjala enfriar antes de limpiarla.

NOTAS SOBRE SU USO

- Si lo desea, puede cambiar manualmente al ajuste (WARM) cuando haya terminado de cocinar la receta.
- Para evitar que los alimentos queden sin cocinar por completo, llene siempre la olla cerámica entre ½ y ¾ de su capacidad total y cumpla los tiempos de cocción recomendados.
- No llene en exceso la olla cerámica. Para evitar que se derrame el contenido, no llene la olla cerámica por encima de ¾ de su capacidad total.
- Cocine siempre con la tapa puesta y durante el tiempo recomendado. No retire la tapa durante las primeras dos horas de cocción para permitir que se acumule el calor de forma eficiente.
- Utilice guantes siempre que tenga que manipular la tapa o la olla cerámica.
- Desenchufe cuando la cocción haya terminado y antes de realizar la limpieza.
- La olla cerámica extraíble y la tapa son aptas para horno. No utilice la olla cerámica extraíble con una cocina de gas, eléctrica o debajo de un grill.

SUGERENCIAS Y TRUCOS PARA COCINAR

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

GUÍA PARA ADAPTAR RECETAS

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

- Deje un tiempo de cocción suficiente.
- Cocine con la tapa colocada.
- Para obtener un resultado óptimo y evitar que la comida se seque o se queme, utilice siempre una cantidad adecuada de líquido en la receta.
- Aunque puede que parezca que nuestras recetas llevan una cantidad pequeña de líquido, el proceso de cocción lenta difiere de otros métodos de cocina en que el líquido añadido a la receta casi se duplica durante el tiempo de cocción. Por ello, si adapta un receta para olla de cocción lenta, reduzca la cantidad de líquido antes de cocinar.

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 30-31 2026/5/22 15:56

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

PASTA Y ARROZ:

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

JUDÍAS:

- Las judías deben ablandarse por completo antes de mezclarse con azúcar y/o alimentos ácidos. El azúcar y el ácido tienen un efecto endurecedor en las judías que impide que se ablanden.
- Las judías secas, especialmente las pintas, deben cocerse antes de añadirse a la receta.
- Pueden utilizarse judías de lata ya cocinadas en lugar de judías secas.

VERDURAS:

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

HIERBAS Y ESPECIAS:

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

LECHE:

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

CARNES:

- Quite la grasa, enjuague y seque la carne con toallas de papel.
- Pasar la carne previamente permite drenar la grasa antes de cocinar la carne lentamente, al tiempo que aporta un sabor más intenso.
- La carne debe colocarse de manera que quede en el cuenco de cocción sin tocar la tapa.
- En el caso de cortes de carne pequeños o grandes, modifique la cantidad de verduras o patatas para que el cuenco quede siempre entre la ½ y ¾ de su capacidad total.
- El tamaño de la carne y los tiempos de cocción recomendados son solo estimaciones y pueden variar en función del corte específico, el tipo y la estructura del hueso. Las carnes magras, como el pollo o el solomillo de cerdo, se cocinan más rápido que las carnes con más tejido conectivo y grasa, como el morcillo de ternera o la paletilla de cerdo. Al cocinar la carne con hueso en lugar de sin hueso aumenta el tiempo de cocción.
- Corte la carne en trozos pequeños al cocinarla con alimentos precocinados como judías o fruta, o vegetales ligeros como champiñones, cebolla en dados, berenjena o verduras picadas. Esto permite que todos los alimentos se cocinen a la vez.

PESCADO:

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

RECETAS

FILETE DE PESCADO SANO Y SENCILLO para 2-3 personas

500 g de pescado blanco (bacalao, lubina, etc.) sin piel
Hierbas frescas (perejil, albahaca, estragón, etc.)
1-1½ limones en rodajas finas
Salsa preparada o tapenade de aceitunas como guarnición

1. Salpimente el pescado por ambos lados y colóquelo en la olla de cocción lenta crock-pot®. Cubra la parte superior del pescado con hierbas y rodajas de limón y ponga también algunas por debajo de este.
2. Tape y cocine a temperatura Alta durante aproximadamente 30–40 minutos, o bien hasta que deje de estar translúcido. Los tiempos de cocción dependen del grosor del pescado.
3. Retire las rodajas de limón y cubra con salsa o tapenade.

TERNERA BOURGUIGNON para 3–4 personas

Harina
Sal marina y pimienta
700 g de carne para estofar cortada en dados de 2,5 centímetros
1½ zanahorias grandes peladas y cordadas en rodajas
½ cebolla mediana en rodajas
3 lonchas de beicon cocinado cortado en trozos de 2,5 cm
150 ml de caldo de ternera
240 ml de vino tinto o borgoña
7-8 g de puré de tomate
1 diente de ajo troceado
1½ ramitas de tomillo fresco sin el tronco
1 hoja de laurel
225 g de champiñones frescos troceados

1. Reboce la ternera en harina condimentada con sal y pimienta. Selle la ternera en una sartén en la cocina normal (opcional).
2. Coloque la carne en la olla de cocción lenta crock-pot® y añada el resto de ingredientes.
3. Tape y cocine a temperatura Baja durante 8-10 horas o a temperatura Alta durante 6 horas, o bien hasta que la carne esté tierna.

CHILI para 3–4 personas

1 cebolla grande picada
2-3 dientes de ajo picados
1 pimiento verde picado
500 g de ternera picada
400 g de judías pintas de lata escurridas
200 g de tomate picado de lata
1 pimiento chile (opcional) sin semillas y picado
7-8 g de puré de tomate
2,5 g de pimienta cayena
100 ml de caldo de ternera

1. Añada todos los ingredientes a la olla de cocción lenta crock-pot®.
2. Tape y cocine a temperatura Baja durante 8-9 horas o a temperatura Alta durante 4 horas.

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 32-33 2026/5/22 15:56

CARNE ASADA para 3–5 personas

800 g - 1 kg de paleta de ternera
1½ cebollas en rodajas
Harina
1 tallo de apio troceado
Sal marina y pimienta
120 g de champiñones troceados
1½ zanahorias troceadas
120 ml de caldo de ternera o vino
1½ patatas peladas y cortadas en cuatro trozos

1. Reboce la ternera en harina condimentada con sal y pimienta. Selle la carne en una sartén en la cocina normal (opcional).
2. Coloque las verduras, salvo los champiñones, en la olla de cocción lenta crock-pot®. Añada la carne y esparza por encima los champiñones. Vierta el líquido.
3. Tape y cocine a temperatura Baja durante 10 horas o a temperatura Alta durante 6 horas, o bien hasta que esté tierna la carne.

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 de la base de calentamiento puede limpiarse con un paño suave y agua caliente y jabonosa. Pásele un paño para secarla. No utilice agentes de limpieza abrasivos.

No podrá realizar ninguna otra operación de mantenimiento.

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

SERVICIO POSVENTA Y PIEZAS DE REPUESTO

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

GARANTÍA

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

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

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

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

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

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

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

Este dispositivo está marcado de conformidad con la Directiva Europea 2012/19/EU con el símbolo de un contenedor de residuos tachado. Este marcado informa que este equipo no puede eliminarse con otros residuos domésticos al final de su funcionamiento. El usuario del aparato está obligado a entregarlo a los recolectores de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. Los puntos de recogida están gestionados, entre otros, por mayoristas y minoristas de estos equipos, y por unidades organizativas municipales que realizan actividades de recogida de residuos. La correcta manipulación de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos contribuye a evitar consecuencias perjudiciales para la salud humana y el entorno natural derivadas de la presencia de componentes peligrosos, y del almacenamiento y tratamiento inadecuados de dichos aparatos.

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

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

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

Poznan 61-894

Poland

España: 0900 81 65 10

Francia: 0805 542 055

Reino Unido: 0800 028 7154

Para otros países +44 800 028 7154

Pueden aplicarse cargos internacionales.

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

INFORMACIÓN SOBRE EL CONSUMO DE ENERGÍA Y LA GESTIÓN DE ENERGÍA:

Consumo en modo apagado: Cuando el aparato no está realizando su función principal, consume un máximo de 0.0 W.

Gestión de energía: El aparato no dispone de una función automática de gestión de energía y pasará al modo apagado transcurridos 0 minutos cuando se cambie a la opción de apagado.

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 34-35 2026/5/22 15:56

PORTUGUÊS

MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA REFERÊNCIA FUTURA

Este aparelho pode ser usado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento desde que devidamente supervisionadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e desde que compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não devem ser realizadas por crianças, a menos que tenham pelo menos 8 anos e apenas se forem supervisionadas. Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos. É necessária supervisão atenta ao utilizar o aparelho perto de crianças. As crianças não devem brincar com o aparelho.

Quando utilizar aparelhos elétricos, deverá cumprir sempre precauções de segurança básicas por forma a reduzir o risco de incêndio, choque elétrico e/ou ferimentos em pessoas, incluindo as seguintes indicações:

1. Leia todas as instruções antes de utilizar o produto.
2. Este aparelho gera calor durante a sua utilização. Não toque em superfícies quentes. Utilize pegas ou manípulos.
3. Para proteção contra choque elétrico, não coloque nem mergulhe o cabo de alimentação, fichas, ou o corpo principal do aparelho em água ou outros líquidos.
4. Desligue da tomada quando não estiver a ser utilizado, antes de instalar ou retirar peças e antes de limpar. Deixe o aparelho arrefecer antes de instalar ou remover quaisquer peças e antes de limpar o aparelho. Para desligar, coloque qualquer controlo na posição OFF e, em seguida, desligue o cabo de alimentação da tomada. Não desligue puxando pelo cabo.
5. Não use qualquer aparelho com um cabo de alimentação ou uma ficha danificados ou após uma avaria do aparelho, ou depois deste ter sido danificado de algum modo. Não tente substituir ou emendar um cabo danificado. Devolva o aparelho ao fabricante (ver garantia) para inspeção, reparação ou regulação.
6. ⚠ **AVISO** – **Risco de ferimentos:** A utilização incorreta do aparelho pode provocar ferimentos, choque elétrico ou danos no aparelho. Utilize o aparelho sempre de acordo com as instruções. Não utilize acessórios, complementos ou peças de substituição não recomendados pelo fabricante.
7. Este aparelho serve apenas para utilização doméstica. Não utilize no exterior ou para fins comerciais.
8. Não deixe o cabo de alimentação pendurado sobre a extremidade de uma mesa ou balcão, nem toque nas superfícies quentes.
9. Não coloque sobre ou perto de superfícies molhadas, ou fontes de calor como um queimador quente a gás ou elétrico, ou sobre um forno aquecido.
10. ⚠ **CUIDADO** - **Superfície quente:** resistência e as superfícies adjacentes aquecem durante a utilização e podem permanecer quentes durante algum tempo depois de o aparelho ser desligado. Evite tocar em superfícies quentes. Deixe arrefecer o aparelho durante um período de tempo suficiente antes de o limpar ou guardar. A base de aquecimento e o aparelho geram calor durante a utilização e estão sujeitos ao calor residual do ciclo de cozedura. Não toque na base de aquecimento imediatamente após a remoção do elemento em grés. Deixe arrefecer antes de manipular.
11. Devem ser tomadas medidas de precaução adequadas para impedir o risco de queimaduras, escaldões, incêndios ou outros ferimentos ou danos materiais causados por toque no exterior do aparelho durante a utilização do mesmo ou enquanto este estiver a arrefecer.
12. É necessário proceder com extrema cautela ao deslocar um aparelho que contenha óleo quente ou outros líquidos quentes. Isto pode causar ferimentos graves no utilizador e noutras pessoas.
13. Tenha cuidado ao abrir a tampa durante ou após um ciclo de cozedura. A fuga de vapor pode provocar queimaduras.
14. Não utilize o aparelho para outro fim que não o previsto. A utilização incorreta pode causar ferimentos.
15. Destina-se apenas a ser utilizado em bancadas domésticas. Mantenha 152 mm de distância da parede e de todos os lados. Utilize sempre o aparelho numa superfície seca, estável e nivelada.
16. Evite mudanças repentinas de temperatura, como por exemplo adicionando alimentos refrigerados ou líquidos frios numa panela aquecida. Não utilize se o recipiente de cerâmica estiver rachado ou danificado.
17. A tampa da panela de cozedura lenta é feita de vidro temperado. Verifique sempre se a tampa apresenta lascas, fissuras ou outros danos. Não utilize a tampa de vidro se esta estiver danificada, uma vez que se pode partir durante a utilização.
18. **CUIDADO:** Para evitar choque elétrico e danos no produto, não cozinhe diretamente na base de aquecimento. Cozinhe apenas na peça de cerâmica fornecida.
19. **AVISO:** Os alimentos derramados podem causar queimaduras graves. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças. Nunca coloque o cabo sobre o rebordo da bancada, nunca utilize uma tomada por baixo da bancada e nunca o utilize com uma extensão.

20. Os aparelhos não se destinam a ser acionados por um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.

- Lavar as peças numa solução de água quente e sabão líquido suave. Secar bem. Consulte a secção Limpeza de rotina.
- Desligue sempre, retire a ficha da tomada e deixe arrefecer antes de remover/montar peças e antes de limpar.
- Certifique-se sempre de que tem as mãos secas antes de ligar à tomada ou ligar o aparelho.
- Utilize sempre o seu aparelho numa tomada elétrica com a tensão indicada no aparelho (apenas corrente alternada).
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Não utilize o utensílio, caso ele tenha caído, se houver sinais visíveis de danos ou se apresentar fuga.
- Evite derramar água no conector.

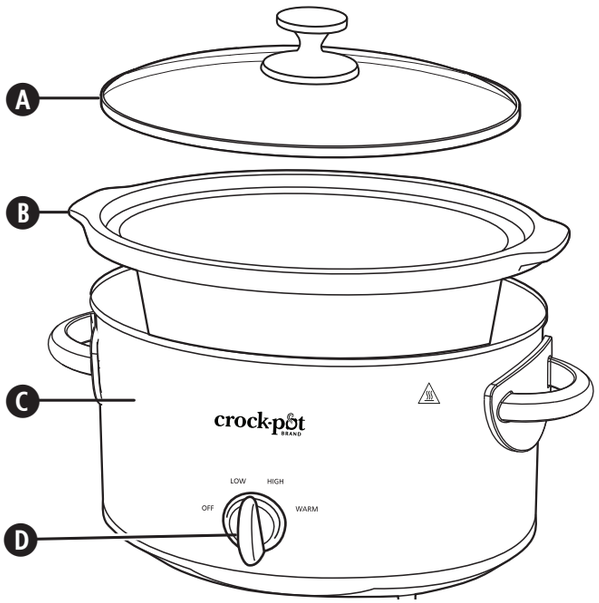
AVISOS

1. Algumas superfícies de bancadas e mesas não foram concebidas para suportar o calor prolongado gerado por determinados aparelhos. Não coloque o aparelho aquecido sobre uma mesa de madeira acabada. Recomendamos a colocação de uma almofada quente ou de uma base de apoio debaixo da panela de cozedura lenta para evitar possíveis danos na superfície.
2. Durante a primeira utilização deste aparelho, pode ser detetado um ligeiro fumo e/ou odor. Isto é normal em muitos aparelhos de aquecimento e não se repete após algumas utilizações.
3. Tenha cuidado ao colocar o grés sobre um fogão, uma bancada, mesa ou outra superfície de cerâmica ou vidro liso. Devido à natureza do grés, o seu fundo rugoso pode riscar algumas superfícies se não usar com cuidado. Coloque sempre um revestimento protetor resistente ao calor por baixo do grés antes de o colocar sobre uma mesa, bancada ou outra superfície.

INSTRUÇÕES SOBRE O CABO DE ALIMENTAÇÃO:

É utilizado um cabo de alimentação curto para reduzir o risco de ser agarrado por crianças, de ficar emaranhado ou alguém tropeçar no mesmo.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES
APENAS PARA USO DOMÉSTICO



ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 36-37
2026/5/22 15:56

PEÇAS

- **A** Tampa
- **B** Panela de preparação de grés
- **C** Unidade de base de aquecimento
- **D** Seletor de definição

PREPARAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO

Antes de utilizar a Crock-Pot® panela de preparação lenta, retire todos os componentes de embalagem e lave a tampa e grés com água quente e detergente e seque bem. **ATENÇÃO:** Nunca emergir a base de aquecimento, o cabo de alimentação ou a ficha em água ou em qualquer outro líquido.

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

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

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

COMO UTILIZAR A SUA PANELA DE PREPARAÇÃO LENTA

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

   Ligue à tomada elétrica a sua panela de preparação lenta e rode o seletor de definição para a temperatura de cozedura elevada (HIGH) ou reduzida (LOW).

   NOTA: A definição (WARM) serve APENAS para manter quente a comida que já foi cozinhada. NÃO cozinhe na definição (WARM). Não recomendamos utilizar a definição (WARM)por mais de 4 horas.
2. Quando a preparação estiver concluída, desligue a sua panela de preparação lenta da tomada e deixe que arrefeça antes de limpar.

NOTAS DE UTILIZAÇÃO

- Se desejar, pode mudar manualmente para a definição (WARM) quando a sua receita tiver acabado de ser preparada.
- Para evitar cozinhar demais ou de menos a comida, encha sempre o grés entre ½ e ¾ e de acordo com os tempos de cozedura recomendados.
- Não encha demasiado a panela. 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.
- Utilize sempre luvas quando mexer na tampa ou grés.
- Desligue o aparelho da eletricidade quando acabar a cozedura e antes de limpar.
- O grés amovível e a tampa podem ir ao forno. Não utilize o grés amovível num fogão a gás, fogão elétrico ou num grelhador.

SUGESTÕES E DICAS DE PREPARAÇÃO

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

GUIA PARA ADAPTAR RECEITAS

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

- Dê tempo suficiente para a preparação.
- Cozinhe com a tampa posta.
- Para melhores resultados e para evitar que a comida seque ou queime, certifique-se de que é utilizada uma quantidade de líquido adequado na receita.
- Poderá parecer que as nossas receitas apenas têm uma pequena quantidade de líquido, mas o processo de cozedura lenta difere de outros métodos de cozedura, na medida em que o líquido adicionado na receita irá quase duplicar durante o tempo de cozedura. Como tal, se estiver a adaptar uma receita para a sua panela de cozedura lenta, reduza a quantidade de líquido antes de cozinhar.

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

MASSA E ARROZ:

- Se a receita requerer que sejam acrescentados noodles, macarrão, etc. cozinhe-os num fogão tradicional até ficarem ligeiramente tenros e adicione à sua panela de preparação lenta durante os últimos 30 minutos de preparação.
- Para utilizar arroz, misture com os outros ingredientes e adicione ¼ de copo extra de líquido por cada ¼ de copo de arroz. Obterá melhores resultados com arroz agulha.

FEIJÕES:

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

VEGETAIS:

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

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 38-39 2026/5/22 15:56

ERVAS E ESPECIARIAS:

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

LEITE:

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

CARNES:

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

RECEITAS

FILETES DE PEIXE FÁCEIS E SAUDÁVEIS 2-3 doses

500 g DE PEIXE BRANCO (bacalhau, robalo, etc.), sem pele
Ervas frescas (salsa, manjericão, estragão, etc.)
1-1½ limões, finamente laminados
Salsa ou tapenade de azeitonas para guarnecer

1. Tempere com sal e pimenta ambos os lados do peixe e coloque na panela de preparação lenta crock-pot®. Tape o peixe com as ervas e as fatias de limão e coloque algumas por baixo do peixe.
2. Tape e cozinhe na definição High (Alta) durante 30-40 minutos ou aguarde até já não estarem translúcidos. Os tempos de cozedura variam consoante a espessura do peixe.
3. Retire o limão e termine com salsa ou tapenade.

BIFE BOURGUIGNON 3-4 doses

Farinha
Sal marinho e pimenta
700 g de bife assado, cortado em cubos de 2,5 centímetros
1½ cenoura grande, descascada e laminada
½ cebola média, laminada
3 tiras de bacon cozinhado, cortado em pedaços de 2,5 cm
150 ml de caldo de carne
240 ml vinho tinto ou Burgundy
7-8 g puré de tomate
1 dente de alho, picado
1½ ramo de tomilho fresco, sem pé
1 folha de louro
225 g de cogumelos frescos, laminados

1. Cubra a carne com farinha, tempere com sal e pimenta. Sele a carne numa frigideira no fogão (opcional).
2. Coloque a carne na panela de preparação lenta crock-pot® e adicione os restantes ingredientes.
3. Tape e cozinhe na definição Low (Baixa) durante 8-10 horas ou High (Alta) durante 6 horas ou até a carne estar tenra.

CHILLI 3–4 doses

1 cebola grande, picada
2-3 dentes de alho, piscados
1 pimento verde, picado
500 g de carne desfeita
400 g de feijões vermelhos, escorridos
200 g de tomate em cubos
1 pimento chilli (opcional), sem sementes e picado
7-8 g de puré de tomate
2,5g de pimenta caiena
100 ml de caldo de carne

1. Adicione todos os ingredientes na panela de preparação lenta crock-pot®.
2. Tape e cozinhe na definição Low (Baixa) durante 8-9 horas ou High (Alta) durante 4 horas.

CARNE ASSADA 3–5 doses

800 g - 1 kg de ombro de porco
1½ cebolas, laminadas
Farinha
1 talo de aipo, laminado
Sal marinho e pimenta
120 g de cogumelos, laminados
1½ cenoura, laminada
120 ml de caldo de carne ou vinho
1½ batatas, descascadas e cortadas aos quartos

1. Cubra a carne com farinha, tempere com sal e pimenta. Sele numa frigideira no fogão (opcional).
2. Coloque os vegetais na panela de preparação lenta crock-pot®, exceto os cogumelos. Adicione a carne e espalhe os cogumelos por cima. Regue com o líquido.
3. Tape e cozinhe na definição Low (Baixa) durante 10 horas ou High (Alta) durante 6 horas ou até estar tenro.

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 40-41 2026/5/22 15:56

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 da base de aquecimento pode ser limpo com um pano macio e água quente e detergente. Secar com um pano. Não utilizar produtos de limpeza abrasivos.

Não deve ser feita outra manutenção.

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

SERVIÇO PÓS-VENDA E PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO

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

GARANTIA

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

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

Os direitos e benefícios adquiridos ao abrigo desta garantia complementam e não afectam os seus direitos legais.

O exercício dos seus direitos legais em caso de defeito de fabricação comprovado é gratuito Apenas a Newell tem o direito de alterar estes termos.

A Newell compromete-se, durante o período da garantia, a reparar ou substituir o aparelho ou qualquer peça do mesmo que não funcione devidamente, sem encargos, desde que:

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

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

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

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

De acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/UE, este dispositivo contém o símbolo de um recipiente de lixo riscado. Esse símbolo informa que este equipamento não pode ser descartado com outros resíduos domésticos ao final de sua operação. O usuário do equipamento é obrigado a entregá-lo a unidades de coleta de equipamentos elétricos e eletrônicos. Os pontos de coleta são administrados, entre outros: por atacadistas e varejistas desses equipamentos e por unidades organizacionais municipais que realizam atividades de coleta de lixo. O manuseio adequado de resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos ajuda a evitar consequências prejudiciais à saúde humana e ao meio ambiente resultantes da presença de componentes perigosos e armazenamento e processamento inadequados de tais equipamentos.

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

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

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

Poznan 61-894

Poland

Spain: 0900 81 65 10

France: 0805 542 055

United Kingdom: 0800 028 7154

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

Taxas internacionais podem ser aplicadas.

Alternativamente e-mail CrockpotEurope@newellco.com

INFORMAÇÕES SOBRE CONSUMO DE ENERGIA E GESTÃO DE ENERGIA:

Consumo em modo desligado: Quando o aparelho não está a desempenhar a sua função principal, consome no máximo 0,0 W.

Gerenciamento de energia: O aparelho não possui uma função de gerenciamento de energia automática e será desligado após 0 minutos quando for desligado.

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 42-43 2026/5/22 15:56

ITALIANO

INDICAZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER RIFERIMENTO FUTURO

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, se sono stati supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro, e ne comprendono i potenziali pericoli. Il dispositivo non deve essere utilizzato come giocattolo. I bambini non possono effettuare interventi di pulizia e manutenzione sulla macchina, a meno che non abbiano più di otto anni e agiscano sotto la supervisione di un adulto. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni. Se l'apparecchio è usato accanto ai bambini, è richiesta la supervisione di un adulto. Il dispositivo non deve essere utilizzato come giocattolo.
Quando si utilizzano gli apparecchi elettrici, occorre sempre seguire le precauzioni base di sicurezza per ridurre il rischio di incendio, scossa elettrica e/o lesioni personali, comprese:

1. Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare questo prodotto.
2. Questo apparecchio genera calore quando è in uso. Non toccare le superfici calde. Utilizzare maniglie o pomelli.
3. Per proteggersi dalle scosse elettriche, non posizionare o immergere il cavo, le spine o il corpo principale dell'apparecchio in acqua o in altro liquido.
4. Scollegare dalla presa quando non in uso, prima di montare o smontare componenti e prima di effettuare operazioni di pulizia. Attendere che si raffreddi prima di inserire o smontare le varie parti e prima di effettuare operazioni di pulizia. Per scollegare l'apparecchio, portare un qualsiasi comando su OFF, quindi staccare il cavo di alimentazione dalla presa. Non scollegare tirando il cavo.
5. Non azionare l'apparecchio se la spina o il cavo sono danneggiati o in caso di malfunzionamenti o se la macchina è stata danneggiata in qualche modo. Non tentare di sostituire o riparare un cavo danneggiato. Restituire l'apparecchio al produttore (vedere garanzia) per l'ispezione, la riparazione o la regolazione.
6. ⚠ **ATTENZIONE** – **Rischio di lesioni:** l'uso improprio dell'apparecchio può provocare lesioni personali, scosse elettriche o danni all'apparecchio stesso. Utilizzare l'apparecchio sempre secondo le istruzioni. Non utilizzare accessori, componenti aggiuntivi o parti di ricambio non consigliati dal produttore.
7. Questo apparecchio è destinato solo all'uso domestico. Non utilizzare all'aperto o per scopi commerciali.
8. Evitare che il cavo sporga dal bordo del tavolo o del bancone o tocchi superfici calde.
9. Non posizionare sopra o vicino a superfici bagnate o fonti di calore come fornelli a gas o elettrici caldi o su un forno caldo.
10. ⚠ **ATTENZIONE** - **Superficie calda:** l'elemento riscaldante e le superfici adiacenti si scaldano durante l'uso e potrebbero rimanere calde per un po' di tempo dopo lo spegnimento dell'apparecchio. Evitare di toccare superfici calde. Lasciare raffreddare l'apparecchio per un tempo sufficiente prima di pulirlo o conservarlo. La base riscaldante e l'apparecchio generano calore durante l'uso e sono soggetti al calore residuo del ciclo di cottura. Non toccare la base riscaldante subito dopo aver rimosso il grès. Lasciare raffreddare prima di maneggiare.
11. Occorre adottare le adeguate precauzioni per evitare il rischio di ustioni, scottature, incendi o altri danni a cose o persone derivanti dal contatto con la parte esterna dell'apparecchio, quando quest'ultimo è in uso o si sta raffreddando.
12. Prestare la massima attenzione quando si sposta un apparecchio contenente olio caldo o altri liquidi caldi. Ciò potrebbe causare gravi lesioni a se stessi e agli altri.
13. Prestare attenzione quando si apre il coperchio durante o dopo un ciclo di cottura. La fuoriuscita di vapore può causare ustioni.
14. Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti. L'uso improprio può causare lesioni.
15. Destinato esclusivamente all'uso domestico su piani di lavoro. Mantenere una distanza di 152 mm (6 pollici) dal muro e su tutti i lati. Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile e piana.
16. Evitare sbalzi di temperatura improvvisi, come l'aggiunta di alimenti refrigerati o liquidi freddi in una pentola calda. Non utilizzare se la pentola in ceramica è rotta o danneggiata.
17. Il coperchio della pentola è in vetro temperato. Controllare sempre che il coperchio non presenti scheggiature, crepe o altri danni. Non utilizzare il coperchio di vetro se è danneggiato, poiché potrebbe rompersi durante l'uso.
18. **ATTENZIONE:** per evitare scosse elettriche e danni al prodotto, non cuocere direttamente sulla base riscaldante. Cuocere solo nella pentola in grès fornita.
19. **AVVERTENZA:** il cibo versato può causare gravi ustioni. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini. Non far mai passare il cavo sul bordo del banco, non utilizzare mai una presa sotto il banco e non utilizzare mai con una prolunga.
20. Gli apparecchi non sono concepito per essere azionati tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.

- Lavare i componenti in una soluzione di acqua calda e sapone liquido delicato. Asciugare accuratamente. Vedere la sezione Pulizia di routine.
- Spegnere sempre, staccare la spina e lasciare raffreddare prima di rimuovere/montare componenti e prima di effettuare operazioni di pulizia.
- Assicurarsi sempre che le mani siano asciutte prima di maneggiare la spina o di accendere l'apparecchio.
- Utilizzare sempre l'apparecchio da una presa di corrente con la tensione (solo CA) indicata sull'apparecchio stesso.
- Non lasciare mai un apparecchio incustodito mentre è in uso.
- Non utilizzare l'apparecchio se è caduto, se mostra segni visibili di danni o se presenta perdite.
- Evitare di versare acqua sul connettore.

NOTIFICHE

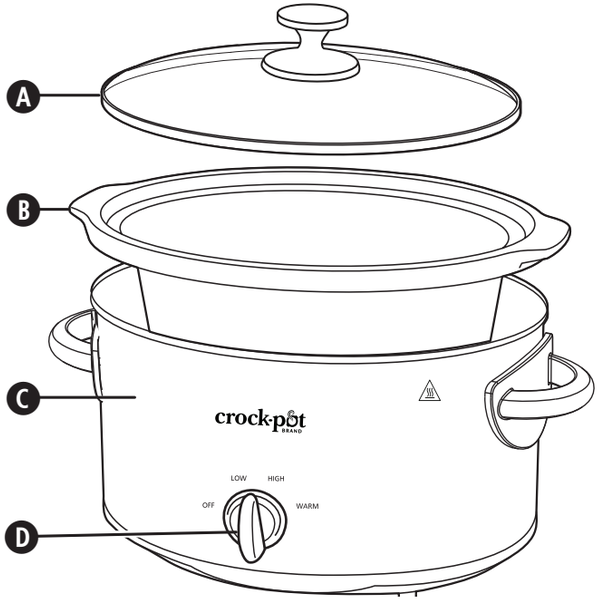
1. Alcuni piani di lavoro e superfici dei tavoli non sono progettati per resistere al calore prolungato generato da determinati apparecchi. Non posizionare l'unità riscaldata su un tavolo in legno verniciato. Si consiglia di utilizzare un sottopentola o un sottopiatto per evitare possibili danni alla superficie.
2. Durante il primo utilizzo di questo apparecchio, è possibile che si avverta un leggero odore e/o fumo. Questo è normale per molti apparecchi che si riscaldano e non si ripeterà dopo alcuni utilizzi.
3. Si prega di prestare attenzione quando si posiziona il gres su un piano cottura in ceramica o vetro liscio, su un piano di lavoro, un tavolo o altre superfici. Data la natura del gres, il fondo ruvido potrebbe graffiare alcune superfici se non si presta attenzione. Posizionare sempre un rivestimento protettivo resistente al calore sotto il gres prima di appoggiarlo su un tavolo, un piano di lavoro o altre superfici.

ISTRUZIONI PER IL CAVO DI ALIMENTAZIONE:

Viene utilizzato un cavo di alimentazione corto per ridurre il rischio che i bambini lo afferrino, si impiglino o inciampino in un cavo più lungo.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI
SOLO PER USO DOMESTICO

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 44-45 2026/5/22 15:56



COMPONENTI

- **A** Coperchio
- **B** Pentola di cottura in litoceramica
- **C** Base riscaldante
- **D** Selettore impostazioni

PREPARAZIONE PER L'USO

Prima di utilizzare la pentola a cottura lenta Crock-Pot®, rimuovere tutti gli imballaggi, lavare il coperchio e la pentola con acqua tiepida saponata, quindi asciugare accuratamente. ATTENZIONE: Non immergere mai la base riscaldante, il cavo di alimentazione o la presa in acqua o altro liquido.

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

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

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

COME UTILIZZARE LA PENTA A COTTURA LENTA

1. Collocare la pentola sopra la base riscaldante, aggiungere gli ingredienti e chiudere con il coperchio.
2. Collegare la pentola a cottura lenta all'alimentazione elettrica e ruotare il selettore dell'impostazione sulla temperatura High (HIGH) o Low (LOW).

   NOTA: L'impostazione caldo (WARM) serve ESCLUSIVAMENTE per mantenere l'alimento caldo dopo che è stato cucinato. NON cucinare con l'impostazione (WARM). Si sconsiglia di utilizzare l'impostazione (WARM) per più di 4 ore.
3. Al termine della cottura, scollegare la pentola e lasciarla raffreddare prima della pulizia.

NOTE PER L'UTILIZZO

- All'occorrenza è possibile selezionare manualmente l'impostazione (WARM) al termine del tempo di cottura previsto dalla ricetta.
- Per evitare di cuocere gli alimenti in modo eccessivo o insufficiente, riempire sempre la pentola per ½ o ¾ e rispettare i tempi di cottura consigliati.
- Non riempire eccessivamente la pentola in litoceramica. Per evitare fuoriuscite, non riempire la pentola in litoceramica per più di ¾.
- Cucinare sempre con il coperchio per il tempo raccomandato. Non rimuovere il coperchio durante le prime due ore di cottura al fine di permettere al calore di accumularsi in modo efficiente.
- Indossare sempre guanti da forno quando si maneggia il coperchio o la pentola in litoceramica.
- Scollegare dall'alimentazione elettrica al termine della cottura e prima della pulizia.
- La pentola e il coperchio rimovibili sono adatti all'utilizzo in forno. Non utilizzare la pentola in litoceramica rimovibile su un fornello a gas, una piastra di cottura elettrica o sotto una griglia.

CONSIGLI E SUGGERIMENTI PER LA COTTURA

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

GUIDA ALL'ADATTAMENTO DELLE RICETTE

Questa guida si prefigge di aiutarvi ad adattare le vostre ricette, e quelle di altri, alla pentola a cottura lenta Crock-Pot®. Molti dei normali passaggi preparatori non sono necessari quando si utilizza la pentola a cottura lenta Crock-Pot®. 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.

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 46-47 2026/5/22 15:56

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

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

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

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

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

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

LATTE:
- Latte, panna e panna acida si deteriorano durante la cottura prolungata. Laddove possibile, aggiungere questi ingredienti durante gli ultimi 15-30 minuti di cottura.
- Le minestre condensate possono sostituire il latte e fatte cuocere per un tempo prolungato.

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

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

RICETTE

MANZO ALLA BORGOGNONA 3-4 porzioni

Farina
Sale marino e pepe
700 g di carne per brasato, tagliata a cubetti di 1,5 cm
1½ carote grandi, pelate e affettate
½ cipolla media, affettata
3 strisce di pancetta cotta, tagliata in pezzi da 2,5 cm
150 ml di brodo di manzo
240 ml di vino rosso o della Borgogna
7-8 g di passata di pomodoro
1 spicchio d'aglio, tritato
1½ rametti di timo fresco, con il gambo
1 foglia di alloro
225 g di funghi freschi, affettati

1. Coprire il manzo di farina insaporita con sale e pepe. Scottare il manzo in una padella per friggere sulla piastra di cottura elettrica (facoltativo).
2. Mettere la carne nella pentola a cottura lenta crock-pot® e aggiungere gli altri ingredienti.
3. Coprire e cuocere con l'impostazione di cottura Low per 8-10 ore oppure con l'impostazione di cottura High per 6 ore, o finché la carne è tenera.

POLLO ALLA CACCIATORA 2-4 porzioni

1-1½ cipolle, tagliate sottili
500 g di pollo (petti o cosce), disossati
200 g di pomodori pelati, tritati
2 spicchi d'aglio, tritati
200 ml di vino bianco secco o di brodo
15 g di capperi
10 olive Kalamata, tritate grossolanamente
Una manciata di prezzemolo o basilico fresco, con il gambo e tritato grossolanamente
Sale marino e pepe
Pasta cotta

1. Mettere la cipolla affettata nella pentola a cottura lenta crock-pot® e coprire con il pollo.
2. In una terrina mescolare pelati, sale, pepe, aglio e vino bianco. Versare sopra il pollo.
3. Coprire e cuocere con l'impostazione di cottura Low per 6 ore oppure con l'impostazione di cottura High per 4 ore, o finché il pollo è tenero.
4. Aggiungere i capperi, le olive e le erbe aromatiche prima di servire
5. Servire su pasta cotta.
6. **NOTA:** cuocere il pollo con le ossa anziché disossato comporta un aumento del tempo di cottura compreso fra 30 minuti e 1 ora.

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 48-49 2026/5/22 15:56

BRASATO 3–5 porzioni

800 g - 1 kg di spalla di manzo
1½ cipolle, affettate
Farina
1 gambo di sedano, affettato
Sale marino e pepe
120 g di funghi, affettati
1½ carote, affettate
120 ml di brodo di manzo o vino
1½ patate, sbucciate e tagliate in quarti

7. Ricoprire il manzo di farina insaporita con sale e pepe. Scottare la carne in una padella per friggere sulla piastra di cottura elettrica (facoltativo).
8. Mettere tutte le verdure, tranne i funghi, nella pentola a cottura lenta crock-pot®. Aggiungere il brasato e spargere sopra i funghi. Versare il liquido.
9. Coprire e cuocere con l'impostazione di cottura Low per 10 ore oppure con l'impostazione di cottura High per 6 ore, o finché la carne è tenera.

STUFATO DI MANZO 3–4 porzioni

500 - 600 g di spalla di manzo, a cubetti
Farina
Sale marino e pepe
350 ml di brodo di manzo
7,5 ml di salsa Worchester
1½ spicchi d'aglio, tritati
1 foglia di alloro
3 patate piccole, sbucciate e tagliate in quarti
1-1½ cipolle, tritate
1½ gambi di sedano, affettati

1. Distribuire la farina, il sale e il pepe sopra la carne. Mettere la carne nella pentola a cottura lenta crock-pot®.
2. Aggiungere gli altri ingredienti e mescolare bene.
3. Coprire e cuocere con l'impostazione di cottura Low per 8-10 ore oppure con l'impostazione di cottura High per 6 ore, o finché la carne è tenera. Mescolare bene prima di servire.

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 lavatrice oppure con acqua calda saponata. Non utilizzare detergenti abrasivi o pagliette metalliche. Per rimuovere eventuali residui, di solito è sufficiente uno straccio, una spugna o una spazzolina di gomma. Per rimuovere i segni dell'acqua o altre macchie, utilizzare un detergente non abrasivo o dell'aceto.

Come per qualsiasi altra ceramica delicata, la pentola e il coperchio non sopportano i bruschi sbalzi di temperatura. Non lavare la pentola o il coperchio con acqua fredda quando sono caldi.

L'esterno della base riscaldante può essere pulito con un panno morbido e acqua saponata tiepida. Asciugare con un panno asciutto. Non utilizzare detergenti abrasivi.

Non devono essere eseguiti altri interventi di manutenzione.

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

ASSISTENZA POST-VENDITA E PARTI DI RICAMBIO

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

GARANZIA

Conservare lo scontrino fiscale, che sarà necessario per qualsiasi reclamo ai sensi della presente garanzia.

Questo apparecchio è garantito per 2 anni dall'acquisto, come descritto in questo documento.

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

I diritti e i benefici previsti da questa garanzia si vanno ad aggiungere ai diritti legali dell'utilizzatore, che non sono interessati da questa garanzia.

L'esercizio dei diritti legali dell'utilizzatore in caso di difetti è gratuito.

Solo la società Newell di seguito indicata ("Newell") ha il diritto di modificare questi termini.

Newell si impegna, entro il periodo di garanzia, a riparare o sostituire gratuitamente l'apparecchio o qualsiasi parte dell'apparecchio che non funzioni correttamente, a condizione che:

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

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

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

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

Questo dispositivo è contrassegnato, in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/UE, con il simbolo di un contenitore per rifiuti barrato. Tale marcatura informa che l'apparecchiatura non può essere smaltita insieme agli altri rifiuti domestici al termine del suo funzionamento. L'utilizzatore dell'apparecchiatura è tenuto a consegnarla ai centri di raccolta di apparecchiature elettriche ed elettroniche. I punti di raccolta sono gestiti, tra gli altri: dai grossisti e dai dettaglianti di queste apparecchiature e dalle unità organizzative comunali che svolgono attività di raccolta dei rifiuti. Una corretta gestione dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche contribuisce a evitare conseguenze dannose per la salute umana e per l'ambiente naturale derivanti dalla presenza di componenti pericolosi e da uno stoccaggio e una lavorazione impropri di tali apparecchiature.

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

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

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

Poznan 61-894

Polonia

Spagna: 0900 81 65 10

Francia: 0805 542 055

Regno Unito: 0800 028 7154

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

Potrebbero essere applicate tariffe internazionali.

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

INFORMAZIONI SUL CONSUMO ENERGETICO E LA GESTIONE DELL'ENERGIA:

Consumo in modalità spenta: Quando l'apparecchio non svolge la sua funzione principale, consuma al massimo 0,0 W.

Gestione dell'alimentazione: L'apparecchio non è dotato di una funzione di gestione automatica e passerà alla modalità Off dopo 0 minuti quando impostato su Off.

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 50-51 2026/5/22 15:56

NEDERLANDS
BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

ZORGVULDIG LEZEN EN BEWAREN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderd lichamelijk, zintuiglijk of mentaal vermogen of gebrek aan ervaring of kennis, mits zij onder toezicht staan of aanwijzingen hebben gekregen over veilig gebruik van het apparaat en begrijpen welke gevaren eraan verbonden zijn. Kinderen dienen niet met dit apparaat te spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen alleen door kinderen worden uitgevoerd als ze ouder dan 8 zijn en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen onder de 8 jaar. Nauwlettend toezicht is noodzakelijk wanneer een huishoudelijk apparaat wordt gebruikt in de buurt van kinderen. Kinderen dienen niet met het apparaat te spelen.
Bij gebruik van elektrische apparaten dienen altijd standaard veiligheidsmaatregelen in acht te worden genomen om het risico op brand, elektrische schokken en/of persoonlijk letsel te beperken, inclusief de volgende:

1. Lees alle instructies voordat u dit product gebruikt.
2. Dit apparaat genereert warmte tijdens gebruik. Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik handvatten of knoppen.
3. Ter bescherming tegen elektrische schokken mag u de kabel, stekkers en behuizing van het apparaat nooit in water of andere vloeistof plaatsen of onderdompelen.
4. Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet wordt gebruikt voordat er onderdelen worden toegevoegd of verwijderd en voordat het wordt schoongemaakt. Laat het apparaat afkoelen voordat er onderdelen worden toegevoegd of verwijderd en voordat het wordt schoongemaakt. Zet vóór het loskoppelen iedere knop in de uit-stand en haal vervolgens de stekker uit het stopcontact. Niet loskoppelen door aan het snoer te trekken.
5. Gebruik apparaten niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is of als het apparaat hapert of op een of andere wijze beschadigd is. Probeer een beschadigd snoer niet te vervangen of te splitsen. Stuur het apparaat terug naar de fabrikant (zie garantie) voor onderzoek, reparatie of aanpassing.
6. ⚠ **WAARSCHUWING** – **Gevaar voor letsel:** Onjuist gebruik van het apparaat kan leiden tot persoonlijk letsel, elektrische schokken of schade aan het apparaat. Gebruik het apparaat altijd volgens de instructies. Gebruik geen accessoires, hulpstukken of reserveonderdelen die niet door de fabrikant worden aanbevolen.
7. Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik. Niet buitenshuis of voor commerciële doeleinden gebruiken.
8. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen en laat het niet in aanraking komen met hete oppervlakken.
9. Niet op of in de buurt van natte oppervlakken plaatsen, of hittebronnen zoals een heet gasfornuis of een elektrisch fornuis, of in een heteluchtoven.
10. ⚠ **LET OP** – **Heet oppervlak:** Het verwarmingselement en de aangrenzende oppervlakken worden heet tijdens het gebruik en kunnen nog enige tijd heet blijven nadat het apparaat is uitgeschakeld. Vermijd het aanraken van hete oppervlakken. Laat het apparaat voldoende afkoelen voordat het wordt schoongemaakt of opgeborgen. Het verwarmingsgedeelte en het apparaat genereren warmte tijdens het gebruik en blijven warm, ook na afloop van de kooktijd. Raak het verwarmingsgedeelte niet aan direct na het verwijderen van het aardewerk. Laat afkoelen voordat u het aanraakt.
11. Passende voorzorgsmaatregelen dienen te worden genomen om het risico op brandwonden, blaren, brand en andere schade aan personen of eigendom te beperken die kan worden veroorzaakt door het aanraken van de buitenkant tijdens gebruik of afkoeling.
12. Wees zeer voorzichtig bij het verplaatsen van een apparaat dat hete olie of andere hete vloeistoffen bevat. Dit kan leiden tot ernstig letsel bij uzelf en anderen.
13. Wees voorzichtig bij het openen van het deksel tijdens of na de kooktijd. Ontsnappende stoom kan brandwonden veroorzaken.
14. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is. Verkeerd gebruik kan verwondingen veroorzaken.
15. Alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik op het aanrecht. Houd aan alle kanten 152 mm vrij van de muur. Gebruik het apparaat altijd op een droge, stabiele en vlakke ondergrond.
16. Voorkom plotselinge temperatuurveranderingen door bijvoorbeeld voedselproducten direct uit de koelkast in een verwarmde schaal te leggen. Niet gebruiken als de keramische schaal gebarsten of beschadigd is.
17. Het deksel van de slowcooker is gemaakt van gehard glas. Controleer altijd of het deksel gesplinterd, gebarsten of anderszins beschadigd is. Gebruik het glazen deksel niet als het beschadigd is, omdat het tijdens het gebruik kan versplinteren.
18. **LET OP:** Om elektrische schokken en schade aan het product te voorkomen, niet rechtstreeks in het verwarmingsgedeelte koken. Kook alleen in het meegeleverde aardewerk.
19. **WAARSCHUWING:** Gemorst voedsel kan ernstige brandwonden veroorzaken. Houd het apparaat en het snoer uit de buurt van kinderen. Laat het snoer nooit over de rand van het aanrecht hangen, gebruik nooit een stopcontact onder het aanrecht en gebruik nooit een verlengsnoer.
20. Apparaten zijn niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

- Was de onderdelen in een oplossing van heet water en milde vloeibare zeep. Grondig drogen. Zie het gedeelte routinematige reiniging.
- Schakel het apparaat altijd eerst uit, haal het uit het stopcontact en laat het afkoelen voordat u onderdelen verwijdert of monteert of het apparaat reinigt.
- Zorg er altijd voor dat uw handen droog zijn alvorens u de stekker in het stopcontact steekt of verwijdert of het apparaat aanzet.
- Gebruik het apparaat altijd via een stopcontact met het spanningsniveau (alleen wisselstroom) dat op het apparaat wordt aangegeven.
- Laat een apparaat nooit onbeheerd achter als het in gebruik is.
- Gebruik het apparaat niet als het is gevallen of zichtbare beschadigingen of lekkages vertoont.
- Mors geen water op de aansluiting.

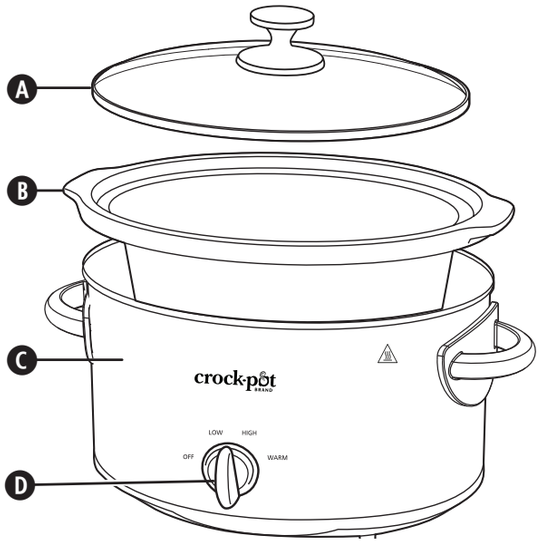
AANTEKENINGEN

1. Sommige aanrecht- en tafeloppervlakken zijn niet bestand tegen de langdurige hitte van bepaalde apparaten. Zet het verwarmde apparaat niet op een afgewerkte houten tafel. We raden aan een warm isolatiekussentje of onderzetter onder de slowcooker te leggen om mogelijke schade aan het oppervlak te voorkomen.
2. Tijdens het eerste gebruik van dit apparaat kan lichte rook en/of geur ontstaan. Dit is normaal bij veel verwarmingsapparaten en zal na een paar keer gebruik niet meer voorkomen.
3. Wees voorzichtig als u het aardewerk op een keramisch of glad glazen fornuis, aanrecht, tafel of ander oppervlak plaatst. Door de aard van het aardewerk kan bij niet voorzichtig gebruik de ruwe onderkant krassen maken op sommige oppervlakken. Gebruik altijd een hittebestendige ondergrond voordat u het aardewerk op een tafel, aanrecht of ander oppervlak zet.

INSTRUCTIES VOOR HET NETSNOER:

Er wordt een kort netsnoer gebruikt om het risico te verkleinen dat kinderen het snoer grijpen, erin verstrikt raken of erover struikelen.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES
ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK



ONDERDELEN

- A Deksel
- B Aardewerken schaal
- C Behuizing met verwarmingselement
- D Keuzeknop

ALVORENS GEBRUIK

Verwijder alle verpakking van uw Crock-Pot® slowcooker, spoel het deksel en de aardewerken schaal om in warm water met afwasmiddel en droog alles goed af voordat u het apparaat gaat gebruiken. VOORZICHTIG: Dompel de behuizing met het verwarmingselement, het stroomsnoer en de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.

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

Wees voorzichtig wanneer u aardewerk op een keramische of glazen kookplaat, aanrecht, tafel of ander oppervlak zet. De groffe bodem van het aardewerk kan op sommige oppervlakken krassen veroorzaken als er niet voorzichtig te werk wordt gegaan. Zet aardewerk serviesgoed 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.

UW SLOWCOOKER GEBRUIKEN

1. Plaats de aardewerken schaal in de behuizing met het verwarmingselement, voeg uw ingrediënten aan de schaal toe en sluit het deksel.
2. Steek de stekker van de slowcooker in een stopcontact en zet de keuzeknop op de hoge (HIGH) of lage (LOW) kooktemperatuur.

   OPMERKING: De instelling voor warmhouden (WARM) is UITSLUITEND voor het warmhouden van voedsel dat al is gekookt en warm is. Gebruik deze instelling NIET om te koken. U wordt afgeraden om uw voedsel langer dan 4 uur warm te houden met de instelling voor warmhouden (WARM).
3. Als het gerecht klaar is, verwijdert u de stekker uit het stopcontact. Laat de schaal afkoelen voordat u deze afwast.

OPMERKINGEN VOOR GEBRUIK

- Indien gewenst kunt u uw slowcooker handmatig omschakelen naar de instelling voor warmhouden (WARM) als uw gerecht klaar is.
- Vul de schaal ongeveer tot de helft of driekwart en volg de aanbevolen kooktijden om te voorkomen dat uw gerecht ongaar of juist te gaar is.
- Maak de schaal niet te vol. Maak de schaal niet meer dan driekwart vol om te voorkomen dat het gerecht overkookt.
- Zet 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 moet aanraken.
- Verwijder de stekker uit het stopcontact als het gerecht klaar is en voordat u de schaal gaat reinigen.
- De verwijderbare schaal en het deksel zijn ovenvast. Gebruik de aardewerken schaal niet op een gasplaat, elektrische plaat of onder de grill.

ALGEMENE KOOKTIPS

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

RECEPTEN AANPASSEN

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

- Zorg dat u uw gerecht voldoende kooktijd geeft.
- Kook altijd met het deksel op de schaal.
- Onze recepten lijken slechts weinig vloeistof te bevatten, maar het koken in een slowcooker verschilt van andere kookmethoden in zoverre dat de toegevoegde hoeveelheid vloeistof tijdens het koken vrijwel verdubbelt. Als u dus een recept wilt aanpassen om dit in uw slowcooker te bereiden, verminder dan de hoeveelheid vloeistof die u normaal zou gebruiken.

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

PASTA EN RIJST:

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

BONEN:

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

GROENTEN:

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

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 54-55 2026/5/22 15:56

KRUIDEN EN SPECERIJEN:

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

MELK:

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

VLEES:

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

VIS:

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

RECEPTEN

EENVOUDIGE EN GEZONDE VISFILET Voor 2–3 personen

Zeezout en peper
500 g witvis, zonder vel
Verse kruiden (ongekrulde peterselie, basilicum, dragon, bonenkruid of een combinatie van alles)
1-1½ citroenen, in dunne plakjes
Bereide salsa of olijventapenade voor de garnering

1. De vis aan beide zijden bestrooien met zout en peper en in crock-pot® slowcooker leggen. De bovenkant van de vis met kruiden en plakjes citroen bedekken en ook wat citroenplakjes onder de vis plaatsen.
2. Afdekken en op hoog bereiden gedurende ongeveer 30-40 minuten, of totdat de vis niet meer doorschijnend is. Bereidingstijden variëren afhankelijk van de dikte van de vis.
3. De citroenplakjes verwijderen en bedekken met salsa of tapenade.

BEEF BOURGUIGNON Voor 3–4 personen

Bloem
Zeezout en peper
700 g runderlap, gesneden in blokjes van 2,5 cm
1½ grote wortels, geschild en in plakjes
½ middelgrote ui, in plakjes
3 repen gekookt spek, gesneden in stukjes van 2,5 cm
150 ml runderbouillon
240 ml rode wijn of bourgogne
7-8 g tomatenpuree
1 knoflooktenen, fijngemalen
1½ takjes verse tijm, met stengels
1 laurierblaadje
225 g verse champignons, in plakjes

1. Het rundvlees bedekken met bloem, vermengd met zout en peper. Aanbraden in een braadpan op het fornuis (optioneel).
2. Leg het vlees in crock-pot® slowcooker en voeg de overige ingrediënten toe.
3. Afdekken en op laag koken gedurende 8-10 uur of op hoog gedurende 6 uur, of totdat het vlees mals is.

KIP CACCIATORE Voor 2–4 personen

1–1½ uien, in dunne plakjes
500 g kippenvlees (filet of dijen), zonder vel
200 g blik pruimtomaten, in blokjes
2 knoflooktenen, fijngemalen
200 ml droge witte wijn of bouillon
15 g kappertjes
10 kalamataolijven, grofgehakt
½ bosje verse peterselie of basilicum, met steel en grofgehakt
Zeezout en peper
Gekookte pasta

1. Leg de gesneden ui in crock-pot® slowcooker en bedek die met het kippenvlees.
2. In een kom tomaten, zout, peper, knoflook en witte wijn door elkaar roeren. Giet dit over het kippenvlees.
3. Afdekken en op laag koken gedurende 6 uur of op hoog gedurende 4 uur, of totdat het kippenvlees mals is.
4. De kappertjes, olijven en verse kruiden vlak voor het opdienen erdoorheen roeren.
5. Serveren met gekookte pasta.

   Let op: bereiding van kip aan het bot verlengt de bereidingstijd in verhouding tot kip zonder bot met ongeveer 30 minuten tot 1 uur.

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 56-57 2026/5/22 15:56

GEBRADEN RUNDVLEES Voor 3–5 personen

800 g - 1 kg runderbraadlappen
1½ uien in plakjes
Bloem
1 stengel bleekselderij in plakjes
zeezout en peper
120 g champignons in plakjes
1½ wortels, in plakjes
120 ml runderbouillon of wijn
1½ aardappels, in vieren

1. Bedek het vlees met ½ kop bloem, zout en peper. Het vlees dichtbranden in een braadpan op het fornuis (eventueel).
2. Alle groenten in crock-pot® slowcooker doen, behalve de champignons. Het vlees toevoegen en de champignons erboven verspreiden. Het vocht toevoegen.
3. Afdekken en op laag koken gedurende 10 uur of op hoog gedurende 6 uur, of totdat het vlees mals is.

REINIGEN

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

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

Het deksel en de aardewerken schaal kunnen worden afgewassen in een vaatwasmachine of in warm water met afwasmiddel. Gebruik geen schuurmiddelen of schuursponsjes. Voedselresten kunnen gewoonlijk met een doekje, sponsje of rubber spatel worden verwijderd. Verwijder water- en andere vlekken met een niet schurend reinigingsmiddel of met azijn.

Net als met ander aardewerk zijn de schaal en het deksel niet bestand tegen plotselinge temperatuurverschillen. Was schaal en deksel niet in koud water af als ze nog heet zijn.

De buitenkant van de behuizing kan worden gereinigd met een zachte doek die is bevochtigd met warm water en afwasmiddel. Droog het oppervlak. Gebruik geen schuurmiddelen.

Er kan geen ander onderhoud worden uitgevoerd.

OPMERKING: Als het aardewerk met de hand wordt gereinigd, laat dit dan eerst luchtdrogen voordat u het opbergt.

AFTERSALES EN VERVANGINGSONDERDELEN

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

GARANTIE

Bewaar uw ontvangstbewijs, want dit is nodig voor eventuele claims onder deze garantie. Dit apparaat heeft een garantie van 2 jaar na uw aankoop zoals beschreven in dit document.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Dit apparaat is gemarkeerd in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU met het symbool van een doorgekruiste afvalcontainer. Deze markering geeft aan dat dit apparaat aan het einde van zijn gebruiksduur niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden weggegooid. De gebruiker van het apparaat is verplicht het in te leveren bij inzamelpunten voor elektrisch en elektronisch afval. Inzamelpunten worden onder andere beheerd door groothandels en detailhandelaren van dit apparaat en door gemeentelijke organisaties die afvalinzamelingsactiviteiten uitvoeren. Een juiste omgang met elektrisch en elektronisch afval helpt schadelijke gevolgen voor de menselijke gezondheid en het milieu die kunnen ontstaan door de aanwezigheid van gevaarlijke componenten en onjuiste opslag en verwerking van dit afval te voorkomen.

Afgedankte elektrische producten mogen niet met het huishoudelijk afval worden weggegooid. Gelieve te recycleren waar faciliteiten bestaan. E-mail ons op CrockpotEurope@newellco.com voor meer informatie over recycling en WEEE.

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

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

Poznan 61-894

Polen

Spanje: 0900 81 65 10

Frankrijk: 0805 542 055

Verenigd Koninkrijk: 0800 028 7154

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

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

INFORMATIE OVER ENERGIEVERBRUIK EN ENERGIEBEHEER:

Energieverbruik in uitgeschakelde modus: Wanneer het apparaat zijn primaire functie niet uitvoert, verbruikt het maximaal 0,0 W.

Energiebeheer: Het apparaat is niet voorzien van een automatische energiebesparingsfunctie en schakelt over naar de uit-stand na 0 minuten wanneer het op de uit-stand is gezet.

SVENSKA
VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

LÄS NOGGRANT OCH BEHÅLL SOM FRAMTIDA REFERENS

Denna apparat kan användas av barn från 8 års ålder och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller brist på erfarenhet och kunskap om de har fått handledning eller anvisningar om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är involverade. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll av användare får endast utföras av barn om de är minst 8 år gamla och övervakas av en vuxen.. Förvara apparaten och sladden utom räckhåll för barn under 8 år. När apparater används i närheten av barn krävs noggrann övervakning. Barn får inte leka med apparaten.
Vid användning av elektriska apparater bör grundläggande säkerhetsföreskrifter alltid följas för att minska risken för brand, elchock och/eller personskada. Du bör bland annat:

1. Läsa alla instruktioner innan du använder denna produkt.
2. Denna apparat genererar värme vid användning. Rör inte heta ytor. Använd handtag eller knoppar.
3. Placera eller sänk inte ner sladd, kontakter eller apparatens huvuddel i vatten eller andra vätskor för att skydda mot elchocker.
4. Dra ut kontakten ur eluttaget när den inte används, innan du sätter på eller tar av delar och innan rengöring. Låt apparaten kylas ned innan du lägger till eller tar bort delar och innan rengöring. Koppla bort enheten genom att vrida alla reglage till OFF och dra sedan ut nätkabeln ur vägguttaget. Koppla inte ur genom att dra i sladden.
5. Använd inte apparaten om den har en skadad sladd eller kontakt eller har skadats på något annat sätt. Försök inte att byta ut eller skarva en skadad sladd. Lämna in apparaten till tillverkaren (se garanti) för undersökning, reparation eller justering.
6. ⚠ **VARNING** – **Risk för personskada:** Felaktig användning av apparaten kan leda till personskada, elektrisk stöt eller skada på apparaten. Använd alltid apparaten i enlighet med anvisningarna. Använd inte tillbehör, tillsatser eller reservdelar som inte rekommenderas av tillverkaren.
7. Denna apparat är endast avsedd för hushållsanvändning. Får inte användas utomhus eller för kommersiella ändamål.
8. Låt inte sladden hänga över bordskanten eller bänkskivan och undvik att vidröra varma ytor.
9. Placera inte på eller i närheten av våta ytor eller värmekällor, t.ex. en varm gas- eller elspis eller en uppvärmd ugn.
10. ⚠ **FÖRSIKTIGHET** – **het yta:** Värmeelementet och intilliggande ytor blir varma under användning och kan förbli varma en tid efter att apparaten har stängts av. Undvik att vidröra heta ytor. Låt apparaten svalna i tillräckligt god tid innan rengöring eller förvaring. Värmesockeln och apparaten alstrar värme under användning och utsätts för restvärme från matlagningscykeln. Rör inte vid värmebasen omedelbart efter att du har tagit bort stengodset. Låt svalna före hantering.
11. Du bör vara försiktig för att undvika risk för brännskador, skållning, bränder och andra person- eller egendomsskador som kan uppstå genom beröring av utsidan under användning eller nedkylning.
12. Var ytterst försiktig när du flyttar en apparat som innehåller het olja eller andra heta vätskor. Detta kan leda till allvarliga skador för dig själv och andra.
13. Var försiktig när du öppnar locket under eller efter en tillagningscykel. Utströmmande ånga kan orsaka brännskador.
14. Använd inte apparaten för annat än avsett ändamål. Felaktig användning kan orsaka personskador.
15. Endast avsedd för köksbänkar i hemmet. Håll ett avstånd på 152 mm (6 tum) fritt från väggen och på alla sidor. Använd alltid apparaten på ett torrt, stabilt och jämnt underlag.
16. Undvik plötsliga temperaturförändringar, t.ex. att lägga kylda livsmedel eller kalla vätskor i en uppvärmd kastrull. Använd inte om keramikkärlet är sprucket eller skadat.
17. Locket till långkoksgrytan är tillverkat av härdat glas. Inspektera alltid locket för att upptäcka flisor, sprickor eller andra skador. Använd inte glaslocket om det är skadat, eftersom det kan splittras under användning.
18. **FÖRSIKTIGHET:** För att skydda mot elektriska stötar och produktskador får du inte laga mat direkt i värmebasen. Tillaga endast i det medföljande stengodset.
19. **VARNING:** Utspilld mat kan orsaka allvarliga brännskador. Förvara apparaten och sladden utom räckhåll för barn. Dra aldrig sladden över köksbänkens kant, använd aldrig ett uttag under bänken och använd aldrig en förlängningssladd.
20. Apparaten är inte avsedd att drivas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.

- Tvätta delarna i en lösning med varmt vatten och mild flytande tvål. Torka noggrant. Se avsnittet om rutinmässig rengöring.
- Stäng alltid av apparaten och ta ut kontakten för att låta den kyla ner sig innan uttagning/montering av delar, rengöring eller förvaring.
- Se alltid till att dina händer är torra innan du hanterar stickkontakten eller slår på apparaten.
- Anslut alltid apparaten till ett eluttag med den spänning (endast växelström) som anges på apparaten.

- Lämna aldrig en apparat utan uppsikt när den används.
- Använd inte apparaten om den har tappats eller om det finns synliga tecken på skador eller läckage.
- Undvik att spilla vatten på kontakten.

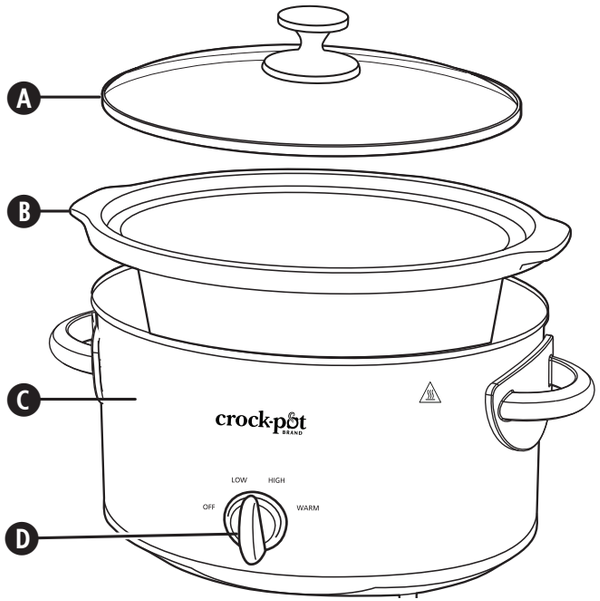
MEDDELANDEN

1. Vissa bänkskivor och bordsytor är inte konstruerade för att klara den långvariga värme som genereras av vissa apparater. Ställ inte den uppvärmda enheten på ett bord av färdigbearbetat trä. Vi rekommenderar att du placerar en värmeplatta eller ett underlägg under din långkokare för att förhindra eventuella skador på ytan.
2. Vid första användningen av denna apparat kan en viss rök och/eller lukt kännas. Detta är normalt för många värmeapparater och kommer inte att återkomma efter några användningar.
3. Var försiktig när du placerar stengodset på en spis, bänkskiva, bord eller annan yta av keramik eller slätt glas. På grund av stengodsets beskaffenhet kan den grova undersidan repa vissa ytor om man inte är försiktig. Placera alltid värmetålig skyddsstoppning under stengodset innan det ställs på ett bord, en bänkskiva eller annan yta.

INSTRUKTIONER FÖR NÄTKABEL:

En kort nätsladd används för att minska risken för att barn tar tag i den, trasslar in sig i eller snubblar över en längre sladd.

SPARA DE HÄR INSTRUKTIONERNA
ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK



DELAR

- **A** Lock
- **B** Innerskål av stengods
- **C** Uppvärmningsbas
- **D** Väljare för inställning

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 60-61 2026/5/22 15:56

FÖRBEREDA FÖR ANVÄNDNING

Innan du använder Crock-Pot® -långsamkokaren ska du ta bort all förpackning och diska locket och innerskålen av stengods i varmt vatten och diskmedel och torka dem ordentligt. VAR FÖRSIKTIG: Doppa aldrig uppvärmningsbasen, sladden eller kontakten i vatten eller någon annan vätska.

OBS! Vissa diskbänks- och bordsytor är inte utformade för att motstå den långvariga hetta som vissa apparater kan avge. Placera inte en uppvärmd enhet på en värmekänslig yta. Vi rekommenderar att ett grytunderlägg eller liknande läggs under din Slow Cooker för att förhindra eventuella skador på underlaget.

Var försiktig när du placerar innerskålen av stengods på en spis med keramisk häll eller diskbänkar, bord eller andra ytora av keramik eller glas. På grund av stengodsets natur kan den skrovliga ytan på undersidan repa vissa ytor om man inte är försiktig. Placera alltid underlägg under innerskålen av stengods innan du placerar den på ett bord eller diskbänken.

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

SÅ HÄR ANVÄNDER DU LÅNGSAMKOKAREN

1. Placera innerskålen av stengods i uppvärmningsbasen, lägg ingredienserna i innerskålen av stengods och sätt på locket.
2. Koppla in långsamkokaren och sätt väljaren för inställningen till hög (HIGH) eller låg (LOW) tillagningstemperatur.

   OBS! Värmeläget (WARM) är ENDAST till för varmhållning av mat som redan har tillagats. Tillaga INTE i värmeläget. Vi rekommenderar att värmeläget inte används i mer än 4 timmar.
3. Dra ut sladden ur eluttaget när maten är klar och låt apparaten svalna innan du rengör den.

INFORMATION OM ANVÄNDNING

- Efter tillagningen kan du vid behov övergå manuellt till värmeläget.
- Undvik under- eller övertillagning genom att alltid fylla innerskålen av stengods till mellan ½ och ¾ och följa den rekommenderade tillagningstiden.
- Fyll inte på för mycket. Förhindra att vätska rinner över genom att inte fylla på mer än till ¾.
- Tillaga alltid maten med locket på och under den rekommenderade tiden. Ta inte bort locket under de två första timmarna av tillagningen, så att innerskålen hinner bli tillräckligt varm.
- Använd alltid ugnsvantar när du handskas med locket eller innerskålen av stengods.
- Dra ut kontakten när maten är klar och innan du rengör långsamkokaren.
- Innergrytan av stengods och locket är ugnsfast. Använd inte den löstagbara innerskålen av stengods på en gaslåga eller elspis eller under ett grillelement.

TIPS OCH TRICK FÖR TILLAGNINGEN

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

SÅ HÄR ANPASSAR DU RECEPT

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

- Tillåt tillräcklig tillagningstid.
- Tillaga maten med locket på.
- För bästa resultat och för att förhindra att maten kokar torr eller bränns vid, bör man alltid se till att en lämplig mängd vätska används i receptet.
- Voor de beste resultaten en om te voorkomen dat het gerecht te droog wordt of aanbrandt, moet u ervoor zorgen dat er altijd voldoende vloeistof aan het recept wordt toegevoegd.
- Det kan verka som om att våra recept endast innehåller en liten mängd vätska, men den långsamma tillagningsprocessen skiljer sig från andra tillagningsmetoder eftersom vätskemängderna i receptet nästan fördubblas under tillagningstiden. Om du försöker anpassa ett recept till långsamkokaren ska du således minska vätskemängden innan du påbörjar tillagningen.

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

PASTA OCH RIS:

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

BÖNOR:

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

GRÖNSAKER:

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

ÖRTER OCH KRYDDOR:

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

MJÖLK:

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

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 62-63 2026/5/22 15:56

KÖTT:

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

FISK:

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

RECEPT

För fler recept, gå till www.crockpot.se & www.facebook.com/Crockpot.se

BEEF BOURGUIGNON Räcker till 3-4 personer

Vetemjöl
Havssalt och peppar
700g grytkött, skuret i 2,5 cm stora bitar
1½ stora morötter, skalade och skivade
½ medelstor skivad lök
3 bitar stekt bacon, skurna i 2,5 cm stora bitar
150ml köttbuljong
240ml rött vin eller Bourgognevin
7-8g tomatpuré
1 hackad vitlöksklyfta
1½ kvistar färsk timjan med stjälk
1 lagerblad
225g färska champinjoner, skivade

1. Täck köttet med vetemjölet kryddat med salt och peppar. Bryn köttet i en stekpanna på spisen (ej obligatoriskt).
2. Lägg köttet i crock-pot® låghastighetskokare och tillsätt resten av ingredienserna.
3. Lägg på locket och tillaga på läget Low (Låg) i 8-10 timmar eller på High (Hög) i 6 timmar, eller tills köttet är mört.

KYCKLING CACCIATORE Räcker till 2-4 personer

1–1½ tunt skivade lökar
500g kyckling (bröst eller lår) utan skinn
1 burk plommontomater (cirka 200 g), hackade
2 hackade vitlöksklyftor
200ml torrt vitt vin eller buljong
15g kapris
10 urkärnade grovt hackade Kalamataoliver
½ knippe grovt hackad färsk persilja eller basilika, med stjälk
Havssalt och peppar
Kokt pasta

1. Lägg den skivade löken i crock-pot® låghastighetskokare och täck med kycklingen.
2. Rör ihop tomat, salt, peppar, vitlök och vitt vin i en skål. Häll blandningen över kycklingen.
3. Lägg på locket och tillaga på läget Low (Låg) i 6 timmar eller på High (Hög) i 4 timmar, eller tills kycklingen är mör.
4. Rör i kapris, oliver och örter strax innan servering.
5. Servera över kokt pasta.

   Observera: Om man använder kyckling med ben kommer tillagningstiden att öka med 30 minuter till 1 timme.

GRYTSTEK Räcker till 3-5 personer

800g - 1kg grytkött av nöt
1½ skivade lökar
Vetemjöl
1 stjälk selleri, skivad
Havssalt och pepparr
120g champinjoner, skivade
1½ skivade morötter
120ml köttbuljong eller vin
1½ potatisar, delade i fyra bitar

1. Täck steken med drygt 1 dl mjöl, salt och peppar. Bryn steken i en stekpanna på spisen (ej obligatoriskt).
2. Lägg alla grönsaker utom champinjonerna i crock-pot® låghastighetskokare. Tillsätt steken och lägg champinjonerna ovanpå denna. Häll i vätskan.
3. Lägg på locket och tillaga på läget Low (Låg) i 10 timmar eller på High (Hög) i 6 timmar, eller tills köttet är mört.

KÖTTGRYTA Räcker till 3-4 personer

500 - 600g grytkött av nöt, skuret i 2,5 cm stora bitar
Vetemjöl
Havssalt och peppar
350ml köttbuljong
7.5ml Worcestershiresås
1½ hackade vitlöksklyftor
1 lagerblad
3 små potatisar, delade i fyra bitar
1-1½ hackade lökar
1½ skivade selleristjälkar

1. Strö vetemjöl, salt och peppar över köttet. Lägg köttet i crock-pot® låghastighetskokare.
2. Tillsätt resten av ingredienserna och rör om ordentligt.
3. Lägg på locket och tillaga på läget Low (Låg) i 8-10 timmar eller på High (Hög) i 6 timmar, eller tills köttet är mört. Rör om ordentligt innan servering.

RENGÖRING

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

VAR FÖRSIKTIG: Doppa aldrig uppvärmningsbasen, sladden eller kontakten i vatten eller någon annan vätska.

Locket och innerskålen av stengods kan diskas i diskmaskinen eller med varmt vatten och diskmedel. Använd inte repande rengöringsmedel eller skrubbsvampar. En trasa, svamp eller gummispatel tar vanligtvis bort eventuella rester. Använd ett rengöringsmedel utan repande verkan eller ättika för att avlägsna kalkavlagringar och andra fläckar.

Innerskålen av stengods och locket klarar inte av plötsliga temperaturväxlingar. Diska inte innerskålen av stengods eller locket med kallt vatten innan de har svalnat.

Rengör utsidan av uppvärmningsbasen med en mjuk trasa och varmt vatten med diskmedel. Torka noga. Använd inte repande rengöringsmedel.

Utför inget annat underhåll.

OBS! Låt innerskålen av stengods lufttorka efter rengöringen innan du ställer undan den.

EFTERFÖRSÄLJNING OCH RESERVDELAR

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

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 64-65 2026/5/22 15:56

GARANTI

Spara ditt inköpskvitto eftersom det krävs vid eventuella garantianspråk.

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

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

Dina rättigheter och förmåner under denna garanti gäller utöver dina lagstadgade rättigheter, som inte påverkas av denna garanti. Att utöva dina lagstadgade rättigheter i händelse av defekter är kostnadsfritt.

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

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

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

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

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

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

Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU med symbolen med en överkorsad soptunna. Märkningen informerar om att den här utrustningen inte ska kasseras med annat hushållsavfall när den tas ur bruk. Användaren av utrustningen är skyldig att överlämna den för insamling av elektriska eller elektroniska produkter. Insamlingsplatser drivs bland annat av: grossister och återförsäljare av den här utrustningen och kommunala enheter som samlar in avfall. Korrekt hantering av avfall från elektriska och elektroniska utrustningar hjälper till att förebygga effekter som är skadliga för människors hälsa och den naturliga miljön på grund av farliga komponenter samt felaktig förvaring och bearbetning av sådana utrustningar.

Uttjänta elektriska produkter får inte slängas i hushållssoporna. Lämna in uttjänta elektriska produkter till närmaste återvinningscentral. E-posta till oss på CrockpotEurope@newellco.com för mer information om återvinning och WEEE.

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

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

Poznan 61-894

Polen

Spanien: 0900 81 65 10

Frankrike: 0805 542 055

Storbritannien: 0800 028 7154

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

Internationella samtalstaxor kan gälla.

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

INFORMATION OM ENERGIFÖRBRUKNING OCH ENERGISTYRNING:

Energiförbrukning i avstängt läge: När apparaten inte utför sin primära funktion förbrukar den som mest 0,0 W.

Energihantering: Enheten har inte en automatisk strömhanteringsfunktion och växlar till avstängt läge efter 0 minuter när den stängs av.

SUOMI
TÄRKEÄT SUOJATOIMET

LUE HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN

Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joilla on heikentyneet fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt tai joilla ei ole riittävästi kokemusta tai tietoa, jos heitä on valvottu tai opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Vain valvonnan alaisena olevat vähintään 8-vuotiaat lapset saavat puhdistaa ja huoltaa laitetta. Pidä laite ja sen johto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa. Tarkka valvonta on tarpeen, kun mitä tahansa laitetta käytetään lasten läheisyydessä. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
Sähkölaitteita käytettäessä on aina noudatettava perusturvallisuustoimenpiteitä tulipalon, sähköiskun ja/tai henkilövahinkojen riskin vähentämiseksi, mukaan lukien seuraavat:

1. Lue kaikki ohjeet ennen tuotteen käyttöä.
2. Tämä laite tuottaa lämpöä käytön aikana. Älä koske kuumiin pintoihin. Käytä kahvoja tai nuppeja.
3. Sähköiskulta suojautumiseksi älä aseta tai upota johtoa, pistokkeita tai laitteen runkoa veteen tai muuhun nesteeseen.
4. Irrota pistoke pistorasiasta, kun laitetta ei käytetä, ennen osien asentamista tai irrottamista ja ennen puhdistusta. Anna laitteen jäähtyä ennen osien asentamista tai irrottamista ja ennen puhdistamista. Katkaise virta kytkemällä mikä tahansa säädin OFF-asentoon ja irrottamalla virtajohto pistorasiasta. Älä katkaise virtaa johdosta vetämällä.
5. Älä käytä laitetta, jonka johto tai pistoke on vaurioitunut tai joka on vioittunut tai vahingoittunut jollakin tavalla. Älä yritä korvata tai liittää vaurioitunutta johtoa. Palauta laite valmistajalle (katso takuu) tarkastusta, korjausta tai säätöä varten.
6. ⚠ **VAROITUS** – **Loukkaantumisvaara:** Laitteen virheellinen käyttö voi aiheuttaa henkilövahinkoja, sähköiskun tai laitteen vaurioitumisen. Käytä laitetta aina ohjeiden mukaisesti. Älä käytä lisävarusteita, lisälaitteita tai varaosia, joita valmistaja ei ole suositellut.
7. Laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Älä käytä laitetta ulkona tai kaupallisiin tarkoituksiin.
8. Älä anna johdon roikkua pöydän tai työtason reunan yli tai koskettaa kuumia pintoja.
9. Älä aseta laitetta märille pinnoille tai niiden läheisyyteen tai lämmönlähteiden, kuten kuuman kaasu- tai sähköpolttimen tai lämmitetyn uunin läheisyyteen.
10. ⚠ **VAROITUS** – **Kuuma pinta:** Lämmityselementti ja sen viereiset pinnat kuumenevat käytön aikana ja saattavat pysyä kuumina jonkin aikaa laitteen sammuttamisen jälkeen. Vältä kuumien pintojen koskettamista. Anna laitteen jäähtyä riittävän kauan ennen puhdistamista tai varastointia. Lämmitysalusta ja laite tuottavat lämpöä käytön aikana, ja niihin kohdistuu kypsennysjakson jäännöslämpöä. Älä koske lämmitysalustaan heti kivikeramiikan poistamisen jälkeen. Anna laitteen jäähtyä ennen käsittelyä.
11. Varo koskettamasta laitteen ulkopintaa sen käytön tai jäähtymisen aikana välttääksesi palovammojen, tulipalojen tai muiden henkilö- tai omaisuusvahinkojen vaaran.
12. Ole erityisen varovainen, kun siirrät laitetta sen sisältäessä kuumaa öljyä tai muita kuumia nesteitä. Tämä voi aiheuttaa vakavia vammoja itselle ja muille.
13. Ole varovainen avatessasi kantta kypsennysjakson aikana tai sen jälkeen. Vapautuva höyry voi aiheuttaa palovammoja.
14. Älä käytä laitetta muuhun kuin mihin se on tarkoitettu. Väärinkäyttö voi aiheuttaa vammoja.
15. Tarkoitettu vain kotitalouksien työtasolle. Jätä tyhjää tilaa laitteen ympärille vähintään 15 cm seinästä ja joka suuntaan. Käytä laitetta aina kuivalla, vakaalla ja tasaisella alustalla.
16. Vältä äkillisiä lämpötilan muutoksia, kuten jäähdytettyjen elintarvikkeiden tai kylmien nesteiden lisäämistä kuumennettuun kattilaan. Älä käytä, jos keraaminen astia on haljennut tai vaurioitunut.
17. Haudutuskansi on karkaistua lasia. Tarkasta aina kansi sirujen, halkeamien tai muiden vaurioiden varalta. Älä käytä lasikantta, jos se on vaurioitunut, sillä se voi särkyä käytön aikana.
18. **HUOMAUTUS:** Suojautuaksesi sähköiskuilta ja tuotevaurioilta, älä kypsennä suoraan lämmitysalustassa. Kypsennä vain mukana toimitettua kivikeramiikkaa käyttäen.
19. **VAROITUS:** Roiskunut ruoka voi aiheuttaa vakavia palovammoja. Pidä laite ja johto poissa lasten ulottuvilta. Älä koskaan vedä johtoa työtason reunan yli, älä koskaan käytä pistorasiaa työtason alapuolella äläkä käytä jatkojohtoa.
20. Laitteita ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän avulla.

- Pese osat kuumalla vedellä, jossa on mietoa nestesaippuaa. Kuivaa huolellisesti. Katso kohta Rutiinipuhdistus.
- Kytke laite aina pois päältä, irrota pistoke pistorasiasta ja anna jäähtyä ennen osien irrottamista/asentamista ja ennen puhdistusta.
- Varmista aina, että kätesi ovat kuivat, ennen kuin käsittelet pistoketta tai kytket laitteeseen virtaa.
- Käytä laitetta aina laitteeseen merkityn jännitteen (vain vaihtovirta) mukaisesta pistorasiasta.
- Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa sen ollessa käytössä.

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 66-67 2026/5/22 15:56

- Laitetta ei saa käyttää, jos se on päässyt putoamaan, siinä näkyy vaurioita tai se vuotaa.
- Vältä veden läikkymistä liittimen päälle.

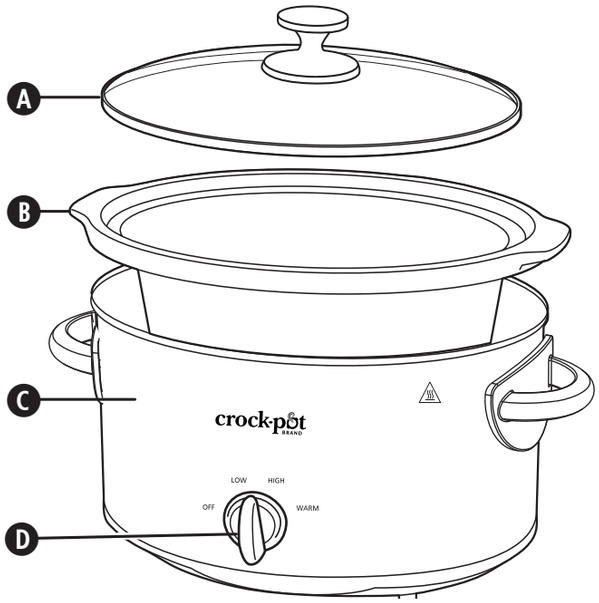
HUOMAUTUKSET

1. Joitakin työtasoja ja pöytäpintoja ei ole suunniteltu kestämään tiettyjen laitteiden tuottamaa pitkäkestoista lämpöä. Älä aseta lämmitettyä yksikköä pintakäsitellylle puupöydälle. Suosittelemme, että asetat hauduttimelle lämpöalustan tai alustan, jotta pinta ei vaurioidu.
2. Laitteen ensimmäisen käyttökerran aikana saattaa esiintyä lievää savua ja/tai hajua. Tämä on normaalia monissa lämmityslaitteissa, eikä se enää toistu muutaman käyttökerran jälkeen.
3. Ole varovainen, kun asetat kivikeramiikan keraamiselle tai sileälle lasiselle liesitasolle, työtasolle, pöydälle tai muulle pinnalle. Kivikeramiikan luonteen vuoksi sen karkea pohja voi naarmuttaa joitakin pintoja, jos varovaisuutta ei noudateta. Aseta aina kuumuutta kestävä suojapehmuste kivikeramiikan alle, ennen kuin asetat sen pöydälle, työtasolle tai muulle pinnalle.

VIRTAJOHDON OHJEET:

Lyhyttä verkkovirtajohtoa käytetään, jotta voidaan vähentää vaaraa, että lapset tarttuvat siihen, sotkeutuvat siihen tai kompastuvat pidempään johtoon.

PIDÄ NÄMÄ TURVAOHJEET TALLESSA.
VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN



OSAT

- **A** Kansi
- **B** Keraaminen pata
- **C** Kuumennusjalusta
- **D** Asetuksen valitsin

ENNEN KÄYTTÖÄ

Ennen kuin aloitat Crock-Pot®-haudutuspadan käytön, poista kaikki pakkausmateriaalit ja pese kansi ja keraaminen pata lämpimässä vedessä astianpesuaineella ja kuivaa ne huolellisesti. HUOMIO: Älä koskaan upota kuumennusjalustaa, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.

TÄRKEITÄ HUOMAUTUKSIA: Kaikkia keittiötasoja ja pöytäpintoja ei ole suunniteltu kestämään tiettyjen laitteiden tuottamaa pitkäkestoista lämpöä. Älä laita lämmitettyä laitetta pinnalle, joka ei kestä lämpöä. Suosittelemme, että haudutuspadan alle laitetaan lämpöalunen tai pannunalunen pinnan vahingoittumisen estämiseksi.

Ole varovainen, kun lasket keraamisen padan keraamiselle tai lasipintaiselle liedelle, keittiötasolle, pöydälle tai muulle pinnalle. Keraamisen padan karkea pohja saattaa naarmuttaa joitakin pintoja, jos pataa käsitellään varomattomasti. Aseta keraamisen padan alle aina suojaava pehmuste ennen sen laskemista pöydälle tai keittiötasolle.

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

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 68-69 2026/5/22 15:56

HAUDUTUSPADAN KÄYTTÖOHJEET

1. Aseta keraaminen pata kuumennusjalustaan, lisää pataan ainekset ja peitä se kannella.
2. Kytke haudutuspadan virtajohto pistorasiaan ja käännä asetuksen valitsin korkeaan (HIGH) tai alhaiseen (LOW) kypsennyslämpötilaan.

   HUOMAUTUS: lämmin (WARM) -asetus on tarkoitettu VAIN jo kypsennettyjen ruokien pitämiseen lämpimänä. ÄLÄ valmista ruokaa tällä lämpimänäpitoasetuksella. Emme suosittele käyttämään lämpimänäpitoasetusta yli 4 tunnin ajan.
3. Kun kypsennys on valmis, irrota virtajohto pistorasiasta ja anna haudutuspadan jäähtyä ennen sen puhdistamista.

KÄYTTÖÄ KOSKEVIA HUOMAUTUKSIA

- Voit halutessasi vaihtaa WARM-lämpimänäpitoasetukselle manuaalisesti, kun reseptin valmistusaika on kulunut.
- Vältä yli- tai alikypsennys täyttämällä keraaminen pata aina ½ – ¾ täyteen ja noudattamalla suositeltuja valmistusaikoja.
- Älä täytä keraamista pataa liian täyteen. Täytä keraaminen pata korkeintaan ¾:aan sen tilavuudesta, jotta ruoka ei läikkyisi yli.
- Peitä pata aina kannella ruokaa kypsennettäessä ja jatka kypsennystä suositeltu aika. Älä avaa kantta kypsennyksen ensimmäisen kahden tunnin aikana, jotta lämpö nousee tehokkaasti.
- Käytä aina uunikintaita, kun käsittelet kantta tai keraamista pataa.
- Irrota virtajohto pistorasiasta kypsennyksen päätyttyä ja ennen padan puhdistamista.
- Irrotettava keraaminen pata ja kansi ovat uuninkestäviä. Älä käytä irrotettavaa keraamista pataa kaasupolttimella, sähköliedellä tai grillivastuksen alla.

RUOANVALMISTUSVINKKEJÄ

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

Lisää inspiraatiota ja reseptejä saat kotisivultamme www.crockpot.fi

OHJEITA RESEPTIEN MUOKKAAMISEEN

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

Yleisiä ohjeita:

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

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

RESEPTIN AIKA	LOW-ASETUKSELLA	HIGH-ASETUKSELLA
15–30 minuuttia	4 - 6 tuntia	1½ - 2 tuntia
30 - 45 minuuttia	6 - 10 tuntia	3 - 4 tuntia
50 minuuttia – 3 tuntia	8 - 10 tuntia	4 - 6 tuntia

PASTA JA RIISI:

- Jos resepti edellyttää nuudelien, makaronin tms. lisäämistä, keitä niitä tavallisella liedellä, kunnes ne ovat pehmenneet hieman. Lisää ne haudutuspataan valmistusajan 30 viimeisen minuutin aikana. Jos käytät riisiä, sekoita se muiden ainesten joukkoon ja lisää ¼ lisäkupillista nestettä jokaista ¼ riisikupillista kohti. Pitkäjyväinen riisi sopii käyttöön parhaiten.

PAVUT:

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

VIHANNEKSET:

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

YRITIT JA MAUSTEET:

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

MAITO:

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

LIHA:

- Poista lihoista rasvat, huuhtele ne hyvin ja taputtele liha kuivaksi paperipyyhkeillä.
- Jos liha ruskistetaan etukäteen, siitä irtoaa rasvaa ennen hauduttamista. Tämä syventää ruoan makua.
- Aseta liha kypsennyskulhoon niin, että se ei kosketa kantta.
- Mukauta vihannesten tai perunoiden määrää lihapalojen koon mukaan niin, että kulho on ½–¾ täynnä.
- Lihan määrä ja suositellut kypsennysajat ovat vain arvioita ja saattavat vaihdella lihapalan laadun, tyypin ja luun rakenteen perusteella. Vähärasvaiset lihat kuten kananliha tai porsaan ulkofilee kypsyvät yleensä nopeammin kuin lihat, jotka sisältävät enemmän sidekudosta ja rasvaa, kuteni naudanpaisti tai porsaanlapa. Lihan kypsentäminen luun kanssa vaatii pidemmän kypsennysajan.
- Leikkaa liha pienempiin paloihin, kun kypsennät sitä esikeitettyjen ruokien kuten papujen tai hedelmien kanssa tai kevyiden vihannesten kuten sienien, pilkottujen sipulien, munakoison tai hienoksi pilkottujen vihannesten kanssa. Näin kaikki ruoat kypsyvät samaan tahtiin.

KALA:

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

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 70-71 2026/5/22 15:56

RUOKAOHJEITA MALLIKSI

BURGUNDINPATA 3-4 annosta

Jauhoja
Merisuolaa ja pippuria
700 g naudanpaistia, 2,5 cm:n kuutioiksi leikattuna
1½ suurta kuorittua ja viipaloitua porkkanaa
½ keskikokoinen viipaloitu sipuli
3 paistettua pekoninviipaletta, 2,5 cm:n paloiksi leikattuna
150 ml lihalientä
240 ml punaviiniä tai burgundinviiniä
7-8 g tomaattipyrettä
1 murskattua valkosipulinkynttä
1½ oksaa tuoretta timjamia, varsi poistettu
1 laakerinlehti
225 g tuoreita viipaloituja sieniä

1. Kuorruta liha jauhoilla, joihin on sekoitettu suola ja pippuri. Ruskista liha keittolevyllä paistinpannussa (valinnaista).
2. Laita liha crock-pot® -haudutuskeittimeen ja lisää muut ainekset.
3. Peitä kannella ja kypsennä alhaisella asetuksella 8–10 tuntia tai korkealla asetuksella 6 tuntia, tai siihen asti kunnes liha on mureaa.

METSÄSTÄJÄN KANA 2-4 annosta

1–1½ ohuesti viipaloitua sipulia
500 g nahatonta kananrintaa tai -reisiä
200 g pilkottuja tölkkiluumutomaatteja
2 murskattua valkosipulin kynttä
200 ml kuivaa valkoviiniä tai lientä
15 g kapriksia
10 kivetöntä Kalamata-oliivia, karkeasti pilkottuna
½ nippu persiljaa tai basilikaa, josta on poistettu varret ja joka on karkeasti pilkottu
Merisuolaa ja pippuria
Keitettyä pastaa

1. Aseta viipaloitu sipuli crock-pot®-haudutuskeittimeen ja peitä se kananlihalla.
2. Sekoita kulhossa tomaatit, suola, pippuri, valkosipuli ja valkoviini. Kaada sekoitus kananlihan päälle.
3. Peitä kannella ja kypsennä alhaisella asetuksella 6 tuntia tai korkealla asetuksella 4 tuntia, tai siihen asti kunnes kananliha on mureaa.
4. Juuri ennen tarjoilua sekoita mukaan kaprikset, oliivit ja yritit.
5. Tarjoile keitetyn pastan kanssa

   Huomaa: Kananlihan kypsentäminen luun kanssa lisää kypsennysaikaa noin 0,5-1 tuntia.

PATAPAISTI 3–5 annosta

800 g - 1 kg naudan luutonta etuselkää
1½ viipaloitua sipulia
Jauhoja
1 viipaloitua sellerinvartta
Merisuolaa ja pippuria
120 g viipaloituja sieniä
1½ viipaloitua porkkanaa
120 ml lihalientä tai viiniä
1½ perunaa paloiteltuna neljään osaan

1. Kuorruta paistiliha 120 grammalla jauhoja, suolaa ja pippuria. Ruskista liha keittolevyllä paistinpannussa (valinnaista).
2. Laita kaikki vihannekset crock-pot®-haudutuskeittimeen, paitsi sienet. Lisää liha ja levitä sienet päälle. Kaada neste astiaan.
3. Peitä kannella ja kypsennä alhaisella asetuksella 10 tuntia tai korkalla asetuksella 6 tuntia, tai siihen asti kunnes liha on mureaa.

NAUDANPATA 3–4 annosta

500-600 g naudan luutonta etuselkää, 2 cm:n paloina
Jauhoja
Merisuolaa ja pippuria
350 ml lihalientä
7.5 ml Worcestershire-kastiketta
1½ murskattua valkosipulin kynttä
1 laakerinlehteä
3 pientä perunaa, neljään osaan leikattuna
1-1½ paloiteltua sipulia
1½ viipaloitua sellerinvartta

1. Sirottele jauhot, suola ja pippuri lihan päälle. Aseta liha crock-pot® -haudutuskeittimeen.
2. Lisää muut ainekset ja sekoita hyvin.
3. Peitä kannella ja kypsennä alhaisella asetuksella 8-10 tuntia tai korkealla asetuksella 6 tuntia tai siihen asti kunnes liha on mureaa. Sekoita hyvin ennen tarjoilua.

PUHDISTAMINEN

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

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

Kansi ja keraaminen pata voidaan pestä astianpesukoneessa tai käsin kuumalla vedellä ja astianpesuaineella. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai puhdistussieniä. Jäämät irtoavat yleensä liinalla, sienellä tai kumilastalla. Poista vesi- tai muut tahrat hankaamattomalla puhdistusaineella tai viinietikalla.

Kuten hienokeramiikka yleensä, keraaminen pata ja sen kansi eivät kestä äkillisiä lämpötilan muutoksia. Älä pese keraamista pataa tai kantta kylmällä vedellä niiden ollessa kuumia.

Puhdista kuumennusjalustan ulkopinta pehmeällä liinalla ja lämpimällä saippuavedellä. Pyyhi kuivaksi. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.

Laitetta ei tarvitse huoltaa muulla tavoin.

HUOMAUTUS: Käsinpuhdistuksen jälkeen anna keraamisen padan kuivaa huoneilmassa ennen säilytykseen laittoa.

HUOLTO JA VAIHTO-OSAT

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

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 72-73 2026/5/22 15:56

TAKUU

Säilytä kuitti, sillä sitä tarvitaan mahdollisia takuuseen liittyviä vaatimuksia varten.

Tälle laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu tässä asiakirjassa kuvatulla tavalla.

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

Tämän takuun mukaiset oikeudet ja edut täydentävät lakisääteisiä oikeuksiasi, joihin tämä takuu ei vaikuta.

Lakisääteisten oikeuksien käyttäminen vikatapauksissa on maksutonta.

Ainoastaan alla mainitulla Newell-yhtiöllä (“Newell”) on oikeus muuttaa näitä ehtoja.

Newell sitoutuu takuuaikana maksutta korjaamaan tai vaihtamaan laitteen tai sen osan, joka ei toimi asianmukaisesti, edellyttäen, että:

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

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

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

Jos laitteeseesi sisältyy maakohtainen takuu tai takuuseen liittyvä lisäys, tutustu sen ehtoihin.

takuun tai takuun ehtoja tämän takuun sijasta tai ota yhteyttä paikalliseen valtuutettuun jälleenmyyjään saadaksesi lisätietoja.

Tämä laite on merkitty EU-direktiivin 2012/19/EU mukaisesti yliviivatun jätesäiliön symbolilla. Merkintä ilmoittaa, että tätä laitetta ei saa hävittää muun kotitalousjätteen mukana käytön jälkeen. Laitteen käyttäjä on velvollinen viemään sen sähkö- ja elektroniikkaromun keräyspisteelle. Keräyspisteitä ovat muun muassa: tällaisten laitteiden tukku- ja vähittäismyyjät sekä jätteenkeräystoimintaa harjoittavat kunnalliset organisaatioyksiköt. Sähkö- ja elektroniikkalaiteromun oikeaoppinen käsittely auttaa välttämään ihmisten terveydelle ja ympäristölle haitallisia seurauksia, jotka johtuvat vaarallisten komponenttien ja laitteiden virheellisestä varastoinnista ja käsittelystä.

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

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

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

Poznan 61-894

Puola

Espanja: 0900 81 65 10

Ranska: 0805 542 055

Iso-Britannia 0800 028 7154

Kaikkien muiden maiden osalta soita numeroon +44 800 028 7154.

Kansainvälisiä hintoja voidaan soveltaa.

Voit myös lähettää sähköpostia osoitteeseen CrockpotEurope@newellco.com

ENERGIANKULUTUS JA VIRRANHALLINTATIEDOT:

Virrankulutus valmiustilassa: Kun laite ei suorita ensisijaista toimintoaan, sen virrankulutus on enintään 0,0 W.

Virranhallinta: Laitteessa ei ole automaattista virranhallintatoimintoa ja se siirtyy pois päältä -tilaan 0 minuutin kuluttua, kun pois päältä -asetus on käytössä.

DANSK

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

LÆS OMHYGGELIGT OG GEM TIL SENERE BRUG

Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller har fået instruktioner i sikker brug af apparatet og forstår de involverede farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år og er under opsyn. Opbevar apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn under 8 år. Nøje opsyn er nødvendigt, når apparater bruges i nærheden af børn. Børn bør ikke lege med apparatet.

Ved brug af elektriske apparater skal grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger altid følges for at reducere risikoen for brand, elektrisk stød og/eller personskade, herunder følgende:

1. Læs alle instruktioner, før produktet tages i brug.
2. Dette apparat genererer varme under brug. Rør ikke ved varme overflader. Brug håndtag eller knapper.
3. For at beskytte mod elektrisk stød må ledningen, stik eller apparatets hoveddel ikke placeres eller nedsænkes i vand eller anden væske.
4. Tag stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, før du monterer eller afmonterer dele, og før du rengør apparatet. Lad apparatet køle af, før du monterer eller afmonterer dele, og før du rengør det. For at afbryde forbindelsen skal du dreje alle knapper til OFF og derefter tage strømkablet ud af stikkontakten. Afbryd ikke ved at trække i ledningen.
5. Brug ikke et apparat med en beskadiget ledning eller et beskadiget stik, eller efter at apparatet ikke fungerer korrekt eller er blevet beskadiget på nogen måde. Forsøg ikke at udskifte eller splejse en beskadiget ledning. Returner apparatet til producenten (se garanti) for undersøgelse, reparation eller justering.
6. ⚠ **ADVARSEL** – **Risiko for personskade:** Forkert brug af apparatet kan resultere i personskade, elektrisk stød eller beskadigelse af apparatet. Brug altid apparatet i overensstemmelse med instruktionerne. Brug ikke tilbehør, ekstraudstyr eller reservedele, der ikke er anbefalet af producenten.
7. Dette apparat er kun til husholdningsbrug. Må ikke anvendes udendørs eller til kommercielle formål.
8. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af bordet eller køkkenbordet eller røre ved varme overflader.
9. Må ikke placeres på eller i nærheden af våde overflader eller varmekilder såsom et varmt gasblus eller elektrisk blus eller på en opvarmet ovn.
10. ⚠ **ADVARSEL** – **Varm overflade:** Varmeelementet og tilstødende overflader bliver varme under brug og kan forblive varme i et stykke tid efter, at apparatet er slukket. Undgå at berøre varme overflader. Giv apparatet tilstrækkelig tid til at køle af, før det rengøres eller opbevares. Varmebasen og apparatet genererer varme under brug og er udsat for restvarme fra tilberedningscyklussen. Rør ikke ved varmebasen umiddelbart efter, at stentøjet er fjernet. Lad den køle af før håndtering.
11. Der skal træffes tilstrækkelige forholdsregler for at forhindre risikoen for forbrændinger, skoldninger, brand eller andre skader på personer eller ejendom forårsaget af berøring af ydersiden under brug eller afkøling.
12. Der skal udvises ekstrem forsigtighed, når du flytter et apparat, der indeholder varm olie eller andre varme væsker. Dette kan forårsage alvorlig skade på dig selv og andre.
13. Vær forsigtig, når du åbner låget under eller efter en tilberedningscyklus. Udsluppet damp kan forårsage forbrændinger.
14. Brug ikke apparatet til andet end det tilsigtede formål. Forkert brug kan forårsage skader.
15. Kun beregnet til brug på en bordplade i køkkenet. Hold 152 mm (6 tommer) afstand fra væggen og på alle sider. Brug altid apparatet på en tør, stabil og plan overflade.
16. Undgå pludselige temperaturændringer, såsom at tilsætte nedkølede fødevarer eller kolde væsker i en varm gryde. Må ikke anvendes, hvis den keramiske gryde er revnet eller beskadiget.
17. Låget på slowcookeren er lavet af hærdet glas. Undersøg altid låget for skår, revner eller andre skader. Brug ikke glaslåget, hvis det er beskadiget, da det kan splintres under brug.
18. **BEMÆRK:** For at beskytte mod elektrisk stød og produktskader, må der ikke laves mad direkte i varmebasen. Tilbered kun i det medfølgende stentøj.
19. **ADVARSEL:** Spildt mad kan forårsage alvorlige forbrændinger. Hold apparatet og ledningen væk fra børn. Læg aldrig ledningen over kanten af bordpladen, brug aldrig en stikkontakt under bordpladen, og brug den aldrig med en forlængerledning.
20. Apparater er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 74-75 2026/5/22 15:56

- Vask delene i en opløsning af varmt vand og mild flydende sæbe. Tør grundigt. Se afsnittet om regelmæssig rengøring.
- Sluk altid apparatet, tag stikket ud og lad apparatet køle af, før du fjerner/monterer dele og før du rengør det.
- Sørg altid for, at dine hænder er tørre, før du håndterer stikket eller tænder apparatet.
- Sæt altid dit apparat i en stikkontakt med den spænding (kun AC), der er angivet på apparatet.
- Efterlad aldrig et apparat uden opsyn, mens det er i brug.
- Brug ikke apparatet, hvis det har været tabt, hvis der er synlige tegn på skader, eller hvis det lækker.
- Undgå at spilde vand på stikket.

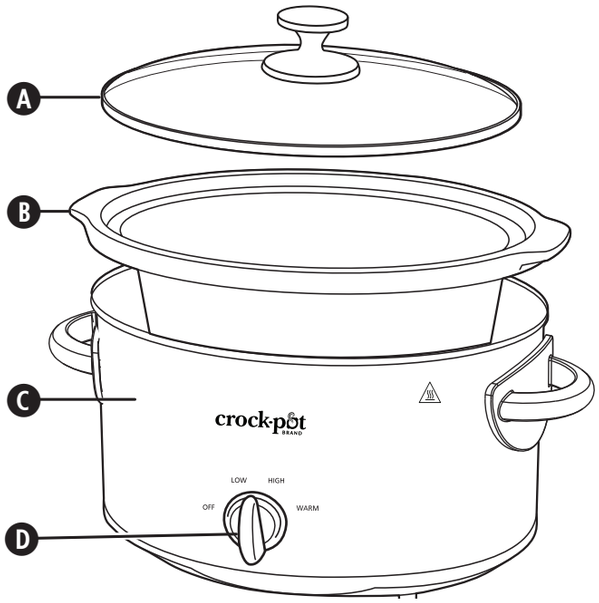
MEDDELELSER

1. Nogle bordplader og overflader er ikke designet til at modstå den langvarige varme, der genereres af visse apparater. Placer ikke den opvarmede enhed på et bord af behandlet træ. Vi anbefaler at placere en varmeplade eller en bordskåner under din slowcooker for at forhindre mulig skade på overfladen.
2. Under første brug af dette apparat kan der forekomme en let røg og/eller lugt. Dette er normalt med mange varmeapparater og vil ikke ske igen efter et par anvendelser.
3. Vær forsigtig, når du placerer stentøj på et keramisk eller glaskeramisk komfur, bordplade, bord eller anden overflade. På grund af stentøjets natur kan den ru bund ridse nogle overflader, hvis der ikke udvises forsigtighed. Placer altid varmebestandig beskyttelsespolstring under stentøjet, inden det placeres på et bord, en køkkenbordplade eller en anden overflade.

INSTRUKTIONER FOR STRØMKABEL:

Et kort strømkabel bruges til at mindske risikoen for, at børn griber fat i den, eller at man vikles ind i eller snubler over en længere ledning.

GEM DISSE INSTRUKTIONER.
KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUG



DELE

- **A** Låg
- **B** Stentøjsgryde
- **C** Opvarmningsfod
- **D** Valg af indstilling

FORBEREDELSE FØR BRUG

Før du tager din Crock-Pot®-slow cooker i brug, skal du fjerne al emballage og vaske låget og stentøjsgryden med varmt sæbevand og tørre den omhyggeligt. FORSIGTIG: Opvarmningsfoden, ledningen eller stikket må aldrig nedsænkes i vand eller anden væske.

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

Vær forsigtig, når du stiller stentøjsgryden på en keramisk eller glat glaskogeplade, køkkenbord, bord eller anden overflade. På grund af stentøjsgrydens karakter kan den ru bundoverflade muligvis ridse nogle overflader, hvis du ikke er forsigtig. Placer altid beskyttende polstring under stentøjsgryden, før du sætter den på bordet eller køkkenbordet.

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

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 76-77 2026/5/22 15:56

SÅDAN BRUGER DU DIN SLOW COOKER

1. Placer stentøjsgryden på opvarmningsfoden, anbring dine ingredienser i stentøjsgryden, og læg låget på.
2. Tilslut slowcookeren, og sæt indstillingen på en høj (HIGH) eller en lav (LOW) tilberedningstemperatur.

   BEMÆRK: Indstillingen VARM (WARM) er KUN til at holde mad, der allerede er tilberedt, varmt. Mad MÅ IKKE tilberedes på indstillingen VARM. Vi anbefaler ikke, at indstillingen VARM bruges i mere end 4 timer.
3. Når tilberedningen er færdig, skal du tage slow cookerens stik ud af stikkontakten og lade apparatet køle af inden rengøring.

BEMÆRKNINGER OM BRUG

- Hvis du ønsker det, kan du manuelt slå over til indstillingen VARM (WARM), når retten er færdiglavet.
- For at undgå at maden bliver stegt for meget eller for lidt, skal du altid fylde stentøjsgryden ½ til ¾ op og overholde de anbefalede stegetider.
- Fyld ikke for meget i stentøjsgryden. Fyld ikke stentøjsgryden mere end ¾ op for at forhindre, at den flyder over.
- Steg altid med låget på i den anbefalede tid. Fjern ikke låget i løbet af de to første timers tilberedning, så der skabes varme effektivt.
- Brug altid grillhandsker, når du rører ved låget eller stentøjsgryden.
- Tag stikket ud, når tilberedningen er færdig og før rengøring.
- Det aftagelige stentøj og låget er ovnfast. Brug ikke stentøjsgryden, der kan tages ud, på et gasblus, elkomfur eller under grillen.

RÅD OG TIP TIL TILBEREDNING

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

Mere inspiration og flere opskrifter kan du få på vores hjemmeside www.crockpot.dk

VEJLEDNING TIL TILPASNING AF OPSKRIFTER

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

Generelt:

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

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

PASTA OG RIS:

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

BØNNER:

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

GRØNTSAGER:

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

URTER OG KRYDDERIER:

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

MÆLK:

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

KØD:

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

FISK:

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

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 78-79 2026/5/22 15:56

OPSKRIFTER

BØF BOURGUIGNON 3–4 personer

Mel
Havsalt og peber
700 g skært oksekød skåret i 2,5 cm store tern
1½ stor gulerod, skrællet og skåret i skiver
½ mellemstort løg i skiver
3 strimler bacon skåret i 2,5 cm stykker
150 ml oksekødsbouillon
240 ml rødvin eller bourgognevin
7-8 g tomatpuré
1 hakket fed hvidløg
1½ kvist frisk timian uden stilk
1 laurbærblad
225 g friske champignoner i skiver

1. Rul kødet i mel krydret med salt og peber. Brun kødet i en stegepande på komfuret (valgfrit).
2. Læg kødet i crock-pot®-slow cooker og tilføj resten af ingredienserne.
3. Læg låg på, og steg på Lav i 8-10 timer eller Høj i 6 timer, eller indtil kødet er mørt.

KYLLING CACCIATORE 2–4 personer

1–1½ fintsnittet løg
500 g kylling (bryst eller lår) uden skind
200 g dåse hakkede flåede tomater
2 fed hakket hvidløg
200 ml tør hvidvin eller bouillon
15 g capers
10 udstenede Kalamata-oliven, groft hakket
Håndfuld frisk persille eller basilikum uden stilk og groft hakket
Havsalt og peber
Kogt pasta

1. Læg skivet løg i crock-pot®-slow cookeren, og dæk med kylling.
2. Rør tomater, salt, peber, hvidløg og hvidvin sammen i en skål. Hæld det over kyllingen.
3. Læg låg på, og steg på Lav i 6 timer eller Høj i 4 timer, eller indtil kyllingen er mør.
4. Rør capers, oliven og krydderurter i lige før servering.
5. Server med kogt pasta.

   Bemærk: Hvis du steger kylling med ben i stedet for uden ben, skal du lægge ca. 30 minutter til 1 time til tilberedningstiden.

GRYDESTEG 3–5 personer

800 g - 1 kg oksebov
1½ løg i skiver
Mel
1 stilk selleri i skiver
Havsalt og peber
120 g champignoner i skiver
1½ gulerod i skiver
120 ml oksekødsbouillon eller vin
1½ kartoffel, skrællet og i kvarter

1. Rul kødet i mel krydret med salt og peber. Brun stegen i en stegepande på komfuret (valgfrit).
2. Læg alle grøntsagerne, bortset fra champignonerne, i crock-pot®-slow cooker. Læg stegen i, og spred champignonerne ovenpå. Hæld væde ved.
3. Læg låg på, og steg på Lav i 10 timer eller Høj i 6 timer, eller indtil mørt.

OKSEGRYDE 3–4 personer

500 - 600 g oksebov i tern
Mel
Havsalt og peber
350 ml oksebouillon
7,5 ml Worcestershire sauce
1½ fed hvidløg, hakket
1 laurbærblad
3 små kartofler, skrællet og i kvarter
1-1½ løg, hakket
1½ selleristilk, i skiver

1. Drys mel, salt og peber over kødet. Læg kødet i crock-pot®-slow cooker.
2. Tilføj resterende ingredienser og rør godt sammen.
3. Læg låg på, og steg på Lav i 8-10 timer eller Høj i 6 timer, eller indtil kødet er mørt. Rør godt igennem før servering.

RENGØRING

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

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

Låget og stentøjsgryden kan vaskes i opvaskemaskine eller med varmt sæbevand. Undlad at bruge slibemidler eller skuresvampe. En klud, svamp eller gummiskraber er som regel nok til at fjerne madrester. Brug et ikke-skurende rengøringsmiddel eller eddike til at fjerne vandpletter og andre pletter.

Ligesom fin keramik kan stentøjsgryden og låget ikke tåle pludselige temperaturændringer. Stentøjsgryden og låget må ikke vaskes af i koldt vand, når de er varme.

Opvarmningsfodens yderside kan rengøres med en blød klud og varmt sæbevand. Tør af. Undlad at bruge slibende rengøringsmidler.

Du bør ikke udføre andet eftersyn og vedligeholdelse.

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

EFTERSALG OG RESERVEDELE

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

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 80-81 2026/5/22 15:56

GARANTI

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Denne enhed er mærket i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2012/19/EU med symbolet på en overstreget affaldsbeholder. En sådan mærkning informerer om, at dette udstyr ikke kan bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald ved afslutningen af dets drift. Brugeren af udstyret er forpligtet til at aflevere det til indsamlere af affald af elektrisk og elektronisk udstyr. Indsamlingssteder drives blandt andet: af grossister og detailhandlere af dette udstyr og af kommunale organisatoriske enheder, der udfører affaldsindsamlingsaktiviteter. Korrekt håndtering af affald af elektrisk og elektronisk udstyr hjælper med at undgå konsekvenser, der er skadelige for menneskers sundhed og det naturlige miljø som følge af tilstedeværelsen af farlige komponenter og forkert opbevaring og behandling af sådant udstyr.

Elektriske affaldsprodukter bør ikke bortskaffes sammen med husholdningsaffald. Aflevér venligst apparatet på en godkendt genbrugsfacilitet. E-mail os på CrockpotEurope@newellco.com for yderligere oplysninger om genbrug og affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

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

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

Poznan 61-894

Polen

Spanien: 0900 81 65 10

Frankrig: 0805 542 055

Storbritannien: 0800 028 7154

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

Internationale takster kan finde anvendelse.

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

ENERGIFORBRUG OG STRØMSTYRINGSINFORMATION:

Strømforbrug i slukket tilstand: Når apparatet ikke udfører sin primære funktion, bruger det maksimalt 0,0 W strøm.

Strømstyring: Apparatet har ikke en automatisk strømstyringsfunktion og skifter til slukket tilstand efter 0 minutter når det er sat til slukket indstilling.

NORSK

VIKTIGE FORHOLDSREGLER

LES DETTE NØYE OG TA VARE PÅ DET FOR SENERE REFERANSE

Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover, og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de har fått tilsyn eller instruksjoner om sikker bruk av apparatet og forstår farene som er involvert. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er eldre enn 8 år og er under oppsyn. Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under 8 år. Grundig tilsyn er nødvendig når apparater brukes i nærheten av barn. Barn bør ikke leke med apparatet.
Ved bruk av elektriske apparater skal grunnleggende sikkerhetsregler alltid følges for å redusere risikoen for brann, elektrisk støt og/eller personskade, inkludert følgende:

1. Les alle instruksjonene før du bruker dette produktet.
2. Dette apparatet genererer varme under bruk. Ikke berør varme overflater. Bruk håndtakene eller knottene.
3. For å beskytte mot elektrisk støt, må du ikke plassere eller senke ledningen, støpsler eller hoveddelen av apparatet ned i vann eller annen væske.
4. Trekk ut støpselet fra stikkontakten når apparatet ikke er i bruk, før du setter på eller tar av deler og før rengjøring. La apparatet kjøle seg ned før du setter på eller tar av deler og før rengjøring. Slå AV en hvilken som helst kontroll for å koble fra, og trekk deretter strømledningen ut av stikkontakten. Unngå å koble fra ved å dra i ledningen.
5. Ikke bruk apparater med skadet ledning eller støpsel, eller hvis apparatet ikke fungerer som det skal, eller har blitt skadet på noen måte. Ikke forsøk å skifte ut eller skjøte en skadet ledning. Returner apparatet til produsenten (se garantien) for undersøkelse, reparasjon eller justering.
6. ⚠ **ADVARSEL** – **Risiko for skade:** Feil bruk av apparatet kan føre til personskade, elektrisk støt eller skade på apparatet. Bruk alltid apparatet i henhold til instruksjonene. Ikke bruk tilbehør, fester eller reservedeler som ikke er anbefalt av produsenten.
7. Dette apparatet er kun til husholdningsbruk. Skal ikke brukes utendørs eller til kommersielle formål.
8. Ikke la ledningen henge utover kanten på bordet eller benken, eller berøre varme overflater.
9. Ikke plasser apparatet på eller i nærheten av våte overflater, eller varmekilder som en varm gass- eller elektrisk brenner, eller på en oppvarmet ovn.
10. ⚠ **FORSIKTIG** – **Varm overflate:** Varmeelementet og tilstøtende overflater blir varme under bruk og kan forbli varme en stund etter at apparatet er slått av. Unngå å berøre varme overflater. Gi apparatet tilstrekkelig tid til å kjøle seg ned før rengjøring eller oppbevaring. Varmesokkelen og apparatet genererer varme under bruk, og er utsatt for restvarme fra tilberedningssyklusen. Ikke berør varmesokkelen umiddelbart etter at du har fjernet steintøyet. Avkjøles før håndtering.
11. Utvis tilstrekkelig forsiktighet for å forhindre risikoen for brannskader, skålding, brann eller annen skade på personer eller eiendom som følge av at utsiden berøres under bruk eller avkjøling.
12. Vær svært forsiktig når du flytter et apparat som inneholder varm olje eller annen varm væske. Dette kan forårsake alvorlig skade på deg selv og andre.
13. Vær forsiktig når du åpner lokket under eller etter en tilberedningssyklus. Damp som slipper ut kan forårsake brannskader.
14. Ikke bruk apparatet til annet enn det tiltenkte formålet. Feil bruk kan forårsake skader.
15. Kun beregnet til bruk på benkeplater i hjemmet. Hold 152 mm (6 tommer) avstand fra veggen og på alle sider. Bruk alltid apparatet på en tørr, stabil og jevn overflate.
16. Unngå plutselige temperaturendringer, som å tilsette nedkjølt mat eller kald væske i en varm kjele. Ikke bruk apparatet hvis keramikkgryten er sprukket eller skadet.
17. Lokket på slowcookeren er laget av herdet glass. Undersøk alltid lokket for hakk, sprekker eller andre skader. Ikke bruk glasslokket hvis det er skadet, da det kan knuse under bruk.
18. **FORSIKTIG:** For å unngå elektrisk støt og produktskade, må du ikke lage mat direkte i varmesokkelen. Mat skal kun tilberedes i det medfølgende steintøyet.
19. **ADVARSEL:** Matsøl kan forårsake alvorlige brannskader. Hold apparatet og ledningen utilgjengelige for barn. Legg aldri ledningen utover kanten på benken, bruk aldri en stikkontakt under benken, og bruk aldri apparatet med en skjøteledning.
20. Apparatene skal ikke betjenes ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.

- Vask delene i en løsning av varmt vann og mild flytende såpe. Tørk grundig. Se avsnittet om rutinemessig rengjøring.
- Slå alltid av apparatet, trekk ut støpselet og la det kjøle seg ned før du fjerner/monterer deler og før rengjøring.
- Sørg alltid for at hendene dine er tørre før du håndterer støpselet eller slår på apparatet.

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 82-83 2026/5/22 15:56

- Bruk alltid apparatet fra en stikkontakt med samme spenning (kun vekselstrøm) som den som er angitt på apparatet.
- La aldri et apparat stå uten tilsyn mens det er i bruk.
- Ikke bruk apparatet hvis det har falt i bakken, hvis det er synlige tegn på skade eller hvis det lekker.
- Unngå å søle vann på kontakten.

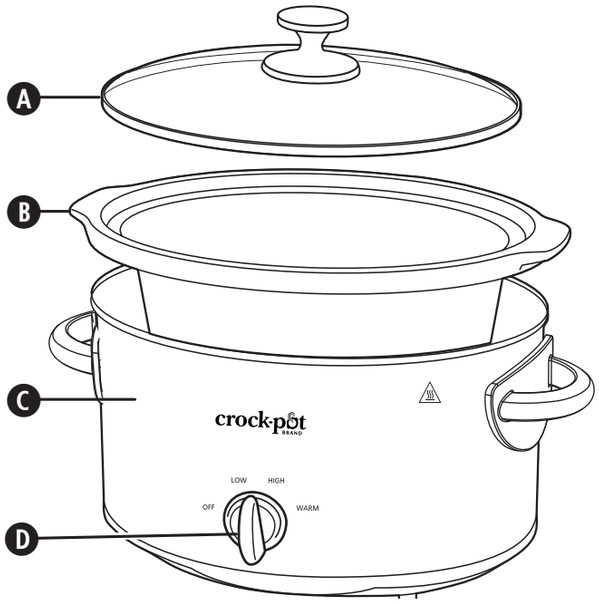
MERKNADER

1. Enkelte benkeplater og bordflater er ikke konstruert for å tåle den langvarige varmen som genereres av visse apparater. Ikke plasser den oppvarmede enheten på et bord av behandlet tre. Vi anbefaler å plassere en bordskåner eller et gryteunderlag under slowcookeren for å forhindre mulig skade på overflaten.
2. Ved første gangs bruk av dette apparatet kan du merke litt røyk og/eller en lukt. Dette er normalt for mange varmeapparater og vil ikke forekomme igjen etter at det har blitt brukt noen ganger.
3. Vær forsiktig når du plasserer steintøyet på en koketopp, benkeplate, et bord eller annen overflate av keramikk eller glatt glass. Den ru bunnen i steintøyet kan ripe opp enkelte overflater hvis man ikke utviser forsiktighet. Plasser alltid en varmebestandig beskyttelse under steintøyet før det settes på et bord, en benkeplate eller annen overflate.

INSTRUKSJONER FOR STRØMLEDNINGEN:

En kort strømledning er brukt for å redusere risikoen for at barn griper tak i den, vikles inn i den eller snubler i den.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE
KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUK



DELER

- **A** Lokk
- **B** Tilberedningsgryte
- **C** Varmesokkelenhet
- **D** Innstillingsvelger

KLARGJØRING FOR BRUK

Før du bruker Crock-Pot®-langsomkokeren må du fjerne all emballasje og vaske lokket og tilberedningskjelen med varmt såpevann og tørke det godt. FORSIKTIG: Dypp aldri varmesokkelen, strømledningen eller kontakten i vann eller annen væske.

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

Vær forsiktig når du plasserer steintøyet på en keramisk eller glatt glasstopp på en koketopp, benkeplate, bord eller en annen overflate. På grunn av steintøyets natur kan den rue bunnen lage riper i enkelte overflater hvis du ikke er forsiktig. Bruk alltid beskyttende underlag under steintøyet før du plasserer det på et bord eller en benkeplate.

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

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 84-85 2026/5/22 15:56

SLIK BRUKER DU LANGSOMKOKEREN

1. Plasser tilberedningsgryten på varmesokkelen, tilsett ingrediensene i gryten og sett på lokket.
2. Koble til langsomkokeren og sett innstillingsvelgeren til høy (HIGH) eller lav (LOW) tilberedningstemperatur.

   MERK: VARM-innstillingen (WARM) er KUN ment for mat som allerede er tilberedt varm. IKKE tilbered på VARM-innstillingen. Vi anbefaler ikke å bruke VARM-innstillingen i mer enn fire timer.
3. Når tilberedningen er ferdig, kobler du fra langsomkokeren og lar den kjøle seg ned før rengjøring.

MERKNADER OM BRUK:

- Hvis ønskelig, kan du skifte til innstillingen VARM manuelt når retten er tilberedt.
- For å unngå for mye eller lite koking, fyll alltid steintøyet ½ til ¾ full og hold deg til anbefalt tilberedningstid.
- Ikke overfyll tilbredningsgryten. Ikke fyll tilbredningsgryten mer en ¾ full for å unngå søl.
- Tilbered alltid med lokket på i anbefalt tid. Ikke ta av lokket i løpet av de to første timene av tilberedningen for å la varmen bygge seg opp effektivt.
- Bruk alltid varmebeskyttende utstyr når du tar i lokket eller gryten.
- Koble fra når tilberedningen er ferdig og før rengjøring.
- Steintøyet og lokket som kan fjernes, er ildfaste. Ikke bruk denne gryten på en gassbrenner, elektrisk kokeplate eller under grillfunksjon.

TIPS OG RÅD FOR TILBEREDNING

- Fjern fett og tørk av kjøttet for å fjerne rester. (Hvis kjøttet er fett, bruner du det i tilberedningsgryten og tømmer ut restene). Krydre med salt og pepper. Legg kjøttet i tilberedningsgryten oppå grønnsakene.
- Hvis du skal lage grytestek eller gryteretter, heller du væske over kjøttet. Ikke bruk mer væske enn det som angis i oppskriften. Det blir bevart mer safter i kjøtt og grønnsaker ved langsomkoking eller ved vanlig tilberedning.
- De fleste grønnsaker skal skjæres i tynne skiver eller plasseres ut mot sidene av eller i bunnen av tilberedningsgryten. I en langsomkoker tilberedes kjøtt generelt raskere enn de fleste grønnsaker.
- Bruk hele blader av urter og krydder for å få den beste og fyldigste smaken med langsomkokingsmetoden.
- Siden det ikke er en direkte varme i bunnen, må du alltid fylle tilberedningsgryten minst halvfull for å overholde de anbefalte tidene. Du kan tilberede mindre mengder, men tilberedningstidene kan bli påvirket av dette.
- En bestemt væske som er nødvendig i en oppskrift, kan varieres hvis en tilsvarende mengde erstattes. Du kan for eksempel bytte ut en boks med suppe med en boks med tomater eller en kopp med buljong av biff eller kylling med en kopp med vin.
- Bønner skal mykes helt opp før de kombineres med sukker og/eller syreholdige matvarer. (MERK: Sukker og syre gjør bønner hardere og forhindrer at de blir myke.)

Mer inspirasjon og flere oppskrifter får du på vår nettside www.crockpot.no

VEILEDNING TIL Å TILPASSE OPPSKRIFTER

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

Generelt:

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

- Det kan virke som om våre oppskrifter kun har en liten mengde væske i dem, men langkokingen er annerledes enn andre tilberedningsmetoder, da tilført væske i oppskriften nesten fordobles under tilberedningstiden. Reduser derfor væskemengden før tilbereding hvis du tilpasser en oppskrift for langsomkokeren.

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

PASTA OG RIS:

- Bruk langkornet konvertert ris eller en spesiell ris som foreslås i oppskriften, for å oppnå beste resultat. Hvis risen ikke er ordentlig kokt etter den anbefalte tiden, tilsetter du 1 til 1½ kopp med væske per kopp med kokt ris, og fortsetter å koke i ytterligere 20 til 30 minutter.
- For å få best resultater med pasta tilsetter du pastaen i apparatet i løpet av de siste 20–30 minuttene av tilberedningstiden.

BØNNER:

- Bønner må være helt myke før de blandes med sukker og/eller syreholdig mat. Sukker og syre gjør at bønner blir harde og hindrer at de blir myke.
- Tørkede bønner, spesielt røde nyrebønner, bør kokes før de brukes i en oppskrift.
- Ferdigkokte, hermetiske bønner kan brukes som en erstatning for tørkede bønner.

GRØNNSAKER:

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

URTER OG KRYDDER:

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

MELK:

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

KJØTT:

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

FISK:

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

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 86-87 2026/5/22 15:56

OPPSKRIFTER

BOEUF BOURGUIGNON 3 til 4 porsjoner

Mel
Sjøsalt og pepper
700 g oksehøyrygg, skåret i 2,5 centimeter terninger
1½ store gulrøtter, skrelt og skåret i skiver
½ middels stor løk, skåret i skiver
3 baconstrimler, skåret i 2,5 centimeter stykker
150 ml oksekraft
240 ml rødvin eller Bourgogne-vin
7-8 g tomatpurré
1 hvitløkfedd, finhakket
1½ stilker frisk timian, renses av stilken
1 laurbærblad
225 g fersk sopp, skåret i skiver

1. Vend kjøttet i mel krydret med salt og pepper. Brun kjøttet i en stekepanne på komfyren (valgfritt).
2. Legg kjøttet i crock-pot®-saktekokeren, og tilsett resten av ingrediensene.
3. Legg på lokket og kok på Low i 8-10 timer eller på High i 6 timer, eller til kjøttet er mørt.

KYLLING CACCIATORE 2 til 4 porsjoner

1–1½ løk, i tynne skiver
500 g kylling (bryst eller lår), skinnet fjernet
200 g boks plommetomater, hakket
2 hvitløkfedd, finhakket
200 ml tørr hvitvin eller kraft
15 g kapers
10 steinfrie Kalamata-oliven, grovhakket
½ bunt frisk persille eller basilikum, stilker fjernet og grovhakket
Sjøsalt og pepper
Kokt pasta

1. Legg skivet løk i crock-pot®-saktekokeren, og dekk den med kylling.
2. Rør sammen tomater, salt, pepper, hvitløk og hvitvin i en bolle. Hell blandingen over kyllingen.
3. Legg på lokket og kok på Low i 6 timer eller på High i 4 timer, eller til kyllingen er mør.
4. Rør i kapers, oliven og urter rett før servering.
5. Serveres over kokt pasta.
   MERK: Hvis kyllingen kokes med bein i motsetning til beinløs, vil dette forlenge koketiden med ca. 30 minutter til 1 time.

GRYTESTEK 3 til 5 porsjoner

800 g - 1 kg grytestek av oksehøyrygg
1½ løk, i skiver
Mel
1 selleristilker, i skiver
Sjøsalt og pepper
120 g sopp, skåret i skiver
1½ gulrøtter, i skiver
120 ml kjøttkraft eller vin
1½ poteter, delt i fire

1. Vend kjøttet i ½ kopp mel krydret med salt og pepper. Brun steken i en stekepanne på komfyren (valgfritt).
2. Legg alle grønnsakene i crock-pot®-saktekokeren, unntatt soppen. Legg i steken og spre sopp på toppen. Hell i væske.
3. Legg på lokket og kok på Low i 10 timer eller på High i 6 timer, eller til kjøttet er mørt.

LAPSKAUS 3 til 4 porsjoner

500 - 600 g lapskauskjøtt fra oksebog, skåret i 2,5 cm terninger
Mel
Sjøsalt og pepper
350 ml kjøttkraft
7,5 ml Worcestershire-saus
1½ hvitløkfedd, finhakket
1 laurbærblad
3 små poteter, delt i fire
1-1½ løk, hakket
1½ selleristilker, i skiver

1. Strø mel, salt og pepper over kjøttet. Legg kjøttet i crock-pot®-saktekokeren.
2. Tilsett resten av ingrediensene og rør godt.
3. Legg på lokket og kok på Low i 8 til 10 timer eller på High i 6 timer, eller til kjøttet er mørt. Rør grundig før servering.

RENGJØRING

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

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

Lokket og tilberedningsgryten kan vaskes i oppvaskmaskin eller med varmt såpevann. Ikke bruk skuremidler eller skuresvamper. En klut, svamp eller gummislikkepott er vanligvis tilstrekkelig til å fjerne matrester. Bruk et rengjøringsmiddel som ikke sliper eller eddik til å fjerne vannflekker eller andre flekker.

Akkurat som andre keramiske produkter, tåler ikke tilberedningsgryten og lokket plutselige temperaturendringer. Ikke vask tilberedningsgryten eller lokket med kaldt vann når de er varme.

Utsiden av varmesokkelen kan rengjøres med en myk klut og varmt såpevann. Tørk den. Ikke bruk skuremidler.

Du skal ikke utføre annet vedlikehold.

MERK: Etter rengjøring for hånd lar du tilberedningsgryten lufttørke før den settes til oppbevaring.

ETTERSALG OG RESERVEDELER

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

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 88-89 2026/5/22 15:56

GARANTI

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

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

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

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

Anvendelse av dine lovfestede rettigheter i tilfelle feil er gratis.

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

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

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

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

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

Hvis apparatet ditt leveres med en garanti som gjelder spesielt for landet der du bor, vennligst se vilkårene og betingelsen i en slik garanti i stedet for i denne garantien, eller ta kontakt med din lokale autoriserte forhandler for å få mer informasjon.

Denne enheten er merket i samsvar med EU-direktiv 2012/19/EU med symbolet på en avfallsbeholder med kryss over. Slik merking informerer om at dette utstyret ikke kan kastes sammen med annet husholdningsavfall ved slutten av driftsperioden. Brukeren av utstyret er forpliktet til å overlevere det til innsamlere av avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr. Innsamlingssteder drives blant annet av grossister og forhandlere av dette utstyret og av kommunale organisasjonsenheter som driver avfallsinnsamlingsaktiviteter. Riktig håndtering av avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr bidrar til å unngå konsekvenser som er skadelige for menneskers helse og det naturlige miljøet som følge av tilstedeværelsen av farlige komponenter og feil lagring og behandling av slikt utstyr.

Brukte elektriske produkter skal ikke kastes i husholdningsavfallet. De skal leveres på en miljøstasjon. Send en e-post til oss på CrockpotEurope@newellco.com for mer informasjon om resirkulering og avhending av EE-avfall (WEEE).

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

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

Poznan 61-894

Polen

Spania: 0900 81 65 10

Frankrike: 0805 542 055

Storbritannia: 0800 028 7154

For alle andre land, ring +44 800 028 7154

Utenlandspriser kan gjelde.

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

ENERGIFORBRUK OG STRØMSTYRINGSINFORMASJON:

Strømforbruk i av-modus: Når apparatet ikke utfører sin primære funksjon, bruker det maksimalt 0,0 W strøm.

Strømstyring: Apparatet har ikke en automatisk strømstyringsfunksjon og vil bytte til av-modus etter 0 minutter når det er stilt inn på av.

POLSKI

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

NALEŻY UWAŻNIE ZAPOZNAĆ SIĘ Z NINIEJSZĄ INSTRUKCJĄ I ZACHOWAĆ DO WGLĄDU W PRZYSZŁOŚCI

Urządzenia mogą używać dzieci od 8. roku życia, osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub psychicznej oraz osoby niemające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem że korzystają z urządzenia pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie do bezpiecznego używania urządzenia oraz mają świadomość ryzyka związanego z jego użytkowaniem. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Dzieci nie powinny czyścić ani konserwować urządzenia, chyba że mają więcej niż 8 lat i są nadzorowane. Przechowuj urządzenie i przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia. W przypadku użytkowania dowolnego urządzenia w pobliżu dzieci konieczne jest stosowanie ścisłego nadzoru. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych zawsze należy stosować podstawowe środki ostrożności w celu ograniczenia ryzyka pożaru, porażenia prądem elektrycznym i/lub urazów, a także wykonać następujące czynności:

1. Przed użyciem produktu należy przeczytać wszystkie instrukcje.
2. Niniejsze urządzenie wytwarza ciepło podczas pracy. Nie dotykaj gorących powierzchni. Użyj uchwytów lub gałek.
3. W celu ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym nie wolno umieszczać ani zanurzać przewodu, wtyczek ani obudowy urządzenia w wodzie ani innych cieczach.
4. Odłączaj urządzenie od gniazdka, gdy nie jest używane, przed montażem lub demontażem części oraz przed czyszczeniem. Przed instalacją lub zdejmowaniem części oraz przed czyszczeniem należy odczekać, aż urządzenie się schłodzi. Aby odłączyć, ustaw dowolny element sterujący w pozycji WYŁ., a następnie odłącz przewód zasilający od gniazdka. Nie odłączaj urządzenia, ciągnąc za przewód.
5. Żadnego urządzenia nie wolno używać, jeśli wtyczka lub przewód zasilający jest uszkodzony, po awarii urządzenia lub jeśli urządzenie zostało uszkodzone w jakikolwiek sposób. Nie należy podejmować prób wymiany lub łączenia uszkodzonego przewodu. Zwróć urządzenie producentowi (patrz gwarancja) w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji.
6. ⚠ **OSTRZEŻENIE** – **Ryzyko obrażeń:** Niewłaściwe użycie urządzenia może spowodować obrażenia ciała, porażenie prądem lub uszkodzenie urządzenia. Zawsze używaj urządzenia zgodnie z instrukcją. Nie należy używać akcesoriów, przystawek ani części zamiennych niezalecanych przez producenta.
7. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym. Nie stosować na zewnątrz ani w celach komercyjnych.
8. Przewód zasilający nie może zwisać nad krawędzią stołu lub blatu ani dotykać gorących powierzchni.
9. Nie umieszczać na mokrych powierzchniach ani w ich pobliżu, a także na źródłach ciepła, takich jak gorący gaz lub palnik elektryczny, ani na rozgrzanym piekarniku.
10. ⚠ **UWAGA** – **Gorąca powierzchnia:** Element grzejny i sąsiadujące z nim powierzchnie nagrzewają się podczas użytkowania urządzenia i mogą pozostać gorące jeszcze przez jakiś czas po wyłączeniu urządzenia. Unikaj dotykania gorących powierzchni. Przed czyszczeniem lub przechowywaniem urządzenia należy odczekać, aż ostygnie. Podczas użytkowania podstawa grzewcza i urządzenie generują ciepło, a także są narażone na ciepło resztkowe z cyklu gotowania. Nie dotykaj podstawy grzewczej bezpośrednio po zdjęciu kamionki. Przed użyciem odczekać, aż ostygnie.
11. Należy przedsięwziąć odpowiednie środki bezpieczeństwa w celu uniknięcia ryzyka poparzeń, oparzeń, pożaru lub innego rodzaju uszkodzeń ciała lub szkód w mieniu spowodowanych dotknięciem powierzchni zewnętrznych urządzenia podczas użytkowania lub jego stygnięcia.
12. Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny. Może to spowodować poważne obrażenia u osoby lub innych osób.
13. Należy zachować ostrożność przy otwieraniu pokrywy w trakcie lub po zakończeniu cyklu gotowania. Wydobywająca się para może spowodować oparzenia.
14. Nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem. Niewłaściwe użycie może spowodować obrażenia.
15. Wyłącznie do użytku domowego. Zachowaj odstęp 152 mm od ściany i z każdej strony. Zawsze używaj urządzenia na suchej, stabilnej i równej powierzchni.
16. Unikaj nagłych zmian temperatury, np. wrzucania schłodzonej żywności lub zimnych płynów do rozgrzanego garnka. Nie używaj, jeśli garnek ceramiczny jest pęknięty lub uszkodzony.
17. Pokrywka wolnowaru wykonana jest ze szkła hartowanego. Zawsze sprawdzaj, czy na pokrywce nie ma odprysków, pęknięć lub innych uszkodzeń. Nie należy używać szklanej pokrywki, jeśli jest uszkodzona, gdyż może pęknąć podczas użytkowania.
18. **UWAGA:** Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym i uszkodzenia produktu, nie należy gotować bezpośrednio na płycie grzewczej. Gotuj wyłącznie w dostarczonych naczyniach kamionkowych.
19. **OSTRZEŻENIE:** Rozlane jedzenie może spowodować poważne oparzenia. Trzymaj urządzenie i przewód poza zasięgiem dzieci. Nigdy nie przewieszaj przewodu przez krawędź blatu, nie używaj gniazdka pod blatem i nie używaj przedłużacza.

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 90-91 2026/5/22 15:56

20. Urządzenia nie są przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

- Umyj części w roztworze gorącej wody i łagodnego płynnego mydła. Dokładnie wysusz. Zobacz sekcję Rutynowe czyszczenie.
- Przed zdejmowaniem/instalacją części oraz przed czyszczeniem lub przechowywaniem urządzenie należy wyłączyć, odłączyć od gniazda zasilania i odczekać, aż się schłodzi.
- Nigdy nie dotykaj wtyczki ani wyłącznika zasilania wilgotnymi rękami.
- Zawsze podłączaj urządzenie do gniazdka elektrycznego o napięciu (tylko prąd zmienny) podanym na urządzeniu.
- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest używane.
- Nie należy korzystać z urządzenia, które zostało upuszczone, jeśli urządzenie nosi widoczne oznaki uszkodzeń lub jeśli cieknie.
- Unikaj rozlewania wody na złącze.

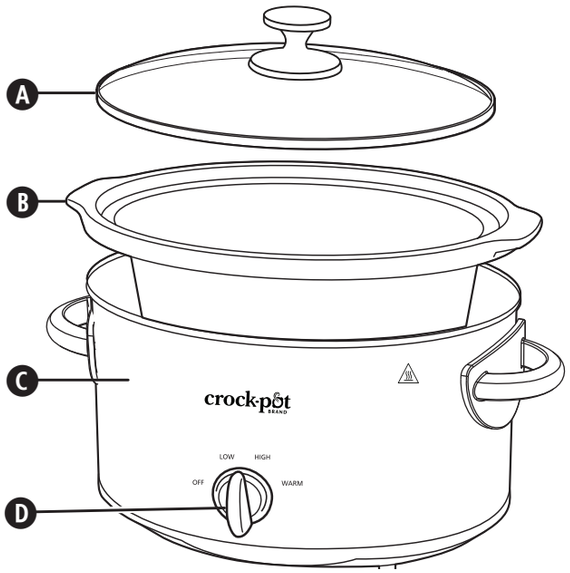
UWAGI

1. Niektóre powierzchnie blatów i stołów nie są przystosowane do wytrzymywania długotrwałego ciepła wytwarzanego przez niektóre urządzenia. Nie należy stawiać urządzenia grzewczego na stole wykonanym z drewna. Aby zapobiec ewentualnym uszkodzeniom powierzchni, zalecamy umieszczenie pod wolnowarem podstawki.
2. Podczas pierwszego użycia urządzenia może być wyczuwalny lekki dym i/lub zapach. Jest to normalne zjawisko w przypadku wielu urządzeń grzewczych i zniknie po kilku użyciach.
3. Należy zachować ostrożność, umieszczając naczynia kamionkowe na płycie grzewczej, blacie, stole lub innej powierzchni ceramicznej lub szklanej o gładkiej powierzchni. Ze względu na właściwości kamionki jej szorstkie dno może porysować niektóre powierzchnie, jeśli nie zachowa się ostrożności. Przed położeniem naczynia na stole, blacie lub innej powierzchni należy zawsze podłożyć pod nie odporną na ciepło podkładkę ochronną.

INSTRUKCJA DOTYCZĄCA KABLA ZASILAJĄCEGO:

Krótki przewód zasilający jest stosowany w celu zmniejszenia ryzyka względem dzieci, które mogłyby go złapać, zaplątać się w dłuższy przewód lub potknąć się o niego.

NALEŻY ZACHOWAĆ TĘ INSTRUKCJĘ.
TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO



CZĘŚCI

- **A** Pokrywa
- **B** Kamionkowe naczynie do gotowania
- **C** Moduł podstawy grzewczej
- **D** Regulator

PRZYGOTOWANIE DO UŻYTKU

Przed użyciem wolnowar Crock-Pot® wyjmij wypełnienie zabezpieczające i umyj pokrywę oraz kamionkowe naczynie ciepłą wodą ze środkiem pieniącym, a następnie dokładnie wysusz. PRZESTROGA! Nie wolno zanurzać podstawy grzewczej, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie ani w żadnej innej cieczy.

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

Należy uważać podczas stawiania kamionkowego naczynia na delikatnej powierzchni, np. szklanej lub ceramicznej płycie kuchenki czy szklanym lub ceramicznym blacie, stole itp. Ze względu na szorstkie dno kamionkowe naczynie może zarysować niektóre powierzchnie w przypadku nieostrożnej obsługi. Przed ustawieniem naczynia kamionkowego na stole lub blacie należy umieścić pod nim podkładki ochronne.

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

SPOSÓB UŻYWANIA WOLNOWARA

1. Postaw kamionkowe naczynie na podstawie grzewczej, umieść w nim składniki i przykryj pokrywą.
2. Podłącz wolnowar do źródła zasilania i wybierz wysoką (HIGH) lub niską (LOW) temperaturę gotowania za pomocą regulatora.

   UWAGA! Ustawienie PODTRZYMANIE TEMPERATURY (WARM) służy WYŁĄCZNIE do utrzymania w cieple potrawy, która już jest ugotowana. NIE wykorzystuj ustawienia PODTRZYMANIE TEMPERATURY do gotowania. Nie zalecamy stosowania ustawienia PODTRZYMANIE TEMPERATURY dłużej niż przez 4 godziny.
3. Po zakończeniu gotowania odłącz wolnowar od zasilania i odstaw do ostygnięcia przed czyszczeniem.

UWAGI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

- Można także ręcznie przełączyć urządzenie na ustawienie PODTRZYMANIE TEMPERATURY (WARM) po zakończeniu gotowania potrawy.
- Aby uniknąć niedogotowania, należy zawsze napełniać kamionkowe naczynie do ½–¾ objętości i przestrzegać zalecanych czasów gotowania.
- Nie przepełniaj naczynia. Aby zapobiec wylewaniu się zawartości, napełniaj kamionkowe naczynie maksymalnie do ¾ objętości.
- Zawsze gotuj przez zalecany czas z nałożoną pokrywą. Aby zapewnić wydajne nagrzewanie urządzenia, nie zdejmuj pokrywy podczas pierwszych dwóch godzin gotowania.
- Dotykając pokrywy lub kamionkowego naczynia, zawsze korzystaj z rękawic kuchennych.
- Po zakończeniu gotowania i przed czyszczeniem urządzenia odłącz je od zasilania.
- Wyjmowane kamionkowe naczynie i pokrywa nadają się do stosowania w piekarniku. Nie należy stawiać kamionkowego naczynia na palniku (gazowym ani elektrycznym) ani pod grillem.

WSKAZÓWKI I PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA

- Odkrój tłuszcz i dobrze wypłucz mięso, aby usunąć zanieczyszczenia. (Jeśli mięso zawiera dużo tłuszczu, zrumień je w rondlu i starannie osącz). Przypraw solą i pieprzem. Umieść mięso w naczyniu do gotowania, kładąc je na warzywach.
- Przygotowując pieczeń lub gulasz, polej mięso płynem. Użyj tylko tyle płynu, ile wskazano w przepisie. Podczas powolnego gotowania w mięsie i warzywach pozostaje więcej soku niż w trakcie normalnego gotowania.

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 92-93
2026/5/22 15:56

- Większość warzyw należy pokroić na cienkie plasterki albo umieścić w pobliżu dna lub boków kamionkowego naczynia. W wolnowarze mięso najczęściej gotuje się szybciej niż większość warzyw.
- Aby potrawy gotowane w wolnowarze miały bogaty smak i intensywny zapach, używaj całych liści ziół.
- Ponieważ wolnowar nie jest bezpośrednio ogrzewany z dołu, napełniaj go co najmniej do połowy objętości, aby uzyskać zgodność z czasami wskazanymi w przepisie. Przyrządzanie mniejszych ilości jedzenia może wymagać modyfikacji czasu gotowania.
- Płyn wskazany w przepisie można zamienić na inny, zachowując tę samą objętość. Można na przykład zastąpić puszkę zupy puszką pomidorów, a filiżankę bulionu wołowego lub drobiowego filiżanką wina.
- Przed dodaniem do słodkich lub kwaśnych potraw nasiona fasoli muszą być zupełnie miękkie. (UWAGA! Cukier i kwas powodują twardnienie fasoli, uniemożliwiając mięknięcie).

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE MODYFIKACJI PRZEPISÓW

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

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

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

MAKARONY I RYŻ:

- W celu uzyskania najlepszych rezultatów stosuj ryż długoziarnisty, chyba że w przepisie przewidziano inaczej. Jeśli po wskazanym czasie ryż nie jest w pełni ugotowany, dodaj 1–1½ szklanki płynu na każdą szklankę ryżu i gotuj dalej przez 20 do 30 minut.
- Makaron dodaj do wolnowara na 30–60 minut przed końcem gotowania.

FASOLA:

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

WARZYWA:

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

ZIOŁA I PRZYPRAWY:

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

MLEKO:

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

MIĘSO:

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

RYBY:

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

PRZEPISY

Więcej przepisów na stronie www.crockpot.pl/ & www.facebook.com/CrockPotPL

BEEF BOURGUIGNON, 3–4 porcje

Mąka
Sól morska, pieprz
700 g wołowiny bez kości, pokrojonej w kostkę o boku 2,5 cm
1½ duże marchewki, obrane i pokrojone w plasterki
½ średniej cebuli, pokrojonej na plasterki
3 plasterki parzonego boczku, pokrojone w kawałki o boku 2,5 cm
150 ml bulionu wołowego
240 ml czerwonego wina (np. burgunda)
7–8 g koncentratu pomidorowego
1 ząbek czosnku, posiekany
1½ gałązki świeżego tymianku (bez łodyżki)
1 liść laurowy
225 g pieczarek, pokrojonych w plasterki

1. Obtocz wołowinę w mące wymieszanej z solą i pieprzem. Obsmaż wołowinę na patelni na kuchence (opcjonalnie).
2. Przełóż mięso do wolnowaru crock-pot® i dodaj pozostałe składniki.
3. Przykryj i duś przez 8–10 godzin w niskiej temperaturze lub przez 6 godzin w wysokiej temperaturze, aż mięso zmięknie.

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 94-95 2026/5/22 15:56

CACCIATORE Z KURCZAKA, 2–4 porcje

1–1½ cebuli, pokrojonej w cienkie plasterki
500 g kurczaka (piersi lub udka), bez skóry
200 g pomidorów w puszce, posiekanych
2 ząbki czosnku, posiekane
200 ml wytrawnego białego wina lub bulionu
15 g kaparów
10 drylowanych oliwek Kalamata, grubo posiekanych
Garść świeżej natki pietruszki lub bazylii, bez łodyżek, grubo posiekanej
Sól morska, pieprz
Ugotowany makaron

1. Umieść pokrojoną w plasterki cebulę w wolnowarze crock-pot®, na wierzchu ułóż kawałki kurczaka.
2. W misce wymieszaj pomidory, sól, pieprz, czosnek i białe wino. Polej kurczaka.
3. Przykryj i duś przez 6 godzin w niskiej temperaturze lub przez 4 godziny w wysokiej temperaturze, aż kurczak zmięknie.
4. Tuż przed podaniem dodaj kapary, oliwki i zioła, wymieszaj.
5. Podawaj z ugotowanym makaronem.
6. **UWAGA:** W przypadku kawałków kurczaka z kośćmi czas gotowania może wydłużyć się o 30 minut do 1 godziny.

WOŁOWINA PIECZONA W GARNKU, 3–5 porcji

800 g–1 kg łopatki wołowej
1½ cebuli, pokrojonej w plasterki
Mąka
1 łodyga selera naciowego, pokrojona w plasterki
Sól morska, pieprz
120 g pieczarek, pokrojonych w plasterki
1½ marchewki, pokrojonej w plasterki
120 ml bulionu wołowego lub wina
1½ ziemniaka, obranego i pokrojonego w ćwiartki

1. Obtocz wołowinę w mące wymieszanej z solą i pieprzem. Obsmaż na patelni na kuchence (opcjonalnie).
2. Warzywa (poza pieczarkami) włóż do wolnowaru crock-pot®. Włóż mięso, posyp pieczarkami. Wlej płyn.
3. Przykryj i duś przez 10 godzin w niskiej temperaturze lub przez 6 godzin w wysokiej temperaturze do miękkości.

GULASZ WOŁOWY, 3–4 porcje

500–600 g łopatki wołowej, pokrojonej w kostkę
Mąka
Sól morska, pieprz
350 ml bulionu wołowego
7,5 ml sosu Worcestershire
1½ ząbka czosnku, posiekanego
1 liść laurowy
3 małe ziemniaki, obrane i pokrojone w ćwiartki
1–1½ cebuli, pokrojonej w drobną kostkę
1½ łodygi selera naciowego, pokrojonej w plasterki

1. Mięso oprósz solą i pieprzem. Włóż mięsa do wolnowaru crock-pot®.
2. Dodaj pozostałe składniki i dobrze wymieszaj.
3. Przykryj i duś przez 8–10 godzin w niskiej temperaturze lub przez 6 godzin w wysokiej temperaturze, aż mięso zmięknie. Dokładnie wymieszaj przed podaniem.

CZYSZCZENIE

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

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

Pokrywę i kamionkowe naczynie można myć w zmywarce lub ręcznie, gorącą wodą z płynem do naczyń. Nie używaj ostrej myjki ani środków czyszczących o właściwościach ściernych. Do usunięcia pozostałości jedzenia zazwyczaj wystarcza miękka ściereczka, gąbka lub gumowa łopatka. Do usuwania plam z wody używaj octu lub delikatnego środka czyszczącego (bez właściwości ściernych).

Podobnie jak delikatna ceramika, kamionkowe naczynie ani pokrywa nie są odporne na nagłe zmiany temperatury. Nie myj kamionkowego naczynia ani pokrywy zimną wodą, dopóki nie ostygnie.

Zewnętrzne powierzchnie podstawy grzewczej można myć miękką szmatką i ciepłą wodą z detergentem. Wytrzyj do sucha. Nie używaj środków czyszczących o właściwościach ściernych.

Nie należy wykonywać żadnych innych czynności obsługowych ani napraw.

UWAGA! Po umyciu kamionkowego naczynia ręcznie odstaw je do wyschnięcia, zanim zostanie schowane.

OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA I CZĘŚCI ZAMIENNE

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

GWARANCJA

Uprzejmie prosimy o zachowanie paragonu, ponieważ będzie on wymagany w przypadku ewentualnych roszczeń z tytułu niniejszej gwarancji.

Zgodnie z treścią niniejszego dokumentu, urządzenie objęte jest 2-letnią gwarancją, której obowiązywanie liczone jest od daty zakupu.

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

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

Wykonanie Państwa praw ustawowych w przypadku wad jest bezpłatne.

Prawo do zmiany tych warunków ma wyłącznie właściwa spółka Newell („Newell"), wymieniona poniżej.

Firma Newell zobowiązuje się, w ramach okresu gwarancyjnego, do bezpłatnej naprawy lub wymiany urządzenia lub dowolnej jego części, w przypadku której stwierdzono nieprawidłowe działanie, pod warunkiem, że:

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

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

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

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 96-97 2026/5/22 15:56

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

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE symbolem przekreślonego pojemnika na odpady. Takie oznaczenie informuje, że po zakończeniu eksploatacji, sprzętu nie można wyrzucać wraz z innymi odpadami domowymi. Użytkownik sprzętu jest zobowiązany do przekazania go podmiotom zajmującym się zbiórką zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Punkty zbiórki prowadzone są między innymi przez hurtowników i detalistów sprzedających ten sprzęt oraz przez miejskie jednostki organizacyjne zajmujące się zbiórką odpadów. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym pomaga uniknąć skutków szkodliwych dla zdrowia ludzkiego i środowiska naturalnego wynikających z obecności niebezpiecznych składników oraz niewłaściwego przechowywania i przetwarzania takiego sprzętu.

Zabrania się usuwania zużytych produktów elektrycznych wraz z odpadami z gospodarstwa domowego. Tam gdzie to możliwe wymagane jest przekazanie do recyklingu. W celu uzyskania dalszych informacji na temat recyklingu i WEEE, prosimy o skontaktowanie się z nami pod adresem CrockpotEurope@newellco.com.

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

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

Poznań 61-894

Polska

Hiszpania: 0900 81 65 10

Francja: 0805 542 055

Wielka Brytania: 0800 028 7154

W przypadku wszystkich pozostałych krajów prosimy o kontakt pod numerem telefonu +44 800 028 7154

Obowiązywać mogą stawki międzynarodowe.

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

INFORMACJE O ZUŻYCIU ENERGII I ZARZĄDZANIU ENERGIĄ:

Zużycie energii w trybie wyłączonym: Gdy urządzenie nie wykonuje swojej podstawowej funkcji, zużywa maksymalnie 0,0 W.

Zarządzanie energią: Urządzenie nie posiadafunkcji automatycznego zarządzania energią i wyłączy się po upływie 0 minut od momentu przełączenia w tryb wyłączenia.

ČESKY
DŮLEŽITÁ OCHRANNÁ OPATŘENÍ

PŘEČTĚTE SI POZORNĚ A USCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POTŘEBU

Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem. Uchovávejte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let. Při používání jakéhokoli spotřebiče v blízkosti dětí je nutný přísný dohled. Děti by si se spotřebičem neměly hrát.

Při používání elektrických spotřebičů je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření, aby se snížilo riziko požáru, úrazu elektrickým proudem a/nebo zranění osob, včetně níže uvedeného:

1. Před použitím si přečtěte všechny pokyny.
2. Tento spotřebič při používání generuje teplo. Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte rukojeti nebo regulátory.
3. Z důvodu ochrany před úrazem elektrickým proudem neponořujte kabel, zástrčky ani hlavní část spotřebiče do vody nebo jiné kapaliny.
4. Odpojte spotřebič ze zásuvky, když jej nepoužíváte, před nasazením nebo sejmutím dílů a před čištěním. Před nasazením nebo sejmutím dílů a před čištěním jej nechte vychladnout. Chcete-li spotřebič odpojit, otočte všechny ovládací prvky do polohy OFF a poté odpojte napájecí kabel ze zásuvky. Neodpojujte je taháním za kabel.
5. Nepoužívejte žádný spotřebič s poškozeným kabelem nebo zástrčkou nebo po poruše spotřebiče nebo po jeho jakémkoli poškození. Poškozený kabel se nepokoušejte vyměnit nebo napojit. Vraťte spotřebič výrobci (viz záruka) k prohlídce, opravě nebo seřízení.
6. ⚠ **VAROVÁNÍ** – **Nebezpečí zranění:** Nesprávné používání spotřebiče může vést ke zranění osob, úrazu elektrickým proudem nebo poškození spotřebiče. Spotřebič vždy používejte v souladu s pokyny. Nepoužívejte příslušenství, nástavce ani náhradní díly, které nejsou doporučeny výrobcem.
7. Tento spotřebič je určen výhradně pro domácí použití. Nepoužívejte ve venkovním prostředí ani pro komerční účely.
8. Nenechávejte kabel viset přes okraj stolu nebo linky a nedotýkejte se horkých povrchů.
9. Nepokládejte na mokré povrchy ani do jejich blízkosti, ani na zdroje tepla, jako jsou horké plynové nebo elektrické hořáky, ani na zahřátou troubu.
10. ⚠ **POZOR** – **horký povrch:** Topné těleso a přilehlé povrchy se během používání zahřívají a mohou nějakou dobu po vypnutí spotřebiče zůstat horké. Vyvarujte se dotyku horkých povrchů. Před čištěním nebo uskladněním nechte spotřebič dostatečně dlouho vychladnout. Topná základna a spotřebič generují během používání teplo a jsou vystaveny zbytkovému teplu z cyklu vaření. Nedotýkejte se topné základny ihned po vyjmutí kameninového nádobí. Před manipulací nechte vychladnout.
11. Je třeba přijmout odpovídající bezpečnostní opatření, aby se zabránilo riziku popálení, opaření, požáru nebo jiného poškození osob nebo majetku způsobeného dotykem vnějšího povrchu během používání nebo chladnutí.
12. Při přemisťování spotřebiče obsahujícího horký olej nebo jiné horké kapaliny je třeba postupovat s maximální opatrností. To může způsobit vážné zranění sobě i ostatním.
13. Při otevírání víka během nebo po skončení cyklu vaření buďte opatrní. Unikající pára může způsobit popáleniny.
14. Spotřebič nepoužívejte k jiným účelům, než ke kterým je určen. Nesprávné použití může způsobit zranění.
15. Určeno pouze pro použití na kuchyňské lince. Udržujte odstup 152 mm od stěny a ze všech stran. Spotřebič vždy používejte na suchém, stabilním a rovném povrchu.
16. Vyhněte se náhlým změnám teploty, jako je přidávání chlazených potravin nebo studených tekutin do ohřívaného hrnce. Nepoužívejte, pokud je keramický hrnec prasklý nebo poškozený.
17. Víko pomalého hrnce je vyrobeno z tvrzeného skla. Vždy zkontrolujte, zda není víko naštípnuté, prasklé nebo jinak poškozené. Nepoužívejte skleněné víko, pokud je poškozené, protože by se mohlo při používání rozbít.
18. **UPOZORNĚNÍ:** Z důvodu ochrany před úrazem elektrickým proudem a poškozením výrobku nevařte přímo v topné základně. Vařte pouze v dodaném kameninovém nádobí.
19. **VAROVÁNÍ:** Rozlité jídlo může způsobit vážné popáleniny. Udržujte spotřebič a kabel mimo dosah dětí. Nikdy nepokládejte kabel přes okraj linky, nikdy nepoužívejte zásuvku pod linkou a nikdy nepoužívejte prodlužovací kabel.
20. Spotřebiče nejsou určeny k provozu pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.

- Díly umyjte v roztoku horké vody a jemného tekutého mýdla. Důkladně osušte. Viz část „Pravidelné čištění“.
- Před demontáží/montáží dílů a před čištěním spotřebič vždy vypněte, odpojte od sítě a nechte vychladnout.
- Před manipulací se zástrčkou nebo před zapnutím zařízení se ujistěte, že máte suché ruce.
- Vždy používejte zařízení z elektrické zásuvky s napětím (pouze střídavý proud) uvedeným na zařízení.
- Nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru během používání.

- Spotřebič nepoužívejte, pokud spadl, vykazuje viditelné známky poškození nebo uniká z něj kapalina.
- Vyvarujte se rozlití vody na konektor.

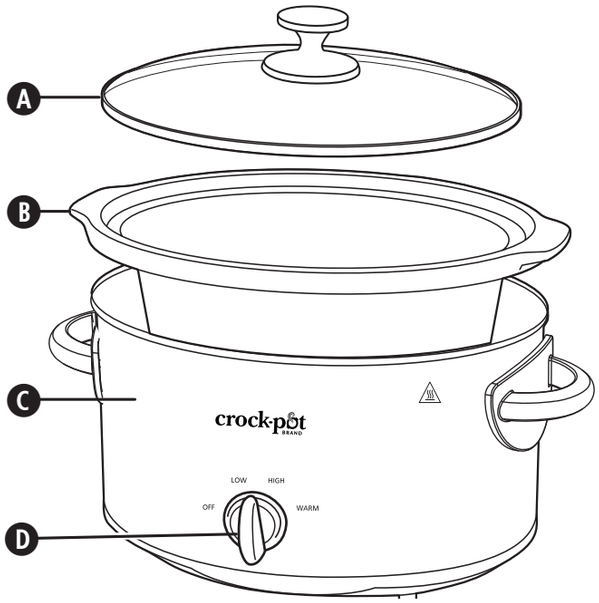
OZNÁMENÍ

1. Některé povrchy pracovních desek a stolů nejsou navrženy tak, aby odolávaly dlouhodobému teplu generovanému určitými spotřebiči. Nevkládejte vyhřívanou jednotku na dřevěný stůl s povrchovou úpravou. Doporučujeme pod pomalý hrnec umístit podložku nebo trojnožku, aby nedošlo k poškození povrchu.
2. Při prvním použití tohoto spotřebiče může být cítit mírný kouř a/nebo zápach. To je u mnoha topných zařízení běžné a po několika použitích se to již nebude opakovat.
3. Při pokládání kameninového nádobí na keramickou nebo hladkou skleněnou varnou desku, pracovní desku, stůl nebo jiný povrch buďte opatrní. Vzhledem k povaze kameninového nádobí může její drsné dno poškrábat některé povrchy, pokud se s ní nezachází opatrně. Před položením na stůl, pracovní desku nebo jiný povrch vždy pod kameninové nádobí položte tepelně odolnou ochrannou podložku.

POKYNY TÝKAJÍCÍ SE NAPÁJECÍHO KABELU:

Používá se krátký napájecí kabel, aby se snížilo riziko, že by jej děti mohly uchopit, zamotat se do něj nebo o něj zakopnout, jako je tomu u delších kabelů.

TYTO POKYNY SI DOBŘE USCHOVEJTE
POUZE PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI



SOUČÁSTI

- **A** Poklice
- **B** Kameninový hrnec
- **C** Ohřívací základna
- **D** Volič nastavení

PŘÍPRAVA K POUŽITÍ

Před použitím pomalého hrnec CrockPot® odstraňte všechny části obalu a umyjte poklici i kameninový hrnec v teplé mýdlové vodě a důkladně je osušte. POZOR: Ohřívací základnu, napájecí kabel ani zástrčku nikdy neponořujte do vody nebo jiné kapaliny.

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

Při pokládání kameninového hrnce na keramickou varnou desku, varnou desku z leštěného skla, kuchyňskou linku, stůl nebo jiný povrch buďte opatrní. Mohlo by dojít k poškrábání některých materiálů hrubým povrchem dna kameninového hrnce. Při pokládání kameninového hrnce na stůl nebo na kuchyňskou linku pod něj vždy nejprve umístěte ochrannou podložku.

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

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 100-101 2026/5/22 15:56

JAK POUŽÍVAT POMALÝ HRNEC

1. Vložte kameninový hrnec do ohřívací základny, přidejte do hrnce suroviny a nasaďte poklici.
2. Připojte pomalý hrnec do zásuvky a otočte volič nastavení do polohy vysoké teploty (HIGH) nebo nízké teploty (LOW).

   POZNÁMKA: Nastavení ohřev (WARM) slouží POUZE k udržování teploty již uvařeného jídla. NEVAŘTE pomocí nastavení ohřev. Nedoporučujeme používat nastavení ohřev po dobu více než 4 hodin.
3. Po dokončení vaření odpojte pomalý hrnec ze zásuvky a před čištěním jej nechejte zchladnout.

POZNÁMKY K POUŽITÍ

- V případě potřeby můžete po dokončení přípravy pokrmu ručně přepnout regulátor na nastavení ohřev (WARM).
- Pokud se chcete vyhnout nedovaření nebo naopak rozvaření, vždy naplňte hrnec do ½ až ¾ a dodržujte doporučenou dobu vaření.
- Hrnec nepřeplňujte. Neplňte hrnec více než do ¾, aby nedošlo k přelití.
- Vždy vařte s nasazenou poklicí a po doporučenou dobu. Neoddělávejte poklici během prvních dvou hodin vaření, aby se mohlo účinně kumulovat teplo.
- Při manipulaci s poklicí nebo hrncem vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Po dokončení vaření a před čištěním odpojte hrnec ze zásuvky.
- Odnímatelná kameninová nádoba a poklice jsou žáruvzdorné. Nepoužívejte vyjímatelný hrnec na plynovém hořáku, elektrické plotýnce nebo pod grilem.

TIPY A RADY K VAŘENÍ

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

POKYNY K PŘIZPŮSOBOVÁNÍ RECEPTŮ

Tyto pokyny vám pomohou s přizpůsobením vašich vlastních receptů i dalších receptů určených pro pomalý hrnec. Řada běžných kroků přípravy není při použití pomalého hrnce potřeba. Ve většině případů lze dát všechny suroviny přímo do pomalého hrnce a vařit je třeba celý den.

Obecně:

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

- Mohlo by se zdát, že naše recepty obsahují málo tekutiny. Pomalý hrnec však funguje jiným způsobem než ostatní způsoby vaření a objem tekutiny se během vaření téměř zdvojnásobí. Pokud chcete v pomalém hrnci připravit klasický recept, snižte před vařením množství tekutiny.

DOBA VAŘENÍ	VAŘENÍ PŘI TEPLOTĚ LOW (nízká)	VAŘENÍ PŘI TEPLOTĚ HIGH (vysoká)
15 až 30 minut	4 až 6 hodin	1½ až 2 hodin
30 až 45 minut	6 až 10 hodin	3 až 4 hodin
50 minut až 3 hodiny	8 až 10 hodin	4 až 6 hodin

TĚSTOVINY A RÝŽE:

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

FAZOLE:

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

ZELENINA:

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

BYLINKY A KOŘENÍ:

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

MLÉKO:

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

MASO:

- Z masa okrájejte tlusté, dobře maso opláchněte a osušte papírovými ubrousky.
- Pokud maso před pomalým vařením osmahnete, zbavíte se tak přebytečného tuku a docílíte lepší chuti a aroma.
- Maso do varné nádoby vložte tak, aby se nedotýkalo poklice.
- Podle velikosti kousků masa upravte množství zeleniny či brambor, aby nádoba byla vždy naplněna do ½ až ¾.
- Velikost masa a doporučená doba vaření jsou pouze přibližné a mohou se lišit v závislosti na konkrétním kousku, druhu masa a velikosti kosti. Libové maso jako například kuřecí či vepřová panenka se vaří rychleji než vláknité a tučné maso jako hovězí plecko nebo vepřové ramínko. Vaření masa s kostí prodlouží dobu vaření oproti masu bez kosti.
- Nakrájejte maso na malé kousky, když ho vaříte společně s předvařenými potravinami, jako jsou fazole, ovoce či lehká zelenina, např. houby, na kostičky nakrájená cibule, lilek nebo nadrobno nakrájená zelenina. Umožní se tak, aby se všechny přísady vařily stejně dlouho.

RYBY:

- Ryby se vaří rychle, a proto je vhodné je přidat ke konci vaření v posledních patnácti minutác až hodině vaření.

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 102-103 2026/5/22 15:56

RECEPTY

Recepty najdete na webu www.crockpoteurope.com.

HOVĚZÍ PO BURGUNDSKU Počet porcí: 3–4

Mouky
Mořská sůl a pepř
700 g hovězího plecka, nakrájeného na 2,5centimetrové kostičky
1½ velké mrkve, ostrouhané a nakrájené na kolečka
½ střední cibule, nakrájená na kolečka
3 plátky uvařené slaniny nakrájené na kusy 2,5 centimetrů dlouhé
150 ml hovězího vývaru
240 ml červeného nebo burgundského vína
7-8 g rajčatového protlaku
1 stroužek namletého česneku
1½ větvičky čerstvého tymiánu, bez stonků
1 bobkový list
225 g čerstvých hub, nakrájených

1. Obalte hovězí v osolené a opepřené mouce. Osmahněte maso na pánvi na vařiči (volitelné).
2. Vložte maso do pomalého hrnce crock-pot® a přidejte zbývající přísady.
3. Přikryjte poklicí a vařte při nízké teplotě 8–10 hodin nebo při vysoké teplotě po dobu 6 hodin, či dokud maso nezměkne.

KUŘE CACCIATORE Počet porcí: 2–4

1–1½ cibule, nakrájené na tenké plátky
500 g kuřecího (prsa nebo stehna), bez kůže
200 g konzerva oválných rajčat, nakrájených
2 stroužky namletého česneku
200 ml suchého bílého vína nebo vývaru
15 g kapar
10 odpeckovaných oliv kalamata, nahrubo nakrájených
½ trsu čerstvé petržele nebo bazalky, bez stonků a nahrubo nakrájených
Mořská sůl a pepř
Uvařené těstoviny

1. Dejte nakrájenou cibuli do pomalého hrnce crock-pot® a položte na ni kuře.
2. V míse smíchejte rajčata, sůl, pepř, česnek a bílé víno. Nalijte na kuře.
3. Přikryjte poklicí a vařte při nízké teplotě 6 hodin nebo při vysoké teplotě po dobu 4 hodin, či dokud maso nezměkne.
4. Před servírováním pokrmu vmíchejte kapary, olivy a bylinky.
5. Podávejte na uvařených těstovinách.

POZNÁMKA: Vaření nevykostěného kuřete prodlouží dobu vaření oproti vykostěnému kuřeti o 30 až 60 minut.

DUŠENÉ HOVĚZÍ Počet porcí: 3–5

800 g – 1 kg hovězího plecka
1½ cibule, nakrájené na kolečka
Mouka
1 stonek řapíkatého celeru, nakrájené
Mořská sůl a pepř
120 g hub, nakrájených
1½ mrkve, nakrájené na kolečka
120 ml hovězího vývaru nebo vína
1½ brambory, rozčtvrcené

1. Obalte maso v ½ hrnku mouky, osolte a opepřete. Osmahněte maso na pánvi na vařiči (volitelné).
2. Vložte veškerou zeleninu, vyjma hub, do pomalého hrnce crock-pot®. Přidejte maso a posypte ho houbami. Zalijte tekutinou.
3. Přikryjte poklicí a vařte při nízké teplotě 10 hodin nebo při vysoké teplotě po dobu 6 hodin, či dokud maso nezměkne.

ČIŠTĚNÍ

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

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

Poklici a kameninový hrnec můžete mýt v myčce nebo v horké mýdlové vodě. K čištění nepoužívejte abrazivní čisticí přípravky ani drátěnku. Zbytky zpravidla odstraníte hadříkem, houbičkou nebo gumovou stěrkou. Vodní mapy a jiné skvrny odstraňte pomocí neabrazivního čisticího přípravku nebo octa.

Hrnec a poklice jsou vyrobeny z jemné keramiky, proto nevydrží náhlé změny teploty. Neumývejte hrnec ani poklici pod studenou vodou, pokud jsou ještě horké.

Vnější část ohřívací základny lze očistit měkkým hadříkem v teplé mýdlové vodě. Všechny části důkladně osušte. Nepoužívejte abrazivní čisticí přípravky.

Veškerý servis přenechejte odborníkům.

POZNÁMKA: Po ručním čištění nechejte hrnec na vzduchu oschnout a teprve poté jej uskladněte.

POPRODEJNÍ A NÁHRADNÍ DÍLY

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

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 104-105 2026/5/22 15:56

ZÁRUKA

Uschovejte si prosím účtenku, protože bude vyžadována pro případné reklamace v rámci této záruky. Na tento spotřebič se vztahuje záruka 2 roky od zakoupení, jak je popsáno v tomto dokumentu. Pokud se během této záruční doby stane, že spotřebič přestane fungovat z důvodu konstrukční nebo výrobní vady, odneste jej zpět do místa nákupu s pokladním dokladem a kopií této záruky. Práva a výhody vyplývající z této záruky doplňují vaše zákonná práva, která nejsou touto zárukou dotčena. Uplatnění vašich zákonných práv v případě vad je bezplatné.

Právo měnit tyto podmínky má pouze příslušná společnost Newell uvedená níže (“Newell”).

Společnost Newell se zavazuje v záruční době bezplatně opravit nebo vyměnit spotřebič nebo jakoukoli jeho část, u které zjistí, že nefunguje správně, za předpokladu, že:

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

Záruka se nevztahuje na závady vzniklé nesprávným používáním, poškozením, zneužitím, používáním s nesprávným napětím, přírodními vlivy, událostmi mimo kontrolu společnosti Newell, opravou nebo úpravou provedenou jinou než společností Newell pověřenou osobou nebo nedodržením návodu k použití. Kromě toho se tato záruka nevztahuje na běžné opotřebení, mimo jiné včetně drobných změn barvy a poškrábání. Práva vyplývající z této záruky se vztahují pouze na původního kupujícího a nevztahují se na komerční nebo komunální použití.

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

Toto zařízení je v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU označeno symbolem přeškrtnuté nádoby na odpad. Toto označení informuje, že toto zařízení nelze na konci jeho provozu likvidovat s ostatním domovním odpadem. Uživatel zařízení je povinen je odevzdat do sběren elektrických a elektronických zařízení. Sběrná místa jsou provozována mimo jiné: velkoobchody a maloobchody s temito zařízeními a obecní organizační jednotky, provádějící svozovou činnost. Správné nakládání s odpadním elektrickým a elektronickým zařízením pomáhá předcházet následkům, škodlivým pro lidské zdraví a přírodní prostředí, vyplývajícím z přítomnosti nebezpečných součástí a nesprávného skladování a zpracování těchto zařízení.

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

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

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

Poznan 61-894

Polsko

Španělsko: 0900 81 65 10

Francie: 0805 542 055

Spojené království: 0800 028 7154

Pro všechny ostatní země volejte na číslo +44 800 028 7154.

Mohou platit mezinárodní sazby.

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

SPOTŘEBA ENERGIE A INFORMACE O ŘÍZENÍ SPOTŘEBY:

Spotřeba energie v režimu vypnuto: Když spotřebič nevykonává svou hlavní funkci, spotřebovává maximálně 0,0 W.

Řízení napájení: Spotřebič není vybaven funkcí automatického řízení spotřeby, a při přepnutí do nastavení Vypnuto se do režimu vypnutí přepne po 0 minutách.

SLOVENČINA
DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

POZORNE SI ICH PREČÍTAJTE A UCHOVAJTE ICH TAK, ABY STE SA K NIM MOHLI KEDYKOĽVEK VRÁTIŤ A OPÄTOVNE SI ICH PREŠTUDOVAŤ

Tento spotrebič môžu používať deti vo veku od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sú pod dohľadom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú súvisiacim rizikám, ktoré z používania vyplývajú. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Čistenie a údržbu by nemali vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a len pod dozorom dospelej osoby. Udržujte spotrebič a prívodný kábel mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. Pri používaní akéhokoľvek spotrebiča v blízkosti detí je potrebný prísny dohľad dospelej osoby. Deti by sa nemali hrať so spotrebičom.
Pri používaní elektrických spotrebičov by sa mali vždy dodržiavať základné bezpečnostné opatrenia, aby sa znížilo riziko požiaru, úrazu elektrickým prúdom a/alebo zranenia osôb, vrátane nasledujúcich pokynov:

1. Pred použitím tohto výrobku si prečítajte všetky pokyny.
2. Tento spotrebič počas používania vytvára teplo. Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Používajte rukoväte alebo úchytky.
3. Aby ste sa chránili pred úrazom elektrickým prúdom, neponárajte kábel, zástrčky ani hlavné teleso spotrebiča do vody alebo inej tekutiny.
4. Odpojte spotrebič zo zásuvky, keď ho nepoužívate, pred nasadením alebo odmontovaním jednotlivých dielov a pred čistením. Pred nasadením alebo odobratím dielov a pred čistením spotrebič nechajte vychladnúť. Najskôr prepnite všetky ovládače do polohy VYPNUTÉ a potom odpojte napájací kábel zo zásuvky. Neodpájajte spotrebič ťahaním za napájací kábel.
5. Nepoužívajte, ak má spotrebič poškodený kábel alebo zástrčku, alebo po poruche spotrebiča, alebo ak bol akýmkoľvek spôsobom poškodený. Nepokúšajte sa vymeniť ani nadpojiť poškodený kábel. Vráťte spotrebič výrobcovi na kontrolu, opravu alebo nastavenie (pozri záruku).
6. ⚠ **VAROVANIE** – **Riziko úrazu:** Nesprávne používanie spotrebiča môže mať za následok zranenie osôb, úraz elektrickým prúdom alebo poškodenie spotrebiča. Spotrebič vždy používajte v súlade s pokynmi. Nepoužívajte príslušenstvo, nadstavce ani náhradné diely, ktoré neodporúča výrobca.
7. Výrobok je určený iba pre použitie v domácnosti. Nepoužívajte v exteriéri ani na komerčné účely.
8. Nenechávajte kábel visieť cez okraj stola alebo pracovnej dosky, ani sa dotýkať horúcich povrchov.
9. Neumiestňujte na mokré povrchy ani do ich blízkosti, ani ku zdrojom tepla, ako je napríklad horúci plynový alebo elektrický horák, ani na rozohriatu rúru.
10. ⚠ **POZOR** – **Horúci povrch:** Výhrevné teleso a priľahlé povrchy sa počas používania zahrievajú a môžu zostať horúce ešte nejaký čas po vypnutí spotrebiča. Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Pred čistením alebo uskladnením nechajte spotrebič dostatočne dlho vychladnúť. Ohrevná základňa a spotrebič počas používania vytvárajú teplo a sú vystavené zvyškovému teplu po ukončení prípravy jedla. Nedotýkajte sa vyhrievacej základne ihneď po vybratí kameniny. Pred manipuláciou nechajte vychladnúť.
11. Je nevyhnutné prijať primerané opatrenia, aby sa predišlo riziku popálenín, obarenia, požiaru alebo inej ujme na zdraví osôb alebo majetku v dôsledku kontaktu s vonkajšou stranou počas používania alebo chladnutia.
12 Pri premiestňovaní spotrebiča, v ktorom sa nachádza horúci olej alebo iné horúce kvapaliny, je potrebná mimoriadna opatrnosť. Hrozí mimoriadne závažné poranenie vás aj iných osôb.
13. Pri otváraní veka počas alebo po príprave jedla buďte opatrní. Unikajúca para môže spôsobiť popáleniny.
14. Nepoužívajte spotrebič na iné účely, než na ktoré je určený. Nesprávne alebo nevhodné použitie môže spôsobiť zranenia.
15. Určené len na použitie na kuchynskej pracovnej doske v domácnosti. Umiestnite aspoň 15 cm od steny a od ostatných predmetov. Spotrebič vždy používajte na suchom, stabilnom a rovnom povrchu.
16. Vyhýbajte sa náhlym zmenám teploty, ako je napríklad pridávanie mrazených potravín alebo studených tekutín do zohriateho hrnca. Nepoužívajte, ak je keramický hrniec prasknutý alebo poškodený.
17. Pokrievka pomalého hrnca je vyrobená z tvrdeného skla. Vždy ju skontrolujte, či nie je odštiepená, prasknutá alebo inak poškodená. Nepoužívajte sklenenú pokrievku, ak je poškodená, pretože sa môže počas používania roztrieštiť.
18. **UPOZORNENIE:** Aby ste predišli úrazu elektrickým prúdom a poškodeniu výrobku, jedlo nepripravujte priamo vo vyhrievacej základni. Varte iba v priloženom kameninovom riade.
19. **VÝSTRAHA:** Rozliatím jedla môže spôsobiť vážne popáleniny. Uchovávajte spotrebič a kábel mimo dosahu detí. Nikdy neumiestňujte kábel cez okraj kuchynskej linky, nikdy nepoužívajte zásuvku pod kuchynskou linkou a nikdy nepoužívajte predlžovací kábel.

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 106-107 2026/5/22 15:56

20 Spotrebiče nie sú určené na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.

- Jednotlivé diely spotrebiča umyte v horúcej vody a použite jemný tekutý saponát. Dôkladne osušte. Pozri časť Bežné čistenie.
- Pred demontážou/montážou dielov a pred čistením spotrebič vždy vypnite, odpojte zo siete a nechajte vychladnúť.
- Výrobok pripájajte do zásuvky alebo zapínajte iba so suchými rukami.
- Spotrebič vždy používajte v elektrickej zásuvke s napätím uvedeným na spotrebiči (iba striedavý prúd).
- Nikdy nenechávajte spotrebič bez dozoru počas používania.
- Prístroj nepoužívajte, ak spadol na zem alebo sú na ňom viditeľné znaky poškodenia alebo ak tečie.
- Dajte pozor, aby konektor nikdy neprišiel do kontaktu s vodou.

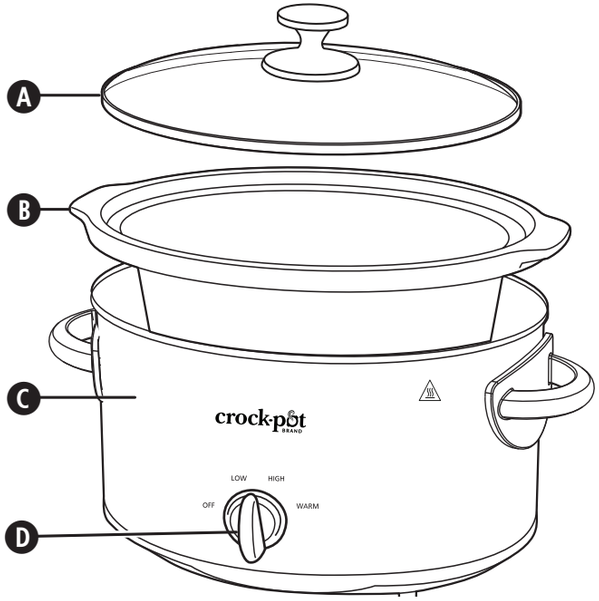
UPOZORNENIA

1. Niektoré povrchy pracovných dosiek a stolov nie sú navrhnuté tak, aby odolali dlhodobému pôsobeniu tepla sálajúceho z určitých spotrebičov. Neumiestňujte vyhrievanú jednotku na stôl s upraveným dreveným povrchom. Odporúčame umiestniť pod pomalý hrniec podložku alebo mriežku odolnú voči teplu, aby ste predišli možnému poškodeniu povrchu.
2. Počas prvého použitia tohto spotrebiča môžete zachytiť mierny dym a/alebo zacítiť mierny zápach. Toto je bežné u mnohých vyhrievaných spotrebičov a po niekoľkých použitiach tento jav prirodzene vymizne.
3. Pri umiestňovaní kameninového riadu na keramickú alebo hladkú sklenenú varnú dosku, pracovnú dosku, stôl alebo iný povrch postupujte obzvlášť opatrne. Vzhľadom na vlastnosti kameniny môže jej drsné dno poškriabať niektoré povrchy, ak sa s riadom nezaobchádza dostatočne opatrne. Pred položením na stôl, kuchynskú linku alebo iný povrch vždy umiestnite pod kameninový riad ochrannú podložku odolnú voči teplu.

POKYNY K NAPÁJACIEMU KÁBLU:

Krátky napájací kábel sa používa na zníženie rizika, ktoré vyplýva z toho, že by ho mohli zachytiť malé deti, zamotať sa do dlhšieho kábla alebo sa oň potknúť.

USCHOVAJTE SI TIETO POKYNY
LEN NA POUŽITIE V DOMÁCNOSTI



SÚČASTI

- A Pokrievka
- B Kameninová miska
- C Ohrevný podstavec
- D Volič nastavenia

PRÍPRAVA NA POUŽITIE

Než začnete pomalovarný hrniec Crock-Pot® používať, odstráňte všetky obalové materiály a pokrievku aj kameninovú misku umyte teplou mydlovou vodu, pričom ich nechajte dôkladne vyschnúť. POZOR: Ohrevný podstavec, prívodný kábel ani zástrčku neponárajte do vody ani inej kvapaliny.

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

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

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

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 108-109 2026/5/22 15:56

AKO POUŽÍVAŤ POMALOVARNÝ HRNIEC

1. Kameninovú misku vložte do ohrevného podstavca, pridajte ingrediencie a zakryte pokrievkou.
2. Pomalovarný hrniec zapojte do siete a volič nastavenia otočte na vysokú (HIGH) alebo nízku (LOW) teplotu prípravy.

   POZNÁMKA: Nastavenie na UDRŽIAVANIE TEPLOTY (WARM) slúži IBA na udržiavanie teploty už uvareného jedla. Jedlo NEPRIPRAVUJTE pomocou nastavenia na UDRŽIAVANIE TEPLOTY. Nastavenie na UDRŽIAVANIE TEPLOTY neodporúčame používať dlhšie ako 4 hodiny.
3. Po dokončení prípravy pomalovarný hrniec odpojte a pred čistením ho nechajte vychladnúť.

POZNÁMKY K POUŽÍVANIU

- V prípade potreby môžete po dokončení prípravy ručne prepnúť na nastavenie na UDRŽIAVANIE TEPLOTY (WARM).
- Kameninovú misku vždy naplňte do ½ až ¾ a dodržiavajte odporúčané časy prípravy, aby ste predišli prevareniu či nedovareniu jedla.
- Kameninovú misku neprepĺňajte. Aby sa zabránilo preliatiu, kameninovú misku napĺňajte najviac do ¾.
- Vždy varte podľa odporúčanej doby prípravy a s pokrievkou na hrnci. Pokrievku počas prvých dvoch hodín varenia neodstraňujte, vďaka čomu sa vytvorí efektívne teplo.
- Pri manipulácii s pokrievkou alebo kameninovou miskou vždy používajte kuchynské rukavice.
- Spotrebič po dovarení a pred čistením odpojte zo zásuvky.
- Vyberateľná kameninová miska a veko sú žiaruvzdorné. Vyberateľnú kameninovú misku nestavajte na plynové horáky, elektrické platničky ani pod rošty.

TIPY A RADY PRI PRÍPRAVE JEDÁL

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

RADY NA PRISPÔSOBOVANIE RECEPTOV

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

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

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

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

CESTOVINY A RYŽA:

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

FAZUĽA:

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

ZELENINA:

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

BYLINKY A KORENIE:

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

MLIEKO:

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

MÄSO:

- Orežte mastné kusy mäsa, dôkladne ho umyte a osušte papierovými kuchynskými utierkami.
- Opečenie mäsa vopred umožní, aby tuk z mäsa pred varením v pomalovarnom hrnci odtiekol, jedlu to pridá aj výraznejšiu chuť.
- Mäso musí byť v miske umiestnené tak, aby sa nedotýkalo pokrievky.
- Pre menšie alebo väčšie kusy mäsa prispôsobte množstvo zeleniny alebo zemiakov tak, aby miska bola stále plná do ½ až ¾ objemu.
- Veľkosť mäsa a odporúčaný čas varenia sú iba informačné a môžu sa meniť v závislosti od narezania, typu a štruktúry kostí. Chudé mäso, ako hydina alebo bravčová sviečkovica, sa uvaria rýchlejšie ako mäso s väčším podielom spojivového tkaniva a tuku, ako je hovädzí krk alebo bravčové pliecko. Mäso s kosťou sa varí dlhšie ako mäso bez kosti.
- Mäso pri varení s predvarenými potravinami, ako je fazuľa, ovocie alebo ľahká zelenina, napr. šampiňóny, krájaná cibuľa, baklažán alebo najemno nakrájaná zelenina, nakrájajte na menšie kúsky. To umožní, aby sa všetky ingrediencie uvarili rovnakým tempom.

RYBA:

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

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 110-111 2026/5/22 15:56

RECEPTY

HOVÄDZIE NA BURGUNDSKÝ SPÔSOB (3 – 4 porcie)

Múka
Morská soľ a čierne korenie
700 g steaku na dusenie narezaného na 2,5 cm kocky
1 ½ veľkej očistenej mrkvy nakrájanej na kolieska
½ stredne veľkej nakrájanej cibule
3 plátky osmaženej slaniny narezané na 2,5 cm kúsky
150 ml hovädzieho vývaru
240 ml červeného alebo burgundského vína
7 – 8 g paradajkového pyré
1 nakrájaný strúčik cesnaku
1 ½ vetvičky čerstvého tymiánu bez stoniek
1 bobkový list
225 g nakrájaných čerstvých hríbov

1. Hovädzie mäso obaľte v múke ochutenej soľou a čiernym korením. Potom ho sprudka opečte na panvici na sporáku (voliteľné).
2. Mäso vložte do pomalovarného hrnca crock-pot® a pridajte ostatné ingrediencie.
3. Zakryte a pripravujte 8 – 10 hodín pri nízkej teplote alebo 6 hodín pri vysokej teplote, alebo kým mäso nezmäkne.

KURACIE CACCIATORE (2 – 4 porcie)

1 – 1 ½ cibule nakrájanej na tenké plátky
500 g kuracieho mäsa bez kože (prsia alebo stehná)
200 g nakrájaných konzervovaných slivkových paradajok
2 nakrájané strúčiky cesnaku
200 ml suchého bieleho vína alebo vývaru
15 g kapár
10 vykôstkovaných nahrubo nakrájaných olív Kalamata
Hrsť nahrubo nakrájanej čerstvej petržlenovej vňate alebo bazalky bez stoniek
Morská soľ a čierne korenie
Uvarené cestoviny

1. Nakrájanú cibuľu vložte do pomalovarného hrnca crock-pot® a položte na ňu kuracie mäso.
2. V miske premiešajte paradajky, soľ, čierne korenie, cesnak a biele víno. Touto zmesou prelejte kuracie mäso.
3. Zakryte a pripravujte 6 hodín pri nízkej teplote alebo 4 hodiny pri vysokej teplote, alebo kým kuracie mäso nezmäkne.
4. Pred podávaním primiešajte kapary, olivy a bylinky.
5. Podávajte s uvarenými cestovinami.

POZNÁMKA: Ak budete variť kuracie mäso s kosťou, čas prípravy sa oproti kuraciemu mäsu bez kosti predĺži o 30 minút až 1 hodinu.

DUSENÉ MÄSO (3 – 5 porcií)

800 g – 1 kg hovädzieho pleca
1 ½ nakrájanej cibule
Múka
1 nakrájaná stonka stonkového zeleru
Morská soľ a čierne korenie
120 g nakrájaných hríbov
1 ½ mrkvy nakrájanej na kolieska
120 ml hovädzieho vývaru alebo vína
1 ½ zemiaka ošúpaného a nakrájaného na štvrtiny

1. Hovädzie mäso obaľte v múke ochutenej soľou a čiernym korením. Potom ho sprudka opečte na panvici na sporáku (voliteľné).
2. Všetku zeleninu okrem hríbov vložte do pomalovarného hrnca crock-pot®. Pridajte mäso a posypte hríbmi. Nalejte vývar alebo vodu.
3. Zakryte a pripravujte 10 hodín pri nízkej teplote alebo 6 hodín pri vysokej teplote, alebo kým mäso nezmäkne.

DUSENÉ HOVÄDZIE MÄSO (3 – 4 porcie)

500 – 600 g hovädzieho pleca nakrájaného na kocky
Múka
Morská soľ a čierne korenie
350 ml hovädzieho vývaru
7,5 ml Worcestrovej omáčky
1 ½ nakrájaného strúčika cesnaku
1 bobkový list
3 malé zemiaky ošúpané a nakrájané na štvrtiny
1 – 1 ½ nakrájanej cibule
1 ½ nakrájanej stonky stonkového zeleru

1. Mäso posypte múkou, soľou a čiernym korením. Potom ho vložte do pomalovarného hrnca crock-pot®.
2. Pridajte zvyšné ingrediencie a dobre premiešajte.
3. Zakryte a pripravujte 8 – 10 hodín pri nízkej teplote alebo 6 hodín pri vysokej teplote, alebo kým mäso nezmäkne. Pred podávaním dôkladne premiešajte.

ČISTENIE

Pomalovarný hrniec pred čistením VŽDY odpojte od zdroja elektrického napájania a nechajte ho vychladnúť.

POZOR: Ohrevný podstavec, prívodný kábel ani zástrčku neponárajte do vody ani inej kvapaliny.

Pokrievka a kameninová miska sa môžu umývať v umývačke riadu alebo pomocou teplej mydlovej vody. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani drsné hubky na umývanie. Zvyšky jedla je zväčša možné odstrániť utierkou, špongiou alebo gumovou stierkou. Vodný kameň a iné fľaky odstráňte pomocou neabrazívnych čistiacich prostriedkov alebo octu.

Kameninová miska a pokrievka, ako všetky keramické materiály, nedokážu odolávať prudkým zmenám teploty. Keď sú kameninová miska alebo pokrievka horúce, neumývajte ich studenou vodou.

Vonkajšia strana ohrevného podstavca sa môže čistiť jemnou handričkou a teplou mydlovou vodou. Utrite do sucha. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky.

Nevykonávajte žiadne iné servisné zásahy.

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

POPREDAJNÁ PODPORA A NÁHRADNÉ DIELY

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

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 112-113 2026/5/22 15:56

ZÁRUKA

z• o probléme bezodkladne informujete miesto nákupu alebo spoločnosť Newell; a

• spotrebič nebol žiadnym spôsobom upravený alebo poškodený, nesprávne použitý, zneužitý, opravený alebo upravený inou osobou ako osobou poverenou spoločnosťou Newell.

Táto záruka sa nevzťahuje na poruchy, ktoré vznikli nesprávnym používaním, poškodením, zneužitím, používaním pri nesprávnom napätí, vplyvom prírodných javov, udalosťami mimo kontroly spoločnosti Newell, opravou alebo úpravou inou osobou ako osobou oprávnenou spoločnosťou Newell alebo pri nedodržaní pokynov na používanie. Okrem toho sa táto záruka nevzťahuje na bežné opotrebovanie vrátane drobných zmien farby a škrabancov.

Práva vyplývajúce z tejto záruky sa vzťahujú len na pôvodného kupujúceho a nevzťahujú sa na komerčné alebo komunálne použitie.

Ak váš spotrebič obsahuje záruku alebo záručný list špecifický pre danú krajinu, namiesto tejto záruky si prečítajte podmienky takejto záruky alebo záručného listu alebo sa obráťte na miestneho autorizovaného predajcu, ktorý vám poskytne ďalšie informácie.

Toto zariadenie je označené v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ symbolom prečiarknutej nádoby na odpad. Takéto označenie informuje, že toto zariadenie nie je možné po skončení životnosti zlikvidovať spolu s komunálnym odpadom. Používateľ zariadenia je povinný ho zlikvidovať v rámci triedeného zberu odpadu z elektrických a elektronických zariadení. Zberné miesta prevádzkujú okrem iného: veľkoobchodníci a maloobchodníci predávajúci toto zariadenie a komunálne firmy zaisťujúce triedený zber odpadu. Správne zaobchádzanie s odpadom z elektrických a elektronických zariadení pomáha predchádzať následkom škodlivým pre ľudské zdravie a prírodné prostredie vyplývajúcim z prítomnosti nebezpečných komponentov a nesprávneho skladovania a spracovania takýchto zariadení.

Elektroodpad by sa nemal likvidovať spolu s domovým odpadom. Spotrebiče recyklujte v na to určených zariadeniach. Napíšte nám na e-mailovú adresu CrockpotEurope@newellco.com a získajte ďalšie informácie o recyklácii a OEEZ.

Ak máte akékoľvek otázky týkajúce sa nárokov vyplývajúcich z tejto záruky, kontaktujte:

Newell Poland Services Sp. z o.o.

Plac Andersa 7

Poznań 61-894

Poľsko

Španielsko: 0900 81 65 10

Francúzsko: 0805 542 055

Spojené kráľovstvo: 0800 028 7154

Pre všetky ostatné krajiny volajte +44 800 028 7154

Na medzinárodné hovory sa môžu vzťahovať poplatky.

Prípadne pošlite e-mail na CrockpotEurope@newellco.com

SPOTREBA ENERGIE A INFORMÁCIE O RIADENÍ SPOTREBY:

Spotreba energie v režime vypnuté: Keď spotrebič nevykonáva svoju hlavnú funkciu, spotrebúva maximálne 0,0 W.

Správa napájania: Spotrebič nie je vybavený automatickou funkciou správy napájania a prepne sa do režimu vypnutia po 0 minútach, ak je prepnutý do režimu vypnutia.

MAGYAR

FONTOS BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK

OLVASSA EL FIGYELMESEN ÉS ŐRIZZE MEG KÉSŐBBI HIVATKOZÁS CÉLJÁBÓL

Ezt a készüléket 8 éves és annál idősebb gyermekek, valamint fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességeikben korlátozott, illetve tapasztalat és ismeretek hiányában lévő személyek is használhatják, ha felügyeletet vagy oktatást kaptak a készülék biztonságos használatáról, és tisztában vannak a használatával járó veszélyekkel. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem végezhetik, kivéve, ha 8 évnél idősebbek és felügyelet alatt állnak. A készüléket és a kábelét tartsa 8 év alatti gyermekek elől elzárva. Szigorú felügyelet szükséges, ha bármilyen készüléket gyermekek közelében használnak. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.

Elektromos készülékek használata során mindig be kell tartani az alapvető biztonsági óvintézkedéseket a tűz, áramütés és/vagy személyi sérülések kockázatának csökkentése érdekében, beleértve a következőket:

1. A termék használata előtt olvassa el az összes utasítást.
2. Ez a készülék használat közben hőt termel. Ne érjen hozzá a forró felületekhez. Használja a fogantyúkat vagy a gombokat.
3. Az áramütés elkerülése érdekében ne helyezze és ne merítse vízbe vagy más folyadékba a kábelt, a csatlakozódugót vagy a készülék fő részét.
4. Húzza ki a csatlakozódugót a konnektorból, ha nem használja, mielőtt alkatrészeket helyezne fel vagy távolítana el, valamint tisztítás előtt. Hagyja lehűlni, mielőtt alkatrészeket helyezne fel vagy távolítana el, valamint tisztítás előtt. A konnektorból való kihúzáshoz kapcsoljon KI minden vezérlőt, majd húzza ki a tápkábelt a konnektorból. Ne a kábelt húzva húzza ki a konnektorból.
5. Ne üzemeltessen olyan készüléket, amelynek kábele vagy csatlakozódugója megsérült, illetve meghibásodott, vagy bármilyen módon megsérült készüléket. Ne próbálja meg kicserélni vagy összeilleszteni a sérült kábelt. Vigye vissza a készüléket a gyártóhoz (lásd a garanciát) vizsgálat, javítás vagy beállítás céljából.
6. ⚠ **FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély:** A készülék nem rendeltetésszerű használata személyi sérülést, áramütést vagy a készülék károsodását okozhatja. A készüléket mindig az utasításoknak megfelelően használja. Ne használjon a gyártó nem ajánlott tartozékokat, kiegészítőket vagy cserealkatrészeket.
7. A készülék kizárólag háztartási célra használható. Ne használja kültéren vagy kereskedelmi célokra.
8. Ne hagyja, hogy a kábel lelógjon az asztal vagy a pult széléről, és ne érjen forró felületekhez.
9. Ne helyezze nedves felületekre vagy azok közelébe, illetve ne helyezze hőforrásokra, például forró gáz- vagy elektromos tűzhelyre, illetve ne helyezze forró sütőre.
10. ⚠ **FIGYELEM – Forró felület:** A fűtőelem és a szomszédos felületek használat közben felforrósodnak, és a készülék kikapcsolása után egy ideig még forrók maradhatnak. Kerülje a forró felületek megérintését. Tisztítás vagy tárolás előtt hagyjon elegendő időt a készülék lehűlésére. A fűtőalap és a készülék használat közben hőt termel, és a főzési ciklusból származó maradékhőnek van kitéve. A kőedények kivétele után ne érintse meg közvetlenül a fűtőalapot. Hagyja lehűlni kezelés előtt.
11. Megfelelő óvintézkedéseket kell tenni az égési sérülések, forrázások, tűzesetek vagy egyéb személyi vagy vagyoni károk kockázatának elkerülése érdekében, amelyek a készülék használata vagy lehűlése közben a külső felület megérintésével keletkezhetnek.
12. Fokozott óvatossággal kell eljárni forró olajat vagy más forró folyadékot tartalmazó készülék mozgatásakor. Ez súlyos sérüléseket okozhat önmagának és másoknak.
13. Legyen óvatos a fedél kinyitásakor a főzési ciklus alatt vagy után. A kiáramló gőz égési sérüléseket okozhat.
14. Ne használja a készüléket a rendeltetésétől eltérő célra. A helytelen használat sérüléseket okozhat.
15. Kizárólag háztartási konyhapulton való használatra készült. Tartson 152 mm (6 hüvelyk) távolságot a faltól és minden oldalról. A készüléket mindig száraz, stabil és vízszintes felületen használja.
16. Kerülje a hirtelen hőmérséklet-változásokat, például a hűtött ételek vagy hideg folyadékok hozzáadását egy felmelegített edénybe. Ne használja, ha a kerámiaedény repedt vagy sérült.
17. A lassú főző fedele edzett üvegből készült. Mindig ellenőrizze a fedelet repedések, horzsolások vagy egyéb sérülések szempontjából. Ne használja a sérült üvegfedőt, mert használat közben összetörhet.
18. **FIGYELEM:** Az áramütés és a termék károsodásának elkerülése érdekében ne főzzön közvetlenül a fűtőalapban. Kizárólag a mellékelt kőedényben főzzön.
19. **FIGYELMEZTETÉS:** A kiömlött étel súlyos égési sérüléseket okozhat. Tartsa távol a készüléket és a kábelt a gyermekektől. Soha ne lógassa le a kábelt a pult széléről, soha ne használjon pult alatti aljzatot, és soha ne használja hosszabbítóval.
20. A készülékeket nem szabad külső időzítővel vagy külön távirányítóval működtetni.

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 114-115 2026/5/22 15:56

- Mossa meg az alkatrészeket forró víz és enyhe folyékony szappan oldatában. Alaposan szárítsa meg. Lásd a Rutin tisztítás szakaszt.
- Alkatrészek eltávolítása/felszerelése, valamint tisztítás előtt mindig kapcsolja ki, húzza ki a konnektorból, és hagyja lehűlni.
- A konnektorral való érintkezés, illetve a készülék bekapcsolása során a keze mindig legyen száraz.
- A készüléket mindig a készüléken feltüntetett feszültségű (csak AC) konnektorról használja.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket használat közben.
- Ne használja a készüléket, ha azt leejtették, ha az láthatóan megsérült, vagy szivárog.
- Kerülje a víz kiömlését a csatlakozóra.

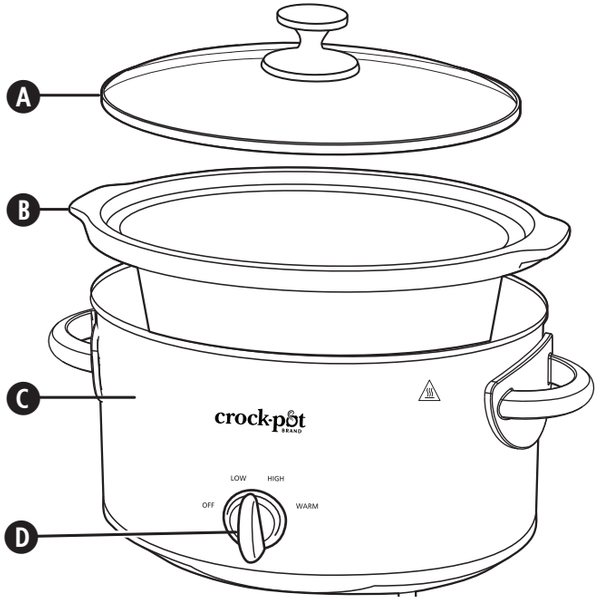
MEGJEGYZÉSEK

1. Néhány konyhapult és asztalfelület nincs úgy tervezve, hogy ellenálljon bizonyos készülékek által termelt hosszan tartó hőnek. Ne állítsa a fűtött egységet felületkezelt faasztalra. Javasoljuk, hogy helyezzen egy melegítőpárnát vagy alátétet a lassú főző alá, hogy elkerülje a felület esetleges sérülését.
2. A készülék első használata során enyhe füst és/vagy szag érezhető. Ez sok fűtő készüléknél normális, és néhány használat után nem fordul elő többé.
3. Kérjük, legyen óvatos, amikor a kőedényeket kerámia vagy sima üveg főzőlapra, konyhapultra, asztalra vagy más felületre helyezi. A kőedények természetükből adódóan érdes alja megkarcolhat bizonyos felületeket óvatlan használat esetén. Mindig helyezzen hőálló védőpárnát a kőedény alá, mielőtt asztalra, konyhapultra vagy más felületre helyezi.

HÁLÓZATI KÁBEL UTASÍTÁSOK:

A rövid tápkábel célja, hogy csökkentse annak kockázatát, hogy a gyermekek megragadják, belegabalyodjanak vagy megbotoljanak egy hosszabb kábelen.

ŐRIZZE MEG EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT
CSAK HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA



ALKATRÉSZEK

- **A** Fedél
- **B** Kő főzőedény
- **C** Melegítő alapegység
- **D** Beállítás-választó

ELŐKÉSZÜLET A HASZNÁLATRA

A Crock-Pot® lassúfőző használata előtt távolítsa el az összes csomagolóanyagot, mossa el a fedőt és a kőedényt meleg, mosószeres vízben, majd szárítsa meg őket alaposan. VIGYÁZAT! Se a melegítő alapegységet, se a kábelt vagy a csatlakozódugót ne merítse vízbe vagy más folyadékba.

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

Óvatosan járjon el, amikor a kőedényt kerámia vagy üveg főzőlapra, konyhapultra, asztalra vagy más felületre helyezi. A kőedény jellegéből kifolyólag az edény aljának durva felülete megkarcolhat egyes felületeket, ha nem kellő óvatossággal jár el. Mindig tegyen védőalátétet a kőedény alá, mielőtt az asztalra vagy a konyhapultra helyezi.

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

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 116-117
2026/5/22 15:56

A LASSÚFŐZŐ HASZNÁLATA

1. Helyezze bele a melegítő alapegységbe a kőedényt, tegye bele a hozzávalókat, majd fedje le a fedővel.
2. Dugja be a lassúfőzőt a konnektorba, majd tekerje a beállítás-választót a magas (HIGH) vagy az alacsony (LOW) főzési hőfokra.

   FIGYELEM: A MELEGEN TART (WARM) beállítás KIZÁRÓLAG a már megfőzött étel melegen tartására szolgál. NE főzzön a MELEGEN TART beállításon. A MELEGEN TART beállítás használata 4 óránál hosszabb ideig nem javasolt.
3. Amikor befejezte a főzést, húzza ki a lassúfőzőt a konnektorból és hagyja lehűlni tisztítás előtt.

HASZNÁLATI TANÁCSOK

- A főzés befejeztével manuálisan is átállíthatja a készüléket a MELEGEN TART (WARM) beállításra.
- Hogy elkerülje az étel túl- vagy alulfőzését, mindig legalább a feléig, de maximum a háromnegyedéig töltse meg a kőedényt, és tartsa be a javasolt főzési időket.
- Ne töltse túl a kőedényt. Az étel kifolyásának elkerülésére maximum a háromnegyedéig töltse meg a kőedényt.
- Főzés közben mindig hagyja rajta az edényen a fedőt a javasolt ideig. A főzés első két órájában ne vegye le a fedőt, hogy az edény belseje kellően felmelegedjen.
- Mindig viseljen edényfogó kesztyűt, amikor hozzáér a fedőhöz vagy a kőedényhez.
- A főzés végén és tisztítás előtt húzza ki a készüléket a konnektorból.
- A kivehető kőedény és a fedő sütőben biztonsággal használható. Ne használja a kivehető kőedényt gáztűzhelyen, elektromos tűzhelyen vagy grillégő alatt.

FŐZÉSI TANÁCSOK ÉS TIPPEK

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

ÚTMUTATÓ A RECEPTEK ÁTDOLGOZÁSÁHOZ

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

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

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

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

TÉSZTA ÉS RIZS:

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

BAB:

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

ZÖLDSÉGEK:

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

FŰSZERNÖVÉNYEK ÉS FŰSZEREK:

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

TEJ:

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

HÚSOK:

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

HAL:

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

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 118-119 2026/5/22 15:56

RECEPTEK

BURGUNDI MARHARAGU 3–4 személyre

Liszt
Tengeri só és bors
700 g párolni való marhahús, 2,5 cm-es kockákra vágva
1½ db nagyméretű sárgarépa, meghámozva és felszeletelve
½ fej közepes nagyságú hagyma, felszeletelve
3 csík főtt bacon, 2,5 cm-es darabokra vágva
150 ml marhahús alaplé
240 ml vörös- vagy burgundi bor
7–8 g paradicsompüré
1 gerezd aprított fokhagyma
1½ ág friss kakukkfű, a száráról leszedve
1 babérlevél
225 g friss gomba, felszeletelve

1. Forgassa bele a marhahúst a sóval és borssal fűszerezett lisztbe. Pirítsa meg a marhahúst a tűzhelyen egy serpenyőben (opcionális).
2. Tegye bele a húst a crock-pot® lassúfőző készülékbe, majd adja hozzá a többi hozzávalót is.
3. Fedje le az edényt, és főzze az ételt alacsony hőfokon 8–10 órán át, vagy magas hőfokon 6 órán át, illetve addig, amíg a hús meg nem puhul.

CSIRKE VADÁSZ MÓDRA 2–4 személyre

1–1½ fej hagyma, finomra aprítva
500 g csirkehús (mell vagy comb), bőr nélkül
200 g konzerv szilvaparadicsom, feldarabolva
2 gerezd aprított fokhagyma
200 ml száraz fehérbor vagy alaplé
15 g kapribogyó
10 szem magozott Kalamata olívabogyó, durvára vágva
Egy maréknyi friss petrezselyem vagy bazsalikom a száráról leszedve, durvára vágva
Tengeri só és bors
Főtt tészta

1. Tegye bele az aprított vöröshagymát a crock-pot® lassúfőző készülékbe, és fedje be a csirkehússal.
2. Egy tálban keverje össze a paradicsomot, a sót, a borsot, a fokhagymát és a fehérbort. A keveréket öntse rá a csirkehúsra.
3. Fedje le az edényt, és főzze az ételt alacsony hőfokon 6 órán át, vagy magas hőfokon 4 órán át, illetve addig, amíg a csirkehús meg nem puhul.
4. A kapribogyót, az olívabogyót és a zöldfűszereket közvetlenül tálalás előtt keverje bele az ételbe.
5. Főtt tésztával tálalja.

FIGYELEM: Ha nem kicsontozott csirkehúst használ, a főzési idő mintegy 30–60 perccel nőhet.

PÁROLT MARHASÜLT 3–5 személyre

800–1000 g marha váll
1½ fej hagyma, szeletelve
Liszt
1 szárzeller, szeletelve
Tengeri só és bors
120 g gomba, felszeletelve
1½ db sárgarépa, szeletelve
120 ml marhahús alaplé vagy bor
1½ db burgonya meghámozva és negyedekre vágva

1. Forgassa bele a marhahúst a sóval és borssal fűszerezett lisztbe. Pirítsa meg a húst a tűzhelyen egy serpenyőben (opcionális).
2. A gomba kivételével tegye bele az összes zöldséget a crock-pot® lassúfőző készülékbe. Adja hozzá a húst, és szórja rá a tetejére a gombát. Öntse fel a folyadékkal.
3. Fedje le az edényt, és főzze az ételt alacsony hőfokon 10 órán át, vagy magas hőfokon 6 órán át, illetve addig, amíg meg nem puhul.

MARHAPÖRKÖLT 3–4 személyre

500–600 g marha váll
Liszt
Tengeri só és bors
350 ml marhahús alaplé
7,5 ml Worcester-szósz
1½ gerezd aprított fokhagyma
1 babérlevél
3 db kisméretű burgonya meghámozva és negyedekre vágva
1–1½ fej vöröshagyma, aprítva
1½ zellerszár, szeletelve

1. Hintse meg a húst liszttel, sóval és borssal. Tegye bele a húst a crock-pot® lassúfőző készülékbe.
2. Adja hozzá a többi hozzávalót, és keverje össze alaposan.
3. Fedje le az edényt, és főzze az ételt alacsony hőfokon 8–10 órán át, vagy magas hőfokon 6 órán át, illetve addig, amíg a hús meg nem puhul. Tálalás előtt alaposan keverje át.

TISZTÍTÁS

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

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

A fedő és a kőedény mosogatógépben, vagy meleg, mosószeres vízben tisztítható. Ne használjon dörzsölő hatású tisztítószereket vagy durva felületű szivacsot. Az ételmaradványok általában ruhával, szivaccsal vagy gumi spatulával is eltávolíthatóak. Vízfolt és egyéb foltok eltávolításához használjon nem dörzsölő hatású tisztítóeszközt vagy ecetet.

Mint a finomkerámiák általában, a kőedény és a fedő nem bírja a hirtelen hőmérsékletváltozásokat. A még forró kőedényt vagy fedőt ne mossa hideg vízzel.

A melegítő alapegység külső felülete puha ruhával és meleg, mosószeres vízzel tisztítható. Törölje szárazra. Ne használjon dörzsölő hatású tisztítóeszközöket.

Másfajta szervizt ne végezzen a készüléken.

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

ÉRTÉKESÍTÉS UTÁNI ÉS CSEREALKATRÉSZEK

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

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 120-121 2026/5/22 15:56

GARANCIA

Kérjük, hogy őrizze meg a számlát, mivel garanciális igény esetén erre szükség lesz.

E dokumentumban leírtaknak megfelelően, a vásárlást követő 2 éves garanciával rendelkezik ez a készülék.

A garanciális idő alatt, abban a valószínűtlen esetben, ha tervezési vagy gyártási hiba miatt már nem működik a készülék, akkor kérjük, hogy a számlával és e garancia másolatával együtt jutassa el a vásárlás helyére.

E garancia által biztosított jogok és előnyök biztosítása a törvényen alapuló jogokon túlmenően történik, amelyeket nem érint ez a garancia.

Hiba esetén díjmentesen gyakorolhatja a törvényen alapuló jogait.

Kizárólag az alább („Newell") névvel jelzett illetékes Newell vállalatnak van joga e feltételek megváltoztatására.

A garanciális idő alatt a Newell díjmentesen vállalja a készülék, annak bármely alkatrésze javítását vagy a cseréjét, ha úgy találja, nem működik megfelelően, feltéve, hogy:

- azonnal értesíti a problémáról a vásárlás helyét vagy a Newellt; és
- semmféle módon sem változtatták meg a készüléket, illetve nem károsították azt, nem használták rosszul, helytelenül, nem javította vagy módosította más személy , mint akit a Newell felhatalmazott erre.

A helytelen használatból, károsításból, rossz használatból, helytelen feszültséggel való használatból, természeti csapásból, a Newel által nem befolyásolható eseményekből, nem a Newell által erre felhatalmazott személy által végzet javításból vagy változtatásból, továbbá a használati utasítás be nem tartásából eredő hibákra nem terjed ki a garancia. Továbbá a normál kopásra és repedésre, beleértve, de nem korlátozva az elszíneződésre és karcolásokra nem terjed ki ezen garancia.

E garanciális jogokat kizárólag az eredeti vásárló gyakorolhatja, és nem terhed ki a kereskedelmi vagy közösségi használatra.

Ha a készüléke országspecifikus garanciális vagy jótállási kiegészítéssel rendelkezik, akkor az ilyen garancia helyén érvényes feltételeket és kikötéseket nézze meg, vagy további információkért forduljon a helyi hivatalos viszonteladóhoz.

Ez a készülék a 2012/19/EU európai irányelvnek megfelelően áthúzott hulladékgyűjtő szimbólummal van jelölve. Ez a jelölés arról tájékoztat, hogy ezt a berendezést működése végén nem lehet más háztartási hulladékkal együtt kidobni. A berendezés felhasználója köteles ezt az elektromos és elektronikai berendezések hulladékgyűjtőinek átadni. A gyűjtőpontokat többek között a berendezések nagy- és kiskereskedői, valamint a hulladékgyűjtési tevékenységet végző önkormányzati szervezeti egységek működtetik. Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékainak megfelelő kezelése segít elkerülni az emberi egészségre és a természeti környezetre káros következményeket, amelyek a veszélyes alkatrészek jelenlétéből, valamint az ilyen berendezések nem megfelelő tárolásából és feldolgozásából erednek.

Az elektromos termékek hulladékai nem tehetőek a háztartási szemétbe. A megfelelő létesítményekben helyezze el azokat. Küldjön e-mailt a számunkra a CrockpotEurope@newellco.com címre az újrahasznosításra vagy az elektromos és elektronikus készülék hulladékára vonatkozó információkért.

Ha ezen garanciális igényekre vonatkozó kérdései vannak, akkor kérjük, hogy vegye fel velünk a kapcsolatot:

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

Poznan 61-894

Lengyelország

Spanyolország: 0900 81 65 10

Franciaország: 0805 542 055

Egyesült Királyság: 0800 028 7154

Más országok esetén kérjük, hogy hívja a +44 800 028 7154 számot,

amely hívásra a nemzetközi díjszabás vonatkozhat.

Vagy küldjön e-mailt a CrockpotEurope@newellco.com címre.

ENERGIAFOGYASZTÁS ÉS TELJESÍTMÉNYKEZELÉSI INFORMÁCIÓK:

Energiafogyasztás kikapcsolt módban: Amikor a készülék nem végzi elsődleges funkcióját, legfeljebb 0,0 W teljesítményt fogyaszt.

Energiagazdálkodás: A készülék nem rendelkezik automatikus energiagazdálkodási funkcióval, és 0 perc elteltével ha kikapcsolt állásba kapcsolják, kikapcsolt üzemmódba kerül.

ROMÂNĂ

MĂSURI DE PRECAUȚIE IMPORTANTE

CITIȚI CU ATENȚIE ȘI PĂSTRAȚI PENTRU CONSULTAREA VIITOARE

Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârste de la 8 ani și mai mult, precum și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, cu condiția să fi primit supraveghere sau instrucțiuni cu privire la utilizarea aparatului într-un mod sigur și să înțeleagă pericolele aferente. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Copiii nu trebuie să efectueze curățarea și întreținerea de către utilizator decât dacă au mai mult de 8 ani și sunt supravegheați. Nu lăsați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor cu vârsta mai mică de 8 ani. Este necesară o supraveghere atentă atunci când orice aparat este utilizat în apropierea copiilor. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.

Atunci când utilizați aparate electrice, trebuie respectate întotdeauna măsurile de siguranță de bază pentru a reduce riscul de incendiu, șoc electric și/sau vătămare a persoanelor, inclusiv următoarele:

1. Citiți toate instrucțiunile înainte de a utiliza acest produs.
2. Acest aparat generează căldură în timpul utilizării. Nu atingeți suprafețele fierbinți. Utilizați mânere sau butoane.
3. Pentru a vă proteja împotriva șocurilor electrice, nu introduceți sau nu scufundați cablul, fișele sau corpul principal al aparatului în apă sau alt lichid.
4. Deconectați-l de la priză atunci când nu este utilizat, înainte de a monta sau a demonta componente și înainte de curățare. Lăsați-l să se răcească înainte de montarea sau demontarea componentelor și înainte de curățare. Pentru deconectare, rotiți orice comandă pe OFF (OPRIT) apoi scoateți cablul de alimentare din priză. Nu deconectați trăgând de cablu.
5. Nu folosiți niciun aparat cu un cablu sau o fișă deteriorate sau după ce aparatul funcționează defectuos sau a fost deteriorat în orice mod. Nu încercați să înlocuiți sau să îmbinați un cablu deteriorat. Trimiteți aparatul la producător (a se vedea garanția) pentru examinare, reparare sau reglare.
6. ⚠ **AVERTISMENT** – **Risc de vătămare:** utilizarea necorespunzătoare a aparatului poate duce la vătămări corporale, șocuri electrice sau deteriorarea aparatului. Utilizați întotdeauna aparatul în conformitate cu instrucțiunile. Nu utilizați accesorii, componente atașate sau piese de schimb care nu sunt recomandate de producător.
7. Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic. Nu utilizați în exterior sau în scopuri comerciale.
8. Nu lăsați cablul să atârne peste marginea mesei sau a blatului sau să atingă suprafețe fierbinți.
9. Nu amplasați pe sau în apropierea suprafețelor umede sau a surselor de căldură, cum ar fi o plită electrică sau pe gaz încinsă sau un cuptor încălzit.
10. ⚠ **ATENȚIE** – **Suprafață fierbinte:** elementul de încălzire și suprafețele adiacente se încălzesc în timpul utilizării și pot rămâne fierbinți pentru o perioadă de timp după ce aparatul este oprit. Evitați să atingeți suprafețele fierbinți. Lăsați aparatului să se răcească suficient timp înainte de a-l curăța sau depozita. Baza de încălzire și aparatul generează căldură în timpul utilizării și sunt expuse la căldură reziduală după ciclul de gătire. Nu atingeți baza de încălzire imediat după îndepărtarea vasului. Lăsați să se răcească înainte de manipulare.
11. Trebuie luate măsuri de precauție adecvate pentru a preveni riscul de arsuri, opăriri, incendii sau alte vătămări corporale sau daune materiale cauzate de atingerea exteriorului în timpul utilizării sau în timpul răcirii.
12. Trebuie să fiți extrem de prudenți atunci când mutați un aparat care conține ulei fierbinte sau alte lichide fierbinți. Acest lucru poate cauza vătămări grave pentru dumneavoastră și pentru alte persoane.
13. Aveți grijă când deschideți capacul în timpul sau după un ciclu de gătit. Aburul degajat poate provoca arsuri.
14. Nu utilizați aparatul în alt scop decât cel prevăzut. Utilizarea incorectă poate cauza vătămări corporale.
15. Destinat exclusiv utilizării casnice pe blat. Păstrați un spațiu liber de 152 mm (6 inch) față de perete și pe toate laturile. Utilizați întotdeauna aparatul pe o suprafață uscată, stabilă și plană.
16. Evitați schimbările bruște de temperatură, cum ar fi adăugarea alimentelor refrigerate sau a lichidelor reci într-o oală încălzită. Nu utilizați dacă vasul ceramic este crăpat sau deteriorat.
17. Capacul slow cooker-ului este fabricat din sticlă securizată. Inspectați întotdeauna capacul pentru a depista eventualele fisuri, crăpături sau orice alte deteriorări. Nu utilizați capacul de sticlă dacă este deteriorat, deoarece se poate sparge în timpul utilizării.
18. **ATENȚIE:** pentru a vă proteja împotriva șocurilor electrice și a deteriorării produsului, nu gătiți direct în baza de încălzire. Gătiți numai în vasul ceramic furnizat.
19. **AVERTISMENT:** alimentele vărsate pot provoca arsuri grave. Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor. Nu așezați niciodată cablul peste marginea blatului, nu utilizați niciodată priza sub blat și nu utilizați niciodată un prelungitor.
20. Aparatele nu sunt destinate funcționării prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem de telecomandă separat.

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 122-123 2026/5/22 15:56

- Spălați componentele într-o soluție de apă caldă și săpun lichid ușor. Uscați bine. A se vedea secțiunea Curățarea de rutină.
- Întotdeauna opriți aparatul, scoateți-l din priză și lăsați-l să se răcească înainte de demontarea/montarea componentelor și înainte de curățare.
- Asigurați-vă întotdeauna că mâinile sunt uscate înainte de a manipula ștecherul sau de a porni aparatul.
- Utilizați întotdeauna aparatul de la o priză cu tensiunea (numai curent alternativ) marcată pe aparat.
- Nu lăsați niciodată un aparat nesupravegheat în timpul utilizării.
- Nu utilizați aparatul dacă a fost scăpat, dacă există semne vizibile de deteriorare sau dacă prezintă scurgeri.
- Evitați vărsarea apei pe conector.

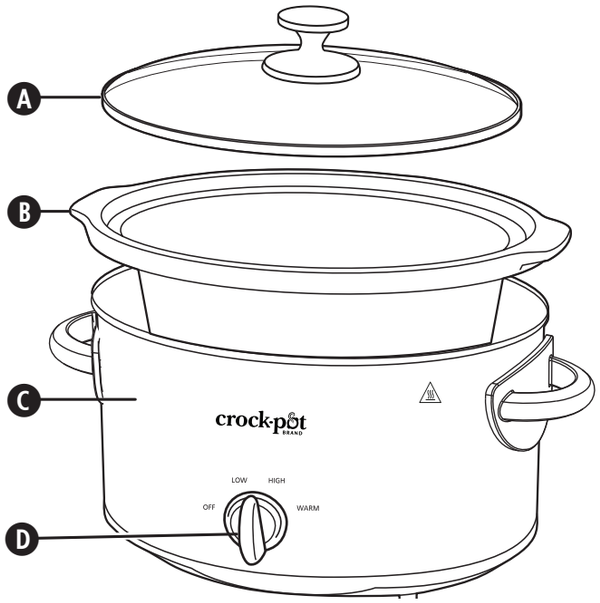
OBSERVAȚII

1. Unele suprafețe de blat și de masă nu sunt proiectate să reziste la căldura prelungită generată de anumite aparate. Nu așezați unitatea încălzită pe o masă de lemn finisată. Vă recomandăm să plasați un suport termoizolant sau o tăviță sub slow cooker pentru a preveni deteriorarea suprafeței.
2. În timpul utilizării inițiale a acestui aparat, este posibil să se detecteze puțin fum și/sau miros. Acest lucru este normal la multe aparate de încălzire și nu se va repeta după câteva utilizări.
3. Vă rugăm să fiți precauți atunci când așezați vasul de gresie pe un aragaz, blat, masă sau altă suprafață din ceramică sau sticlă netedă. Datorită naturii gresiei, fundul său aspru poate zgâria unele suprafețe dacă nu se acționează cu precauție. Înainte de a așeza vasul pe masă, blat sau altă suprafață, puneți întotdeauna un suport de protecție termoizolant sub vasul de gresie.

INSTRUCȚIUNI PENTRU CABLUL DE ALIMENTARE:

Se utilizează un cablu de alimentare scurt pentru a reduce riscul ca acesta să fie apucat de copii, să se încurce sau să provoace împiedicarea.

SALVAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI
NUMAI PENTRU UZ CASNIC



COMPONENTE

- **A** Capac
- **B** Vas de gătit din ceramică
- **C** Unitate de bază de încălzire
- **D** Selector de setare

PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE

Înainte de a utiliza oala de gătit Crock-Pot®, îndepărtați toate componentele ambalajului și spălați capacul și vasul din ceramică cu apă caldă cu săpun și uscați-le riguros. ATENȚIE: Nu scufundați niciodată baza de încălzire, cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau în orice alt lichid.

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

Aveți grijă când puneți vasul din ceramică pe o plită de gătit ceramică sau cu finisaj din sticlă, pe un blat de lucru, o masă sau altă suprafață. Din cauza structurii ceramicii, suprafața inferioară cu asperități poate zgâria unele suprafețe dacă nu aveți grijă. Puneți întotdeauna un material de protecție sub vasul din ceramică înainte de a-l pune pe o masă sau un blat de lucru.

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

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 124-125 2026/5/22 15:56

MODUL DE UTILIZARE A OALEI DE GĂTIT

1. Așezați vasul din ceramică în baza de încălzire, adăugați ingredientele în vas și acoperiți cu capacul.
2. Conectați oala de gătit la priză și rotiți selectorul de setare la temperatura de gătire înaltă (HIGH) sau joasă (LOW).

   NOTĂ: Setarea CALD (WARM)este NUMAI pentru păstrarea la cald a alimentelor care au fost deja gătite. NU gătiți la setarea CALD. Nu recomandăm utilizarea setării CALD pentru mai mult de 4 ore.
3. Când s-a terminat gătirea, deconectați oala de gătit de la priză și lăsați-o să se răcească înaintea curățării.

NOTE DESPRE UTILIZARE

- Dacă doriți, puteți comuta manual la setarea CALD (WARM) după ce rețeta dvs. s-a terminat de gătit.
- Pentru a evita gătirea excesivă sau insuficientă, umpleți întotdeauna vasul din ceramică între ½ și ¾ și respectați duratele de gătire recomandate.
- Nu umpleți excesiv vasul din ceramică. Pentru a preveni revărsarea, nu umpleți vasul din ceramică mai mult de ¾.
- Gătiți întotdeauna cu capacul închis în intervalul de timp recomandat. Nu îndepărtați capacul în timpul primelor două ore de gătire, pentru a permite generarea eficientă de căldură.
- Purtați întotdeauna mănuși pentru cuptor la manevrarea capacului vasului din ceramică.
- Deconectați oala de la priză când s-a terminat gătirea și înaintea curățării.
- Vasul detașabil din ceramică și capacul pot fi folosite în cuptor. Nu utilizați vasul din ceramică detașabil pe un arzător cu gaz, o plită electrică sau sub grătar.

SFATURI ȘI RECOMANDĂRI PENTRU GĂTIT

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

GHID DE ADAPTATE A REȚETELOR

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

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

- Poate părea că rețetele noastre au o cantitate mică de lichid, dar procesul de gătire lentă diferă de alte metode de gătire prin faptul că lichidul adăugat în rețetă aproape se va dubla în timpul intervalului de gătire. Așadar, dacă adaptați o rețetă pentru oala de gătit, reduceți cantitatea de lichid înaintea gătirii.

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

PASTE ȘI OREZ:

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

FASOLE:

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

LEGUME:

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

VERDEȚURI ȘI MIRODENII:

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

LAPTE:

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

CARNE:

- Îndepărtați grăsimea, clătiți bine și uscați carnea prin tamponare cu șervete de hârtie.
- Rumenirea cărnii în prealabil permite scurgerea grăsimii înaintea gătirii lente și, de asemenea, adaugă o mai mare intensitate a aromei.
- Carnea trebuie să fie poziționată astfel încât să se afle în bolul de gătit fără a atinge capacul.
- Pentru bucățile mai mici sau mai mari de carne, modificați cantitatea de legume sau cartofi, astfel încât bolul să fie umplut întotdeauna între ½ și ¾.
- Dimensiunea cărnii și intervalele de gătire recomandate sunt doar valori estimative și pot varia în funcție de tăietura specifică, tip și structura osului. Tipurile de carne slabă, cum ar fi puiul sau mușchiul de porc, tind să se gătească mai rapid decât tipurile de carne cu mai mult țesut de legătură și mai multă grăsime, cum ar fi antricotul de vită și spata de porc. Gătirea cărnii cu os, spre deosebire de cea fără os, va crește intervalul de gătire necesar.
- Tăiați carnea în bucăți mai mici când gătiți cu alimente prefierte, cum ar fi fasolea sau fructele, sau cu legume fragede, cum ar fi ciupercile, ceapa tăiată cubulețe, vinetele sau legumele tocate mărunt. Acest lucru permite gătirea simultană a alimentelor.

PEȘTE:

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

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 126-127 2026/5/22 15:56

REȚETE

VITĂ BOURGUIGNON, 3–4 porții

Făină
Sare de mare și piper
700 g rasol de vită, tăiat în cuburi de 2,5 centimetri
1½ morcov mare, curățat și feliat
½ ceapă medie, feliată
3 fâșii de bacon copt, tăiate în bucăți de 2,5 cm
150 ml supă de vită
240 ml vin roșu sau de Burgundia
7–8 g piure de tomate
1 cățel de usturoi, tocat
1½ crenguță de cimbru proaspăt, cules de pe tulpină
1 foaie de dafin
225 g ciuperci proaspete, feliate

1. Treceți carnea de vită prin făină asezonată cu sare și piper. Frigeți carnea de vită într-o tigaie pe aragaz (opțional).
2. Puneți carnea în oala de gătit crock-pot® și adăugați restul ingredientelor.
3. Acoperiți și gătiți la treapta Jos timp de 8–10 ore sau la treapta Înalt timp de 6 ore sau până când carnea este fragedă.

PUI CACCIATORE, 2–4 porții

1–1½ ceapă, tăiată în felii subțiri
500 g carne de pui (piept sau pulpe), fără piele
200 g conservă de roșii prună, tocate
2 căței de usturoi, tocați
200 ml de vin alb sec sau supă
15 g capere
10 măsline Kalamata fără sâmburi, tocate grosier
O mână de pătrunjel sau busuioc proaspăt, cules de pe tulpină și tocat grosier
Sare de mare și piper
Paste fierte

1. Puneți ceapa feliată în oala de gătit crock-pot® și acoperiți-o cu puiul.
2. Într-un bol, amestecați roșiile, sarea, piperul, usturoiul și vinul alb. Turnați amestecul peste pui.
3. Acoperiți și gătiți la treapta Jos timp de 6 ore sau la treapta Înalt timp de 4 ore sau până când puiul este fraged.
4. Amestecați caperele, măslinele și ierburile imediat înaintea servirii.
5. Serviți cu paste fierte.

NOTĂ: Dacă puiul este gătit cu os, nu fără os, timpul de gătire crește cu circa 30 de minute până la 1 oră.

FRIPTURĂ ÎNĂBUȘITĂ, 3–5 porții

800 g – 1 kg spată de vită
1½ ceapă, feliată
Făină
1 tulpină de țelină, feliată
Sare de mare și piper
120 g ciuperci, feliate
1½ morcov, feliat
120 ml supă de vită sau vin
1½ cartof, curățat și tăiat în sferturi

1. Treceți carnea de vită prin făină asezonată cu sare și piper. Frigeți carnea într-o tigaie pe aragaz (opțional).
2. Puneți toate legumele în oala de gătit crock-pot®, cu excepția ciupercilor. Adăugați carnea și împrăștiați ciupercile deasupra. Turnați lichidul.
3. Acoperiți și gătiți la treapta Jos timp de 10 ore sau la treapta Înalt timp de 6 ore sau până când se frăgezește.

TOCANĂ DE VITĂ, 3–4 porții

500–600 g spată de vită, tăiată cuburi
Făină
Sare de mare și piper
350 ml supă de vită
7,5 ml sos Worcestershire
1½ cățel de usturoi, tocat
1 foaie de dafin
3 cartofi mici, curățați și tăiați în sferturi
1–1½ ceapă, tocată
1½ tulpină de țelină, feliată

1. Presărați făină, sare și piper peste carne. Puneți carnea în oala de gătit crock-pot®.
2. Adăugați restul ingredientelor și amestecați bine.
3. Acoperiți și gătiți la treapta Jos timp de 8–10 ore sau la treapta Înalt timp de 6 ore sau până când carnea este fragedă. Amestecați bine înainte de servire.

CURĂȚAREA

Deconectați ÎNTOTDEAUNA oala de gătit de la priza electrică și lăsați-o să se răcească înainte de a o curăța.

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

Capacul și vasul din ceramică pot fi spălate în mașina de spălat vase sau cu apă fierbinte cu săpun. Nu utilizați agenți de curățare abrazivi sau lavete aspre. O lavetă, un burete sau o spatulă din cauciuc va îndepărta de obicei resturile. Pentru a îndepărta petele de apă și alte pete, folosiți un agent de curățare neabraziv sau oțet.

Ca orice ceramică fină, vasul din ceramică și capacul nu rezistă la schimbări bruște de temperatură. Nu spălați vasul din ceramică sau capacul cu apă rece când sunt fierbinți.

Exteriorul bazei de încălzire poate fi curățat cu o lavetă moale și apă caldă cu săpun. Uscați-le prin ștergere. Nu folosiți agenți de curățare abrazivi.

Nu este necesară altă activitate de service.

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

POST-VÂNZARE ȘI PIESE DE SCHIMB

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

GARANCIA

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

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

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

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

Exercitarea drepturilor dvs. legale în eventualitatea defectelor este gratuită.

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

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

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 128-129 2026/5/22 15:56

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

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

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

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

Acest dispozitiv este marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/UE cu simbolul unei pubele cu roți barată cu o cruce. Un astfel de marcaj informează că acest echipament nu poate fi eliminat împreună cu alte deșeuri menajere la finalul urilizării sale. Utilizatorul echipamentului este obligat să îl predea colectorilor de deșeuri de echipamente electrice și electronice. Punctele de colectare sunt administrate, printre alții: de către angrosiștii și comercianții cu amănuntul ai acestui echipament și de către unitățile organizaționale municipale care desfășoară activități de colectare a deșeurilor. Manipularea corectă a deșeurilor de echipamente electrice și electronice ajută la evitarea consecințelor nocive pentru sănătatea omului și mediul natural care rezultă din prezența componentelor periculoase și depozitarea și procesarea necorespunzătoare ale acestor echipamente.

Produsele electronice deșeuri nu trebuie eliminate împreună cu deșeurile domestice. Reciclați în cadrul unităților special concepute în acest scop. Trimiteți-ne un e-mail la CrockpotEurope@newellco.com pentru informații ulterioare privind reciclarea și DEEE.

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

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

Poznan 61-894

Polonia

Spania: 0900 81 65 10

Franța: 0805 542 055

Regatul Unit: 0800 028 7154

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

Se pot aplica taxe internaționale.

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

CONSUM DE ENERGIE ȘI INFORMAȚII PRIVIND GESTIONAREA ENERGIEI:

Consum de energie în modul oprit: Atunci când aparatul nu își îndeplinește funcția principală, consumă maximum 0,0 W.

Gestionarea energiei: Aparatul nu dispune de o funcție de gestionare automată a energiei și va trece în modul Oprit după 0 minute când este comutat pe setarea Oprit.

БЪЛГАРСКИ

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО И ЗАПАЗЕТЕ ЗА БЪДЕЩА СПРАВКА

Този уред може да се използва от деца на възраст от 8 години нагоре и лица с ограничени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и познания, ако са под наблюдение или са получили инструкции за използване на уреда по безопасен начин и разбират евентуалните опасности. С уреда не трябва да играят деца. Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършват от деца, освен ако са на възраст над 8 години и са под наблюдение. Дръжте уреда и неговия кабел далеч от деца под 8 години. Необходим е строг надзор, когато уредът се използва в близост до деца. С уреда не трябва да играят деца.
При използване на електрически уреди винаги трябва да се спазват основните предпазни мерки за безопасност, за да се намали рискът от пожар, токов удар и/или нараняване на хора, включително следното:

1. Преди да използвате този продукт, прочетете всички указания.
2. Този уред генерира топлина по време на употреба. Не докосвайте горещи повърхности. Използвайте дръжки или копчета.
3. За да се предпазите от токов удар, не поставяйте и не потапяйте кабела, щепселите или основния корпус на уреда във вода или друга течност.
4. Изключвайте щепсела от контакта, когато не го използвате, преди да поставяте или сваляте части и преди почистване. Оставете да се охлади, преди да поставяте или сваляте части, както и преди почистване. За да изключите захранващия кабел, изключете който и да е контролен елемент, след което извадете захранващия кабел от контакта. Не изключвайте, като дърпате кабела.
5. Не използвайте уреди с повреден кабел или щепсел, както и след като уредът е претърпял неизправност или е бил повреден по някакъв начин. Не се опитвайте да сменяте или снаждате повреден кабел. Върнете уреда на производителя (вижте гаранцията) за проверка, ремонт или настройка.
6. ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** – **Риск от нараняване:** Неправилната употреба на уреда може да доведе до телесни наранявания, токов удар или повреда на уреда. Винаги използвайте уреда в съответствие с инструкциите. Не използвайте аксесоари, приставки или резервни части, които не са препоръчани от производителя.
7. Този уред е само за домашна употреба. Не използвайте на открито или за търговски цели.
8. Не оставяйте кабела да виси над ръба на масата или плота, нито да докосва горещи повърхности.
9. Не поставяйте върху или близо до мокри повърхности или източници на топлина, като например горещ газов или електрически котлон, или върху загрята фурна.
10. ⚠ **ВНИМАНИЕ** – **Гореща повърхност:** Нагревателният елемент и съседните повърхности се нагряват по време на употреба и могат да останат горещи известно време след изключване на уреда. Избягвайте да докосвате горещи повърхности. Оставете уреда да се охлади достатъчно време, преди да го почиствате или съхранявате. Нагревателната основа и уредът генерират топлина по време на употреба и са подложени на остатъчна топлина от цикъла на готвене. Не докосвайте нагревателната основа веднага след изваждането на керамичния съд. Оставете да се охлади преди работа.
11. Трябва да се вземат подходящи предпазни мерки, за да се предотврати рискът от изгаряния, опарвания, пожари или други щети на хора или имущество, причинени от докосване на външната част по време на употреба или по време на охлаждане.
12. Трябва да се внимава изключително много при преместване на уред, съдържащ гореща мазнина или други горещи течности. Това може да причини сериозни наранявания на себе си и на другите.
13. Бъдете внимателни, когато отваряте капака по време на или след цикъл на готвене. Излизащата пара може да причини изгаряния.
14. Не използвайте уреда за цели, различни от предназначението му. Неправилната употреба може да причини наранявания.
15. Предназначен само за употреба на кухненски плот. Дръжте разстояние от 152 мм (6 инча) от стената и от всички страни. Винаги използвайте уреда върху суха, стабилна и равна повърхност.
16. Избягвайте резки температурни промени, като например добавяне на охладени храни или студени течности в загрята тенджера. Не използвайте, ако керамичният съд е напукан или повреден.
17. Капакът на уреда за бавно готвене е изработен от закалено стъкло. Винаги проверявайте капака за отчупвания, пукнатини или други повреди. Не използвайте стъкления капак, ако е повреден, тъй като може да се счупи по време на употреба.

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 130-131 2026/5/22 15:56

18. **ВНИМАНИЕ:** За да се предпазите от токов удар и повреда на продукта, не гответе директно на нагревателната основа. Гответе само в предоставените керамични съдове.
19. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Разлятата храна може да причини сериозни изгаряния. Дръжте уреда и кабела далеч от деца. Никога не поставяйте кабела върху ръба на плота, никога не използвайте контакта под плота и никога не използвайте удължител.
20. Уредите не са предназначени за работа с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.

- Измийте частите в разтвор от гореща вода и мек течен сапун. Подсушете добре. Вижте раздела за рутинно почистване-
- Винаги изключвайте, изваждайте от контакта и оставете да се охлади, преди да сваляте/монтирате части и преди почистване.
- Винаги се уверявайте, че ръцете ви са сухи, преди да докосвате щепсела или да включвате уреда.
- Винаги използвайте уреда от електрически контакт с напрежението (само променливо), посочено върху уреда.
- Никога не оставяйте уред без надзор, докато се използва.
- Не използвайте уреда, ако е бил изпускан, ако има видими признаци на повреда или ако тече.
- Избягвайте разливане на вода върху конектора.

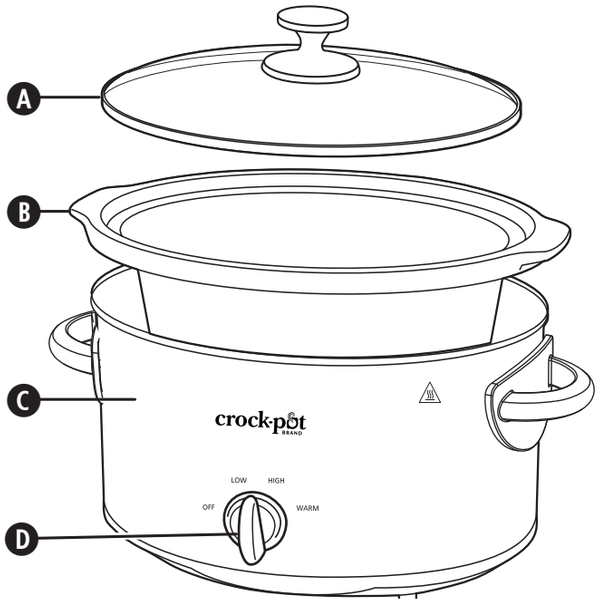
ЗАБЕЛЕЖКИ

1. Някои плотове и маси не са проектирани да издържат на продължителна топлина, генерирана от определени уреди. Не поставяйте нагрятия уред върху обработена дървена маса. Препоръчваме да поставите плоча за горещи съдове или подложка под уреда за бавно готвене, за да предотвратите евентуални повреди по повърхността.
2. При първоначалната употреба на уреда може да се усети лек дим и/или мирис. Това е нормално за много отоплителни уреди и няма да се повтори след няколко използвания.
3. Моля, бъдете внимателни, когато поставяте керамични съдове върху керамичен или гладък стъклен котлон, плот, маса или друга повърхност. Поради естеството на керамиката, грубото ѝ дъно може да надраска някои повърхности, ако не се внимава. Винаги поставяйте термоустойчива защитна подложка под керамичните съдове, преди да ги поставите върху маса, плот или друга повърхност.

ИНСТРУКЦИИ ЗА ЗАХРАНВАЩИЯ КАБЕЛ:

Използва се къс захранващ кабел, за да се намали рискът от хващане от деца, заплитане или спъване в по-дълъг кабел.

ЗАПАЗЕТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ
САМО ЗА ДОМАКИНСКА УПОТРЕБА



ЧАСТИ

- **A** Капак
- **B** Керамичен съд за готвене
- **C** Нагревателна основа на уреда
- **D** регулатор за настройка

ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА

Преди да използвате вашия уред за бавно готвене Crock-Pot®, отстранете всички опаковъчни компоненти, измийте капака и керамичния съд със сапунена вода и ги подсушете добре. ВНИМАНИЕ: Никога не потапяйте нагревателната основа, захранващия кабел или щепсела във вода или друга течност.

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

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

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

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 132-133
2026/5/22 15:56

НАЧИН НА УПОТРЕБА НА УРЕДА ЗА БАВНО ГОТВЕНЕ

1. Поставете керамичния съд в нагревателната основа, добавете продуктите в керамичния съд и поставете капака.
2. Включете Вашия уред за бавно готвене и завъртете регулатора за настройка на висока (HIGH) или ниска (LOW) температура на готвене.

   ЗАБЕЛЕЖКА: Настройката ТОПЛО (WARM) служи САМО за поддържане в топло състояние на вече сготвената храна. НЕ гответе с настройка ТОПЛО. Не препоръчваме използване на настройката ТОПЛО за повече от 4 часа.
3. Когато приключи готвенето, изключете кабела на уреда за бавно готвене от контакта и оставете уреда да се охлади, преди да го почистите.

БЕЛЕЖКИ ЗА УПОТРЕБА

- Ако желаете, можете да превключите ръчно на настройка ТОПЛО (WARM), след като готвенето е завършило, съгласно вашата рецепта.
- За да избегнете прекаленото или недостатъчното сготвяне на храната, винаги пълнете керамичния съд до ниво ½ или ¾ и използвайте препоръчаното време за готвене.
- Не препълвайте керамичния съд. За да избегнете преливането, не пълнете керамичния съд повече от ¾ от обема му.
- Винаги гответе с поставен капак и следвайте препоръчаното време. Не сваляйте капака през първите два часа на готвенето, за да може да се увеличава ефективно топлината.
- Винаги използвайте кухненски ръкавици, когато боравите с капака или керамичния съд.
- Изключвайте уреда от контакта след приключване на готвенето и преди почистване.
- Подвижният керамичен съд и капакът са огнеупорни. Не поставяйте подвижния керамичен съд върху газов котлон, електрически котлон или в грил.

УКАЗАНИЯ И СЪВЕТИ ЗА ГОТВЕНЕ

- Отстранете мазнината и подсушете месото, за да отстраните остатъците. (Ако месото съдържа мазнини. Запържете леко в съда за готвене и отцедете добре). Овкусете със сол и черен пипер. Поставете месото върху зеленчуците в съда за готвене.
- При приготвяне на варено или задушено залейте месото с течност. Не използвайте повече от указаната в рецептата течност. При бавното готвене месото задържа повече сос, отколкото при традиционното готвене.
- Повечето зеленчуци трябва да бъдат нарязани тънко или да се поставят близо до стените или дъното на керамичния съд. В уред за бавно готвене на месото обикновено е нужно по-малко време да се сготви, отколкото на повечето зеленчуци.
- Използвайте целите листа на билките и подправките, за да получите най-добрия и силен вкус с метода на бавното готвене.
- Дъното не се нагрява директно, затова винаги пълнете керамичния съд за готвене поне наполовина, за да съответства на препоръчаното време за готвене. Възможно е и приготвяне на малки количества, но времето за готвене може да бъде различно.
- Посочената в дадена рецепта течност може да бъде заместена с друга, ако се използва същото количество. Напр. една доза супа може да се замести с една доза домати; или 1 чаша телешки или пилешки бульон да се замести с 1 чаша вино.
- Фасулът трябва да се остави да омекне напълно, преди да се комбинира със сладки и/или кисели храни. (ЗАБЕЛЕЖКА: Захарта и киселината действат втвърдяващо на фасула и предотвратяват омекването).

РЪКОВОДСТВО ЗА АДАПТИРАНЕ НА РЕЦЕПТИ

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

- Осигурете достатъчно време за готвенето.
- Гответе с поставен капак.
- За да постигнете най-добри резултати и да избегнете изсъхване или загаряне на храната, винаги предвиждайте необходимото количество течност в рецептата.
- Може да ви си стори, че нашите рецепти съдържат малко количество течност, но процесът на бавно готвене се различава от другите методи на готвене по това, че добавената течност в рецептата почти се удвоява по време на готвенето. Затова, когато искате да адаптирате дадена рецепта за вашата тенджера за бавно готвене, намалете количеството на течността, преди да пристъпите към готвене.

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

ПАСТА И ОРИЗ:

- За да постигнете най-добри резултати, използвайте дългозърнест ориз, освен ако в рецептата не е споменато друго. В случай че оризът не е напълно сварен след изтичане на препоръчаното време, добавете от 1 до 1½ допълнителна чаша течност на чаша ориз и продължете готвенето за още 20 до 30 минути.
- За да постигнете най-добри резултати при готвенето на паста, обработете я предварително, като я потопите във вряща вода, докато омекне. Добавете пастата в последните 30 минути от процеса на готвене.

БОБОВИ ХРАНИ:

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

ЗЕЛЕНЧУЦИ:

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

БИЛКИ И ПОДПРАВКИ:

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

МЛЯКО:

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

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 134-135 2026/5/22 15:56

МЕСО:

- Изрежете мазнината, измийте добре и подсушете месото с домакинска хартия.
- Запържването до леко златисто на месото дава възможност за отстраняване на мазнината преди готвене, но също така придава дълбочина на вкуса.
- Когато месото е в съда за готвене, то не трябва да докосва капака.
- За по-малки или за по-големи парчета месо променяйте количеството зеленчуци или картофи по такъв начин, че съдът да бъде винаги пълен от ½ до ¾.
- Размерът на месото и препоръчаното време за готвене са само приблизителни и могат да се променят в зависимост от специфичната форма, вида и костната структура на месото. По-крехките меса, като пилешкото или свинското филе, изискват по-малко време за готвене от тези с повече съединителна тъкан и мазнина, като телешка и свинска плешка. Ако месото е с кост, то необходимото време за готвене ще е по-дълго, отколкото, ако месото е без кост.
- Когато готвите с предварително приготвени продукти като фасул или плодове или зеленчуци като гъби, накълцан лук, патладжани или ситно нарязани зеленчуци, използвайте нарязано на по-малки парчета месо. По този начин всички съставки ще бъдат равномерно сготвени.

РИБА:

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

РЕЦЕПТИ

ТЕЛЕШКО ПО БУРГУНДСКИ за 3 – 4 порции

Брашно
Морска сол и пипер
700 g телешко месо за стек, нарязано на кубчета от 2,5 сантиметра
1½ големи моркова, обелени и нарязани на колелца
½ средна глава лук, нарязана на филийки
3 ленти несуров бекон, нарязани на парчета от 2,5 cm
150 ml телешки бульон
240 ml червено или Бургундско вино
7 – 8 g доматено пюре
1 скилидка чесън, накълцана
1½ стръка прясна мащерка, стебла
1 дафинов лист
225 g пресни гъби, нарязани на филийки

1. Оваляйте телешкото в брашното със солта и пипера. Запържете до златисто телешкото в тиган на котлона (по желание).
2. Поставете месото в уреда за бавно готвене crock-pot® и добавете останалите съставки.
3. Поставете капака и гответе на слаба степен за 8 – 10 часа или на силна степен за 6 часа, или докато месото омекне.

ПИЛЕ ПО ЛОВДЖИЙСКИ за 2 – 4 порции

1 – 1½ глави лук, ситно нарязани
500 g пилешко месо (гърди или бутчета), с кожата
200 g домати от консерва, нарязани
2 скилидки чесън, накълцани
200 ml сухо бяло вино или бульон
15 g каперси
10 нарязани на едро маслини Каламата без костилки
Шепа пресен магданоз или босилек, едро нарязан със стеблата
Морска сол и пипер
Сварена паста

1. Сложете нарязания лук в уреда за бавно готвене crock-pot®, а върху него поставете пилето.
2. Разбъркайте в купа доматите, солта, пипера, чесъна и бялото вино. Изсипете сместа върху пилето.
3. Поставете капака и гответе на слаба степен за 6 часа или на силна степен за 4 часа, или докато пилето омекне.
4. Преди да поднесете, поръсете с каперсите, маслините и билките.
5. Сервирайте върху приготвената преди това паста.

ЗАБЕЛЕЖКА: Готвенето на пиле с кост ще увеличи времето за готвенето спрямо това на пилето без кост с около 30 минути до 1 час.

ЗАДУШЕНО МЕСО за 3 – 5 порции

800 g – 1 kg телешка плешка
1½ глави лук, нарязани на филийки
Брашно
1 стрък целина, нарязан на филийки
Морска сол и пипер
120 g гъби, нарязани на филийки
1½ моркова, нарязани на филийки
120 ml телешки бульон или вино
1½ картофа, обелени и разрязани на четвъртинки

1. Оваляйте телешкото в брашното със солта и пипера. Запържете до златисто в тиган на котлона (по желание).
2. Поставете всички зеленчуци без гъбите в уреда за бавно готвене crock-pot®. Добавете месото и сложите гъбите отгоре. Добавете течност.
3. Поставете капака и гответе на слаба степен за 10 часа или на силна степен за 6 часа, или до омекване.

ЗАДУШЕНО ТЕЛЕШКО за 3 – 4 порции

500 – 600 g телешка плешка на кубчета
Брашно
Морска сол и пипер
350 ml телешки бульон
7,5 ml сос Уорчестър
1½ скилидки чесън, накълцани
1 дафинов лист
3 малки картофа, обелени и разрязани на четвъртинки
1 – 1½ глави лук, нарязани на ситно
1½ стръка целина, нарязани на филийки

1. Посипете брашното, солта и пипера върху месото. Поставете месото в уреда за бавно готвене crock-pot®.
2. Добавете останалите съставки и разбъркайте добре.
3. Поставете капака и гответе на слаба степен за 8 – 10 часа или на силна степен за 6 часа, или докато месото омекне. Разбъркайте добре, преди да сервирате.

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 136-137 2026/5/22 15:56

ПОЧИСТВАНЕ

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

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

Капакът и керамичният съд могат да се мият в съдомиялна или с топла сапунена вода. Не използвайте абразивни почистващи вещества или телени гъби. Остатъците обикновено могат да се отстранят с кърпа, гъба или гумена шпатула. За премахване на варовикови остатъци от вода и други петна използвайте неабразивен почистващ препарат или оцет.

Както фината керамика, така и керамичните съдове не издържат на резки температурни промени. Не мийте керамичния съд и капака със студена вода, докато са още горещи.

Външната повърхност на нагревателната основа може да се почиства с мека кърпа и топла сапунена вода. Избършете до сухо състояние. Не използвайте абразивни почистващи средства.

Не е необходимо извършване на друго обслужване.

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

СЛЕДПРОДАЖБЕНИ И РЕЗЕРВНИ ЧАСТИ

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

ГАРАНЦИЯ

Моля пазете касовата бележка, тъй като тя ще бъде необходима при всички претенции по тази гаранция. Гаранцията на уреда е 2 години след закупването му, както е описано в този документ.

По време на този гаранционен период, ако в малко вероятния случай уредът вече не работи поради повреда, дължаща се на проектирането или производството му, моля върнете го на мястото на закупуване с касовата бележка и копие от тази гаранция.

Правата и обезщетенията по тази гаранция са допълнение към вашите законни права, които не се засягат от нея.

Упражняването на законните ви права в случай на дефекти е безплатно.

Само въпросната фирма Newell посочена по-долу (“Newell”) има правото да променя тези условия.

Newell се задължава, в рамките на гаранционния период, да поправи или замени уреда или всяка част от уреда, за която е установено, че не работи добре, безплатно, при условие че:

- незабавно уведомите за проблема мястото на закупуване или Newell; и
- уредът не е променян по никакъв начин или не е подложен на увреждане, неправилна употреба, злоупотреба, поправка или промяна от лице, което не е упълномощено за това от Newell.

Повреди, предизвикани от неправилна употреба, увреждане, злоупотреба, използване на неправилно напрежение, природни катаклизми, явления извън контрола на Newell, поправка или промяна от лице , което не е упълномощено за това от Newell, или неспазване на инструкциите за употреба, не се покриват от тази гаранция. Освен това, нормално износване, включително, но без ограничение до незначително обезцветяване и драскотини, не се покрива от тази гаранция.

Правата по тази гаранция се отнасят само за първоначалния купувач и не се удължават за търговска или комунална употреба.

Ако уредът включва гаранция, специфична за страната или гаранционна листовка, моля вижте условията на тази гаранция на мястото на гаранцията или се свържете с местния оторизиран представител за повече информация.

Това устройство е маркирано в съответствие с Европейската директива 2012/19/EC със символа на зачеркнат контейнер за отпадъци. Такава маркировка информира, че това оборудване не може да се изхвърля с други битови отпадъци в края на експлоатацията му. Потребителят на оборудването е длъжен да го предаде на колектори за отпадъци от електрическо и електронно оборудване. Пунктовете за събиране се управляват, наред с други: от търговци на едро и дребно на това оборудване и от общински организационни звена, извършващи дейности по събиране на отпадъци. Правилното боравене с отпадъци от електрическо и електронно оборудване помага да се избегнат последици, вредни за човешкото здраве и природната среда, произтичащи от наличието на опасни компоненти и неправилното съхранение и обработка на такова оборудване.

Изхвърлянето на излезлите от употреба електрически продукти не трябва да става с домакинските отпадъци. Моля предайте за рецилиране в съответните центрове. За повече информация за рециклиране и OEEO ни пишете на CrockpotEurope@newellco.com.

Ако имате въпроси за искове по тази гаранция, моля да се свържете с:

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

Poznan 61-894

Poland

Испания: 0900 81 65 10

Франция: 0805 542 055

Великобритания: 0800 028 7154

За всички други страни моля позвънете на +44 800 028 7154

Възможно е да се прилагат тарифи за международни разговори.

Или, изпратете имейл на CrockpotEurope@newellco.com

ИНФОРМАЦИЯ ЗА КОНСУМАЦИЯТА НА ЕНЕРГИЯ И УПРАВЛЕНИЕТО НА ЕНЕРГИЯТА:

Консумация в изключен режим: Когато уредът не изпълнява основната си функция, той консумира максимум 0,0 W.

Управление на захранването: Уредът не разполага с функция за автоматично управление на захранването и ще премине в изключен режим след 0 минути когато е превключен на настройка “Изключено”.

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 138-139 2026/5/22 15:56

HRVATSKI
VAŽNE MJERE ZAŠTITE

PAŽLJIVO PROČITAJTE I SAČUVAJTE ZA BUDUĆU UPORABU

Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od 8 i više godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su dobili upute o uporabi uređaja na siguran način i razumiju uključene opasnosti. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom. Uređaj i kabel držite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina. Potreban je strog nadzor kada se bilo koji uređaj koristi u blizini djece. Djeca se ne smiju igrati uređajem.

Prilikom uporabe električnih uređaja uvijek treba slijediti osnovne sigurnosne mjere opreza kako bi se smanjio rizik od požara, strujnog udara i/ili tjelesnih ozljeda, uključujući sljedeće:

1. Pročitajte sve upute prije upotrebe proizvoda.
2. Uređaj stvara toplinu tijekom uporabe. Ne dodirujte vruće površine. Koristite ručke ili regulatore.
3. Kako biste se zaštitili od strujnog udara, nemojte stavljati ili uranjati kabel, utikače ili glavno kućište uređaja u vodu ili drugu tekućinu.
4. Iskopčajte uređaj iz utičnice kada se ne upotrebljava, prije stavljanja ili skidanja dijelova i prije čišćenja. Ostavite da se ohladi prije postavljanja ili skidanja dijelova i prije čišćenja. Za odspajanje, isključite bilo koju kontrolu, a zatim odspojite kabel napajanja iz utičnice. Nemojte odspajati povlačenjem za kabel.
5. Nemojte koristiti uređaj s oštećenim kabelom ili utikačem ili nakon što se uređaj pokvari ili na bilo koji način ošteti. Ne pokušavajte zamijeniti ili spojiti oštećeni kabel. Vratite uređaj proizvođaču (pogledajte jamstvo) radi pregleda, popravka ili prilagođavanja.
6. ⚠ **UPOZORENJE** – **Opasnost od ozljede:** Nepravilna uporaba uređaja može rezultirati ozljedama, strujnim udarom ili oštećenjem uređaja. Uređaj uvijek koristite u skladu s uputama. Nemojte koristiti pribor, nastavke ili zamjenske dijelove koje proizvođač ne preporučuje.
7. Ovaj uređaj namijenjen je samo za uporabu u kućanstvu. Nemojte koristiti na otvorenom ili u komercijalne svrhe.
8. Ne dopustite da kabel visi preko ruba stola ili pulta ili dodiruje vruće površine.
9. Ne stavljajte na mokre površine ili blizu njih ili na izvore topline kao što su vrući plin ili električni plamenik ili na grijanu pećnicu.
10. ⚠ **OPREZ** – **Vruća površina:** Grijač i susjedne površine postaju vruće tijekom uporabe i mogu ostati vruće neko vrijeme nakon isključivanja uređaja. Izbjegavajte dodirivanje vrućih površina. Ostavite dovoljno vremena da se uređaj ohladi prije čišćenja ili pohrane. Baza za grijanje i uređaj stvaraju toplinu tijekom uporabe i podložni su preostaloj toplini iz ciklusa kuhanja. Ne dodirujte bazu za grijanje odmah nakon uklanjanja kamenine. Ostavite da se ohladi prije rukovanja.
11. Moraju se poduzeti odgovarajuće mjere opreza kako bi se spriječio rizik od opeklina, oparotina, požara ili druge štete na osobama ili imovini uzrokovane dodirom vanjskih dijelova tijekom uporabe ili tijekom hlađenja.
12. Pri pomicanju uređaja koji sadrži vruće ulje ili druge vruće tekućine potreban je izniman oprez. Mogu uzrokovati teške ozljede sebe i drugih.
13. Budite oprezni prilikom otvaranja poklopca tijekom ili nakon ciklusa kuhanja. Para koja izlazi može uzrokovati opekline.
14. Nemojte koristiti uređaj za druge namjene. Zlouporaba može uzrokovati ozljede.
15. Namijenjeno samo za uporabu na radnoj ploči u kućanstvu. Držite 152 mm udaljen od zida i sa svih strana. Uređaj uvijek koristite na suhoj, stabilnoj i ravnoj površini.
16. Izbjegavajte nagle promjene temperature, kao što je dodavanje hladne hrane ili hladnih tekućina u grijanu posudu. Nemojte koristiti ako je keramička posuda napuknuta ili oštećena.
17. Poklopac sporog kuhala izrađen je od kaljenog stakla. Uvijek provjerite je li poklopac ostrugan, napuknut ili na bilo koji način oštećen. Nemojte koristiti stakleni poklopac ako je oštećen jer se može razbiti tijekom uporabe.
18. **OPREZ:** Kako biste proizvod ponovno zaštitili od strujnog udara i oštećenja, nemojte kuhati izravno na grijaćoj bazi. Kuhajte samo u isporučenoj kamenini.
19. **UPOZORENJE:** Prosipana hrana može uzrokovati ozbiljne opekline. Uređaj i kabel držite podalje od djece. Nikada nemojte navlačiti kabel preko ruba radne ploče, nikada nemojte koristiti utičnicu ispod pulta i nikada nemojte koristiti produžni kabel.
20. Uređaji nisu namijenjeni za upravljanje pomoću vanjskog mjerača vremena ili zasebnog sustava daljinskog upravljanja.

- Operite dijelove u otopini vruće vode i blagog tekućeg sapuna. Temeljito osušite. Pogledajte odjeljak Rutinsko čišćenje.
- Uvijek isključite, odspojite i ostavite da se ohladi prije uklanjanja/postavljanja dijelova i prije čišćenja.
- Uvijek provjerite jesu li ruke suhe prije rukovanja utikačem ili uključivanja uređaja.

- Uređaj uvijek koristite iz strujne utičnice s naponom (samo klima-uređaj) označenim na uređaju.
- Uređaj nikada ne ostavljajte bez nadzora dok se upotrebljava.
- Nemojte koristiti uređaj ako je pao, ako postoje vidljivi znakovi oštećenja ili ako curi.
- Izbjegavajte prolijevanje vode po priključku.

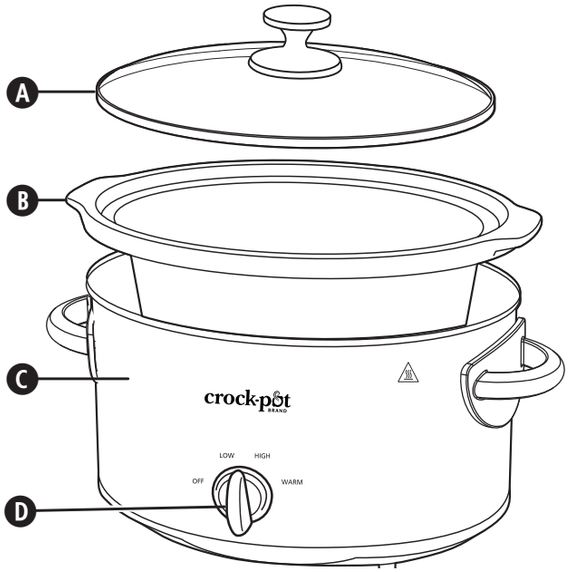
NAPOMENE

1. Neke površine na pultovima i stolne površine nisu dizajnirane da izdrže produljenu toplinu koju stvaraju određeni uređaji. Nemojte postavljati grijanu jedinicu na stol od prerađenog drva. Preporučujemo da stavite zaštitnu podlogu ili podmetač ispod sporog kuhala kako biste spriječili moguća oštećenja površine.
2. Tijekom prve uporabe ovog uređaja može se osjetiti blagi dim i/ili miris. To je normalno kod mnogih uređaja koji griju i neće se ponoviti nakon nekoliko uporaba.
3. Budite oprezni pri postavljanju kamenog posuđa na keramičku ili glatku staklenu ploču za kuhanje, radnu ploču, stol ili drugu površinu. Zbog prirode kamena, njegovo grubo dno može ogrebati neke površine ako se ne koristi oprez. Uvijek stavite zaštitnu oblogu otpornu na toplinu ispod kamenine prije postavljanja na stol, radnu ploču ili drugu površinu.

UPUTE ZA KABEL NAPAJANJA:

Kratki kabel za napajanje koristi se kako bi se smanjio rizik od toga da ga djeca zgrabe, da se zapetljaju u njega ili se spotaknu o dulji kabel.

SAČUVAJTE OVE UPUTE
SAMO ZA UPORABU U KUĆANSTVU



DIJELOVI

- **A** Poklopac
- **B** Keramička posuda za kuhanje
- **C** Osnovica za grijanje
- **D** Regulator za namještanje

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 140-141 2026/5/22 15:56

PRIPREMA ZA UPOTREBU

Prije upotrebe sporog k Crock-Pot® kuhala uklonite sve dijelove pakiranja, toplom sapunastom vodom operite poklopac i keramičku posudu i temeljito osušite. PAŽNJA: Nemojte osnovicu za grijanje, kabel napajanja ili utikač uranjati u vodu ili drugu tekućinu.

VAŽNE NAPOMENE: Neke radne površine i stolovi nisu dizajnirani da bi izdržali produljeno zagrijavanje koje stvaraju određeni uređaji. Nemojte zagrijani uređaj postavljati na površinu koja je osjetljiva na toplinu. Preporučujemo postavljanje izolirajuće podloge ili rešetke odgovarajuće veličine ispod sporog kuhala kako biste spriječili moguće oštećivanje površine.

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

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

UPOTREBA SPOROG KUHALA

1. Namjestite keramičku posudu na osnovicu za grijanje, dodajte sastojke u keramičku posudu i pokrijte je poklopcem.
2. Uključite svoj uređaj za sporo kuhanje u struju te okrenite regulator za namještanje na visoku (HIGH) ili nisku (LOW) temperaturu kuhanja.

   NAPOMENA: Postavka TOPLO (WARM) namijenjena je SAMO za održavanje toplom hrane koja je već skuhana. NEMOJTE kuhati upotrebom postavke TOPLO. Ne preporučujemo korištenje postavke TOPLO na dulje od 4 sati.
3. Kada se kuhanje završi, odvojite sporo kuhalo od električnog napajanja i pustite da se ohladi prije čišćenja.

NAPOMENE O UPOTREBI

- Ako je poželjno, možete ručno prebaciti na postavku (WARM) kada vaš recept završi s kuhanjem.
- Da biste izbjegli preslabo ili prejako kuhanje, keramičku posudu uvijek napunite ½ do ¾ volumena i pridržavajte se preporučenih vremena kuhanja.
- Nemojte prepuniti keramičku posudu. Da biste spriječili izlijevanje, keramičku posudu nemojte puniti više od ¾ volumena.
- Uvijek kuhajte s postavljenim poklopcem i na preporučeno vrijeme. Nemojte uklanjati poklopac tijekom prva dva sata kuhanja, kako bi se toplina učinkovitije nakupila.
- Prilikom rukovanja poklopcem ili keramičkom posudom uvijek koristite rukavice za kuhanje.
- Isključite utikač napajanja kada je kuhanje završeno i prije čišćenja.
- Odvojiva keramička posuda i poklopac otporni su na korištenje u pećnici. Odvojivu keramičku posudu nemojte koristiti na plinskom kuhalu, električnoj grijaćoj ploči ili roštilju.

NATUKNICE I SAVJETI ZA KUHANJE

- Dobro obrežite masnoću i obrišite meso da biste spriječi zaostatke. (Ako meso sadrži masnoće, potamnite u posudi za kuhanje i dobro osušite.) Začinite solju i paprom. Meso smjestite na povrće u keramičkoj posudi.
- Kod pečenki i gulaša, tekućinu izlijte preko mesa. Upotrijebite samo onoliko tekućine kako je navedeno u receptu. Tijekom sporog kuhanja zadržava se više sokova u mesu i povrću u odnosu na klasično kuhanje.
- Većinu vrsta povrća trebalo bi tanko narezati ili smjestiti blizu bočnih strana ili dna keramičke posude za kuhanje. U sporom kuhalu meso se uobičajeno kuha brže od većine vrsta povrća.
- Za najbolji i najbogatiji okus metode sporog kuhanja upotrijebite začinsko bilje i začine u cijelim listovima.
- Obzirom da na dnu nema izravnog izlaganja vrućini, keramičku posudu za kuhanje uvijek napunite najmanje do pola, da biste se pridržavali preporučenih vremena. Mogu se pripremati male količine, ali to može utjecati na vremena kuhanja.
- Ako se zahtjeva određena tekućina, recept se može varirati ako se nadomjesti podjednakom tekućinom. Na primjer, nadomještanje konzerve juhe s konzervom rajčice ili 1 čaše goveđeg ili pilećeg temeljca s 1 čašom vina.
- Grah se mora u potpunosti omekšati prije kombiniranja sa slatkom i/ili kiselom hranom. (NAPOMENA: Šećer i kiseline mogu očvrsnuti grah i spriječiti njegovo omekšavanje.)

VODIČ ZA PRILAGOĐAVANJE RECEPATA

Ovaj je vodič izrađen da vam pomogne u prilagođavanju vaših vlastitih i drugih recepata za vaše sporo kuhalo. Većina uobičajenih pripremnih koraka nisu potrebni kada upotrebljavate sporo kuhalo. U većini slučajeva svi se sastojci mogu odjednom staviti u sporo kuhalo i kuhati cijeli dan. Općenito:

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

VRIJEME RECEPTA	KUHANJE NA NISKOM	KUHANJE NA VISOKOM
15 do 30 minuta	4 do 6 sati	1½ do 2 sati
30 do 45 minuta	6 do 10 sati	3 do 4 sati
50 minuta do 3 sata	8 do 10 sati	4 do 6 sati

TJESTENINA I RIŽA:

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

GRAH:

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

POVRĆE:

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

ZAČINSKO BILJE I ZAČIN:

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

MLIJEKO:

- Mlijeko, vrhnje i kiselo mlijeko se razlažu tijekom produljenog kuhanja. Kada je to moguće, dodajte tijekom posljednjih 15 do 30 minuta kuhanja.
- Kremaste juhe u prahu mogu nadomjestiti mlijeko i mogu se dulje kuhati.

MESO:

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

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 142-143 2026/5/22 15:56

- Meso izrežite na manje komade kada kuhate s unaprijed kuhanom hranom, kao što su grah ili voće, ili laganim povrćem, poput gljiva, sjeckanog luka, plavog patlidžana ili sitno sjeckanog povrća. Ovo omogućuje da se svi sastojci kuhaju istom brzinom.

RIBA:

- Riba se brzo kuha i trebala bi se dodati pri kraju kuhanja, tijekom posljednjih 15 minuta do 1 sata kuhanja.

RECEPTI

GOVEDINA NA BURGUNDSKI NAČIN Porcija: 3 – 4

Brašno
Morska sol i papar
700 g file za pirjanje, izrezano na kockice od 2,5 cm
1½ velika mrkva, očišćena i tanko narezana
½ luk srednje veličine, tanko narezan
3 tanke kriške kuhane slanine, izrezano na komade 2,5 cm
150 ml goveđeg temeljca
240 ml crvenog ili burgundskog vina
7 – 8 g pire od rajčice
1 režanj češnjaka, usitnjen
1½ svježe majčine dušice, grančica
1 lovorov list
225 g svježih gljiva, tanko narezano

1. Na govedinu nanesite brašno, začinjeno sa soli i paprom. Propržite govedinu na tavi, na grijaćoj ploči (opcionalno).
2. Stavite mesu u sporo kuhalo crock-pot® i dodajte ostale sastojke.
3. Pokrijte i kuhajte na slaboj postavci 8 – 10 sati ili na visokoj postavci 6 sati, ili dok meso ne omekša.

PILETINA NA LOVAČKI NAČIN Porcija: 2 – 4

1 – 1½ luk, tanko narezan
500 g piletine (prsa ili bataci), uklonjena kožica
200 g konzervirane cijele rajčica za umak, nasjeckana
2 režanj češnjaka, usitnjen
200 ml suhog bijelog vina ili temeljca
15 g kapare
10 Kalamata crnih maslina bez koštica, nepravilno nasjeckane
Prstohvat svježeg peršina ili bosiljka, grančice i nepravilno nasjeckane
Morska sol i papar
Kuhana tjestenina

1. Narezani luk stavite u sporo kuhalo crock-pot® i prekrijte piletinom.
2. U zdjeli promiješajte rajčice, sol, papar, češnjak i bijelo vino. Prelijte preko piletine.
3. Pokrijte i kuhajte na slaboj postavci 6 sati ili na visokoj postavci 4 sata, ili dok piletina ne omekša.
4. Promiješajte s kaparom, maslinama i biljem neposredno prije serviranja.
5. Poslužite preko kuhane tjestenine.

NAPOMENA: Kuhanje piletine s kostima u odnosu na kuhanje piletine bez kosti produljit će vrijeme kuhanja za približno 30 minuta do 1 sata.

PEČENKA Porcije: 3 – 5

800 g – 1 kg goveđeg bifteka
1½ luk, tanko narezan
Brašno
1 stabljika celera, tanko narezana
Morska sol i papar
120 g gljiva, tanko narezane
1½ mrkva, tanko narezana
120 ml goveđeg temeljca ili vina
1½ rajčice, oguljena i narezana na četvrtine

1. Na govedinu nanesite brašno, začinjeno sa soli i paprom. Propržite pečenku na tavi, na grijaćoj ploči (opcionalno).
2. Stavite cjelokupno povrće u sporo kuhalo crock-pot®, osim gljiva. Dodajte pečenku i po vrhu raštrkajte gljive. Ulijte tekućinu.
3. Pokrijte i kuhajte na slaboj postavci 10 sati ili na visokoj postavci 6 sati, ili dok ne omekša.

GOVEĐi GULAŠ Porcije: 3 – 4

500 – 600 g goveđeg bifteka
Brašno
Morska sol i papar
350 ml goveđeg temeljca
7,5 ml Worcestershire umaka
1½ režanj češnjaka, usitnjen
1 lovorov list
3 male rajčice, oguljene i narezane na četvrtine
1 – 1½ luk, usitnjen
1½ stabljika celera, tanko narezana

1. Preko mesa posipajte brašna, soli i papra. Stavite meso u sporo kuhalo crock-pot®.
2. Dodajte ostale sastojke i dobro promiješajte.
3. Pokrijte i kuhajte na slaboj postavci 8 – 10 sati ili na visokoj postavci 6 sati, ili dok meso ne omekša. Prije serviranja temeljito promiješajte.

ČIŠĆENJE

UVIJEK odvojite od električnog napajanja i pustite da se sporo kuhalo ohladi prije čišćenja.

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

Poklopac i keramička posuda mogu se oprati u perilici posuđa ili vrućom i sapunastom vodom. Nemojte koristiti abrazivna sredstva ili krpe za čišćenje. Ostatke uklonite krpom, spužvom ili gumenom kuhačom. Mrlje od vode i drugih sastojaka uklonite sredstvom za čišćenje bez abrazivnih svojstava ili octom.

Kao i kod bilo koje druge fine keramike, keramička posuda i poklopac ne izdržavaju nagle promjene u temperaturi. Ako su vrući, keramičku posudu i poklopac nemojte prati hladnom vodom.

Vanjska površina osnovice za grijanje mogu se čistiti mekanom krpom i toplom, sapunastom vodom. Osušite brisanjem. Nemojte upotrebljavati abrazivna sredstva za čišćenje.

Nikakvo drugo servisiranje nije potrebno izvoditi.

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

PODRŠKA NAKON PRODAJE I ZAMJENSKI DIJELOVI

U slučaju da uređaj ne radi, ali je pokriven jamstvom, vratite da na mjesto kupnje radi zamjene. Imajte na umu da je potreban valjani dokaz kupnje. Za dodatnu podršku kontaktirajte naš Odjel korisničke podrške: Ujedinjeno Kraljevstvo: 0800 028 7154 | Španjolska: 0900 81 65 10 | Francuska: 0805 542 055. Za sve ostale zemlje nazovite +44 800 028 7154. Mogu se primijeniti cijene za međunarodne pozive. Alternativno pošaljite poruku e-pošte: CrockpotEurope@newellco.com.

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 144-145 2026/5/22 15:56

JAMČITI

Sačuvajte svoj račun jer će on biti potreban za sva potraživanja prema ovom jamstvu.

Ovaj uređaj ima jamstvo dvije godine nakon kupnje kako je opisano u ovom dokumentu.

Tijekom ovog jamstvenog razdoblja, ako uređaj prestane raditi zbog greške u dizajnu ili proizvodnji, odnesite ga natrag na mjesto kupnje zajedno s računom i kopijom ovog jamstva.

Prava i pogodnosti iz ovog jamstva dodatna su vašim zakonskim pravima na koja ovo jamstvo ne utječe.

Ostvarivanje vaših zakonskih prava u slučaju nedostataka je besplatno.

Samo primjenjivo poduzeće Newell navedeno u nastavku (“Newell”) ima pravo promijeniti ove uvjete.

Newell se obvezuje unutar jamstvenog roka besplatno popraviti ili zamijeniti uređaj ili bilo koji dio uređaja za koji se utvrdi da ne radi ispravno pod uvjetom da:

- o problemu odmah obavijestite mjesto kupnje ili Newell; i
- uređaj nije ni na koji način mijenjan niti je bio izložen oštećenju, pogrešnoj uporabi, zlouporabi, popravku ili preinaci koju je učinila osoba koju nije ovlastio Newell.

Kvarovi koji nastanu nepravilnom uporabom, oštećenjem, zlouporabom, uporabom s neodgovarajućim naponom, prirodnim djelovanjem, događajima izvan kontrole poduzeća Newell, popravkom ili preinakom koju je učinila osoba koju nije ovlastilo poduzeće Newell ili nepoštivanjem uputa za uporabu nisu pokriveni ovim jamstvom. Pored toga, uobičajeno trošenje i habanje, uključujući, ali ne ograničavajući se na manje promjene boje i ogrebotine, nisu pokriveni ovim jamstvom.

Prava iz ovog jamstva odnose se samo na prvobitnog kupca i ne smiju se proširiti na komercijalnu ili zajedničku upotrebu.

Ako vaš uređaj uključuje jamstvo za određenu zemlju ili jamstveni umetak, pogledajte odredbe i uvjete takvog jamstva ili garancije umjesto ovog jamstva ili kontaktirajte svog lokalnog ovlaštenog trgovca za više informacija.

Ovaj uređaj je označen u skladu s Europskom direktivom 2012/19/EU simbolom prekriženog spremnika za otpad. Takvo označavanje obavještava da se ova oprema ne može odlagati s ostalim kućnim otpadom po isteku vijeka uporabe. Korisnik opreme dužan ju je predati sakupljačima otpadne električne i elektroničke opreme. Sabirnim mjestima upravljaju, između ostalog: veletrgovci i trgovci na malo ovom opremom te općinske organizacijske jedinice koje obavljaju poslove prikupljanja otpada. Pravilno rukovanje otpadnom električnom i elektroničkom opremom pomaže u izbjegavanju posljedica štetnih za ljudsko zdravlje i prirodni okoliš koje proizlaze iz prisutnosti opasnih komponenti i nepravilnog skladištenja i obrade takve opreme.

Otpadni električni proizvodi ne smiju se odlagati s komunalnim otpadom. Reciklirajte ga u dostupnim postrojenjima za recikliranje. Šaljite nam elektroničku poštu na: CrockpotEurope@newellco.com za daljnje informacije o recikliranju i Direktivi o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi (WEEE).

Ako imate bilo kakvih pitanja u vezi s potraživanjima po ovom jamstvu, obratite se:

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

Poznan 61-894

Poljska

Španjolska: 0900 81 65 10

Francuska: 0805 542 055

Ujedinjeno Kraljevstvo: 0800 028 7154

Za sve ostale zemlje nazovite: +44 800 028 7154

Mogu se primjenjivati međunarodne naknade.

Ili možete poslati elektroničku poštu na: CrockpotEurope@newellco.com

POTROŠNJA ENERGIJE I INFORMACIJE O UPRAVLJANJU ENERGIJOM:

Potrošnja energije u isključenom načinu rada: Kada uređaj ne obavlja svoju primarnu funkciju, troši najviše 0,0 W.

Upravljanje napajanjem: Uređaj nema funkciju automatskog upravljanja napajanjem i prebacit će se u način rada Off nakon 0 minuta nakon što se prebaci na postavku Off.

Ελληνικά
ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΟ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον τους έχουν δοθεί οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και βρίσκονται υπό επίβλεψη ή καθοδήγηση και κατανοούν τους κινδύνους που συνεπάγονται. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να γίνεται από παιδιά, εκτός εάν είναι μεγαλύτερα από 8 ετών και επιβλέπονται. Φυλάξτε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών. Είναι απαραίτητη η στενή επίβλεψη όταν οποιαδήποτε συσκευή χρησιμοποιείται κοντά σε παιδιά. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.

Κατά τη χρήση ηλεκτρικών συσκευών, πρέπει πάντα να τηρούνται οι βασικές προφυλάξεις ασφαλείας για να μειωθεί ο κίνδυνος πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας ή/και τραυματισμού ατόμων, συμπεριλαμβανομένων των εξής:

1. Διαβάστε όλες τις οδηγίες πριν από τη χρήση του προϊόντος.
2. Αυτή η συσκευή παράγει θερμότητα κατά τη χρήση. Μην αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες. Χρησιμοποιείτε τις λαβές.
3. Για προστασία από ηλεκτροπληξία, μην τοποθετείτε ή βυθίζετε το καλώδιο, τα βύσματα ή το κυρίως σώμα της συσκευής σε νερό ή άλλο υγρό.
4. Αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε, πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα και πριν από τον καθαρισμό. Αφήστε τη να κρυώσει πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε τα εξαρτήματα και πριν από τον καθαρισμό. Για την αποσύνδεση, γυρίστε οποιοδήποτε χειριστήριο στη θέση απενεργοποίησης (OFF) και, στη συνέχεια, αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα. Μην αποσυνδέετε τραβώντας το καλώδιο.
5. Μη χρησιμοποιείτε καμία συσκευή με κατεστραμμένο καλώδιο ή βύσμα ή αφού η συσκευή παρουσιάσει δυσλειτουργία ή έχει υποστεί βλάβη με οποιονδήποτε τρόπο. Μην επιχειρήσετε να αντικαταστήσετε ή να ενώσετε ένα κατεστραμμένο καλώδιο. Επιστρέψτε τη συσκευή στον κατασκευαστή (βλέπε εγγύηση) για εξέταση, επισκευή ή ρύθμιση.
6. ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού:** Η ακατάλληλη χρήση της συσκευής μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμό, ηλεκτροπληξία ή βλάβη της συσκευής. Χρησιμοποιείτε πάντα τη συσκευή σύμφωνα με τις οδηγίες. Μη χρησιμοποιείτε εξαρτήματα, παρελκόμενα ή ανταλλακτικά που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή.
7. Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Μην τη χρησιμοποιείτε σε εξωτερικούς χώρους ή για εμπορικούς σκοπούς.
8. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου και μην αγγίζετε καυτές επιφάνειες.
9. Μην την τοποθετείτε πάνω ή κοντά σε υγρές επιφάνειες ή σε πηγές θερμότητας, όπως σε καυτή εστία αερίου ή ηλεκτρική εστία, ή σε ζεστό φούρνο.
10. ⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ – Καυτή επιφάνεια:** Το θερμαντικό στοιχείο και οι παρακείμενες επιφάνειες θερμαίνονται κατά τη διάρκεια της χρήσης και ενδέχεται να παραμείνουν ζεστά για κάποιο χρονικό διάστημα μετά την απενεργοποίηση της συσκευής. Αποφεύγετε να αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες. Αφήστε αρκετό χρόνο για να κρυώσει η συσκευή πριν από τον καθαρισμό ή την αποθήκευση. Η βάση θέρμανσης και η συσκευή παράγουν θερμότητα κατά τη χρήση και υπόκεινται σε υπολειμματική θερμότητα από τον κύκλο μαγειρέματος. Μην αγγίζετε τη βάση θέρμανσης αμέσως μετά την αφαίρεση του πήλινου σκεύους. Αφήστε να κρυώσει πριν τη χειριστείτε.
11. Πρέπει να λαμβάνεται επαρκής προφύλαξη για να αποφευχθεί ο κίνδυνος εγκαυμάτων, πυρκαγιών ή άλλων ζημιών σε πρόσωπα ή πράγματα που προκαλούνται από την επαφή με το εξωτερικό μέρος κατά τη χρήση ή κατά τη διάρκεια ψύξης.
12. Πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν μετακινείτε μια συσκευή που περιέχει καυτό λάδι ή άλλα καυτά υγρά. Μπορεί να προκληθεί σοβαρός τραυματισμός σε εσάς και σε άλλους.
13. Να είστε προσεκτικοί όταν ανοίγετε το καπάκι κατά τη διάρκεια ή μετά από έναν κύκλο μαγειρέματος. Ο ατμός που διαφεύγει μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα.
14. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλη χρήση από την προβλεπόμενη. Η κακή χρήση μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς.
15. Προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση πάνω σε πάγκο. Κρατήστε απόσταση 6 ιντσών (152 mm) από τον τοίχο και σε όλες τις πλευρές. Χρησιμοποιείτε πάντα τη συσκευή σε στεγνή, σταθερή και επίπεδη επιφάνεια.
16. Αποφεύγετε τις απότομες αλλαγές θερμοκρασίας, όπως την προσθήκη τροφίμων που έχουν καταψυχθεί ή κρύων υγρών σε ένα θερμασμένο σκεύος. Μην το χρησιμοποιείτε εάν το κεραμικό σκεύος έχει ραγίσει ή υποστεί ζημιά.
17. Το καπάκι της ηλεκτρικής γάστρας είναι κατασκευασμένο από σκληρυμένο γυαλί. Ελέγχετε πάντα το καπάκι για θραύσματα, ρωγμές ή οποιαδήποτε άλλη ζημιά. Μη χρησιμοποιείτε το γυάλινο καπάκι αν έχει υποστεί ζημιά, καθώς μπορεί να σπάσει κατά τη χρήση.

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 146-147 2026/5/22 15:56

18. **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Για προστασία από ηλεκτροπληξία και πρόκλησης ζημιάς στο προϊόν, μη μαγειρεύετε απευθείας στη βάση θέρμανσης. Μαγειρεύετε μόνο στο πήλινο σκεύος που παρέχεται.
19. **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Το χυμένο φαγητό μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά. Ποτέ μην κρεμάτε το καλώδιο από την άκρη του πάγκου, ποτέ μη χρησιμοποιείτε πρίζα κάτω από τον πάγκο και ποτέ μη χρησιμοποιείτε καλώδιο προέκτασης.
20. Οι συσκευές δεν προορίζονται για λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.

- Πλύνετε τα μέρη σε διάλυμα ζεστού νερού και ήπιου υγρού σαπουνιού. Στεγνώστε καλά. Ανατρέξτε στην ενότητα Τακτικός καθαρισμός.
- Πάντα να απενεργοποιείτε, να βγάζετε το βύσμα από την πρίζα και να αφήνετε να κρυώσει πριν από την αφαίρεση/τοποθέτηση μερών και πριν από τον καθαρισμό.
- Να φροντίζετε πάντα τα χέρια σας να είναι στεγνά πριν χειριστείτε το βύσμα ή πριν ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
- Χρησιμοποιείτε πάντα τη συσκευή σας με πρίζα ρεύματος με την τάση (μόνο εναλλασσόμενου ρεύματος) που αναγράφεται στη συσκευή.
- Ποτέ μην αφήνετε μια συσκευή χωρίς επίβλεψη ενώ είναι σε λειτουργία.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν έχει πέσει, εάν υπάρχουν ορατά σημάδια βλάβης ή εάν έχει διαρροή.
- Αποφύγετε να χυθεί νερό στον σύνδεσμο.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

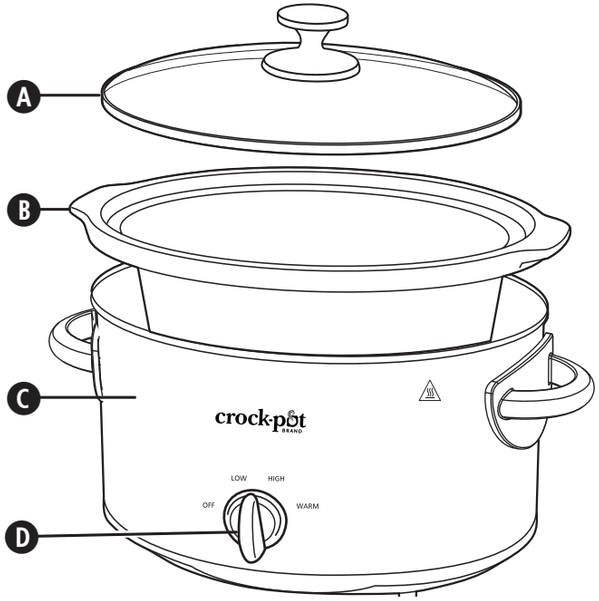
1. Ορισμένες επιφάνειες πάγκων και τραπεζιών δεν έχουν σχεδιαστεί για να αντέχουν την παρατεταμένη θερμότητα που παράγεται από ορισμένες συσκευές. Μην τοποθετείτε τη θερμαινόμενη μονάδα πάνω σε ξύλινο τραπέζι με φινίρισμα. Συνιστούμε να τοποθετήσετε ένα σουπλά ή ένα τρίποδο κάτω από την ηλεκτρική γάστρα για να αποφύγετε πιθανή ζημιά στην επιφάνεια.
2. Κατά την αρχική χρήση αυτής της συσκευής, ενδέχεται να ανιχνευθεί ελαφρύς καπνός ή/και οσμή. Αυτό είναι φυσιολογικό σε πολλές συσκευές θέρμανσης και θα σταματήσει μετά από μερικές χρήσεις.
3. Να είστε προσεκτικοί όταν τοποθετείτε το πήλινο σκεύος πάνω σε κεραμικές ή λείες γυάλινες εστίες, πάγκο, τραπέζι ή άλλη επιφάνεια. Λόγω της φύσης του πήλινου υλικού, ο τραχύς πυθμένας του μπορεί να γρατζουνίσει κάποιες επιφάνειες, εάν δεν είστε προσεκτικοί. Τοποθετείτε πάντοτε ανθεκτικό στη θερμότητα σουπλά κάτω από το πήλινο σκεύος πριν το τοποθετήσετε σε τραπέζι, πάγκο ή άλλη επιφάνεια.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΚΑΛΩΔΙΟ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ:

Χρησιμοποιείται ένα κοντό καλώδιο τροφοδοσίας ρεύματος για να μειωθεί ο κίνδυνος να το πιάσουν παιδιά, να μπλεχτεί ή να σκοντάψει κάποιος πάνω του σε περίπτωση που ήταν μακρύτερο.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ



ΜΕΡΗ

- **A** Καπάκι
- **B** Πήλινο μαγειρικό σκεύος
- **C** Μονάδα θερμαινόμενης βάσης
- **D** επιλογέας ρύθμισης

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή αργού μαγειρέματος Crock-Pot®, βγάλτε όλα τα τεμάχια της συσκευασίας και πλύντε το καπάκι και το πήλινο σκεύος σε ζεστό νερό με σαπουνάδα και στεγνώστε τα καλά. ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην βυθίζετε ποτέ τη θερμαινόμενη βάση, το καλώδιο ρεύματος ή το βύσμα στο νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ: Ορισμένοι πάγκοι εργασίας και επιφάνειες τραπεζιών δεν έχουν σχεδιαστεί για να αντέχουν την παρατεταμένη ζέστη που δημιουργείται από συγκεκριμένες συσκευές. Μην τοποθετείτε τη θερμαινόμενη μονάδα σε μια επιφάνεια ευαίσθητη στη θερμότητα. Συνιστούμε να τοποθετείτε μονωτικό πατάκι ή πυροστάτη κάτω από τη συσκευή αργού μαγειρέματος για να αποφύγετε πιθανή βλάβη στην επιφάνεια.

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

Κατά την αρχική χρήση αυτής της συσκευής, μπορεί να εντοπίσετε λίγο καπνό ή/και ελαφριά μυρωδιά. Είναι φυσιολογικό για πολλές συσκευές θέρμανσης και δεν θα συμβεί μετά από λίγες χρήσεις.

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 148-149 2026/5/22 15:56

ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ

1. Τοποθετήστε το πήλινο σκεύος στη θερμαινόμενη βάση, προσθέστε τα συστατικά στο πήλινο σκεύος και καλύψτε το με το καπάκι.
2. Βάλτε στην πρίζα τη συσκευή αργού μαγειρέματος και γυρίστε τον επιλογέα ρύθμισης στην υψηλή (HIGH) ή τη χαμηλή (LOW) θερμοκρασία μαγειρέματος.

   ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η ρύθμιση ΖΕΣΤΟ (WARM) χρησιμοποιείται ΜΟΝΟ για να διατηρείται ζεστό το ήδη μαγειρεμένο φαγητό. ΜΗΝ μαγειρεύετε στη ρύθμιση ΖΕΣΤΟ. Δεν προτείνουμε να χρησιμοποιείτε τη ρύθμιση ΖΕΣΤΟ για περισσότερες από 4 ώρες.
3. Όταν τελειώσετε το μαγείρεμα, αποσυνδέστε τη συσκευή αργού μαγειρέματος και αφήστε τη να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΧΡΗΣΗΣ

- Αν το επιθυμείτε, μπορείτε να γυρίσετε χειροκίνητα στη ρύθμιση ΖΕΣΤΟ (WARM), μόλις τελειώσει το μαγείρεμα.
- Για να αποφεύγετε το υπερβολικό ή το ανεπαρκές μαγείρεμα, να γεμίζετε πάντα το πήλινο σκεύος κατά ½ με ¾ και να ακολουθείτε τους προτεινόμενους χρόνους μαγειρέματος.
- Μην γεμίζετε πολύ το πήλινο σκεύος. Για να αποφεύγετε το ξεχείλισμα, μην γεμίζετε το πήλινο σκεύος πάνω από τα ¾.
- Μαγειρεύετε πάντα με το καπάκι κατά τον προτεινόμενο χρόνο. Μην αφαιρείτε το καπάκι κατά τη διάρκεια των δύο πρώτων ωρών μαγειρέματος για να αφήσετε τη θερμοκρασία να ανέβει με αποτελεσματικό τρόπο.
- Φοράτε πάντα γάντια φούρνου όταν αγγίζετε το καπάκι ή το πήλινο σκεύος.
- Βγάλτε την πρίζα όταν τελειώσει το μαγείρεμα και πριν τον καθαρισμό.
- Το αφαιρούμενο πήλινο σκεύος και το καπάκι αντέχει στο φούρνο. Μην χρησιμοποιείτε το αφαιρούμενο πήλινο σκεύος σε εστίες υγραερίου, ηλεκτρικές εστίες ή κάτω από γκριλ.

ΙΔΕΕΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

- Κόψτε τα λίπη και σκουπίστε καλά το κρέας για να απομακρυνθούν τα υπολείμματα. (Αν το κρέας έχει λίπη. Σοτάρετε στο μαγειρικό σκεύος και αφήστε το να στραγγίξει καλά). Ρίξτε αλάτι και πιπέρι. Τοποθετήστε το κρέας στο μαγειρικό σκεύος πάνω από τα λαχανικά.
- Για ψητά και εντράδες, ρίξτε υγρό πάνω από το κρέας. Μην χρησιμοποιείτε παραπάνω υγρά από ό,τι αναφέρει η συνταγή. Κατά τη διάρκεια του αργού μαγειρέματος στο κρέας και τα λαχανικά παρακρατούνται περισσότεροι χυμοί, συγκριτικά με το συμβατικό μαγείρεμα.
- Τα περισσότερα λαχανικά θα πρέπει να κόβονται σε λεπτά κομμάτια ή να τοποθετούνται κοντά στις άκρες ή τον πάτο του πήλινου μαγειρικού σκεύους. Σε μια συσκευή αργού μαγειρέματος το κρέας γενικά μαγειρεύεται γρηγορότερα συγκριτικά με τα περισσότερα λαχανικά.
- Χρησιμοποιείτε ολόκληρα φύλλα μυρωδικών και μπαχαρικών για την καλύτερη και πιο γεμάτη γεύση και άρωμα της μεθόδου αργού μαγειρέματος.
- Επειδή δεν υπάρχει απευθείας ζέστη στον πάτο, να γεμίζετε πάντα το πήλινο μαγειρικό σκεύος τουλάχιστον ως τη μέση, για να υπάρχει συμμόρφωση με τους προτεινόμενους χρόνους. Μπορείτε να ετοιμάσετε μικρές ποσότητες, αλλά αυτό μπορεί να επηρεάσει τους χρόνους μαγειρέματος.
- Συγκεκριμένη ποσότητα υγρού που απαιτείται για μια συνταγή μπορεί να διαφέρει αν αντικατασταθεί αντίστοιχη ποσότητα. Για παράδειγμα, η αντικατάσταση μιας κονσέρβας σούπας με μια κονσέρβα ντομάτας ή η αντικατάσταση 1 φλιτζανιού ζωμού από μοσχάρι ή κοτόπουλο με 1 φλιτζάνι κρασί.
- Τα φασόλια πρέπει να έχουν μαλακώσει τελείως πριν τα συνδυάσετε με ζάχαρη ή/και όξινες τροφές. (ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η ζάχαρη και τα οξέα σκληραίνουν τα φασόλια και δεν τα αφήνουν να μαλακώσουν.)

ΟΔΗΓΟΣ ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΗΣ ΣΥΝΤΑΓΩΝ

Ο οδηγός αυτός σχεδιάστηκε για να σας βοηθήσει στην προσαρμογή των δικών σας και άλλων συνταγών στη συσκευή αργού μαγειρέματος. Πολλά από τα συνηθισμένα βήματα προετοιμασίας δεν είναι απαραίτητα όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή αργού μαγειρέματος. Στις περισσότερες περιπτώσεις, όλα τα υλικά μπορούν να μπουν απευθείας στη συσκευή αργού μαγειρέματος και να μαγειρεύονται όλη μέρα. Γενικά:

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

ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΟ ΧΑΜΗΛΟ	ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΟ ΥΨΗΛΟ
15 με 30 λεπτά	4 με 6 ώρες	1½ με 2 ώρες
30 με 45 λεπτά	6 με 10 ώρες	3 με 4 ώρες
50 λεπτά με 3 ώρες	8 με 10 ώρες	4 με 6 ώρες

ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΚΑΙ ΡΥΖΙ:

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

ΦΑΣΟΛΙΑ:

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

ΛΑΧΑΝΙΚΑ:

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

ΜΥΡΩΔΙΚΑ ΚΑΙ ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ:

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

ΓΑΛΑ:

- Το γάλα, η κρέμα γάλακτος και η ξινή κρέμα κόβουν κατά τη διάρκεια του παρατεταμένου μαγειρέματος. Όταν είναι εφικτό, προσθέστε κατά τα τελευταία 15 έως και 30 λεπτά μαγειρέματος.
- Οι συμπυκνωμένες σούπες μπορούν να αντικαταστήσουν το γάλα και να μαγειρευτούν για παρατεταμένο χρόνο.

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 150-151 2026/5/22 15:56

ΚΡΕΑΣ:

- Κόψτε το λίπος, ξεβγάλτε καλά και σκουπίστε το κρέας με χαρτί κουζίνας.
- Το τσιγάρισμα του κρέατος από πριν δίνει τη δυνατότητα στο λίπος να στραγγίξει πριν το αργό μαγείρεμα και δίνει ακόμα μεγαλύτερη ένταση στη γεύση.
- Το κρέας θα πρέπει να τοποθετείται με τρόπο που να ακουμπάει το μπολ μαγειρέματος χωρίς να αγγίζει το καπάκι.
- Για μικρότερα ή μεγαλύτερα κομμάτια κρέατος, τροποποιείστε την ποσότητα λαχανικών ή πατάτας έτσι ώστε το μπολ να είναι πάντα γεμάτο στο ½ με ¾.
- Το μέγεθος που έχει το κρέας και οι προτεινόμενοι χρόνοι μαγειρέματος είναι απλά εκτιμήσεις και μπορούν να ποικίλουν ανάλογα με το συγκεκριμένο κόψιμο, είδος και σχήμα του κόκαλου. Άπαχο κρέας όπως αυτό του κοτόπουλου ή του χοιρινού φιλέτου συνήθως μαγειρεύονται πιο γρήγορα από τα κρέατα με περισσότερους συνδετικούς ιστούς και λίπος όπως η μοσχαρίσια σπάλα ή η χοιρινή ωμοπλάτη. Το μαγείρεμα του κρέατος με το κόκαλο σε αντίθεση με το κρέας χωρίς το κόκαλο θα αυξήσει τον απαιτούμενο χρόνο μαγειρέματος.
- Κόψτε το κρέας σε μικρότερα κομμάτια όταν μαγειρεύετε με προμαγειρεμένα τρόφιμα όπως φασόλια ή φρούτα, ή ελαφριά λαχανικά όπως είναι τα μανιτάρια, το κομμένο κρεμμύδι, η μελιτζάνα ή τα ψιλοκομμένα λαχανικά. Αυτό δίνει τη δυνατότητα σε όλα τα τρόφιμα να μαγειρευτούν με τον ίδιο ρυθμό.

ΨΑΡΙ:

- Το ψάρι μαγειρεύεται γρήγορα και θα πρέπει να προστίθεται στο τέλος του κύκλου μαγειρέματος κατά τη διάρκεια των τελευταίων δεκαπέντε λεπτών έως και της τελευταίας ώρας μαγειρέματος.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ΜΟΣΧΑΡΙ ΜΠΟΥΡΓΚΙΝΙΟΝ 3-4 μερίδες

Αλεύρι
Αλάτι και πιπέρι
700γρ μπριζόλα, κομμένη σε κύβους 2,5 εκατοστών.
1 ½ μεγάλο καρότο, καθαρισμένο και κομμένο σε φέτες.
½ μέτριο κρεμμύδι, κομμένο σε φέτες
3 λωρίδες ψημένο μπέικον, κομμένο σε τεμάχια 2,5 εκ
150ml ζωμό βοδινού
240ml κόκκινο κρασί ή Μπορντό
7-8γρ πολτό ντομάτας
1 σκελίδα σκόρδο, ψιλοκομμένο
1½ κλαδάκι φρέσκο θυμάρι χωρίς κοτσάνι,
1 φύλλο δάφνης
225γρ φρέσκα μανιτάρια, κομμένα σε φέτες

1. Αλατοπιπερώνετε το μοσχάρι και καλύπτετε το κρέας με αλεύρι. Τηγανίζετε το μοσχάρι σε ένα τηγάνι στην εστία (προαιρετικά). Τοποθετείτε το κρέας στη συσκευή αργού μαγειρέματος crock-pot® και προσθέτετε τα υπόλοιπα υλικά.
2. Καλύπτετε και μαγειρεύετε στο Χαμηλό για 8-10 ώρες ή στο Υψηλό για 6 ώρες ή έως ότου το κρέας είναι τρυφερό.

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΑΤΣΙΑΤΟΡΕ 2-4 μερίδες

1-1½ κρεμμύδι, κομμένο σε λεπτές φέτες
500γρ κοτόπουλο (στήθος ή μηρός), χωρίς την πέτσα
200γρ μικρές ντομάτες, ψιλοκομμένες
2 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένο
200ml ξηρό λευκό κρασί ή ζωμό
15γρ κάπαρη
10 ελιές Καλαμών, χοντροκομμένες
Μια χούφτα φρέσκο μαϊντανό ή βασιλικό, χωρίς κοτσάνι και χοντροκομμένο
Αλάτι και πιπέρι
Μαγειρεμένα ζυμαρικά

1. Τοποθετείτε το κομμένο κρεμμύδι στη συσκευή αργού μαγειρέματος crock-pot® και καλύπτετε με το κοτόπουλο.
2. Σε ένα μπολ, ανακατεύετε τις ντομάτες, το αλάτι, το πιπέρι, το σκόρδο και το λευκό κρασί μαζί. Ρίχνετε πάνω από το κοτόπουλο.
3. Καλύπτετε και μαγειρεύετε στο Χαμηλό για 6 ώρες ή στο Υψηλό για 4 ώρες ή, μέχρι να είναι τρυφερό το κοτόπουλο.
4. Προσθέτετε την κάπαρη, τις ελιές και μυρωδικά λίγο πριν σερβίρετε.
5. Σερβίρετε πάνω από μαγειρεμένα ζυμαρικά.

Σημείωση: Το μαγείρεμα κοτόπουλου με κόκαλα αντί για χωρίς κόκαλα θα αυξήσει τον χρόνο μαγειρέματος περίπου 30 λεπτά έως 1 ώρα.

ΨΗΤΟ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ 3-5 μερίδες

800γρ - 1 κιλό ώμο μοσχαριού
1½ κρεμμύδι, κομμένο σε φέτες
Αλεύρι
1 κοτσάνι σέλινο, κομμένο σε φέτες
Αλάτι και πιπέρι
120γρ μανιτάρια, κομμένα σε φέτες
1½ καρότο, κομμένο σε φέτες
120ml ζωμό βοδινού ή κρασί
1½ πατάτες, καθαρισμένες και κομμένες στα τέσσερα

1. Αλατοπιπερώνετε το μοσχάρι και το καλύπτετε με αλεύρι. Τηγανίζετε το μοσχάρι σε ένα τηγάνι στην εστία (προαιρετικά). Τοποθετείτε όλα τα λαχανικά στη συσκευή αργού μαγειρέματος crock-pot®, εκτός από τα μανιτάρια. Προσθέτετε το ψητό και απλώνετε μανιτάρια από πάνω. Ρίχνετε το υγρό.
2. Καλύπτετε και μαγειρεύετε στο Χαμηλό για 10 ώρες ή στο Υψηλό για 6 ώρες, ή μέχρι να μαλακώσει.

ΒΟΔΙΝΟ ΚΡΕΑΣ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ 3-4 μερίδες

500 - 600 γρ ώμο μοσχαριού, κομμένο σε κύβους
Αλεύρι
Αλάτι και πιπέρι
350ml ζωμό βοδινού
7.5ml σάλτσα Worcestershire
1½ σκελίδα σκόρδο, ψιλοκομμένο
1 φύλλο δάφνης
3 μικρές πατάτες, καθαρισμένες και κομμένες στα τέσσερα
1-1½ κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
1 ½ κοτσάνι σέλινου, κομμένο σε φέτες

1. Πασπαλίζετε το κρέας με αλεύρι, αλάτι και πιπέρι πάνω. Τοποθετείτε το κρέας στη συσκευή αργού μαγειρέματος crock-pot®.
2. Προσθέτετε τα υπόλοιπα υλικά και ανακατεύετε καλά.
3. Καλύπτετε και μαγειρεύετε στο Χαμηλό για 8-10 ώρες ή στο Υψηλό για 6 ώρες ή, έως ότου το κρέας είναι τρυφερό. Ανακατεύετε καλά πριν το σερβίρετε.

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 152-153 2026/5/22 15:56

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Να αποσυνδέετε ΠΑΝΤΑ τη συσκευή αργού μαγειρέματος από την ηλεκτρική πρίζα και να την αφήνετε να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην βυθίζετε ποτέ τη θερμαινόμενη βάση, το καλώδιο ρεύματος ή το βύσμα στο νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.

Μπορείτε να πλύνετε το καπάκι και το πήλινο σκεύος στο πλυντήριο πιάτων ή σε ζεστό νερό με σαπουνάδα. Μην χρησιμοποιείτε συνθετικά διαβρωτικά καθαριστικά ή συρμάτινα σφουγγαράκια. Συνήθως μπορείτε να αφαιρέσετε τα υπολείμματα φαγητού με πανί, σφουγγάρι ή πλαστική σπάτουλα. Για να αφαιρέσετε στάμπες νερού και άλλους λεκέδες, χρησιμοποιήστε μη διαβρωτικό καθαριστικό ή ξύδι.

Όπως συμβαίνει με οποιοδήποτε καλό κεραμικό σκεύος, το πήλινο σκεύος και το καπάκι δεν θα αντέξουν ξαφνικές αλλαγές θερμοκρασίας. Μην πλένετε το πήλινο σκεύος ή το καπάκι με κρύο νερό όταν καίνε.

Μπορείτε να καθαρίσετε το εξωτερικό μέρος της θερμαινόμενης βάσης με μαλακό πανί και ζεστό νερό με σαπουνάδα. Σκουπίστε τα μέχρι να στεγνώσουν. Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά καθαριστικά.

Δεν πρέπει να γίνεται κάποια άλλη συντήρηση.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αφού καθαρίσετε το πήλινο σκεύος με τα χέρια σας, αφήστε το στον αέρα να στεγνώσει πριν το αποθηκεύσετε.

ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΠΩΛΗΣΗ ΚΑΙ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ

Σε περίπτωση που η συσκευή δεν λειτουργεί αλλά η εγγύηση ισχύει, επιστρέψτε το προϊόν για αντικατάσταση στο μέρος από όπου αγοράστηκε. Λάβετε υπόψη σας ότι απαιτείται ένας έγκυρος τύπος απόδειξης αγοράς. Για πρόσθετη υποστήριξη, επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στα εξής τηλέφωνα: Ηνωμένο Βασίλειο 0800 028 7154 | Ισπανία: 0900 81 65 10 | Γαλλία: 0805 542 055. Για όλες τις άλλες χώρες, επικοινωνήστε με το +44 800 028 7154. Μπορεί να ισχύουν διεθνείς χρεώσεις. Εναλλακτικά, στείλτε e-mail στο: CrockpotEurope@newellco.com.

ΕΓΓΥΗΣΗ

Κρατήστε την απόδειξή σας καθώς απαιτείται για την υποβολή αξιώσεων στα πλαίσια της παρούσας εγγύησης.

Η εγγύηση για αυτή τη συσκευή παρέχεται για 2 έτη από την αγορά όπως περιγράφεται στο παρόν έγγραφο.

Κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου εγγύησης, στη σπάνια περίπτωση που η συσκευή σας δεν λειτουργεί πλέον λόγω ελαττώματος στη σχεδίαση ή την κατασκευή, επιστρέψτε την στο σημείο πώλησης με την απόδειξη και ένα αντίγραφο της παρούσας εγγύησης.

Τα δικαιώματα και τα οφέλη στα πλαίσια της παρούσας εγγύησης είναι επιπρόσθετα στα νόμιμα δικαιώματά σας, τα οποία δεν επηρεάζονται από την παρούσα εγγύηση.

Η άσκηση των νόμιμων δικαιωμάτων σας στην περίπτωση ελαττωμάτων είναι δωρεάν.

Μόνο η αντίστοιχη εταιρεία Newell που παρατίθεται παρακάτω («Newell») έχει το δικαίωμα να αλλάξει αυτούς τους όρους.

Η Newell αναλαμβάνει εντός της περιόδου εγγύησης να επισκευάσει ή να αντικαταστήσει δωρεάν τη συσκευή, ή οποιοδήποτε μέρος της συσκευής βρεθεί ότι δεν λειτουργεί σωστά υπό την προϋπόθεση ότι:

- έχετε ενημερώσει εγκαίρως το σημείο πώλησης ή τη Newell για το πρόβλημα, και
- η συσκευή δεν έχει τροποποιηθεί με οποιονδήποτε τρόπο ή υποστεί ζημιά, κακή μεταχείριση, κακή χρήση, επισκευή ή τροποποίηση από οποιοδήποτε άλλο άτομο εκτός από άτομο εξουσιοδοτημένο από τη Newell.

Τα ελαττώματα που προκύπτουν λόγω ακατάλληλης χρήσης, ζημιάς, κακής χρήσης, χρήσης με εσφαλμένη τάση, φυσικών φαινομένων, συμβάντων πέρα από τον έλεγχο της Newell, επισκευής ή τροποποίησης από οποιοδήποτε άλλο άτομο εκτός από άτομο εξουσιοδοτημένο από τη Newell, ή αδυναμίας τήρησης των οδηγιών χρήσης δεν καλύπτονται από την παρούσα εγγύηση. Επίσης, η φυσική φθορά, συμπεριλαμβανομένων, ενδεικτικά, του ελαφρού αποχρωματισμού και των γρατζουνιών δεν καλύπτονται από την παρούσα εγγύηση.

Τα δικαιώματα στα πλαίσια της παρούσας εγγύησης ισχύουν μόνο για τον αρχικό αγοραστή και δεν επεκτείνονται σε εμπορική ή δημόσια χρήση.

Αν η συσκευή σας περιλαμβάνει ένθετο εγγύησης συγκεκριμένα για τη χώρα σας, ανατρέξτε στους όρους και προϋποθέσεις της εν λόγω εγγύησης αντί της παρούσας ή επικοινωνήστε με τον τοπικό εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπό σας για περισσότερες πληροφορίες.

Η παρούσα συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ με το σύμβολο ενός διαγραμμένου δοχείου απορριμμάτων. Τέτοιου είδους σήμανση ενημερώνει ότι αυτός ο εξοπλισμός δεν μπορεί να απορριφθεί μαζί με άλλα οικιακά απορρίμματα μετά το τέλος της λειτουργίας του. Ο χρήστης του εξοπλισμού υποχρεούται να τον παραδώσει σε συλλέκτες απορριμμάτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Τα σημεία συλλογής διαχειρίζονται, μεταξύ άλλων: από χονδρέμπορους και λιανοπωλητές αυτού του εξοπλισμού και από δημοτικές οργανωτικές μονάδες που διεξάγουν δραστηριότητες συλλογής απορριμμάτων. Ο κατάλληλος χειρισμός των απορριμμάτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού βοηθά στην αποφυγή συνεπειών επιβλαβών για την ανθρώπινη υγεία και το φυσικό περιβάλλον που προκύπτουν από την παρουσία επικίνδυνων εξαρτημάτων και την ακατάλληλη αποθήκευση και επεξεργασία αυτού του εξοπλισμού.

Τα απόβλητα ηλεκτρικά προϊόντα δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με τα οικιακά απορρίμματα. Ανακυκλώστε όπου υπάρχουν οι αντίστοιχες εγκαταστάσεις. Στείλτε μήνυμα ηλεκτρονικού ταχυδρομείου στη διεύθυνση CrockpotEurope@newellco.com για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση και τα ΑΗΗΕ.

Αν έχετε ερωτήσεις σχετικά με την υποβολή αξιώσεων στα πλαίσια της παρούσας εγγύησης, επικοινωνήστε στη διεύθυνση:

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

Poznan 61-894

Πολωνία

Ισπανία: 0900 81 65 10

Γαλλία: 0805 542 055

Ηνωμένο Βασίλειο: 0800 028 7154

Για όλες τις άλλες χώρες, καλέστε στο +44 800 028 7154

Ενδέχεται να ισχύουν διεθνείς χρεώσεις.

Εναλλακτικά, στείλτε μήνυμα ηλεκτρονικού ταχυδρομείου στη διεύθυνση CrockpotEurope@newellco.com

ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ ΚΑΙ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΙΣΧΥΟΣ:

Κατανάλωση ενέργειας σε λειτουργία απενεργοποίησης: Όταν η συσκευή δεν εκτελεί την κύρια λειτουργία της, καταναλώνει μέγιστη ισχύ 0,0 W.

Διαχείριση ενέργειας: Η συσκευή δεν διαθέτει αυτόματη λειτουργία διαχείρισης ενέργειας και θα μεταβεί σε λειτουργία απενεργοποίησης μετά από 0 λεπτά όταν μεταβεί στη ρύθμιση απενεργοποίησης.

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 154-155 2026/5/22 15:56

crock-pot BRAND

www.crockpoteurope.com

email: CrockpotEurope@newellco.com

© 2026 Newell Brands UK Limited. All rights reserved.
Newell Brands UK Limited, Halifax Avenue, Fradley Park, Lichfield, Staffs, WS13 8SS, UK.
Holmes Products (Europe) Limited, 420 Rue d'Estienne d'Orves, Colombes, Cedex 92705, France.
Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Poland.
Holmes Products (Europe) Limited and Newell Poland Services Sp. z o.o. are subsidiaries of Newell Brands Inc.

© 2026 Newell Brands UK Limited. Tous droits réservés.
Newell Brands UK Limited, Halifax Avenue, Fradley Park, Lichfield, Staffs, WS13 8SS, UK.
Holmes Products (Europe) Limited, 420 Rue d'Estienne d'Orves, Colombes, Cedex 92705, France.
Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Pologne.
Holmes Products (Europe) Limited et Newell Poland Services Sp. z o.o. sont des filiales de Newell Brands Inc.

© 2026 Newell Brands UK Limited. Todos los derechos reservados.
Newell Brands UK Limited, Halifax Avenue, Fradley Park, Lichfield, Staffs, WS13 8SS, UK.
Holmes Products (Europe) Limited, 420 Rue d'Estienne d'Orves, Colombes, Cedex 92705, France.
Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Polonia.
Holmes Products (Europe) Limited y Newell Poland Services Sp. z o.o. son filiales de Newell Brands Inc.

Made in China / Fabriqué en Chine / Wyprodukowano w Chinach / Hecho en China

CE

22
PAP

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA)_GCDS-LD

P.N: NWL0001897493